

DOSSIÊ

AS MÚLTIPLAS FACETAS DA ALIMENTAÇÃO NA HISTÓRIA

MA. ELISIELLY FALASQUI DA SILVA
ME. GABRIEL FERREIRA GURIAN
ORGANIZADORES

História
e
Cultura



Imagem: Banquet Still Life, Adriaen van Utrecht, 1644.

EDITORIAL Vol. 9, nº 2, 2020

Nesse segundo número do ano de 2020, a Revista *História e Cultura*, editada pelos discentes do Programa de Pós-graduação em História da Universidade Estadual Paulista “Júlia Mesquita”, reuniu, sob o dossiê intitulado “As múltiplas facetas da alimentação na História”, trabalhos com diversas abordagens, além de grande variedade temporal. O leitor encontrará artigos que abordam desde a cultura alimentar do século XIII e preceitos cristãos da Baixa Idade Média relacionados à alimentação, até textos que versam sobre a cozinha das regiões brasileiras do sul, sudeste e nordeste com recortes que perpassam a época Imperial até os dias de hoje.

Na seção de *Artigos Livres* os trabalhos seguem a mesma diversidade de temporalidade, abordagens e recortes espaciais do *Dossiê*. Isso porque reúne trabalhos sob a ótica da História das Religiões, História da Educação, e outros que versam sobre arquitetura, análise histórica de filmes, intelectuais da diáspora angolana, população ribeirinha da região Amazônica, além daqueles que se debruçaram sobre a temática militar da Guerra Fria e Segunda Guerra Mundial. Para aqueles que se interessam pelo período brasileiro do Regime Militar, nessa edição contamos com artigos que tratam sobre essa temática, além de uma resenha sobre o livro *1968: Eles só queriam mudar o mundo*, que aborda as lutas de movimentos sociais diversos por todo o ano de 1968. Temos, ainda nessa seção, uma resenha sobre o livro *Sociabilidades e territorialidade: A construção de sociedades de afrodescendentes no sul de Santa Catarina (1903/1950)*, cujo tema principal é o resgate da história de afrodescendentes no sul do Brasil.

Por meio dessa pluralidade de temas e abordagens, buscamos instigar novas discussões entre os estudiosos da História e das outras áreas das Ciências Sociais, bem como atingir os mais variados leitores.

Nós, do Corpo Editorial da Revista *História e Cultura*, desejamos a todos uma ótima leitura!

APRESENTAÇÃO

AS MÚLTIPLAS FACETAS DA ALIMENTAÇÃO NA HISTÓRIA

Profa. Ma. Elisielly Falasqui da Silva (IFCH-Unicamp)

Prof. Me. Gabriel Ferreira Gurian (FCHS-UNESP Franca)

Ao falarmos de estudos sobre a alimentação, do que estamos tratando? Ou melhor, do que é possível tratar? O presente dossiê traz algumas respostas. Mas, de antemão, é possível afirmar que a amplitude de espaços, estruturas, roupagens e significados da alimentação é enorme na historiografia dos últimos trinta anos. Vários objetos de interesse, recortes temporais, focos que se cruzam ou superpõem, temas que privilegiam tangencialmente questões do comer ou investigações integralmente dedicadas a ele. Os estudos podem se atentar aos alimentos em si, sua produção, aquisição, circulação, consumo, carência, representações, funções cotidianas, etc.; à nutrição, à dieta, aos modelos e sistemas alimentares, à culinária (a *cuisine*, a “cozinha” propriamente dita); aos hábitos à mesa, às práticas de comensalidade, aos espaços e equipamentos, contextos e agentes, aos próprios comensais; à fisiologia ou à dimensão cultural do gosto; podem se debruçar também sobre a educação, a segurança e as políticas alimentares, enfim. Essa amplitude, entre outros fatores, tem conferido fôlego aos estudos sobre a alimentação nas Ciências Humanas, evidenciando também a consolidação do caráter multidisciplinar desses estudos, do qual a História não se exime.

Comer conjuga natureza e cultura (MONTANARI, 2008; ROSSI, 2014, p. 29-33). É necessidade biológica evidente, mas os variados níveis de manipulação dos alimentos, assim como a eleição daquilo que se come, a partir de uma série de critérios possíveis, são condicionados por repertórios de práticas e pactos socialmente construídos e partilhados. A dimensão cultural da alimentação é, pois, fundamental. Assim, uma porção de perspectivas e abordagens se faz possível para pensar as estruturas, os costumes e as significações em torno do comer (POULAIN; PROENÇA, 2003, p. 365-386). A produção, o preparo e a utilização dos alimentos são considerados os mais antigos processos econômicos, ligados ao trabalho da terra e às trocas de gêneros essenciais como mercadorias. Foi da atenção dada à cultura material no

âmbito da História Econômica que apareceram estudos dedicados aos espaços, equipamentos e utensílios associados à alimentação (BRAUDEL, 2005). Posteriormente, a percepção de que as formas de preparo e de consumo dos alimentos seriam manifestações de sentidos, valores, mentalidades, memórias, identidades, etc., também ampliou o leque de interesses e de questões elencadas a respeito do comer nas sociedades do passado. Atualmente, vê-se a articulação de noções biológicas às análises sociológicas, antropológicas e históricas – ainda que essas noções tenham fundamentações do nosso tempo presente, como as propriedades nutritivas dos alimentos, tornando sua mera projeção a recortes passados um problema metodológico. Vê-se também indagações de cunho filosófico sobre os aspectos e o valor do prazer em comer e beber, as virtudes morais da temperança e do excesso (COVENEY, 2006), a ética da alimentação, que inclui o respeito à vida animal enquanto fonte de alimento, a moralidade das modernas biotecnologias, entre outras questões (WOLFF, 2018).

No Brasil, pode-se afirmar que o “campo”, permitindo-nos assim chamá-lo, encontra-se consolidado. Na esteira de esforços e incentivos nacionais por mais de duas décadas, o ano de 2020 assistiu à publicação do monumental *História e Alimentação: Brasil, séculos XVI-XXI*, livro organizado pelas professoras Leila Mezan Algranti e Sidiana Ferreira de Macêdo, contando com a participação de 33 pesquisadores de universidades de todo o país, autores de 29 textos que compõem uma amostragem robusta do estado da produção historiográfica sobre o tema. Também em 2020, a despeito dos obstáculos impostos pela pandemia de covid-19, o *DIAITA – Patrimônio Alimentar da Lusofonia*, grupo que une importantes pesquisadores do Brasil e de Portugal, e o *Alere – Grupo de Pesquisa da História do Abastecimento e da Alimentação na Amazônia*, da Universidade Federal do Pará, realizaram virtualmente seus sétimo e quarto colóquios, respectivamente, fomentando debates e reafirmando a disseminação e a consolidação dos estudos sobre a alimentação no país.

Sendo assim, neste dossiê, preterimos a postura de manifesto incentivo, comum a iniciativas similares em anos anteriores, preferindo tomá-lo também como amostragem e como avanço no que cremos ser uma fase de amadurecimento dessas pesquisas no Brasil: multidisciplinares, que lançam mão de ferramentas e procedimentos variados, interessadas em múltiplos objetos, conduzidas por historiadores de quase todas as regiões, em diferentes níveis de formação. Dada a abrangência da proposta e dos textos em resposta aqui reunidos, optamos por dispô-los cronologicamente, de modo a facilitar a leitores interessados em períodos e recortes específicos a consulta direta ao sumário. Contudo, nesta apresentação, trataremos, como dito, do conjunto de artigos como uma amostragem que reúne temas e perspectivas relevantes, e apontaremos diálogos possíveis entre eles, elucidando algumas das tais variadas

facetadas da alimentação que dão amplitude e sentido ao dossiê ora apresentado. Os temas e abordagens anunciados, por vezes, confundem-se – como é o caso da memória –, e não são as únicas possibilidades de agrupamento e coesão entre os textos coligidos. O leitor perceberá que alguns artigos são multifocais, e que também tangenciam assuntos comuns, atentos a questões similares, mas empregando abordagens variadas.

Acreditamos que a possibilidade de se pensar diversos temas, em diferentes períodos, tendo como ponto de partida e de diálogo o entendimento da alimentação como campo de construção e de disputa de memórias, assim como de tensões sociais, seja uma das particularidades do campo. Algumas das reflexões aqui reunidas sublinham a ligação fundamental entre alimentação e memória, uma vez que os gostos alimentares são construídos em um processo que envolve a memória afetiva e a memória social, enquanto outras tomam a(s) memória(s) como caminho para tratar de questões sobre o comer. Em *Gente, meio e grupo: desvelando o espaço social alimentar de Milho Verde, 1950-1995*, Vítor Sousa Ditz desenvolve reflexões sobre o sistema alimentar local a partir de uma abordagem etnográfica. O estudo, realizado com base na observação participante e na condução de entrevistas, tem como foco a memória alimentar dos moradores do bairro rural de Milho Verde, no município de Serro, em Minas Gerais. Dialogando com a concepção de “espaço social alimentar” de Jean-Pierre Poulain, Ditz sublinha as imbricações entre memória, matizes sociais e o acesso a determinados alimentos, como a carne e gêneros alimentícios não produzidos localmente. Ana Paula Benetti Machado e Éder da Silva Silveira, em *Sobre sonhos e galinhadas: narrativas sobre comida e memória social*, também se valem da memória social para refletir sobre a preservação e/ou o reconhecimento dos patrimônios gastronômicos locais em duas cidades gaúchas, a partir da análise de dois casos: os sonhos de Rio Pardo e a galinhada de Venâncio Aires. A pesquisa deriva de um projeto maior, intitulado *Nossa culinária, nosso patrimônio*, desenvolvido na disciplina de *História da Alimentação: cultura e sociedade*, do Curso Superior Tecnológico de Gastronomia da Universidade de Santa Cruz do Sul, e tem entre seus objetivos a produção, por parte dos alunos, de documentação audiovisual sobre patrimônios gastronômicos locais. A partir dessas mídias, produzidas entre 2015 e 2018, os autores refletem sobre a capacidade comunicativa da comida, ou seja, a habilidade de construir e transmitir narrativas, e discutem as contribuições das fontes audiovisuais e da memória social para a história da alimentação. Já Amanda Teixeira da Silva, em *Almoçando entre os romeiros de Padre Cícero: memórias do escultor Agostinho Balmes Odísio sobre práticas alimentares no interior do Ceará (1934-1935)*, analisa aspectos da alimentação sertaneja e suas representações através do olhar estrangeiro, considerando, além das diferenças culturais, as tensões sociais que enviesaram esse

olhar. Tomando as memórias do italiano Agostinho Odísio como meio para tratar da alimentação, o texto inquire o estranhamento por parte do escultor frente ao novo paradigma alimentar com o qual se deparou ao mudar-se para Juazeiro do Norte, um estranhamento em boa parte marcado por anseios de distinguir-se dos demais habitantes daquelas paragens interioranas, que indicia também os parâmetros e valores tidos por Odísio como preferíveis, que são, de certo modo, memoriais.

O comer – o que se come, como se come, com quem se come – nos situa dentro de uma gama específica de lugares sociais e identidades possíveis (GOODY, 1995; MONTANARI, 2009). Isso não significa, entretanto, uma determinação fechada da relação entre comida e identidade: da mesma forma que um alimento pode assumir diversos significados através das formas de preparo e de consumo, as identidades também são repensadas e ressignificadas a partir de sua relação com os saberes e fazeres culinários. Em *A invenção da gastronomia “típica alemã” na mídia impressa contemporânea do Vale Dos Sinos, RS, Brasil*, Fátima Vitória Canha Blum e Ricardo Willy Rieth analisam a forma como a gastronomia rotulada “típica alemã” foi representada através da imprensa no Vale dos Sinos, entre 2015 e 2016, investigando a produção de sentidos e a ressignificação de identidades por meio da culinária. Atentam-se aos discursos textuais e imagéticos dos jornais para analisar o que se pensa e o que se propaga quanto ao que é tido como “ser alemão” na região sul, pondo em questão algumas noções homogeneizantes. Tomam o jornal como uma forma de “pedagogia cultural”, que ensina e convida à adesão aos modos identitários germânicos, enquanto discorrem também sobre processos de adaptação e hibridismo quanto a esses elementos veiculados como típicos. Partindo também de elementos da cultura alimentar local atrelada a noções identitárias, Marcus Pierre de Carvalho Baptista, Alcebíades Costa Filho e Francisco de Assis de Sousa Nascimento analisam a comida como marcador social no artigo *Questões de identidade e distinção social através do consumo de caranguejo, peixe e caju no litoral piauiense na primeira metade do século XX*. Lançando mão de jornais, livros de memória, documentos do poder executivo e crônicas de viajantes, os autores evidenciam os processos afetivos que ligam a comida a noções de pertencimento, destacando as tensões sociais e as disputas de poder enredadas na construção de identidades. A trajetória do consumo do caranguejo é particularmente ilustrativa, pois os autores traçam as modificações nos discursos sobre o alimento, do seu consumo entre os povos indígenas no período colonial até a sua associação com ideias de sofisticação e modernidade no início de século XX, veiculadas na imprensa piauiense. As tensões entre identidade e patrimônio também são expostas através da análise da trajetória de consumo da cajuína, que,

assim como o caranguejo, teve suas origens ressignificadas de modo a atender a demandas identitárias específicas.

Questões relativas à disponibilidade e ao abastecimento de comida são privilegiadas há tempos pelos estudos sobre a alimentação. As investigações têm transposto questões econômicas por meio de indagações pertinentes a respeito da configuração social dos agentes e das estruturas envolvidas no aprovisionamento de espaços e públicos específicos, extraindo daí, também, respostas de cunho social e cultural. Em *Cozinha mineira e abastecimento alimentar nos campos de Vila Rica de Ouro Preto nos séculos XVIII e início do século XIX*, Maria do Carmo Pires analisa documentação administrativa variada para tratar do cotidiano da produção e do fornecimento de alimentos na região de Vila Rica de Ouro Preto, nas Minas Gerais, entre os últimos decênios do século XVIII e início do XIX. Atenta aos aspectos de construção do que atualmente é tido como culinária tradicional mineira – vemos novamente o interesse pela tradição e a identidade –, a autora observa as estruturas, os gêneros, os agentes e as regulamentações que permearam o desenvolvimento da rede de provisões que funcionava no entorno da vila, constatando também a longevidade de muitos alimentos da cozinha mineira, hoje considerados típicos na região. Similarmente interessados na organização e na importância das redes de abastecimento, Josenildo Américo Paulino e Bruno Augusto Dornelas Câmara tratam do fornecimento de gêneros de primeira necessidade na cidade do Recife, entre 1825 e 1835, a partir, principalmente, dos anúncios em jornais. No artigo *A cidade do Recife e o abastecimento de gêneros de primeira necessidade (1825-1835)*, os autores contemplam a importância da entrada portuária de víveres como a farinha de mandioca e o charque, além de outros produtos importados, concomitante à vitalidade das roças e sítios circunvizinhos ou no interior da província de Pernambuco, fornecedores de complementação vegetal e láctea, para a subsistência dos recifenses. Um circuito composto, fundamental para a cidade. Everton Luiz Simon e Eliane Cristina Deckmann Fleck, em *Territórios e saberes da alimentação: a produção e o consumo de cereais no Rio Grande do Sul oitocentista*, debruçam-se sobre os relatos de quatro viajantes, Nicolau Dreys, Auguste de Saint-Hilaire, Carl Seidler e Robert Avé-Lallemant, que passaram pela província sul-rio-grandense entre os anos de 1817 e 1858. O texto exhibe marcado interesse agrícola, sem deixar, todavia, de contemplar os costumes observados em torno dos gêneros tratados pelos autores. Simon e Fleck elencam as descrições das condições propícias do clima e da localização geográfica da província, onde cresceriam bem tanto itens locais quanto aclimatados, dos quais citam trigo, milho, arroz, centeio, cevada, aveia e trigo sarraceno. Entre o histórico dos cultivos e processamentos de cada tipo de grão, sua reputação e simbologia entre os grupos sociais da região, e os entraves de abastecimento em

função dos diferentes direcionamentos das forças produtivas, o artigo ainda indica os princípios basilares e as adaptações culinárias dos agrupamentos de imigrantes alemães em torno de alguns desses cereais.

Além da importância das estruturas e redes estáticas e estáveis de abastecimento, aguçam-se a necessidade do manejo adequado de alimentos em situações instáveis, de crise, como as guerras. O abastecimento de combatentes e civis em períodos e locais comprometidos pelos conflitos, nos quais as carências básicas costumam ser acentuadas, também tem recebido atenção dos estudiosos. Sergio William de Castro Oliveira Filho e Luana Costa Pierre de Messias, em *“Se as glórias militares matassem a fome”: a alimentação na marinha imperial brasileira durante a Guerra da Tríplice Aliança*, tratam dos meandros do fornecimento de víveres aos combatentes na chamada Guerra do Paraguai, entre 1864 e 1870. A partir de relatórios, cartas, diários, memórias, ofícios e Ordens Gerais produzidos por oficiais engajados na contenda, os autores discorrem sobre os diferentes momentos e entraves do fornecimento de alimento aos marinheiros e soldados das forças brasileiras combatendo nas redes fluviais fronteiriças, sem esquecer das variedades mais comuns e das mais faltantes àqueles homens em campanha. Angela Bernadete Lima, enquanto isso, se preocupa com a parcela civil afetada por outro confronto, e se debruça sobre os espaços urbanos de cultivo de alimentos em Berlim, entre o ocaso e os anos seguintes à Primeira Guerra Mundial (1914-1918). Lançando mão de documentação governamental, como normativas, portarias, folhetos e até livros de receitas oficiais, associados a jornais e fotografias, a autora destaca como a reorganização desses espaços, grosso modo, jardins e hortas, previamente cultivados e tidos como áreas verdes, de lazer e de provimento, em contraste ao cenário urbano fabril, foram fundamentais para a sobrevivência dos berlinenses durante e depois daquele conflito, graças às iniciativas locais da população e aos incentivos estatais.

Ao lado das redes e estruturas de abastecimento, podemos citar também as ordenações, regimentos, políticas e medidas pensadas e praticadas a fim de normatizar aquilo que se come, a forma como se come, os espaços em que se come, entre outras questões. Em *Aspectos da história da alimentação escolar na Primeira República brasileira*, Francine Nogueira Lamy Garcia Pinho e Silvia Alicia Martínez tratam dos debates a respeito da alimentação no ambiente escolar, dos esforços da sociedade civil no provimento dessa suplementação aos educandos e do entendimento e da extensão da participação estatal nessas iniciativas, nas primeiras décadas do século XX. Partindo de textos jornalísticos, relatórios governamentais e legislação da época, as autoras iluminam as discussões coetâneas sobre a importância da alimentação escolar, como forma de assistência aos alunos pobres que garantia frequência e permanência nas instituições

de ensino, atreladas à concepção – permeada por ideais higienistas – da escola como um dos principais motores de transformação da sociedade, fundamental na superação dos atrasos econômicos, sociais e culturais da então jovem república. Já Vitória Diniz de Souza se debruça sobre a educação de mulheres na Escola Doméstica, instituição ímpar no Brasil, fundada em Natal, no Rio Grande do Norte, em 1914. A Escola, que também publicava sua própria revista, cujos textos são os principais documentos analisados pela autora, operava similarmente sob diretrizes de cunho higienista e mirava a formação de novas sensibilidades em suas educandas, pretendendo, com isso, incentivar a adoção de hábitos alimentares tidos então como apropriados. A autora nota o reforço dos papéis de gênero através da educação feminina e do entendimento do lar e, mais especificamente, da cozinha como o espaço de atuação privilegiado da mulher, a partir do qual, através da instrução doméstica adequada, ela poderia contribuir para o bem estar da sociedade, exercendo seu papel de “dona de casa cidadã”. Em *Panelas sem tampas: apontamentos sobre a questão alimentar e a experiência dos africanos no espaço urbano de Luanda (1950-1970)*, Karina Helena Ramos observa o impacto das transformações da capital angolana e o espaço de ação da população nativa quanto ao que se comia e como se comia. Em um contexto de implementação industrial e de mobilização estatal portuguesa em meio a um impulso regulador e modernizante de suas colônias, políticas alimentares foram pensadas por instituições governamentais a partir de dados captados por centros de pesquisas e comissões, como a Provincial de Nutrição de Angola, em detrimento dos costumes da população. Essa dinâmica é o pano de fundo da análise da autora a respeito da experiência dos angolanos, que recorriam, por tradição, limitação financeira e resistência às políticas portuguesas, aos seus alimentos locais.

Acompanhando a educação e a legislação dos costumes, ordenamentos de outras naturezas também previam diretrizes alimentares – assim como a aplicabilidade dos alimentos a outras esferas do cotidiano. É o que nos mostra Vitória Maria Rodarte em *Alimentação e saúde nos mosteiros cistercienses portugueses*, ao tratar das prescrições e dos hábitos alimentares dos beneditinos da Ordem de Cister, a partir de livros de regras e usos monásticos, estatutos e ordenamentos que regravam a vida daqueles homens. A autora privilegia o mosteiro de Santa Maria de Alcobaça, no século XV. Esses espaços de devoção e recolhimento também eram parada de acolhimento e assistência de doentes, onde os alimentos desempenhavam múltiplos papéis, do sustento dos monges à recuperação dos enfermos e à purificação das almas pecadoras, à luz da indissociabilidade da saúde do espírito da do corpo.

Um texto que conjuga várias questões e perspectivas, ilustrando a opacidade dos limites entre temas e abordagens que tratamos até aqui, é *Práticas alimentares, hospedagem e*

peregrinação em duas cantigas de Alfonso X, o sábio, de Guilherme Antunes Junior, dedicado à alimentação dos peregrinos em Castela e Leão, no século XIII. O autor analisa as cantigas e também as iluminuras que as acompanham nos manuscritos, tendo em conta seu contexto de produção, sua dedicatória santa e os parâmetros comuns, na época, àqueles gêneros documentais, possibilitando uma série de reflexões acerca da correspondência entre o escrito e o ilustrado, entre a representação da palavra, da imagem e o tido como real na Península Ibérica baixo-medieval, e as perspectivas religiosas sobre os alimentos e as refeições. Ainda assim, o texto vai além, e tece um quadro em que os espaços e as disponibilidades alimentares na rota a caminho do santuário de Notre-Dame de Rocamadour, juntamente com os utensílios e os costumes à mesa, contemplam o que o autor declara uma “tríplice temática”, que une a peregrinação, a hospedagem e a materialidade das práticas alimentares.

Diante da variedade de temas e abordagens aqui evidenciados, da amplitude temporal e espacial contemplada pelos textos – do século XIII ao XXI, de Castela e Leão a Luanda, passando pelo Piauí, por Minas Gerais e pelo Rio Grande do Sul –, cremos que este dossiê elucidará a robustez do campo de estudos sobre a alimentação no Brasil, reunindo também uma amostragem considerável das múltiplas facetas da alimentação na história. Desejamos, assim, uma boa e produtiva leitura!

BIBLIOGRAFIA

ALGRANTI, Leila Mezan; MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de (org.). *História e Alimentação. Brasil, séculos XVI-XXI*. Belém: Paka-Tatu, 2020.

BELASCO, Warren. *Food: the key concepts*. Oxford-UK; New York City-USA: Berg, 2008.

BRAUDEL, Fernand. *Civilização material, economia e capitalismo. Séculos XV-XVIII*. Volume I: As estruturas do cotidiano: o possível e o impossível. São Paulo: Martins Fontes, 2005.

COVENEY, John. *Food, morals and meaning: the pleasure and anxiety of eating*. Second edition. London-UK; New York City-USA: Routledge, 2006.

GOODY, Jack. *Cocina, cuisine y classe*. Barcelona: Gedisa editorial, 1995.

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

_____. (org.). *O mundo na cozinha: História, identidade, trocas*. São Paulo: Estação Liberdade; Senac, 2009.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. *Revista de Nutrição*, Campinas-SP, vol. 16, n. 4, out./dez. 2003, p. 365-386.

ROSSI, Paolo. *Comer: necessidade, desejo, obsessão*. São Paulo: Editora Unesp, 2014.

WOLFF, Francis. *Três utopias contemporâneas*. São Paulo: Editora Unesp, 2018.

PRÁTICAS ALIMENTARES, HOSPEDAGEM E PEREGRINAÇÃO EM DUAS CANTIGAS DE ALFONSO X, O SÁBIO

FOOD PRACTICES, ACCOMMODATION AND PILGRIMAGE IN TWO CANTIGAS OF ALFONSO X, THE WISE

Guilherme Antunes JUNIOR*

Resumo: O presente artigo analisará duas cantigas atribuídas a Alfonso X, o Sábio, a 157 e a 159. Ambas apresentam características semelhantes, pois tratam da alimentação de peregrinos em uma rota comum, o caminho ao santuário de Notre-Dame de Rocamadour, atualmente sudoeste da França. Ao comparar textos poéticos e imagens, observa-se a rica quantidade de informações sobre a cultura alimentar, os utensílios de cozinha e as práticas religiosas no século XIII. No entanto, as iconografias não são “cópias da realidade”, uma vez que são representações e construções discursivas.

Palavras-chave: Idade Média, alimentação, cozinha, Cantigas de Santa Maria, peregrinação

Abstract: This article will analyze two cantigas attributed to Alfonso X, the wise, the 157 and 159. Both of them have similar characteristics, as it deals with the feeding of pilgrims on a common route, the path to the sanctuary of Notre-Dame de Rocamadour, the southwest of France in the present. When comparing poetic texts and images, one observes the rich amount of information on food culture, cooking utensils, and religious practices in the 13th century. However, the iconographies are not "copies of reality", since they are representations and discursive constructions.

Keywords: Middle Ages, food, kitchen, Cantigas de Santa Maria, pilgrimage

Introdução

Ao analisar o conjunto de miniaturas nas *Cantigas de Santa Maria* (CSM), frequentemente me deparava com representações que tratam da cultura alimentar em diferentes situações cotidianas detalhadas pelos miniaturistas da corte alfonsina. Salta aos olhos a quantidade de informações sobre diversos objetos referentes à cozinha e à prática de se cozinhar: facas, mesas postas, caldeirões preparando refeições, taças, baixelas, bandejas, alimentos vários. A respeito das fontes imagéticas medievais sobre a cozinha, Bruno Laurioux alertou que os iluminadores de manuscritos foram precisos sobre os hábitos à mesa, mas ignoraram os modos de preparo dos alimentos. Sobre esse tipo de fonte, a cozinha, no século XIII, principalmente o espaço das casas mais pobres, apenas oferece fontes raras e dispersas sobre a cozinha camponesa, “... as escavações arqueológicas, que descobrem instrumentos de cozimento e detritos osteológicos, poderiam ser de grande ajuda: mas sabemos que eles são

* Doutor em História, Programa de Pós-Graduação em História Comparada da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Professor do ensino básico em Angra dos Reis. E-mail: guiantunesjr@yahoo.com.br

pouco numerosos”. (LAURIOUX, 1995, p. 216). Mesmo sobre a cozinha aristocrática (ou mesmo monástica), há poucas referências iconográficas.

Nas CSM, as imagens fornecem elementos variados para se pensar acerca das cozinhas no século XIII, ao menos em Castela do período alfonsino. Dois dos trabalhos que buscam aproximar iconografia e arqueologia são os de José Guerrero Lovillo e Gonzalo Menéndez-Pidal, que constituem em pesquisas detalhadas sobre o cotidiano da vida social evidenciado em miniaturas, especialmente nas CSM. Há claro, nas duas obras, capítulos dedicados à cozinha e à alimentação, contendo conexões convincentes entre a produção visual e a cultura material. Muito embora não seja meu foco, irei frequentemente me referir a ambos devido à riqueza de minúcias exploradas pelos autores.

Em relação às duas cantigas analisadas aqui (a 157 e a 159),¹ pretendo, à luz de Roger Chartier, propor um debate entre iconografia alimentar e representação, complexificando os papéis do espaço denominado por “cozinha” e os saberes medievais acerca da preparação do alimento. Devo considerar que as duas cantigas têm em seus núcleos histórias que relacionam refeições que são servidas aos peregrinos em albergues em Rocamadour, atualmente comuna francesa na região administrativa de Occitânia, no departamento de Lot, sudoeste da França. A região foi uma importante rota de peregrinação medieval devido ao santuário de Notre-Dame de Rocamadour, tema que retornarei à frente.

As CSM são quatro códices castelhanos que formam um conjunto de quatrocentas e vinte e sete composições dedicadas a milagres e louvores à Virgem Maria. O que chama a atenção dos pesquisadores dessa obra é seu aspecto *multimídia*, pois as cantigas associam música, poema e imagens. Elas foram produzidas simultaneamente com outros projetos régios, entre os anos de 1270 a 1284 (FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ, 2008, p. 334). O manuscrito que utilizo para este trabalho é conhecido como códice historiado ou *Códice Rico*, T-I-1 (E2), atualmente depositado à Real Biblioteca del Monastério de El Escorial e teria sido elaborado entre 1280 e 1284, ano da morte de seu patrocinador, Alfonso X. As cantigas foram escritas em galego-português erudito. Sua estrutura em versos é denominada *zéjel*, composição de origem moçárabe, surgida em Córdoba.

Para tratar dessa tríplice temática – peregrinação, hospedaria e alimentação – utilizo como fontes históricas a edição da *Universitatis Conimbrigensis*, dirigidas por Walter Mettmann, entre 1959 e 1972, e o fac-símile do *Códice Rico*, editado pela Edilán em 1979. Além desses, serão cotejadas duas traduções do *Códice Rico* para o espanhol: a coordenada por Laura Fernández Fernández e Juan Carlos Ruiz Souza, publicado em 2011, e a versão comentada de José Filgueira Valverde. Para consultarmos outras traduções, utilizaremos o portal eletrônico

Dicionario de dicionarios do Galego Medieval, que é coordenado por Ernesto González Seoane, María Álvarez de la Granja e Ana Isabel Boullón Agrelo do Instituto da Língua Galega.²

A Cantiga 157

Esta cantiga, que tem como prólogo *Como ñus roméus ían a Rocamador e pousaron en ñu burgo, e a hóspera furtou-lles da farinna que tragían* narra a história de peregrinos que foram ao santuário de Rocamadour e se hospedaram em um burgo, de onde uma hóspede furtou a farinha que traziam. Para Valdeavellano y Arcimis, os *burgos* nas regiões da atual Catalunha, no século X e princípio do XI, foram bairros extramuros dominados por práticas mercantis e artesanais. A partir do XI, os *burgos* medievais na Espanha compreendiam o conjunto de habitações que estavam em estreita relação com as rotas de peregrinação compostelana e com o estabelecimento de habitantes estrangeiros, sobretudo francos. O autor espanhol acredita que essa denominação dizia respeito às comarcas no entorno dos mosteiros cluniacenses nessas rotas de peregrinação (VALDEAVELLANO y ARCIMIS, 1960, p. 85). Os termos *burgo* e *burgés* não parecem ter sido usados, segundo o autor, fora dessas condições durante a Idade Média central e não designavam a mesma coisa. Mesmo durante o século XIII, em Castela, a palavra aparece somente em fontes medievais literárias (VALDEAVELLANO y ARCIMIS, 1960, p. 86).

A genealogia semântica daquilo que chamamos *burguesia* é provocadora, sendo que parte do debate ainda se concentra em volta de análises da história econômica e aquelas tributárias de paradigmas sociológicos. De qualquer forma, a presença de cidades e o próprio nome *burgo* se confundem com o surgimento das fortificações muradas. Estes espaços chamados *burgos*, cuja fortificação garante aos residentes a segurança do seu comércio e das suas mercadorias, “... virá aos comerciantes o nome de *burgensis*, e a palavra correrá muito tempo como sinônima de *mercator*, antes de adquirir o significado particular que ganha na Idade Média a palavra *burguês*” (PERNOUD, 1969, p. 19). Mesmo sendo de origem controversa, a *burguesia* pode estar ligada ao crescente fluxo peregrino que intensificou o comércio e a oferta de serviços, gerando prosperidade aos francos e, de modo geral, nas cidades da rota jacobea (SINGUL, 1999, p. 96). A palavra *franco*, segundo Francisco Singul, passou a designar “... o homem livre, dono de uma condição social e jurídica privilegiada” (SINGUL, 1999, p. 96). A partir do século XII, essa concessão no mundo hispano cristão foi aumentando, tendo os moradores dos bairros francos do Caminho de Santiago a capacidade para viver como artesãos, comerciantes e profissionais liberais.

O narrador se queixa que uma hóspede foi muito má com os peregrinos, “... *mais a sa hóspeda foi-lles mui maa de cabo são*” (ALFONSO X, 1961, p. 151), pois eles haviam sido bons hóspedes, comprando e vendendo coisas a ela. Mas a mulher teve cobiça com uns bolinhos fritos que eles faziam. Em seguida, a invejosa lhes roubou a farinha para ela mesma fazer seus próprios bolinhos. Aqui cabe levantar algumas questões a respeito dessa refeição que estava sendo preparada pelos peregrinos. No texto, o trecho que menciona a iguaria diz que “... *al cobiça lle creceu de feijóos que fezeran end', e un deles meteu i de bon queijo rezente...*” (ALFONSO X, 1961, p. 151), ou seja, após se encher de avidez pelo preparo de *feijóos*. No glossário das CSM, coordenado por Walter Mettmann, esse alimento é na verdade traduzido como sendo filhó: justamente uma mistura que tem como base a farinha de trigo e é levada ao fogo para fritura (METTMANN 1972, p. 142). Tanto que o tradutor das CSM para o espanhol, José Filgueira Valverde, preferiu usar a palavra *hojuelas* para verter o galego-português medieval (ALFONSO X, 1985, p. 263). Tanto os *filhós* quanto as *hojuelas* (ao que parece são idênticos) ainda estão presentes na culinária ibérica, precisamente por ser um preparado de farinha, pobre e versátil.

Além dos bolinhos de farinha de trigo, no texto há referência a um queijo recente (seria, na verdade, um queijo fresco?), ao que parece, como ingrediente do próprio bolinho e não como acompanhamento, “... *end', e un deles meteu i de bon queijo rezente...*” (ALFONSO X, 1961, p. 151). Trata-se de uma receita específica de algum manual de cozinha daquele período? Até a década de 2000, acreditava-se que quase não havia livros de receitas do século XIII, apenas textos heterogêneos e fragmentados, salvo listas de compras em hotéis e hospedarias. Pelo menos era o que afirmava Bruno Larioux sobre as fontes culinárias anteriores ao século XIV: “o único que remonta sem contestação ao século XIII é, na realidade, um manuscrito anglo-normando...” (LAURIOUX, 1995, p. 216), conhecido como “*Cament l'en deit fere Viande e Clame*”, conservado na British Library de Londres (ms 32085), e data provavelmente entre 1293 e 1297. No entanto, pesquisas recentes descobriram mais manuscritos anteriores ao século XIV, infelizmente, a maior parte não acessível aos pesquisadores não europeus.³

Não se deve pensar que a mistura de farinha de trigo e queijo para fritura seja um receituário sofisticado digno de configurar em algum livro típico de receitas da época, no entanto, é curioso haver uma receita denominada *pipefarces*, que se encontra no *Ménagier de Paris*, manuscrito do século XIV. No texto compilado por Odile Redon, a combinação de ingredientes é simples: farinha de trigo, gemas de ovos, vinho, sal e queijo: “Pegue gemas de ovos e farinha e sal, e um pouco de vinho, e bata-os juntos vigorosamente, e pegue queijo cortado em fatias, e então coloque as fatias na massa, e então frite em uma panela de ferro

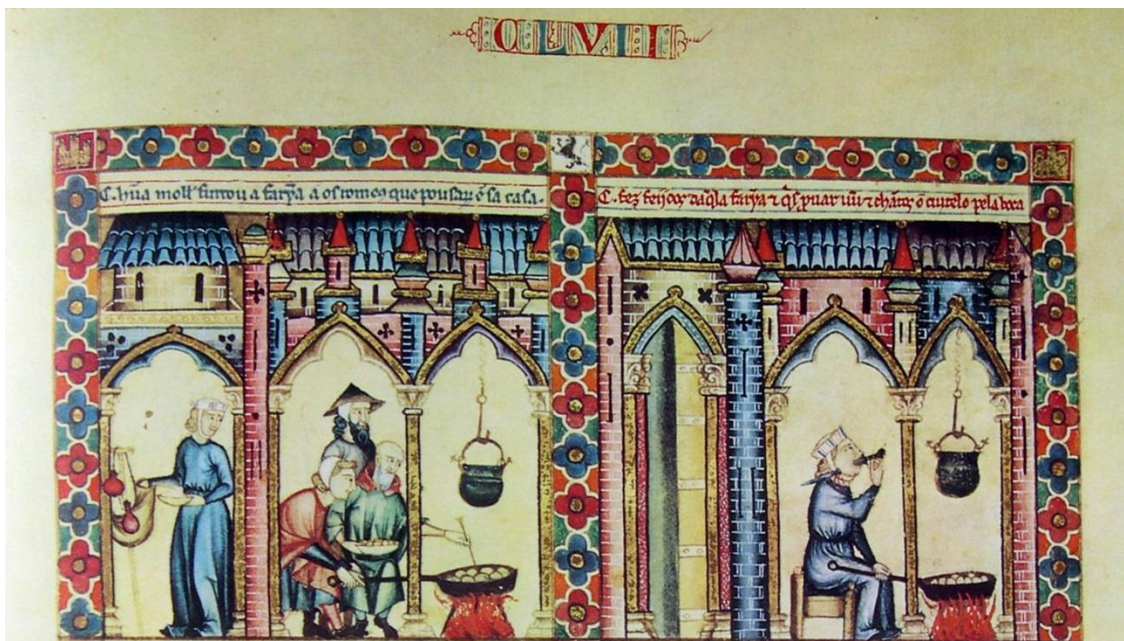
contendo banha”⁴ (REDON, 1998, p. 250). O *Ménagier de Paris* foi produzido como um livro de administração doméstica, tendo suas receitas compiladas entre os anos de 1393-4 e atribuída a Guy de Montigny, a serviço do duque de Berry (STRONG, 2004, s/p). O *Ménagier de Paris* tem como fonte outro tratado de culinária, o *Viandier*, atribuído a Taillevent, mestre cozinheiro de Carlos VI, e provavelmente elaborado no final do século XIII e início do XIV (LAURIOUX, *on line*).

Não acredito que exista a possibilidade de ambos os autores do *Viandier* e, conseqüentemente, do *Ménagier de Paris*, terem tido contato com as cantigas de Alfonso X e essas servirem de referência culinária a alguém. Além de serem textos de caráter completamente diferente, os livros de receitas tinham suas próprias fontes na complexa cultura alimentar naquele contexto. Mas no século XIII, segundo Larioux, o fato de não haver muitos tratados culinários não significa que eles não existissem em outro campo de saber, o da oralidade: “... nas milhares de cozinhas, em efeito, a transmissão de saberes se fazia por gesto e a fala, e o texto de receitas do século XIII conserva aliás, em sua característica repetitiva, traço dessa anúncio oral” (LAURIOUX, 1995, p. 218). O mesmo ocorre com as CSM. Compreende-se que, embora a cantiga não tenha um *corpus* originário específico, o poema fala que o narrador aprendeu a história com outras pessoas, seus amigos, ou seja, a fonte partiu da cultura oral, “... com' aprix, amigos méus.” Assim como outras fórmulas, como “oir”, ou seja, ouvi alguém contar, comum em outras cantigas, esta sugere que a cultura oral era valorizada e servia como referência (MARTÍNEZ MONTOYA, 1987, p. 370-371).

A história segue com o furto da farinha por parte de uma hóspede, sendo que ela a utilizou para fazer seus próprios *feijóos*, exatamente como os peregrinos fizeram, “... *lóg' a fazer se fillou feijóos ben come eles*” (ALFONSO X, 1961, p. 151). Perturbada pelo demônio, a mulher cravou uma faca em sua boca ao provar o bolinho. O punhal atravessou a mandíbula, mais que um palmo “... *a lle passou as queixadas mais dun palm' e ùa mão*” (ALFONSO X, 1961, p. 151). Ainda segundo o relato, nenhum médico conseguiu extrair o cutelo da sua garganta, até que a mulher se dirigiu ao santuário de Rocamadour para pedir a intervenção milagrosa de Santa Maria. Depois de muito rogar, e também de se confessar, um presbítero, e não um cirurgião, retirou-lhe a faca: “... *e pois fez sa confissôn, tirou-ll' un prést' o cuitélo, ca non ja celorgião*” (ALFONSO X, 1961, p. 152). Ao final, todos deram graças e louvaram à Virgem.

Em relação às imagens, convém apontar algumas questões referentes às miniaturas das CSM. Para quem não é familiarizado com essa documentação, vale lembrar que o rei Alfonso X foi o patrocinador de um *scriptorium* de produção de manuscritos. Não à toa, alguns autores

preferem utilizar o termo *taller* para categorizar aquele espaço coletivo e, ao mesmo tempo, específico de iluminadores de manuscritos, sendo, portanto, “... tanto para designar atividades individuais como para acciones organizadas en las que participasen varios iluminadores...” (FERENÁNDEZ FERNÁNDEZ, 2019, p. 156). Após a coleta e feitura do texto, os iluminadores elaboravam as miniaturas ao lado do poema, buscando reconstruir a história narrada textualmente por meio da linguagem visual. Nem sempre há exatidão entre um e outro, pois a relações texto e imagem são dialéticas e nem sempre o iluminador tinha acesso *strictu sensu* ao texto poético, como sugere “Desafortunadamente desconocemos si esa persona tenía acceso al texto de la cantiga a la que iba a acompañar su trabajo, lo que podría dejar de ser un misterio a través de una minuciosa comparación de los poemas y los relatos miniados” (RODRÍGUEZ ALEMÁN, 2003, p. 54). Para Rodriguez Alemán, ainda faltam pesquisas que abordem aspectos mais intrínsecos que envolvem as miniaturas em comparação aos textos, pois não sabemos exatamente se o texto poético serviu de base para o iluminador, ou, ao contrário, se eram os miniaturistas que forneciam a direção da narrativa textual.



Cantiga 157, vinhetas 1 e 2. As Cantigas de Santa Maria, ms. T-I-1 - E2, Fac-símile, 1979.

Na primeira vinheta, lê-se sobre a imagem: *Como huma moller furtou a farynia a os romeros que posaran a sa casa*. Essa descrição que narra o que está ocorrendo na iconografia (também conhecidas como vinhetas) são os rótulos, sínteses que impedem que aquilo que está sendo visto tenha livre interpretação. Os rótulos têm como papel principal guiar o olhar do espectador (RODRÍGUEZ ALEMÁN, 2003, p. 55). Estas duas primeiras vinhetas são as que quero analisar principalmente nesta cantiga. Na primeira pode-se observar a mulher, que é

personagem do texto poético, furtando a farinha. Ela está no canto esquerdo e, enquanto observa de soslaio os peregrinos, sua mão direita vai ao alforje e retira um punhado de farinha e a coloca em um pote. O miniaturista detalhou os objetos dos peregrinos para conferir mais realismo à cena. Pode-se observar que há, além do alforje, um cajado e dois cantis para água.

No centro da miniatura veem-se os peregrinos cozinhando. O ambiente é dividido por cinco colunas, distribuindo-o em três partes – lembrando que nas CSM, as imagens são produzidas na perspectiva de quem olha por janelas, de fora para dentro, por isso as colunas, batentes, arcos e, por cima do espaço, os telhados e as torres. O processo de cozimento dos bolinhos está em destaque à direita. Enquanto um peregrino segura a frigideira, o outro retira da gordura aqueles que já estão prontos, utilizando um espeto. Por cima, há uma caldeira que, segundo Menéndez-Pidal, são utensílios comuns nas CSM, aparecendo em outras miniaturas da coleção (MENÉNDEZ-PIDAL, 1986, p. 138). Elas são sustentadas por correntes em ganchos e ficam sobre o fogo, podendo ser ajustadas para aumentar ou diminuir a temperatura do cozimento. A frigideira está em um braseiro ou fogareiro. O fato de se cozinhar o alimento em um objeto portátil, corrobora com a ideia de que não havia um espaço específico que se poderia denominar de cozinha. Sabemos que, nas casas camponesas, a lareira ficava no centro da casa, servindo para cozimento e aquecimento, isto porque não havia a recente divisão rígida de espaços arquitetônicos (LAURIOUX, 1989, p. 72). Ponto de vista compartilhado com Menéndez-Pidal, cujo trabalho iconológico sobre CSM aponta que não se poderia falar em uma cozinha, pois, diferentemente dos conventos, não havia um lugar específico para preparar o alimento. Além disso, “cozinha” era a própria prática de cozer (MENÉNDEZ-PIDAL, 1986, p. 138).

Aqui vale sublinhar alguns pontos acerca das hospedarias e albergues. Trata-se de um hotel público? Difícil afirmar que sim por conta das informações rareadas, mas em algumas nuances do texto e das imagens, há a possibilidade, a partir de análises de Hans Conrad Peyer, de que os peregrinos se alojaram em um albergue na rota do santuário, e o fato de eles levarem sua própria comida sugere que não era uma hospitalidade do tipo antiga, ou seja, baseada na amizade e no acolhimento dos viajantes (PEYER, 1998, p. 440). Nos hotéis públicos, ainda segundo Peyer, havia o controle da municipalidade sobre os hóspedes por meio de regras de hospedaria, e se poderia servir refeições ou não (PEYER, 1998, p. 443). O texto da cantiga 157 indica que havia comércio, formas de compra e venda de produtos, ao que parece, pelo fato de o albergue ser exclusivo para o pousio, sem oferecimento de refeições, como sugere o trecho em que o narrador afirma que eles compraram tudo o que lhes foi vendido, “... *ca u eles lle compraron mui ben quanto lles vendeu*” (ALFONSO X, 1961, p. 152). É claro que se trata de

uma especulação, devendo ser feita análise aprofundada em outro artigo, considerando as séries das CSM que abordam a hospedagem.

A cantiga 159

Da mesma série de cantigas dedicadas à peregrinação ao santuário de Rocamadour, a cantiga intitulada *Como Santa María fez descobrir ùa pósta de carne que furtaran a ùus roméus na vila de Rocamador* tem enredo próximo à cantiga anterior. Não apenas pela localização, mas também pelos acontecimentos que seguem sensivelmente a mesma sequência.

A cantiga começa com o narrador dizendo que o milagre também tem origem na oralidade, pois ele ouviu dizer, “*E dest' oíd' un miragre de que vos quero falar...*” (ALFONSO X, 1961, 155). Essas cantigas não possuem uma fonte determinada. Foram assimiladas por agentes responsáveis por recolher, registrar e reescrevê-las em forma de poemas para composição das CSM. Stephen Parkinson e Deirdre Jackson afirmam que se tratou, primeiro, de buscar as histórias de milagres em diferentes fontes, sobretudo redigidas em francês e latim, na forma escrita ou oral, em coleções religiosas ou seculares. Em seguida, houve a tradução e/ou sumarização dos textos. Um processo similar e paralelo deve ter sido feito para a transformação das histórias textuais em miniaturas (PARKINSON; DEIRDRE, 2006, p. 160). Essas etapas são importantes para confirmar que processos relativos à cultura alimentar também têm elementos de fontes não escritas, principalmente quando lembramos que eram raros os livros de receitas antes do século XIV.

Em seguida, o texto menciona que, ao entrar no burgo, os peregrinos foram procurar uma pousada, um lugar para albergar, “*E pois entraron no burgo, foron pousada filar...*” (ALFONSO X, 1961, p. 155). Da mesma maneira que a cantiga anterior, os viajantes compraram alimentos, provavelmente para passar aquela noite, “*... e mandaron comprar carne e pan pera séu jantar e vinno...*” (ALFONSO X, 1961, p. 155), sendo neste caso carne, pão e vinho. O centro da questão deve-se ao fato de uma criada ter roubado uma fatia de carne enquanto os peregrinos estavam no templo louvando a imagem de Maria. Quando eles voltaram para o albergue, ansiosos para o jantar, descobriram que, dos nove pedaços de carne que haviam separado, um sumiu, “*... e mandaran nóve póstas meter, asse Déus m' ampar, na ola, ca tantos éran; mais poi-las foron tirar, acharon end' ùa menos, que a serventa furtar...*” (ALFONSO X, 1961, p. 155). Procuraram por toda parte e acharam a carne furtada em uma arca, depois que pediram a intervenção de Maria para ajudá-los na busca, “*E buscaron pela casa pola poderen achar, chamando Santa María que Ila quisésse mostrar; e oíron en ù' arca a pósta feridas*

dar...” (ALFONSO X, 1961, p. 156). Chamaram outras pessoas para testemunhar o milagre mariano e, no fim, todos louvaram à Virgem pela ajuda.

Muito se escreveu sobre a dieta medieval baseada na proteína animal, sendo as análises muito variadas se considerarmos, sobretudo, as metodologias utilizadas para se medir o consumo de carne no período, tão difusas quanto numerosas.⁵ As análises econômicas, por exemplo, podem tanto medir a renda média de uma pessoa e a curva de preços da carne *per capita*, assim como os padrões nutricionais determinantes para o crescimento demográfico em um contexto específico (HODGETT, 1972, p. 117). A escassez de dados e falhas metodológicas não intimidou a abordagem econômica, ao contrário, os trabalhos se avolumaram e os olhares mais perspicazes foram surgindo. É o caso das análises de Antoni Riera-Melis sobre a sociedade feudal e os regimes alimentares dos grupos sociais nos séculos XII e XIII. Embora seus estudos se concentrem em torno da Catalunha baixo medieval, pode-se desenhar um quadro aproximado a partir de conclusões elaboradas, por meio de outras fontes, como por exemplo, a afirmação de que grupos da realeza e nobiliário possuíam uma dieta mais diversificada que camponeses médios (RIERA-MELIS, 1998, p. 395). Os livros de contas (relação de despensas feitas por agentes administrativos) da passagem da nobreza em dois castelos em Barcelona no século XII, e analisados por Riera-Melis, dão conta de uma alimentação rica em vinho, carnes variadas, ovos, queijo, legumes e mel (RIERA-MELIS, 1998, p. 395-6).

Ao observar as poucas informações a respeito dos personagens da cantiga 159, torna-se difícil precisar a qual segmento social eles pertencem, ao mesmo tempo em que especular sobre isso pode ser uma tarefa tanto prescindível quanto inatingível. De qualquer forma, a alimentação de grupos médios apontada por Riera-Melis inclui a produção cerealífera como central, e isso inclui trigo durázio, cevada e centeio, além de queijo, carnes e legumes (RIERA-MELIS, 1998, p. 405). Mas uma informação parece interessante: nos banquetes rituais, a simplicidade dos dias de jejum e penitência era substituída por produtos mais “luxuosos” como uma compensação, e se compravam artigos como pão, vinho e carne, exatamente como no relato da cantiga. “Nos banquetes a carne, quase sempre de carneiro, substitui as sopas e guisados de todo dia” (RIERA-MELIS, 1998, p. 406-7). A observação se estende a outros encontros ritualísticos, como funerais e a quaresma.



Cantiga 159, vinhetas 1 e 2. As Cantigas de Santa Maria, ms. T-I-1 - E2, Fac-símile, 1979.

O rótulo da cantiga 159 descreve que os peregrinos prepararam nove pedaços de carne que foram entregues a uma rapariga (a tradução permite que a palavra “manceba” seja também criada ou serviçal), *Como os romeros deran a a manceba nove postas de carne que lhes adobas*. Nota-se a correlação direta com o texto poético, pois se fala em nove homens que dividiram a carne em nove postas, exatamente como os personagens desenhados na miniatura. Um homem mais velho, o único de barba branca, faz os cortes, separando as postas. Há quatro colunas dividindo o ambiente em três, e uma porta entreaberta, sugestionando que as pessoas irão sair para outro lugar, o que dá movimento à cena. Para marcar o paralelismo com o texto, alguns homens levam consigo cajados para demonstrar que são peregrinos. À esquerda uma mulher se apresenta um pouco mais apartada do grupo. Sei que se trata de uma figura feminina devido à toca que esconde os cabelos.

Na segunda vinheta, o grupo de peregrinos está diante do altar mariano, exatamente seguindo a sequência do texto marcado no décimo verso: “... e entre tanto foron aa Virgen rogar que a séu Fillo rogasse dos séus rógos piadosos” (ALFONSO X, 1961, p. 155). Percebe-se um altar mariano luxuoso no canto direito tomando todo espaço lateral, enquanto os homens estão de joelhos com seus cajados. Já no rótulo, pode-se ler *Como os romeos foron fazer oraçon ant’o altar de Santa Maria*.

Assim como anunciou o texto, são nove peregrinos. Curiosamente, as características físicas das pessoas mudaram de uma vinheta para outra. Alguns aparecem sem barba ou com as cores dos cabelos mudadas se comparadas à cena anterior. Isso não é incomum nas CSM,

porque as sequências iconográficas podem ter sido feitas pelas mãos de variados artistas. No *scriptorium* alfonsino, diferentes mestres dividiam as tarefas entre si: alguém cobria a cena com lápis de ponta grafite, deixando apenas um esboço. Em seguida, começam-se a desenhar com tinta o esboço e, então, pintavam-se apenas as figuras humanas. Terminavam-se as roupas, mas deixavam as mãos e os rostos em branco propositalmente, enquanto um mestre, possivelmente mais experiente, concluía todas as etapas, fixando sua “assinatura”, isto é, seu traço pessoal característico, pintando as mãos e os rostos das figuras humanas (MENÉNDEZ-PIDAL, 1962, p. 28).



Cantiga 159, vinhetas 3 e 4. As Cantigas de Santa Maria, ms. T-I-1 - E2, Fac-símile, 1979.

Observando a vinheta três, há que se concordar com Danièle Alexandre-Bidon quando afirma que “... não existem cenas de aspecto mais realistas, na iconografia dos manuscritos iluminados, do que nas refeições” (ALEXANDRE-BIDON, 1998, p. 521). De fato, há muitos elementos contribuidores para a história da alimentação pela precisão dos detalhes representativos. No rótulo, pode-se ler: *Como os romeos acharon menos huma posta de carne furta a manceba*, marcando a continuidade com o texto da cantiga, pois quando se descobriu que faltava um pedaço de carne ao lhe retirar do cozimento, porque uma mulher havia furtado, como está nos versos 17 e 18, “... acharon end' ùa menos, que a serventa furta lles fora” (ALFONSO X, 1961, p. 155). A cena está dividida em três partes, sendo 2/3 ocupada pela mesa *strictu sensu* e o restante por caldeirões que preparam a comida. Quanto à mesa, trata-se de uma tábua apoiada em tripés e coberta com uma toalha, pois esses utensílios medievais eram móveis, utilizados apenas para as refeições, como apontou Bruno Laurioux: “Pôr a mesa é, na Idade Média, uma expressão a ser levada ao pé da letra: pouco antes da refeição, coloca-se uma prancha de madeira em cima de cavaletes” (LAURIOUX, 1989, p. 95). Os caldeirões também

marcam que o lugar para o banquete é provisório: apoiados em fogareiros, essas caçarolas estão próximas ao lugar de encontro dos peregrinos para a refeição, sendo úteis também para o aquecimento dos que estão à mesa.

Há muitos e diferentes objetos, e ao menos quatro tipos de comida à mesa enquanto os peregrinos aguardam o cozimento do prato principal: a carne. Há um pão branco que aparece em muitas outras iconografias das CSM. Ele é retratado com pinceladas com tinta branca e pequenos frisos na parte de cima, como se houvesse crescido no forno formando uma crosta rachada. Também são pintados objetos longos e claros que, segundo Menéndez-Pidal, podem ser “*apios, puerros o cebolletas*” (MENÉNDEZ-PIDAL, 1986, p. 138), ou seja, salsão, alho-poró ou cebolinha. Nas baixelas ou vasilhas que estão sobre a mesa, não há como reconhecer o que está dentro, e talvez seja algum acompanhamento, queijo ou algum bolinho de farinha. Um comensal no canto esquerdo espera próximo aos caldeirões para levar a carne até a mesa nas vasilhas (*escudillas*). Menéndez-Pidal sugere ainda que essas baixelas estão com a carne, o que parece plausível, mas ainda acho que a carne vai por cima de um prato secundário (MENÉNDEZ-PIDAL, 1986, p. 142). Difícil acertar. Fato que não havia pratos e os peregrinos se serviram nesses mesmos materiais de cozinha.

Quanto aos utensílios, há facas, baixelas, possivelmente de louça pelo fato de não ser um jantar da nobreza, e uma jarra, provavelmente de vinho. Curiosamente não existem garfos ou colheres, apenas facas, cuja utilidade poderia ir da mesa ao corte de pergaminhos. As colheres eram utilizadas apenas para alimentar os doentes (MENÉNDEZ-PIDAL, 1986, p. 137). Imagina-se que o hábito de usar as mãos para levar a comida à boca era compartilhado pelos mais diferentes grupos sociais. Os caldeirões de ferro (também de prata, cobre ou ouro) sobreviveram ao tempo e podem ser encontrados em diversos museus da Espanha, mas os de cerâmica são frágeis e é compreensível que não tenham sobrevivido (MENÉNDEZ-PIDAL, 1986, p. 142). Na cantiga 159, o que se observa são braseiros que vão direto ao fogo, possivelmente apoiados sobre pedras ou tripés de ferro menores. A partir de descobertas arqueológicas, Françoise Piponnier observa que esses fogões foram abundantes no uso doméstico, tanto em casas camponesas como senhoriais: “... cavados no solo ou ligeiramente levantados, podem ser limitados por pedras ou tijolos, flanqueados por pedras ou peças de argila ou arranjados sobre bicos de pedras em posição oblíqua” (PIPONNIER, 1998, p. 510).

A carne ainda é um alimento cobiçado e se tornou o centro da confusão na cantiga 159. Na quarta vinheta, encontra-se o pedaço que fora furtado pela manceba, como está fixado no texto do rótulo: *Como os romeos acharon a posta que andava faltando en huma arca*. A carne é pintada com pinceladas vermelhas e pequenos traços brancos, apontando que se trata de

costelas grandes, como as de carneiro, vitela, ovelha, cordeiro, porco ou boi. Banegas López já disse que a carne de carneiro foi a mais consumida entre a aristocracia peninsular, enquanto os mais pobres consumiam a carne de boi (BANEGAS LÓPEZ, 2012, p. 33) Por fim, todos agradecem à Maria por ter mostrado o caminho do esconderijo do alimento suculento. Não se fala em punição à mulher que furtara a carne. Trata-se de um alimento valioso, tanto pelo pedido para que Maria a achasse, quanto pelo presente dado ao altar por aquilo que foi considerado um milagre, um colar pendurado na imagem da Virgem, “... *fôrona pendorar per ùa còrda de seda ant' o séu santo altar...*” (ALFONSO X, 1961, p. 156).

Os estudos sobre o consumo, produção e mercados da carne no medievo são amplos e variados e, em geral, generalizam o tema enxergando a Europa como um bloco sistemático e organizado mais ou menos da mesma forma. Também acho razoável considerar que as iconografias não atestam exatamente o funcionamento das complexas redes produtivas, cada qual em seu contexto. Por outro lado, as imagens estão no campo do discurso e demonstram uma riqueza de possibilidades interpretativas sobre as subjetividades dos seus autores acerca do simbólico. Portanto, a análise das CSM requer essa disposição para compreender as contradições, descontinuidades e conflitos entre as “realidades” iconográficas e a formação de sentidos discursivos dos seus produtores.

Um dos trabalhos mais aprofundados sobre a *carniceria* ibérica no medievo deve-se a Ramón Agustín Banegas López, já citado. Embora a maior parte de seu trabalho tenha se concentrado na região da Catalunha nos séculos XIV e XV, seus levantamentos sobre o mercado da carne em áreas citadinas são proeminentes. Em Barcelona da primeira metade do século XIV, os açougues (*carnicerias*) são negócios com variados graus de participação de diferentes grupos sociais, e foram formados por sociedades dedicadas a esse segmento comercial “... los cuales ponen en común sus capitales para comprar el ganado en las ferias y mercados que se realizan en las rutas transhumantes y traerlo hasta la ciudad” (BANEGAS LÓPEZ, 2012, p. 482). Tratou-se de um mercado estruturado entre pequenos e grandes açougueiros, com capacidade econômica pujante e integração vertical, cujos abalos nesse mercado só serão sentidos na chamada Peste Negra, no mesmo século.

Se voltarmos o olhar para o consumo de carne e as diferenças sociais, notam-se que a busca e a preocupação pelo pedaço perdido não é à toa: o modelo alimentar dos mais pobres era aquele do qual se deveria extrair o máximo rendimento de todos os alimentos disponíveis (BANEGAS LÓPEZ, 2012, p. 24). Comer carne tinha um valor que ia além das necessidades biológicas e da própria saciedade como forma de superar a sensação provocada pela fome. A ingestão de carne tinha um valor simbólico, representava uma forma de exercício do poder para

os mais ricos. A partir do século XIII, a carne vai perdendo o prestígio como valor abstrato entre os grupos mais abastados, mas continuou sendo importante como fonte alimentar. Os nobres, por exemplo, fixaram-se mais na complexidade da preparação dos pratos do que na quantidade de proteína animal à mesa. Essa perda de prestígio na cozinha foi dando lugar às especiarias, mais caras e, conseqüentemente, de consumo restrito aos mais privilegiados. Banegas López cita os livros de cozinha que circularam na Europa e se proliferaram a partir do século XIV como uma evidência pelo apelo a pratos mais bem elaborados que precisavam da contratação de cozinheiros, que tinham como função “... apresentar a magnificência da mesa como mostra do esplendor da corte” (BANEGAS LÓPEZ, 2012, p. 25).

Ainda constante nas bibliografias nos trabalhos sobre história da alimentação, o livro referência *Fast and Feast – food in medieval society*, de Hensch, dedica um capítulo sobre métodos e menus, pratos a base de variados alimentos, tendo como fontes históricas os livros de cozinha, textos literários, imagens e listas de compras. Hensch observa que os banquetes consideravam a proteína animal como “... coroando glórias da bem regulada mesa de jantar, é claro, a carne, caça, aves e peixes os quais formavam a parte principal da refeição” (HENSCH, 1999, p. 126).⁶ Esses alimentos eram apreciados em banquetes e marcavam as distinções sociais à mesa, pois as receitas destacadas pelo autor são caras e envolvem a preparação de animais com especiarias, vinho, geleias, leite, molhos e outras misturas caras.

Bruno Laurioux buscou apresentar uma abordagem mais generalista, no entanto não menos competente acerca da criação animal, do mercado e do consumo de carne. A premissa alimentar na Europa medieval foi cerealífera, fornecendo as reservas calóricas mais importantes, tanto na forma de pão quanto a outros pratos a base de cereais (LAURIOUX, 1989, p. 19). Gradativamente, a proteína animal foi sendo consumida em escalas cada vez maiores, principalmente entre os grupos sociais dominantes, a ponto de o historiador francês classificar os últimos séculos da Idade Média como “carnívoros”, devido a níveis elevados de consumo de carne (LAURIOUX, 1989, p. 20). Quando Laurioux considera as receitas como evidências da difusão da carne no período, demonstra-se que os livros de cozinha destacavam animais como a vitela, que custava duas vezes mais que a de vaca em Florença (LAURIOUX, 1989, p. 59). Embora pareça uma discordância, Cortonesi chama a atenção para uma diminuição do consumo de carne na baixa Idade Média, se comparado aos séculos VII ao IX (CORTONESI, 1998, p. 419). Essa aparente contradição entre expansão e retração do consumo de proteína animal, pode ser explicada devido à multiplicação de terras aráveis e da “marginalização global dos produtos da economia silvo-pastoril”, a partir do século X (CORTONESI, 1998, p. 419). Em concordância com Laurioux, Cortonesi afirma que havia variantes para a demanda carnívora

que consideravam o lugar, seja o campo ou a cidade, e os grupos sociais envolvidos, por isso todas as carnes que podiam ser vendidas a bom preço, “... tomam regularmente o caminho dos matadouros das cidades, enquanto os animais mais velhos e de menos valor são consumidos pelos próprios criadores” (CORTONESI, 1998, p. 419). Camponeses melhoravam seu provisão de carne criando porcos e aves, predominando, assim, as culturas de subsistência.

Considerações finais

Sobre o campo conhecido como História da Alimentação, articulo três elementos que me parecem tributários de um mesmo processo histórico, inter-relacionados e interdependentes: a peregrinação, a hospedagem e as práticas alimentares. Não obstante as CSM tenham caráter literário e suas iconografias estejam mais próximas a epistemologias como a representação, apoiadas aqui no conceito de Chartier, essa documentação histórica, ao mesmo tempo, é capaz de produzir discursos complexos ao buscar organizar visões de mundo e perspectivas culturais. As CSM são fontes polissêmicas e multidiscursivas, frutos de um trabalho coletivo que se arrastou por quase vinte anos devido a acréscimos cada vez maiores, exigindo mais artistas, copistas, tradutores etc. Além dessa articulação entre os três temas, proponho introduzir algumas problematizações acerca das duas cantigas, comparando-as, e inserindo nessa discussão elementos próprios dos contextos de produção dessas fontes pictóricas e poéticas. Considero a alimentação parte significativa da construção de discursos sobre relações as relações sociais e as representações culturais nesse tipo de documentação.

1. Embora não seja o tema central deste artigo, a importância das peregrinações e romarias para lugares considerados sagrados demonstra que as CSM dialogam com outras práticas sociais como a viagem de longas distâncias, a hospedaria, o comércio etc. Ademais, as duas cantigas analisadas aqui têm em comum as práticas da alimentação e, conseqüentemente, os usos de equipamentos de cozinha. Mas elas também fazem parte de um ciclo de cantigas que envolvem a peregrinação como experiência cultural e religiosa. Em ambas, o destino dos viajantes foi o santuário de Notre-dame de Rocamadour, região no sudoeste da França, como mencionei. Também, nas duas cantigas, os perigos lançados aos viajantes são constantes, visto que o furto foi recorrente nas narrativas alfonsinas, “Se nota que ni siquiera en las posadas los peregrinos tenían seguridad: eran víctimas constantes de la mala fe de sus anfitriones o de los sirvientes” (MELO NETO, 2010, p. 60). Os peregrinos das duas cantigas viajaram em pequenos grupos e não se sabe exatamente o objetivo da peregrinação, algo comum nas CSM, pois esse tipo de viagem ocorria por diferentes motivações, desde aqueles que viajavam

espontaneamente, por simples curiosidade, ou para pedir um milagre aos santos, ou mesmo à Virgem Maria (MELO NETO, 2010, p. 55).

As CSM que abordam as peregrinações possuem, além do caráter místico de culto ao sagrado, uma política de valorização de lugares sob influência de Castela e Leão. Há referências a várias cidades que, pelo menos no século XIII, eram destinos de peregrinações, tais como Roma, Jerusalém, Siena, Provença, Santa Maria de Salas, Albeta, etc. Santiago de Compostela foi um dos principais santuários medievais que atraía milhares de devotos e está registrado, direta ou indiretamente, no cancionero alfonsino, nas cantigas 26, 175, 218, 253, 268 e 278. Outro santuário, dessa vez peninsular, em que Alfonso X dedica um ciclo de composições é o de Salas, sendo um total de vinte e duas cantigas. A igreja de Salas está localizada hoje na província homônima de Huesca, na Comunidade Autónoma de Aragão. A fundação da igreja data do século XII e, desde então, atraía peregrinos para a região (UBIETA ARTETO, 1989, p. 619). Mas outro santuário também possui relevância significativa nas CSM, o de Santa Maria del Puerto, na Província de Cádiz, Andaluzia.

Esses “blocos” específicos de cantigas dedicadas a espaços de peregrinação não expressavam apenas a devoção de Alfonso X à Virgem Maria, afinal quase sempre a autoria de milagres e intervenções ocorrem após a invocação da Mãe de Deus para a cura de leprosos, ressuscitações de crianças, feridas, vítimas de roubo etc. Há também que se destacar o caráter político da produção catíngueira, como observa Elvira Fidalgo sobre a Província de Cádiz, “... lo que está claro es el deseo de Alfonso X de convertir este enclave, hasta hacia bien poco tiempo bajo dominación árabe y población mudéjar, en una gran ciudad marinera y mercantil...” (FIDALGO FRANCISCO, 2005, p. 160). Para concorrer com santuários mais famosos, o monarca de Castela e Leão promovia cantigas de milagres dedicadas aos espaços peninsulares de peregrinação, em especial àqueles que haviam sido reconquistados de mãos muçulmanas, buscando desenvolvê-las economicamente com o incentivo a essas viagens religiosas e culturais, “... a estas otras razones económicas habria de añadir todavía el deseo de afianzar el hogar como bastión cristiano en tierra cada vez menos musulmana, como una importante etapa en su campaña de reconquista” (FIDALGO FRANCISCO, 2005, p. 161).

2. Há várias fontes que relatam os movimentos peregrinatórios no período medieval, tornando-se um verdadeiro gênero narrativo, na forma de canções de gesta, crônicas, hagiografias, poemas etc. Claro que as CSM não se enquadram em um tipo de texto específico sobre relatos de viagem. As CSM são polifônicas, híbridas, mas ainda são consideradas fundamentalmente cantigas de milagres. Ao contrário do que pensa o senso-comum, as pessoas na Idade Média se deslocavam pelos mais diferentes motivos em longos percursos, pelas trocas

de todos os gêneros, seja pelo comércio, pelas guerras ou pelas cruzadas ou mesmo a peregrinação (RÉGNIER-BOHLER, 1997, p. XXXVII). As fontes históricas sobre viagens revelam mais que a exploração de lugares, elas conduziram à descoberta do outro. Essas viagens de peregrinos são um gênero que testemunha práticas de devoção de relato em relato e, é claro, o peregrino reconta seu desejo de ir a lugares santos, sendo Jerusalém o polo pulsante desse desejo (RÉGNIER-BOHLER, 1997, p. XXXVII). Além da dedicação dos devotos, os relatos apontavam para os “falsos peregrinos”, pessoas que se aproveitavam da hospitalidade e da caridade, nos mosteiros, hospitais e albergues, para roubar, espionar e matar (MALEVAL, 1999, p. 32).

Em relação à hospedagem, parece compreensível que movimentos de peregrinação demandavam acolhimento de cristãos próximo a lugares considerados sagrados. Porém, é demasiado temerário determinar qual tipo de hospitalidade foi pensada pelos miniaturistas das cantigas 157 e 159 que tivesse algum respaldo “realista” para uma atividade com muitas nuances contextuais. Como já aludi neste artigo, parece ser uma albergaria específica para o pernoite, com relativa atividade comercial e com algum grau de urbanidade. Como eram variados os tipos de hospedarias a partir do século XIII, as imprecisões são sempre arriscadas, visto que algumas casas privadas ofereciam serviços públicos de hospedaria, dada a pluralidade das variantes da baixa Idade Média, como afirma Peyer: “... que não permite que uma linha divisória clara seja traçada, mas sim uma faixa de transição notavelmente larga, em muitos casos resulta difícil determinar quais casas eram públicas no sentido descrito acima, e quais não eram.” (PEYER, 2000, p. 236).⁷

Havia sistemas de proteção aos caminhantes garantidos pelos poderes religiosos e seculares, sempre por conta dos perigos que envolviam a peregrinação, pois as ameaças de violências contra os devotos eram constantes. Não por menos que a hospitalidade ao longo de outro espaço de peregrinação, o Caminho de Santiago, foi protagonizada tanto pelos poderosos quanto pelos mais humildes. A acolhida aos viajantes poderia ocorrer por meio de hospedarias episcopais, catedralícias, em ordens militares, monásticas, reais fundações nobiliárias, estalagens paroquiais, albergues e confrarias (SINGUL, 1999, p. 84). A extensão das formas de hospitalidade dependia dos centros de devoção tanto pela popularidade associada ao seu nome, ou pela riqueza das cidades em sua volta.

3. Finalmente a questão alimentar. Embora a arqueologia tenha apontado evidências materiais de correspondências fidedignas entre as imagens e os artefatos descobertos, como mencionado, não se pode reduzir a um puro simplismo a ideia de cópia real dos objetos nas miniaturas. Esses artistas (eu sei que o termo não é apropriado para o medievo, mas quero

utilizá-lo para identificar um grupo específico) construíram representações do mundo social buscando legitimar suas posições de poder, projetando seus discursos a partir da iconografia, pois as percepções do mundo social não são de forma alguma discursos neutros: “... produzem estratégias e práticas (sociais, escolares, políticas) que tendem a impor uma autoridade à custa de outros, por elas menosprezados, a legitimar um projeto reformador ou a justificar, para os próprios indivíduos, as suas escolas e condutas” (CHARTIER, 2002, p. 17). Assim, as práticas relacionadas à produção de desenhos, pinturas, textos, livros, etc. compõem atividades cujos discursos impõem visões de um mundo que concorre e compete nas esferas representativas e culturais. Os miniaturistas não ilustravam textos, ao contrário, concorriam com as expressões textuais, adicionando elementos, suprimindo trechos escritos, ressignificando os sentidos poéticos das cantigas.

Acredito que a questão central não seja nem a peregrinação, nem os alimentos, mas sim o milagre produzido por Maria, no contexto de injustiças cometidas aos fiéis que foram em busca de intervenções miraculosas, preces e louvores. A hospedaria expôs os peregrinos aos perigos da viagem e das relações sociais indecorosas. Na cantiga 157, o furto da farinha, por conta do comportamento desonesto da mulher que estava na pousada, causou um desarranjo da normalidade, levando a furtadora a precisar de um milagre para retirar o punhal de sua garganta. Os peregrinos não apenas fritavam os *feijóos*, mas se dedicavam a um ritual entorno da alimentação. O preparo e o compartilhamento dos víveres, simbolizado na composição da ceia e no cuidado com o alimento, foi maculado pelo furto, profanando o rito, mas também os sentidos da própria peregrinação. A imagem deixa isso mais claro: o miniaturista alocou os personagens em um único ponto na primeira vinheta, todos juntos, partilhando saberes, dividindo o nutrimento, ritualizando a feitura da comida.

Há nas duas cantigas uma disputa em torno da comida, seja pelo furto da farinha, seja pela subtração da carne. Mas também há um conflito entre santuários sob domínio de Alfonso X e os não peninsulares. As duas cantigas deixam evidente que os peregrinos estavam em um ambiente hostil, repleto de armadilhas e de malfeitorias. Para Elvira Fidalgo, esses espaços de peregrinação representavam uma incômoda concorrência em relação a outros caminhos sagrados ao longo do Caminho de Santiago peninsular, figurando como alternativas rivais ao Reino de Leão e Castela. A política de repovoamento alfonsino também foi uma estratégia utilizada nas CSM, pois Alfonso “... ve la oportunidad de desviar el importante flujo de peregrinos que iban a Santiago (...) y reconducirlos hacia el sur para repoblar los nuevos territorios, desviando el camino de la vieja peregrinación hacia otros enclaves... (FIDALGO, 2005, p. 173). Desse modo, exaltar os santuários castelhanos poderia aumentar o patrimônio

das Igrejas nesses locais de culto, além de fortalecer o povoamento, evitando novos reveses na chamada reconquista. Uma das funções das CSM dedicadas ao Puerto de Santa María, por exemplo, seria, para a historiadora espanhola, desencorajar os caminhantes que continuavam indo a Compostela e incentivá-los a buscarem a proteção milagrosa dos santuários do Puerto, além de se direcionarem a Villacálzar de Sirga, Terena e Murcia (FIDALGO, 2005, p. 173).

A história da alimentação se conecta, assim, com práticas culturais e religiosas cuja celebração é coletiva, como a peregrinação e as celebrações nos santuários. O alimento também é uma celebração comunitária, marcando um rito que culminou na partilha da refeição. Os furtos romperam a cerimônia e desestabilizam as relações sociais, além de profanarem o caráter hierático da liturgia, simbolizada pela presença do pão e do vinho como partes da refeição da conexão com o sagrado.

Referências bibliográficas

ALEXANDRE-BIDON, Danièle. Banquete das imagens e hors d'oeuvre iluminados In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 521-529.

ALFONSO X, O SÁBIO. *As Cantigas de Santa Maria - Códice Rico de El Escorial T-I-1 - E2*. Madrid: Edilán, 1979.

ALFONSO X, O SÁBIO. *As Cantigas de Santa Maria - Códice Rico de El Escorial T-I-1 - E2*. Coordenação de Laura Fernández Fernández e Juan Carlos Ruiz Souza. Madri: Real Biblioteca del Monasterio de San Lorenzo de El Escorial, 2011.

ALFONSO X, O SÁBIO. *As Cantigas de Santa Maria - Códice Rico de El Escorial T-I-1 - E2*. Versão de José Filgueira Valverde. Madrid: Castalia, 1985.

ALFONSO X, O SÁBIO. *As Cantigas de Santa Maria*. Editadas por Walter Mettmann. Coimbra: Acta Universitatis Conimbrigensis, 1961.

BANEGAS LÓPEZ Ramón Agustín. Competencia, mercado y intervencionismo en el comercio de carne en la Europa bajomedieval - los ejemplos de Barcelona y Ruán. *Anuario de Estudios Medievales*, n.º 42, 2012, p. 479-499.

BANEGAS LÓPEZ, Ramón Agustín. *Europa carnívora – comprar y comer carne en el mundo urbano bajomedieval*. Gijón: Trea, 2012.

BANEGAS LÓPEZ, Ramón A. Comer Carne y Pagar Impuestos – el impacto de las imposiciones municipales en el comercio barcelonés de carne durante el siglo xv. *Anuario de Estudios Medievales*, n.º 39, 2009, p. 329-355;

BANEGAS LÓPEZ, Ramón A. *El negocio de la carne en la Barcelona bajomedieval*. Lleida: Milenio, 2016

CHARTIER, Roger. *A História Cultural – entre práticas e representações*. Lisboa: Difel, 2002.

CORTONESI, Alfio. Cultura de Subsistência e Mercado – a alimentação rural e urbana na baixa Idade Média In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 409-420.

FIDALGO FRANCISCO, Elvira. Peregrinación y política en las Cantigas de Santa María In: IV Congreso de Formas Narrativas Breves en la Edad Media. *Atas...* Santiago de Compostela, 8 a 10 de julho de 2004. Santiago de Compostela: Universidade de Santiago de Compostela, 2005. p. 149-180.

GARCÍA MARSILLA, Juan Vicente. La alimentación en el Medievalismo Valenciano: un tema marginado. *Anales de la Universidad de Alicante: Historia medieval*, nº 8, 1990-1991, p. 301-322.

GUERRERO LOVILLO, José. *Las Cantigas – estudio arqueológico de sus miniaturas*. Madrid: Instituto Diego Velásquez, 1949.

HENISCH, Bridget Ann. *Fast and Feast – food in medieval society*. Pennsylvania: The Pennsylvania State University Press, 1999.

HODGETT, Gerald A. J. *História Social e Econômica da Idade Média*. Rio de Janeiro: JZE, 1972.

LAURIOUX, Bruno. *A Idade Média à Mesa*. Algueirão-Mem Martins: Publicações Europa-América, 1989.

LAURIOUX, Bruno. *Le Règne de Taillevent - Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*. Disponível em: <https://books.openedition.org/psorbonne/34357>. Acesso em 4 de julho de 2020.

LAURIOUX, Bruno. Les sources culinaires In: GUICHARD, Pierre e ALEXANDRE-BIDON, Danièle (org) *Comprendre le XIIIe Siècle*. Lyon: Presses Universitaires de Lyon, 1995. p. 215-226.

MALEVAL, Maria do Amparo T. *Peregrinação e Poesia*. Niterói: Ágora da Ilha, 1999.

MARTÍNEZ MONTOYA, Jesús. Algunas precisiones de las Cantigas de Santa María In: KATZ, Israel J. e KELLER John E (Orgs). *Studies on the Cantigas de Santa Maria: Art, Music, and Poetry*. Madison: Associate Editors Samuel G. Armistead & Joseph T. Snow, 1987. p. 366-385.

MELO NETO, Ivo Correia de. Peregrinos y Santuarios en las Cantigas de Santa María. *Temas Medievales*, n.º18, 2010, p. 47-72.

MENÉNDEZ-PIDAL, Gonzalo. *La España del Siglo XIII Leída en Imágenes*. Madrid: Real Academia de la Historia, 1986.

MENÉNDEZ-PIDAL, Gonzalo. Los manuscritos de las Cantigas - cómo se elaboró la miniatura alfonsí. *Boletín de la Real Academia de la Historia*, Madrid, n.º 150, p. 25-51, 1962.

MENÉNDEZ-PIDAL, Gonzalo. Los manuscritos de las Cantigas - cómo se elaboró la miniatura alfonsí. *Boletín de la Real Academia de la Historia*, Madrid, N.º 150, p. 25-51, 1962.

METTMANN, Walter. *Glossário das Cantigas de Santa Maria*. Editadas por. Coimbra: Acta Universitatis Conimbrigensis, 1972.

PARKINSON, Stephen e JACKSON, Deirdre. Collection composition and the compilation in the *Cantigas de Santa María*, *Portuguese Studies*, Londres, n.º 22, p. 159-172, 2006.

PERNOUD, Régine. *As Origens da Burguesia*. Mem Martins: Publicações Europa-América, 1969.

PEYER, Hans Conrad. Os Primórdios da Hotelaria na Europa In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 437-446.

PEYER, Hans Conrad. *Viaggiare nel Medioevo – dall’ospitalità alla locanda*. Bari: Laterza, 2000.

PIPONNIER, Françoise. Do Fogo à Mesa – arqueologia do equipamento culinário no fim da Idade Média In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 509-520.

REDON, Odile et. aliis. *The Medieval Kitchen – recipes from France and Italy*. Chicago. Londres: The University of Chicago Press: 1998.

RIERA-MELIS, Antoni. Sociedade Feudal e Alimentação – séculos XII e XIII In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 387-408.

RODRÍGUEZ ALEMÁN, María del Mar. Una aproximación al códice rico de las Cantigas de Santa María del monasterio del Escorial - miniatura, poema y glosa. *Revista de Poética Medieval*, Madrid, n.º 11, p. 53-92, 2003.

SINGUL, Francisco. *O Caminho de Santiago - a peregrinação Ocidental na Idade Média*. Rio de Janeiro: Eduerj, 1999.

STRONG, Roy. *Banquete – uma história ilustrada da culinária*. Rio de Janeiro: JZE, 2004.

UBIETA ARTETO, António. Las cantigas de Alfonso X el Sabio relativas a Santa María Salas - Huesca. *Mayurqa*, vol. 22, n.º 2, p. 615-622. p. 1989.

VALDEAVELLANO Y ARCIMIS, Luis García de. *Sobre los burgos y los burgueses de la España medieval – notas para la historia de los orígenes de la burguesía*. Real Academia de la Historia: Madrid, 1960.

¹ A outra cantiga que cita o santuário de Rocamador é a 153, não analisada aqui.

² Disponível em: <http://sli.uvigo.es/DDGM/>. Acessado em 12 de janeiro de 2020.

³ Grande parte das coleções descobertas nos últimos anos ainda não está disponível em edições modernas, com transcrições, traduções e notas críticas. Martha Carlin listou algumas delas e podem ser consultadas em <https://sites.uwm.edu/carlin/medieval-culinary-texts-500-1500/>. Vale a pena também conhecer o projeto COREMA (*Cooking Recipes of the Middle Ages*), coordenado por Bruno LAURIOUX e Helmut W. Klug, que visa coletar, editar e analisar fontes medievais de receitas e divulgar seus resultados: <https://corema.hypotheses.org/project/presentation>.

⁴ “Prenez des moyeux d’œufs et de la fleur et du sel, et un pou de vin, et batez fort ensemble, et du fromage tranchié par lesches, et puis toulliez les lesches de fromage dedans la paste, et puis la frisissez dedans une paille de fer et du sain dedens”

⁵ Para consulta a demais estudos sobre o consumo, circulação, venda e organização de açougueiros, destaco os estudos de Banegas López (BANEGAS LÓPEZ, 2016). Os demais sobre carniceria estão disponíveis na internet: (BANEGAS LÓPEZ, 2009, p. 329-355); e (GARCÍA MARSILLA, 1990-1991, p. 301-322).

⁶ “The crowning glories of the well-regulated dinner table, of course, the meat, game, poultry, and fish which formed the main part of the meal”

⁷ “Data la pluralità delle variante bassomedieval, che non consente di tracciare una netta linea divisoria, ma piuttosto una fascia di transizione notevolmente ampia, in multi casi resulta difficile stabilire quali case fossero pubbliche nel senso sopra delineato, e quali no.”

Artigo recebido em 19 de outubro de 2020
Aceito para publicação em 03 de outubro de 2020

ALIMENTAÇÃO E SAÚDE NOS MOSTEIROS CISTERCIENSES PORTUGUESES

FOOD AND HEALTH IN PORTUGUESE CISTERCIAN MONASTERIES

Vitória Maria RODARTE*

Resumo: Ao longo da história a alimentação cumpre diversos papéis, mas ao analisarmos mais detidamente a influência cristã nos hábitos alimentares, é possível verificar que os alimentos, para além das condições básicas de sobrevivência, eram utilizados para o reestabelecimento da saúde de enfermos, sobretudo nas casas monásticas da Baixa Idade Média e, após o IV Concílio de Latrão, pela crença da transubstanciação que transformava simbolicamente pão e vinho, em corpo e sangue de Cristo, para cura espiritual. Neste trabalho, interessa-nos interrogar a importância da alimentação dentro de um conjunto de prescrições para o cuidado do corpo e da alma, analisando os motivos que levaram esse aspecto estar escrito em importantes obras da Ordem Cisterciense, traduzidas e difundidas no mosteiro português de Alcobaça.

Palavras-chave: Alimentação, Cisterciense, Alcobaça.

Abstract: Throughout history, food has fulfilled several roles, but when we analyze more closely the Christian influence on eating habits, it is possible to verify that food, in addition to the basic conditions of survival, were used to restore the health of the sick, especially in monastic houses of the Low Middle Ages and, after the IV Lateran Council, for the belief in the transubstantiation that symbolically transformed bread and wine into the body and blood of Christ for spiritual healing. In this work, we are interested in interrogating the importance of food within a set of prescriptions for the care of body and soul, analyzing the reasons that led this aspect to be written in important works of the Cistercian Order, translated and disseminated in the Portuguese monastery of Alcobaça.

Keywords: Food, Cistercian, Alcobaça.

Introdução

A alimentação e o cuidado do corpo, desde os primórdios da história compõem importantes ações para o bem viver. Em diversos períodos históricos, povos que habitavam em diferentes regiões passaram por períodos de escassez e enfermidades, o que funcionou como um impulso na busca de meios para a promoção de saúde e diminuição de óbitos. Nesse aspecto, já na antiguidade, a alimentação era vista como uma forma, não apenas de sustento, mas

* Mestranda em História e Cultura Social – Programa de Pós-Graduação em História e Cultura Social da Universidade Estadual Paulista (PPGH/UNESP). Bolsista da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) e integrante do Grupo Temático “Escritos sobre os novos mundos: uma história da construção de valores morais em língua portuguesa”, vinculado a Unesp Franca. E-mail: vitoriamaria04@hotmail.com.

também de prevenção e tratamento de doenças, o que fez com que cada vez mais, os homens buscassem o aperfeiçoamento dos conhecimentos no campo da saúde e dietética.

Na Baixa Idade Média, há fontes como regimentos médicos e livros de receitas culinárias, que retratam prescrições resultantes dos conhecimentos do período, e que constituem um ideal para a manutenção da saúde. Contudo, esse ideal alimentar por vezes não correspondia à realidade da época, marcada por doenças endêmicas, períodos fome e pouca diversidade de alimentos disponíveis (GONÇALVES, 2017, p. 157); estas obras, tornaram-se imprescindíveis para a análise dos conhecimentos e práticas, a partir do século XIII, à medida que nos permitem conhecer as teorias mais aceitas na época e aproximar-nos ao máximo do cotidiano alimentar, tanto de enfermos, religiosos, nobres, como dos indivíduos mais humildes. Ao analisar os conhecimentos dietéticos deste período, Juan Cruz Cruz (1997) aponta que os profissionais de saúde medievais, tinham um modelo mecânico de explicação, simplificado, porém eficiente, dentro dos parâmetros da época, levando em consideração o processo de digestão e a necessidade de energia para o funcionamento vital do corpo. Assim, inicialmente, a dietética ocupava-se da classificação dos produtos alimentícios, ao identificar suas qualidades e atribuir suas influências sobre os homens.

Levando em consideração as teorias greco-romanas, judias e árabes, presentes em obras de pensadores da Antiguidade, como Galeno, Aristóteles, Avicena, ou do físico português Pedro Hispano, traduzidas e difundidas por toda a Europa Medieval, médicos, cirurgiões-barbeiros, físicos, boticários e enfermeiros da Baixa Idade Média, criaram um arcabouço teórico que guiava práticas realizadas posteriormente em enfermarias monásticas e hospitais, para prevenção e tratamento das enfermidades. Uma das principais ideias amplamente defendida e utilizada no século XIII, abarca as teorias Hipocráticas e Galênicas sobre os Humores. Segundo Dulce Amarante dos Santos e Maria Daíza da Conceição Fagundes (2010, p. 334):

O corpo humano era considerado o microcosmo, ou seja, o espelho do universo, o macrocosmo. Constituía-se de quatro humores líquidos, relacionados aos quatro elementos da matéria, segundo a Física, de Aristóteles: o sangue (ar), a fleuma (água), a bÍlis amarela (fogo) e a bÍlis negra (terra). A saúde resultava da harmonia ou equilíbrio ideal interno dos quatro humores e de suas qualidades (quente, frio, seco e úmido) no corpo humano. Uma vez, porém, que todos os corpos estavam sujeitos à mudança e à corrupção, o desequilíbrio interno desses humores (e as respectivas qualidades) provocava a enfermidade.

Nesse sentido, a prática de determinados procedimentos, como a sangria, passou a ser comum, com a finalidade de manter o equilíbrio dos humores, não apenas como tratamento, mas como prevenção de enfermidades. Houve um maior cuidado com a escolha e consumo dos

alimentos, não apenas para os enfermos, mas também no âmbito dos mosteiros e paróquias, nas casas nobres e, na medida do possível, nas mesas camponesas, que deveriam estar de acordo com as qualidades dos quatro humores. Por esse motivo, interessa-nos interrogar a importância da alimentação e da refeição dentro de um conjunto de prescrições para o cuidado do corpo e da alma, não em tratados médicos, mas levando em consideração o meio monástico, em estatutos cistercienses e manuscritos regulamentadores da Ordem de Cister, copiados e traduzidos no mosteiro de Santa Maria de Alcobaça, principalmente no século XV – período de grande produção manuscrita, em língua vernácula – a fim de guiar os procedimentos e práticas a serem realizados na enfermaria monástica.

Apontando a importância do comer, é preciso destacar que durante a Baixa Idade Média, a Europa vivenciou momentos de escassez e pobreza, sobretudo durante o período da Peste Bubônica, que marcou o século XIV com um número considerável de mortes e com isso, o desenvolvimento de diversas teorias de caráter medicinal para o tratamento de tal enfermidade. Em determinadas situações, as restrições alimentares ocorreram pelas dificuldades naturais como desastres, secas e pragas; em outros momentos, ocorreram por imposições ou pela difusão de ideias consideradas virtuosas, moralmente construídas e aceitas. É importante, por isso, compreender que o alimento, mesmo em momentos de escassez, era utilizado como instrumento de identificação social e de representação da relação entre pessoas. Desde a Alta Idade Média, não apenas a fartura de carne, mas o consumo de grande quantidade de alimentos, era símbolo de status entre nobres e os membros da aristocracia militar, que pela necessidade física e para manter o símbolo da força, não toleravam a abstinência de carne, a menos em casos de castigo. Já na lógica eclesiástica cristã, quando a aristocracia passava pela abstinência forçada de carne, temporariamente estes ficariam excluídos da “sociedade dos fortes”, o que representava um sinal de humidade, considerada virtude essencial para obtenção da salvação. (MONTANARI, 1983, p. 58),

No âmbito monástico, ocorria uma lógica inversa, buscava-se encontrar nos alimentos, não a força física, mas a força espiritual no jejum e na abstinência de carne, admoestando os desejos do corpo. Embora esta fosse uma prescrição monástica, este código de conduta alimentar foi oferecido a toda sociedade, não apenas como meio de identificação de um grupo, mas como esperança e modo de se alcançar a recompensa celestial. Nesse caso, nos escritos prescritivos e religiosos, impulsionados a partir do século XV, não apenas em Portugal, mas por todo o ocidente medieval cristão, a gula era classificada como um dos pecados capitais e por isso deveria ser evitada, sendo estimada desde a Antiguidade, a prática comum do jejum, que exaltava a moderação como uma grande virtude. Para além da ação da Igreja, segundo

Adeline Rucquoi (2015, p. 70), os médicos também tinham regras e observações para o campo alimentar, ditando sempre a moderação e a higiene, assim como a manutenção de uma mente feliz e o descanso, para se alcançar a saúde do corpo. Nesse aspecto, enquanto alguns grupos sociais alimentavam-se exclusivamente para a sobrevivência, no limiar da nutrição com a falta de víveres, a nobreza e o alto clero, esbanjavam alimentos em banquetes, utilizando a refeição não como meio de manutenção da saúde, mas como modo de sociabilidade.

Assim, a alimentação era usada como meio de comunicação e representação hierárquica. Um exemplo claro deste pensamento, seria a disposição dos indivíduos à mesa, no momento da refeição, no qual, quanto mais perto alguém se sentasse do chefe ou figura mais importante, maior seria o papel de destaque desse indivíduo na ordem social. Embora o âmbito monástico não levasse em conta a posição social de seus religiosos, seguia-se uma lógica parecida em relação a hierarquia da própria ordem monástica, onde a figura mais importante era o Abade, que possuía um lugar específico à mesa. Sentava-se próximo ao Abade os irmãos com cargos importantes, pessoas mais velhas, hóspedes, peregrinos ou quem fosse convidado. Do mesmo modo que a sociabilidade em mesa representava os graus de importância dos indivíduos, no meio monástico, a exclusão à mesa representava situação de enfermidade, do corpo ou da alma - como no caso de pecado – sendo interpretado também como uma forma de excomunhão e rebaixamento do indivíduo na posição social. (MONTANARI, 1983, p. 61)

É importante lembrar que o medievo foi marcado pelo surgimento, estabelecimento e difusão dessas ordens monásticas, nas quais indivíduos se retiravam da sociedade para viver de modo recluso e humilde, uma vida regrada de oração, silêncio e contemplação. Nesse meio, embora muitos mosteiros tivessem posses e altos rendimentos pelas cobranças de impostos sobre a produção agrícola de suas aldeias, (GALLI, 1997, p. 112) os dias de jejum e abstinência eram mais comuns que os dias de banquetes e consumo de carne, ação regulamentada, com maior ênfase, por textos prescritivos como as regras monásticas. (GONÇALVES, 2017, p. 177). A alimentação, como o desejo por comida, era um impulso que poderia ser comparado apenas ao desejo sexual, de uma ânsia natural do corpo que necessita ser domado, pois desafia o autocontrole. Nesse aspecto, tanto os alimentos, quanto à questão sexual, eram tratados nos mesmos termos, de busca pelo prazer. John Coveney (2006, p. 13) defende que o apetite por comida estava ligado aos pecados da luxúria e aos prazeres da carne, para além da gula e que doenças e enfermidades, estavam justamente relacionados as manifestações de mal e pecado, sendo o único tratamento a purificação da alma. Nesse aspecto, era necessária a auto regulação, a prática do jejum e da abstinência, como meio de controle do corpo, desejos e do pecado.

A prática de abstinência, traduzida no jejum, engloba uma série de ações que guiavam a vivência monástica e eram estimadas desde a Antiguidade, por escolas filosóficas que pregavam a prática de exercícios espirituais, voltadas ao autoconhecimento, mudança de direção e controle de si. Segundo Pierre Hadot (2014, p. 21), o helenista Fílon de Alexandria, escreveu duas listas de exercícios espirituais presentes no cotidiano das escolas filosóficas antigas e do ensino tradicional do período clássico, que abarcam “(...) o exame aprofundado (*skepsis*), a leitura, a audição (*akroasis*), a atenção (*prosochè*), o domínio de si (*enkrateia*)”, a meditação e a realização dos deveres. Desse modo, a admoestação dos desejos do corpo, relacionados ao apetite alimentar, serviriam para levar o monge – e num sentido penitencial, os fiéis durante períodos próprios de jejum – ao estado de conversão e a conquista da salvação.

Nesse âmbito monástico é imprescindível falar, para além das renúncias alimentares, das renúncias sexuais as quais os religiosos se submetiam para domar os desejos da carne em busca de um ideal de vida, baseado no exemplo dos santos e do próprio Cristo. Segundo Peter Brown (1990, p. 363-364):

A dor do ascetismo cristão consistia no fato de a pessoa humana atual ser um bloco inacabado, destinado a ser esculpido na forma de um modelo assombroso. O corpo exigia as cinzeladas profundas da renúncia permanente para que o cristão assumisse os contornos de Cristo ressuscitado.

Assim como a luxúria, o pecado capital da gula era grave, pois deste surgiam uma série de outros pecados, que corrompiam a alma e afastavam o indivíduo do controle sobre si. Desse modo, o enfermo não tinha apenas uma doença corpórea, mas também uma enfermidade na alma. Segundo Carla Casagrande e Silvana Vecchio, entre as várias representações dos vícios, havia o uso da metáfora médica, no qual os pecados eram representados por sete doenças. Nesse caso, encontra-se em tratados médicos e moralistas dos séculos XIV e XV, certas comparações onde o orgulho corresponderia ao sintoma do inchaço corporal; a inveja à lepra ou à febre; a raiva, à loucura ou à possessão diabólica; a avareza, à hidropisia; a acídia, à letargia ou à paralisia; a gula, à epilepsia ou lepra; e a luxúria, à febre ou ainda à hemorragia (CASAGRANDE; VECCHIO, 2002, p. 289). Dessa forma, uma maneira de curar os sete venenos do pecado, seria usar como antídoto, sete remédios relacionados às virtudes, sobretudo a da humildade, abordada por textos regulamentadores como a regra de São Bento.

Livros prescritivos, como as regras monásticas, guiavam o cotidiano de homens e mulheres que, dispostos a uma vida reclusa, de renúncia e oração, buscavam a conversão e a salvação. A Regra de São Bento, criada no século VI por Bento de Núrsia e amplamente difundida por sua proposta moderada e maleável, capaz de se adaptar às diversas regiões do vasto território da Cristandade, aponta aspectos importantes sobre a alimentação, baseada no

jejum, segundo o calendário cristão, assim como as ações para o cuidado dos enfermos. Entre os grupos eremitas e cenobitas que aderiram à regra de São Bento, encontram-se os cistercienses, cuja ordem foi fundada na França, no século XI, como um modo mais austero da vivência beneditina. Sob a figura de São Bernardo de Claraval (1090 – 1153), os cistercienses foram impulsionados e difundiram-se pela Europa, fundando mosteiros em terras longínquas e incultas, a fim de prestar grande apoio ao poder régio, sobretudo em Portugal, ao empreender o processo de povoamento e colonização do território.

Levando em consideração o lema beneditino *ora et labora*, presente em textos prescritivos e normativos, que propiciaram uma significativa atividade composta por trabalhos agrícolas, desenvolvidos em mosteiros cistercienses portugueses, como o de Santa Maria de Alcobaça, assim como os serviços de enfermagem, entre outros trabalhos manuais, o objetivo deste trabalho é analisar a importância da alimentação e da refeição dentro de um conjunto de prescrições para o cuidado do corpo e da alma.

Ao analisarmos obras como o costumeiro *Livro dos Usos da Ordem de Cister*, de 1415, uma versão em língua portuguesa da *Regra de São Bento*, presente no códice alcobacense 231 e as informações, como o *Livro da Linguagem por Sinais*, presente no compilado *Costumes, Definições, Visitações e Estatutos da Ordem de Cister e diplomas relativos às ordens militares de Cristo e Calatrava e ao Mosteiro de Odivelas* (1439-1440), traduzidas e difundidas no mosteiro cisterciense de Santa Maria de Alcobaça, em Portugal, no século XV – momento de expressiva produção manuscrita local – importa-nos interrogar os motivos que levaram o aspecto alimentar estar escrito nessas importantes obras e estatutos da Ordem Cisterciense.

O monasticismo e o cuidado dos enfermos

Ao analisarmos o monasticismo em Portugal, deparamo-nos com as dificuldades de acesso a fontes anteriores ao século X. A partir desse período, segundo José Mattoso (1996), há registros do uso de regras monásticas, por grupos cenobitas, sobretudo de São Frutuoso, São Rosendo e das chamadas *Regulas Mixtas*, como uma mescla de elementos de várias regulações. Na Península Ibérica, o uso da *Regula Communis*, de São Frutuoso, prolongou-se até o século XI, recebendo influência de outras regras, mas sendo a principal norma legislativa. Já no fim do século XI

[...] os monges estrangeiros que nessa época vinham até ao condado portugalense, já não traziam apenas a preocupação de seguir a Regra de S. Bento com exclusão de outras, a tendência para dar grande importância ao culto divino, o interesse pelas letras clássicas e a colaboração com os poderes políticos — características do monaquismo carolíngio—, mas também costumeiros escritos em que se previam todas as ações do monge, do levantar

ao deitar, se regulavam minuciosamente todos os actos litúrgicos, se planificava a organização interna da comunidade e se propunham normas para as relações com os seculares. (MATTOSE, 1996, p. 56-57)

Desse modo, com a introdução e uso exclusivo da Regra de São Bento na Península Ibérica, que ocorreu concomitantemente à implementação da Ordem de Cluny e Cister no território, houve um processo de uniformidade na organização, liturgia e vivência monástica.

Com a criação da Ordem de Cister em 1098, na cidade de *Citeaux*, França, por Roberto de Molesme (1028 – 1111), juntamente com outros religiosos que se dispunham a recuperar o sentido verdadeiro da Regra de São Bento, prezando pela humildade e simplicidade, importantes documentos regulamentadores foram criados, como *Charta Caritatis* (1119), ou Carta à Caridade, e os livros de usos, costumes e definições de Cister. Pela hierarquia cisterciense, quando um grande mosteiro, nomeado abadia-mãe, fundava uma nova casa monástica, a abadia-filha, deveria ocorrer a construção da mesma sob a planta de modelo cisterciense criada e aprovada por Bernardo de Claraval e logo deveria se organizar a escolha do abade, prior e demais cargos, para o funcionamento adequado do mosteiro. Além disso, a abadia-mãe emprestava livros fundamentais para as realizações litúrgicas, nas quais os monges copistas, eram incumbidos da cópia desses manuscritos, como a bíblia, liturgia das horas, definições da ordem, etc., muitas vezes devendo haver um exemplar para cada religioso. Anualmente, todos os abades deveriam se dirigir a *Citeaux*, na França, para a realização do Capítulo Geral, reunião na qual discutia-se os problemas e formulavam-se novas definições para o bom funcionamento da ordem, nos diversos mosteiros que adotavam sua congregação. Além disso, periodicamente, os mosteiros cistercienses recebiam visitas de inspeção, para averiguar se a Regra de São Bento e as demais normas de Cister estavam sendo seguidas adequadamente.

Em Portugal, embora existissem vários mosteiros cistercienses como o Mosteiro de São João de Tarouca (1144), Santa Maria de Maceira Dão (1188), Santa Maria das Salzedas (1159), entre outros, destacou-se o Mosteiro de Santa Maria de Alcobaça, fundado por *Claivaux*, em 1153, por sua magnitude e intensa atividade agrícola, pastoral e intelectual, que por diversos momentos esteve a serviço da coroa portuguesa. Em Alcobaça, os religiosos seguiam com afinco as ordenações beneditinas sobre oração e trabalho, tanto nos serviços braçais das granjas, nos afazeres cotidianos do mosteiro, no recebimento de hóspedes, tratamento dos enfermos e na lição santa, assim como nos trabalhos do *scriptorium*.

Os principais documentos cistercienses, encontrados no acervo que pertenceu a biblioteca deste importante mosteiro, como uma edição em língua vernácula da Regra de São

Bento e Livro dos Usos da Ordem de Cister, ambos escritos no século XV, apontam que os monges deveriam seguir severamente as ordenações sobre o jejum, sobretudo de carne, nas quartas, sextas, sábados e com mais austeridade durante a Quaresma, após o Pentecostes e durante o Advento (COVENEY, 2006, p. 37). A realização efetiva da prescrição desses jejuns pode ser verificada em fontes acerca das despesas do mosteiro de Alcobaça, como aponta Iria Gonçalves (2017, p.228):

Continuando com a análise do orçamento de despesas [...] os monges comiam carne de vaca sempre que a Igreja e a Regra lho permitiam, o que correspondia a cento e vinte dias por ano. Ao mesmo tempo, em setenta e cinco desses dias, comiam também carne de carneiro; nos restantes, porco, este, por certo, durante os meses frios, em fresco e, durante o período estival [...]; em alguns dias festivos, além daquelas carnes comiam também galinha. Isto é, em todos os dias chamados “gordos” alimentavam-se, ao jantar, pelo menos com duas qualidades de carne.

Além disso, segundo a regra, apenas uma refeição por dia era necessária aos religiosos, que deveria ser servida na hora sexta ou nona, podendo incluir mais de dois pratos. O intuito era se evitar os excessos a todo custo, pois a gula era contrária ao espírito de Cristo e por isso, a vida do monge era um jejum frequente, expresso na negação do prazer alimentar (COVENEY, 2006, p. 35-38). Com isso, houve um significativo aumento do consumo de pão, peixes e leguminosas. Tendo em consideração que desde 1215, com o IV Concílio de Latrão, a confissão anual tornou-se obrigatória e os monges cistercienses realizavam-na frequentemente, Iria Gonçalves diz sobre os períodos de consumo de peixe para a realização de jejum de carne vermelha que:

[...] podia ser necessário, para uma confissão bem feita, que o confessor perguntasse ao penitente, a obviar esquecimentos, se, nesses dias, ele comera alguma “vianda que non fosse de coesma”. O peixe tornara-se, assim, “vianda de Quaresma”. (GONÇALVES, 2017, p. 246-247)

Embora na maior parte dos anos os monges vivessem na abstinência de carne, este importante alimento era usado para a recuperação da saúde dos enfermos ou sangrados. Outros importantes produtos, produzidos nas terras do mosteiro, como o mel e o vinho, tinham fins terapêuticos. Segundo Iria Gonçalves (2017, p. 327), como o mosteiro de Alcobaça era rodeado por árvores e matas, não faltavam abelhas, sendo o mel e a cera importantes produtos. Desse modo, o mel era um remédio precioso para várias doenças, e uma das raras substâncias utilizadas pela medicina medieval, que de fato revelava-se eficaz para o tratamento de feridas, doenças do estômago, intestino, brônquios e na cura de anemias. Além disso, a farmacopeia medieval se utilizava, além das plantas medicinais autóctones, de especiarias, como o açúcar, açafraão, gengibre, entre outras, propícias para a digestão e resolução de outras enfermidades. É

imprescindível recordar também o valor terapêutico do vinho “(...) cujo conteúdo alcoólico o tornava uma bebida higienicamente sã, capaz de funcionar como anti-séptico e limitar assim, a difusão de epidemias” (GONÇALVES, 2017, p. 409), sendo um produto muito utilizado inclusive por hospitais.

Mesmo a Europa constituindo-se de um local inapropriado para o cultivo de trigo, o pão era o principal alimento, tanto nos mosteiros, quanto nas casas dos camponeses. Escolher ou rejeitar alimentos, não era uma ação aleatória, mas amparada ou no contexto de disponibilidade do período, ou nas regras e ações moralmente aceitas e reproduzidas pela Igreja. Nesse aspecto, os cereais mostram um cultivo persistente, mesmo contra as condições naturais do território. Isso ocorreu pelo fato do pão ter sido o mais importante alicerce da alimentação medieval, tanto para ricos, quanto para pobres, modificando apenas os cereais de sua composição para cada caso. O hábito de alimentar-se do pão, remonta a uma tradição cristã, onde o alimento confeccionado com trigo, poderia transformar-se simbolicamente, durante a Eucaristia, no corpo do próprio Cristo, visto como o “Pão da Vida”. Como a liturgia e os textos cristãos possuíam uma abundância de imagens do pão, ele se construiu como modelo cultural de base do sistema alimentar medieval (GONÇALVES, 2017, p.102). Por isso, era de extrema importância que, não só em Portugal, mas na maior parte da Europa, as famílias procurassem manter o cultivo e abastecimento de cereais em suas terras.

A medida que o consumo de carne era visto como algo que propiciava o pecado, para combater esse vício, propunha-se o pão eucarístico, como alimento de cura espiritual, onde, pela transubstanciação – definida no IV Concílio de Latrão, em 1215 (ARRUDA, 2011, p. 2373) – o pão de trigo e o vinho tornavam-se representativamente, corpo e sangue de Cristo, durante a consagração sacramental. Segundo a tradição bíblica, “Jesus tomou um pão e, tendo-o abençoado, partiu-o e, distribuindo-o aos discípulos, disse: Tomai e comei, isto é o meu corpo” (Mt 26,26), fazendo o mesmo com um cálice, ao dizer “Bebei dele todos, pois isto é o meu sangue, o sangue da Aliança, que é derramado por muitos para a remissão dos pecados” (Mt 26,28). Em vista disso, o pão e o vinho eucarístico tornaram-se alimentos de cura espiritual, para a remissão das faltas de todos os crentes; Em outra passagem bíblica, de acordo com evangelista João, Cristo disse: “Eu sou o pão vivo descido do céu. Quem comer deste pão viverá para sempre. O pão que eu darei é a minha carne para a vida do mundo” (Jo 6:51) sendo apenas sua carne e seu sangue, verdadeiro alimento, capaz de curar, saciar e propiciar a vida eterna a todos que sofrem e o procuram.

Em razão disso, no âmbito dos espaços para cuidado dos enfermos, tanto nas enfermarias monásticas, santas Casas de misericórdia, gafarias e hospitais, havia uma intrínseca

relação entre alma e corpo, pois, desde a criação do cânone 22 do IV Concílio de Latrão, a saúde da alma era uma pré-condição para a recuperação do corpo e por isso, os médicos dos hospitais deveriam sempre chamar um padre, antes da administração de medicamentos em doentes. De acordo com Dulce Amarante dos Santos (2015, p. 88):

[...] a restituição total da saúde física caminhava junto com a salvaguarda da espiritual, e aqueles cônegos médicos ou enfermeiros e cónegas professoras e conversas que se dedicavam aos tratamentos, de certa maneira, faziam a mediação entre esses dois planos, o da medicina corporal e da salvação da alma, integrando-as de fato.

Nesse sentido, como vimos anteriormente, muitas metáforas relacionavam doenças a pecados graves e por isso, era de extrema importância zelar pela saúde da alma combatendo os vícios corpóreos. Por esse motivo, era comum a realização da sangria, como prática de saúde preventiva, descrita em costumeiros, como *O Livro dos Usos da Ordem de Cister*, e importantes livros do cotidiano monástico. Era prescrita anualmente, de três a cinco vezes, praticadas por médicos, cirurgiões barbeiros e em alguns casos, pelos próprios monges, com uma incisão cirúrgica de veias pulsantes do braço para efusão do sangue que continha a mescla dos quatro humores, a fim de eliminar resíduos, corrigindo os excessos do sangue – humor principal – e restabelecendo o equilíbrio humoral. Esse procedimento também funcionava para a manutenção da continência sexual pelo restabelecimento do equilíbrio dos humores, à medida que o sêmen era considerado uma substância originária no sangue e elaborada nos testículos e por isso, sua retenção, pela abstinência sexual monástica e pelo pecado da gula, era considerada prejudicial à saúde corporal masculina. (SANTOS, 2015, p. 84).

Para a realização do procedimento citado acima e o cuidado dos enfermos de modo geral, era necessário que cada abadia dispusesse de um espaço para abrigar a enfermaria que ficava sob o cuidado dos irmãos escolhidos para tal ofício, segundo o costume cisterciense. Ao analisarmos uma planta do tipo cisterciense, é possível observar de modo geral, como se constituíam essas enfermarias monásticas. No mosteiro cisterciense de São João de Tarouca, na ala do claustro em frente à Igreja, paralela à galeria, havia a única divisão aquecida do mosteiro, o calefatório, local onde os copistas, monges e enfermos se aqueciam nos meses mais frios do ano. Além disso, na ala dos conversos, no piso superior, ou dentro do próprio calefatório, por ser o local onde juntavam-se os enfermos, poderia haver uma enfermaria (ALVES, 2012, p. 64-65). Já no mosteiro feminino de São Mamede de Lorvão, sabe-se que, durante o abadessado de D. Catarina d'Eça (1472-1521), a enfermaria localizava-se no paço abacial. Todavia, segundo as visitas editadas por Saul Antônio Gomes, durante a visita de inspeção em 1536, a enfermaria desse convento encontrava-se com um número excessivo de doentes para seu espaço

reduzido e por isso, em meados do século XVII, construiu-se uma nova enfermaria no segundo piso, sobre os locutórios, sendo um espaço afastado do núcleo central, bem iluminado, arejado, e de fácil acesso ao restante do edifício, tornando-se um local mais adequado para a cura dos enfermos (ANTUNES, 2013, p. 47).

No caso do Mosteiro de Alcobaça, consta que ao longo do tempo, com as reformas e ampliações do local, a enfermaria mudou de lugar diversas vezes. Entre os séculos XIV e XV esta situou-se por detrás da sala dos monges, local que tornou-se posteriormente o claustro da levada ou do cardeal (TERENO; PEREIRA; MONTEIRO, 2016, p. 140). Já no século XVI, sabe-se que alterações no mosteiro levaram o paço do abade, ao norte do conjunto monástico, a se converter em uma hospedaria (ANTUNES, 2013, p. 47), que poderia receber hóspedes com enfermidades. Isso constitui-se como peculiaridade dessa importante casa monástica que, ao longo dos anos, adquiriu autonomia em relação à sua casa-mãe, *Clairvaux*, realizando diversas ações como: alterações no espaço antes regido pela planta de modelo cisterciense; a tradução de textos em latim para a língua portuguesa (LANCIANI; TAVANI, 2000, p. 34) – mesmo o latim sendo a língua oficial dos escritos cistercienses; a dispensa da presença anual dos capítulos gerais de Cister, realizado na França, que seu abade recebeu em 1459, pelo papa Pio XII, através da bula “*Constitutus in specula*”; e a permissão que Abade de Alcobaça recebeu para visitar e reformar mosteiros cistercienses e beneditinos portugueses. (GOMES, 1998, p. 15-20).



Planta modelo cisterciense. Fonte: SAMPAIO; SEBASTIAN, 2008, p. 120.

Sabe-se, portanto, que os cistercienses, desde sua fundação e instalação em terras portuguesas, deixaram importantes marcas em várias áreas, desde a implementação e difusão de suas casas monásticas, até a criação de enfermarias e boticas em seus mosteiros para o atendimento não apenas dos monges e leigos que moravam no mosteiro, mas para socorrer a comunidade que se instalou ao redor de sua abadia (TERENO; PEREIRA; MONTEIRO, 2016, p. 137-138). No mosteiro de Alcobaça, várias fontes citam doações feitas ao abade de Alcobaça, para investimentos na enfermaria; segundo Iria Gonçalves (2017, p. 236):

[...] a rainha D. Beatriz deixou, por sua alma, ao mosteiro de Alcobaça, uma propriedade destinada à enfermaria, ‘pera açúcar pera os doentes’. Também aí, pois, se faziam tratamentos com base em especiarias – o açúcar e não só - e boa parte das aquisições do mosteiro, acabariam, certamente, nas prateleiras da farmácia, aguardando a hora em que alguém delas necessitasse.

Assim, embora fontes como o Livro dos Usos da Ordem de Cister, em sua edição de 1415, ou o compilado de costumes, definições, visitasões e estatutos da Ordem de Cister, de 1501, ordenem o estabelecimento de um local para os enfermos, mas nem sempre esclareçam com detalhes sua localização, os instrumentos utilizados e os procedimentos realizados, é inegável que os monges de Alcobaça tinham conhecimentos da arte de curar as enfermidades, tanto do corpo quanto da alma, considerando a concepção do pecado como doença, e uma enfermaria neste importante mosteiro.

Refeição, alimentação e saúde nos escritos cistercienses de Alcobaça.

Segundo a Regra de São Bento, ao falar dos trabalhos manuais diários, o virtuoso patrono deixa explícito que a ociosidade e a folga corporal são grandes inimigas da alma e por isso os monges devem sempre se ocupar e trabalhar, a fim de evitar-se o pecado, doença do espírito (COSTA, 2007, p. 119). Por isso, à medida que os cistercienses adotaram a regra beneditina, também adotaram seu lema, *ora et labora*, no qual os trabalhos, de diferentes tipos, possuíam caráter redentor. Nesse sentido, mesmo com a presença de leigos que auxiliavam nas tarefas dos mosteiros, os monges revezavam-se para a realização dos mais diversos trabalhos, à medida que eram incumbidos de determinadas funções, ou por eleição, ou por escolha do Abade.

Uma das traduções da regra beneditina para a língua portuguesa, encontra-se atualmente na coleção alcobacense da Biblioteca Nacional de Portugal, classificada como códice alcobacense 231. A edição, analisada a partir de um estudo paleográfico, destina um trecho da regra apenas para falar dos enfermos e como deve ser o seu tratamento, onde, segundo a Regra de São Bento:

Ante todas as cousas e sobre todas, devem haver cura e cuydado dos enfermos, per tal guisa que assy os servam. como se servissem verdadeyramente a Jhesu christo. por que el disse que há-de dizer no dia do juyzo. Fuy enfermo e doente e veestes me visitar. E aquello que vos fezestes a huu destes meus mays pequenos, a mým o fezestes. (COSTA, 2007, p. 104)

Dessa maneira, era imprescindível que, tanto os mosteiros beneditinos, quanto cistercienses, estivessem aptos a receber esses enfermos e tratá-los da melhor forma possível, mesmo tratando-se de indivíduos que viviam fora do claustro. Ainda que, a própria Regra previa

a prática do jejum de carne na maior parte do ano, ao abordar o tratamento dos enfermos, São Bento orienta que “O comer das carnes seja outorgado e dado aos enfermos de todo em todo e fracos por repayramento dos corpos” (COSTA, 2007, p. 104). À vista disso, é possível perceber que para época, havia um consenso da importância de certos alimentos, como a carne de carneiro, recomendada pelos médicos como a carne mais saudável e propícia para o reestabelecimento da saúde, seguida de aves, a carne de cabra e porco.

Em relação aos importantes momentos cotidianos, segundo o Livro dos Usos da Ordem de Cister, copiado e traduzido em 1415 pelo Frei Estevão Anes Lourido, no *scriptorium* do mosteiro de Alcobaça, ao iniciar o momento da refeição, o Abade ou um irmão escolhido por este, deveria tocar o sino, para que todos os monges lavassem as mãos e se reunissem no refeitório (SAMPAIO, 2014, p. 278). Esta obra, que atualmente encontra-se na coleção de códices alcobacenses da Biblioteca Nacional de Portugal, tendo sido classificado como códice alcobacense 208, nos revela diversas informações sobre o cotidiano dos monges que viveram em Alcobaça, no decorrer do século XV. Embora este costumeiro – que conta com dois estudos paleográficos de seu manuscrito – ofereça-nos uma gama de informações litúrgicas, em relação ao calendário cristão e organizacionais, sobre a disposição dos espaços do mosteiro e dos cargos para as funções vitais, interessa-nos analisar a quarta parte do livro, *De cura infirmorum et suffragiis Mortuorum*, repleto de prescrições para os enfermos.

Em várias passagens do livro, aponta-se a importância da comunhão para os enfermos, pois, como já foi abordado anteriormente, o corpo de Cristo era considerado um alimento espiritual, que fortificava a alma contra a doença do pecado. Nesse aspecto, embora os monges cumprissem um severo jejum, contra os desejos da carne, e tivessem a quantidade de alimento pré-definida pelo Abade, o celário, como o religioso responsável pela distribuição dos víveres, ao servir a refeição dos irmãos, tinha permissão de acrescentar alimentos para os enfermos e os sangrados (SAMPAIO, 2014, p. 141). E sobre o procedimento da sangria, no convento, não deveria ser realizado no tempo de colher os pães, nem no advento, quaresma e nos três dias após o natal, mas deveria ser feito quatro vezes ao ano, nos meses indicados.

O livro ainda traz indicações de como ungir os enfermos e o que fazer quando alguém morrer, como se o processo em que a alma abandona o corpo, fosse algo voluntário (SAMPAIO, 2014, p. 159 -163). Outras prescrições, mais inusitadas, surgem no Livro dos Usos, como a orientação do que fazer com os que estão com vômito ou se lhes sangrar o nariz. Nesse caso, a orientação é que se for o sacerdote que sangrar o nariz durante a missa, os serventes devem servir água e levar uma bacia para que o sangue caia. Há prescrições para os diversos momentos em que o episódio possa ocorrer: com algum ministro na missa, nas horas fora da missa, à noite,

no coro e no refeitório, neste último caso, não se deve deixar a mesa sem comer (SAMPAIO, 2014, p. 155).

Para todas essas e outras situações, o *Livro dos Usos da Ordem de Cister* aponta que, quando o monge enfermo precisava chamar seu superior ou o enfermeiro, deveria fazer um sinal e sempre evitar a fala. Isso ocorria devido as prescrições da Regra de São Bento, que ordenam um silêncio austero. O silêncio aplicava-se não apenas às palavras de pecaminosas, que levavam ao riso e aos comportamentos desordenados, mas até mesmo às palavras boas e edificantes, que deveriam ser guardadas. Nesse sentido, Mario Martins, ao analisar o conjunto que forma o acervo da Biblioteca de Alcobaça, especificamente textos regulamentadores e prescritivos, que tratam do cotidiano, levando em conta o cuidado espiritual e corporal, verificou a existência do *Livro da Linguagem por Sinais*, um breve tratado anexo ao códice alcobacense 218 da Biblioteca Nacional de Portugal, que trata dos *Costumes, Definições, Visitações e Estatutos da Ordem de Cister e diplomas relativos às ordens militares de Cristo e Calatrava e ao Mosteiro de Odivelas*, escrito entre 1439 e 1440 no scriptorium do Mosteiro de Santa Maria de Alcobaça, pelo bacharel Estêvão Vasques, ouvidor do mesmo mosteiro da Ordem de Cister.

Mário Martins explica que “Os religiosos guardavam um silêncio austero, para a alma deles concentrar-se mais em Deus, que fala no silêncio. Para isso, empregavam uma linguagem por sinais codificados [...]” (MARTINS, 1956, p. 248) que continha símbolos para expressar objetos, alimentos e lugares cotidianos, de modo que os monges se acostumaram rapidamente com tal linguagem. O autor ainda levanta a questão de que, monges cistercienses reformados contemporâneos, denominados trapistas, ainda falam em sinais para guardar o silêncio e evitar o pecado.

Analisando mais detidamente o *Livro de Linguagem por Sinais* cisterciense, é possível averiguar que muitos de seus símbolos descrevem os alimentos mais utilizados no cotidiano dos monges:

Por signal de pam, faze com anbolos dedos polegares e com anbolos demostradores. [...]

Por signal de queijada, faze signal de pam e dobra os dedos de hua mão e asi a mão cava põem sobre a outra mão fazendo signal de queijo. [...]

Por signal de vunho, põem o dedo demonstrador nos beiços. [...]

Por signal de vinagre, faze o signal do vinho e esfrega com o dedo demonstrador o papo. [...]

Por signal de lecte, põem o dedo mais pequeno nos beiços e faze o signal do queijo. [...]

Por signal de mel, põem o dedo demonstrador nos beiços como quem lambre. [...]

Por signal de peixe geeral, faze semelhança com a mão de movimento de rabo de peixe. [...]. (MARTINS, 1956, p. 249-250)

Além dos alimentos citados acima, o excerto trabalhado por Martins traz indícios de que os cistercienses de Alcobaça, consumiam com certa frequência cebola, sardinha (e algumas outras espécies), maçã, cereja, algumas verduras, alho, favas, nozes, amêndoas, avelã; carnes como a de boi, carneiro, cabrito, entre outros. Conclui-se o consumo corrente dos gêneros alimentícios citados, pela importância da prescrição desses sinais, que para evitar a fala, era utilizado para demonstrar palavras corriqueiras e frequentemente usadas pelos monges alcobacenses.

Por fim, as ações analisadas, não se tratam apenas de práticas cotidianas e circunstanciais, mas de importantes prescrições, registradas em manuscritos, copiados, traduzidos e difundidos a partir do *scriptorium* de Alcobaça, para que esses ensinamentos fossem conhecidos por todos, inclusive para os irmãos com uma formação mais rudimentar e pouco conhecimento em latim. À medida que ações comezinhas e as mais complexas, relacionadas à alimentação, cuidado dos enfermos e cuidado da alma, eram descritas insistentemente em livros prescritivos, é possível compreender a importância de um ideal de vida virtuoso e o zelo pela prática de ações moralmente estimadas, mesmo que fossem contrárias à natureza humana, como o jejum e a prática da renúncia sexual permanente.

Considerações finais

Ao analisarmos o aspecto alimentar durante a Baixa Idade Média, é possível verificar que a alimentação em diversos momentos supriu as necessidades mais básicas humanas e a falta de víveres esteve presente na vida de alguns grupos sociais, assim como funcionou como um fator de sociabilidade, durante festas e banquetes com exacerbada variedade. No entanto, a alimentação foi utilizada como tratamento do corpo, durante os períodos de enfermidade ou da realização de ações preventivas, como o procedimento de sangria, que ao fazer incisões para retirada dos excessos do sangue, enfraquecia de certo o modo corpo, o que requeria uma melhor alimentação para o reestabelecimento da saúde. A refeição, ou a privação desta, além disso, tornou-se um modo de admoestação para a cura da alma, que poderia se tornar enferma através dos vícios e pecados; para esse tratamento, propunha-se os remédios da virtude, acompanhadas da humildade, obediência, silêncio e jejum, a fim de se domar os desejos da carne.

Com isso, é possível perceber que a alimentação cumpre diversos papéis ao longo da história e está muito presente no cristianismo, em seus símbolos e tradições, sobretudo na Baixa Idade Média, como aponta a tradição bíblica e textos prescritivos como as regras monásticas,

costumeiros e tratados médicos. No caso religioso, observando particularmente o monasticismo cisterciense, os mosteiros, em diversos momentos estiveram a serviço dos reis e da Igreja, sendo fundados em territórios longínquos, desabitados, incultos que, aos poucos, possibilitaram a construção de granjas, hortas, pomares e portos, para atender e ensinar os trabalhos braçais às populações que instalaram-se ao seu redor, formando vilas com intensa produção agrícola.

Essas populações diversas vezes procuravam abrigo, ajuda e tratamento nos mosteiros. Na falta de víveres, com os momentos de escassez de trigo, o mosteiro emprestava parte da sua produção para as famílias; na cura espiritual, através dos sacramentos, os monges auxiliavam as pessoas em situação de pecado; no aspecto corporal, além de estarem abertos para receber hóspedes, viajantes, pobres e órfãos, o mosteiro prestava auxílio em sua enfermaria. O pão e o vinho, produzidos nessas terras, eram transformados, metaforicamente em corpo e sangue de Cristo, sustento da constituição física e espiritual dos homens. Assim, o monge, tratava das enfermidades corpóreas, ao mesmo tempo em que, pelos sacramentos e pregações, cuidava das feridas que o pecado causava na alma.

As enfermarias, espaços fundamentais dentro dos mosteiros, recebiam todos os necessitados de cuidados, como se recebessem o próprio Cristo, segundo as ordenações da Regra de São Bento. Ali realizavam-se importantes procedimentos de reestabelecimento da saúde e até mesmo de prevenção, como a sangria. Embora todos os fiéis e com mais austeridade os monges, devessem fazer o jejum de carne, para domar os desejos do corpo, como meio de cura espiritual, os textos prescritivos da Ordem de Cister permitiam a exceção de jejum aos enfermos, que apesar de poderem consumir a carne – alimento estimado para o reestabelecimento da saúde – deveriam permanecer em constante silêncio e oração, além de não deixarem de receber a comunhão.

Os textos prescritivos analisados, além de revelarem algumas regulamentações para o momento da refeição e apresentarem os alimentos mais consumidos, sobretudo pelos monges alcobacenses, também tratam dos aspectos litúrgicos e cotidianos, que visavam levar o religioso a uma vivência virtuosa, a caminho da santidade, seguindo o exemplos dos santos mártires e do próprio Cristo, mesmo que seus aspectos por vezes envolvia exercícios contrários à natureza humana, mas que pela mortificação da carne para as coisas mundanas, levaria o indivíduo a salvação.

Desse modo, podemos concluir que essas eram prescrições valiosas, difusas em todas as casas monásticas cistercienses, inclusive as recém-criadas, por meio do empréstimo de escritos, para a cópia e, como no caso de Santa Maria de Alcobaça, tradução. Essa ação, apesar de penosa e trabalhosa, tinha o intuito de fazer com que essas prescrições redentoras não

fugissem do entendimento de nenhum irmão e assim todos tivessem o conhecimento necessário para a conversão, cura permanente dos pecados que adoecem a alma e conseqüentemente, afastam o fiel da salvação.

Referências

ALVES, Ana Cristina Pastor Alves. *Mosteiro de São João de Tarouca*. 2012. Dissertação (Mestrado em Arquitetura). Universidade de Évora. Évora, 2012. Disponível em: <https://dspace.uevora.pt/rdpc/bitstream/10174/15967/1/Disserta%C3%A7%C3%A3o%20-%20Mosteiro%20de%20S.%20Jo%C3%A3o%20de%20Tarouca.pdf>. Acesso em: ago. 2020.

ANTUNES, Tânia Sofia Lopes. *Lorvão : um mosteiro e um lugar : análise e reconstituição*. 2013. Dissertação (Mestrado em Arquitetura). Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade de Coimbra, Coimbra, 2013. Disponível em: <https://eg.uc.pt/handle/10316/24235>. Acesso em: ago. 2020.

ARRUDA, Fabiana dos S. A Dimensão Pastoral do IV Concílio de Latrão. In: Congresso Internacional de História, V, 2011. *Anais [...]*, 2011., p. 2369 – 2376. Disponível em: <http://www.cih.uem.br/anais/2011/trabalhos/158.pdf>. Acesso em: ago. 2020.

BERLIOZ, Jacques. Apresentação. *Monges e Religiosos na Idade Média*. Moines et Religieux au Moyen Âge. Ed. Original: Éditions du Seuil, Paris, 1994. Tradução: Teresa Pérez.Terramar, Lisboa.

BÍBLIA. *Bíblia de Jerusalém*. Edição em língua portuguesa. São Paulo, Paulus Editora, 2002

BROWN, Peter, *Corpo e sociedade*. O homem, a mulher e a renúncia sexual no início do Cristianismo. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1990.

CORGOSINHO, Renato Cardoso. *O Livro dos Usos da Ordem de Cister: edição de um estudo paleográfico de um excerto com base em dois manuscritos portugueses do século XV*. 2013. Tese (Doutorado em Letras). Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2013. Disponível em: http://www.biblioteca.pucminas.br/teses/Letras_CorgosinhoRC_1.pdf. Acesso em: ago. 2020.

CASAGRANDE, Carla & VECCHIO, Silvana. *Histoire des péchés capitaux au Moyen Âge*. Paris: Aubier 2002.

CASTRO, Ana Sampaio e; SEBASTIAN, Luís. *A implantação monástica no Vale do Varosa: o caso do Mosteiro de S. João de Tarouca*. In: OPPIDUM: Revista de arqueologia, história e património. Lousada. Nº 3. Ano 4. 2008-2009., p. 115-136. Disponível em: https://www.cm-lousada.pt/cmlousada/uploads/document/file/389/206_original.pdf. Acesso em: ago. 2020.

COSTA, Sara Figueiredo. *A Regra de S. Bento em português: estudo e edição de dois Manuscritos*. – Lisboa, (Estudos da F.C.S.H.-U.N.L. ; 22), 2007.

COVENEY, John. *Food, Morals and Meaning. The pleasure and anxiety of eating*. Routledge; 2 edition (September 27, 2006)

CRUZ CRUZ, Juan. *Dietética medieval*. Apêndice con la version castellana del «Régimen de Salud» de Arnaldo de Vilanova . Ed. Huesca : La Val de Onsera, 1997.

GALLI, Sidinei. *A Cruz, a Espada e a Sociedade Medieval Portuguesa*. (Coleção Universidade Aberta, v. 28). São Paulo: Arte & Ciência/UNIP, 1997.

GONÇALVES, Iria. *À mesa nas terras de Alcobaça em finais da Idade Média*. 1ª ed. - Alcobaça : Direção-Geral do Património Cultural - Mosteiro de Alcobaça, 2017.

HADOT, Pierre. *Exercícios espirituais e filosofia antiga*. 1ª ed. – São Paulo: É Realizações, 2014.

MARIO MARTINS, S. J. *Estudos de Literatura Medieval*. Braga, Livraria Cruz, 1956. p. 237-256

MARTINS, Armando Alberto. *Saberes e sabedoria: A potencialidade das circunstâncias num manual de educação do século XII*. In: *História Revista*, Goiânia, v. 18, n. 1, p. 9-35, jan. / jun. 2013

MATOS, Leonor Correia de. *A Ordem de Cister e o Reino de Portugal*. Lisboa, Fundação Lusíada, 1999.

MATTOSO, José. *Religião e Cultura na Idade Média Portuguesa*. Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 2ª Edição, 1996.

MONTANARI, Massimo. Valeurs, symboles, messages alimentaires durant le Haut Moyen Age. In: *Médiévales*, n°5, 1983. Nourritures, sous la direction de Odile Redon. pp. 57-66. Disponível em: www.persee.fr/doc/medi_0751-2708_1983_num_2_5_935. Acesso em: out. 2020.

NASCIMENTO, Aires. Alcobaça. In: LANCIANI, Giulia; TAVANI, Giuseppe. (org.). *Dicionário da literatura medieval galega e portuguesa*. Lisboa: Caminho, 2000. p. 34

ORDEM DE CISTER., [*Livro dos Usos da Ordem de Cister / copiado por Estêvão Anes Lourido e Fr. João Cisterciense*]. - Alcobaça, 1415. Disponível em: <http://catalogo.bnportugal.pt/ipac20/ipac.jsp?profile=bn&source=~!bnp&view=subscriptionssummary&uri=full=3100024~!1725795~!2&ri=1&aspect=subtab13&menu=search&ipp=20&sp=20&staffonly=&term=lus%C3%83%C2%ADadas&index=.TW&uindex=&aspect=subtab13&menu=search&ri=1>. Acesso em: ago. 2020.

ORDEM DE CISTER, [*Costumes, definições, visitas e estatutos da Ordem de Cister, e diplomas relativos às ordens militares de Cristo e Calatrava e ao Mosteiro de Odivelas [Manuscrito]*] Aguiar, Estêvão de, O.Cist., co-autor; Vasques, Estêvão (trad.) Mosteiro de Santa Maria de Alcobaça, 1439-1440. Disponível em: <http://id.bnportugal.gov.pt/bib/rnod/223512>. Acesso em: ago. 2020

RUCQUOI, Adeline. Comer para viver o viver para comer? In: ALVAREZ, José Enrique Campillo; RUCQUOI, Adeline; SAMPER, Maria de los Angeles Pérez; TERRADA, Maria

Luz López. *Comer a lo largo de la historia*. Valladolid: Ediciones Universidad de Valladolid, 2015.

SAMPAIO, Lisana Rodrigues Trindade. *Edições e estudo do Livro dos Usos da Ordem de Cister, de 1415* [livro eletrônico]. São Paulo: NEHILPE/FFLCH/USP, 2014. Disponível em: http://www.usp.br/nehilp/arquivosdonehilp/NEHiLP_7.pdf. Acesso: ago. 2020.

SANTOS, Dulce O. Amarante dos; FAGUNDES, Maria Daílza da Conceição. *Saúde e dietética na medicina preventiva medieval: o regimento de saúde de Pedro Hispano (século XIII)*. In: *História, Ciências, Saúde*. Manguinhos, Rio de Janeiro. v.17, n.2, abr.-jun. 2010, p.333-342. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/hcsm/v17n2/04.pdf>. Acesso em: ago. 2020.

SANTOS, Dulce O. Amarante dos. *A domus infirmorum do mosteiro de Santa Cruz de Coimbra e o acolhimento no hospital São Nicolau (Portugal, séculos XII-XIII)*. In: *História* (São Paulo) v.34, n.1, p. 75-91, jan./jun. 2015. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/his/v34n1/0101-9074-his-34-01-00075.pdf>. Acesso em: ago. 2020.

TERENO, Maria do Céu; PEREIRA, Marízia. MONTEIRO, Maria. Acervo vegetal da botica do Mosteiro de Alcobaça – espaço, proveniências e uso –notas preliminares de investigação. In: GOMES, Saul Antônio (cord.). *Cadernos de Estudos Leirienses* – v. 10. Leiria, outubro de 2016. Disponível em: <https://dspace.uevora.pt/rdpc/bitstream/10174/19492/1/Acervo%20vegetal%20da%20botica%20do%20Mosteiro%20de%20Alcoba%C3%A7a%20%E2%80%93%20Espa%C3%A7o%20e%20uso%20%E2%80%93%20notas%20preliminares.pdf>. Acesso em: ago. 2020.

Artigo recebido em 28 de agosto de 2020
Aceito para publicação em 16 de outubro de 2020

COZINHA MINEIRA E ABASTECIMENTO ALIMENTAR NOS CAMPOS DE VILA RICA DE OURO PRETO NO SÉCULO XVIII E INÍCIO DO SÉCULO XIX

THE MINAS GERAIS CUISINE AND FOOD SUPPLY IN THE VILA RICA DE OURO PRETO FIELDS IN THE 18th CENTURY AND EARLY 19th CENTURY

Maria do Carmo PIRES*

Resumo: A cozinha mineira é reconhecida como elemento identitário das populações que habitavam e habitam as Minas Gerais. Há elementos norteadores comuns que fizeram parte do processo de povoamento inicial e de formação social da região, entretanto também houve espaço para novas incorporações. Este artigo pretende focar a formação das freguesias do campo de Vila Rica de Ouro Preto no século XVIII e início do XIX e o papel destas localidades na produção e no comércio de alimentos, além de procurar identificar os produtos que circulavam na região. A produção de muitos víveres em quintais e pomares proporcionou o que atualmente tem se destacado como comida mineira: uma combinação de vegetais, carnes, cereais e laticínios. Esta é a combinação do trivial e costumeiro, mas também das épocas festivas.

Palavras-chave: Comida mineira, abastecimento, freguesias do campo, Vila Rica de Ouro Preto.

Abstract: The Minas Gerais cuisine is recognized as an element of identify of the populations that inhabited and inhabit Minas Gerais. There are common guiding elements that were part of the process of initial settlement and social formation process in the region, however there was also space for new incorporations. This article aims to analyze the formation of rural parishes in the Vila Rica de Ouro Preto in the 18th century and early 19h century and the role of these locations in food production and trade and it also aims to identify the products that circulated in the region. The production of many foodstuffs in backyards and orchards has provided what has currently stood out as Minas Gerais food: a combination of vegetables, meat, cereals and dairy products. This is still the combination of the trivial and the usual, but also of the festive seasons.

Keywords: Minas Gerais cuisine, supply, rural parishes, Vila Rica de Ouro Preto

Introdução: a tradicional comida mineira

A comida é reconhecida como elemento identitário das populações que habitaram e habitam a região das Minas Gerais e, neste ponto, é importante enfatizar o plural. A cozinha mineira é um encontro de muitas culturas, é dinâmica e tem historicidade como em todo processo cultural. Há elementos norteadores comuns na mesa mineira desde o início da formação da sociedade, mas ela também está aberta à novas incorporações que acabam fazendo parte do processo de construção de tradições em torno da cozinha. A construção histórica e simbólica em torno da mesa mineira, com o objetivo de criar um imaginário regional, faz parte do processo de elaboração da mitologia da mineiridade por uma elite intelectual e política que buscou as suas bases no passado colonial e também

* Doutora em História pela Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG). Professora Associada do Departamento de Turismo e Coordenadora do Programa de Pós-Graduação em Turismo e Patrimônio da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP). E-mail: maricipires@ufop.edu.br

nos relatos dos viajantes do século XIX (ARRUDA, 1990). Ao analisar as práticas alimentares cotidianas, Luce Giard (2011) afirma que

os hábitos alimentares constituem um domínio em que a tradição e a inovação têm a mesma importância, em que o presente e o passado se entrelaçam para satisfazer a necessidade do momento, trazer a alegria de um instante e convir às circunstâncias (GIARD, 2011, p. 212).

Os padrões alimentares são socialmente incorporados e possibilitam continuidades e mudanças. As práticas alimentares difundidas em um determinado grupo social podem ser estudadas tendo como base o conceito de *habitus* de Pierre Bourdieu (2007), definido como “princípio gerador que impõe um esquema durável e, não obstante, suficientemente flexível a ponto de possibilitar improvisações reguladas” (MICELI, 2007, p. XLI). Para José Newton Meneses (2009),

Ao homem contemporâneo, a convivência com vestígios do passado costuma gerar conforto identitário, segurança por saber-se parte de uma construção antiga que lhe sustenta e justifica costumes e ações. Quando a construção passada é permanência e tradição vivas e arraigadas na dinâmica das construções culturais, esse conforto se transforma em orgulho identitário e supera o temor pelo esquecimento que geraria sentimento de perda. Modos de fazer tradicionais se enquadram nessa categoria de permanências que sinalizam ao homem moderno sentimento de orgulho pelos saberes construídos em seu passado (MENESES, 2009, p. 22).

Segundo Montanari (2009) a reflexão sobre as práticas alimentares deve ter como ponto de partida o seu processo de construção histórica como uma linguagem que “expressa vocábulos, gramáticas, sintaxes e retóricas” (MONTANARI, 2009, p. 11). José Newton Meneses (2016) aponta que a alimentação é fruto de construções históricas, é “ato de sobrevivência, mas é, também, uma invenção. É necessidade instrumentalizada por artefatos facilitadores” (MENESES, 2016, p. 15).

A cozinha mineira está, então, alicerçada ao seu território, aos produtos, bem como aos modos de fazer de suas populações. A associação da figura do mineiro à hospitalidade e à sua cozinha é muito comum e o principal aspecto que se sobressai nos discursos políticos e nas campanhas de marketing turístico consiste no acolhimento dos visitantes com “cortesia, com boa conversa, além de muita comida” (MAGALHÃES; PIRES, 2008, p. 188). Essas imagens foram sendo construídas e enraizadas socialmente, já fazem parte das características das populações das Minas Gerais e são traduzidas como símbolos de mineiridade. A tradicional comida mineira, baseada no tripé *feijão, angu e couve*, título da obra clássica de Eduardo Frieiro (1982), já era comum nos primórdios da

formação da região mineradora no início do século XVIII. Entretanto, foram sendo acrescentados outros produtos como a carnes de porco e uma variedade de frutas e hortaliças dos quintais. Essa era a base da alimentação de praticamente todas as camadas sociais e se transformou em um dos símbolos da mineiridade juntamente com a hospitalidade, que faz parte do imaginário social e tem sido anunciada como um atrativo além de ser repleta de significações. A essa base alimentar inicial foram sendo incorporados produtos provenientes dos campos das Minas, além de novas receitas, como o pão de queijo que, embora seja mais recente, já é considerado símbolo da cozinha mineira (ABDALA, 1997).

Segundo Sônia Magalhães (2018), no século XVIII e mesmo no XIX, os hábitos alimentares dos mineiros não passaram por mudanças significativas, entretanto, as camadas mais abastadas podiam acrescentar também alimentos provenientes de outras partes do Brasil, bem como importados de Portugal. Uma documentação variada, produzida pelas câmaras municipais e pelo aparato judiciário que foi implantado na Colônia, possibilita conhecer um pouco sobre o cotidiano das práticas alimentares que constituem a chamada mesa mineira, além de identificar os produtos que circulavam na região. Permite também entender como os alimentos eram negociados e o papel das freguesias do campo de Vila Rica na produção e no comércio de alimentos.

A Câmara de Vila Rica e o abastecimento de alimentos

Durante todo o século XVIII cabia às câmaras municipais fiscalizar o abastecimento dos mercados, controlar os preços dos produtos que eram negociados e o abastecimento das vilas e arraiais era considerado uma atividade de utilidade pública. Assim, os camaristas interferiam diretamente no mercado tabelando preços, regulando pesos e medidas e expedindo guias e licenças aos roceiros e comerciantes. As posturas municipais regulavam as condições em que os comerciantes deveriam fornecer os alimentos e havia também uma preocupação com a qualidade dos produtos vendidos.

Flávio Marcus da Silva (2000) demonstrou que o abastecimento dos centros urbanos mineiros, bem como a produção e a comercialização de gêneros alimentícios básicos ultrapassavam os limites do econômico:

O mercado interno de gêneros alimentícios nas Minas Gerais do século XVIII funcionava de acordo com as regras da oferta e da procura, e que tanto governadores e oficiais das câmaras, quanto tropeiros, marchantes de gado, comissários de mantimentos, atravessadores e roceiros tinham consciência disso (SILVA, 2000, p. 100).

Os mecanismos de controle sociopolíticos se depararam com uma realidade complexa, imprevisível e, muitas vezes, incontrolável, devido à interferência dos atravessadores de mantimentos, dos constantes ataques realizados por quilombolas e moradores das estradas, além dos contratadores e potentados que dificultavam a circulação de gêneros de primeira necessidade, movidos por interesses particulares. Entretanto, os governadores e as autoridades locais tinham consciência da complexidade da situação na qual se encontravam. Os colonos também sabiam da ineficácia da legislação em criar uma sociedade ideal nas Minas e souberam se aproveitar disso, pressionando as câmaras pela garantia da provisão de gêneros alimentícios básicos a preços acessíveis (SILVA, 2000). Um exemplo é a carta que moradores da freguesia de Cachoeira do Campo enviaram ao governador da Capitania, datada de 6 de janeiro de 1737 e assinada por 44 homens que “viviam de suas roças”. Esses homens reclamavam da obrigatoriedade de ter licenças e bilhetes de aferições de medidas e pesos cujo “rol dos preços, fazendo somente menção daqueles a vender a esta vila, a saber - milho, farinha e feijão” era elaborado pelos oficiais representantes da Câmara na freguesia. Segundo os roceiros, isso não era “cousa ignorada”, mas pediam para continuarem a “usar o costume em que se achavam desde o princípio destas Minas até o presente em razão do prejuízo que resultava a todo o povo”. O ouvidor da Comarca de Vila Rica determinou que os oficiais não procedessem contra os suplicantes enquanto não fizessem “maiores averiguações nesta matéria visto o costume e estilo” (APM/CMOP, cód. 39, fls. 101-102).

De acordo com Sônia Magalhães (2014, p. 36) “com a colonização das terras interioranas no Brasil no final do século XVII, as populações de Minas Gerais, Mato Grosso e Goiás conviveram com a fome, a escassez de alimentos e o abastecimento precário”. Tudo isso foi agravado pelo pequeno número de plantações em razão da concentração de braços na atividade mineradora. Essa carência de gêneros predominou, principalmente nos primórdios da colonização, porque não houve a preocupação em semear grãos para não desviar o trabalho dos homens escravizados para as plantações e os produtos de primeira necessidade alcançaram preços muito altos. Ainda de acordo com esta autora, as crises de subsistência dos anos iniciais entre os roceiros se devem, em parte, à falta de recursos financeiros para investir na aplicação de técnicas para aumentar a produção do setor, e isso pode ter provocado “frequentes colapsos que se processavam em decorrência de um mercado desregulado” que se agravava mais ainda pela atuação dos negociantes monopolistas (MAGALHÃES, 2014, p. 37). Tal situação teria obrigado o Estado a intervir ordenando o plantio de alimentos – mesmo em detrimento de produtos rentáveis como o açúcar, o tabaco e o gado –, e obrigando a todos aqueles que possuísem

escravos a plantar 500 covas de mandioca por cativo. Alguns editais também ordenavam a plantação, além da mandioca, de plantas de raiz, pinheiros, gameleiras, e "outras que [...] se deve haver para o futuro" (APM/CMM, cód. 23, fl. 129).

No Códice Costa Matoso (1999), coleção de diversos documentos reunidos pelo ouvidor da Capitania de Minas Gerais entre os anos de 1749 a 1754 que contém também várias notícias dos anos iniciais da formação da região, consta um item sobre as farinhas de mandioca e de milho, além de outro documento sobre as "notícias das taquaras, dos cipós e das comidas que se fazem de milho nas Minas" (CÓDICE, 1999, p. 782). Sobre a mandioca há a descrição do processo de confecção da farinha, descrita como "pão comum e usual sustento" da população em todo Brasil e destaca também que a "farinha de milho" só era usada em Minas e em São Paulo (CÓDICE, 1999, p. 778). Do milho era feito o fubá, do qual se fazia "o angu para os negros, cozido em um tacho de água até secar" e só se diferenciava "da broa em ser esta cozida no forno e levar sal" (CÓDICE, 1999, p. 785). Há uma rica descrição sobre a confecção de receitas à base de milho que ainda fazem parte do imaginário social em torno da comida mineira: milho verde assado, mingau de milho verde que é denominado manjar pelo ouvidor, pamonhas, farinha de milho descrita como pão da terra, cuscuz, pipocas, beijus, pés-de-moleque feitos com farinha de milho, melado e amendoim, além da canjica grossa e da canjica fina ou canjiquinha que, segundo o ouvidor, substituía o arroz e "na opinião de muitos é melhor" (CÓDICE, 1999, p. 785). Também descreve a "bebida melhor para os pretos da Costa da Mina", feita de milho e conhecida como aluá (CÓDICE, 1999, p. 786).

O almotacel era um oficial que tinha atribuições de extrema importância para a vivência local, como abastecimento de gêneros e fixação de preços. As câmaras municipais nomeavam dois homens a cada dois meses para ocupação deste cargo e esses oficiais deviam agir fundamentados pelo código de posturas e cumprir com seu papel de fiscalizadores do comércio justo, do bem-estar e da saúde da população no centro urbano (SALGADO, 1986). As atribuições dos almotacéis, descritas nas *Ordenações Filipinas* (ALMEIDA, 1870) eram de natureza predominantemente econômica, e assim seguiam tanto em Portugal como em Vila Rica. Havia livros específicos para os registros da almotaçaria nos quais os oficiais listavam as vendas e as lojas almotaçadas, anotando os nomes de seus donos ou donas, ou de quem estivesse cuidando do local. As formas pelas quais fiscalizavam e puniam os infratores eram discriminadas no regimento de seu ofício. Mas, além deles, os rendeiros do ver e os rendeiros das aferições dos pesos e medidas também se ocupavam da fiscalização do comércio (PIRES, 2005).

A documentação da almotaçaria, que faz parte do acervo das câmaras municipais, é de grande relevância para o estudo do abastecimento alimentar e apresenta vários aspectos do exercício cotidiano do ofício. Neste acervo é possível analisar os preços, os produtos que circulavam nas localidades e as penalidades impostas aos infratores. Teresa Fonseca (2002) demonstra que em Portugal, mais especificamente em Évora, a maior parte das multas das almotaçarias recaía sobre as padeiras por venderem pão com peso inferior ao estabelecido ou por não ter o produto, ou ainda por tê-lo em demasia. Outros comerciantes também eram multados por venderem produtos não aferidos como legumes, frutas, queijo, linguiça, toucinho, peixes, vinho e carvão.

No ano de 1778, o almotacel de Vila Rica nomeado para os meses de março e abril, João Domingos dos Santos, juntamente com os oficiais Manuel Francisco Pereira Baçete e Domingos de Souza Guimarães, lançaram a lista com a “pauta dos preços” dos produtos que seriam almotaçados. Nesta listagem encontram-se vários produtos que podem ser considerados básicos ou triviais na cozinha mineira, como feijão miúdo e fradinho, milho, arroz, farinha de milho, farinha de mandioca, além das carnes de porco como lombo, costelinha, toucinho, linguiças, língua, paíes grandes e pequenos. Há nesta lista também linguiças de palmos, mocotó, presunto, carne seca e uma variedade de pescados, como bacalhau, peixe frito, peixe de barril, sardinha, camarão, peixe seco do Rio, peixe do sertão e ovos de tainha. Constava na lista também a “manteiga do porco” além da banha, a “manteiga da vaca”, a manteiga do Reino e o azeite doce. Havia ainda quitandas como pão e biscoitos, queijos flamengos, queijos da terra e do Reino e temperos como o sal, a cebola e o alho, o vinagre e o gengibre, além de doces como melado, açúcar, rapadura e aletria. Ovos e farinha de trigo, além de frutas, grãos e sementes também aparecem na lista, como passas, figos, cevada do Norte, ameixas, amêndoas descascadas, banana de São Tomé, banana da terra, cocos da Bahia, castanhas, amendoim e grão de bico. A lista também contém as seguintes bebidas: vinho tinto, malvasia, vinho branco, vinho branco da terra, aguardente do Reino, cachaça e as folhas da congonha que poderiam ser usadas para fazer chá. (APM/CMOP, cód. 76, fls. 102-103).

Na documentação camarária é possível acompanhar estas listas que eram produzidas a cada dois meses e, nas décadas de 1760 e 1770, quais eram os produtos constantes e os que apareciam mais raramente, bem como a procedência deles. Além dos produtos citados nos meses de março e abril de 1778, encontram-se também em outras listagens a manteiga de Flandres, a pimenta do Reino, caixeta de marmelada, robalo seco e de barril, badejo, nozes, arenque, açúcar do Rio, chouriço do Reino, laranjas, nozes e azeitonas de Elvas (APM/CMOP, cód. 76, fls.102-103). Se em alguns momentos houve

escassez ou falta de mantimentos, em outros houve também a diversidade de produtos, tanto de produção local, como também provenientes de outras regiões e mesmo da Europa. Estas listas demonstram a variedade de produtos comercializados e a circulação desses produtos era controlada pelos já citados oficiais de almotaçaria nomeados pelas câmaras.

A carne suína fazia parte da base alimentar e a criação de porcos soltos nas ruas era punida com multas por ser caso de salubridade pública e os camaristas enviavam editais para todas as freguesias contendo essa proibição. Em 1736, o escrivão da Câmara de Vila do Carmo, por exemplo, enviou editais aos arraiais para que nenhuma pessoa possuísse porcos soltos e os que não obedecessem seriam punidos com o pagamento de seis oitavas por cabeça (APM/CMM, cód. 11, fl. 93-93v).

Em Vila Rica, os camaristas se preocupavam com o abastecimento. Com o intuito de fazer os produtos alimentícios circularem, enviavam editais aos moradores das freguesias, como este de 08 de junho de 1737, contendo as seguintes determinações:

[...] mandamos a todos os vendeiros e mais pessoas referidas não possam ter em suas casas ou vendas mais de duas braças de farinha, outras tantas de milho, e um barril de azeite de mamona [...] e tudo mais que destes gêneros se lhe achar será tomado por perdido, metade para o acusador e metade para a Câmara [...] (APM/CMOP, cód. 32, fl. 111).

Havia também uma preocupação com os caminhos e as pontes, ou seja, com as vias de acesso às freguesias e às sedes dos termos. Isso se encontra expresso não só nos editais, mas também nos acórdãos das câmaras, quando os juízes e os vereadores decidiam sobre as questões administrativas referentes às vilas. Cláudia Chaves (1999) ressaltou que os tropeiros e os moradores da Capitania enviaram várias petições ao governador para que fossem resolvidos os problemas das estradas para facilitar o acesso e a circulação de mercadorias. Em 1717 o governador, Conde de Assumar, enviou uma carta ao Rei contendo reclamações contra os moradores dos caminhos, que os interrompiam ou criavam novos com o intuito de obrigar a passagem das tropas por suas fazendas:

[...] também me requereram os homens de negócio que andam no dito caminho (novo) pusesse remédio nas desordens que os roceiros dele cometiam não só no excesso com que vendiam os mantimentos pondolhes preço a sua vontade, e usando de medidas falsas mas desconsertando os caminhos de propósito para os ditos homens de negócio se deterem nas suas roças do que procedia fazerem grandes gastos, e morrendo-lhe, ou estropeando-se-lhe os cavalos por causa dos ditos caminhos deixarem aos ditos roceiros as fazendas que nele conduziam, ou vendidos por preço muito diminuto, ou dado a guardar,

o que eles faziam de sorte que depois lhes não aparecia uma grande parte delas (CHAVES, 1999, p. 50-51).

Além da função de propiciar a passagem de viandantes, as estradas funcionavam como via de acesso às atividades agrícolas das terras exploradas pelos sesmeiros. A ocupação das vias, por sua vez, garantia a subsistência dos viajantes e a segurança da circulação. Na Capitania das Minas, o movimento nos caminhos era intenso, possibilitando a criação de um mercado para produtos agropastoris. Daí o elevado número de ordens e editais objetivando a preservação das passagens para garantir a eficiência no abastecimento. Dentre as medidas adotadas pelas autoridades mineiras com o intuito de amenizar os perigos enfrentados nos caminhos estavam essas: o controle do consumo de aguardente pelos negros, a ordem de fechamento das vendas de molhados “ao toque da Ave-Maria” e a proibição da venda de qualquer alimento e bebida a eles, mesmo sendo forros (APM/CMOP, cód. 50, fls. 10v-11). Essas e outras medidas estão presentes nos editais passados às freguesias, como o do dia 06 de julho de 1737 determinando que os “vendeiros mais carentes e as negras de tabuleiro que [usavam] de mercados e vias públicas, [eram] obrigados a fazerem revista de tudo o que lhes [pertencessem] e tirar licenças” (APM/CMOP, cód. 32, fl. 112).

Ao longo do século XVIII os governadores da Capitania de Minas enviaram várias ordens aos oficiais da justiça e à administração camarária para fiscalizar o funcionamento do comércio, confiscar mercadorias e prender os infratores, como a de 1776:

[...] para que notifiquem a todos os donos de roças, e tropas deles, aqueles para que hajam de franquear seleiros, e paióis a todos aqueles que lhes quiserem comprar mantimentos, reservando deles o que somente lhes forem necessário para a sua sustentação e mais família e estes para que com as mesmas tropas vendam ou mandem por todo o Termo vender os ditos mantimentos, assim como o tem praticado com pena de que não o fazendo uns, e outros serem [...] presos e de lhes mandar judicialmente abrir os ditos paióis e extrair os mantimentos e carregá-los sobre as tropas à custa dos que lhe venderem, concorrer com estes, ou franquear aqueles [...] (APM/CMM, cód. 23, fls. 164-164v).

O discurso que se fundamentava no interesse do bem comum era muito usado pelos camaristas das vilas mineiras para impedir a carestia de alimentos, entretanto, para Cláudia Chaves (1999) muitas vezes os efeitos não eram sentidos pela população da região uma vez que tanto os comerciantes, quanto os produtores e atravessadores, continuavam visando os aumentos dos preços porque era “um mercado que estava em plena expansão” (CHAVES, 1999, p. 69).

Os primeiros arraiais que viriam a formar a sede da Vila Rica em 1711, foram surgindo por volta de 1698. O Termo de Vila Rica, ou seja, o seu município, era formado pelas duas freguesias da sede – Nossa Senhora do Pilar do Ouro Preto e Nossa Senhora da Conceição do Antônio Dias – e por freguesias rurais distantes da sede do Termo. Ainda nos primórdios do seu povoamento as freguesias “do campo” já eram destinadas à produção agrícola e à criação de gado para o abastecimento, principalmente Cachoeira do Campo, Congonhas do Campo, Santo Antônio da Casa Branca (Glaura), Itabira do Campo (Itabirito) e São Bartolomeu.

O arraial de Nossa Senhora da Conceição de Congonhas do Campo foi fundado na fase inicial do povoamento, desenvolveu-se perto de uma importante mina de ouro, possuía áreas de pastagens e lavouras em seus arredores e tinha como povoados subordinados os arraiais de Soledade, São José de Paraopeba e parte de Itaverava. Como era a freguesia limítrofe entre a Comarca de Vila Rica e a Comarca do Rio das Mortes, o arraial de Itaverava dividia-se entre os termos da Vila de São José, Vila Rica e Vila do Ribeirão do Carmo/Mariana, ficando a parte mais a oeste de Congonhas do Campo pertencendo à Vila Rica (TRINDADE, 1945). De acordo com Donald Ramos (1972), a população de Congonhas dividiu-se entre a atividade mineradora e o abastecimento tanto de Vila Rica como da Vila de São José. De acordo com este autor, há indícios de que Congonhas tenha sido fundada na fase inicial do povoamento da região mineradora e a primeira data documentada é encontrada na concessão de uma sesmaria ao capitão Domingos Martins Pacheco em 1711, que apresentava o arraial como sua residência desde o ano de 1704.

No Termo de Vila Rica, três outros arraiais desempenharam papéis de extrema relevância e foram se povoando às margens do Rio das Velhas. São Bartolomeu, Santo Antônio do Campo ou da Casa Branca e Cachoeira do Campo, embora não possuíssem ricos depósitos auríferos, transformaram-se em áreas de produção agrícola e pastoril de grande importância para o mercado urbano criado nos povoados de Ouro Preto, Antônio Dias e Padre Faria. Donald Ramos (1972) ressalta que esses núcleos evoluíram de maneira semelhante, devido às suas localizações. Os primeiros assentos de batismos do arraial de São Bartolomeu, às margens das nascentes do Rio das Velhas, datam de 1716 e a paróquia foi reconhecida no ano de 1724, possuindo como filial a paróquia de Capanema (TRINDADE, 1945).

Segundo Afonso de Lemos (1908, p. 77) o arraial de Nossa Senhora de Nazaré da Cachoeira do Campo não deve sua origem à mineração, mas à “amenidade de seu clima, a regularidade e fertilidade de seu solo e ao encanto de suas belas paisagens”. Foi elevada

à freguesia colada, ou seja, reconhecida pelo Rei, juntamente com as primeiras em 1724, possuindo sob sua jurisdição os arraiais de São Gonçalo do Monte ou do Amarante, Nossa Senhora da Conceição do Rodeio e Santo Antônio do Monte. Em 1720, o Conde de Assumar escreveu ao Rei para esclarecer a importância da construção de um palácio para residência dos governadores na região e destacou a qualidade dos pastos para os cavalos “coisa dificultosa de encontrar em outra parte” e também porque “o sítio de mais a mais abunda em mantimentos” (LEMOS, 1908, p. 97). O arraial de Santo Antônio do Campo surgiu em volta da capela de Baltazar de Godoi e pertenceu à Cachoeira do Campo até o ano de 1748, quando foi elevado à paróquia e teve o reconhecimento como freguesia colada em 1752, já com o nome de Santo Antônio da Casa Branca, possuindo o povoado do Rio das Velhas sob sua jurisdição (TRINDADE, 1945).

De acordo com Donald Ramos (1972), Itabira do Campo foi um dos únicos arraiais que continuaria a produzir ouro depois que muitas outras áreas já tinham cessado a sua produção. A freguesia de Nossa Senhora da Boa Viagem de Itabira do Campo foi elevada à natureza colativa em 1752, mas o arraial surgiu ainda no final do século XVII e início do XVIII, numa região limítrofe com a Comarca de Sabará. Possuía como paróquias filiais São João Batista, São José do Paraopeba e São Caetano da Moeda.

Esses foram os principais núcleos que pertenciam ao Termo de Vila Rica no século XVIII que se destacaram como zonas de produção agrícola e se relacionavam, em graus variados, com seu centro urbano. Para Donald Ramos (1972), São Bartolomeu, Casa Branca e Cachoeira do Campo foram os mais envolvidos com Vila Rica devido aos seus papéis de fornecedores de alimentos. Itabira do Campo teve mais destaque na mineração e Congonhas do Campo, ao contrário, foi a que menos se envolveu com a sede do Termo, devido a sua proximidade com a Comarca do Rio das Mortes. De acordo com Carla Almeida (2001), no final do século XVIII, somente Congonhas do Campo — que desde os primórdios de sua fundação esteve ligada à Comarca do Rio das Mortes e se voltou tanto para a atividade mineradora quanto para abastecer de produtos agropecuários as duas comarcas vizinhas — mesmo com um ligeiro decréscimo, conseguiu se manter com o maior rendimento entre as freguesias da Comarca de Vila Rica.

A pecuária foi uma das principais e mais rentáveis atividades entre aquelas voltadas para o mercado interno. De acordo com Cláudia Chaves (1999), o gado *vacum* movimentava um comércio intenso tanto no interior da Capitania das Minas, como também com capitânicas vizinhas. Os procedimentos necessários aos comboieiros ou boiadeiros que transportavam gados para as vilas eram fiscalizados pelos oficiais das câmaras. O corte da carne era controlado, pois era “mui pernicioso a todo este povo,

mataram gado logo assim que chegam aos currais aonde se costumam matar". Assim, "atendendo a utilidade pública" os camaristas declararam que o gado não podia ser morto logo que chegasse do caminho, sob pena de prisão e do pagamento de dez oitavas de ouro para as despesas da Câmara. Isso porque o gado passava a maior parte do tempo nos campos e era transportado a grandes distâncias para ser abatido e comercializado nas vilas e arraiais. As posturas municipais de Vila Rica definiam que o gado deveria ter oito dias de descanso em Cachoeira do Campo para se recuperar da viagem antes de ser abatido "pela notória incapacidade que se experimenta nas carnes que se experimenta [sic], digo que se matam por esta desordem" (APM/CMOP, cód. 49, fls. 34-34v).

Desde o início da colonização da região das Minas já era possível identificar a diversificação das atividades econômicas nas unidades produtivas. Ângelo Carrara (1997) evidenciou o consórcio de diversas atividades por meio do estudo das concessões de sesmarias e também destacou o ritmo da ocupação territorial. Outros estudos, como de Carlos Magno Guimarães e Liana Maria Reis (1987), Sônia Magalhães (2018), Carla Almeida (2001), José Newton Meneses (2000), Flávio Marcus da Silva (2008), Cláudia Chaves (1999) entre outros, destacam a dinâmica do mercado interno mineiro e o papel da atividade agropecuária, que não possuía apenas um caráter supletivo, pois era intensa e expressiva. No final do século XVIII e início do XIX, esses estabelecimentos agropastoris suplantaram as unidades produtivas especializadas na mineração. Nas últimas décadas dos setecentos, a economia da Capitania deixou de ter a mineração como eixo central e as atividades agropecuárias ganharam destaque no mercado interno, que era baseado na comercialização dos produtos excedentes, e receberam uma dinâmica própria que iam além das relações comerciais coloniais. Assim, os sertões da Capitania das Minas, grosso modo, representavam áreas que foram aos poucos sendo exploradas e recobriam a zona curraleira, ou currais, onde se espalhavam a pecuária extensiva e os campos destinados à produção agrícola para o abastecimento interno (CARRARA, 1997).

Estudos de Donald Ramos (1972), Mafalda Zemella (1990), Cláudia Chaves (1999) e Flávio Marcus Silva (2008) já apontaram o grande número de roças na região de Cachoeira do Campo, Casa Branca e São Bartolomeu e o comércio de produtos, com destaque para o milho, a mandioca e o feijão, além da importância dos campos para o gado. A documentação camarária referente ao pagamento dos "quintos reais" possibilita acompanhar as ocupações dos contribuintes. No "lançamento das roças, loja e negros" dos anos de 1715, 1716 e 1717 referente ao pagamento dos quintos, entre os 211 lançamentos de Cachoeira do Campo – compreendendo também neste período Santo Antônio de Casa Branca – 70,62% deles eram referentes a alguma atividade relacionada

ao mercado de abastecimento de alimentos. Deste total, 124 registros eram referentes às roças, sete às rocinhas, seis às vendas, seis aos sítios e duas às roças com lavras. Encontramos também uma referência para engenho, para corte de gado, para tratante de gado, e também um negócio, que talvez tenha alguma relação com abastecimento alimentar (APM/CMOP, cód. 02, fls. 61-96v). Para São Bartolomeu, 61,02% representavam atividades ligadas à alimentação. São 177 lançamentos gerais e, deste total, 75 eram referentes às roças e 26 às rocinhas, três aos sítios, dois aos engenhos e duas às vendas (APM/CMOP, cód. 02, fls. 45-59v). No Quadro I, encontram-se discriminados os lançamentos referentes ao abastecimento alimentar, ou seja, 149 para Cachoeira do Campo e 108 para São Bartolomeu. Foram excluídos os registros de pessoas que pagavam os impostos pelas atividades mecânicas e por possuírem cativos que, somados aos primeiros, correspondiam ao total de 211 e de 177 para Cachoeira do Campo e São Bartolomeu respectivamente.

Quadro I: Lançamentos das Roças e Lojas – 1715 - 1717

Tipo	Cachoeira do Campo	São Bartolomeu
Corte de Gado	1	-
Engenho	1	2
Negócio	1	-
Roça	124	75
Roça com lavras	2	-
Rocinha	7	26
Sítio	6	3
Tratante de gado	1	-
Venda	6	2
Total dos lançamentos gerais	211	177
Total	149 – 70,62%	108 – 61,02 %

Fonte: APM/CMOP, Cód. 02, Livro de registro de lançamentos dos Reais Quintos de 1715 e respectiva lista dos cobradores e contribuintes – 1715 - 1717

É possível acompanhar as atividades dos moradores das localidades estudadas também pelos registros de testemunhas nas devassas *ex-officio*, ou seja, investigações que eram executadas oficialmente a requerimento do juiz ordinário de Vila Rica para apurar delitos cometidos nas freguesias (LEMOS, 2003). Foram pesquisados autos referentes às freguesias do Termo de Vila Rica entre os anos de 1736 e 1808, entretanto não foi possível realizar uma amostragem quantitativa comparativa, apenas qualitativa, porque há mais autos para as freguesias de Congonhas do Campo e Itabira do Campo. Desta forma, o número de homens e mulheres destas duas localidades que aparecem como testemunhas é maior. Para as freguesias do campo, a documentação apresenta várias atividades, entretanto, estão apontadas neste estudo apenas aquelas que estão ligadas à alimentação mesmo que de maneira indireta.

As atividades das testemunhas das devassas corroboram a visão de Donald Ramos (1972) e demais estudiosos. Em Cachoeira do Campo a atividade mineradora não é mencionada entre as ocupações das testemunhas dos autos de devassas consultados, mas ocupações ligadas à roça e horta se destacam, sendo encontradas seis testemunhas que viviam de suas hortas e 16 de atividades em suas roças. Dentre as testemunhas moradoras na localidade, Joana Maria da Cruz, mulher forra de aproximadamente 40 anos, disse que vivia de “suas quitandas”, num auto de devassa do ano de 1767 (AHMI/CP, cód. 459, auto 9733, 1º of., fl. 3v). Também neste mesmo auto, a africana forra Madalena da Costa, de aproximadamente 40 anos de idade, disse que vivia de “fazer doce”, assim como Tereza de Jesus (AHMI/CP, cód. 459, auto 9733, 1º of., fl. 6v, fl. 10). Como era uma região de passagem para a Comarca de Sabará, havia pessoas que possuíam estalagens, que podiam ser usadas por tropeiros com suas mercadorias.

Em São Bartolomeu, também entre as testemunhas, havia poucas pessoas envolvidas com mineração e muitas envolvidas em atividades voltadas para a subsistência ou abastecimento. Dentre elas, 22 pessoas disseram que viviam de suas roças, duas de suas tropas e quatro de vender frutas. Há também menção à venda de doces, de hortaliças e lenhas. É importante ressaltar que essa localidade ainda tem uma tradição de vender doces feitos com frutas que são famosos, como a "goiabada cascão de São Bartolomeu" e a “Tradicional produção de doces artesanais de São Bartolomeu” é o primeiro Registro do Patrimônio Cultural Imaterial do Município de Ouro Preto (PREFEITURA, 2008). Sônia Magalhães (2018) já demonstrou que havia abundância de frutas cultivadas e silvestres na Comarca de Vila Rica e destacou os doces caseiros como sobremesas. Alguns viajantes que estiveram na região nas duas primeiras décadas do século XIX também destacaram esta atividade. Luccock (1975) apontou a produção de doces e do comércio de frutas quando esteve na região em 1817:

Vila Rica tem alguma importância do ponto de vista comercial. Até pouco tempo atrás, desfrutava ela da quase exclusividade do comércio de Goiás e Cuiabá, que atualmente partilha com São João-d’El-Rei. Também São Bartolomeu, nestas proximidades, tem fama pelos seus doces e envia grande quantidade de marmelada para o Rio de Janeiro. Se alguém estiver disposto a sorrir de um comércio de compotas, deverá esse lembrar-se de quão grande é a falta de emprego generalizado por este país e de que por esse meio há frutas, açúcar, lenha e trabalho que se tornam úteis. De qualquer modo, é isso preferível, tanto para o povo como para o estado, a andar fuçando atrás de ouro. (LUCCOCK, 1975, p. 305)

Johann Emanuel Pohl (1951) esteve em Cachoeira do Campo visitando o governador em primeiro de fevereiro de 1819, quando atravessou “o pequeno arraial, que

[contava] umas 80 casas e duas igrejinhas” e destacou o comércio de doces com São Bartolomeu em uma visita às terras do antigo quartel, onde encontrou um senhor que cuidava de um pomar que o deixou maravilhado:

A tarde foi destinada a uma visita ao jardim do Curioso, um alferes de 67 anos de idade, assim apelidado por ter feito em seu pomar plantações absolutamente incomuns no País. Nesse pomar havia longos renques de macieira, pessegueiros, romãzeiras, laranjeiras, limoeiros e figueiras, que se alternavam com videiras; e os canteiros, dispostos entre as fileiras de árvores estavam cobertos de ananases e diversas ervas medicinais. Uma quina (*Cinchona flavescens*), de cerca de três metros e meio de altura, crescia viçosamente, destacando-se entre as demais árvores deste pomar. Eram de fato admiráveis os cuidados e esforços que este homem dedicava às suas plantações. Para proteger contra as formigas os frutos que pendiam de todas as árvores, ele muito inteligentemente, cercou-as todas com regos. Seu pomar bem que merecia ser imitado pelos habitantes, mas eles não lhes prestaram atenção; de um homem laborioso, diziam abertamente que era um esquisitão, porque era uma rara exceção da habitual vida de indolência. O bom velho obsequiou-nos, em sua casinha, com toda espécie de frutas que oferecia o seu bem plantado pomar, com vinho e frutas em conserva e ainda me ofereceu uma caixa de marmelada que pesava 50 libras, com a qual fazia considerável negócio com o próximo arraial de São Bartolomeu. Entrementes anoitecera e regressamos à casa do governador [...] (POHL, 1951, p. 429).

Em Congonhas do Campo, os mineradores se destacavam entre as testemunhas, mas também há menção às atividades ligadas às roças, vendas, negócio de fazenda, estalagens, e também “tropas no caminho do Rio de Janeiro”, fazendo menção ao conhecido Caminho Novo que passava pela localidade. Jerônimo Alves Pereyra e Matheus Rodrigues Arruda, ambos descritos como homens brancos, de 20 e 55 anos de idade respectivamente, disseram viver de “dispor de mantimentos” no ano de 1796 (AHMI/CP, cód. 449, auto 9454, 1º of., fl. 7, fl. 4v). A venda de toucinhos, foi a atividade mencionada por João Machado de Castro, homem branco de aproximadamente 20 anos e morador em Congonhas do Campo (AHMI/CP, cód. 449, auto 9454, 1º of., fl. 11) e também por Manoel Antonio de Mello, descrito como homem branco de aproximadamente 42 anos, morador na “ponte das Taboões na Freguesia de Casa Branca”, que disse viver de vender toucinho e também “comestíveis” no ano de 1788 (AHMI/CP, cód. 445, auto 9342, 1º of., fl. 13v).

As atividades em torno da alimentação também podem ser identificadas como ocupação das testemunhas nos documentos cartorários e criminais pelas expressões: “vive de sua roça”, “vive de sua lavoura”, “vive de vender suas plantas”, “vive de carrear mantimentos para a vila”, “vive com sua tropa” ou “vive de seu negócio”. Há menções a algumas atividades indeterminadas, que não foi possível identificar se estão relacionadas

à alimentação, como "vive de seu ofício", "vive de sua ocupação" ou ainda "vive de fazer serviços". Também aparecem outras atribuições comerciais como lojas e "negócios de fazenda", tanto seca como molhada (AHMI/CP, cód. 449, auto 9454, 1º of). Mafalda Zemella (1990) distingue as lojas – que se limitavam a vender fazendas secas – das vendas onde se encontravam quase tudo que se vendia nas lojas e também os gêneros molhados.

No final do século XVIII o Termo de Vila Rica ainda conservava o mesmo território e o mesmo número de freguesias, apesar das várias tentativas da Câmara de expandi-lo. Em carta enviada à Rainha D. Maria no ano de 1778, os camaristas alegaram que "o limitado Termo tem de oito, ou nove léguas de terras, umas inúteis, e outras pouco frutíferas, que se lhe demarcou no tempo do governador D. Brás Baltazar da Silveira" (AHU/MG, cx. 113, doc. 72, fot. 03). Dentre as quatro comarcas da Capitania mineira – Rio da Mortes, Rio da Velhas, Serro Frio e Vila Rica – esta última, que se dividia em dois termos, o do mesmo nome e o de Mariana, sempre foi a de menor extensão territorial. Assim, os oficiais da Câmara solicitavam mudanças na divisão das comarcas com uma consequente expansão do Termo de Vila Rica que não tinha mais por onde se estender e aclamavam por terras mais férteis para o seu abastecimento e maiores rendimentos para a Câmara. Solicitaram também que parte de São Bartolomeu e o arraial de Rio das Pedras que pertenciam à Vila de Sabará, passassem para a jurisdição de Vila Rica por ser mais próxima e isso facilitaria e diminuiria os riscos e custos das diligências. Os camaristas aproveitaram também essa solicitação para frisar ainda mais a necessidade de ampliação do território do Termo "proporcionando a cultura e criação de frutos e de gado necessários a subsistência do maior número de habitantes" (AHU/MG, cx. 113, doc. 72, fot. 03).

Dom Luiz Diogo Lobo Silva, conselheiro da Rainha e ex-governador da Capitania de Minas, enviou o seu parecer alertando que os moradores de Vila Rica, devido à abundância de ouro, negligenciaram a agricultura, por acharem que

[...] lhe concorriam de fora todos os víveres de que necessitavam sem se lembrarem de que por este meio se vinham a desapropriar da mesma riqueza de que se consideravam senhores, e a constituir-se na primeira indigência pela obrigação de a cederem em benefício dos que a procuravam por meio da agricultura (AHU/MG, cx. 113, doc. 72, fot. 05).

Esse seria o motivo da crescente diminuição demográfica do Termo. Como não havia mais para onde se expandir "por terras férteis", "sertões e campos", os seus moradores mudavam para outros lugares que permitiam novas oportunidades. Após esta justificativa, foi solicitado ao governador um parecer e uma "carta geográfica" contendo as divisões das comarcas e termos da Capitania de Minas para justificar a anexação dos

arraiais ao Termo de Vila Rica. Nesta solicitação destacam que todas as comarcas possuíam grandes extensões de “terras férteis e abundantes” e Vila Rica não tinha mais “como ter novos descobrimentos”. (AHU/MG, cx. 113, doc. 72, fot. 05).

Considerações Finais

O desenvolvimento da cozinha mineira, compreendendo os produtos, as técnicas culinárias, os modos de fazer e as identificações e invenções em torno da comida, faz parte de processos que envolviam as condições climáticas, geográficas, sociais e econômicas da formação da região desde o início do século XVIII. Esta cozinha destaca-se também por uma certa homogeneidade na sua base, uma vez que os alimentos de produção local eram consumidos praticamente por todas as camadas sociais. Entretanto, sabe-se que para a população escravizada e a heterogênea camada social dos pobres livres, devia haver diferença entre a quantidade, a qualidade e as formas de preparos dos alimentos consumidos. Também que à esta base alimentar comum eram incorporados produtos provenientes de outras capitânicas e da Europa que deveriam se destinar às camadas mais abastadas.

A historiografia já tem destacado a diversidade econômica da região, ainda nas décadas iniciais da formação da sociedade, apesar dos interesses centrais destinados à mineração. As atividades voltadas para o abastecimento do mercado interno foram se intensificando no decorrer do século XVIII, principalmente na segunda metade e início do século XIX. A produção local, que era para subsistência nos momentos iniciais, foi sendo também comercializada com outras regiões, principalmente com o Rio de Janeiro que se tornou sede do poder metropolitano na Colônia substituindo Salvador no ano de 1763, com o objetivo de melhor controle da região mineradora que se tornou o centro das atenções da Coroa portuguesa durante todo os setecentos.

Vila Rica era o entroncamento para todos os caminhos oficiais: o Velho por Paraty, o caminho para a Comarca do Rio das Velhas e Comarca do Serro Frio e, principalmente, o Caminho Novo que encurtava o trajeto das tropas e o comércio com o Rio de Janeiro (RENGER, 2007). Spix e Martius (2017) chegando em Vila Rica no dia 28 de fevereiro de 1818, após destacarem o ordenamento urbano, os edifícios do poder na localidade e os ofícios, descreveram o dinamismo do comércio:

Entre todas as cidades no interior do Brasil, nenhuma tem comércio tão animado como Vila Rica. Daqui partem estradas para São Paulo, passando por São João d’el-Rei; por Minas Novas, para a Bahia; por São Romão, Tejuco, Malhada, para Paracatu, Goiás e Mato Grosso; porém nenhuma é tão movimentada, com o vaivém de tropas, como a

estrada que leva ao Rio de Janeiro, sede do governo, distante setenta léguas. Quase que todas as semanas, ou cada mês do ano, seguem grandes caravanas, carregadas com os produtos da região: algodão, couros, marmelada, queijos, pedras preciosas, barras de ouro, etc., para a capital, e voltam, trazendo sal, vinho, chitas, panos, presuntos, espelhos, artigos de ferro, novos escravos para a exploração das minas de ouro, etc. O comércio com o mais longínquo sertão, que vai até Goiás e Mato Grosso, não é tão extenso, de fato, como o de São Paulo e Bahia; entretanto, expande-se até além do rio São Francisco, quase que por toda a capitania, e abastece-a não só com as mercadorias europeias adquiridas no Rio de Janeiro, mas, também, com os produtos das imediações, como, por exemplo, os aqui fabricados: artigos de ferro, chapéus de feltro, louça de barro, queijo, milho, marmelada, carne de porco e tocinho; este é empregado em vez de manteiga e banha, e constitui grande artigo de comércio da província.

O clima desta capitania, em virtude de sua situação alta, é, em geral, bastante fresco e favorável ao cultivo das frutas europeias. [...] O tempo era muito agradável, porém amiúde refrescava ao sobrevirem repentinas trovoadas. Durante os meses frios de junho e julho, sofrem as plantações às vezes prejuízos por causa de geadas noturnas; assim, no ano anterior à nossa estada, considerável parte da colheita de bananas, cana-de-açúcar e café perdeu-se com a geada (SPIX & MARTIUS, 2017, p. 268-269).

A produção de muitos víveres em quintais e pomares, como hortaliças, frutos diversos e criação de porcos e galinhas que já se destacavam no período colonial como base alimentar da população da região, proporcionou o que atualmente tem se destacado como comida mineira: uma combinação de vegetais, carnes, cereais e laticínios. Embora a cozinha mineira tenha permitido a incorporação de ingredientes considerados mais sofisticados e novas técnicas, essa combinação do trivial e costumeiro, do cotidiano da mesa dos mineiros, pode ser encontrada também nas épocas festivas e em restaurantes de comida típica. As receitas salgadas à base de carne de porco, verduras e produtos do milho para o almoço e jantar, de sobremesas à base de doces de frutas e de quitandas para receber os visitantes com o café, têm se destacado nos dias atuais como um dos principais atrativos da chamada hospitalidade mineira. Afinal, como afirma Luce Giard (2011, p. 266), “a mesa é uma máquina social complicada, mas também eficaz”, ela é “um lugar de prazer” que “conserva verdades e segredos, pois comer é sempre bem mais que comer” (GIARD, 2011, p. 267).

Referências

ABDALA, Mônica Chaves. *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. Uberlândia: EDUFU, 1997.

ALMEIDA, Cândido Mendes de. *Código Philippino ou Ordenações e Leis do Reino de Portugal recopiladas por mandado D'el-Rei D. Philippe I*. 14 ed. Rio de Janeiro: Instituto Philomathico, 1870. 3.v.

ALMEIDA, Carla Maria C. *Homens Ricos, Homens Bons: produção e hierarquização social em Minas colonial (1750-1822)*. Tese (Doutorado em História). Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2001 (mimeo).

Arquivo Histórico do Museu da Inconfidência/Casa do Pilar (AHMI/CP), cód. 459, Devassas, auto 9733, 1º of., 1767.

Arquivo Histórico do Museu da Inconfidência/Casa do Pilar (AHMI/CP), cód. 449, Devassas, auto 9454, 1º of., 1796.

Arquivo Histórico do Museu da Inconfidência/Casa do Pilar (AHMI/CP), cód. 445, Devassas, auto 9342, 1º of. 1788.

Arquivo Histórico Ultramarino. Projeto Resgate (AHU). Minas Gerais (MG), cx. 113, doc. 72, 1778. Disponível em: http://resgate.bn.br/docreader/DocReader.aspx?bib=011_MG&Pesq=melo%20franco&agfis=56507. Acesso em: 01/09/2020.

Arquivo Público Mineiro (APM). Câmara Municipal de Mariana (CMM), cód. 11, Livro de Acórdãos do Senado, 1733-1736. Disponível em: <http://www.siaapm.cultura.mg.gov.br/modules/cmm/brtacervo.php?cid=11>. Acesso em: 01/09/2020.

Arquivo Público Mineiro (APM). Câmara Municipal de Mariana (CMM), cód. 23, Livro de Acórdãos da Câmara, 1768-1780. Disponível em: <http://www.siaapm.cultura.mg.gov.br/modules/cmm/brtacervo.php?cid=23>. Acesso em: 01/09/2020.

Arquivo Público Mineiro (APM). Câmara Municipal de Ouro Preto (CMOP), cód. 02 Livro de registro de lançamentos dos Reais Quintos de 1715 e respectiva lista dos Cobradores e contribuintes, 1715-1717. Disponível em: <http://www.siaapm.cultura.mg.gov.br/modules/cmop/brtacervo.php?cid=5937>. Acesso em: 31/08/2020.

Arquivo Público Mineiro (APM). Câmara Municipal de Ouro Preto (CMOP), cód. 23 Livro de registro de Listas dos Contribuintes para o Real Donativo e Conta dos Provedores, 1727-1728. Disponível em: <http://www.siaapm.cultura.mg.gov.br/modules/cmop/brtacervo.php?cid=5958>. Acesso em: 31/08/2020.

Arquivo Público Mineiro (APM). Câmara Municipal de Ouro Preto (CMOP), cód. 39 Livro de Termos de Acórdãos, 1737-1740. Disponível em: <http://www.siaapm.cultura.mg.gov.br/modules/cmop/brtacervo.php?cid=5974>. Acesso em: 31/08/2020.

Arquivo Público Mineiro (APM). Câmara Municipal de Ouro Preto (CMOP): cód. 49 Livro de registro de Ordens Régias, Patentes, Escrituras, Representações, Carta, Editais, Procuções, Inventários, 1742-1743. Disponível em: <http://www.siaapm.cultura.mg.gov.br/modules/cmop/brtacervo.php?cid=5984>. Acesso em: 31/08/2020.

Arquivo Público Mineiro (APM). Câmara Municipal de Ouro Preto (CMOP): cód. 50, Livro de Termos de Vereação e Acórdãos, 1742-1745. Disponível em: <http://www.siaapm.cultura.mg.gov.br/modules/cmop/brtacervo.php?cid=5985>. Acesso em: 31/08/2020.

Arquivo Público Mineiro (APM). Câmara Municipal de Ouro Preto (CMOP): cód. 76 Livro de Registro de Editais dos Almotacés e Pauta de Preços de Gêneros, 1760-1778. Disponível em: <http://www.siaapm.cultura.mg.gov.br/modules/cmop/brtacervo.php?cid=6013>. Acesso em: 31/08/2020.

ARRUDA, Maria Arminda. *Mitologia da mineiridade: o imaginário mineiro na vida política e cultural do Brasil*. São Paulo: Brasiliense, 1990.

BOURDIEU, Pierre. *A economia das trocas simbólicas*. 6ª ed. São Paulo: Perspectiva, 2007.

CARRARA, Ângelo. *Agricultura e pecuária na capitania de Minas Gerais (1674-1807)*. Tese (Doutorado em História), Universidade Federal do Rio de Janeiro, 1997 (mimeo).

CHAVES, Cláudia Maria das Graças. *Perfeitos negociantes: mercadores nas Minas setecentistas*. São Paulo: Annablume, 1999.

CÓDICE Costa Matoso. Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro, Centro de Estudos Históricos e Culturais, 1999.

FONSECA, Maria Teresa do C. *Absolutismo e municipalismo: Évora 1750-1820*. Lisboa: Colibri, 2002.

FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros*. 2ª ed. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/EDUSP, 1982.

GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano: Morar, cozinhar*. 10ª ed. Petrópolis: Vozes, 2011, vol. 2.

GUIMARÃES, Carlos Magno; REIS, Liana Maria. Agricultura e caminhos de Minas (1700-1750). In: *Revista do Departamento de História/UFMG*, Belo Horizonte, n. 4, p. 85-99, 1987.

LEMOS, Afonso de. Monografia da freguesia da Cachoeira do Campo. In: *Revista do Arquivo Público Mineiro*, Belo Horizonte, vol. 13, p. 77-111, 1908.

LEMOS, Carmem S. *A Justiça local: os juízes ordinários e as devassas da comarca de Vila Rica (1750-1808)*. 2003. Dissertação (mestrado em História). Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2003 (mimeo).

LUCCOCK, John. *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil*. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/Edusp, 1975.

MAGALHÃES, Sônia Maria de. *A mesa de Mariana: Produção e consumo de alimentos em Minas Gerais (1750-1850)*. 2ª ed. Goiânia: Editora da Imprensa Universitária, 2018.

MAGALHÃES, Sônia Maria de. *Males do sertão: alimentação, saúde e doenças em Goiás o século XIX*. Goiânia: Cãnone Editorial, 2014.

MAGALHÃES, Sônia Maria de; PIRES, Maria do Carmo. Patriazinha: a formação da identidade do mineiro. In: *Revista Área Domeniu*, Tomar, Portugal, vol. 3, 187-203, 2008.

MENESES, José Newton Coelho. Apresentação: Culturas alimentares, práticas e artefatos. *Varia Historia*, Belo Horizonte, vol. 32, n. 58, p. 15-20, jan/abr 2016. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-87752016000100015&lng=pt&nrm=iso. Acesso em: 31/08/2020.

MENESES, José Newton Coelho. Modos de fazer e a materialidade da cultura “imaterial”: o caso do queijo artesanal de Minas Gerais. In: *Patrimônio e Memória*, UNESP/FCLAs/CEDAP, v. 5, n.2, p. 19-33, dez. 2009. Disponível em: <https://pem.assis.unesp.br/index.php/pem/article/view/75%3E>. Acesso em: 31/08/2020.

MENESES, José Newton Coelho. *O Continente rústico: abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas*. Diamantina (MG): Maria Fumaça, 2000.

MICELI, Sérgio. Introdução: a força do sentido. In: BOURDIEU, Pierre. *A economia das trocas simbólicas*. 6ª ed. São Paulo: Perspectiva, 2007.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. 1ª Ed. São Paulo: Editora Senac, 2008.

PIRES, Maria do Carmo. *Em testemunho de verdade: juízes de vintena e poder local na comarca de Vila Rica (1736-1808)*. Tese (doutorado em História). Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2005. (mimeo.)

POHL, Johann B. E. *Viagem ao interior do Brasil*. Rio de Janeiro: Instituto Nacional do Livro, 1951, vol. 2.

PREFEITURA Municipal de Ouro Preto. *Inventário da tradicional produção de Doces artesanais de São Bartolomeu*. Ouro Preto: Secretaria Municipal de Cultura e Patrimônio, 2008.

RAMOS, Donald. *A Social History of Ouro Preto: stresses of dynamic urbanization in Colonial Brazil (1695-1726)*. The University of Florida, 1972 (mimeo).

RENGER, F. A origem histórica das estradas reais nas Minas Setecentistas. In: VILLATA, Luiz C.; RESENDE, Maria Efigênia L. *História de Minas: as Minas Setecentistas*. Belo Horizonte: Autêntica, 2007.

SALGADO, Graça. *Fiscais e meirinhos: a administração no Brasil colonial*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986.

SILVA, Flávio Marcus da. Estratégias de mercado e abastecimento alimentar em Minas Gerais no século XVIII. SEMINÁRIO SOBRE A ECONOMIA MINEIRA, n. 9, 2000. *Anais do IX Seminário sobre a Economia Mineira*. Diamantina: CEDEPLAR, 2000. Disponível em: <https://ideas.repec.org/h/cdp/diaman/200004.html>. Acesso em: 21/09/2020.

SILVA, Flávio Marcus da. *Subsistência e poder: a política de abastecimento alimentar nas Minas setecentistas*. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2008.

SPIX, J. B. von e MARTIUS, C. F. P. von. *Viagem pelo Brasil (1817-1820)*. Brasília: Senado Federal - Conselho Editorial, 2017. Disponível em: https://www2.senado.leg.br/bdsf/bitstream/handle/id/573991/001118266_Viagem_pelo_Brasil_v.1.pdf?sequence=14&isAllowed=y. Acesso em: 21/09/2020.

TRINDADE, Raimundo. *Instituição de Igrejas no Bispado de Mariana*. Rio de Janeiro: M. E. S., 1945.

ZEMELLA, Mafalda. *O abastecimento da capitania das Minas Gerais no século XVIII*. São Paulo: HUCITEC/EDUSP, 1990.

A CIDADE DO RECIFE E O ABASTECIMENTO DE GÊNEROS DE PRIMEIRA NECESSIDADE (1825-1835)

THE CITY OF RECIFE AND THE SUPPLY OF STAPLE FOODS (1825-1835)

Josenildo Américo PAULINO*
Bruno Augusto Dornelas CÂMARA**

Resumo: O presente artigo tem como objetivo analisar o comércio de gêneros de primeira necessidade na cidade do Recife entre os anos de 1825 e 1835. A alimentação-base dos habitantes era a farinha de mandioca e o charque, sendo complementada por frutas, verduras e legumes. O Porto do Recife teve um papel importante no fornecimento de farinha de mandioca e charque, que chegava de várias partes do Império. Já as frutas, as verduras e os legumes tinham como origem os sítios localizados próximo aos bairros principais. Nosso argumento principal é que a ligação entre estes dois centros foi essencial para manter uma boa oferta de alimentos nos mercados do Recife.

Palavras-chave: comércio interprovincial; gêneros de primeira necessidade; sítios.

Abstract: This article aims to analyze the trade of staple foods in the city of Recife between the years 1825 and 1835. The basic food of the inhabitants was manioc flour and jerked beef, complemented by fruits, vegetables, and legumes. The port of Recife played an important role in the supply of manioc flour and jerked beef, which came from various parts of the Empire. On the other hand, the fruits and vegetables were originated from the ranches close to the main neighborhoods. Our main argument is that the connection between these two centers was essential to maintain a good supply of food in Recife's markets.

Keywords: interprovincial trade; staple foods; ranches.

Nenhuma cidade alimenta a si mesma. Diferentemente de uma vila ou aldeia, uma cidade necessita de um grande contingente que vive fora de suas imediações para garantir que os produtos cheguem aos mercados. O Recife do século XIX não escapava a essa regra: vendedores ambulantes, barqueiros, merceeiros, açougueiros, negociantes de gado, importadores, escravos e livres participavam ativamente de uma extensa rede que garantia a oferta de alimentos. Este tema também mobilizava diretamente as autoridades da época, que se esforçavam para garantir o pleno funcionamento da cidade. Bastava um período de instabilidade e escassez para que a população e as autoridades ficassem em alerta.

Os habitantes das principais cidades dos oitocentos tinham uma dieta baseada em carboidratos, fornecidos por cereais ou raízes, podendo ser consumidos isoladamente ou combinado com leguminosas. No caso da cidade do Recife, a dieta-base dos habitantes

* Mestrando do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal de Pernambuco – UFPE. E-mail: josenildo.paulino@hotmail.com. Agradeço ao CNPq pelo apoio financeiro, em forma de bolsa de mestrado, para a realização deste trabalho.

** Professor adjunto da Universidade de Pernambuco – UPE – *Campus* Garanhuns; Docente do Programa de Pós-Graduação em Culturas Africanas, da Diáspora e dos Povos Indígenas – Procadi. E-mail: brunohist@hotmail.com

girava em torno de dois itens: farinha de mandioca — que fornecia uma alta quantidade de calorias — e a carne, que poderia ser comprada *in natura* — a chamada carne-verde — ou conservada em sal — o charque. Outros alimentos, como verduras, frutas, óleos, gorduras e condimentos, também estavam presentes, mas seu papel como fonte de calorias era secundário. Os que detinham maior poder aquisitivo poderiam usufruir de artigos importados do além-mar, como: farinha de trigo, vinho, paio, cerveja, queijo, azeite, etc.

Os estudos que envolvem o abastecimento de gêneros de primeira necessidade têm um longo histórico de produções dentro da historiografia brasileira. Ainda nas primeiras décadas do século XX, já apareciam os primeiros estudos que trabalhavam esse tema de maneira central ou periférica. A interpretação clássica, sustentada por Caio Prado Jr., colocava a economia colonial como um mero apêndice da metrópole. As relações mercantis dentro da América Portuguesa eram consideradas insignificantes e existiam apenas para produzir o necessário à subsistência dos colonos. Segundo ele, a produção interna só era estimulada quando a conjuntura internacional era desfavorável em virtude do aumento de preço.

Em meados da década de 1960 e mais fortemente na década de 1970, historiadores, cientistas sociais e economistas passaram a defender uma inversão do ponto central de análise sobre a colônia. Alguns estudiosos afirmavam que, para compreender melhor a formação social e econômica do país, era necessário olhar de dentro para fora, da colônia para a metrópole. Essa abordagem trouxe uma nova visão sobre a movimentação da economia interna e seus desdobramentos. Segundo Pedro Henrique Campos (2005, s/p), pode-se destacar os trabalhos de Mafalda Zemella e Myriam Ellis sobre o abastecimento das minas setecentistas, além do grupo de história agrária, sob a liderança da Maria Yedda Linhares. Além disso, uma ampla historiografia vem ampliando de maneira significativa o entendimento sobre a temática do abastecimento no Império brasileiro, boa parte dela está aqui contemplada e será apresentada no decorrer da análise.

O objetivo deste artigo é apontar alguns aspectos que envolvem o abastecimento da cidade do Recife no século XIX, entre os anos de 1825 e 1835. Esse recorte foi escolhido por marcar, de início, um período de estabilidade política e comercial na província, após os problemas da Independência e da Confederação do Equador¹. Além disso, 1825 marca o início da circulação de periódicos na província, principal fonte para a realização da pesquisa. Já o ano de 1835 marca o fim da Guerra dos Cabanos (1832-1835)², que causou inúmeras dificuldades no abastecimento.

Podem ser destacados três grandes centros produtores e/ou fornecedores de alimentos para a capital da província de Pernambuco: 1) o interior da província, que era marcado pela agricultura de subsistência em larga escala; 2) o comércio interprovincial, que fornecia à cidade do Recife farinha de mandioca e charque em abundância; 3) os sítios localizados próximo aos três bairros principais — Santo Antônio, Boa Vista e São José —, que forneciam frutas, legumes e verduras. Escolhemos, entretanto, privilegiar em nossa análise os dois últimos.

O artigo está dividido em três partes. Na primeira, tratamos da cidade do Recife na primeira metade dos oitocentos. Um dos traços marcantes era sua proximidade com os rios Capibaribe e Beberibe. Esses rios tinham um papel importante na circulação de pessoas e alimentos. Também é dada uma atenção especial ao porto, local de entrada de boa parte dos produtos consumidos na cidade.

Na segunda parte, o foco de análise é o comércio interprovincial de gêneros de primeira necessidade. Renato Marcondes (2012, p. 143) afirma que havia, no século XIX, um comércio de cabotagem, que abarcava as trocas de mercadorias nacionais não exportadas, sobretudo alimentos. Rio de Janeiro, Bahia, Pernambuco e Rio Grande do Sul faziam parte desse sistema comercial. Durante o período aqui analisado, 131 embarcações com farinha de mandioca e 179 carregadas com charque chegaram à província. Como será demonstrado, esse comércio foi importante para manter uma boa oferta desses produtos na cidade.

Já a terceira parte versa sobre os sítios localizados nos arredores dos três bairros principais: Santo Antônio, Boa Vista e São José. Surgidas após a desativação de engenhos de açúcar, essas pequenas propriedades se especializaram em fornecer frutas, legumes, verduras, entre outros produtos, complementando a dieta-base dos habitantes. Como será visto, o trabalho de escravos e feitores nessas propriedades era marcante e foi essencial para fazer a ponte entre os sítios e os mercados.

O espaço urbano, população, fluxo de mercadorias e consumo

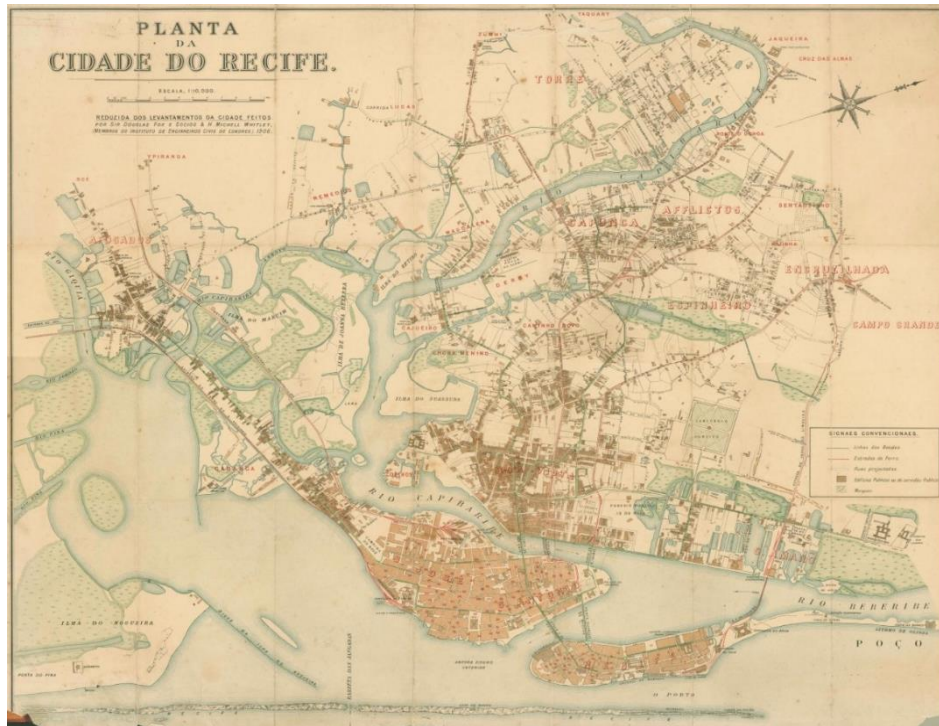
Na primeira metade do século XIX, a cidade do Recife passou por uma rápida mudança em poucas décadas. Antes uma vila colonial, a capital da província de Pernambuco se transformou em um agrupamento urbano em pleno movimento e expansão. A abertura dos portos, assinada logo após a chegada da família real, em 1808, promoveu um incremento no comércio, passando a englobar embarcações dos mais variados locais do Mundo Atlântico. Cidades como Rio de Janeiro, Salvador e Recife

passaram a ter o ritmo da vida cotidiana influenciado, em grande parte, pelo movimento do porto e os interesses mercantis ali existentes.

Boa parte dessa mudança foi promovida pelo tráfico transatlântico de escravos. Segundo dados do *The Transatlantic Slave Trade Database*, dos mais de 5.848.266 africanos escravizados para o Brasil, cerca de 2.450.570 entraram entre 1800 e 1850; desse montante, 297.015 tiveram como local de desembarque o Porto do Recife.³ O sistema escravista estava presente em todos os setores da sociedade, sendo o seu principal sustentáculo. Esse tipo de mão de obra foi utilizado nos mais variados serviços e contribuiu para o rápido crescimento da cidade.

Uma das principais marcas do Recife é sua aproximação com os rios Capibaribe e Beberibe, amplamente navegáveis e com ligação direta ao Oceano Atlântico. O Beberibe e, principalmente, o Capibaribe faziam parte do espaço urbano formado pelos então bairros do Recife, Santo Antônio e Boa Vista. Ao olhar para um mapa da época, percebe-se facilmente a relevância do sistema fluvial para a vida cultural e social da cidade: através dos rios, circulavam pessoas, cargas e produtos, como os alimentos que abasteciam a população.

A capital da província de Pernambuco figurava como um dos principais centros urbanos do Império brasileiro na primeira metade do século XIX. Entretanto, não é tarefa fácil apontar com exatidão quantas pessoas habitavam esse espaço no período estudado. Um censo realizado no ano de 1828 ajuda, em partes, nessa tarefa. Entretanto, Marcus Carvalho aponta uma espécie de subnotificação nessa contagem, pois, no referido ano, o recrutamento estava a todo vapor, fazendo com que os habitantes temessem participar dessa contagem. Outro fator apontado pelo autor é que muitos senhores de escravizados poderiam ter optado por não mencionar seus cativos, por medo de uma possível cobrança de imposto por parte do Estado Imperial (1998, p. 21-23).

Figura 01 - Mapa da Cidade do Recife no ano de 1906⁴

Laboratório Topográfico de Pernambuco: Planta da cidade do Recife, 1906

O referido censo indicava 25.678 pessoas somente nos três bairros centrais, das quais 7.935 eram escravas. No termo do Recife — que incluía alguns subúrbios —, havia 38.159 pessoas, das quais 11.692 eram cativas. Em torno de 60% dos escravos da zona portuária eram homens, o que se justifica pela necessidade de funções que geralmente eram atribuídas aos escravizados: a carga e a descarga de embarcações com os mais variados produtos e o trabalho na estiva (CARVALHO, 1998, p. 44-50).

Todo esse contingente populacional — até mesmo os cativos — necessitava de extensa rede comercial para garantir sua alimentação diária, envolvendo os mais variados agentes. Bertie Mandelblatt (2007, p. 21) afirma que precisamos romper com a visão do escravo como uma *commodity* e um produtor de *commodities*, eles também eram consumidores. Sidney Mintz (2010, p. 155-156) destaca que, a longo prazo, o custo principal para manter um cativo era a alimentação. Ainda que não tivessem como definir, na maioria das vezes, o que iriam comer, os cativos eram, nesse sentido, consumidores, mesmo que de maneira indireta.

Segundo Evaldo Cabral de Mello, a cidade do Recife teve um importante papel de entreposto comercial para as regiões mais próximas (2002, p. 179). O núcleo desse sistema era a Mata Pernambucana, tendo como seu grande item de exportação o açúcar. Já a Mata Seca e o Agreste tinham o algodão, a pecuária e a agricultura de subsistência

como principais atividades econômicas. Esse protagonismo do Recife só foi possível pela existência de uma ampla rede de ligações comerciais, que operavam como “agentes do Recife”. Portos de mar, como Fortaleza e Maceió; cidades de fundo estuário, como Sobral; ou centros localizados próximos a rios navegáveis por embarcações de pequeno e médio porte, como Paraíba, Rio Grande, Porto Calvo e Penedo, fizeram parte dessa rede. A navegação de cabotagem proporcionou a criação de uma rede local de intermediários, que mantinham relações extremamente regulares com o Recife, onde escoavam sua produção. A facilidade e o baixo custo do transporte costeiro foram maximizados pelo mau estado das estradas (esse cenário só iria mudar na segunda metade do século XIX).

A importância da locomoção marítima é perceptível através de algumas estatísticas colhidas por Evaldo Cabral de Mello: no último quartel do século XVIII, metade do açúcar produzido na Mata Pernambucana era conduzida ao Porto do Recife em canoas; a outra metade, em barcos e sumacas. Em meados do século XIX, estima-se que três quartos da produção do açúcar e seus derivados eram feitos via mar. Ao incluir as exportações das regiões próximas (Paraíba, Rio Grande e Ceará), a participação do transporte de cabotagem seria ainda maior. Dados do Segundo Reinado sobre o transporte de açúcar e algodão apontam que 41,5% do açúcar e 43,3% do algodão foram escoados pelo transporte de cabotagem. Na segunda metade do século XIX, Ceará, Rio Grande, Paraíba e Alagoas começaram a dispensar a intermediação do Recife e fizeram ligações diretas com o exterior. Mesmo assim, a cabotagem recifense ainda era responsável por escoar 2/5 da produção (MELLO, 2002, p. 180-181).

Bruna Dourado afirma que Pernambuco esteve entre os três maiores portos de exportação do Império entre 1775 e 1885. Os principais produtos da pauta de exportação pernambucana — açúcar, algodão, aguardente e couros — representaram em torno de 93,2% das receitas provenientes (2015, p. 60-61). Entretanto, ao mesmo tempo em que tinha um enorme fluxo de exportação, a província de Pernambuco também recebia, em seus portos, os mais variados produtos, entre eles os alimentos que se destinavam à população da cidade do Recife e seus arredores.

Ao consultar o *Diário de Pernambuco*, principal jornal da província, é perceptível a alta movimentação de embarcações no porto descarregando alimentos dos mais variados locais, fornecendo produtos que atendiam desde gostos sofisticados até os chamados gêneros de primeira necessidade, presentes na mesa de parcela significativa da população. A diversidade fica latente quando se olha a seção dos *preços correntes de importação*. Chegavam ao porto e eram distribuídos pela cidade produtos como: bacalhau seco,

bolachas inglesas, carnes de boi conservadas – do Rio Grande do Sul, Montevidéu, da Irlanda, dos Estados Unidos, carne de porco – dos EUA e da Irlanda, manteiga inglesa, paios de Lisboa, peixes da Suécia e dos EUA, presuntos do Porto e da Inglaterra, queijos, vários tipos de chá, vinhos portugueses e franceses, além da farinha de trigo, considerada um artigo de luxo (Diário de Pernambuco, 31/05/1834).

Nos anúncios de jornais, é possível encontrar ofertas dos mais variados produtos na seção de vendas. Em alguns casos, era até difícil caracterizar a que tipo de produto ela se dedicava, pois alimentos se misturavam facilmente com a oferta de outros itens:

[vende-se] queijos londrinos, presuntos para fiambre, vinho do Porto, e da madeira em barris, chá hisson em latas de quatro libras, dito preto, e aljôfar, pimenta da Índia em sacas de duas arrobas, feijão mulatinho e rajado, velas de espermacete, fato para marujo de todas as qualidades, camisas finas de madapolão, ditas de riscado, casacas e sobrecasacas inglesas, charutos da Havana, conservas de salmão, e lagostinho em latas, molhos de toda a qualidade, carne de vaca em barris, chapéus de castor brancos e pretos, genebra de Holanda em caixas de dúzia, cerveja preta, chapéus do Chile e de palha americana, verniz fino e ordinário para navios: na Rua da Cruz, armazém n. 10 (Diário de Pernambuco, 04/03/1835).

No recorte que o presente estudo contempla, embarcações carregadas com farinha de trigo chegavam constantemente ao Porto do Recife. No ano de 1827, por exemplo, seis embarcações deram entrada tendo a farinha de trigo como principal produto. Quatro delas saíram dos EUA — uma da Filadélfia, uma de Nova Iorque e duas de Boston —, além de Gibraltar e Halifax (Diário de Pernambuco, 06/02/1827; 20/02/1827; 23/02/1827; 03/03/1827; 21/03/1827; 29/05/1827). Não foi possível perseguir os rastros de todos os consignatários, pois, em alguns casos, a carga era declarada como sendo do mestre da embarcação. Entretanto, a firma Luiz Gomes Ferreira & Mansfield foi apontada como dona da carga de três embarcações: duas vindas de Boston e uma de Gibraltar.

O comércio desse produto na cidade do Rio de Janeiro foi analisado por Rafael Marquese. O autor aponta que a firma Maxwell, Wright & Co esteve profundamente ligada com o comércio de farinha de trigo americana, especificamente de Richmond e Baltimore. Na década de 1830, quando o mercado norte-americano estava favorável ao café brasileiro, esses dois comerciantes articularam diretamente a importação da farinha de trigo e a exportação de café. Marquese afirma que “essas companhias criaram um circuito comercial perfeito, no qual as barcas que traziam farinha da Virginia e de Maryland retornavam, para os Estados Unidos, com café brasileiro” (MARQUESE, 2013, p. 56-57). Das exportações de café para os EUA, 32% foram feitas por essa firma.

Luiz Gomes Ferreira e outros consignatários de embarcação e atacadistas tinham em comum, quase sempre, a nacionalidade portuguesa. Alguns eram “brasileiros adotivos”, imigrantes que se naturalizaram ao longo do processo de independência do país. Assim como em outras praças do Império, no caso do Recife do século XIX, esse tipo de comércio era dominado pelos portugueses. O contingente de imigrantes portugueses era bastante heterogêneo, com pessoas de diversas procedências e ocupações. Parcela significativa se dedicava a atividades ligadas ao comércio, que tinha uma trajetória extremamente peculiar de trabalho, ascensão profissional, riqueza e prestígio social. Muitos deles começaram a vida como caixeiros e, ao longo do tempo, foram ascendendo até se tornarem donos de seus próprios estabelecimentos. Esses comerciantes atuavam em vários ramos do comércio, destacando-se, sobretudo, no tráfico transatlântico de escravos e também no comércio de grosso trato. Boa parte dos produtos que circulavam pelo Recife, oriundos de outras regiões do país, e até do Mundo Atlântico, passava pelas redes comerciais dos portugueses (CÂMARA, 2013, p. 251-285).

Para além desses produtos, os chamados gêneros de primeira necessidade também estavam presentes, sobretudo farinha de mandioca, charque — do Rio Grande do Sul e de Montevideu — arroz e feijão (Diario de Pernambuco, 31/05/1834). Os dois primeiros são apontados pela historiografia como os principais alimentos de parcela significativa da população oitocentista. Em períodos de instabilidade e escassez, a falta desses dois produtos trazia certa insegurança, sobretudo nos lares menos abastados. Queixas apareciam frequentemente nos jornais. No ano de 1827, um anônimo denunciava a ação de atravessadores, que interceptavam as cargas de farinha de mandioca vindas do interior e as armazenavam em suas casas, no intuito de especular com o preço. Segundo ele, esta era a causa da carestia da farinha nos mercados da cidade (Diario de Pernambuco, 24/04/1827). Menos de um mês depois, a queixa era sobre o comércio de carnes da cidade, que também sofria com a atuação de atravessadores. Segundo o denunciante: “os gados chegam aqui comprados, recomprados, vendidos e revendidos em muitas mãos. Todos ganham e quem paga tudo são os consumidores” (Diario de Pernambuco, 07/05/1827).

O comércio de carne fresca era uma marca latente nas principais cidades do Império brasileiro do século XIX (ROLIM, 2012, p. 73). Entretanto, além da atuação de atravessadores, a rápida degradação da carne, por dificuldades em manter seu estado de conservação, impactava diretamente no consumo desse produto. Uma das saídas encontradas foi investir no processo de conservação dessa proteína por meio do sal. O charque tinha a seu favor a característica de se manter com uma boa qualidade por meses. Portanto, esse produto passou a chegar à cidade do Recife não apenas pela via terrestre,

mas também através do comércio de cabotagem. Parcela significativa da charque consumida na cidade tinha como local de origem o Rio Grande do Sul.

A farinha de mandioca teve um papel fundamental antes mesmo da chegada dos portugueses à América. Alimento domesticado pelos indígenas americanos ao longo de séculos, a mandioca e sua farinha passaram a ser utilizadas amplamente pelos portugueses a partir da era das navegações. Segundo Jaime Rodrigues, por ser um produto carregado de calorias e ter fácil preservação, se tornou extremamente importante nas expedições de longa distância e foi vital para o tráfico transatlântico de escravos, sendo incorporada às rações de marinheiros e escravos nos dois lados do Atlântico (2017, p. 71). Já no século XIX, ela transcendeu esses espaços, chegando à mesa de parcela significativa da população. Assim como o charque, a farinha de mandioca e sua capacidade de preservação possibilitaram que esses produtos alcançassem mercados distantes, através do comércio de cabotagem.

Entre os anos de 1825-35, em levantamento realizado na seção das notícias marítimas do *Diario de Pernambuco*, foram contabilizadas 131 embarcações carregadas com farinha de mandioca e 179 embarcações com charque como seu produto principal. Esses dados são expressivos, demonstrando que havia um ativo comércio interprovincial de gêneros de primeira necessidade, que não deve ser desprezado. Essa articulação entre os mais variados portos do Império foi um dos pilares para abastecer a população da cidade do Recife, sobretudo em períodos de instabilidade e escassez. As próximas páginas serão destinadas a apresentar alguns aspectos desse comércio, sobretudo os locais de onde essas embarcações eram remetidas.

O comércio interprovincial de farinha de mandioca e charque para a cidade do Recife

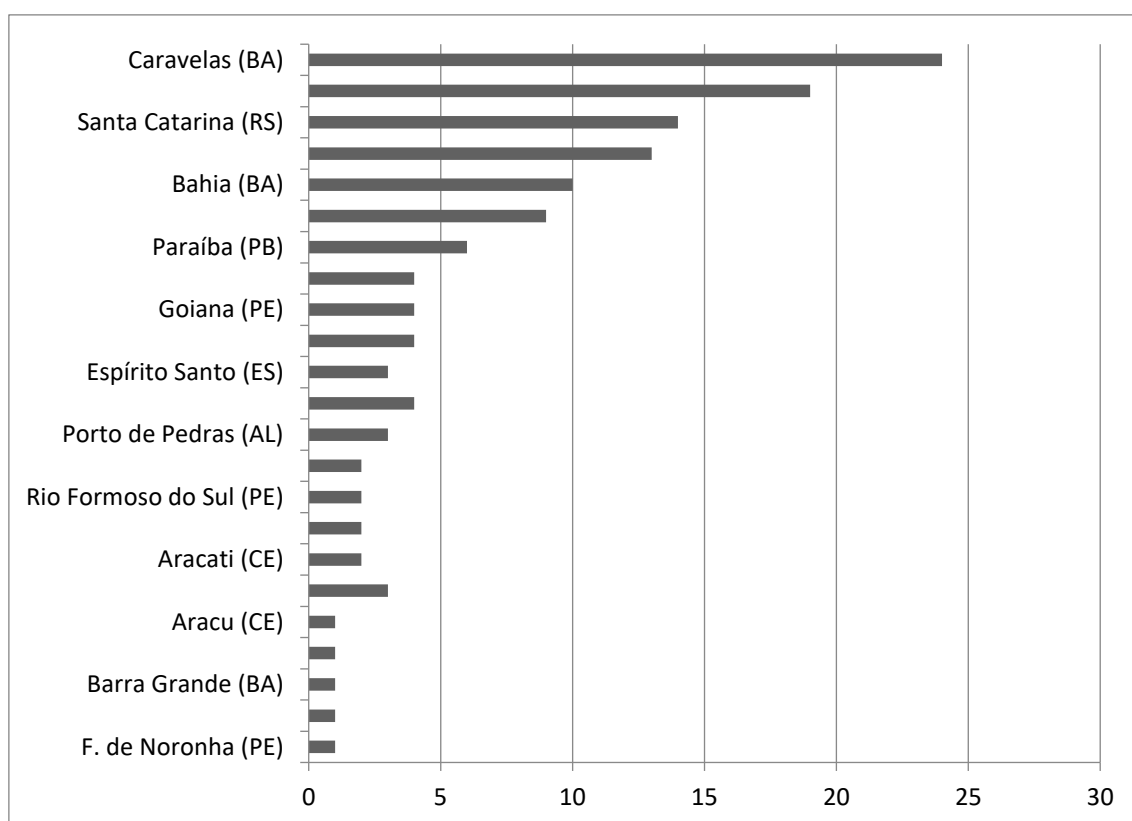
Durante os anos de 1825 a 1835, 131 embarcações com farinha de mandioca deram entrada no Porto do Recife⁵. Nos primeiros anos, há um número diminuto, que é explicado, em parte, pela pouca quantidade de edições do jornal *Diario de Pernambuco*: três em 1825, uma em 1826, nenhuma em 1827 e dezenove em 1828. Encontramos dados mais consistentes sobre o comércio de cabotagem da farinha de mandioca a partir de 1829, período em que 119 embarcações entraram com uma relativa constância, exceto em 1835, quando a quantidade caiu drasticamente após dois anos com números altos. Um dado que chama bastante atenção são as 67 embarcações que chegaram no período da Guerra dos Cabanos (1832-35). Tudo indica que o conflito ocorrido no sul de Pernambuco, já na divisa com Alagoas, aumentou a demanda por farinha de mandioca. Além de abastecer a

população, era necessário alimentar as tropas que estavam reprimindo o movimento de Vicente de Paula.

Um dos fatores que, sem dúvida, influenciavam a chegada de gêneros de primeira necessidade via mar era o baixo imposto pago no momento da importação. Enquanto todos os gêneros importados pagavam uma taxa que variava de 10% a 15%, a farinha de mandioca era livre da cobrança de impostos. Sobre cada barrica de farinha de trigo que estava custando entre 10\$000 e 10\$500 réis, por exemplo, eram cobrados 1\$000 réis de taxa de alfândega, influenciando diretamente no preço desse produto (*Diário de Pernambuco*, 06/06/1829).

O gráfico a seguir traz as principais praças mercantis que mantiveram relações comerciais com a província de Pernambuco. Mais de vinte locais diferentes forneceram farinha de mandioca para o Recife no período aqui estudado: desde Santa Catarina, ao sul, até Maranhão, situada ao norte de Pernambuco. O principal fornecedor de farinha é a província da Bahia, com mais de 40 embarcações no período.

Gráfico 1 – Locais de origem das cargas de farinha de mandioca (1825-35)



Jornal Diário de Pernambuco: seção de notícias marítimas, 1825-1835

Sobre o comércio baiano, Barickman pontua que a farinha de mandioca produzida na região do recôncavo era vendida para além do comércio local. Salvador era uma cidade com um porto extremamente movimentado, chegando a receber cerca de duas mil pessoas

por dia: marinheiros, escravos, etc. Os navios que partiam de lá levavam provisões para se manter em alto-mar, e faziam sua presença ser sentida no Porto de Salvador (BARICKMAN, 2003, p. 99). Parte da farinha negociada no comércio da capital, que recebia a produção do recôncavo, era exportada para outras regiões do Império. As dez embarcações grafadas como oriundas da Bahia provavelmente passaram pelo Porto de Salvador. O montante da farinha enviada para a exportação era menor em comparação ao que ficava na província: a primeira demanda a ser suprida era a interna.

Havia também uma parcela do produto que era escoado sem passar pelo Porto de Salvador: o transporte marítimo, que facilitava o escoamento da produção, era o mesmo que expunha o mercado de Salvador às flutuações da oferta. As tentativas de fiscalizar, limitar e proibir essas compras eram ineficazes. Quando os comerciantes eram proibidos de comprar a farinha no mercado da capital, faziam a ligação direta com os produtores de mandioca no interior. A costa baiana era extensa e pouco vigiada, facilitando a ação dos negociantes. Relatos de autoridades da época diziam que as crises causadas pelas exportações eram maiores que as provocadas pelas secas (BARICKMAN, 2003, p. 149).

No *Diário de Pernambuco*, foi possível notar que 13 embarcações tinham como origem a freguesia de São Matheus; 9 eram oriundas de Alcobaça; e 24, de Caravelas — todas elas situadas no sul da Bahia. Essa ligação direta com os fornecedores trazia benefícios para ambos os lados. Ao enviar sua produção para o Porto de Salvador, esses lavradores teriam que arcar com os custos do transporte, além de pagar o imposto. Esses custos eram amenizados no caso dos produtores que detinham mais capital e usavam embarcações próprias para levar os sacos de farinha. O comércio direto trazia benefício para os dois lados: para os comerciantes da praça do Recife, fazer essa ligação direta auxiliava a burlar o controle que se tinha sobre a farinha em Salvador e garantia que a carga não fosse barrada, já os lavradores economizavam com o transporte, além de não ter que pagar impostos.

O Rio de Janeiro aparece como o segundo maior fornecedor, apesar de não ser um local marcado pela agricultura de subsistência em larga escala. O porto da capital do Império estava entre os principais da América e recebia constantemente inúmeros produtos de várias partes do Mundo Atlântico. Renato Marcondes argumenta que as ligações comerciais do Rio de Janeiro com outras áreas do Império constituíam parte significativa do comércio da corte. Por ser um local estratégico, parte dos produtos que chegavam à capital era revendida para outros locais, entre eles Pernambuco (MARCONDES, 2012, p. 145). O socorro em situações de falta de gêneros também poderia influenciar o envio de embarcações com carne-seca ou farinha de mandioca. No

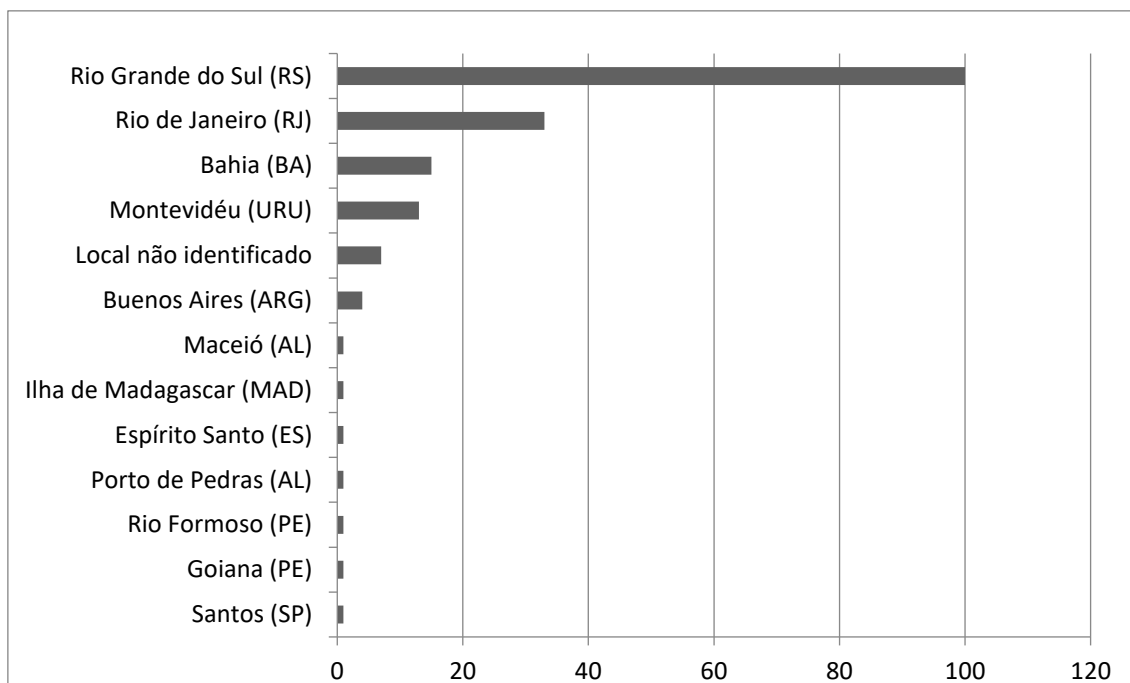
ano de 1834, por exemplo, os pernambucanos enviaram uma petição ao governo imperial pedindo ajuda com o fornecimento de farinha de mandioca, pois esta se encontrava em grande falta. O pedido foi prontamente atendido nos dias seguintes: o governo se comprometeu a enviar o dito gênero para suprir à ausência, pagando dos cofres públicos a quantia referente à carga, tanto da dita praça, quanto de Santa Catarina, o que explica, em parte, o motivo de esse último local figurar como o terceiro maior fornecedor (*Diário de Pernambuco*, 11/04/1834).

O número de embarcações transportando charque para a província de Pernambuco chegou a ser superior ao de farinha de mandioca: 179 embarcações deram entrada no Porto do Recife entre 1825 e 1835⁶. A partir de 1827, os dados passam a ser mais sólidos, e uma estimativa consistente pode ser traçada. Entre esse ano e 1830, as importações estavam em um ritmo lento, contabilizando apenas 21 embarcações. A partir do ano de 1831, o comércio de charque cresce e mantém certa constância até o ano de 1835, apresentando leves variações no período. Assim como no caso do comércio de farinha de mandioca, o charque teve uma procura grande no período da Guerra dos Cabanos (1832-35), atingindo o número de 128 embarcações.

Os baixos números entre 1825-30 podem ter sido um reflexo da Guerra da Cisplatina. Os conflitos na região perduraram entre os anos de 1811 e 1828 e envolveram questões inerentes à produção de charque. O território da chamada banda oriental era rico em pastagens, causando embates entre os produtores dos dois locais. Após a anexação, entre 1821 e 1825, a instabilidade na região continuou, culminando na Guerra da Cisplatina. O desfecho não foi favorável aos charqueadores: a região se emancipou, e foi criada a República do Uruguai. Os gastos foram extremamente altos para o Império; e os benefícios, mínimos (BERUTE, 2011, p. 98-102). Nesse período de instabilidade, as exportações de charque sofreram uma queda significativa.

Ao contrário da farinha de mandioca, que era livre de impostos, o charque era tributado. Segundo informações encontradas no *Diário de Pernambuco*, a cada arroba de charque vinda do Rio Grande do Sul, eram cobrados \$160 réis de imposto. Já para produtos importados, a taxa variava entre 10% e 15%. Sobre a carne salgada de origem bovina oriunda da Irlanda e dos EUA, eram cobrados 1\$200 réis por barril, por exemplo (*Diário de Pernambuco*, 30/05/1829, fl. 3 e 4). Devido ao alto preço e a distância, esses dois produtos não ofereciam concorrência ao charque rio-grandense.

Gráfico 2 - Locais de origem das cargas de charque (1825-35)



Jornal Diário de Pernambuco: seção de notícias marítimas, 1825-1835

A cidade do Recife revendia carne-seca vinda, em grande parte, do Rio Grande do Sul. Aliados à produção de couro, esses dois produtos eram o eixo motor das exportações da província. Segundo Jonas Vargas, enquanto o comércio de charque se concentrava no mercado nacional (pequenas remessas eram enviadas para Cuba e Lisboa), os couros tinham uma alta demanda nas indústrias europeias e dos EUA e conectavam os comerciantes do sul do país ao mercado internacional (VARGAS, 2013, p. 18).

A charque do Rio Grande do Sul não enfrentava concorrência, sendo local de origem de mais de 60% das embarcações que vieram para Pernambuco. Outro fator que chama bastante atenção é que não havia, nas tabelas de preço dos gêneros de primeira necessidade, uma distinção entre o charque do Rio Grande do Sul e os de outros locais do Império. Tudo indica que as outras praças revendiam o charque sulista para Pernambuco, como é o caso do Rio de Janeiro, que aparece como o segundo maior local de origem das embarcações.

As ligações comerciais entre o Rio Grande do Sul e Pernambuco iniciaram ainda no final do século XVIII. Junto com a Bahia, Pernambuco se tornou um importante

comprador de charque. Após a entrada dessas duas localidades, a produção anual foi crescendo gradativamente, ao ponto da Bahia e de Pernambuco superarem o Rio de Janeiro como principais compradores. Jonas Moreira Vargas afirma que o circuito mercantil Rio Grande do Sul – Bahia – Pernambuco era estimulado pelos próprios comerciantes de Salvador e do Recife. As embarcações vindas do Sul, ao desembarcar nos portos das províncias citadas, eram carregadas com sal, açúcar, fumo, escravos e aguardente, abastecendo a província do Rio Grande do Sul (VARGAS, 2014, p. 544). Assim, os lucros eram maiores, e ambos os comerciantes saíam beneficiados.

De 1820 em diante, os dados sobre as quantidades e os locais para onde o charque foi remetido são fragmentados. Jonas Moreira Vargas encontrou dados mais seguros a partir do ano de 1828. Nele, o Rio de Janeiro superou a soma dos montantes da Bahia e de Pernambuco juntos, sendo 51,3% e 39,8%, respectivamente. Quatro anos depois, a balança voltava a ser favorável para os nordestinos. Pernambuco e Bahia totalizaram 50,8% do charque comprado, contra 42% do Rio de Janeiro (VARGAS, 2014, p. 546). A importância de Pernambuco na compra do charque do Sul é reforçada por dados encontrados por Gabriel Berute. Em um estudo que busca analisar o comércio das cidades de Rio Grande e Porto Alegre, ele afirma: “considerando todos os 64 registros que disponho com carregamentos de charque (1834, 1839, 1847-48 e 1850-51), observa-se que os principais destinos permaneciam os mesmos [das primeiras décadas do século]” (BERUTE, 2011, p. 72). Nos anos citados, Pernambuco foi o destino de mais da metade do charque oriundo do porto de Rio Grande, seguido por Rio de Janeiro e Bahia.

O gráfico apresentado aponta o Rio de Janeiro como o segundo maior fornecedor de charque para a província de Pernambuco, com 33 embarcações. A capital desempenhava um papel fundamental nas circulações mercantis dentro do Império: havia uma circulação intensa de mercadorias diariamente, que eram escoadas para áreas próximas e até reexportadas. No período da corrida do ouro em Minas Gerais, por exemplo, o principal ponto de abastecimento eram as mercadorias oriundas do porto do Rio de Janeiro. Já no decorrer do século XIX, o Vale do Paraíba despontava como a maior região escravista e necessitava de gêneros de primeira necessidade para alimentar a escravaria. As ramificações comerciais dos comerciantes da capital do Império eram enormes e ligavam-nos a várias partes do Mundo Atlântico.

Portanto, é possível apontar, através dos dados aqui expostos, que existia um vigoroso comércio interprovincial de gêneros de primeira necessidade — farinha de mandioca e charque — para a província de Pernambuco. Houve uma alta incidência de embarcações destinadas a fornecer alimentos para a população da cidade do Recife —

seja ela escrava ou livre. Não queremos aqui afirmar que esse tipo de comércio sustentou a população inteira da cidade, mas é inegável que este foi um dos pilares da manutenção de uma boa oferta de farinha de mandioca e charque durante o período aqui estudado. Sem esse comércio interprovincial ativo, a cidade poderia ter enfrentado períodos de instabilidade e escassez. O objetivo foi apontar essas rotas comerciais como um dos braços do abastecimento da cidade.

Além do comércio interprovincial, a cidade do Recife contava com mais dois centros de produção de alimentos: o interior da província e os sítios nos arredores dos bairros principais. Sobre o interior, Manuel Correia de Andrade (2011, p. 156) aponta que essa região foi fundamental para abastecer as áreas próximas — principalmente a capital — com gêneros alimentícios, sobretudo em fins do século XVIII. O autor também pontua a participação das vilas como Cimbres, Bom Jardim e Garanhuns e outros povoados no comércio de alimentos: “essa população, em geral, [se dedica] à agricultura de subsistência (...) A população agrestina era, em geral, pobre, limitando-se a cultivar o algodão (...) o milho, o feijão, a mandioca e a cana-de-açúcar, para fazer mel e rapadura” (ANDRADE, 2011, p. 157). Essas vilas interioranas foram importantes no fornecimento de alimentos para a capital: sobretudo a farinha de mandioca e o gado, que era levado até a cidade para ser abatido e fornecer a chamada carne-verde.

É importante esclarecer que um dos entraves do abastecimento do Recife, pela via dos produtos do interior da província, era o péssimo estado das estradas e o precário sistema de transporte. Em fins da primeira metade do século XIX, os contemporâneos deixaram testemunhos disso. Em um longo ensaio, o engenheiro francês e senhor de engenho Henrique Augusto Milet relatou que a produção de víveres (como legumes, feijão e farinha) do interior não chegava ao Recife por causa do precário sistema de transporte. E, quando esses produtos chegavam, tinham um preço elevado não só devido ao custo do transporte, mas também à existência de atravessadores, que monopolizavam a comercialização de alimentos (MILET, 1879, pp. 52, 55-56). O também engenheiro Louis Léger Vauthier compartilhava da mesma opinião:

As numerosas dificuldades que sofrem agora os transportes terrestres aumentam consideravelmente o preço dos gêneros, sejam os importados, sejam os exportáveis, opõem um imenso obstáculo ao desenvolvimento no interior do país, da agricultura (...). (apud FREYRE, 1940, p. 118).

As distâncias se faziam maiores por conta da precariedade das estradas existentes, melhor dizendo, antigos caminhos por onde eram conduzidas as boiadas que vinham do interior. Algumas dessas estradas remontavam, ainda, aos anos do governo do general

português Luiz do Rego (1817-1821) e eram as principais rotas de abastecimento para a capital. Em 1819, o viajante e diplomata inglês James Henderson esteve de passagem pelo Recife e deixou um excelente relato do que viu:

As estradas que vão de Pernambuco [lê-se Recife] para o interior são muito boas por algumas milhas, embora de terra e em algumas partes ocultas. Logo começam a se estreitar, tornando-se trilhas frequentadas por tropas de cavalos que vêm do sertão, principalmente com o algodão e alguns outros produtos (apud. SOUTO MAIOR; DANTAS SILVA, 1993, pp. 111-12).

Ao que tudo indica, as poucas estradas em boas condições de tráfego que Henderson teve a oportunidade de percorrer eram da época do governo do General Luiz do Rego, que empreendeu alguns melhoramentos nesse setor. O padre Lopes Gama, em crônica publicada em *O Carapuceiro*, lembrava que as estradas abertas na época do general português permaneceram relegadas ao abandono. Isso sem falar das pontes que estavam caindo aos pedaços e com muitos buracos no piso, quase intransitáveis. Ressaltava, ainda, que, se as estradas estivessem transitáveis, “a gente do Recife teria mais abundância de comestivos (sic) e outros gêneros importantes por um preço muito menor” (*O Carapuceiro*, 13/10/1832).

Os matutos que se aventuravam por essas estradas estavam sujeitos a todo tipo de dificuldades, como atoleiro nas épocas de chuva e o perigo das íngremes e escorregadias ladeiras. É certo que o uso demasiado desses caminhos acabava naturalmente desgastando o terreno, provocando buracos e erosões. Além disso, os meios de transporte (cavalos, mulas e carros de boi, que traziam as caixas de açúcar, os fardos de algodão e outras mercadorias do interior) eram também um fator complicador que pesava nessas longas viagens do interior para a capital da província. Peter Eisenberg destaca que, no início do século XIX, o principal meio de transporte terrestre para conduzir o açúcar até o Recife era o carro de boi, feito de madeira, pesando de meia a três quartos de tonelada e puxado por seis ou doze bois. Em meados do mesmo século, as caravanas de cavalos e mulas passaram a substituir os pesados carros de boi no transporte desse produto, mas, mesmo assim, com um custo muito oneroso do frete (EISENBERG, 1977, p. 71). É provável que os pequenos agricultores do interior — produtores de gêneros de primeira necessidade — embutissem, no valor do produto, os custos da viagem, elevando, assim, os preços desses produtos nos mercados e nas tabernas da cidade.

Vale ressaltar que as dificuldades de circulação no Recife de gêneros de primeira necessidade, produzidos no interior da província, não estavam apenas nas estradas e no moroso transporte animal. Outro problema era o recrutamento forçado para as tropas de

linha. A temível sombra do recrutamento provocou certa diminuição no fluxo de alimentos na cidade. Em 1842, o então presidente da província, Francisco do Rego Barros, pedia mais prudência aos recrutadores. Isso porque chegava ao seu conhecimento que “vários indivíduos, que vêm de fora da cidade com cargas de farinha, e outros gêneros” estavam sendo recrutados. Para o presidente, “tais indivíduos” não deveriam estar sujeitos a esse tipo de procedimento (APEJE, Ofícios da Presidência à Prefeitura, 25/02/1842, fl. s/n). É possível até imaginar que, na década de 1830, em meio aos violentos conflitos armados que ocorreram na província, sobretudo com a prolongada e custosa Guerra dos Cabanos, esse tipo de enquadramento, por parte dos recrutadores militares, nos homens livres pobres que vinham do interior com os seus produtos deveria ser algo corriqueiro. Isso foi um elemento que dificultou ainda mais a circulação de comestíveis na cidade.

É possível que a “caça” desses indivíduos sujeitos ao recrutamento militar deve ter levado muitos produtores a não arriscarem qualquer viagem ao Recife. Isso contribuiu para a ação dos chamados atravessadores, gente que servia de intermediário entre os produtores do interior e os consumidores da cidade. Se os produtores e tropeiros temiam entrar na cidade, o espaço estava aberto para a atuação dos atravessadores. A cargo deles, a farinha, a carne-verde, o feijão e outros produtos chegavam ao mercado com o preço bastante elevado, tornando a sobrevivência das pessoas bastante onerosa.

Em 1833, um juiz de paz da freguesia de Afogados lembrava ao presidente da província que, conforme as Posturas Municipais, a farinha de mandioca fazia parte dos “gêneros destinados à venda pública” e, por isso, devia estar ao alcance da população nas “praças, ribeiras e ruas” da cidade. Mas isso não vinha acontecendo. Alguns atravessadores iam esperar as cargas de farinha um pouco distante do centro urbano, num lugar chamado peris. Daí a farinha era conduzida para as casas dos grandes taberneiros. Esse juiz de paz, usando a autoridade do cargo, tentou coibir esse negócio e fez com que algumas cargas fossem conduzidas para a venda pública. Mas houve resistência e pelo menos um desses atravessadores chegou a tomar uma carga à força e prosseguir com o monopólio (APEJE, Juiz de Paz, JP -06, 20/02/1833, fls. 49, 49v e 50).

Quase dez anos depois, esse tipo de ocorrência ainda acontecia com frequência. O já citado Padre Lopes Gama, em seu *O Carapuço*, fez duras críticas aos atravessadores, que monopolizavam o comércio e reduziam “a maioria dos cidadãos à miséria”. Para ele, existiam “companhias de atravessadores” em todos os ramos do comércio, atuando até mesmo no miúdo negócio de galinhas. Da ação desses atravessadores resultava o aumento de preços nos gêneros de primeira necessidade e a “horrível carestia de víveres”. Para o Carapuço, “não havia uma ação por parte das autoridades em coibir os atravessadores,

nem tampouco em taxar os preços de alguns gêneros alimentícios, como ocorria em Paris, onde o governo fixava o preço de alguns produtos de primeira necessidade” (O Carapuceiro, 04/05/1842).

Vale ressaltar que parte significativa da população recifense tinha, no consumo de farinha de mandioca, a base da sua alimentação. Eram pequenos consumidores dependentes desse produto. Assim qualquer alteração no seu preço pesava no bolso dos consumidores mais humildes. É certo dizer que a produção e a comercialização dos gêneros alimentícios, secundários do ponto de vista do sistema econômico da grande lavoura açucareira, permaneceram estruturalmente desorganizadas.

Os sítios próximos à cidade e a produção de frutas, verduras e legumes

O outro centro de abastecimento da cidade do Recife eram os sítios que ficavam próximos ao centro urbano. Essas pequenas propriedades forneciam frutas, verduras e legumes, além de leite fresco. Tudo indica que o consumo desses alimentos funcionava como uma espécie de complemento à dieta-base dos habitantes. O Recife do século XIX, assim como outras cidades do Império, não tinha um limite claro estabelecido entre a zona urbana propriamente dita e seus arredores. A paisagem urbana estava em constante mudança entre a passagem dos setecentos para os oitocentos. Foi nesse período que os grandes engenhos, outrora representantes da pujante civilização do açúcar, passaram a ser loteados, após uma crise crônica causada pela baixa do preço do açúcar no mercado internacional. Segundo Mota Menezes, o Engenho Casa Forte, o da Madalena e os do chamado lugar da Ponte d’Uchoa foram vítimas desse loteamento (1993, p. 156). Essa repartição deu origem a pequenos núcleos populacionais, que passaram a ter relações próximas com os três bairros — Santo Antônio, Boa Vista e São José. A freguesia de Afogados teve um papel importante nessa integração entre o subúrbio e a cidade por três motivos: 1) ela se comunicava diretamente com a freguesia de São José através de uma estrada; 2) Afogados era o ponto de entrada dos homens que vinham do interior, trazendo seus produtos para serem comercializados na cidade; 3) ela se comunicava também com outras povoações, como: Remédios, Passagem da Madalena e Bem-Fica — onde se localizava a maioria dos sítios que abasteciam a cidade do Recife (SILVA, 2004, p. 31).

Ao que tudo indica, propriedades com características semelhantes estavam presentes em outras partes do Império brasileiro. Francis Manzoni aponta que a cidade de São Paulo, em meados do século XIX, tinha uma grande concentração de sítios e chácaras nos arredores do núcleo central (2007, p 82). Já na região de Diamantina, em Minas, Marcos Lobato Martins afirma que chácaras e quintais de residências foram importantes

unidades produtoras de alimentos. Além de comestíveis *in natura*, forneciam verduras, legumes, frutas, farinhas, quitandas, laticínios, doces e bebidas para a cidade e as regiões próximas (2010, s/p).

Em relação ao Recife, Maciel Henrique Silva destaca que esses sítios tiveram uma função vital no fornecimento de alimentos: “o abastecimento de verduras, frutas, leite, azeite e outros gêneros da mesma natureza, que circulavam pelas ruas e mercados, pelas mãos de vendeiras de tabuleiro e quitandeiras, era feito a nível local, nesse contexto de simbiose cidade-campo” (2004, p. 42).

Essa afirmação fica ainda mais forte quando se analisa os anúncios de venda nos jornais da época. No ano de 1827, dois sítios foram colocados à venda. O primeiro era “bem plantado de laranjeiras, coqueiros e outras fruteiras”, além de ter “casa de vivenda de pedra e cal, com muitos cômodos”, e ficava situado próximo à cidade (Diário de Pernambuco, 19/02/1827). Já o segundo contava com “bastantes árvores frutíferas ainda novas, de muitas qualidades e em estado de começarem a produzir”, além de “uma morada de casa também nova” (Diário de Pernambuco, 19/02/1827). Parcela significativa dos anúncios coletados entre os anos de 1825 e 1835 sempre fazia menção a frutas. Essas propriedades chamaram bastante a atenção de Maria Graham, viajante inglesa que esteve na província entre os anos de 1821 e 1823. Em uma de suas caminhadas pelos arredores da cidade, ela afirma que, por toda parte, “havia pequenos arvoredos de mangas e pés de laranja” (GRAHAM, 1824, p. 116). Nos anúncios, também foi possível encontrar, em menor escala, menção a verduras e legumes.

A viajante inglesa também ficou encantada com as plantações de mandioca. Segundo ela, entre “as belezas de uma primavera brasileira”, estavam os “pequenos espaços abertos para a produção da mandioca, que, nessa temporada [primavera], é perfeitamente verde” (GRAHAM, 1824, p. 115). Ao que tudo indica, a cultura da mandioca estava presente nesses sítios: uma propriedade na Ponte do Uchôa contava com casa de farinha e seus pertences — roda, prensa, forno e tacho —, assim como outra na estrada dos Aflitos (Diário de Pernambuco, 30/03/1827; 25/05/1832). Já um sítio próximo à povoação do Monteiro, além de ter plantas de capim, ananaseiros e bananeiras, contava com “10 mil covas de roça capaz de fazer farinha” (Diário de Pernambuco, 18/09/1830).

Segundo Bert J. Barickman, a mandioca era uma cultura ideal para pequenos agricultores. Seu cultivo não exigia um trabalho árduo: em um terreno já limpo, duas pessoas poderiam preparar e plantar as 10 mil covas de mandioca da propriedade acima citada. Além disso, ter esse produto em sua propriedade significava garantir sua própria subsistência ao longo do ano. Levando em consideração os cálculos de rendimento

apresentados pelo autor, 1.000 covas de mandioca poderiam render entre 30 e 40 alqueires (2003, p. 274-276). Logo, a propriedade acima citada poderia fornecer entre 300 e 400 alqueires por ano. Levando em consideração que a média anual de consumo girava em torno de 9,125 alqueire por pessoa, essa propriedade poderia, tranquilamente, alimentar dezenas de pessoas e ainda manter um excedente a ser comercializado.

Além de alimentos *in natura*, os sítios também tinham a capacidade de ofertar proteína animal, ainda que em pequena escala. Boa parte dessas propriedades ficava próximo aos rios Capibaribe e Beberibe, onde a pesca poderia ser praticada. Segundo Magna Milfont, a pesca era um dos gêneros do comércio que se utilizava da operação de canoas, jangadas e barcaças nesses dois rios. De acordo com sua análise, os relatórios dos presidentes da província de Pernambuco revelam uma relação entre a navegação de barcos nativos e a pesca (MILFONT, 2003, p. 30-31). Outra opção era a criação desses animais em viveiros, como em duas propriedades na Passagem da Madalena (Diário de Pernambuco, 15/05/1835; 27/11/1830).

A criação de gado também estava presente. Parcela significativa se limitava a poucas cabeças, provavelmente utilizadas para puxar arados e carroças ou para consumo próprio. Entretanto, em alguns sítios ficava visível o fator econômico: José da Costa de Albuquerque Mello arrendava um sítio, muito perto da praça, capaz de ter e manter 50 cabeças de gado, além de ter muito terreno para plantação de capim (Diário de Pernambuco, 14/04/1832). Outra propriedade oferecida para arrendamento seria capaz de sustentar mais de cem cabeças de gado, além de contar com estribaria e terras para plantações (Diário de Pernambuco, 06/08/1835). Já mais distante da cidade, duas léguas além de Rio Doce, povoação localizada em Olinda, arrendava-se, no ano de 1835, um grande cercado da Fazenda de São José, que seria capaz de receber mais de 200 cabeças (Diário de Pernambuco, 14/05/1835). É plausível afirmar que parte das reses abatidas e levadas aos mercados da cidade tinha como origem essas propriedades.

Um dos produtos derivados da criação de gado era o leite, bastante procurado pela população da cidade. Ele era vendido apenas pela manhã, quando ainda estava fresco. No levantamento por nós feito, a maioria das propriedades contava com menos de dez vacas, variando entre duas e oito por propriedade. A única exceção fica a cargo de um sítio em Afogados que anunciava ter capacidade para 30 vacas (Diário de Pernambuco, 16/11/1831).

Boa parte dessas propriedades dependia da atuação de feitores e cativos, tanto para a produção quanto para a circulação desses alimentos. No caso dos feitores, havia uma certa preferência por estrangeiros, principalmente portugueses e açorianos. Apesar de os

registros oficiais apontarem poucos portugueses nesse tipo de atividade, outras fontes tornavam esses trabalhadores mais visíveis. Sobre demanda de mão de obra estrangeira na província, esse grupo perdia apenas para os caixeiros portugueses (CÂMARA, 2013, p. 236-240).

Através dos anúncios de oferta de trabalho, é possível construir um perfil de um feitor desejado pelos donos dessas propriedades. Além do trato com a escravaria do sítio, ele devia ser capaz de contribuir diretamente com o trabalho na propriedade. Um desses anúncios exigia que o feitor “entendesse de horta e arvoredos”. Diferentemente de outras culturas, estas exigiam certo cuidado no trato (Diário de Pernambuco, 23/02/1827). Já outro anunciante era mais exigente, dizia precisar de um bom feitor que soubesse “podar parreiras, plantar verduras, flores e todas as mais plantas de um sítio”. Em outros casos, as solicitações eram ainda mais específicas, como saber “tratar e sagrar gado do mal triste que está dando, e animal cavalar” (Diário de Pernambuco, 28/10/1835; 27/03/1833). Outro tipo de característica procurada era a capacidade de cuidar e ordenhar vacas de leite. Os feitores tinham um papel fundamental nessas propriedades, gozando de relativo poder e autonomia. Eles ficavam responsáveis pelos rendimentos das propriedades, pelo trato com os cativos e pelo ajuste com possíveis negras de tabuleiro e vendedores ambulantes que negociavam, nos bairros da cidade, os produtos.

A pequena propriedade escrava era uma marca presente no cotidiano desses locais. Na maior parte deles, poderiam ser encontrados dois, três e até cinco escravos. Apesar da lei de 1831, o comércio de escravizados para Pernambuco continuava sem maiores empecilhos. Portanto, a oferta era alta; e o preço, acessível, possibilitando que pessoas com menores cabedais também tivessem acesso a esse tipo de mão de obra. Nos anúncios de compra e arrendamento, os proprietários procuravam por cativos capazes de desempenhar os mais variados ofícios. Alguns eram genéricos, exigindo que fossem próprios para todo serviço de um sítio, que entendessem de campo ou que trabalhassem na enxada. Já outros eram mais específicos: trato com verduras e legumes, além de cuidar do gado e retirar seu leite.

A mão de obra escrava também tinha um papel fundamental para fazer a ponte entre os sítios e os mercados da cidade. Havia certa divisão por gênero referente ao produto vendido. O comércio de frutas, verduras, fazendas, miudezas e outras mercadorias ficava a cargo das mulheres, enquanto o peixe era um produto mais ligado aos homens (SILVA, 2004, p. 82). Ao que tudo indica, também ficava a cargo destes a venda do leite. No ano de 1827, Antonio de Holanda Cavalcante anunciava a fuga de seu cativo, chamado Ilário, que era “bem conhecido nesta praça por vender leite todos os

dias” (Diário de Pernambuco, 30/03/1827). Já em 1833, fugiu de um sítio o cativo João, do gentio de Angola, com 14 anos de idade. Ele sumiu na cidade de Olinda, onde andava vendendo leite (Diário de Pernambuco, 17/10/1833).

As vendeiras não se situavam apenas nas praças, nos largos e nas ruas dos três bairros principais. Um proprietário de um sítio estava à procura de “uma negra moça para vender verduras na rua, e que saiba lavar de varrella (sic)” (Diário de Pernambuco, 04/11/1833). Provavelmente, em um horário do dia, ela ficaria encarregada de vender parte da produção dessa propriedade e, em outro período, poderia dar conta das roupas do proprietário e/ou de terceiros. Maria Graham faz menção às vendeiras fora do espaço urbano, carregando suas cestas planas e largas na cabeça, vendendo frutas e água gelada (GRAHAM, 1824, p. 116). Outra modalidade de venda — comum, mas restrita ao espaço urbano — era expor os produtos no chão, forrado com uma toalha, ou sob mesinhas.

Maciel Henrique aponta que, por determinação da Câmara da cidade, apenas os espaços amplos dos bairros poderiam ser ocupados por vendeiros e vendeiras: a Praça da Matriz, na Boa Vista; os pátios da Penha, do Carmo e do Hospital, em Santo Antônio; e o cais da Lingueta, no Bairro do Recife. Entretanto, é provável que essas normas não fossem seguidas, pois ruas, pontes, becos não foram abandonados pelas vendeiras (SILVA, 2004, p. 77). Tudo indica que elas já tinham seus fregueses específicos, que as procuravam nesses locais. Portanto, passar a ocupar outro espaço significaria reconstruir suas redes mercantis, além de ter a concorrência de vendeiras já estabelecidas nos principais locais. O estudo desse tipo de comércio já sinaliza o potencial econômico dessas propriedades, que tiveram um papel essencial na produção e na comercialização de alimentos para a população urbana do Recife no século XIX.

Considerações finais

As rotas que abrangiam o abastecimento da cidade do Recife no século XIX e seus principais agentes envolvidos ainda são pouco conhecidos. Como destacado, fornecer alimentos à população era uma tarefa extremamente complexa, que envolvia uma extensa cadeia de produtores, comerciantes e vendedores, muitos deles escravizados. O porto, local de extrema importância para a economia regional desde fins do período colonial, teve um papel preponderante na oferta de alimentos. Nele, chegavam inúmeros produtos de além-mar — queijos, carnes conservadas, bacalhau, manteiga, farinha de trigo, entre outros —, que eram destinados à população que tinha certo poder aquisitivo.

Entretanto, os chamados gêneros de primeira necessidade também chegavam à cidade através da via marítima. As 131 embarcações carregadas com farinha de mandioca e as 179 carregadas com charque foram essenciais para abastecer a população do Recife. Esses dados corroboram os trabalhos de Bruna Dourado, que aponta o Porto do Recife como um dos mais importantes do Império, e com os estudos de Renato Marcondes, que discute o comércio de cabotagem entre as principais províncias litorâneas, e Jonas Moreira Vargas, que coloca Pernambuco como um dos principais parceiros comerciais dos charqueadores sulistas. Não queremos aqui afirmar que essas rotas foram as únicas a sustentar os habitantes com gêneros básicos. O próprio interior da província também oferecia alguns produtos. Entretanto, precisa-se de trabalhos mais pontuais e apoiados em fontes para que se tenha uma dimensão maior da circulação de gêneros de primeira necessidade.

Se o porto era um dos lugares que forneciam os alimentos-base dos habitantes, os sítios foram os locais onde se produziam os alimentos que complementavam a dieta. Surgidos após o loteamento de engenhos na passagem do século XVIII para o XIX, como aponta Mota Menezes, paulatinamente esses locais foram se especializando na produção de frutas, verduras e legumes. Além disso, o gado também estava presente, seja para corte, seja para fornecimento de leite fresco, que também era muito procurado pela população. A proximidade com os mercados da cidade, associada ao uso da pequena propriedade escrava, tanto na esfera da produção quanto na comercialização, tornaram essas propriedades extremamente lucrativas e essenciais para o abastecimento da cidade. A junção desses dois espaços foi essencial para que a cidade do Recife fosse abastecida durante a primeira metade do século XIX.

Referências

ANDRADE, Manuel Correia de. *A terra e o homem no Nordeste: contribuição ao estudo da questão agrária no Nordeste*. 8ª ed. São Paulo: Cortez, 2011.

Arquivo Público Estadual Jordão Emerenciano – Apeje - Ofícios da Presidência à Prefeitura – 1842, [fl. s/n], 25/02/1842, fl. s/n.

Arquivo Público Estadual Jordão Emerenciano – Apeje - Juiz de Paz, JP -06, 20/02/1833, fls. 49, 49v e 50

BARICKMAN, Bert Jude. *Um contraponto baiano: açúcar, fumo, mandioca e escravidão no Recôncavo, 1780, 1860*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.

BERUTE, Gabriel. *Atividades mercantis do Rio Grande de São Pedro: negócios, mercadorias e agentes mercantis (1808-1850)*. 2011. Tese (Doutorado em História) –

Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Porto Alegre, 2011.

CÂMARA, Bruno Augusto Dornelas. *O “retalho do comércio”*: a política partidária, a comunidade portuguesa e a nacionalização do comércio a retalho, Pernambuco 1830-1870. Recife: Editora Universitária da UFPE, 2013.

CARVALHO, Marcus J. M. de. *Liberdade: rotinas e rupturas do escravismo Recife, 1822–1850*. Recife: Editora Universitária da UFPE, 1998.

Diario de Pernambuco, Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional. Disponível em: <http://memoria.bn.br/hdb/periodico.aspx>.

DOURADO, Bruna Iglezias Motta. *Comércio de Grosso Trato e Interesses Mercantis no Recife, Pernambuco (c. 1837 – c. 1871): A trajetória do negociante João Pinto de Lemos*. 2015. Dissertação (Mestrado em História) - Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2015.

EISENBERG, Peter L. *Modernização sem mudança: a indústria açucareira em Pernambuco, 1840-1910*. Rio de Janeiro: Editora Paz e Terra; Campinas: Universidade Estadual de Campinas, 1977 (Estudos Brasileiros, v. 15).

FREYRE, Gilberto. *Um engenheiro francês no Brasil*. Rio de Janeiro: Editora José Olympio, 1940 (Col. Documentos Brasileiros, Vol. 26).

GRAHAM, Maria. *Journal of a Voyage to Brazil, and Residence There, During Part of the Years 1821, 1822, 1823*. London: Longman, 1824.

MANDELBLATT, Bertie. A Transatlantic Commodity: Irish Salt Beef in the French Atlantic World. *History Workshop Journal*, n. 63, p. 18-47, 2007.

MANZONI, Francis Márcio Alves. Campos e cidades na capital paulista: São Paulo no final do século XIX e nas primeiras décadas do século XX. *História & Perspectivas*. Uberlândia nº. 36-37, p. 81-107, 2007.

MARCONDES, Renato Leite. O mercado brasileiro do século XIX: uma visão por meio do comércio de cabotagem. *Revista de Economia Política*, São Paulo, vol. 32, n. 1, p. 142-166, 2012.

MARQUESE, Rafael de Bivar. Estados Unidos, Segunda Escravidão e a Economia Cafeeira do Império do Brasil. In: *Revista Almanack*. Guarulhos, n.05, p.51-60, 2013.

MARTINS, Marcos Lobato. Quintais, chácaras, intendências e abastecimento alimentar em Diamantina: séculos XIX e XX. *Seminário sobre a economia mineira*, Diamantina, 2010.

MELLO, Evaldo Cabral de. *Um imenso Portugal: história e historiografia*. São Paulo: editora 34, 2002.

MENEZES, José Luiz Mota. A ocupação do Recife numa perspectiva histórica. *Revista Clio. Série História do Nordeste*. Recife: vol. 01, n. 14, p 147-162, 1993.

MILFONT, Magna Lícia Barros. *Caminho das águas: o transporte fluvial no Recife, 1835-1860*. 2003. Dissertação (Mestrado em Urbanismo) – Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Urbano, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2003.

MILET, Henrique Augusto. *Miscellanea economica*. Pernambuco: Typographia do Jornal do Recife, 1879.

_____. Era o escravo de plantação um proletário? In: DABAT, Christine Rufino (org.). *O poder amargo do açúcar: produtores escravizados, consumidores proletarizados*. 2º ed. Recife: Editora Universitária da UFPE, 2010, pp. 138-168.

O Carapuzeiro, Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional. Disponível em: <http://memoria.bn.br/hdb/periodico.aspx>.

PRADO JR. Caio. *Formação do Brasil contemporâneo*. 6ª ed. São Paulo: Brasiliense, 1965.

RODRIGUES, Jaime. “De farinha, bendito seja Deus, estamos por agora muito bem”: uma história da mandioca em perspectiva atlântica. *Revista Brasileira de História*. São Paulo, vol. 37, nº 75, p. 69-95, 2017.

ROLIM, Leonardo Cândido. “*Tempos das carnes*” no *Siará Grande: dinâmica social, produção e comércio de carnes-secas na vila de Santa Cruz do Aracati*. 2012. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2012.

SILVA, Maciel Henrique Carneiro da. *Pretas de honra: trabalho, cotidiano e representações de vendeiras e criadas no Recife do século XIX (1840-1870)*. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História. Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2004.

SOUTO MAIOR, Mário; DANTAS SILVA, Leonardo (Organizadores). *A Paisagem Pernambucana*. Recife: Massangana, 1993.

VARGAS, Jonas Moreira. *Pelas Margens do Atlântico: um estudo sobre as elites locais e regionais no Brasil a partir das famílias proprietárias de charqueadas em Pelotas, Rio Grande do Sul (Século XIX)*. 2013. Tese (Doutorado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, 2013.

_____. Abastecendo plantations: A inserção do charque fabricado em Pelotas (RS) no comércio atlântico das carnes e a sua concorrência com os produtores platinos (século XIX). In: *História*. vol. 33, n.2, p. 540-566, 2014.

¹ A Confederação do Equador foi um movimento emancipacionista iniciado na província de Pernambuco, em 1824, que se alastrou para outras províncias do Nordeste. Em linhas gerais, o movimento foi uma reação à tendência centralizadora do governo de D. Pedro I.

² A Guerra dos Cabanos foi um movimento conduzido por indígenas, escravos fugidos, posseiros, proprietários rurais e sua malha clientelar na Mata Sul de Pernambuco, na divisa com Alagoas. O principal objetivo era trazer de volta ao trono do Brasil D. Pedro I. Seu principal líder foi Vicente de Paula, que comandava as gentes da mata (índios e negros fugidos).

³ Dados disponíveis em: <https://www.slavevoyages.org/assessment/estimates>. Acesso em: 06/07/2020.

⁴ Apesar de ser do início do século XX, o mapa revela muito sobre a composição da cidade nos oitocentos. Nele, é possível perceber os rios e seus afluentes cortando a cidade, além dos subúrbios, que foram essenciais para a produção de frutas, verduras e legumes.

⁵ 1825: 5 embarcações; 1826: nenhuma embarcação; 1827: 7 embarcações; 1828: nenhuma embarcação; 1829: 17 embarcações; 1830: 23 embarcações; 1831: 12 embarcações; 1832: 10 embarcações; 1833: 32 embarcações; 1834: 20 embarcações; 1835: 5 embarcações.

⁶ 1825: nenhuma embarcação; 1826: nenhuma embarcação; 1827: 11 embarcações; 1828: 2 embarcações; 1829: 3 embarcações; 1830: 5 embarcações; 1831: 30 embarcações; 1832: 28 embarcações; 1833: 30 embarcações; 1834: 40 embarcações; 1835: 30 embarcações.

Artigo recebido em 31 de agosto de 2020.
Aceito para publicação em 12 de outubro de 2020.

TERRITÓRIOS E SABERES DA ALIMENTAÇÃO: A PRODUÇÃO E O CONSUMO DE CEREAIS NO RIO GRANDE DO SUL OITOCENTISTA

FOOD TERRITORIES AND KNOWLEDGE: THE PRODUCTION AND CONSUMPTION OF CEREALS IN RIO GRANDE DO SUL IN THE NINETEENTH CENTURY

Everton Luiz SIMON¹

Eliane Cristina Deckmann FLECK**

Resumo: O presente artigo pretende identificar e analisar as informações relativas à produção e ao consumo de cereais no Rio Grande do Sul oitocentista, a partir das narrativas de quatro viajantes europeus, dois franceses e dois alemães, Nicolau Dreys, Auguste de Saint-Hilaire, Carl Seidler e Robert Avé-Lallemant, que percorreram diferentes regiões desta província, no período que se estende de 1817 a 1858. O texto está organizado em dois tópicos, sendo que, no primeiro, apresentamos os viajantes que percorreram o Rio Grande do Sul durante o período analisado e as obras que resultaram destas viagens, e, no segundo, compartilhamos a análise das diferentes observações que estes europeus fizeram sobre a produção, as formas de beneficiamento e de consumo de cereais pelos habitantes desta Província no século XIX.

Palavras-chave: viajantes, cereais, alimentação, Rio Grande do Sul.

Abstract: The present paper intends to identify and analyze the information related to the production and consumption of cereals in the nineteenth century in the Rio Grande do Sul, from the narratives of four European travelers, two French and two Germans, Nicolau Dreys, Auguste de Saint-Hilaire, Carl Seidler, and Robert Avé-Lallemant, who traveled through different regions of this province, in the period that extends from 1817 to 1858. The text is organized in two topics, and in the first, we present the travelers who traveled through the Rio Grande do Sul during the analyzed period and the works that resulted from these trips, and in the second one, we share the analysis of the different observations that these Europeans made about the production, the ways of processing and consumption of cereals by the inhabitants of this Province in the nineteenth century.

Keywords: travelers, cereals, food, Rio Grande do Sul.

¹ Doutor em História no Programa de Pós-Graduação da Universidade do Vale do Rio dos Sinos – UNISINOS, Professor do Programa de Pós-Graduação em Educação e Professor e coordenador do curso de Gastronomia da Universidade de Santa Cruz do Sul – UNISC. E-mail: evertonsimon@gmail.com

** Doutora em História pela Universidade Católica do Rio Grande do Sul – PUCRS, Pesquisadora do CNPq e Professora do Curso de Graduação em História e do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade do Vale do Rio dos Sinos – UNISINOS. E-mail: ecdfleck@gmail.com

Viagens e viajantes no Rio Grande do Sul oitocentista

A circulação de viajantes estrangeiros no território brasileiro durante o período colonial, especialmente até o século XVIII, foi muito restrita. Nesse período, Portugal controlava o acesso ao território brasileiro e proibia a entrada de estrangeiros como forma de reter, apenas para si, o máximo de informações sobre as riquezas da colônia, e de conter as eventuais pretensões sobre suas terras. (LEITE, 1996). Essa circulação esteve vedada, principalmente, aos viajantes estrangeiros que não tinham interesses ou ligações com a Coroa Portuguesa, devido à “política comercial expansionista” e à prática exclusivista de “exploração adotada por Portugal” ainda nos primeiros séculos da colônia. (LEITE, 1996. p. 41).

Em razão desse controle, o Brasil manteve-se, por muito tempo, “pouco conhecido, com exceção da sua orla marítima, que, pela contingência da navegação e situação portuária, foi esporadicamente visitado e estudado”. (LEITE, 1997, p. 141).¹

A mudança da Corte para o Brasil, em 1808, promoveu uma série de transformações tanto em sua organização interna, quanto nas relações com as nações estrangeiras. A curta permanência da Corte portuguesa em Salvador foi importante, sendo que uma das mais relevantes medidas tomadas pelo príncipe português foi a abertura dos portos às nações amigas, através da promulgação da Carta Régia de 28 de janeiro de 1808. (ALGRANTI, 1993; LEITE, 1996; LEITE, 1997; LISBOA, 1997; PICCOLI, 2009). Sobre essa medida, é importante destacar que “abertura dos portos foi de grande importância para o desenvolvimento do país, pois ampliou as relações, introduziu gente e ideias novas” instituindo outros hábitos e costumes a partir do significativo número de estrangeiros que visitavam o país com objetivos variados. (ALGRANTI, 1993, p. 28-29).

Piccoli (2009), por sua vez, destaca que o decreto de abertura dos portos também revogou a proibição de entrada de estrangeiros no país, norma que vigorou por, aproximadamente, trezentos anos. Os portos brasileiros, principalmente o do Rio de Janeiro, passaram a contar com constantes movimentações de estrangeiros, algo inimaginável antes da abertura dos portos. (LEITE, 1996). Além disso, a política de acolhimento e incentivo à vinda de missões científicas adotada pelo Príncipe regente possibilitou a crescente movimentação de viajantes pelos portos do Brasil.

Os estrangeiros que passaram a circular em maior número vinham de diversas regiões do mundo, “do Oriente, da América do Norte e Central, das Ilhas Mediterrâneas, da África, da Ásia e, também, da Europa”. (LEITE, 1996, p. 45). Dentre eles, destacavam-se, conforme Lisboa (1997), os ingleses, devido aos privilégios comerciais, que

desfrutavam desde a assinatura dos Tratados de 1810, e da significativa influência que passaram a exercer em termos econômicos e culturais. Concomitantemente a esta circulação de estrangeiros por várias províncias da América portuguesa, teve início a produção de uma série de narrativas “sobre o Brasil, escritas por viajantes de várias procedências, engajados ou não em missões científicas, e que se propunham a estudar a América portuguesa e a interpretá-la para o resto do mundo”. (LEITE, 1996, p. 45).²

Se, ao longo de todo o século XVIII³, as viagens de naturalistas tornaram-se frequentes, pois os Estados europeus incentivavam o conhecimento das “condições geográficas e climáticas dos territórios coloniais com o objetivo de incrementar a exploração” (FLECK, 2006, p. 292), foi no século XIX que a Província do Rio Grande do Sul passou a ser um destino frequente para viajantes estrangeiros, inseridos em um novo momento da exploração dos territórios coloniais americanos pelas nações europeias. (BARRETO, 1976; FLECK, 2006). Entre os viajantes europeus que estiveram no Rio Grande do Sul, no século XIX, se encontravam franceses e alemães. Os primeiros estiveram, segundo Fleck (2006, p. 296), empenhados na “busca de maior contato com a natureza, da qual se sentiam banidos” em seus locais de origem, organizando suas expedições a partir de “critérios de cientificidade e de utilidade [que] vigoravam nos meios oficiais e acadêmicos”, razão pela qual seus relatos são marcados por uma “retórica utilitarista”. Já os alemães, foram, em sua maioria, oficiais, que se deslocaram para a região devido às guerras com as repúblicas do Prata e ao processo de colonização alemã. (ZUBARAN, 1999). Muitos deles se encarregaram de, através de seus relatos, construir certas imagens sobre o extremo sul da América portuguesa que viriam a ser difundidas entre aqueles interessados em emigrar.

Dentre os viajantes que analisaremos mais detidamente neste artigo, estão Nicolau Dreys que foi, dentre os viajantes franceses, o primeiro a percorrer o atual estado do Rio Grande do Sul. Ao chegar ao Brasil, em 1817, acompanhado de sua esposa e de sua filha, estabeleceu-se, inicialmente, como comerciante no Rio de Janeiro. Posteriormente, exerceu atividades comerciais em Porto Alegre e, também, na cidade de Rio Grande, onde permaneceu até 1827.⁴ Durante os dez anos em que esteve no Rio Grande do Sul, testemunhou uma série de acontecimentos ocorridos na província neste período. Como resultado de suas experiências e impressões, o viajante publicou, em 1839,⁵ o livro *Notícia Descritiva da Província do Rio Grande de São Pedro do Sul*.

A expedição de Auguste François César Prouvensal de Saint-Hilaire ao Brasil se iniciou em 1816.⁶ O viajante francês realizou cinco grandes viagens a regiões do território da América portuguesa, durante as quais reuniu preciosas coleções, especialmente de

plantas e animais, se dedicando, também, a aspectos da História, da Geografia e da Etnografia.⁷ Os registros das experiências na Província foram publicados na obra *Voyage à Rio Grande do Sul (Brésil)*, em 1887 (SAINT-HILAIRE, 1939), sendo que a viagem ao Rio Grande do Sul ocorreu entre 1820 e 1821.⁸

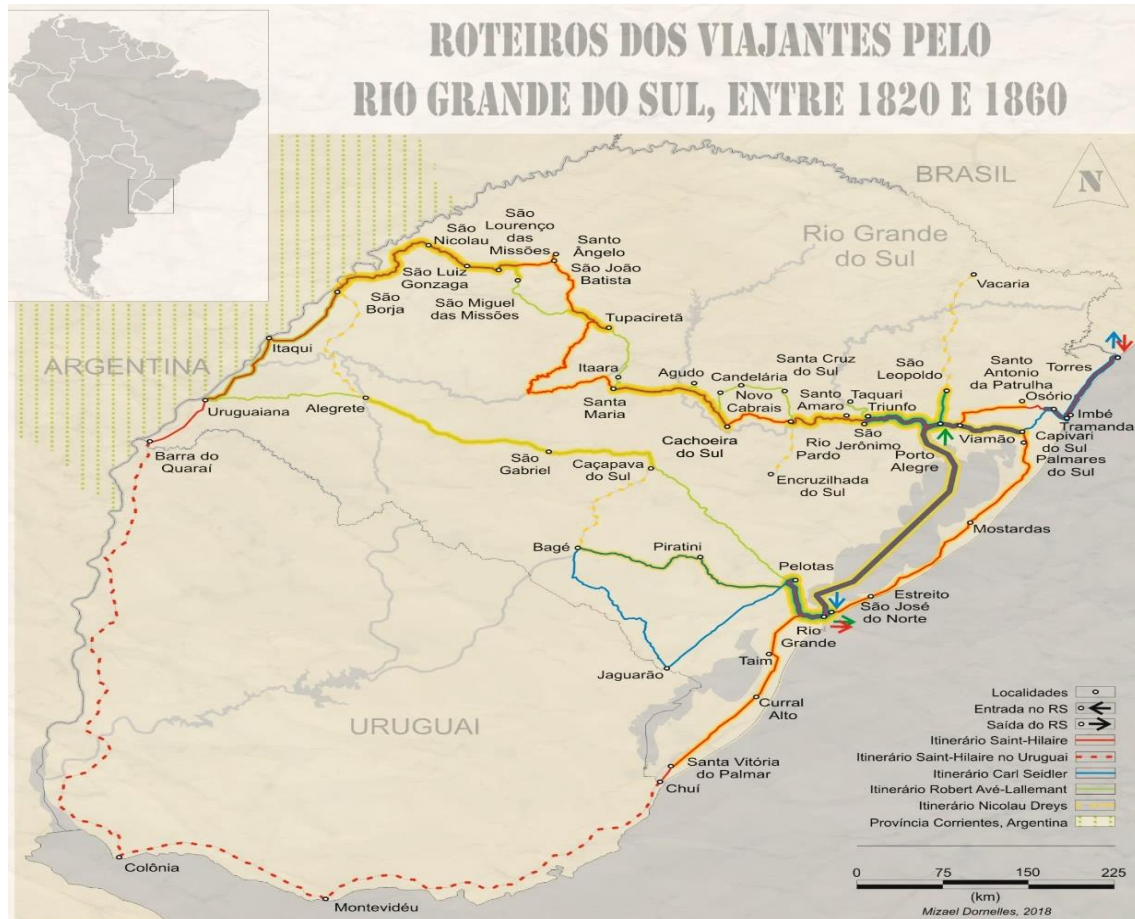
O viajante suíço Carl Friedrich Gustav Seidler chegou ao Brasil nos primeiros meses de 1826. Durante sua estada na capital do Império, o viajante dedicou-se a observar a política imperial, a natureza, o clima, a população, os costumes, a agricultura e as doenças mais frequentes da capital do Império. Com o passar de alguns dias, preocupado com sua manutenção no Rio de Janeiro, encaminhou requerimento ao Imperador e, “no caso deste não me conceder prontamente o emprego, [devo] regressar sem demora à Europa”. (SEIDLER, 1980, p. 83). Dias depois, Seidler seria integrado ao exército de Dom Pedro I, no 27º Batalhão de Caçadores,⁹ sendo que, em novembro de 1826, embarcou rumo à província do Rio Grande do Sul. Durante os dois anos em que percorreu a província, além de participar da guerra Cisplatina e da Batalha do Passo do Rosário, Seidler passou por diversas cidades¹⁰ e fez inúmeros apontamentos. Após seu retorno à Europa, o viajante escreveu duas obras sobre suas experiências no Brasil.¹¹

Após a conclusão de seus estudos em Medicina, Robert Christian Berthold Avé-Lallemant decidiu viajar para o Brasil, onde viviam dois de seus irmãos, sendo que um deles era pastor luterano,¹² e, o outro, comerciante. As viagens do médico Avé-Lallemant se deram em dois períodos distintos,¹³ de 1837 a 1855 e de 1857¹⁴ a 1859. A viagem ao Rio Grande do Sul se iniciou no dia 16 de fevereiro de 1858, a bordo do paquete Imperatriz, da Companhia Brasileira de Navegação a Vapor, sendo que a chegada ao território sulino ocorreu no dia 22 de fevereiro, pelo porto de Rio Grande. No dia 22 de maio de 1858, ele partiu para a província de Santa Catarina, de onde deu continuidade à sua viagem pelo interior do Brasil.¹⁵ Da sistematização de suas observações e registros resultaram as obras *Reise durch Sud-Brasilien im jahre* e *Reise durch Nord-Brasilien im jahre*, nos anos de 1859 e 1860 respectivamente,¹⁶ que foram publicadas sob o título de *Viagem pelo Sul do Brasil*.¹⁷

No período que se estende de 1817 a 1858, Nicolau Dreys, Auguste de Saint-Hilaire, Carl Seidler e Robert Avé-Lallemant percorreram diversas regiões do atual Rio Grande de Sul, descrevendo sua fauna e flora, vida social e política, costumes e práticas alimentares. Segue, abaixo, na Figura 1, a reconstrução cartográfica¹⁸ dos itinerários das viagens realizadas por estes quatro viajantes pelo interior da Província, que nos possibilita dimensionar o espaço percorrido, observado e narrado pelos viajantes, visualizar e compreender as dinâmicas próprias de cada região, que não prescindiam da circulação de

imigrantes e de estrangeiros, bem como de objetos e de alimentos. Como podemos perceber, muitas vezes, os viajantes percorreram as mesmas regiões, mesmo que em períodos distintos.

Figura 1 - Roteiros e regiões visitadas pelos viajantes no Rio Grande do Sul



Fonte: Mapa concebido por Autor/a (2019) com base na obra de Dreys (1990); Saint-Hilaire (1999); Seidler (1980) e Avé-Lallemant (1980). Execução gráfica de geógrafo Mizael Dornelles (2018).

Como é possível observar na figura, há uma sobreposição de espaços percorridos pelos viajantes. A região portuária de Rio Grande, a que se destinava à produção de charque em Pelotas, os núcleos de colonização alemã e a capital da Província foram locais visitados por todos os viajantes durante a incursão feita pelo interior do Rio Grande do Sul. Já a região das Missões não foi destino apenas para o viajante Carl Seidler, que veio à região para atuar exclusivamente nos conflitos militares da Cisplatina, entre 1826 e 1828. Dreys, por sua vez, não nos oferece indicações precisas de localização e datas, no entanto, é possível supor que, no exercício da atividade comercial, ele tenha percorrido as cidades¹⁹ indicadas no mapa em linha amarela e tracejada.

As narrativas que resultaram das viagens realizadas por esses quatro viajantes contribuem significativamente para a reconstituição das práticas sociais da população sul-rio-grandense das primeiras décadas do Oitocentos, dentre as quais se encontram as práticas alimentares sul-rio-grandenses. No próximo tópico, apresentamos, com base nas narrativas de Nicolau Dreys, Auguste de Saint-Hilaire, Carl Seidler e Robert Avé-Lallemant, os gêneros alimentícios de subsistência que eram produzidos na província, com destaque para os cereais, as regiões em que ocorriam e as práticas alimentares que derivavam do seu cultivo e beneficiamento.

A produção e o consumo de cereais no Rio Grande do Sul oitocentista

Os viajantes franceses Nicolau Dreys e Auguste de Saint-Hilaire foram, dentre os viajantes que são abordados neste artigo, os primeiros a percorrer a Província. Suas descrições revelaram não apenas a fertilidade de terra, mas, também, a possibilidade de muitas plantas cultivadas na Europa — legumes e árvores frutíferas — se aclimatarem bem nessas regiões. Dreys afirmou que devido às propícias condições do clima e da localização geográfica da província resultavam o cultivo de plantas de influências mistas e de “[...] produtos do Equador vêm-se ajuntar com os frutos da Europa” (1990, p. 52). Já o viajante naturalista Saint-Hilaire (1999, p. 56-57) observou que “o solo produz trigo, centeio, milho e feijão com abundância e, experiências têm provado que todas as árvores, legumes e cereais da Europa aí produzirão facilmente se forem cultivados”.

Além de Dreys e de Saint-Hilaire, também Seidler destacou o clima e a fertilidade do solo. Em suas narrativas também encontramos críticas à preferência da população pela pecuária em detrimento da agricultura, como podemos observar nesse comentário de Saint-Hilaire (1999, p. 120), no qual ele ressalta o “[...] estado retrógrado, fazendo-os deixar a vida agrícola propriamente dita pela pecuária”. O botânico francês considerou isto um “[...] verdadeiro retorno à barbaria (sic) [...]”, como se pode observar nesta passagem de seu relato:

o europeu, tendo aprendido um ofício ou tendo sido criado em meio puramente agrícola, conserva certo desprezo pelos costumes grosseiros desses homens que, nunca tendo onde exercitar sua inteligência, levam uma vida pouco diferente da dos selvagens. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 120).

Seidler confirma a preferência observada por Saint-Hilaire, ao afirmar que, para a população, “toda espécie de plantação custa muito trabalho, ao passo que a criação de

gado dá maiores lucros, quase sem trabalho”. (SEIDLER, 1980, p. 96). O viajante complementa ainda que

penalizado, o europeu olha essas terras imensas, incultas, que mesmo com insignificante admiração econômica recompensaria centuplicada a sementeira do plantador. Toda espécie de grãos, quase todas as variedades de legumes europeus, tudo medra quase sem exigir trato — e não obstante não há nada plantando, absolutamente nada. (SEIDLER, 1980, p. 225).

Nas descrições de Seidler é possível perceber certo tom crítico, ao constatar a insuficiente exploração agrícola na região e ao observar que se esses espaços estivessem em posse dos europeus, ou, possivelmente, de seus compatriotas, seriam muito bem explorados e cultivados. Sendo assim, à percepção de que a Província era “incivilizada e inculta” e que o sucesso do cultivo dos alimentos “ditos” europeus dependia, exclusivamente, da boa vontade da população, se somava a avaliação de que seus habitantes padeciam da “grande preguiça” e do “mediocre cuidado” oferecido às plantações. (SEIDLER, 1980, p. 155). É preciso, contudo, considerar que os aspectos apontados por Seidler derivavam, certamente, muito mais da falta de estímulos à promoção de práticas agrícolas e das insuficientes políticas governamentais para atender as demandas da população da província, do que das razões apontadas pelo viajante.

Seidler ressaltou, ainda, que “o terreno seria mais que suficiente para produzir todos os cereais necessários ao consumo de todo Brasil” (1980, p. 96). É possível supor que seu entendimento estivesse fundamentado na observação de que os grandes espaços incultos descritos pelos viajantes, destinados às estâncias para a criação de bovinos, poderiam ser importantes meios para reduzir os problemas de abastecimento de alimentos tanto da província quanto do Império naquele período.

Em relação a estas observações dos viajantes, é necessário considerar que as experiências que trazem das culturas das quais eles proveem ficam evidentes nas comparações que estabelecem entre a organização social e as práticas agrícolas das regiões percorridas com aquelas que lhes são familiares. Estas distinções e aproximações constroem uma retórica da alteridade, fundamentada justamente nas experiências e concepções eurocêntricas dos quatro viajantes cujos relatos analisamos. (HARTOG, 1999).²⁰

Cabe lembrar que o Brasil e a Província durante o século XIX vivenciaram períodos de crises crônicas de abastecimento,²¹ que estiveram estritamente relacionadas

com o direcionamento de suas atividades produtivas voltadas secularmente ao mercado exportador e à exploração de minérios, o que fez com que “um mercado mais atraente e distante atraísse a produção local, escasseando o abastecimento e encarecendo os produtos”, como destacado por Paulo Zarth (2006, p. 199).

No Rio Grande do Sul, as consequências dessas crises não foram maiores, porque as cidades não eram populosas, mas, mesmo assim, podem ser percebidas três fases: “a primeira fase desenvolveu-se entre 1750 e 1820, quando os colonos açorianos produziram o trigo. Uma segunda fase é apresentada como um período de abandono da agricultura em favor da criação de gado. A terceira fase é identificada com a expansão da produção agrícola a partir da imigração de colonos alemães e a colonização de terras florestais”. (ZARTH, 2006, p. 199). É importante destacar que o recrutamento da força de trabalho do campo para participar dos conflitos que ocorriam nas regiões de fronteira contribuiu fortemente para a redução das atividades agrícolas. Desse modo, consideramos necessário relativizar as apreciações feitas pelos viajantes a respeito da presumida insuficiência da prática agrícola. Ao cotejarmos os registros dos viajantes com a historiografia que trata das crises de abastecimento no período, pode-se afirmar que suas apreciações e críticas estiveram condicionadas por essas crises que ocorreram sucessivamente durante o século XIX.

A agricultura de subsistência também mereceu destaque nas descrições dos viajantes durante suas incursões pela Província. Seus registros apontam para uma produção de alimentos sistematicamente organizada, com algumas variações de plantas nativas, aclimatadas e cultivadas. Dentre os gêneros alimentícios observados pelos viajantes Dreys, Saint-Hilaire, Seidler e Avé-Lallemant encontram-se os cereais, com destaque para o trigo, o milho, o arroz, o centeio, a cevada, a aveia e o trigo sarraceno. No quadro 1, a seguir, apresentamos o número de menções feitas a estes sete tipos de cereais nas narrativas que analisamos.

Quadro 1- Cereais identificados nas narrativas dos viajantes

Tipo	Quantidade
Milho	68
Trigo	66
Arroz	19
Centeio	6

Aveia	2
Cevada	2
Trigo sarraceno	1

Fonte: Elaborado por Autor/a (2019).

A triticultura foi apontada nos registros dos viajantes como um importante produto agrícola destinado à alimentação da população, mas, também, para o fortalecimento da economia da província. Enquanto Dreys ressalta que o trigo²² se desenvolvia muito bem quando cultivado em pequenas quantidades e destinado ao consumo das famílias, Saint-Hilaire (1999, p. 206) descreve minuciosamente o ciclo de produção do cereal, informando que “[...] se planta de maio a agosto, e se colhe principalmente em dezembro”. O viajante francês apresenta, ainda, as fases de seu cultivo e colheita:

Semeia-se o trigo a mão, depois dá-se uma capina por cima da semente, pois não repontam senão ervas rasteiras. É inútil limpar a terra. Corta-se o trigo abaixo da espiga, com a foicinha, depois corta-se a palha rente a terra para queimar. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 206).

Nas plantações de trigo, por exemplo, quando se dava a maturação das espigas, lá pelo mês de janeiro, iniciava-se a colheita usando-se foicinhas. (SAINT-HILAIRE, 1999). Esse instrumento de corte, com o “feito de uma semi-elipse, alongada e oblíqua”, era, frequentemente, utilizado pelos agricultores da Província. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 96).

Os detalhes fornecidos nessa descrição indicam que o viajante vivenciou o momento da colheita do trigo, principalmente ao registrar os cuidados que o ceifador tinha ao usar “uma luva de palha na mão esquerda”, e como realizava o corte, “com a mão segura um punhado de colmos, abaixo das espigas, cortando a palha por baixo da mão”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 96). Ao referir-se à debulha — técnica de separação dos grãos da espiga — Saint-Hilaire afirma ter se impressionado com a rusticidade e a precariedade do processo, descrevendo detalhadamente o método como um todo.²³ Primeiro, segundo ele, os agricultores construía dois currais; um construído em qualquer forma e o outro em forma circular, em comunicação com o primeiro, para, na sequência, reunir “jumentos bravos no primeiro curral”. Daí, encaminhavam os animais ao curral circular, onde “homens a cavalo fustigam-nos a chicotadas fazendo correr à

volta várias vezes, debulhando o trigo com as patas, enfim”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 96). Essa técnica, na opinião do viajante, não separava perfeitamente os grãos e, muitas vezes, uma boa parcela dos cereais acabava sendo enterrada no solo. Em Rio Pardo, por exemplo, o viajante observou que os agricultores tomavam um cuidado maior no processo, “ao cobrir a eira com a palha para que a terra se conserve consistente e uniforme”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 207) reduzindo, desse modo, a perda de cereais no solo.

Também Dreys (1990, p. 53) nos apresenta um panorama importante sobre o cultivo do trigo durante o período em que esteve na Província:

Em 1817, o Rio Grande exportou ainda mais de 300.00 alqueires (4.140.00 litros) de trigo; porém, daquela época em diante, as exportações diminuíram sucessivamente até que afinal cessaram de todo [...] as culturas especiais teriam decaído na mesma proporção, não por desleixo dos habitantes, mas sim por a natureza recusar o costumado prêmio a seus trabalhadores: desde 1818, apareceu no trigo do Rio Grande uma doença que chamaram de ferrugem e que aniquilou uma parte da colheita; nos anos seguintes, o flagelo redobrou de severidade, tanto que o lavrador desacoroçoado resolveu não plantar mais; hoje, o trigo que se colhe no Rio Grande não passa de uma quantidade insignificante.

Saint-Hilaire e Avé-Lallemant mencionam a ferrugem como uma das causas da baixa produtividade dos grãos na Província, sendo que isso permitiu que os Estados Unidos da América introduzissem “na província o trigo e a farinha de trigo”, como destacado por Seidler (1980, p. 96). Em seus estudos, Brum e Heck (2005, p. 34) afirmam que “desde 1820, o Brasil passou a ser importador de trigo e farinha de trigo, principalmente da Argentina, Uruguai, Estados Unidos e Canadá”. Para esses autores, a “triticultura continuou a ser praticada após 1822”, no entanto, a atividade migrou da área de “colonização luso para a de origem alemã. Contudo, ali também o cultivo não perdurou. Os colonos italianos a retomaram mais tarde, produzindo mediocrementemente” (2005, p. 32 - 33). De acordo com Zarth (2002) e Brum e Heck (2005), as causas que melhor justificam o desaparecimento da triticultura na região não podem ser reduzidas apenas à doença da ferrugem, mas, também, a outros fatores, como a população reduzida para um cultivo que demandava muito trabalho, “o calote governamental²⁴ e o serviço militar” que convocou os filhos dos agricultores a participarem dos conflitos luso-espanhóis na região do Prata e, ainda, a falta de estímulos em decorrência da pecuária, que contribuiu para a redução do espaço cultivado no período. Quanto à convocação para

os conflitos, Brum e Heck destacam que “[...] o governo não ressarcia os produtores pelo fato de os mesmos irem à guerra e deixarem suas atividades econômicas no abandono” (2005, p. 33).

A fim de controlar o dano causado pela ferrugem, Zarth (2002) destaca que novas variedades de trigo vindas da Alemanha e de melhor qualidade foram incorporadas na segunda metade do século XIX, contribuindo para que as lavouras tritícolas tivessem melhor rentabilidade. Este aspecto foi registrado por Saint-Hilaire, que destacou que outras variedades de trigo apresentavam resistência aos ataques da ferrugem na década de 1820.

Meu hospedeiro queixa-se da ferrugem, mas disse-me que no ano anterior semeara uma espécie de trigo chamado trigo-manso, recentemente **introduzido na região e que não era atacado pela ferrugem**, embora fosse plantado em terra limítrofe a uma cultura do trigo comum, quase inteiramente destruída pela moléstia [Arredores de Itaqui]. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 120, grifo nosso).

Nos arredores da cidade cultivam muito trigo, mormente nas paróquias da Encruzilhada e de Taquari. Também aqui todo mundo se queixa da ferrugem, mas, recentemente **foram introduzidas na região duas variedades de trigo, chamadas de trigo-branco e trigo-moro**, que são muito menos sujeitos a essa moléstia que a espécie de trigo comum, à qual dão o nome de trigo-crioulo; porque é mais antiga. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 191, grifo nosso).

Para contornar a baixa produção de trigo, houve, segundo Zarth (2002, p. 202), uma ação governamental, através da Lei 989, de setembro de 1857, que incentivou a retomada da produção tritícola, e que consistiu “[...] em importar moinhos para fazer farinha e em premiar os agricultores que colhessem mais de cem alqueires”. A menção à instalação de moinhos destinados ao beneficiamento de cereais está presente na narrativa de Avé-Lallemant, que, ao percorrer a região a partir de 1858, descreveu a existência de cerca de quarenta moinhos, principalmente, em São Leopoldo.

De todo modo, cabe destacar que o cultivo do trigo era considerado economicamente uma importante atividade agrícola, e seu cultivo, além de estar presente em todas as regiões da província, parece apontar para o beneficiamento do cereal com vistas à preparação de pães. É possível supor que a atenção dispensada ao cultivo do trigo pelos viajantes pudesse ter relação como o fabrico do pão, que, para eles, poderia ser percebido como um elemento indicativo de civilização e de evocação de práticas e hábitos

alimentares europeus. Foram localizadas vinte e uma menções a pães, algumas delas relacionadas ao consumo, ao gosto, à distinção social e geográfica, mas não localizamos descrições sobre como os pães eram preparados. De acordo com Seidler além de ser um dos alimentos básicos dos militares, ele era encontrado somente “nas grandes cidades, como Porto Alegre, Rio Grande, Rio Pardo; no campo só é conhecido, a bem dizer de nome”. (SEIDLER, 1980, p. 101). Saint-Hilaire observou que, pelo fato de o trigo ser mais abundante nessa região, “o pão é menos caro e mais abundante que em outras zonas do Brasil[...]”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 65). Já Robert Avé-Lallemant, em 1858, registrou não apenas o consumo de pães durante sua estada em uma família nos arredores de São Leopoldo, como também a adaptação de cereais, descritos por ele como forrageiros, e seu uso no preparo de pães misturados “com a terça parte de farinha de trigo, produzem um pão saboroso e nutritivo”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 152).

Uma análise destas apreciações que os viajantes fazem sobre o pão — produzido e/ou consumido — deve considerar as motivações da viagem, o tempo e o espaço por eles percorrido e as dinâmicas alimentares regionalizadas. Se nos detivermos nos percursos realizados por Seidler e Saint-Hilaire, ficam evidentes dois aspectos: o primeiro apresenta uma visão circunscrita às regiões que percorreu, sem fazer comparações, enquanto que o segundo estabelece aproximações, resultantes, muito provavelmente, das viagens que fez pela região Sudeste do Brasil.

Outro gênero alimentício que mereceu destaque nos apontamentos dos viajantes na Província foi o milho. Cabe destacar que as descrições relativas ao milho não são tão pormenorizadas quanto às relativas ao cultivo do trigo. É possível que essa atenção dos viajantes para com a triticultura possa estar relacionada com a preferência dos europeus pelo cereal, em decorrência das grandes revoluções que ele causou e do grau de expansão e aclimação pelo mundo afora, ou, então, pela importância econômica do cereal para a Província no período.

É difícil precisar quando a prática de cultivo do milho teve início na história da humanidade. Evidências arqueológicas revelam a presença de variedades do grão há “pelo menos mil anos antes, tanto em sítios do México central quanto nos do sul peruano” (JACOB, 2003; FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2004, p. 151), sendo que as civilizações “asteca, inca, chibcha, maia, alimentaram-se do milho e as populações contemporâneas são devotas à herança pré-histórica”. (CASCUDO, 2004, p. 108). Gradativamente, o cultivo deste cereal foi migrando para regiões mesoamericanas, “atravessando a maior parte do hemisfério ocidental tendo adquirido o status de produto alimentício básico onde quer que pudesse ser plantado com facilidade e de produto sagrado nas demais regiões”.

(FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2004, p. 263). O milho foi levado para o Velho Mundo na segunda metade do século XV,²⁵ tendo se aclimatado muito rapidamente, e “desde os primeiros anos do século XVI, era cultivado em Castela, Andaluzia e Catalunha”. Considerado um “alimento viajante”, como observado por Jacob (2003, p. 318), o milho partiu das regiões dominadas pelos povos astecas, incas, chibchas, maias, e fez “a aventura transatlântica pela mão dos espanhóis, entra[ndo] no circuito comercial dos venezianos e acaba[ndo] por instalar-se no Próximo Oriente com os Turcos”. Aos poucos foi se alastrando por outras regiões da Europa, como Portugal, região Sudoeste da França, Norte da Itália e Polônia. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 410). O cereal teve, no entanto, um processo lento, devido a resistências de toda ordem e, conforme Fernández-Armesto, na Europa,

o milho era inadequado para o clima de grande parte das áreas de solo melhor e intragável para os habitantes da maioria das outras áreas [...] as pessoas raramente sabiam de onde ele vinha, mas sentiam que sua origem estava contaminada. Era mais adequado para ‘porcos do que para o homem’ e até hoje a maior parte da produção europeia vai para a alimentação do gado. Gradualmente, suas virtudes começaram a ser conhecidas e a resistência diminuiu. (2004, p. 264 -265).

Flandrin e Montanari (1998, p. 410), por sua vez, acrescentam que:

[...] raramente ele substituía os cereais tradicionais nos campos, mas era cultivado ora nas terras em alqueive e usado como forragem, ora nas hortas dos camponeses, servindo-lhes de alimento. Em geral, isso acontecia nas regiões em que a alimentação se baseava tradicionalmente no milhete ou no pânico, cereais pobres e de difícil panificação, os quais o milho pouco a pouco substituiu.

No Brasil, o milho ocupava espaços de cultivo muito maiores do que a mandioca, “espalhando-se pelo Sul da Amazônia, pelas bacias do Paraná e Paraguai, regiões Sul e Sudeste, além de grande parte do litoral, partindo do Rio Grande do Sul e chegando à Serra do Mar”. (SILVA, 2014, p. 72). Câmara Cascudo acrescenta que o milho marcava presença na alimentação indígena, mas não se firmava como um dos principais itens de sua dieta, que tinha clara preferência pela mandioca, e que a ampliação de seu consumo “verifica-se com a gula portuguesa que o valorizou imediatamente ao conhecimento”. (CASCUDO, 2004, p. 107). Na mesma perspectiva, Silva (2014, p. 72) ao analisar a cosmologia alimentar no Brasil colonial informa que “o cultivo da mandioca e do milho,

[...] não se distribuía de forma homogênea pelo território brasileiro antes da chegada dos portugueses”, e que “suas áreas de uso e de plantio eram praticamente excludentes”.

A prática agrícola e o consumo do milho na região Sul do Brasil estiveram associados à cultura indígena, como revelam pesquisas arqueológicas de grupos pré-históricos, como a Tupi-Guarani que habitou a região. Em relação a isso, Schmitz (1991, p. 308-309) aponta particularidades a respeito da “economia em pequenas roças ou hortas, abertas nas matas através de queimadas”. Esses estudos revelam uma economia calcada nos cultivos “[...] do milho, aipim, abóbora, batata-doce, amendoim, feijão, cará, fumo, algodão e outras plantas tropicais, sob os cuidados das mulheres [...]”.

Os quatro viajantes, cujas narrativas analisamos neste artigo, registraram seu cultivo em todas as regiões da Província nas quais estiveram. No entanto, é possível constatar que nas áreas que apresentam solo arenoso, sobretudo nas proximidades do litoral, o cultivo ocorria, mas, em pequena escala. Saint-Hilaire e Avé-Lallemant são os viajantes que melhor descrevem a presença do cereal no cotidiano da população. No caso do naturalista francês, observa-se a preocupação em analisar e descrever o cultivo, a sazonalidade, a rotatividade de culturas e o ciclo produtivo. Para ele, duas variedades de milho eram cultivadas, sendo que a primeira, denominada de “milho tardio”, tinha seu cultivo iniciado em meados dezembro e janeiro, sempre após a finalização da colheita do trigo. Finalizada essa etapa, era, então, queimada a palha do trigo e realizada a semeadura, sem a necessidade de capina. A colheita dessa variedade de milho, conforme descreve o viajante, ocorria nos meses de maio ou junho. Esse procedimento descrito por Saint-Hilaire está em consonância com a descrição feita por Câmara Cascudo (2004), que informa que o cultivo era feito em janeiro e a quebra em junho, pela época de São João.

A segunda variedade, denominada de “milho do cedo”,²⁶ se iniciava em outubro, com a semeadura, conseqüentemente, em terras onde não havia sido cultivado trigo. No entanto, o viajante alerta que suas colheitas não eram abundantes porque ele crescia durante uma estação em que as chuvas eram mais raras.

Já o viajante Avé-Lallemant não apresenta informações detalhadas sobre o cultivo do milho. Suas descrições centram-se em observações sobre o produto estocado, disponível para a venda, consumido, e também sobre aspectos relacionados à produção do cereal, a partir de relatórios e documentos oficiais.

Nota-se, portanto, uma relativa abundância de milho na Província. Os quatro viajantes informam que as espigas de milho verde eram consumidas assadas ou, então, piladas e transformadas em farinha ou, sob a forma de uma massa, usadas na elaboração de angus ou mingaus. Em relação à utilização do milho verde, Dreys (1990, p. 130) revela

que na região das Missões, o milho era transformado em *Chipá*, que “[...] não nos desagradou”. *Chipá*, termo de origem guarani, é tradicional na culinária do Paraguai, significando torta de qualquer coisa, e, de acordo com o viajante, era elaborada com “milho fervido, socado e passado pela peneira, misturado depois com leite e feito em massa assada depois”. (DREYS, 1990, p. 130). É plausível supor que fosse a *chipa guazú*, uma espécie de torta de milho verde, salgado, uma receita milenar preparada pelos índios guaranis que habitavam a região e usavam milho e mandioca como base de sua alimentação. Jotaefeb (2011) apresenta algumas características a respeito de sua preparação, que não deve ser confundida com a sopa paraguaia,²⁷ “*si bien los ingredientes lo asemejan a la sopa paraguaya, el secreto del “chipá guazú” es que lleva maíz crudo rallado, y no harina de maíz*”.

O milho seco, após o seu beneficiamento, era consumido sob a forma de farinha, utilizada para fazer polenta/angu e pães de milho ou era, então, misturada com outros cereais do tipo trigo e/ou centeio. O consumo de pães de milho foi registrado por Avé-Lallemant em dois momentos distintos durante sua estada na região de São Leopoldo. O primeiro ocorreu em um estabelecimento, no qual o vendeiro “trouxe-me pão de milho, manteiga, carne-seca e mais um copo de vinho do porto”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 129). O segundo dá conta da qualidade de um pão produzido por uma senhora: “o pão de farinha de milho misturada com um pouco de farinha de centeio, é excelente; uma senhora da colônia faz com essa farinha bolinhos e pãezinhos”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980. p. 150). Nos registros do médico viajante, encontramos menção a pães feitos à base farinha de milho e/ou de mistura de farinhas de diferentes cereais apenas nos núcleos coloniais alemães. O consumo de pães de milho ou misturados parece confirmar uma adaptação de hábitos e práticas alimentares na região, possivelmente, em decorrência da falta do trigo ou do elevado custo para sua aquisição. Do mesmo modo, é possível deduzir que o cultivo do milho também estivesse associado à alimentação dos animais para o consumo doméstico, como aves, bovinos de corte e suínos.

O cultivo e o consumo dos cereais do tipo centeio, cevada, aveia e trigo sarraceno, de acordo com as narrativas dos viajantes, estariam associados à presença de imigrantes alemães na Província. A partir das observações feitas por Avé-Lallemant, deduz-se que nas regiões por eles ocupadas havia uma diversificação das práticas agrícolas, e, conseqüentemente, de formas de consumo. Pode-se, contudo, supor que esses alimentos estivessem também relacionados com hábitos alimentares e com a memória gustativa de sua terra natal.

Outra possibilidade é que o cultivo desses cereais — de qualidade considerada inferior, de maior rendimento e resistência — possa estar associado a uma carga simbólica fundamentada na oposição entre dois tipos de produtos: pães brancos x pães pretos. (MONTANARI, 2003). O primeiro, branco e macio, elaborado somente de trigo e destinado aos senhores, configurava-se um produto de luxo inacessível à maioria. O segundo, de coloração escura, com sabor marcante e massa densa, destinava-se aos camponeses e servos. A oposição entre esses dois produtos alimentares ficou marcada na história da alimentação europeia, no entanto, não parece tão evidente nas práticas alimentares no Rio Grande do Sul, segundo os relatos dos quatro viajantes contemplados neste artigo. Muito possivelmente, por serem cereais de fácil e rápido cultivo e excelente rendimento para as famílias produzirem seus pães e, desta forma, reproduzirem hábitos e práticas de sua terra natal.

Sobre esse tema, Montanari (2003) acrescenta que os alemães, a partir do século XVI, principalmente os camponeses e servos que viviam nas regiões Central e Norte, consumiam pães pretos, elaborados com uma grande variedade de cereais como centeio, cevada, espelta, aveia ou uma mistura de farinhas (milho e centeio/cevada). Essa prática alimentar europeia foi reproduzida pelos imigrantes alemães na Província, na medida em que encontramos descrições do consumo de pães de centeio e/ou misturados, e, também, de cerveja produzida e consumida na área de colonização alemã. (AVÉ-LALLEMANT, 1980).

Seidler, ao percorrer São Leopoldo, em 1827, apesar de registrar a existência da bebida na região, sugere haver um baixo consumo, devido ao elevado custo da bebida em decorrência da importação da Inglaterra e de Hamburgo, “por causa do transporte e dos impostos constantemente crescentes” que “estavam em vias de se estabelecer alguns cervejeiros, que certamente aqui hão de fazer bons negócios [...]”. Essa observação do viajante revela não apenas a predileção pela bebida, mas aponta na possibilidade do estabelecimento de novas relações produtivas, ao levar em consideração o conhecimento que os compatriotas tinham dos processos produtivos relacionados ao fabrico da bebida. Segundo Lourenço; Duarte e Fontana (2020, p. 371), “os imigrantes se apegaram aos seus saberes e formam grupos que buscam reproduzir suas simbologias culturais; entre elas, destaca-se o labor de cerveja”.

O cultivo da cevada foi registrado pelo viajante Robert Avé-Lallemant, e, ao que parece, desfrutou de incentivo provincial,²⁸ que pode ser constatado no estabelecimento de cervejarias²⁹ de cunho familiar/artesanal na colônia de São Leopoldo. Quanto à produção da cerveja não encontramos registros sobre ela nos apontamentos feitos pelos

quatro viajantes, embora Avé-Lallemant (1980, p. 150) mencione a utilização de milho na fabricação da bebida, ao informar que “em São Leopoldo até cerveja e aguardente se faz de milho”. O médico viajante, que percorreu diversas regiões da província em 1858, destacou o desenvolvimento da indústria cervejeira na colônia de São Leopoldo, que, na ocasião, segundo ele, tinha em funcionamento seis cervejarias produzindo “cerveja de boa qualidade”.

O arroz é considerado, hoje, alimento fundamental na dieta do brasileiro. O cereal *oryza sativa* é uma planta natural das regiões tropicais e subtropicais da região asiática, mais precisamente entre a região da Índia, Norte da Indochina e Sul da China. (MCGEE, 2011).

[...] o arroz foi domesticado independentemente em vários lugares – o de grão curto por volta de 7000 a.C, no vale do Rio Yangtsé e o de grão longo no Sudoeste Asiático algum tempo depois. A espécie irmã *Oryza glaberrima*, de sabor característico e farelo vermelho, é cultivada na África Ocidental há pelo menos 1500 anos. (MCGEE, 2011, p. 523).

De acordo com Fernández-Armesto (2004, p. 149), na região asiática, o arroz foi sistematicamente se estabelecendo como uma cultura alimentar importante em “[...] locais no Sudoeste Asiático e no que hoje a Índia e o Paquistão teriam sido o berço original do cultivo do arroz, não há qualquer evidência conclusiva de que alguma dessas áreas seja anterior ao terceiro milênio antes de Cristo”. Para o mesmo autor, o surgimento do arroz na cultura chinesa foi resultado de um deslocamento econômico e demográfico em direção ao Sul, nas proximidades do rio Amarelo, e com clima mais tropical,

o cultivo do arroz era praticado pelo menos há oito mil anos nas áreas onde o fluxo da maré dos lagos ao redor dos cursos médio e baixo do rio Amarelo tinha recuado. Mais ou menos há uns cinco mil anos, o arroz ‘seco’, regado pela chuva nas terras altas, era plantado na extremidade sul do norte da China. (FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2004, p. 148).

Foram os árabes os responsáveis pelo desenvolvimento de técnicas de cultivo e de preparação do arroz como alimento. De acordo com McGee (2011) e Flandrin e Montanari (1998), aos poucos, o arroz foi percorrendo outras regiões até chegar à Europa, através das regiões da Sicília e Espanha, onde foi introduzido inicialmente. Na região espanhola, “os mouros começaram a plantá-lo em grande quantidade [...], no século VIII”.

(MCGEE, 2011, p. 523). Na Itália, sua introdução ocorreu, primeiro, pela região Sul, na Sicília. No entanto, na região dos vales férteis, no vale do rio Pó e nas planícies da Lombardia a produção de arroz teve início somente a partir do século XV. (MCGEE, 2011; ALGRANTI, 2013).

No que se refere à introdução do arroz no Novo Mundo, McGee (2011, p. 523) destaca que “os portugueses e espanhóis introduziram o arroz nos séculos XVI e XVII”. Leila Algranti (2013, p. 154) ressalta que, no Brasil, seu cultivo foi estimulado pelos portugueses.

Mas o gosto pelo arroz ampliou-se de tal modo, ao longo da época Moderna que, no final do século XVII, era já o quarto produto de exportação da América portuguesa para a sua metrópole. [...] Outras fontes, porém, indicam maior difusão do arroz, na segunda metade do século XVIII, especialmente nas diferentes mesas da Casa Real, onde aparece diariamente como acompanhamento dos ‘pratos de vaca’ (assada e guisada).

A mesma autora complementa, ainda, que o arroz foi, aos poucos, sendo “consumido por representantes de todas as classes sociais, pois participava não só das refeições dos empregados, como também das mesas mais ricas, sendo que grande parte era exportada de sua colônia americana”. (ALGRANTI, 2013, p. 154).

No Rio Grande do Sul oitocentista, o cereal também era cultivado, no entanto, em menor quantidade.³⁰ Ao que parece, o cultivo local estava associado às práticas alimentares de subsistência das famílias e às ações governamentais oriundas dos movimentos de colonização alemã, como é possível constatar no registro de Seidler. Este viajante informa que aos imigrantes europeus, com destino à colônia de São Leopoldo e, por solicitação/intermédio do governo, “[...] mandava construir-lhes pequena casa, e recebiam grátis as sementes necessárias, como feijão, arroz, batatas, milho e mamona. (SEIDLER, 1980, p. 116). Para Jean Roche, “o arroz teve, no Rio Grande do Sul, uma história bastante movimentada e, paradoxalmente, ligada à da agricultura alemã”. (ROCHE, 1969, p. 247). Porém, é importante destacar que, tanto nas obras de Saint-Hilaire e Seidler, que percorreram a região durante o primeiro quartel do século XIX, quanto nos relatos de Avé-Lallemant, que chegou a partir da metade do mesmo período, encontramos registros de práticas agrícolas relacionadas ao arroz antes do período analisado por Roche (1969), principalmente, nas regiões das Missões, de Rio Pardo, de São Leopoldo e de Agudo (Colônia de Santo Ângelo). Esses dados revelam que a produção de arroz era uma prática comum na região das Missões antes da chegada dos

imigrantes alemães, que contribuíram para a introdução do cultivo desse cereal em outras regiões da província.

A respeito do cultivo do arroz, Saint-Hilaire apresenta um olhar voltado para as condições climáticas, do solo, do cultivo e da rentabilidade produtiva do cereal. Além dessas características, o viajante aponta uma variedade descrita como “arroz cabeludo”, cultivado em terrenos de pouca umidade, não alagadiços.

Planta-se arroz; mas é um dos grãos mais incertos em virtude da inconstância do tempo. Quando este é favorável, o arroz reproduz até duzentos e trezentos por um, mas quando faltam as chuvas, dá muito pouco, e ainda o que é plantando em terras de umidade medíocre alcança melhor êxito do que aquele que é semeado em terras alagadiças, pois estas últimas, pelo ardor do sol, se transformam para atingir uma dureza extrema e matam a semente. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 207, grifo nosso).

Para entender como ocorria o cultivo do cereal na Província nas primeiras décadas do século XIX, pode-se recorrer a Saint-Hilaire, que informa que “ordinariamente dá-se uma capina com a enxada e limpa-se a terra conforme as necessidades”. As demais etapas do processo de cultivo, relativas à colheita e à debulha, não são descritas tão detalhadamente pelo viajante, mas é possível supor que à colheita e à debulha fossem aplicadas técnicas similares às realizadas no cultivo do trigo e de outros cereais. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 207).

O que se pode observar é que a relação entre a rizicultura da Província realizada no oitocentos e a presença de colonos alemães estabelecida por Roche (“o arroz teve, no Rio Grande do Sul, uma história bastante movimentada e, paradoxalmente, ligada à da agricultura alemã”), possivelmente, decorra das primeiras tentativas de cultivo de arroz irrigado nas colônias de Taquara e Santa Cruz. Sobre essa técnica, Roche descreve que “foram alemães que lançaram a grande rizicultura irrigada, que teve tal incremento que fornece agora o principal produto agrícola de exportação”. (ROCHE, 1969, p. 248). A esse respeito, Avé-Lallemant, durante sua passagem por São Leopoldo, indica que a rizicultura ainda não estava consolidada como importante elemento de produção, mas o grão era de boa qualidade e “de grande procura no comércio”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 150).

Nas descrições feitas pelos quatro viajantes, o arroz aparece poucas vezes relacionado nas práticas e hábitos alimentares da população da Província. Se Seidler destaca que o arroz era um elemento básico da ração dos militares, Saint-Hilaire nos

informa que havia consumido arroz em um jantar nos arredores de Itaquí, durante o qual foram servidos também pratos de carne, feijão e abóboras. Avé-Lallemant, por sua vez, menciona o arroz ao registrar uma rebelião de imigrantes alemães na colônia de Santo Ângelo, durante a qual solicitaram mudanças nos acordos firmados durante o estabelecimento da colônia, pois

queriam uns que não lhes fornecessem gêneros, mais dinheiro, para a sua alimentação. Outros, mais feijão **e menos arroz**; ali se pedia batata em vez de farinha de mandioca; aqui se queria sempre carne verde em vez de carne-seca. Para alguns a ração era muito pequena, outros desejavam alimento especial para pessoas idosas. E chegavam reclamações e queixas de todos os lados. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 198, grifo nosso).

Esse movimento ocorrido na colônia de Santo Ângelo revela as dificuldades dos imigrantes em relação à adaptação e à incorporação de novos alimentos em seus hábitos alimentares.

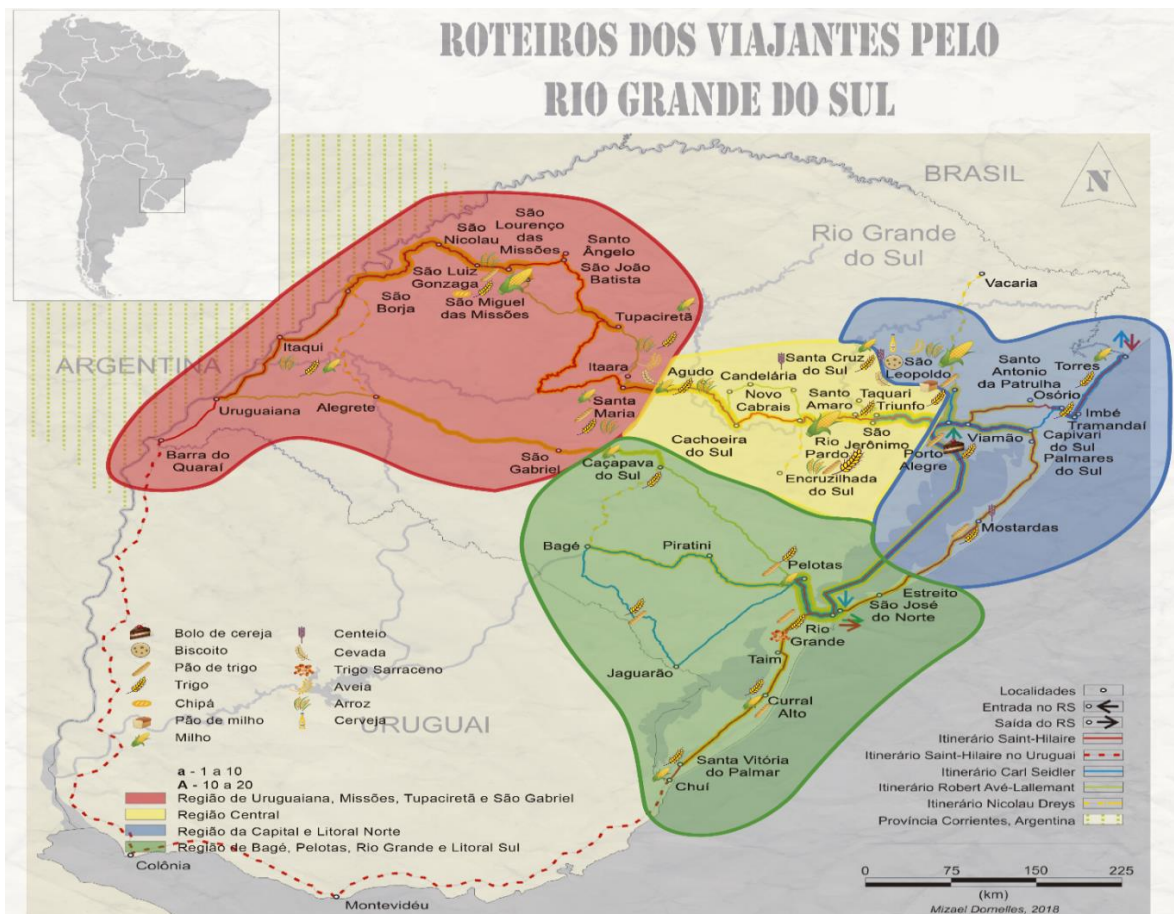
Dos cereais abordados, com exceção do arroz, os demais eram transformados em farinha. A técnica do beneficiamento dos grãos não foi, no entanto, um assunto explorado pelos viajantes que selecionamos. Encontramos mais informações sobre a debulha em Saint-Hilaire, que nos informa que ela variava de acordo com a região. O viajante francês identificou três práticas, sendo que a primeira, realizada manualmente, parecia ser, segundo ele, a técnica mais praticada. A outra era comum na região das Missões, onde colocavam-se as espigas “em um cocho, batendo-se com um pau, à guisa de pilão”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 157). Na narrativa de Saint-Hilaire (1999, p. 164) encontramos ainda uma menção à utilização do monjolo, em substituição ao pilão, para o preparo da farinha de milho. Sobre o funcionamento desse equipamento, sabe-se que:

se estrutura em uma trave de madeira apoiada a um tronco vertical, que tem em uma das extremidades o soquete e na outra parte côncava, a concha. O conjunto funciona perto de uma queda natural de água, que enche a concha, fazendo a trave abaixar com o seu peso; quando a água escoar, o soquete cai sobre o milho como um martelo quebrando-a. A operação se repete até que se obtenha uma farinha grossa (canjica e quirera) ou farinha fina (fubá), utilizadas de diferentes maneiras e às vezes torradas em um tacho, no fogão da cozinha ou em outro, construído com esse propósito, junto ao monjolo. (DÓRIA; BASTOS, 2018, p. 124).

Não se pode afirmar, no entanto, que o uso do monjolo, como observado por Saint-Hilaire, se configurasse em prática comum entre os agricultores da Província, “devido à sua eficiência em processar quantidades maiores de milho com mais rapidez que o pilão”, como na região Sudeste. (DÓRIA; BASTOS, 2018, p. 124). A partir dos registros dos viajantes, é possível supor que no Brasil das primeiras décadas do Oitocentos o processo de transformação dos grãos em farinha era realizado com o auxílio de um pilão ou de pedras de mós, sendo que essa última prática ocorria na província desde o século XVIII.³¹ A utilização do pilão — instrumento de moagem — foi registrado pelos viajantes Dreys, Saint-Hilaire e Avé-Lallemant durante sua estada na região das Missões, sendo que em suas narrativas encontramos referências à utilização do equipamento para a moagem do milho e da erva mate. Considerando-se essas breves observações, pode-se deduzir que os cereais, quando beneficiados, isto é, transformados em farinha, eram processados de maneira artesanal e manual e destinados ao uso do grupo familiar nas regiões da Província percorridas pelos quatro viajantes.

Na figura abaixo, apresentamos as regiões,³² nas quais, de acordo com os relatos dos viajantes alvo deste estudo, ocorriam as práticas agrícolas e, possivelmente o beneficiamento, a produção e consumo das comidas e bebidas elaboradas a partir dos cereais que apresentamos no decorrer do texto.

Figura 2 – Territórios da alimentação: a produção e o consumo de cereais no Rio Grande do Sul oitocentista



Fonte: Mapa concebido por Autor/a (2019) com base na obra de Dreys (1990); Saint-Hilaire (1999); Seidler (1980) e Avé-Lallemant (1980). Execução gráfica do geógrafo Mizael Dorneles (2018) e da arquiteta Débora Krug (2020).

No mapa acima, pode-se observar que o trigo e milho eram cereais importantes nas práticas agrícolas e de consumo. Contudo, o cultivo e o consumo do milho e do trigo não se distribuíam de forma homogênea sobre as regiões percorridas pelos viajantes que analisamos, o que pode ter decorrido, como mencionado anteriormente, das características do solo e do clima, como também, dos hábitos e práticas alimentares de determinados grupos étnicos que habitam as diferentes regiões.

As narrativas dos viajantes nos forneceram também informações importantes sobre o cultivo e o consumo de arroz nas regiões das Missões, Rio Pardo, São Leopoldo e Agudo (Colônia de Santo Ângelo). Ao referir-se ao consumo deste cereal na primeira metade do Oitocentos, Seidler informa que aquele que integrava a ração básica dos militares que se encontravam acampados mais ao sul da Província, muito provavelmente, era proveniente, beneficiado e trazido da região Sudeste do Brasil. Já nos registros feitos por Saint-Hilaire e Avé-Lallemant, foi possível identificar o consumo do arroz nas refeições que fizeram ao serem acolhidos/hospedados por anfitriões nas regiões que

percorreram. Nessas ocasiões, o cereal integrava os cardápios, acompanhando pratos à base de carne cozida, guisada ou assada (charque/seca ou fresca — dependendo, se o momento indicava uma ocasião especial), farinha de mandioca ou milho. Além dele, outros alimentos compunham a refeição, tais como feijão, mandioca, abóbora e frutas da estação.

O consumo de pães de trigo mostrou-se recorrente nas regiões mais urbanizadas e com forte influência europeia — Porto Alegre, São Leopoldo, Rio Grande, Pelotas, Santa Cruz e Rio Pardo. Nas outras regiões, as poucas menções referem-se ao consumo por militares durante as refeições no acampamento militar, e, também, à produção familiar de subsistência, confirmando o apontamento do viajante Seidler “no campo só é conhecido, a bem dizer de nome” (1980, p. 101). Outro ponto que merece destaque foi a diversificação da produção e do consumo de alimentos a partir do estabelecimento e da consolidação dos núcleos coloniais alemães — São Leopoldo (1824), Santa Cruz (1849), Agudo (1857)³³ e Monte Alverne (1859).³⁴ Nessas regiões, observou-se a incorporação/adaptação de saberes e técnicas da/na produção de novos produtos derivados dos cereais como pães misturados, biscoitos, bolo³⁵ e cervejas – alimentos característicos e com forte carga simbólica para este grupo étnico.

Considerações finais

Falar sobre a agricultura, em especial sobre os cereais produzidos e consumidos, e sobre o abastecimento interno da primeira metade do Oitocentos, tornou-se possível a partir das informações que levantamos sobre as práticas e os hábitos alimentares na Província do Rio Grande do Sul nas narrativas de Nicolau Dreys, Auguste de Saint-Hilaire, Carl Seidler e Robert Avé-Lallemant, que percorreram a Província em diferentes momentos do século XIX.

A partir da análise dos registros feitos pelos quatro viajantes conseguimos mapear a distribuição dos cereais nas diversas regiões da Província, bem como seu cultivo com a intenção comercial (importação e exportação), para a alimentação dos animais domésticos e a produção de alimentos a partir da fabricação de pães, biscoitos, farinhas (para a elaboração de farofas) e polenta/angu. Nelas constatou-se que, proporcionalmente, há um número maior de registros sobre o cultivo e o consumo de milho e de trigo em relação aos demais cereais e uma maior representatividade do primeiro nas práticas alimentares da sociedade sul riograndense.

Pôde-se observar, também, que as mulheres eram as responsáveis, no cenário familiar, pela alimentação cotidiana, ao participarem ativamente da produção de gêneros

alimentícios de subsistência, da economia doméstica, da organização das atividades e das práticas da vida religiosa. Para além deste aspecto, as narrativas referem a incorporação de alimentos, decorrente do aproveitamento dos “produtos locais a fim de incrementar sua alimentação diária, procurando na diferença dos ingredientes elaborar pratos semelhantes aos que costumavam consumir em sua terra natal” (ALGRANTI, 2005, p. 142). A análise que fizemos dos registros de Dreys, Saint-Hilaire, Seidler e Avé-Lallemant revelou, portanto, que os hábitos alimentares derivavam, em grande medida, das características do território e das condições geoclimáticas, das possibilidades de cultivo, da disponibilidade de equipamentos para a produção e o beneficiamento dos alimentos, bem como do acesso a determinadas fontes alimentares.³⁶

Referências

ALGRANTI, Leila Mezan. A arte da cozinha e as plantas do Brasil: séculos XVI - XIX. In: KURY, Lorelai (Org.). *Usos e circulação de plantas no Brasil: séculos XVI - XIX*. Rio de Janeiro: Andrea Jakobsson Estúdio, 2013. p. 138-179.

ALGRANTI, Leila Mezan. *D. João VI: os bastidores da Independência*. São Paulo: Ática, 1993.

_____. Os doces na culinária luso-brasileira: da cozinha dos conventos à cozinha da casa "brasileira", séculos XVII a XIX. *Anais de História Além-Mar*. Lisboa, vol. VI, 2005.

AVÉ-LALLEMANT, Robert. *Viagem pela província do Rio Grande do Sul: 1858*. Belo Horizonte: Itatiaia; 1980.

BARRETO, Abeillard. *Bibliografia Sul-Riograndense: A contribuição portuguesa e estrangeira para o conhecimento e a integração do Rio Grande do Sul*. Rio de Janeiro: Conselho Federal de Cultura, 1976.

BRUM NETO, Helena. *Os territórios da imigração alemã e italiana no Rio Grande do Sul*. Tese (Doutorado em Geografia), Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, 2012.

BRUM, Argemiro Luís; HECK, Cláudia Regina. A economia do trigo no Rio Grande do Sul: Um breve histórico do cereal na economia do Estado. *Análise*, Porto Alegre, v. 16, n. 1, p.29-44, jul. 2005.

CASCUDO, Luís da Câmara. História da Alimentação no Brasil. In: CASCUDO, Luís da Câmara. *Verde milho, doce milho*. 3. ed. São Paulo: Global, 2004. p. 107-112.

COPSTEIN, Raphael. Triticultura gaúcha no Brasil colonial. In: CUNHA, Gilberto R. (Org.). *Trigo, 500 anos no Brasil*. Passo Fundo: Embrapa, 1999. p. 45-50.

COSTA, Márcio Simões. *Comunidade Evangélica de Confissão Luterana em Petrópolis: 157 Anos de Nossa História - 1845 a 2002*. 2002. Disponível em: <http://www.luteranos.com.br/conteudo_organizacao/petropolis-rj/157-anos-de-nossa-historia-1845-a-2002>. Acesso em: 22 jan. 2018.

DOMINGUES, Ângela. Viagens de exploração geográfica na Amazônia em fins do Século XVIII: política, ciência e aventura, cap. II, Lisboa, *Analecta Transmarina*, 1991, p. 58-71.

DÓRIA, Carlos Alberto; BASTOS, Marcelo Corrêa. *A culinária caipira da Paulistânia: A história e as receitas de um modo antigo de comer*. São Paulo: Três Estrelas, 2018.

DREYS, Nicolau. *Notícia descritiva da Província do Rio Grande de São Pedro do Sul*. 4. ed. Porto Alegre: Editora Nova Dimensão/EDIPUCRS, 1990.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. *Comida: uma História*. São Paulo: Record, 2004.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Dir.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira.

FLECK, Eliane Cristina Deckmann. De terra de ninguém à terra de muitos – Olhares viajantes e imagens fundadoras (Do século XVII ao XIX). In: BOEIRA, Nelson; GOLIN, Tau (Org.). *Colônia*. Passo Fundo: Méritos, 2006. p. 273-307. Cap. 14. V.1.

HANTZSCH, Viktor. *Robert Christian Berthold Avé-Lallemant*. In: ALLGEMEINE Detsche Biographie. 46. ed. Leipzig: Berlag von Dunder & Humblot, 1902. p. 144-146.

HARTOG, François. *O espelho de Heródoto: ensaio sobre a representação do Outro*. Belo Horizonte: UFMG, 1999.

JACOB, Heinrich Eduard. *Seis mil anos de pão: a civilização humana através de seu principal alimento*. São Paulo: Nova Alexandria, 2003.

JOTAEFEB (Ed.). *Gastronomía: El Chipá Guazú*. 2011. Disponível em: <<https://vivapy.wordpress.com/2011/04/06/gastronomia-el-chipa-guazu/>>. Acesso em: 12 jan. 2019.

KURY, Lorelai Brilhante. Auguste de Saint-Hilaire: viajante exemplar. *Intellèctus*, Rio de Janeiro, v. 2, n.1, p.1-11, jun/dez. 2003.

LAMY, Denis; PIGNAL, Marc; SARTHOU, Corine; ROMANIUC-NETO, Sergio (Org.). *Auguste de Saint-Hilaire (1779-1853): Um botânico francês no Brasil*. Paris: Muséum National D'histoire Naturelle, 2016.

LEITE, Ilka Boaventura. *Antropologia da viagem: escravos e libertos em Minas Gerais no século XIX*. Belo Horizonte: UFMG, 1996.

LEITE, Miriam Lifchitz Moreira. *Livros de viagem: (1803-1900)*. Rio de Janeiro: UFRJ, 1997.

LEITE, José Nailton; LEITE, Cecília Sayonara G. Alexandre Rodrigues Ferreira e a formação do pensamento social na Amazônia. *Estud. av.*, São Paulo, v. 24, n. 68, p. 273-289, 2010.

LISBOA, Karen Macknow. *A nova Atlântida de Spix e Martius: natureza e civilização na Viagem pelo Brasil (1817-1820)*. São Paulo: Hucitec, 1997.

LOURENÇO, Willian Martins; DUARTE, Tiaraju Salini; FONTANA, Guilherme. Origem, ascensão e decadência das cervejarias no Estado do Rio Grande do Sul: um recorte espaço-temporal do século XIX e XX. *Caminhos da geografia*, Uberlândia-MG, v. 21, n. 73, p.368-379, jul. 2020.

MCGEE, Harold. *Comida & Cozinha: Ciência e Cultura da Culinária*. São Paulo: Martins Fontes, 2011. Tradução de Marcelo Brandão Cipolla.

MONTANARI, Massimo. *A fome e a abundância: história da alimentação na Europa*. Tradução: Andréa Doré. Bauru: EDUSC, 2003.

PEREIRA, Magnus Roberto de M; CRUZ, Ana Lúcia R. B. da. “A história de uma ausência: os colonos cientistas da América portuguesa na historiografia brasileira”. In: FRAGOSO, João et ali. *Nas rotas do Império*. Vitória-Lisboa: Edufes-IICT, 2006, p.357-390.

PEREIRA, Magnus Roberto de Mello; CRUZ, Ana Lúcia Rocha Barbalho da. O viajante instruído: os manuais portugueses do Iluminismo sobre métodos de recolher, preparar, remeter, e conservar produtos naturais. In: SANTOS, Antonio Cesar de Alemida; DORÉ, Andrea (org.). *Temas setecentistas*. Curitiba: UFPR: SCHLA, 2009. p. 241-252.

PICCOLI, Valéria. A presença dos viajantes europeus. In: AMARAL, Sonia Guarita do (Org.). *O Brasil como Império*. São Paulo: Companhia Nacional Editora, 2009. p. 58-85.

PORTO, Aurélio. A Real Feitoria do Linha-Cânhamo. *Revista do Instituto Histórico e Geográfico do Rio Grande do Sul*, Porto Alegre, v. 1, n. 2, p.504-518, 1922.

ROCHE, Jean. *A colonização alemã e o Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Globo, 1969. v. 2. (Província).

ROMANO, Antonella. Plantas, paisagens, homens: Auguste de Saint-Hilaire, entre a França e Brasil. In: LAMY, Denis; PIGNAL, Marc; SARTHOU, Corine; ROMANIUC-NETO, Sergio (Org.). *Auguste de Saint-Hilaire (1779-1853): Um botânico francês no Brasil*. Paris: Muséum National D'histoire Naturelle, 2016. Prefácio. p. 21-29.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. *Viagem ao Rio Grande do Sul*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1999.

_____, Auguste de. *Viagem ao Rio Grande do Sul*. 2ed., São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1939.

SCHMITZ, Pedro Ignácio. Migrantes da Amazônia: A tradição Tupiguarani. In: KERN, Arno et al (Org.). *Arqueologia pré-histórica do Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1991. p. 295-330.

SEIDLER, Carl. *Dez anos no Brasil*. Belo Horizonte, MG; São Paulo, SP: Itatiaia: USP, 1980.

SILVA, Paula Pinto e. *Farinha, feijão e carne-seca: um tripé alimentar no Brasil colonial*. 3. ed. São Paulo: Senac, 2014. p. 69-102.

SIMON, William Joel. *Scientific Expeditions in the Portuguese Overseas Territories (1783-1808)*, Lisboa, Instituto de Investigação Científica Tropical, 1983.

WOORTMANN, Klaas Axel A. W. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues. *Gastronomia: Cortes & Recortes*. Brasília: Senac, 2009. Cap. 1. p. 23-55.

ZARTH, Paulo Afonso. A estrutura agrária. In: BOEIRA, Nelson; GOLIN, Tau (Org.). *Império*. Passo Fundo: Méritos, 2006. Cap. 8. V.2. p. 187-214. (História Geral do Rio Grande do Sul).

ZARTH, Paulo Afonso. *Do Arcaico ao Moderno: o Rio Grande do Sul agrário do século XIX*. Ijuí: Unijuí, 2002.

ZUBARAN, Maria Angélica. Eurocentrismo do testemunho: relatos de viagem no Rio Grande do Sul no século XIX. *Anos 90*, Porto Alegre, v.12, n.3, p.17-33, dezembro, 1999.

¹ É importante lembrar que, no século XVIII, a América portuguesa foi estudada por naturalistas formados pela Universidade de Coimbra. Entre os naturalistas que percorreram as terras brasileiras no Setecentos destaca-se Alexandre Rodrigues Ferreira, que realizou uma expedição científica às capitanias do Grão-Pará, Rio Negro, Mato Grosso e Cuiabá, entre 1783 e 1792. Sobre este viajante, recomendamos ver os estudos (SIMON, 1983; LEITE; LEITE, 2010; DOMINGUES, 1991).

²Vale lembrar que em suas viagens, os viajantes observaram, descreveram e classificaram o mundo social, “refletindo, por comparação, sobre a vida cotidiana do grupo visitado, tomando consciência das dificuldades para a compreensão desse grupo”. (LEITE, 1997, p.15).

³Desde o século XVII, funcionários, padres, engenheiros, militares, tropeiros e aventureiros cruzaram o território do extremo sul da América portuguesa a fim de levantar informações sobre a geografia, a natureza e os habitantes da região, a fim de descrever as riquezas da terra e suas potencialidades. (FLECK, 2006).

⁴Nos anos de 1827-1828 viveu em Santa Catarina, e, em 1829, mudou-se para Iguape, em São Paulo, lá permanecendo até 1837. Neste ano, instalou-se, definitivamente no Rio de Janeiro, onde veio a falecer em 23 de janeiro de 1843. (BARRETO, 1976).

⁵Apesar de a obra ter sido publicada em 1839, ela começou a circular no Brasil somente em 1840. Vale lembrar que Dreys queixou-se dos elevados custos de produção tipográfica e das políticas editoriais do mercado brasileiro, razão pela qual recorreu ao mercado editorial europeu.

⁶Saint-Hilaire viajou ao Brasil “acompanhando a missão extraordinária do duque de Luxemburgo, cujo objetivo era resolver o conflito que opunha Portugal e França quanto à posse legítima da Guiana”. (FLECK, 2006, p. 297). A viagem estava vinculada àquilo que Romano descreve como “o grande projeto do *Muséum*”, que colocou Paris em evidência no âmbito das ciências naturais, transformando-a na capital mundial dos conhecimentos naturalistas, quanto também de “regimes políticos”. (ROMANO, 2016, p. 26). Acompanhado do zoólogo Pierre Antonie Delalande e do décimo primeiro Duque de Luxemburgo, Charles Emmanuel Sigismond de Montmorency-Luxembourg, embaixador da França, Saint-Hilaire desembarcou no porto da cidade do Rio de Janeiro, em junho de 1816. Vale lembrar que estas iniciativas se deram “na

esteira da queda do império napoleônico e da recomposição da ordem internacional traçada pelos tratados de Viena”, enquanto Portugal, certamente, convivia com as tomadas de consciências coloniais, inspiradas na Revolução Francesa, dentro do próprio Império Português. (LEITE, 1996, p. 64; ROMANO, 2016, p. 26).

⁷Dentre os estudos realizados sobre Saint-Hilaire, destacamos os realizados por (KURY, 2003; LAMY; PIGNAL; SARTHOU; ROMANIUC-NETO, 2016).

⁸Sua chegada se deu por Torres, no litoral norte, em 05 de junho de 1820, tendo percorrido diversas localidades antes de seguir para a Província Cisplatina. O retorno ao Rio Grande do Sul ocorreu em 27 de janeiro de 1821, sendo que em meados de maio de 1821 deixou a província pelo porto de Rio Grande.

⁹Entretanto, considera-se relevante destacar que, de acordo com professor de História Militar Coronel F. de Paula Cidade, responsável pela introdução e notas da obra do viajante, ele “[...] não figura nas relações de mostra, organizadas no Passo de S. Lourenço, após a retirada de fevereiro de 1827, nem como oficial nem como sargento ou soldado. (SEIDLER, 1980, p. 86).

¹⁰Finalizados os embates, retornou para a capital da província, percorrendo o litoral norte até alcançar a margem do rio Mampituba, que divide o estado do Rio Grande do Sul com Santa Catarina, de onde seguiu para o Rio de Janeiro, e, mais tarde, definitivamente, para a Europa.

¹¹A primeira intitulada “*Zehn Jahre in Brasilien während der Regierung Dom Pedro's und nach dessen Entthronung: Mit besonderer Hinsicht auf das Schicksal der ausländischen Truppen und der deutschen Colonisten*”, publicada em 1835, em dois volumes, pela editora G. Basse, em Leipzig. (BARRETO, 1976, p. 1251-1252).

¹²Acreditamos que Hantzsch (1902) esteja fazendo referência ao Pastor Frederico Avé-Lallemant, (Georg Friedrich Ludwig Avé-Lallemant), que celebrou no dia 29 de agosto de 1845, na Praça Koblenz, na cidade de Petrópolis – Rio de Janeiro, um culto para os recém-chegados colonos alemães. (COSTA, 2002).

¹³O primeiro compreendeu dezessete anos ininterruptos, entre 1837 e 1855. Nesse período, o médico viajante juntou-se ao corpo clínico da Santa Casa de Misericórdia do estado do Rio de Janeiro. O segundo momento ocorreu quando Robert sentiu-se atraído pela notícia de uma “grandiosa expedição de circunavegação” que estava estampada em todos os jornais alemães de 1857. (AVÉ-LALLEMANT, 1980). Foi então que o médico aventureiro resolveu engajar-se na expedição de circunavegação da Real e Imperial Fragata Austríaca Novara.

¹⁴Para Avé-Lallemant, 5 de agosto de 1857, não significou apenas mais uma parada estratégica da expedição Novara, mas o fim da participação de Robert Avé-Lallemant, que, alegando motivos pessoais, pediu demissão. Sabe-se que sua demissão, alguns meses depois, proporcionaria “[...] uma bela indenização para mim”, que possibilitou que empreendesse “uma viagem através das mais admiráveis províncias do Brasil. Ninguém talvez poderia empreendê-la com tanta facilidade, organizá-la com tanta segurança quanto eu”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 89).

¹⁵Após sua passagem por Santa Catarina, o viajante seguiu viagem para Paraná e São Paulo, até regressar ao Rio de Janeiro, em 2 de outubro de 1858. Em novembro daquele ano, deu início à segunda etapa da sua jornada, dessa vez em direção às províncias da Bahia, Pernambuco, Alagoas e Sergipe. Não fica evidente quando se deu seu retorno à Alemanha, pois a obra que versa sobre as viagens pela região Nordeste se encerra quando o viajante, ainda na província de Pernambuco, recebeu, com grande tristeza, a notícia do falecimento de seu amigo Alexandre Von Humboldt. O retorno definitivo para a Europa ocorreu em Pernambuco, no ano de 1859, quando a bordo do vapor inglês Tyne, viajou para Lisboa e, posteriormente, para Lübeck. Barreto (1976, p. 83) observa que, com exceção de uma excursão ao Egito, “quando da abertura do canal de Suez”, o viajante se estabeleceu em sua terra natal após o retorno da América.

¹⁶Pela editora F.A Brockhaus, de Leipzig. A primeira obra foi organizada em dois tomos.

¹⁷No Brasil, *Reise durch Sud-Brasilien* foi publicada/traduzida somente no ano de 1953, isto é, aproximadamente 94 anos após a publicação na Alemanha.

¹⁸Busquei, através deles, refazer graficamente os percursos realizados pelos viajantes. Os mapas inseridos na Tese foram elaborados a partir das narrativas dos quatro viajantes e do seu cotejamento com o sistema cartográfico do *Google maps*. Cada informação descrita pelo viajante tornou-se, por isso, relevante — lago, rio, arroio, vilarejo, estância — e/ou referência para que pudéssemos reconstruir, com a maior fidelidade possível, o percurso realizado. Convém destacar que foi preciso recorrer também a outras narrativas/obras dos viajantes, para que pudéssemos compreender a complexidade das expedições e esclarecer alguns detalhes nos percursos realizados, sendo importante destacar que encontramos discrepâncias em relação ao informado na bibliografia consultada.

¹⁹Em sua narrativa, o viajante apresenta pequenos verbetes dessas cidades com descrições breves das características por ele observadas. Contudo, não é possível afirmar que ele efetivamente passou por elas ou se sua breve descrição se deu a partir de informações obtidas durante sua estada na região.

²⁰No entanto, é fundamental considerar que esses relatos são construídos não somente pelo olhar do europeu que tudo compara à sua nação de origem, bem como as muitas representações do Brasil que corriam a Europa desde o século XVI. A América portuguesa era tema das Academias de Ciências e das

Universidades, sendo que Lisboa e Coimbra mantinham correspondências com outros espaços de ciências. Ver mais em: Pereira e Cruz (2006; 2009).

²¹Essas crises de abastecimento, de acordo com Zarth (2006, p.199), estão relacionadas a fenômenos naturais e à transferência de mão-de-obra trabalhadora da pequena lavoura para a produção de gêneros destinados à exportação, “[...] um mercado mais atraente e distante atraiu a produção local, escasseando o abastecimento e encarecendo produtos”, bem como à participação de trabalhadores do campo nos conflitos que ocorriam na Província e, ainda, aos problemas relacionados à circulação e transporte de alimentos.

²²O cultivo do trigo na província se iniciou nos primeiros anos de 1737, quando Gomes Freire de Andrade remeteu de Curitiba para a região uma “grande quantidade de sementes de trigo para ser distribuída aos casais de moradores”. (PORTO, 1922, p. 504).

²³Observamos que o viajante faz menções dessas práticas na região Sul, proximidades do Chuí, e também na região das Missões e de Rio Pardo.

²⁴Brum e Heck não aprofundam a discussão sobre o “calote governamental”. Entretanto, é possível perceber que Santos (1984, p. 91), ao analisar a contribuição da economia do trigo para a Capitania a partir de 1750, apresenta informações que indicam que uma das causas da redução da cultura tritícola estava associada aos “confiscos constantes ou mesmo compra sem pronto pagamento”. Copstein (1999, p. 49) complementa que o cereal fazia parte da ração dos militares portugueses sediados no Rio Grande do Sul: “O governo português costumava requisitar o trigo necessário às tropas, mas era costumeiro em esquecer o pagamento justo esperado pelos amados súditos. O calote teria levado ao abandono da cultura. Não é crível que os agricultores tivessem plantado por mais de meio século sem receberem pelos frutos de seu trabalho”.

²⁵Conforme Jacob (2003, p. 305) “no dia 5 de novembro de 1492, Colombo assinala pela primeira vez a descoberta. Menciona no seu diário, dizendo que é ‘muito saboroso’ e que ‘as gentes destas paragens alimentam-se dele’”. Nesse mesmo relato, analisado por Jacob (2003) Colombo faz toda uma descrição da planta e das formas de consumo da população observada.

²⁶Saint-Hilaire acrescenta ainda que, concomitante ao cultivo do “milho do cedo”, em algumas propriedades agrícolas ocorria o cultivo simultâneo de feijão no mesmo espaço de terra, pois o feijão era considerado um “cereal que não necessita senão, nesse país, do sereno das noites”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 206). É possível supor, também, que uso simultâneo da terra para o milho e o feijão esteja associado ao fato de que o último, ao crescer e ramificar-se, utiliza a estrutura da planta de milho para sustentar-se e manter-se de pé, reduzindo assim a necessidade de estaqueamento, que era realizado pelos agricultores.

²⁷A sopa paraguaia, na verdade, uma torta assada, é consumida também na região do Pantanal, Centro Oeste. (FREIXA; CHAVES, 2007).

²⁸A cevada, por ser a matéria-prima de fabricação da cerveja, teve incentivos governamentais para sua produção, dentre os quais destaca-se o fornecimento de sementes (BRUM NETO, 2012, p.143).

²⁹Conforme Avé-Lallemant (1980, p. 154) na colônia de São Leopoldo havia 6 cervejarias em 1858.

³⁰Privilegiam-se, aqui, somente os dados a partir de descrições que apontam a efetiva prática e cultivo do cereal.

³¹Esse instrumento não foi registrado pelos viajantes, mas descrito por Aurélio Porto (1922), ao analisar a produção e o beneficiamento do trigo no Rio Grande do Sul colonial. No entanto, é importante apresentar esse instrumento como uma das possibilidades para o beneficiamento dos grãos. O equipamento consistia em um par de pedras firmes, redondas e planas, que, ao girarem em sentido contrário, por meio de fricção, transformavam e trituravam os grãos de trigo, cevada, centeio, milho e outros até os reduzirem a farinha.

³²Os territórios percorridos pelos viajantes foram organizados em quatro regiões, a saber: Missões e fronteira Oeste; Central; Capital e arredores; Sul e campanha. Alertamos que essas regiões não foram definidas a partir das divisões políticas, econômicas e geográficas divulgadas pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) ou pela Fundação de Economia e Estatística do Estado do Rio Grande do Sul (FEE), mas a partir dos percursos realizados pelos viajantes e das características geográficas, sociais e culturais observadas em suas narrativas.

³³Colônia de Santo Ângelo.

³⁴Colônia próxima, 30 quilômetros da colônia de Santa Cruz, hoje um bairro do município de Santa Cruz do Sul.

³⁵Foi nas proximidades de Porto Alegre que Avé-Lallemant registrou o consumo de “Um espesso bolo de cereja e um café fraco foram a conclusão do almoço (1980, p.112)”

³⁶Como bem observado por Woortmann (2009, p. 27), os “hábitos alimentares dependem, por certo, das possibilidades e das condições de acesso aos alimentos, o que deriva, em boa medida, da posição ocupada [pelos sujeitos] no processo de produção”.

“SE AS GLÓRIAS MILITARES MATASSEM A FOME”: A ALIMENTAÇÃO NA MARINHA IMPERIAL BRASILEIRA DURANTE A GUERRA DA TRÍPLICE ALIANÇA

“IF MILITARY GLORIES KILLED HUNGER”: FEEDING IN THE IMPERIAL BRAZILIAN NAVY DURING THE WAR OF THE TRIPLE ALLIANCE

Sergio Willian de Castro OLIVEIRA FILHO*
Luana Costa Pierre de MESSIAS**

Resumo: Uma guerra não se resume ao campo de batalha. Uma exigência da existência humana é a alimentação, de modo que a necessidade de abastecimento aos combatentes existe desde muito antes da formalização do que denominamos de serviços de intendência. A Guerra da Tríplice Aliança contra o Paraguai impôs aos beligerantes imensos desafios à alimentação dos combatentes. No caso da Marinha Imperial tais desafios possuíam inúmeras peculiaridades relacionadas à vida a bordo. O objetivo desse artigo é discutir aspectos relacionados à alimentação dos homens da Marinha do Brasil nessa guerra, abordando, tanto os momentos de carestia, quanto as raras, mas existentes, ocasiões em que alguns desses combatentes puderam alimentar-se para além da mera necessidade de sobrevivência. Além disso, serão analisados os gêneros consumidos, a relação entre alimentação e saúde e as formas de abastecimento e armazenamento dos víveres.

Palavras-Chave: Alimentação, Guerra da Tríplice Aliança, Marinha do Brasil.

Abstract: War is not limited to the battlefield. A requirement of human existence is the feed so that the need to supply food to combatants has existed since long before the formalization of what we call supply services. The War of the Triple Alliance against Paraguay imposed immense challenges on the belligerents in the feeding of combatants. In the case of the Imperial Navy, such challenges had numerous peculiarities related to life on board. This article aims to discuss aspects related to the feed of the men of the Brazilian Navy in this war, addressing both the moments of famine, as well as the rare but existing ones, occasions when some of these combatants were able to feed themselves beyond the mere need for survival. Also, the types of food consumed, the relationship between food and health, and the ways of supplying and storing food will be analyzed.

Keywords: Feeding, War of the Triple Alliance, Brazilian Navy.

Introdução

“Prever para prover” e “Nós ditamos a permanência em combate”, estes são lemas atualmente utilizados pelos serviços de intendência da Marinha do Brasil e do Exército Brasileiro. De certa maneira, eles representam um discurso que enfatiza a dependência das forças combatentes a uma estrutura de apoio logístico necessária ao bom

* Doutor em História Cultural pela Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP). Pesquisador do Departamento de História da Diretoria do Patrimônio Histórico e Documentação da Marinha (DPHDM). E-mail: sergiowcofilho@gmail.com.

** Mestre em Gestão de Alimentos & Bebidas pela Universidade Anhembi Morumbi (UAM). Bacharel em Gastronomia pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). Vinculada atualmente à Base de Administração e Apoio da 1ª Região Militar (BAdmAp1ªRM). E-mail: luanaamessias@gmail.com.

êxito das operações bélicas. Dentre os elementos que compõem esse escopo de apoio logístico vitalmente necessário a soldados e marinheiros em campanha está a necessidade de suprimento de alimentos. Por constituir-se enquanto uma exigência da existência humana, tal necessidade de abastecimento aos combatentes navais e terrestres partícipes de conflitos bélicos existe desde muito antes da formalização do que atualmente denominamos de serviços de intendência.

Na medida em que as campanhas militares expandem sua área de abrangência e sua duração temporal a alimentação ganha ainda mais relevância no contexto da atividade bélica, sendo vital a criação de meios para o abastecimento das tropas. Do mesmo modo, as forças combatentes sabem que seus inimigos também têm a mesma necessidade de alimentar-se e, assim, dentre as estratégias utilizadas no decorrer da história das guerras, figuram algumas relacionadas à comida, tais como: o sítio visando a fome, a queimada de plantações, a interceptação de fornecedores de alimentos aos inimigos (embarcações e meios de transporte terrestres), dentre outras.

A total falta ou carência de alimentos às forças combatentes geraram ao longo dos séculos consequências nefastas tanto para os que lutavam como para as populações que estavam no raio de alcance das campanhas. Dentre estas consequências pode-se citar: a morte de soldados e marinheiros por fome ou por doenças causadas pela má-nutrição, as epidemias fortalecidas pela baixa resistência imunológica, o enfraquecimento das forças combatentes em decorrência das baixas (mortes ou convalescenças), os motins, as deserções, os saques à população civil, a migração das mesmas populações para fugir à sanha dos militares por comida (dentre outras) ou por determinação do comando quando do uso da estratégia da terra arrasada.

Por essa razão a temática da alimentação durante a guerra se fez presente de modo recorrente nos textos clássicos escritos a respeito da atividade bélica:

Inicialmente, provês teu próprio alimento, mas depois consumes o alimento do inimigo.

(...)

As pessoas perdem as energias quando não comem, e por isso apoiam-se em suas armas para ficar de pé. Visto que no exército, todos comem à mesma hora, se um está com fome, todos estão famintos (TZU, 2007, pp. 69-70 e 156).

Um procedimento útil para o general é que ele chame a si homens de todo o exército conhecedores da guerra e sábios para analisar as suas próprias forças e as do inimigo (...) deve também averiguar-se a quem abunda ou escasseia mais a comida: com efeito, a fome, como se costuma dizer, luta a partir de dentro e vence muitas vezes sem o ferro (VEGÉCIO, 2009, p. 285)

Quanto à fome, não somente é necessário observar que o inimigo não impeça o acesso às vitualhas, mas também providenciar onde devem ser guardadas e cuidar para não perder aquelas que se tem. Por isso, convém que tenhas sempre provisões no exército para um mês e depois taxes os aliados vizinhos para que diariamente te provejam; guardes essas provisões em algum lugar guarnecido e, acima de tudo, distribui-as com diligência, dando todos os dias, para cada um, uma medida razoável delas, de modo que essa parte não cause desordens, porque qualquer outra coisa na guerra se pode, com o tempo vencer, mas só essa com o tempo vence a ti. Jamais um inimigo, podendo superar-te pela fome, tentará vencer-te com a espada (MAQUIAVEL, 2008, p. 147).

Qualquer pessoa que tente afirmar que uma alimentação insignificante não faz qualquer diferença para um exército, e cite as realizações de Frederico o Grande com soldados mal alimentados, não está tendo uma visão imparcial da questão. A capacidade de resistir às privações é uma das melhores qualidades do soldado. Sem ela um exército não poderia estar imbuído do verdadeiro espírito militar. Mas as privações devem ser temporárias. Devem ser impostas pelas circunstâncias, e não por um sistema ineficiente ou por cálculos teóricos sovinas da menor razão que possa manter um homem vivo. Neste último caso, elas estão fadadas a minar a força física e moral de todo homem (CLAUSEWITZ, 2010, p. 385).

Por ser uma necessidade da sobrevivência humana, o ato de alimentar-se continua a ocupar atualmente o enfoque dos estudiosos que se debruçam sobre as histórias das guerras. Assim, John Keegan, em seu famoso livro *Uma história da guerra* destinou algumas páginas para explorar a temática. Em um interlúdio intitulado “Logística e Suprimentos” Keegan afirma que o abastecimento das tropas sempre apresentou dificuldades, e de acordo com o autor:

Há uma explicação muito simples para isso. Quando um grupo de homens se reúne para executar uma tarefa diária, precisa, pelo menos de uma refeição entre a alvorada e o amanhecer. Se a tarefa demora mais de um dia e os homens se deslocam do local onde guardam a comida, terão de carregar suas refeições (KEEGAN, 2006, p. 286).

A guerra enquanto uma atividade que reúne milhares de homens por um tempo previamente indefinido e, na maioria das vezes, exigindo grandes deslocamentos, inclusive, em território do qual nem sempre se poderia extrair suprimentos, exige das forças combatentes uma cuidadosa atenção à questão da logística, sob o sério risco de contribuir para um mau resultado no campo de batalha quando negligenciada, na medida em que “a logística interfere na guerra, mesmo na do general mais cuidadoso e talentoso” (KEEGAN, 2006, p. 391).

A Guerra da Tríplice Aliança Contra o Governo do Paraguai (1864¹-1870) impôs aos beligerantes todos os elementos potencializadores de dificuldades ao suprimento de

alimentos às tropas, especialmente aos brasileiros: campanha demorada, longos deslocamentos, distância dos possíveis locais de abastecimento, atuação em território ocupado pelo inimigo e depois no próprio solo inimigo, desconhecimento do terreno, difícil acesso por terra (quase inexistência de estradas, matas fechadas, terreno pantanoso) e pelos rios (muitos bancos de areia, necessidade da utilização de práticos estrangeiros para pilotar os navios), e aumento da especulação comercial com o prolongamento do conflito (o que fazia os fornecedores cobrarem preços, por vezes, abusivos).

Muitos dos elementos acima não faziam parte dos cálculos previstos pelos chefes militares e políticos brasileiros quando do início do conflito. Havia uma expectativa por parte da maioria destes setores de que a guerra seria rápida, porém os primeiros meses de combates com o rápido avanço paraguaio ocupando cidades na Província de Corrientes na Argentina e no Rio Grande do Sul no Brasil, demonstraram um maior preparo militar do que o esperado das tropas paraguaias.

Mesmo com o recuo das forças de Solano López a partir da segunda metade de 1865, a guerra apresentou-se como extremamente sangrenta em decorrência da feroz resistência paraguaia amparada pelas fortificações e baterias de artilharia dispostas às margens dos rios Paraná e Paraguai, que eram as vias de acesso primordiais rumo a Assunção, já que quase não existiam estradas e o terreno era bastante hostil (vegetação espessa e muitos pântanos).

Assim, a vitória dos aliados na guerra passou a depender de uma coesa articulação das tropas aliadas e de operações conjuntas entre as forças terrestres e navais. Com relação ao primeiro aspecto, constantes foram as divergências entre os chefes militares, fosse pela irremediável desconfiança nutrida, especialmente, entre brasileiros e argentinos (aliados de momento, mas cujas nações alimentavam uma forte rivalidade desde a Guerra Cisplatina ainda na década de 1820), fosse pelas disputas políticas do Império entre Conservadores e Liberais, que repercutiam entre os líderes militares brasileiros, muitos dos quais pertencentes a um ou outro partido².

Já no que dizia respeito às operações conjuntas entre os exércitos aliados e a força naval, há de se enfatizar que basicamente a esquadra era totalmente brasileira, já que, todos os navios de combate eram brasileiros, havendo apenas alguns poucos navios de transporte de tropas de bandeira argentina. Ou seja, os aliados dependiam sumamente da Marinha do Brasil para o bom êxito na guerra.

Ora, em um contexto onde as únicas vias plausíveis de acesso ao teatro de operações eram fluviais, havia uma clara necessidade de articulação de operações conjuntas entre as forças terrestres e navais. Assim, a força naval brasileira passou a

desenvolver as seguintes missões: bloqueio naval dos rios da região (visando cortar o recebimento de navios e armamentos ao Paraguai provenientes do exterior, o que foi facilitado pelo fato deste país não ter acesso ao mar necessitando usar o estuário do Rio da Prata para tal), dominar a navegação fluvial, transportar as tropas terrestres ao teatro de operações e os feridos e doentes aos hospitais, e prestar apoio de fogo quando do ataque às fortificações inimigas às margens dos rios.

Os principais gêneros consumidos nos navios da Armada Imperial

Para a efetivação das missões destinadas à Marinha Imperial brasileira, esta força teve de mobilizar dezenas de navios e milhares de homens durante todo o conflito, necessitando, além de prover tais navios de canhões, munições e carvão, dar condições de subsistência aos homens que compunham suas equipagens. Nesse sentido, Maria Dourado aponta que a situação dos militares da Marinha seria:

mais séria que a dos soldados do Exército, pois aqueles passavam muito tempo confinados dentro de pequenos espaços de uma embarcação e na falta de alimentos tinham pouca chance de procurar se abastecer com recursos do meio ambiente, a não ser quando os navios eram obrigados por uma razão ou outra a ficar ancorados na beira dos rios (DOURADO, 2014, p. 58).

Pela própria natureza da atividade marítima, a estrutura de fornecimento de insumos alimentícios aos homens da Marinha privilegiava alimentos que fossem os mais duradouros possíveis no quesito perecibilidade. Os homens do mar adquiriram no decorrer dos séculos certa expertise nos quesitos isolamento e longas jornadas sem contato com a terra, de modo que sabiam que um fator vital para a sobrevivência era ter a bordo uma grande quantidade de gêneros que demorassem a se deteriorar, além da possibilidade de transporte de animais vivos para o abate na própria embarcação.

É nesse sentido que se pode vislumbrar as principais fontes de subsistências dos militares da Esquadra Imperial brasileira nos rios Paraná e Paraguai durante a guerra. Eram elas: bolacha, carne seca ou salgada, bacalhau, toucinho, arroz, feijão, café e aguardente. Idealmente assim se constituía a ração dos marinheiros:

Ao almoço de: Café - Uma libra para 18 praças. Assucar - Uma libra para 12 praças. Pão, ou bolacha - Meia libra por praça.
Jantar: Gêneros variáveis.
Cêa: Gêneros variáveis.
Estes gêneros dividem-se em quatro espécies.
1ª Espécie: Feijão - Um alqueire para 18 praças. Arroz - Quatro onças por praça. Carne fresca - Libra e quarta por praça.
2ª Espécie: Feijão. Carne salgada. Toucinho. Azeite doce.
3ª Espécie: Feijão, ou arroz. Carne seca. Toucinho.
4ª Espécie: Feijão. Bacalhau, ou peixe. Azeite.

A aguardente é a bebida favorita do nosso marinheiro ao jantar, sendo substituída por vinho em portos estrangeiros. Na falta de café, há o chá, podendo a farinha, nos portos estrangeiros, ser substituída ela pela batata (AZEVEDO, 1870, p. 12).

Estes não eram os únicos alimentos consumidos pelos marinheiros brasileiros durante a guerra, porém eram os mais constantes³, havendo momentos durante o conflito de consumo de outros gêneros, tais como: carne verde, vegetais frescos e vegetais em conserva. Não obstante, havia um protagonismo da carne na dieta dos combatentes, conforme aponta Francisco Doratioto:

O componente principal na alimentação desses soldados e de todos os combatentes durante a guerra, fossem aliados ou paraguaios, era a carne bovina, sendo raros os vegetais.

(...)

[A] comida [era] precária sempre baseada em carne. Vez por outra variavam-se as refeições com pirão da farinha mofada, com bolachas, “duras como tábuas”, ou alguma lata de sardinha, compradas de comerciantes a “preços fabulosos” (...) A carne que algum cozinheiro deixava sem proteção logo estava coalhada de larvas das moscas varejeiras (DORATIOTO, 2002, pp. 123 e 198-199).

Tal protagonismo da carne seca ou salgada além de ter relação com a premente necessidade energética proteica exigida dos organismos humanos submetidos a situações-limite em um contexto de guerra, também se vinculava à possibilidade de conservação por mais tempo deste insumo, já que desde a Antiguidade

o método de conservação mais usado foi o da desidratação, feita com o calor do sol (onde o clima permitia) ou com a fumaça (nos países frios), mas mais normalmente em todo lugar, com o sal, protagonista de primeiríssimo plano na história da alimentação, justamente porque, além de dar sabor aos alimentos, tem a propriedade de desidratá-los e conservá-los no tempo (MONTANARI, 2008, p. 39).

A farinha de mandioca, por sua vez, tornara-se um dos itens quase obrigatórios nos navios mercantes e de guerra que partiam do Brasil desde o século XVI. A apropriação desse hábito alimentar indígena, com sua intensa difusão no Brasil colonial teve por contributo à atividade marítima, além do sabor e das possibilidades de preparo de pratos, seu atributo de, ao ser “Resistente à ação do tempo, a farinha de mandioca americana foi essencial também nas longas viagens marítimas entre os domínios portugueses, sendo encontrada inclusive nos navios da Carreira da Índia” (RODRIGUES, 2017, p. 84). De modo que, no século XIX a Marinha Imperial brasileira ainda fazia uso ostensivo deste insumo que ficara conhecida pelos navegadores lusitanos séculos antes como “farinha de guerra”.

Ou seja, o que se comia dependia muito do momento da guerra. Quando os aliados conseguiram iniciar a ocupação do território paraguaio na Operação do Passo da Pátria em abril de 1866, tendo os paraguaios se retirado da Argentina, a situação de fornecimento de gêneros alimentícios melhorou consideravelmente já que os fornecedores passaram a ter mais facilidade no envio de carne fresca e gado vivo para o abate aos acampamentos aliados e navios brasileiros⁴. Tal bonança, porém, não durou até o final da guerra, com altos e baixos até 1870, tendo havido mais maus momentos do que bons no quesito alimentação durante o conflito.

Quando nos referimos a maus momentos necessariamente não estamos nos referindo apenas à carestia, apesar de ela ter se feito presente de modo vigoroso em muitas ocasiões, mas também à qualidade nutricional dos alimentos consumidos. Por vezes havia comida suficiente para todos, porém a variedade era sofrível e sem a presença de todos os nutrientes necessários. O Cirurgião-Mor da Armada brasileira, Dr. Carlos Frederico dos Santos Xavier, em sua *História Médico-Cirúrgica da Esquadra Brasileira nas Campanhas do Uruguay e Paraguay*, apontava a privação de alimentação fresca como uma das causas do grande número de moléstias que acometeram os marinheiros brasileiros durante a guerra, especialmente as que atacavam o “tubo gastro-intestinal”, e que apesar de:

A ração do marinheiro brasileiro, comparada com a dos marinheiros de outras nações, é boa, mas não variavel, e a hygiene vem ainda em auxilio acerca dos animaes, que servem ao sustento do homem do mar. A carne fresca, que é superior nestes paizes [Argentina e Uruguai], não podia ser continuamente distribuida pelas guarnições em consequencia das circumstancias anormaes, em que nos achávamos (...) Era porém algumas vezes necessario obedecer ás circumstancias especiaes da guerra, e as guarnições sustentavão-se com carne salgada, resultando enfermidades graves (...) A alimentação vegetal, tão necessaria simultaneamente com a animal para ser reparadora, pouca vezes podia obter-se (AZEVEDO, 1870, p. 11).

As dificuldades de abastecimento na fase inicial da guerra

Tais circunstâncias anormais citadas pelo Cirurgião-Mor da Marinha brasileira se apresentaram com vigor ainda na fase inicial da guerra. Como dito anteriormente, o conflito do Paraguai com o Brasil teve início no final de 1864, após duas ações hostis paraguaias, a primeira delas em novembro quando o navio brasileiro *Marquês de Olinda*, que levava passageiros à província de Mato Grosso, foi apresado após passar por Assunção⁵. A segunda ação, ocorrida em dezembro foi a invasão do Mato Grosso por tropas paraguaias. No princípio de abril de 1865, tão logo a Marinha Imperial deu por concluída as ações navais que ainda desenvolvia no Uruguai em apoio aos *Colorados* de

Venâncio Flores, determinou-se que duas divisões navais formada por 12 navios subissem o rio Paraná e efetivassem o bloqueio naval ao mesmo tempo que, a partir do mês de maio, com a entrada da Argentina na guerra, prestariam apoio à coluna do exército argentino que ia de encontro às forças paraguaias.

Sob o comando, inicialmente, do Capitão de Mar e Guerra José Segundino Gomensoro, logo depois substituído pelo Chefe de Divisão Francisco Manoel Barroso da Silva, a Força Naval brasileira teve dificuldades no deslocamento rio acima, demorando mais do que o esperado, algumas vezes em decorrências dos constantes encalhes dos navios brasileiros nos bancos de areia devido ao grande porte das embarcações, outras vezes por ter sua marcha paralisada ou retrocedida a pedido das forças terrestres argentinas.

Um dos destinos previstos era a chegada até um ponto de apoio: a cidade argentina de Corrientes. Contudo, nesse ínterim tal cidade foi ocupada pelas forças paraguaias e, ao mesmo tempo, duas colunas paraguaias invadiam os territórios argentino (margeando o rio Paraná) e brasileiro (margeando o rio Uruguai).

É nesse contexto que a Força Naval brasileira começou a sofrer com a falta de gêneros alimentícios. O dispêndio de mais tempo que o planejado na subida do rio Paraná levou ao maior consumo de alimentos e, apesar de ter-se levado em consideração tal possibilidade e haver-se aprovisionado os navios com gêneros para três meses de navegação⁶, as condições de armazenamento dos alimentos por vezes contribuía para sua deterioração.

Além disso, outros três fatores concorreram para a ameaça da fome a bordo dos navios: (1º) ao ocupar Corrientes os paraguaios cortaram uma das fontes de abastecimento dos brasileiros, que inclusive já haviam negociado em Buenos Aires o fornecimento quando em Corrientes a Esquadra chegasse; (2º) a coluna invasora paraguaia no território argentino passou a impedir o fornecimento de gêneros à Força Naval brasileira por parte de comerciantes das demais vilas e cidades no curso do rio; e (3º) inicialmente, as embarcações contratadas para subirem o rio desde Buenos Aires transportando alimentos e carvão para os navios brasileiros eram movidas a vela e tiveram sua navegação dificultada pela mudança desfavorável dos ventos⁷.

Às vésperas da famosa Batalha Naval do Riachuelo (11 de junho de 1865)⁸, a situação em que os marinheiros brasileiros adentraram era dramática e pode ser constatada pelas diversas fontes documentais produzidas por alguns deles. O próprio Chefe Barroso, já havia determinado regime de meia-ração às guarnições, ou seja, o

acionamento dos gêneros com a redução no fornecimento diário de alimentos. Barroso registrou tais dificuldades em seu diário particular:

1º de junho de 1865

(...) em breve escasseará a carne, faltando já bolacha em alguns navios. Como deste gênero ou pão e carne, contávamos obter suprimento em Corrientes, tendo sido ocupada esta cidade pelos Paraguaiois, nada recebemos, e temos que recorrer ao pouco que trouxemos (...) Dispus para que amanhã siga o *Ipiranga* até o Rincón do Soto a buscar carne seca (BARROSO, 2016, p. 194).

(...)

Dia 6 de junho

(...) Espero a cada momento que me chegue o *Ipiranga*, que mandei ver a carne. (...)

Dia 7 de junho

(...) São 7 horas da noite, não me chegou ainda o vapor *Ipiranga* (...) temos tantos inconvenientes para obter carne (...); vai amanhã o vapor pequeno *Igurei* a procurá-lo (BARROSO, 2016, p. 197).

(...)

Dia 8 de junho

(...) Chegou às 9 ¼ o *Espigador*, respirei, sendo que trazia bolacha que me dava para alguns dias a meia-ração, até que me venha novo reforço. Carnes é do que estou necessitado; é preciso que venham com a maior brevidade. (...) Às 4 horas (...) apareceu o vapor *Ipiranga* (...) Não trouxe carne! (BARROSO, 2016, p. 198).

(...)

Dia 11 de junho

Tinha ido de manhã cedo o práctico com a lancha do vapor *Jequitinhonha* buscar carne no Chaco, pois tinha comprado cerca de 30 reses e tinha mandado carnear cinco ou seis (BARROSO, 2016, p. 199).

Ante a dramática situação em que os brasileiros se encontravam, o Chefe de Divisão Barroso solicitava socorro junto ao Comando da Esquadra sediado em Buenos Aires na pessoa do Almirante Tamandaré. Por vários dias seguidos Barroso enviou cartas reportando a falta de alimentos e solicitando o seu imediato envio. Em 21 de maio informou que escasseavam o carvão e os mantimentos, o que era potencializado pela superlotação dos navios com tropas argentinas do General Wenceslao Paunero. No dia 29 de maio solicitava remessa de gêneros alimentícios. No dia seguinte pedia que lhe fossem enviados suprimentos pelo Vapor *Esmeralda*. Em 1º de junho informava sua decisão de enviar a Canhoneira *Ipiranga* rio abaixo com o propósito de adquirir carne de charque pois teria víveres para apenas mais 7 ou 8 dias, além de cerca de 200 doentes a bordo dos navios, os quais não teriam com o que se alimentar. No dia seguinte, em nova carta, reforçava o pedido por envio de comida que poderia ser feito pelo Vapor *Princesa*. Nos dias 03 e 04, novamente requereu o envio de comida, apontando que a situação era dramática estando já os homens fracos (ARQUIVO DA MARINHA, Livros VII-VIII, Docs 486-487-489, 1865).

Em 5 de junho, Barroso comunicou a chegada de uma escuna que trouxera mantimentos, mas estes seriam insuficientes, necessitando de mais carne, bolachas e farinha. Para piorar o quadro, no dia seguinte o chefe da Força Naval brasileira informaria em nova carta que os gêneros trazidos pela escuna no dia anterior estavam inservíveis ao consumo por terem se deteriorado e reiterava o pedido pelo envio de carne, bolachas e farinha, pois tinha muitos doentes a bordo. O tom desesperado e apocalíptico se elevou em carta remetida no dia 7 de junho quando Barroso comunica não ter regressado ainda a Canhoneira *Ipiranga*, estando as tripulações dos navios da força naval sob seu comando acometidas pelas “três pragas: peste, fome e guerra” (ARQUIVO DA MARINHA, Livro VII, Doc 489, 1865).

Outros membros das tripulações dos navios componentes da Força Naval também exporiam tais dificuldades. O jovem Primeiro-Tenente Antonio Luiz von Hoonholtz (futuro Almirante e Barão de Teffé), comandante da Canhoneira *Araguari*, exporia em carta enviada a seu irmão no dia 22 de junho de 1865, sua narrativa sobre a Batalha Naval do Riachuelo da qual tomara parte, afirmando que estava “comendo mal, bebendo uma água impossível e martirisado dia e noite pelos mosquitos” (HOONHOLTZ, 1912, p. 18).

Datadas de 9 de junho de 1865, duas missivas advindas da Força Naval sob o comando de Barroso foram enviadas ao Primeiro-Tenente Arthur Silveira da Motta (futuro Almirante e Barão de Jaceguai). Silveira da Motta à época estava em Buenos Aires servindo como secretário e ajudante de ordens do Almirante Tamandaré (Comandante em Chefe da Esquadra em Operações). Um dos missivistas era o Capitão-Tenente Joaquim José Pinto, comandante da Corveta *Jequitinhonha*, que assim se expressava em sua carta:

Pelo que vejo, breve teremos de morrer de fome por falta de providência dos fornecedores (...)

Há navios que não têm bolacha, outros carne-seca ou salgada, porque fresca nem por sombra (...)

De maneira que aqui nos vemos entre a fome e a guerra (JACEGUAY, 1984, pp. 192-193).

O segundo missivista era o Capitão de Mar e Guerra Segundino Gomensoro, o qual também expunha a difícil situação:

Em todos os navios já os oficiais estão, há dias, reduzidos ao rancho paiol. Eu mesmo, que como sabe, sou previdente, já me vou reduzindo aos últimos recursos; verdade é que o anzol me tem valido e a mais alguém. (...) Nossas guarnições (...) privadas de bolachas. Isto tem produzido moléstias graves (JACEGUAY, 1984, p. 207).

Mesmo diante deste quadro desfavorável aos marinheiros brasileiros, o ataque da Esquadra paraguaia à brasileira no dia 11 de junho resultou no que é considerada a maior vitória da Marinha do Brasil em sua história naval: a Batalha Naval de Riachuelo. Hoonholtz afirma que no dia da Batalha:

Quando os paraguayos appareceram eram 8 1/2; a, guarnição tomava o seu almoço e eu saboreava minha canequinha de café.

As 9 horas trocamos os primeiros tiros e logo uma bala de 32 arrombou a nossa cozinha, que é no convez, arrojando caldeira e panellas pela bórda fóra.

Depois d'isso estivemos todos a póstos, e, si os marinheiros aproveitavam os intervallos da peleja para roerem alguma bolacha guardada no bolso da calça, o mesmo não podia eu fazer (HOONHOLTZ, 1912, pp. 55-56).

Hoonholtz afirma que só conseguiu comer algo entre as 3 e 4 horas da madrugada do dia 12 pois, após a Batalha, que durou da manhã até o fim da tarde do dia 11, o seu navio ainda tomou parte da perseguição às belonaves paraguaias remanescentes e, depois, rebocou as chatas⁹ inimigas abandonadas. Ainda no contexto deste embate, Barroso buscou sem sucesso, no dia 13, desencalhar e recuperar a Corveta *Jequitinhonha* (encalhada durante a Batalha do dia 11).

Tal insucesso se deveu ao fato de forças paraguaias ainda postarem-se em terra atacando com fuzilaria e artilharia de canhões os navios que buscavam salvar a *Jequitinhonha*. Assim, na noite do mesmo dia, determinou-se que a Canhoneira *Araguari* fosse até o local e incendiasse o navio encalhado. A operação planejada por Hoonholtz foi um sucesso: sete homens foram em um pequeno bote a remos até o navio, e mesmo recebendo tiros do inimigo, conseguiram incendiar a *Jequitinhonha*, o Vapor *Paraguari* (navio paraguaio que semiafundara na Batalha) e uma chata, tendo todos retornado ao seu navio sem ferimentos. Recebidos com celebração pelos seus companheiros, Hoonholtz afirma na carta ao irmão que gostaria de ter-lhes dado algum prêmio que seria em forma de alimentos, porém:

Apertou-se-me o coração por não ter nada com que galardoad-o em quadra de meia razão, porem entrando na camara em busca de qualquer brinde encontrei uma caixa de charutos. Fil-a abrir e na tolda os distribui dando 6 a cada marinheiro e 14 ao Guardião (HOONHOLTZ, 1912, p. 94).

Isto porque a vitória em Riachuelo não significou a chegada imediata de suprimentos. De modo que além do cansaço e do grande número de feridos (sem falar nos mortos em ação), os homens dos navios ainda enfrentavam o racionamento dos alimentos.

O Chefe Barroso apontaria em seu diário que apenas no dia 15 de junho alguns gêneros chegaram:

Nada de aparecer o vapor *Esmeralda* pelo qual espero comestíveis (...) Aleluia! Dão parte que aparece um vapor de baixo e com bandeira inglesa, é o *Esmeralda*, fundeu às 4 ½; com efeito traz a de torna-viagem e alguns mantimentos. Recebi comunicações do comandante do *Itajaí* que me traz a chata com algum gado, e que a *Ivaí* traz (...) mantimentos (BARROSO, 2016, p. 204).

Assim, percebe-se que ante as dificuldades encontradas pelo fornecimento de insumos por embarcações movidas a vela, passou-se a se contratar navios a vapor de diversas nacionalidades para o transporte de mantimentos à Força Naval brasileira postada no rio Paraná. Três meses após a Batalha em Riachuelo, a coluna paraguaia que ocupara a cidade gaúcha de Uruguaiana se renderia, fazendo com que a outra coluna que tencionava descer o rio Paraná para juntar-se àquela batesse em retirada, de modo que as cidades argentinas foram desocupadas pelos invasores.

Uma breve melhoria nas condições de alimentação a bordo

A rendição paraguaia em Uruguaiana e o gradativo recuo das tropas de Solano López do território argentino no segundo semestre de 1865 possibilitou à Marinha brasileira melhores condições para efetivação do abastecimento dos seus navios. Findara a presença paraguaia no território argentino, que coagia potenciais comerciantes de alimentos nas vilas e cidades às margens do rio, além disso, com a liberação da cidade de Corrientes a atividade logística teve melhorias aos aliados, tendo em vista a importância da cidade que era de porte considerável ante as demais situadas na região.

A esse respeito, o Cirurgião-mor da Armada, creditava também as melhorias no fornecimento de alimentos ao Almirante Tamandaré, ainda baseado em Buenos Aires, mas trabalhando no suporte logístico à Força naval comandada por Barroso e às tropas que lutavam no Rio Grande do Sul:

A dificuldade de fornecer diariamente ao marinheiro carne fresca, sustentando esta alimentação com a vegetal, desapareceu, procurando o Exm. Almirante [Tamandaré] aceitar propostas da Província do Rio Grande, e Cidades de Buenos Ayres e Rosário, de carne fresca em conserva, de caldos de carne, e de galinha para os doentes; contractos foram estabelecidos, que persistirão até que o nosso Exercito e Esquadra, vencendo passo a passo terreno, depois de gloriosas victorias, alcançadas com grandes sacrificios, teve constantemente a sua alimentação de carne verde, sendo o gado trazido á margem Correntina, e Paraguaya, por fornecedores, que pelos seus contractos erão obrigados diariamente a supprir o Exercito e Esquadra (AZEVEDO, 1870, p.131).

Como dito anteriormente, o oficial que Tamandaré deixara como responsável pela articulação e execução das atividades logísticas era um de seus secretários e ajudante de ordens, o Primeiro-Tenente Euzébio José Antunes. O tenente Antunes afirma em suas memórias que poucos dias após a vitória em Riachuelo os fornecedores contratados começaram a alcançar êxito na entrega dos mantimentos à Esquadra:

No dia 19 chegou a *Ivaí*, rebocando o brigue *Pepiriassu*, que nem só trazia algum carvão, como 200 quintais de carne-seca, e outros mantimentos (...)

No dia 20 chegou o Pacote *Espigador*, e entregou mantimentos que completavam dois meses. A 22 apareceu o Vapor argentino *Guardia Nacional*, e entregou dez mil quintais de carne-seca (...)

No dia 5 [de julho] a Corveta a hélice *Magé* (...) e o *Igurei* (...) iam carregados com barris de carne salgada (...)

No dia 11 [de julho] comunicou o chefe que tinha obtido do saladeiro Lafón, no Rincón do Soto, 300 quintais de carne-seca, pelo que não devia se mandar mais este gênero de Buenos Aires.

No dia 12 chegava a Escuna *Nova Julia* com mantimentos, e uma outra de Bela Vista com reses vivas (ANTUNES, 2007, pp. 129-130).

Além dos aspectos burocráticos que envolviam a contratação e pagamento de fornecedores por parte do Tenente Antunes em Buenos Aires, há de se levar em conta as dificuldades no deslocamento fluvial na medida em que fatores naturais como a cheia e seca dos rios, além do regime de ventos, também influenciavam a operação logística.

Nota-se na documentação que apesar das dificuldades encontradas havia um esforço para efetivação do abastecimento dos navios. Quando do cerco à cidade de Uruguaiana visando a rendição dos paraguaios que a ocupavam, o próprio Almirante Tamandaré deslocou-se até lá e a operação bélica, como dito foi bem-sucedida, tendo sido a cidade retomada pelos aliados em 18 de setembro de 1865. Antunes, então em Buenos Aires, envia uma carta em 22 de setembro ao amigo Tenente Silveira da Motta, que também fora a Uruguaiana acompanhando Tamandaré, parabenizando-o pelo feito e comunicando o envio de alimentos:

Como a glória, porém, não sustenta, e vocês devem estar apurados por bons petiscos, mando no *Maracanã* (...) um suprimento, isto é, um sofrível rancho, embora o Almirante não me tivesse falado nisso (JACEGUAI, 1984, p. 166).

O ano de 1866 adveio com melhoras quanto ao abastecimento dos navios da Marinha do Brasil em operações de guerra. Nesse ano, o próprio Almirante Tamandaré deslocou-se ao teatro de operações, tendo conduzido a operação naval de tomada do Passo da Pátria e desembarque das forças aliadas no território paraguaio.

No Estado-Maior de Tamandaré estava o Capitão-Tenente Manuel Carneiro da Rocha, o qual em 19 de maio de 1866 foi nomeado comandante da Canhoneira *Itajaí*. Durante todo o ano de 1866 Carneiro da Rocha registrou em seu diário as movimentações e ações da Esquadra nos rios Paraná e Paraguai, agora contando com a presença de seu Comandante em Chefe.

De modo diverso aos seus companheiros de farda que no ano anterior registravam carestia alimentar a bordo dos navios, o diário de Carneiro da Rocha referente a 1866 em momento algum trata da falta de víveres. Com a retirada dos paraguaios da Argentina e do Sul do Brasil, o trânsito de embarcações transportando mantimentos à Esquadra e aos Exércitos aliados aumentou, de modo que constantemente Carneiro da Rocha escreveu sobre a chegada de navios com alimentos (principalmente carne e pão), ou acerca da saída de embarcações rumo a localidades próximas a fim de obter carne fresca carneada pelos comerciantes locais. Nesse momento, a maior parte do transporte dos gêneros já era realizada por navios a vapor.

Ademais, em três ocasiões (14 de março, 2 e 8 de dezembro) o oficial acima citado registrou em seu diário a realização de banquetes. O primeiro dos banquetes, ocorreu no navio *Capitânia*, Vapor *Apa*, onde se encontrava o Visconde de Tamandaré. Tal refeição festiva fora promovida em homenagem ao “aniversário de nascimento da S.M.A. Imperatriz” Teresa Cristina:

Às 5h houve grande jantar, ao qual assistiram o Conselheiro Otaviano, General Osório, chefes Alvim e José Maria Rodrigues, Coronéis Resin e Pinto de Almeida, Azeredo Coutinho, Major Carvalho, e várias pessoas que acompanhavam o Otaviano, ao todo 28 talheres.

Houve diversos brindes, sendo o primeiro às S.S.M.M. Seguiram-se outros ao Exército e à Armada, ao povo brasileiro, aos voluntários da pátria, à “ciência e força” reunidas nos dois generais de mar e terra e ao diplomata. Às 8h concluído o banquete e ameaçando trovoadas, todos os convivas se retiraram (ROCHA, 1999, p. 51).

Em 2 de dezembro a celebração deu-se por conta da data natalícia do Imperador D. Pedro II, tendo dado “o Almirante grande banquete no *Apa*, ao qual assistiram os comandantes das divisões e dos navios” (ROCHA, 1999, p. 315). Em 8 de dezembro, por sua vez, celebrou-se o dia de Nossa Senhora da Conceição que à época era considerada a padroeira do Império do Brasil. Nesse dia, após a celebração de uma missa na Ilha do Cerrito (local onde a Marinha do Brasil estabeleceu um arsenal e um hospital), “dirigiu-se o Almirante (...) para as oficinas, onde se tinha preparado lauto almoço à custa dos comandantes dos navios e da Ilha, e do negociante Pereira” (ROCHA, 1999, p. 320).

Logicamente que de tais banquetes não participaram a grande parte dos milhares de marinheiros a serviço da Armada Imperial no teatro de operações, mas apenas algumas poucas autoridades militares e seus oficiais ajudantes. Os demais tinham de contentar-se, em sua maioria, com suas rações diárias fornecidas pela Marinha. Apesar de junto aos acampamentos aliados terem se formado verdadeiras cidades itinerantes compostas por barracas que comercializavam muitos itens, inclusive alimentos, muitos dos marinheiros não possuíam recursos pecuniários disponíveis para sua compra, já que seus ínfimos soldos eram destinados ao sustento das famílias deixadas no Brasil.

Apesar disso, os trechos do diário do Capitão-Tenente Carneiro da Rocha nos dão pistas de que em alguns momentos da guerra a alimentação na Armada Imperial, para alguns sujeitos, foi além do caráter de sobrevivência. Ou seja, nesses raros momentos certos indivíduos refestelaram-se prazerosamente à mesa.

Pequenos prazeres alimentares em meio à guerra

Para além dos banquetes oficiais citados pelo Capitão-Tenente Carneiro da Rocha, e ante a aridez do conflito onde tantos tombavam diariamente em combate ou, principalmente, em decorrência de moléstias, pequenos prazeres alimentares presentes em outras fontes documentais saltam aos olhos do historiador.

Dentre estas fontes estão as cartas recebidas por Arthur Silveira da Motta. O jovem oficial da Marinha era filho do senador José Inácio Silveira da Motta. Arthur recebia de seu pai diversas missivas, das quais, vez por outra iam acompanhadas de algumas guloseimas, tais como laranjas e doces de goiaba quando o oficial ainda se encontrava em Buenos Aires. Mais tarde, quando Arthur Silveira da Motta já estava atuando no rio Paraguai, outros itens alimentícios lhe foram enviados pela família. Às vésperas da Passagem de Humaitá pela Esquadra, quando Silveira da Motta já era comandante do Encouraçado *Barroso*, lhe chegou uma carta de seu pai:

Rio, 29 de janeiro de 1868

(...)

no Transporte *Apa*, que deve sair amanhã, (...) te enviam, as tuas irmãs, uma lata com biscoitos de polvilho.

Ainda não sei se recebeste a farinha que pediste, e te mandei acondicionada numa barrica (JACEGUAY, 1984, pp. 410-411).

Outro relato que aborda a comida a bordo dos navios da Armada Imperial durante a guerra para além de sua finalidade de provedora da sobrevivência está nos escritos de James Tomb, um norte-americano contratado pela Marinha do Brasil durante a guerra.

James Hamilton Tomb lutara na Guerra de Secessão no exército confederado no posto de Capitão e pouco tempo após o término daquele conflito partiu para a América do Sul, primeiro para a Argentina e depois para o Brasil, onde ofereceu seus préstimos como engenheiro militar, tendo sido contratado pela Marinha Imperial para recolher e desarmar os “torpedos” colocados pelos paraguaios nos rios que grande risco causavam aos navios brasileiros.

Em suas memórias sobre essa época de sua vida, James Tomb relata sua viagem rumo ao teatro de operações a bordo de um dos navios da Marinha brasileira:

O grande número de oficiais a bordo não impediu que fosse servido, como de costume, um prato que se assemelhava ao “Hopping John”, do Sul dos Estados Unidos – um cozido de bife, farinha, tomates, pimenta e bacon. Um dia, quando estava na ponta do comando, olhando para baixo, vi o cozinheiro sem camisa e suando incrivelmente em cima da panela. Nunca mais provei daquele petisco, mas não revelei o motivo ao Capitão Rice¹⁰, grande apreciador do cozido (COTNER, 2015, p. 144).

Possivelmente, Arthur Silveira da Motta teve a oportunidade de saborear em mais de uma ocasião os biscoitos, laranjas, doces e farinhas enviadas por sua família. Do mesmo modo o engenheiro Tomb e o Capitão Rice puderam saborear algumas vezes o *Hoppin’ John* à brasileira no navio que os levava ao front naval, apesar da descoberta nada agradável de Tomb que o fez declinar do prato posteriormente.

Por outro lado, outro companheiro de farda desses homens, o já citado tenente Antonio Hoonholtz, não teve a mesma sorte com relação a um animal que levava no navio sob o seu comando, cujo abate estava reservando para alguma ocasião especial:

Depois lembrei-me de um leitão que eu comprara numa goleta, em maio, ao subir [o rio], e que destinava a um jantar com os camaradas Álvaro e Barbosinha no dia de Sto. Antonio. Desagradável notícia me deu o Mestre Bernardo: no próprio dia 13 [de junho de 1865], a segunda bala de Bruguez arrancando-nos um pedaço da amurada levou de rôjo o leitão que a ella se arrimára a grunhir de mêdo! (HOONHOLTZ, 1912, p. 100).

Os surtos de moléstias e as medidas relacionadas à alimentação

A partir do último trimestre de 1866 teve início uma certa estagnação no avanço das forças aliadas, a qual prolongou-se até o ano de 1868¹¹. Com a vitória paraguaia na Batalha de Curupaiti (22 de setembro de 1866), as forças aliadas sofreram severas críticas na imprensa de seus países. A guerra que já se mostrava deveras prolongada apresentou-se como de resultado perigoso aos aliados ante a tragédia militar ocorrida em Curupaiti.

Assim, uma série de mudanças nos comandos aliados foram desencadeados, e ao final de 1866, o Almirante Tamandaré foi substituído no Comando em Chefe da

Esquadra em Operações pelo Chefe de Esquadra Joaquim José Ignácio (futuro Barão e Visconde de Inhaúma, que logo seria promovido a Vice-Almirante). Além disso, o Marquês de Caxias substituiria o presidente argentino Bartolomeu Mitre no Comando das Forças Aliadas.

O ano de 1867 não apresentou grandes mudanças no cenário da guerra, contando com batalhas de menor monta e muitas escaramuças. Nesse contexto, as forças terrestres concentraram-se em imensos acampamentos com péssima infraestrutura sanitária, ao mesmo tempo em que na Esquadra estagnada também havia milhares de homens aglomerados em pequenos e insalubres espaços. Essa situação contribuiu para o aparecimento de diversas epidemias altamente mortíferas, as quais eram potencializadas pela alimentação pouco diversificada da grande maioria dos homens.

As doenças ceifaram muito mais vidas dentre todas as forças beligerantes do que os combates em si. Adler Castro (2018) ao se debruçar sobre as dificuldades logísticas especificamente relacionadas ao atendimento médico na Guerra do Paraguai, empreende um breve balanço comparativo com outros conflitos ocorridos no mundo entre os séculos XVIII e XX, afirmando que tal contexto de um elevado número de baixas em guerras em decorrência de enfermidades subsistiu até a segunda metade do século XX. O referido autor entende que “a vulnerabilidade dos soldados às doenças era um fator inevitável nas considerações militares, pois se tratava de um problema que afetava as tropas de forma muito mais crítica do que as ações dos inimigos” (CASTRO, 2018, p. 149).

Várias foram as moléstias que acometeram soldados e marinheiros na Guerra da Tríplice Aliança: desde enfermidades que envolviam o sistema digestivo (como desintérias), passando por aquelas que afetavam o sistema respiratório, até aquelas epidêmicas como cólera, varíola, malária, escorbuto, etc. Além disso, ainda haviam as infecções bacterianas causadas pelos ferimentos (frutos ou não dos combates) ou cirurgias realizadas em ambientes insalubres.

A alimentação foi um dos fatores determinantes para a proliferação de várias dessas enfermidades, tendo sido a causa primordial ou contribuído para a não recuperação adequada dos doentes. Duas eram as razões principais para isso: carência ou ausência total do consumo de determinados tipos de alimentos fontes de vitaminas e nutrientes necessários à plena saúde humana, ou ingestão de gêneros apodrecidos ou mofados.

Ambas as razões eram de conhecimento do Corpo de médicos da Marinha, contudo as condições extremas da guerra, muitas vezes, não ofereciam soluções de fácil consecução. Sobre a primeira das razões o Cirurgião-Mor da Armada se manifestaria:

o resultado nocivo da uniformidade de uma alimentação, patenteou-se, quando a Esquadra esteve ancorada no Chimbolar, ou em Curusú nesse espaço lugubre das duas epidemia do cholera-morbus e escorbuto, reclamando pertinazmente a compra de alimentos em conserva e do fornecimento de vegetaes, como minorativos de enfermidades graves, que desenvolvião-se, tendo-se conseguido, porém tarde, a distribuição da alimentação vegetal, que de Montevidéo, e do Brasil foi enviada (AZEVEDO, 1870, p. 133).

À época da guerra, as reais causas da cólera ainda não eram totalmente conhecidas, havendo muitos debates na comunidade médica a respeito. Apesar de desde a década de 1840 ter se levantando a hipótese na Europa sobre uma possível contaminação fecal-oral decorrente do consumo de águas ou alimentos contaminados, tal hipótese ainda não era totalmente aceita ou conhecida. Apenas na década de 1880 é que se passou a aceitar essa explicação.

Mesmo assim, por um de seus principais sintomas ser a diarreia aquosa que durava dias, interpretava-se que a causa primordial seria o consumo de algum alimento inadequado que afetava o tubo gastrointestinal. Nesse sentido, quando da epidemia que acometeu a Esquadra em 1867, o Almirante Joaquim José Ignácio baixou a seguinte determinação na Ordem do Dia nº 48, de 25 de abril que atribuía o aumento no número de casos de cólera entre os marinheiros ao consumo do feijão:

Tendo reconhecido que na quadra actual o feijão concorre para maior desenvolvimento da epidemia reinante a bordo dos navios da esquadra, determino que d'ora em diante a ração desse gênero seja distribuída somente duas vezes por semana, sendo substituída nos outros dias pelo arroz, medida essa que se observará até que se reconheça a completa extinção da referida epidemia (BRASIL, 1869, p. 109).

O restabelecimento da distribuição diária de feijão somente se deu no princípio do ano seguinte, tendo o Almirante (agora com o título de Barão de Inhaúma) determinado a resolução por meio da Ordem do Dia nº 114, de 7 de fevereiro de 1868, com a seguinte motivação: “Parecendo extinta na esquadra a epidemia do cholera-morbus, e propondo, por esse motivo, o Sr. chefe de saúde, que seja restabelecida a alimentação do feijão as guarnições” (BRASIL, 1869, p. 179).

Com a base da alimentação constituída por carne (carne seca ou salgada na maior parte do tempo), a carência de alimentação fresca e vegetais era tida pelo Dr. Carlos Azevedo como causadora de problemas na saúde dos homens, pois para ele “sem a reunião da alimentação vegetal e animal, esta não póde ser reparadora” (AZEVEDO, 1870, p. 132). Desse modo, a solução encontrada pelas autoridades navais responsáveis

pelo abastecimento de víveres aos combatentes, ante as demandas por esse tipo de alimentos foram os alimentos em conserva.

O historiador Giorgio Pedrocchio, afirma que entre os séculos XVIII e XIX a Europa aumentou sua produção agrícola o que veio acompanhado do desenvolvimento de uma indústria voltada à conservação dos alimentos:

Para aumentar sua produtividade, a indústria – particularmente a europeia – procura novos sistemas de acondicionamento para os produtos alimentares mais correntes (...) a indústria alimentar conhece um forte crescimento no século XIX, com o rápido desenvolvimento das fábricas de conserva (PEDROCCO, 1998, p. 765).

Alberto Capatti, no mesmo sentido, aponta que o desenvolvimento da indústria das conservas trouxe em seu bojo uma legitimação dada, já em princípios do século XIX por indivíduos que trabalhavam na área da saúde:

Na França, o extrato sólido é a ideia fixa dos farmacêuticos e químicos, das boas almas que pensam nos asilos, dos superintendentes que sonham com exércitos poderosos. (...)

A indústria das conservas orgulha-se por sua ascendência prestigiosa formada por médicos farmacêuticos e droguistas (CAPATTI, 1998, p. 782).

Já Massimo Montanari afirma que:

Quanto aos alimentos perecíveis, no decorrer dos séculos, muita energia foi dedicada à elaboração de técnicas, as mais diversas para mantê-los no tempo. “A conserva é a ansiedade em estado puro”, escreveu o sociólogo Girolamo Sineri. Mas também uma aposta no futuro (MONTANARI, 2008, p. 38).

A abordagem desses três historiadores italianos toma por base o discurso médico que entre os séculos XVIII e XIX apregoava a manutenção dos elementos nutritivos dos alimentos mesmo que estivessem em conservas. Tal fundamentação médica foi fundida às necessidades humanas de conservação dos gêneros, dentre as quais figuram as atividades bélicas de fornecimento de alimentos duradouros à soldados e marinheiros que estariam distantes dos centros de produção e distribuição.

Jaime Rodrigues, por sua vez, ao discorrer a respeito da alimentação na vida marítima entre os séculos XVI e XIX, afirma que os “ingleses foram os primeiros a fornecer seus navios com alimentos em conservas industriais (...) Carnes enlatadas, somadas ao suco de lima e ao açúcar, mantinham a boa saúde do grupo” (RODRIGUES, 2020, p. 386).

Pode-se dizer que as conservas revolucionaram a história das guerras na medida em que modificaram ao longo do tempo o modo primordial de se abastecerem as tropas:

Uma grande parte do problema da intendência advinha da perecibilidade da comida em todos os períodos e locais antes do advento do enlatamento e da provisão de alimentos artificiais, no século XIX. (...) até mesmo a melhor dieta da intendência era deficiente em alimentos frescos, de forma que em tempos de escassez os soldados, tal como os marinheiros de longo curso estavam propensos a sucumbir às doenças da subnutrição (...).

A dieta militar foi revolucionada na metade do século XIX pelo aparecimento da carne enlatada (já em 1845, embora por um processo que podia causar o envenenamento por chumbo de quem dependia demais dela) (KEEGAN, 2006, p. 391).

Nesse sentido, em 25 de junho de 1867, durante um debate no Parlamento brasileiro com o Deputado Aureliano Tavares Bastos, o Ministro da Marinha (Visconde de Ouro Preto), indicaria que a Marinha estaria sendo devidamente abastecida com alimentos (inclusive fazendo menção ao envio de comida em conservas). Tal debate se dava em decorrência da epidemia de escorbuto que atacara os homens a bordo dos navios no rio Paraguai. Para o Ministro da Marinha, não se podia atribuir tal surto à carência alimentar, argumentando que:

[A Esquadra] recebe diariamente alimentação fresca. Tem carne verde todos os dias; as rezes são mortas a poucas amarras dos navios, tem pão fabricado em um navio próprio para esse fim, tem legumes fornecidos pelos contratadores, tem café e mate, além disso, verduras em conserva e daqui lhe envio (BRASIL, 1867, p. 289).

Apesar de tal fala do Ministro, a situação alimentar das forças navais nesse momento da guerra não era tão favorável quanto Ouro Preto advogava no Parlamento brasileiro no Rio de Janeiro. A carne verde diária não se constituía em uma realidade, havendo momentos em que era consumida, mas não com tanta periodicidade, os legumes e “verduras em conserva” também não se eram consumidos com a constância apregoada.

“Carne seca avariada, feijão preto bichado e bolacha bolorenta”: Problemas advindos do armazenamento inadequado dos gêneros alimentícios

Para completar o quadro de pouca variedade alimentar, em vários momentos da guerra os marinheiros foram obrigados a consumir alimentos inadequados por já se encontrarem degradados ou, se tinham essa opção, de lançar ao rio grandes quantidades de gêneros impróprios ao consumo.

Arthur Silveira da Motta afirma que em 1868 fora acometido de malária, a qual lhe proporcionava muitas febres intermitentes, mas que no intervalo dos acessos de febre “tinha apetite devorador e a minha dieta era de carne seca avariada, de feijão preto bichado

e de bolacha bolorenta, alimentos estes que eu ingeria com despreocupação própria da mocidade” (JACEGUAY, 1984, pp. 360-361).

Sendo essa a realidade enfrentada por Silveira da Motta, comandante de um dos navios da Esquadra, pode-se imaginar o contexto geral encarado pelos demais homens de hierarquia inferior, sem outras opções a não ser consumir os alimentos que lhes eram fornecidos.

Por seu caráter de durabilidade estendida, os gêneros alimentícios primordiais (carne seca, bolacha e farinha de mandioca) por vezes chegavam e eram estocados em grande quantidade, sendo superestimado o seu tempo de validade. Tal problema enfrentado pelos marinheiros era recorrente e advinha de longa data, a respeito da bolacha (ou biscoito) na história marítima moderna, Rodrigues nos indica que:

Mesmo que fosse possível garantir a boa qualidade dos gêneros, a longa duração das viagens e as péssimas condições de armazenamento faziam com que grande parte dos alimentos se perdesse. O caso do biscoito é exemplar e foi notado em diferentes ocasiões (...) Um dos problemas desse alimento fundamental à dieta marítima era a dificuldade em armazená-lo. O biscoito deveria ser fresco, mas não poderia ser produzido e imediatamente armazenado nos paíóis dos navios sem estar bem seco, sob pena de embolorar (RODRIGUES, 2020, pp. 388, 390).

Na Guerra da Tríplice Aliança, as condições climáticas da região do conflito, com meses marcados pelas altas temperaturas, juntamente com a grande umidade, somadas ao modo de acondicionamento dos gêneros nos navios eram fatores que contribuíam para a decomposição dos mesmos.

A guerra, feita em paiz longe dos centro commerciaes, reclamava que existissem grandes depositos de carne salgada, ou preparada para alimentação das praças da Esquadra; carnes, que erão conservadas nos paioes de mantimentos, paioes, que em alguns navios, principalmente nos encouraçados, erão pequeno, e insuficientes para recebê-las. A alta temperatura, que observa-se nestes compartimentos mais baixos do navio, produzia a prompta putrefacção, sendo necessario em pouco tempo deital-as ao rio (AZEVEDO, 1870, pp. 148-149).

Por tal motivo, em mais de uma ocasião, se tinha de descartar grandes quantidades de alimentos impróprios para o consumo. Em 13 de abril de 1868, o Almirante Inhaúma documentava o lançamento ao rio de estoques de carne seca e bolacha dos Encouraçados *Silvado* e *Mariz e Barros*, ocorrido no dia 2 de março (BRASIL, 1869, p. 242). Já na Ordem do Dia nº 156, de 6 de julho daquele ano, Inhaúma comunicaria o descarte de mantimentos do Encouraçado *Brasil*, a saber, “1.200 libras¹² de bolacha, e 300 arrobas¹³ de carne salgada que foram lançadas ao rio em consequência do seu máo estado” (BRASIL, 1869, p. 267).

Poucos dias depois da Ordem do Dia acima referenciada, ocorreu a evacuação da Fortaleza de Humaitá pelos paraguaios e sua consequente ocupação pelos aliados. Essa ocupação tinha sido um dos principais objetivos traçados pelos aliados ainda em 1865 quando da assinatura do Tratado da Tríplice Aliança. Tido como o principal bastião paraguaio que guardava o acesso a Assunção, cria-se que sua tomada garantiria a vitória na guerra. E de fato garantiu, porém não com a velocidade desejada pelos aliados.

Menos de seis meses depois de tomada Humaitá foi a vez de Assunção ser ocupada pelos aliados, em 1º de janeiro de 1869, o que, novamente, não significou o fim do conflito. Ante a internação de Solano López no interior do Paraguai com uma tropa remanescente, a guerra tornou-se a partir dessa data em uma caçada ao líder paraguaio, estendendo-se até março de 1870.

Considerações finais

Com a ocupação de Humaitá e, depois, de Assunção a situação alimentar das forças brasileiras que se mantiveram nas vias fluviais às margens dos rios parece ter novamente melhorado. Com exceção das forças terrestres que tiveram de desencadear a perseguição a López pelas cordilheiras guaranis e desse modo distanciaram-se das fontes fornecedoras de alimentos, os demais combatentes ocupantes de Assunção, bem como a Esquadra imperial puderam receber e adquirir suprimentos com maior facilidade.

Ainda em agosto de 1868 o viajante inglês Richard Burton, ao visitar os acampamentos aliados em Humaitá, apontaria boas condições dentre as forças terrestres brasileiras, afirmando que, além das boas condições de limpeza:

No acampamento brasileiro a alimentação era boa e havia carne à vontade, a ponto de mesmo os cachorros serem roliços como os cavalos. Tudo era da melhor qualidade e, além da carne, normalmente faziam parte da alimentação semanal mandioca, mate, sal, charque, bacalhau, toucinho, feijão-preto, arroz e legumes. Também recebiam café preto, de manhã e à noite, tabaco e uma garrafa de cachaça para cada grupo de seis pessoas (DORATIOTO, 2002, p. 333).

O que Burton via no Exército nesse momento era similar à realidade do pessoal a bordo dos navios da Esquadra. O que deve ter-se mantido na força naval até o término do conflito, pois, após a ocupação de Assunção a Marinha manteve-se baseada prioritariamente nas proximidades ou na própria capital paraguaia, excetuando-se algumas operações navais que internaram navios no rio Manduvirá durante 1869 com vias a destruir os poucos vapores paraguaios remanescentes¹⁴.

Apesar disso, não se pode perder de vista que na maior parte do conflito, e em momentos decisivos como o da Batalha Naval do Riachuelo, os homens da Esquadra Imperial sofreram com o abastecimento de alimentos. As várias vitórias em batalhas nesta guerra propiciaram a alguns destes homens glórias militares, condecorações e louvores na imprensa da época, no entanto, para a grande maioria anônima que estava embarcada naqueles navios tais glórias não foram significativas no duro cotidiano daqueles longos anos, pois as palavras laudatórias dos jornais e Ordens do Dia não eram suficientes para encher-lhes o estômago.

E a esse respeito, ainda em 1865, se manifestava o Primeiro-Tenente Antonio von Hoonholtz (com a citação que intitula o presente artigo e pela qual o encerramos):

Se as glórias militares matassem a fome andaríamos fartos e anafados como os frades de S. Bento, mas é que desde o 10 deste mez estamos á meia ração. E qual é esta ração? Carne secca ou bacalháo; feijão, farinha e arroz; café, assucar mascavo e bolacha.

Alimentação supportavel quando em bom estado, porem simplesmente repugnante depois de encerrada durante quatro mezes em paíões onde a temperatura é impossível! (HOONHOLTZ, 1912, pp. 136-137).

Referências

ALMEIDA, Francisco Eduardo Alves de. Riachuelo: uma batalha de controvérsias. In. *Navigator: Subsídios para a história marítima do Brasil*. Vol. 11, N. 21. Rio de Janeiro, 2015. pp. 54-73.

ANTUNES, Euzébio José. *Memórias das Campanhas contra o Estado Oriental do Uruguai e a República do Paraguai*. Rio de Janeiro: Serviço de Documentação da Marinha, 2007.

ARIAS NETO, José Miguel. Uma batalha naval concentra por si só um século de glórias: Riachuelo na história e na memória. In. *Navigator: Subsídios para a história marítima do Brasil*. Vol. 11, N. 21. Rio de Janeiro, 2015. pp. 35-53.

ARQUIVO DA MARINHA. *Fundo: Arquivo Almirante Tamandaré*. Livros II, VII, VIII e XVIII. Rio de Janeiro: Diretoria do Patrimônio Histórico e Documentação da Marinha, 1860-1866.

AZEVEDO, Carlos Xavier Frederico dos Santos. *História Médico-Cirurgica da Esquadra Brasileira nas Campanhas do Uruguay e Paraguay de 1864 a 1869*. Rio de Janeiro: Typographia Nacional, 1870.

BARROS, Aldeir Isael Faxina. Combate do Passo Guarayo. In. *Navigator: Subsídios para a história marítima do Brasil*. Vol. 16, N. 31. Rio de Janeiro, 2020. pp. 9-24.

BARROSO, Francisco Manuel. Extratos do diário particular do Almirante Barroso. In. GAMA, Edina Laura Nogueira da [Et al.] (Orgs). *Narrativas, biografias e fontes da Guerra da Tríplice Aliança: Subsídios para a história marítima do Brasil*. Volume I. Rio de Janeiro: Serviço de Documentação da Marinha, 2016. pp. 194-204.

BITTENCOURT, Armando de Senna. A Batalha Naval do Riachuelo, na Guerra da Tríplice Aliança contra o Paraguai. In VIDIGAL, Armando & ALMEIDA, Francisco Eduardo Alves de (Orgs.). *Guerra no mar: batalhas e campanhas navais que mudaram a história*. Rio de Janeiro: Record, 2009. pp. 253-300.

BRASIL. *Annaes do Parlamento Brasileiro. Camara dos Srs. Deputados. Sessão de 1867. Tomo 1*. Rio de Janeiro: Typographia Imperial e Constitucional J. Villeneuve & C., 1867.

BRASIL. *Compilação das Ordens Geraes para o serviço, economia e disciplina dos navios da Armada Nacional e Imperial publicadas pelo Quartel General da Marinha. 1866-1868. Volume V*. Rio de Janeiro: Typographia Perseverança, 1869.

CAPATTI, Alberto. O gosto pelas conservas. In. FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

CASTRO, Adler Homero Fonseca de. A Guerra nos tempos do Cólera: o efeito do sistema de saúde militar nas operações de combate. In. *Memoria del X Encuentro Internacional de Historia sobre la Guerra de la Triple Alianza*. Asunción: Asociación Cultural Mandu'ará, 2018. pp. 147-166.

CLAUSEWITZ, Carl Von. *Da guerra*. Tradução de Luiz Carlos Nascimento e Silva do Valle. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2010.

CORRÊA-MARTINS, Francisco José. O fim, o início e o meio: o apresamento do Marquês de Olinda e o cativo dos primeiros prisioneiros de guerra brasileiros a partir das memórias dos sobreviventes. In. *Navigator: Subsídios para a história marítima do Brasil*. Vol. 11. N. 22. Rio de Janeiro, 2020. pp. 97-120.

COTNER, Robert C. As experiências do Capitão James H. Tomb na Marinha brasileira (1865-1870). In. *Navigator: Subsídios para a história marítima do Brasil*. Vol. 11. N. 22. Rio de Janeiro, 2015. pp. 141-152.

DORATIOTO, Francisco Fernando Monteoliva. *Maldita guerra: nova história da Guerra do Paraguai*. São Paulo: Companhia das Letras, 2002.

DOURADO, Maria Teresa Garritano. *A história esquecida da Guerra do Paraguai: fome, doenças e penalidades*. Campo Grande: Editoria UFS, 2014.

FURLAN, Luis Fernando. Operaciones Navales en la Campaña de Cordilleras: Expediciones fluviales del Manduvirá – Yhagüy. In. *Navigator: Subsídios para a história marítima do Brasil*. Vol. 16, N. 31. Rio de Janeiro, 2020. pp. 25-36.

GONÇALVES, Leandro José Clemente. Da Batalha de Curuzu à queda de Humaitá (1866-1868): questões táticas. In. *Navigator: Subsídios para a história marítima do Brasil*. Vol. 14. N. 27. Rio de Janeiro, 2018. pp. 31-44.

HOONHOLTZ, Antonio Luiz von. *Memórias do Almirante Barão de Teffé – A Batalha Naval do Riachuelo*. Rio de Janeiro: Livraria Garnier Irmãos, 1912.

JACEGUAY, Arthur Silveira da Motta Barão de. *De Aspirante a Almirante*. 2 ed. Rio de Janeiro: Serviço de Documentação Geral da Marinha, 1984.

KEEGAN, John. *Uma história da guerra*. Tradução de Pedro Maia Soares. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.

MAQUIAVEL, Nicolau. *A arte da guerra*. Tradução de Eugenio Vinci de Moraes. Porto Alegre: L&PM Pocket, 2008.

MOITREL, Mônica Hartz de Oliveira. *A logística naval na Marinha Imperial durante a Guerra da Tríplice Aliança contra o Governo do Paraguai*. 2010. Dissertação (Mestrado em História). Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2010.

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

PAOLINI, Jaime Enrique Grau & ROJAS, Eduardo Hirohito Nakayama. Últimas operaciones fluviales: Fin del antigua Marina Paraguaya. In. *Navigator: Subsídios para a história marítima do Brasil*. Vol. 16, N. 31. Rio de Janeiro, 2020. pp. 37-51.

PEDROCCO, Giorgio. A indústria alimentar e as novas técnicas de conservação. In. FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

RODRIGUES, Jaime. “De farinha, bendito seja Deus, estamos por agora muito bem”: uma história da mandioca em perspectiva atlântica. In. *Revista Brasileira de História*, v. 37, n. 75, p. 69-95, São Paulo, set. 2017.

RODRIGUES, Jaime. Alimentação na vida marítima, séculos XVI-XIX. In. ALGRANTI, Leila Mezan & MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de (Orgs.). *História & Alimentação: Brasil séculos XVI-XXI*. Belém: Paka-Tatu, 2020.

ROCHA, Manuel Carneiro da. *Diário da Campanha Naval do Paraguai – 1866*. Rio de Janeiro: Serviço de Documentação da Marinha, 1999.

TZU, Sun. *A arte da guerra*. Tradução de Euclides Luiz Calloni & Cleusa M. Wosgrau. São Paulo: Pensamento, 2007.

VEGÉCIO, Flávio. *Compêndio da arte militar*. Tradução de João Gouveia Monteiro & José Eduardo Braga. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2009.

¹ As hostilidades armadas entre Brasil e Paraguai tiveram início efetivamente no final do ano de 1864, contudo a Tríplice Aliança (Brasil, Argentina e Uruguai) formou-se apenas em 1º de maio de 1865 quando da assinatura do Tratado da Tríplice Aliança. Optamos por utilizar o ano de 1864 como recorte cronológico de início do conflito pelo fato de que desde esse ano a Força Naval brasileira atuava em território uruguaio durante as lutas entre *Blancos* e *Colorados*, no que ficou conhecido como Campanha do Uruguai (uma intervenção brasileira no Uruguai, tida como um dos estopins para a guerra com o Paraguai, ou ao menos, uma das desculpas usadas por Francisco Solano López para iniciar a invasão do Mato Grosso).

² Para uma compreensão mais aprofundada a respeito da Guerra do Paraguai, inclusive com relação aos aspectos políticos internos e externos de cada uma das nações envolvidas antes e durante o conflito, recomendamos a leitura da obra “Maldita guerra: nova história da Guerra do Paraguai” (DORATIOTO, 2002).

³ A Ordem do Dia nº 158, de 10 de julho de 1868 do Comandante em Chefe da Esquadra em Operações trazia a relação dos gêneros alimentícios e respectivos valores contratados junto à firma Umaran, Magarinos Filhos & C. a serem fornecidos aos navios em operações de guerra: “Aguardente a 440 rs. a medida; Azeite doce a 1\$250 a medida; Vinagre 300 rs. a medida; Café em grão a 175 rs. a libra; Carne secca a 35 rs. a libra; Bacalhão a 90 rs. a libra; Feijão a 2\$600 o alqueire; Azeite de luz a 500 rs. a medida; Assucar a 100 rs. a libra; Arroz a 70 rs. a libra; Toucinho do Brasil a 200 rs. a libra; Farinha de mandioca a 2\$000 o alqueire; Sal a 200 rs (BRASIL, 1869, pp. 269-270).

⁴ Para mais informações sobre os aspectos logísticos relacionados a Marinha do Brasil durante o conflito sugerimos a dissertação de mestrado intitulada “A logística naval na Marinha Imperial durante a Guerra da Tríplice Aliança contra o Governo do Paraguai” (MOITREL, 2010).

⁵ Para mais detalhes desse episódio sugerimos a leitura do artigo “O fim, o início e o meio: o apresamento do *Marquês de Olinda* e o cativo dos primeiros prisioneiros de guerra brasileiros a partir das memórias dos sobreviventes” (CORRÊA-MARTINS, 2020, pp. 97-120).

⁶ Tal dado é fornecido pelo Primeiro-Tenente Euzébio José Antunes, que era um dos secretários do Almirante Tamandaré e responsável pela estrutura logística da Esquadra. Antunes afirma que “A Esquadra quando saiu de Buenos Aires, em 3 de abril, levava mantimentos para três meses” (ANTUNES, 2007, p. 115). Também se pode verificar tal informação em carta particular enviada pelo Almirante Tamandaré, em 12 de abril de 1865, ao Ministro da Marinha, Conselheiro Francisco Xavier Pinto Lima, onde o Almirante afirma que os navios que subiam o Rio Paraná tinham sido aprovisionados com mantimentos para três meses, além de 400 toneladas de carvão (ARQUIVO TAMANDARÉ, Livro XVII, Doc 1492, 1865).

⁷ Buscando justificar a não utilização de navios a vapor nos primeiros meses da guerra para envio de mantimentos, Antunes informa que “Não os possuíamos no Rio da Prata naquela ocasião, de calado próprio para navegar o rio, baixo como se achava” (2007, p. 115).

⁸ Sobre a Batalha Naval do Riachuelo indicamos a leitura dos textos “A Batalha Naval do Riachuelo, na Guerra da Tríplice Aliança contra o Paraguai” (BITTENCOURT, 2009, pp. 253-300), “Riachuelo: uma batalha de controvérsias” (ALMEIDA, 2015, pp. 54-73), “Uma batalha naval concentra por si só um século de glórias: Riachuelo na história e na memória” (ARIAS NETO, 2015, pp. 35-53).

⁹ As chatas “eram embarcações de pequeno tamanho, que variavam entre quinze e quarenta metros e não possuíam remos, velas ou qualquer outro mecanismo propulsor, e eram rebocadas até o local em que atuariam, onde permaneceriam ancoradas. As chatas possuíam fundo chato e um perfil baixo, praticamente ao nível da água, ficando visível apenas a boca de seu único canhão” (DORATIOTO, 2002, pp. 146-147).

¹⁰ Tratava-se do também norte-americano e ex-combatente confederado Robert James Rice, o qual foi contratado como Capitão de Artilharia Honorário e que foi imbuído de operar os canhões de chatas tomadas dos paraguaios e que passaram a ser utilizados pelos brasileiros.

¹¹ Para um aprofundamento no contexto da guerra nesse período de certa estagnação do avanço aliado indicamos a leitura do artigo “Da Batalha de Curuzu à queda de Humaitá (1866-1868): questões táticas” (GONÇALVES, 2018, pp. 31-44).

¹² Cerca de 540 kg.

¹³ Cerca de 3.600 kg.

¹⁴ A respeito destas últimas operações navais realizadas pela Esquadra imperial brasileira na Guerra da Tríplice Aliança, sugerimos a leitura dos seguintes artigos: “Combate do Passo Guarayo” (BARROS, 2020, pp. 9-24), “Operaciones Navales en la Campaña de Cordilleras: Expediciones fluviales del Manduvirá – Yhagüy” (FURLAN, 2020, pp. 25-36), “Últimas operaciones fluviales: Fin del antigua Marina Paraguaya” (PAOLINI & ROJAS, 2020, pp. 37-51).

Artigo recebido em 30 de agosto de 2020.
Aceito para publicação em 20 de outubro de 2020.

ALIMENTAÇÃO NO CONTEXTO DA PRIMEIRA GUERRA MUNDIAL: BERLIM E SEUS ESPAÇOS DE CULTIVO URBANO

FOOD IN THE CONTEXT OF THE FIRST WORLD WAR: BERLIN AND ITS URBAN CULTIVATION SPACES

Angela Bernadete LIMA*

Resumo: Os diversos aspectos relacionados a alimentação sempre foram foco de análise dos historiadores e, de forma especial nos últimos anos, tem-se buscado associar essa atividade vital com outros elementos relacionados a sua produção e seu consumo. Nesse sentido, este artigo trata de alguns aspectos relacionados a alimentação no contexto da Primeira Guerra Mundial e no pós-guerra na cidade de Berlim na Alemanha. O intuito é evidenciar como os moradores da cidade buscaram alternativas à escassez alimentar que imperava naquele momento e de que formas os espaços urbanos eram utilizados para produção de alimentos, seguindo uma prerrogativa de cultivos urbanos já presente no cotidiano da cidade desde o século XIX.

Palavras-chave: escassez alimentar, agricultura urbana, Primeira Guerra Mundial.

Abstract: The various aspects related to food have always been the focus of analysis by historians and, especially in recent years, efforts have been made to associate this vital activity with other elements related to its production and consumption. In this sense, this article deals with some aspects related to food in the context of the First World War and the post-war period in the city of Berlin in Germany. The aim is to highlight how city dwellers sought alternatives to the food scarcity that prevailed at that time and in what ways urban spaces were used for food production, following a prerogative of urban crops that has been present in the daily life of the city since the 19th century.

Keywords: food shortages, urban agriculture, First World War.

Inicialmente, é preciso destacar que as atividades de agricultura desenvolvidas em meio urbano na Alemanha, e também na capital, Berlim, formam um capítulo à parte na história daquele país. O século XX foi considerado o "século da urbanização", momento no qual a maior parte da população do globo passou a viver em centros urbanos. Tal fato representa uma ruptura com uma história humana em que a maioria dos homens desempenhava atividades agrícolas. Então, passa a ser justificado o interesse de vários campos do conhecimento em estudar a cidade, agora considerada uma forma específica de organização social (BARROS, 2007, p. 7- 8). Considera-se que a atual questão urbana se confunde mesmo com a alimentar, na medida em a realidade no contexto analisado nos remetem aos debates sobre os problemas de saúde acarretados pela situação dos trabalhadores urbanos, muitos oriundos de zonas rurais onde o acesso a alimentos era favorecido pela própria atividade de plantio que muitos exerciam.

* Doutora em História pela Universidade Federal de Santa Catarina. Pesquisadora do Laboratório de Imigração, Migração e História Ambiental (LABIMHA/UFSC). Professora na rede municipal de ensino / São José-SC. E-mail: angelahstufsc@gmail.com

O fato é que uma ideia, que tomou impulso a partir da ideia do médico Moritz Schreber, da Saxônia, que aconselhava atividades vida ao ar livre como medida alternativa a vida em moradias insalubres típicas das zonas em franca industrialização, acabou sendo fonte de subsistência nas guerras. Hoje, os espaços de cultivo urbano, chamados de pequenas hortas (em alemão *Kleingärten* ou *Schrebergarten* em homenagem ao médico Schreber) possuem diversas funções, sendo uma importante área verde no espaço urbano e ainda um local de lazer e cultivo de plantas. O olhar para estes espaços nos permite entender pormenores e características do ambiente urbano de muitas cidades alemãs. Quem visita a Alemanha pela primeira vez se pergunta do que se trata tantas áreas de ocupação com casinhas e ranchos espalhadas pelo país. Os pequenos lotes arrendados para horticultura e também jardinagem se transformaram em um verdadeiro fenômeno é conhecido sob vários nomes em alemão – "*Schrebergarten*", "*Kleingartenanlage*" ou "*Gartenkolonie*", entre outras denominações.

Assim, a história dos *Kleingärten* (pequenas hortas) insere as práticas de agricultura urbana como componente na história alimentar dos conflitos bélicos na Alemanha, uma vez que garantiram a sobrevivência naquele contexto quando os produtos agrícolas eram extremamente escassos. Tal contexto, nos fornece ainda outros subsídios informativos sobre a alimentação naquele momento, especialmente pela legislação e decretos extraordinários que foram estabelecidos pelo governo. Um ano após o fim da 1ª Guerra Mundial, a Alemanha aprovou uma lei que protege os *Kleingärten*, garantindo taxas de arrendamento justas. De igual modo, na época da Berlim dividida em setores de ocupação, a cidade contava com associações de horticultores urbanos nos dois lados do muro, erguido a partir de agosto de 1961.

No contexto de análise proposto aqui, temos que no período que da Primeira Guerra Mundial a questão alimentar tomou conta da agenda do governo e do cotidiano de muitas cidades europeias. Em Berlim, a existência dos *Kleingärten* permitiu que os habitantes das cidades tivessem um meio adicional de subsistência e um refúgio quando suas casas haviam sido bombardeadas. Nestes períodos o governo adotou vários decretos de emergência com vistas a preservar esses espaços de cultivo e evitar o aumento no valor do aluguel dos mesmos. Era preciso garantir a alimentação mínima, e essas hortas urbanas representavam um significativo percentual do que era consumido localmente.

Além disso, Berlim é uma cidade que passou por grandes modificações urbanas em seu período de revolução industrial tardia. A cidade cresceu e não comportava a todos que a buscavam para trabalhar, sendo os bairros operários um aspecto relevante da cidade. Essa mesma revolução industrial trouxe, em contrapartida, o “divórcio” entre o meio rural

e o urbano, uma vez que no imaginário coletivo tem-se a ideia de que o meio urbano não deve estar misturado ao meio rural e vice-versa. Todavia, uma breve verificação na história é suficiente para saber que a agricultura é algo que nunca deixou as cidades europeias por completo, porquanto, em tempos de guerra, a atividade era amplamente difundida a fim de garantir a boa alimentação dos cidadãos (DEELSTRA *et all.*, 2001).

As colônias de pequenas hortas (chamadas *Laubenkolonie*), situados na periferia da cidade de Berlim, eram um componente importante da classe trabalhadora urbana nas primeiras décadas do século XX, que ocuparam terrenos ociosos para plantar e melhorar sua alimentação, e continuam sendo um aspecto integral cultura urbana na cidade até hoje. Sua popularidade com a população proletária de Berlim também durante a República de Weimar é evidente na abundância de referências em documentos visuais e literários. Tal era sua importância que no pós-guerra foi estabelecida a *Kleingarten- und Kleinpachtlandordnung* (Portaria de Loteamento e Pequenas Propriedades), de 1919, que foi essencial para o reconhecimento legal e proteção dos *Kleingärten* e para as demais diretrizes de funcionamento, aluguel e funções das associações, regulamentação de usos dos espaços, ficando registrado inclusive que as parcelas (como são chamados hoje cada unidade de terreno demarcada) deveriam destinar uma porcentagem para plantio alimentar.

No contexto da Primeira Guerra Mundial, terras ociosas não utilizadas foram confiscadas devido à extrema escassez de alimentos, de modo que frutas e vegetais adicionais pudessem ser cultivados sob o controle do Estado. Somado a isso, a escassez levou a uma maior aceitação das *Laubenkolonie* em Berlim. O momento de crise causado pela guerra possibilitou uma aliança entre as associações da *Laubenkolonie* e os *Arbeitergärten* (hortas dos trabalhadores) geridos pela da Cruz Vermelha, onde formou-se o “*Kriegsausschuß der Groß-Berliner Laubenkolonisten*” (Comitê de Guerra). Pela primeira vez, portanto, houve uma cooperação direta entre as duas organizações no interesse da causa comum. Atráves as ações do comitê, as terras foram alugadas por um valor simbólico, ou simplesmente cedidas pelos proprietários para que fossem loteadas e servissem a uma parte da população devido à situação de fome e guerra.

Em Berlim, o ponto fundamental das ações estava assentado na promoção de acesso às terras de pousio agrícola nos arredores de sua área central ou terrenos ociosos em geral. Primordialmente a direção dos discursos das associações eram de que os desempregados, que inicialmente não podiam pagar o aluguel de uma moradia com terreno, deveriam pelo menos ter terras baratas para o cultivo de alimentos. Nesse aspecto, Renschhausen destaca que no que diz respeito ao provimento de terras para cultivo

alimentar, evidenciou-se a preocupação em dar prioridade as mulheres, pois estas representavam de 60 a 70% da população necessitada (RENSCHHAUSEN, 2002, p. 49).

Portanto, foi somente quando se tratou do interesse do Estado no sentido estrito, que as autoridades se tornaram ativas em solucionar ou amenizar as carências alimentares da população. Assim, imediatamente após o início da guerra, o *Bundesrat des Deutschen Reichs* (Conselho Federal do Reich Alemão) aprovou um decreto em 4 de agosto de 1914, foi concedido o direito de confisco pelas autoridades administrativas. Isso visava permitir que as terras em pousio intensificassem a produção de alimentos. As mulheres, que normalmente ocupavam a maior parte do trabalho na horta e nos lotes, deveriam ser encorajadas pelos canais oficiais a produzir em suas hortas a comida necessária para a nutrição da população. Como sequência da proposta em abril de 1915, por meio da atuação do comitê de guerra, foram mapeadas cerca de 200 hectares de terras não utilizadas em Berlim, onde 3.500 colonos poderiam cultivar seus vegetais. Apesar disso, naquele momento a Câmara dos Deputados concluiu que a demanda por terra ainda era alta e, portanto, fundos deveriam ser necessariamente disponibilizados nesse sentido, além de verba para construir os aquedutos necessários para atender os novos loteamentos de parcelas (LANDESVERBAND BERLIN DER GARTENFREUNDE, 2001, p. 41)

Destaca-se que muitos escritos literários, bem como outras manifestações artísticas desse período nos fornecem a descrição dos efeitos da penúria e da falta de suprimentos alimentares para a população. A situação se agrava a partir de 1915, quando uma significativa parte da população de Berlim começou a sentir mais agudamente os efeitos da organização ineficiente e do bloqueio marítimo, mediante os quais os britânicos impediam a importação de matérias-primas e alimentos na Alemanha (LANDESVERBAND BERLIN DER GARTENFREUNDE, 2001, p. 41). Como consequência, apesar da intervenção empreendida pelas autoridades, não houveram meios de controlar a escassez, e logo registrou-se um aumento nos preços dos gêneros alimentícios, o que logicamente dificultava o acesso aos mais pobres. Tão logo, tem lugar o inevitável racionamento para todos, o que exigia medidas drásticas de controle e a busca por estratégias de distribuição dos poucos alimentos disponíveis. De acordo com Scriba:

Em fevereiro de 1915, Berlim foi a primeira cidade na Alemanha a emitir cartões de “ração” (*Lebensmittelkarte*) para o pão. O *Lebensmittelkarte* era um documento emitido pelo governo que certificava que o proprietário pode comprar uma certa quantidade de alimentos. Logo foram racionados outros alimentos como leite, gordura, açúcar e ovos. Então havia, por exemplo, cartão para receber manteiga, gordura vegetal, mas também cartão para sabão. A ração estabelecida pelas autoridades municipais da capital equivalia, inicialmente, a 2 quilos de pão por semana ou 225 gramas de farinha

por dia, sendo a ração de farinha cortada em breve para 200 gramas. Antes da guerra, o consumo médio per capita da população era de 380 gramas. Até o final de 1915, a maioria dos alimentos da cidade era estritamente racionada. Apesar disso, as quantias a serem compradas de acordo com os cartões de ração não eram suficientes para satisfazer as necessidades calóricas, pois muitas vezes os alimentos que simplesmente não estavam disponíveis eram frequentemente indicados. Os cartões de ração, portanto, não ofereciam nenhuma garantia de que alguém obteria as quantidades indicadas de pão, carne, batatas ou leite, mas apenas indicava que sob nenhuma circunstância poderia obter mais. (LANDESVERBAND BERLIN DER GARTENFREUNDE, 2001, p. 41)

A situação alimentar básica tornava-se cada dia mais complexa e, em muitos casos, exigia criatividade e adaptações. A busca por alimentos favoreceu a aparecimento de práticas de substituição e rearranjos, como o consumo de plantas alimentícias não convencionalmente utilizadas, ou mesmo a diluição do leite e a criação de rações alimentares para substituição nutricional. Se tomarmos como fonte de informação os jornais do período, não raro localizamos relatos da precária situação que só fazia se agravar. Os famintos eram uma constante nos noticiários, que registravam o racionamento e as imensas filas que passaram a fazer parte da cena cotidiana e que ficaram conhecidas como “*Polonaises*” entre os berlinenses. Sobre essas imensas filas e toda aquela atmosfera de disputa por alguns itens para combater a fome, Scriba destaca que nem mesmo começava o dia, a muitos já deslocavam-se para as formar as filas de espera pela abertura dos estabelecimentos na esperança de conseguir alguma coisa para o consumo da manhã seguinte (LANDESVERBAND BERLIN DER GARTENFREUNDE, 2001, p. 42). As filas, portanto, configuravam-se como uma prática comum e cotidiana, que pode ser observada em imagens como esta abaixo.

Figura 1: Fila para obtenção de alimentos, Berlim por volta de 1916.



Fonte: SCRIBA, Arnulf. Berlin in the 1914-1918 War, 2014.

A longa espera exigia o improvisado de assentos e mesmo camas, que poderiam ser de palha ou um simples pano estendido no chão frio. Em uma destas ocasiões, o jornal *Berliner Tageblatt* registrou a situação dos que tomavam coragem de passar a noite nas filas:

“Todos ficam lá apáticos, alguns dormindo em pé, e a luz da lua faz os seus rostos sem cor parecerem ainda mais pálidos. Alguns policiais aparecem e andam de um lado para o outro. Amanhece e novas pessoas se aproximam (...) Finalmente a venda de alimentos inicia. E como resultado: uma metade miserável, ou se tiver muita sorte, um pedaço inteiro de carne, banha ou manteiga para metade dos compradores, enquanto a outra metade tem que ir embora de mãos vazias ”(BERLINER TAGEBLATT, 19.05.1916, p. 5).

Uma das medidas tomadas foi a introdução, em 1915, do chamado “pão de guerra”, uma alternativa emergencial que consistia de farinha de batata e outras porções de farinhas feitas a partir de leguminosas e nabos. Contudo, mesmo com a introdução destes alternativos, a oferta era insuficiente e pouco nutritiva, fatores que contribuíram para o aumento da desnutrição e de outras doenças de deficiência. Portanto, mesmo com as medidas paliativas, a fome era o grande problema, levando muitas pessoas a vasculharem os lixos ou desfazerem-se de seus pertences em troca de qualquer alimento. Além disso, no ano seguinte, registrou-se uma baixa produtividade na agricultura, com colheitas insuficientes e agravadas pela falta de insumos agrícolas e fertilizantes. Conforme Glatzer & Glatzer, a má colheita de 1916 levou ao pior inverno da Primeira Guerra Mundial e no inverno seguinte, o chamado "inverno do nabo", registrou-se que consumo médio de calorias caiu abaixo de 1000 calorias por ração diária (GLATZER; GLATZER, 1983. p. 327).

Figura 2: Mulheres de Berlim vasculham o lixo em busca de restos de alimentos, 1917.



Fonte: Landesarchiv Berlin.

As fotografias desse contexto confirmam os relatos e nos dão a dimensão do desespero e de toda a situação de precariedade alimentar causada pela guerra. Nesse sentido, tanto as enormes filas registradas, como as cenas de pessoas buscando restos em latas de lixo apontam para o grave problema social que se abateu sob a cidade de Berlim, assim como em outras. No cotidiano da cidade, cenas como essa acima tornaram-se rotineiras e apontam para o agravamento da situação, especialmente daqueles que precariamente conseguiam pagar por sua moradia. Portanto, o cenário desolador de penúria está amplamente registrado na documentação e nos escritos desse período, sempre destacando a incansável busca por alternativas de alívio.

Acerca disso, é possível encontrar, por exemplo, o incentivo ao consumo de plantas alimentícias não convencionais (atualmente denominadas pela sigla PANCs) como meio de obter nutrientes e amenizar o aumento de doenças e desnutrição. Em 1914, o *Reichsstelle für Gemüse und Obst* (Departamento de Legumes e Frutas do Império) publicou um folheto ilustrado que apresentava alternativas alimentares de variedades vegetais que poderiam ser facilmente encontradas nos quintais e bosques da cidade. O folheto exibia um título sugestivo “*Deutsche Wilde Gemüse*” (legumes selvagens alemães) e apresenta detalhadas ilustrações de plantas que poderiam ser utilizadas na alimentação, como urtiga, agrião ou dente de leão, destacando seu valor nutricional e quais de suas partes eram comestíveis. A ilustração mostrou-se importante para que a identificação quando da coleta destas plantas alternativas não ocasionasse a ingestão acidental de alguma espécie venenosa ou nociva à saúde.

O controle e racionamento do que havia de alimentos, em conjunto com inúmeras práticas de prover alternativas resultava também na publicação de livros de receitas que ensinavam as donas de casa a “esticar os alimentos” ou a substituir alguns itens que já não eram mais encontrados. Alguns itens só eram obtidos por meio dos cartões de

acionamento, é o caso do leite, da gordura, carne e a batata. Frutas e verduras eram muito escassas e o pouco que era produzido nas localidades próximas, muitas vezes eram confiscados pelo governo para o fornecimento racionado ou mesmo para a alimentação das tropas do exército. Tal ação pode ser observada no aviso "*Beschlagnahmung von Obst*" publicado em 16 de setembro de 1916 onde ficava autorizado o confisco de frutas.

Podemos ainda observar, nesse conjunto de medidas oficiais que compreenderam as ações de atendimento e busca pela nutrição da população, mesmo que de forma mínima, a publicação de livros com receitas e recomendações de usos de alimentos igualmente como forma de amenizar a escassez. Alguns exemplares desse período são facilmente encontrados digitalizados em arquivos e mesmo em sites que abordam o contexto de guerra.¹ Tais livros nos permitem o olhar para alguns hábitos alimentares que foram sendo desenvolvidos e que, de certo modo, proporcionaram um novo olhar sobre a vegetação corriqueira e sobre o uso de ingredientes que eram até então desconsiderados. Exemplo é o *Kriegskochbuch* (livro de receitas de guerra), publicado em Berlim em 1915 e que trazia receitas econômicas e baratas, utilizando substitutos ou mostraram como "esticar" os alimentos, ou seja, a partir de alguns ingredientes tentados produzir o máximo possível.

Observa-se, no caso de Berlim, que muitas foram as estratégias que buscavam contornar a falta de alimentos, principalmente os industrializados. No que diz respeito a produção alimentícia no contexto de guerra Pierre-Antoine Dessaux nos informa que se percebeu uma mudança nos hábitos alimentares diretamente ligada aos métodos de abastecimento durante o conflito (DESSAUX, 2018, p. 437). Além disso, o autor destaca o aumento na fabricação de conservas e outros alimentos beneficiados que se destinavam aos mercados internos europeus, são produtos que antes destinava-se muito mais à exportação e que agora também servem ao abastecimento das tropas, que poderia ser muito mais atrativo e lucrativo para as essas indústrias (DESSAUX, 2018, p. 438). O fato é que com a crise generalizada, com o aumento nos preços dos gêneros alimentícios, muitos não possuíam condições de comprar esses alimentos, tendo que recorrer a alternativas variadas.

Figura 3: "Legumes silvestres alemães ". Neste folheto o Departamento de Legumes e Frutas do Reich aponta alternativas de vegetais para compensar a falta de alimentos, 1914.



Fonte: www.gartenbaubuecherei.de

Figura 4: Livro de Receitas de Guerra publicado em Berlim com instruções de nutrição simples e baratas, 1915.



Fonte: Kreis Archiv Warendorf, Altkreis Warendorf Landratsamt.

Mesmo com as tentativas amenizadoras e substitutivas, o fato é que a escassez gerada pela inflação vivenciada na Alemanha causava grande prejuízo a saúde da população. Sobre isso, Scriba destaca os registros do médico Alfred Grotejahn que atuava em Berlim e anotava em seu diário alguns casos que nos permitem conhecer algumas das

consequências da desnutrição. Escreve ele em 1916: “Toda semana o povo de Berlim se parece mais com os mongóis. As maçãs de seu rosto se destacam e, com a perda de gordura, sua pele ficou enrugada” (SCRIBA, 2014, p. 180).

A situação de fome agravou-se no inverno de 1917, quando uma praga atingiu as plantações de batatas e comprometeu drasticamente a colheita. Outras colheitas, como já mencionamos, foram sendo comprometidas e resultaram em uma redução ainda mais acentuada nas calorias consumidas diariamente. Uma das saídas encontradas foi introduzir nabos na alimentação diária, fazendo com que o inverno de 1917 ficasse conhecido como “o inverno dos nabos” Como consequência, registrou-se o aumento no número de óbitos ocasionadas pela fome, números que seguiram em crescimento até o ano de 1919 (SCRIBA, 2014, p. 180).

As medidas de atendimento alimentar precisavam ser mais incisivas. Uma das novas medidas foi o estabelecimento de cozinhas públicas para fazer de sopas e as cozinhas de campo que consistiam de carroças puxadas por cavalos e que circulavam pelas ruas oferecendo refeições com valor acessível ao público. Esta era outra cena que se repetia no cenário urbano. As filas que se formavam ao redor das carroças de sopas, em muitos casos, assemelham-se as filas nos pontos de distribuição de alimentos com cartões de racionamento, era preciso adiantar-se para garantir o alimento. Este cenário agravava em muito todo o funcionamento da cidade, já que, como nos coloca Scriba, a maior parte das pessoas dedicavam maior parte de seu tempo buscando algum alimento ou lenha para o aquecimento (SCRIBA, 2014, p. 181).

Neste momento, pode-se considerar que, aqueles que possuíam um espaços de cultivo ou as pessoas que viviam nas áreas rurais tinham alguma vantagem. Qualquer um que pudesse manter um porco, um ganso ou uma galinha, tinha a oportunidade de comer carne, o que era um grande privilégio. De acordo com Daniel, muitas pessoas das cidades dirigiram para o campo na tentativa de conseguir alguns itens diretamente com os agricultores. Em certa medida, era uma forma de se obter mais facilmente os alimentos que eram ou racionados ou já nem mesmo eram ofertados minimamente. Tornou-se comum ações onde pessoas trocavam suas jóias e objetos de valor por alimentos como carne ou batatas (DANIEL, 1989, p. 24).

Figura 5: Carroças conhecidas como “Cozinha de campo” servindo sopas em Berlim, 1916.

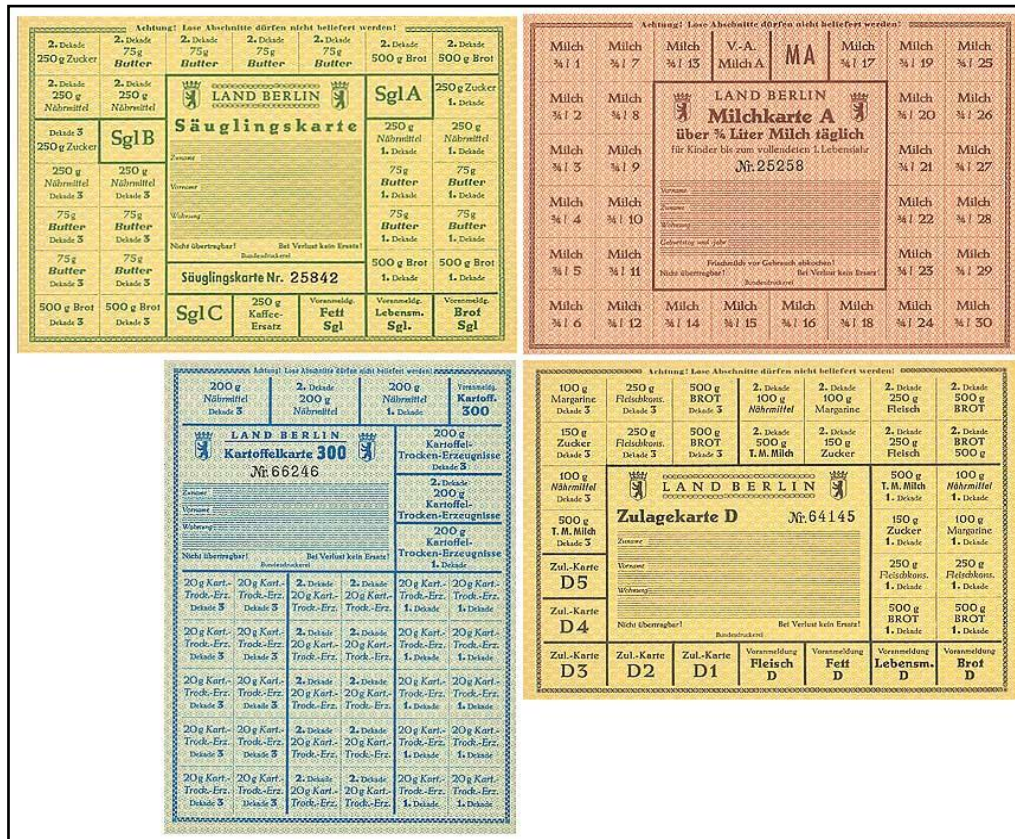


Fonte: Deutsches Historisches Museum.

Os anos de guerra desestruturaram, obviamente, todos os setores da vida. A busca por alimentos, em muitos casos, levava as pessoas ao desespero e a criminalidade, ou ainda a prostituição. São comuns os relatos de roubos e outros crimes cometidos por jovens durante o período de guerra. Soma-se a isso, um aumento significativo da prostituição e dos protestos para que alguma providência fosse tomada pelas autoridades. Registrava-se, ainda, um aumento no número de suicídios entre os jovens desempregados (DANIEL, 1989, p. 24).

A situação de penúria exigia ações em várias frentes. No que diz respeito aos espaços para cultivos, em abril de 1916, o governo do *Reich* interveio, declarando que os limites máximos dos arrendamentos deveriam ser observados, os limites para as despejos e a obrigação das cidades de prover terras para alocação. Para atender e auxiliar neste propósito, foi criada a *Zentralstelle für den Gemüsebau im Kleingärten* (Escritório Central para Cultivo de hortaliças nas Hortas de Loteamentos) cujo presidente era Alwin Bielefeldt. O escritório central forneceu consultoria especializada, organizou as atividades de locação e distribuiu subsídios estatais. Assim, as condições difíceis da guerra foram dois pré-requisitos essenciais para o desenvolvimento adicional da horticultura em loteamentos na Alemanha e em Berlim. Por um lado, por causa da população faminta, o estado estava ciente da importância dos lotes de alimentos e foi forçado a intervir por razões de manutenção da estabilidade política, por outro, as duas grandes associações de hortas em Berlim se aproximaram, mesmo com as discordâncias.

Figura 6: *Lebensmittelkarten*, os cartões para obtenção de alimentos racionados, 1917.



Fonte: Deutsches Historisches Museum.

Os trabalhos direcionavam-se também para o incentivo da intensificação da horticultura nas parcelas de horticultura, aliando estratégias que foram desde publicações de panfletos e folhetos informativos onde eram ensinadas técnicas de cultivo, promoção de conversas entre dirigentes das associações e os novos inquilinos dos lotes. O próprio escritório central organizava e publicava folhetos que eram distribuídos gratuitamente aos ocupantes das parcelas e ficavam também disponíveis aos que procurassem informações sobre cultivos na sede do escritório, já que naquele momento, muitos cidadãos também ocupam terrenos e quintais com plantio para o provimento alimentar. Um dos exemplares do folheto, por exemplo, traz informações sobre enriquecimento do solo por meio da compostagem e uso de esterco (MERKBLATT, 1918)

Em 1916, o *Bund Deutscher Bodenreformer*² (Federação Alemã de Reforma Agrária), associação que concebia a questão da terra como uma parte essencial do problema social, também faz pressão por ações naquele momento, recomendou que os proprietários de terra que não cultivassem suas terras fossem privados da área durante a guerra, a fim de torná-la disponível para cultivo. Em dois avisos emitidos em 4 de abril de 1916, o *Bundesrat* (Conselho Federal) tinha diretrizes básicas para a fixação compulsória de aluguel pelos municípios e a provisão de terras urbanas. Isso forneceu a

base para restringir o sistema de arrendamento geral e proteger os funcionários do setor de busca de lucros (LANDESVERBAND BERLIN DER GARTENFREUNDE, 2001. p. 45). Além disso, em 17 de outubro de 1917, a proteção contra demissões foi prescrita para as parcelas que haviam sido criadas em antigos terrenos abandonados. Deveria ser evitado que os preços do arrendamento fossem impulsionados pela especulação. Esta foi a primeira vez em que o preço do aluguel, ao qual os colonos foram constantemente expostos antes da Primeira Guerra Mundial, foi bloqueado.

De igual modo, a empresa ferroviária por meio da *Eisenbahn-Landwirtschaft* (Agricultura de Estradas de Ferro) empreende ações amenizadoras no contexto bélico e procede disponibilizando quase todos os metros quadrados de terreno que estavam ociosos às margens de suas linhas, contribuindo assim para assegurar o sustento dos trabalhadores e as famílias, principalmente aquelas ligadas ao setor ferroviário, em várias cidades alemãs. A administração do mesmo modo promoveu "seus" funcionários-agricultores, fornecendo apoio financeiro para a compra de animais (porcos, ovelhas, cabras, aves silvestres). Numa espécie de simbiose, os proprietários e inquilinos complementavam-se de tal modo que todos conseguissem e mantivessem suas próprias vantagens.

A derrota na Primeira Guerra Mundial e os eventos revolucionários de 1918 puseram fim à monarquia e levaram à formação da República de Weimar em 1919. Em 1920, com base na lei de 27 de abril, o novo município da Grande Berlim foi estabelecido, a partir disso passa a contabilizar 3,8 milhões de habitantes e um novo mapa, como veremos adiante. Neste contexto, em meio as dramáticas mudanças políticas ocorridas, que são explicadas obviamente pela derrota na guerra, trouxe uma enorme recessão econômica, perdas financeiras e destruição de boa parte da infraestrutura do país. A nova situação também afetou drasticamente a oferta de empregos e distribuição de bens essenciais, tudo isso sem mencionar as pesadas condições impostas ao país ao assinar o *Tratado de Versalhes*, documento que formalizava sua rendição aos aliados. A Alemanha estava mergulhada no caos político e social.³ Após os anos de fome durante a guerra e o período pós-guerra, a motivação social para apoiar as atividades de hortas em loteamentos adquire grande motivação.

A escassez de alimentos colocou as parcelas, com suas possibilidades de autossuficiência, no centro das atenções das instituições públicas e estatais. A legislação teve que levar isso em conta. Assim, vários decretos de emergência foram emitidos durante a guerra. Essas demandas tiveram sua resposta em 1919 com a aprovação da *Kleingarten und Kleinpachtlandordnung* - KGO (Portaria de Loteamento e Pequenas

Propriedades) a primeira lei estadual que regulamenta os *Kleingärten* que foi incluída na rede de espaços livres da cidade. A nova norma confiava às autoridades locais a responsabilidade de garantir as infraestruturas de acesso, fornecendo novas terras, estabelecendo rendas para longo prazo através de contratos com associações, e definir uma renda acessível, valorizada sobre o preço das terras agrícolas. Em cidades como Hannover ou Frankfurt, são estabelecidas comissões municipais para a promoção de *Kleingärten* durante esses anos.

O Artigo 1º da Portaria de 31 de julho de 1919 declara que “Para fins de exploração não lucrativa de hortaliças, parcelas de terras podem ser alugadas a uma taxa não superior àquela estabelecida pela autoridade competente. A determinação do aluguel depende das circunstâncias locais, da produtividade da terra e da recomendação de especialistas. Esta definição estabelece que a parcela de terra alugada que não se destina ao uso comercial. A portaria estipulava também que em cada parcela, um terço deveria ser destinado a vegetais; um terço para frutificar; e o último terço a flores, grama e o pequeno galpão. Embora esta estipulação não esteja incluída no texto do KGO, reflete a prática de muitos lotes alemães.

A legislação que atuava no sentido de proibir o arrendamento comercial, deu a possibilidade do arrendamento compulsório como atribuições da autoridade administrativa. Além disso, exigia a fixação de preços de arrendamento pela autoridade administrativa, colocar a irrevogabilidade do contrato de arrendamento e o estabelecimento de escritórios de nomeação. Em 1º de outubro de 1919, o governo do *Reich* decretou em uma circular a sistemática fundação dos *Kleingartenämtern* (Escritórios de Loteamentos), que cumpriria a função da autoridade administrativa inferior, como era pretendido na KGO. Os *Kleingartenämtern* ficariam responsáveis por: fixar os preços das locações de terrenos para cultivos, monitorar os contratos em andamento, estabelecer locação obrigatória quando fosse necessário, desenvolver e distribuir novos terrenos, estabelecer um centro de verificação para parcelas vagas, manter uma central de informações em todas as questões relativas a horticultura e jardinagem e estabelecimento de locações modelo.

Percebe-se que com o estabelecimento de uma legislação o estado oferecia segurança jurídica aos horticultores organizados para lidar com proprietários de terra e autoridades administrativas. Como o contrato de arrendamento mercantil geral foi suspenso, o arrendamento compulsório dos lotes permitidos e a fixação dos preços de locação prescritos, a lei foi o primeiro passo decisivo para assegurar e manter os agora mais comumente chamados *Kleingärten*, e suas provisões deram um impulso sem

precedentes ao movimento de hortas de loteamentos após 1919. Entende-se este como um importante componente para o regulamento das associações de horticultura de loteamentos. O tom dos discursos dava conta de que a situação exigia que oportunidades de melhoria alimentar fossem oferecidas a população em geral.

As intenções eram tanto econômicas, como sociais e de saúde. Assim, defendia-se que aqueles que desejassem, deveriam ter a oportunidade pelo menos 600 metros quadrados para poder gerar sua própria demanda por batatas e legumes. Sobre esse aspecto, o arquiteto de áreas verdes Leberecht Migge, assim como outros do período, realizou levantamentos e calculou que em 600 metros quadrados era possível produzir uma significativa quantidade de batatas e legumes. No entanto, Renschhausen chama a atenção para o fato de que a *Verband der Berufsgärtner* (Associação dos Horticultores Profissionais), no entanto não via com bons olhos essa medida, uma vez que eram comerciantes e não queriam permitir vendedores adicionais de vegetais nos mercados semanais da cidade (RENSCHHAUSEN, 2002, p. 57).

Enquanto isso, e apesar de todos os esforços das autoridades municipais, as *Laubenkolonie* não regulamentadas continuaram a prosperar. Sua preponderância no final dos anos vinte e início dos anos trinta, durante a qual se estimava que até 160.000 famílias de Berlim viviam nestes espaços (HOBBS, 2010, p. 223), serve como um lembrete de que, apesar das intenções dos social-democratas de transformar as colônias de horticultores em uma busca de lazer sanitária para o operário e sua família, as necessidades mais urgentes de um teto sobre a cabeça e de alimentação diária significavam que as *Laubenkolonie* – consideradas um retrocesso aos primeiros anos da expansão industrial de Berlim - continuavam a rivalizar com as intenções de modernização urbana nos limites da cidade.

Ao estudar sobre as classes trabalhadoras de Berlim, Hobbs chama a atenção para riqueza das relações sociais da classe trabalhadora urbana que caracterizava as primeiras décadas do século XX, muito representada e retratada por artistas, cronistas e jornalistas da época, práticas que já eram bem vistas nas cidades (HOBBS, 2010, p. 291). Havia nestes espaços ocupados pelos trabalhadores uma intrincada rede de relações muitas vezes não percebidas num primeiro olhar, mas que ao serem analisadas mais atentamente, nos revelam rearranjos diversos. Fadigas, observa que é bastante comum reconhecer a continuidade ou mesmo uma resignificação de aspectos da vida rural que contribuem para amenizar a pressão existente nas cidades e que, em muitos casos atraem aqueles que não pertencem diretamente a estes espaços e tradições (FADIGAS, 2010, p. 100-101).

Nesse sentido, não se pode desconsiderar que os espaços ocupados pelas *Laubenkolonie*, predominantemente em terras na zona periurbana de Berlim, eram uma espécie de cinturão agrícola, onde as práticas rurais resistiam e eram ressignificadas sob o atento olhar da metrópole em construção. Algumas tradições e costumes eram mantidos e, de certa maneira, representavam aspectos da vida cotidiana daqueles trabalhadores. Podemos citar com principal exemplo a *Erntefest* (Festa da Colheita), que comemoravam a produção agrícola e que reuniam tanto pessoas das *Laubenkolonie* como moradores das áreas centrais que por algum motivo simpatizavam com aqueles costumes. Há registros de festas da colheita ocorrendo também nas outras formas de hortas de loteamentos da cidade. A existência dessas festividades causava grande interesse, sempre atraindo um significativo número de participantes. Eram justamente a continuidade e a adesão popular a estes tipos de tradições que despertavam o interesse da imprensa e de fotógrafos, que buscavam registrar aqueles modos de vida que contrastavam com a modernidade desejada especialmente pela burguesia urbana.

O resultado das incursões da imprensa nas festividades das colônias de horticultura são registros da rica sociabilidade ali vivenciada entre todos e permeada por uma solidariedade comunitária especial. As fotografias nos fornecem um aporte documental de extrema relevância para compreender a dimensão social experimentada nestes espaços. Torna-se curioso, no entanto, pensar que os registros fotográfico das festividades rurais causavam interesse nesse contexto industrial, justamente quando a fotografia adquire maior importância. Sobre isso, Sontag defende a ideia de que industrialização da tecnologia de câmeras fotográficas democratizou o seu uso e o permitiu o registro de variados temas através das imagens. Aliás, ela ainda afirma que “foi apenas com a industrialização que a fotografia adquiriu a merecida reputação de arte” (SONTAG, 2004, p. 18). O fato é que a modernidade nos registros possibilitou a documentação de vários aspectos vivenciados entre os proletários relacionados aos seus costumes alimentares em suas festividades, e permitem um olhar aprofundado, para além da superfície observada.

No ano de 1923, por exemplo, a comunidade da *Laubenkolonie* de *Tempelhofer Feld* organizou uma festa da colheita voltada para os idosos da comunidade circundante. O fotógrafo Willy Römer registrou o evento que teve significativa participação. Sobre a festa, Sahn destaca as práticas de solidariedade, onde houve a preocupação em proporcionar divertimento aos idosos – muitos viúvos ou sozinhos – bem como compartilhar parte da colheita de batatas, verduras, abóboras e frutas. Ao final dos

festejos, voluntários ajudavam os idosos a empacotar e a carregar sua “prenda” para casa por meio de carrinhos de mão ou pequenas carroças (SAHN, 2001, p. 23).

Do mesmo modo, as fotografias nos permitem afirmar que as festas da colheita não estavam restritas exclusivamente às *Laubenkolonie*, e muitos moradores nos cortiços densamente povoados nas áreas mais urbanizadas igualmente celebravam a ocasião. Sobre estas festividades, não está claro se a comemoração da colheita pelos habitantes de Berlim foi um aspecto da introdução de costumes rurais na cidade por migrantes agrícolas, ou compreendeu parte de um reconhecimento mais profundo e histórico da importância da colheita entre as regiões predominantemente agrícolas da cidade. Quaisquer que fossem suas origens, os “*festivals de cortiços*”, como eram conhecidos, compartilhavam semelhanças com os que ocorriam nas colônias e sugeriam um certo nível de adaptação dos costumes rurais ao ambiente urbano.

São elementos de uma cultura que permanecia, mesmo com as mudanças operadas naqueles espaços. Acerca da cultura, Marilena Chauí nos convida a uma reflexão a partir do próprio termo, “cultura”, para compreender a sua dimensão, pois: “Se formos às origens da palavra cultura, veremos que ela significa cultivo, cuidado. Inicialmente, era o cultivo e o cuidado com a terra, donde agricultura” (CHAUÍ, 2006, p. 129). Nesse sentido, a busca por manter viva uma cultura é uma ação que conduz a plena realização das potencialidades de um indivíduo. E, embora o conceito adquira significados outros no decorrer do tempo, tendo sido mais tarde associada a ideia de progresso de uma sociedade, onde o avanço capitalista, como coloca Chauí, proporciona a essas um estágio de desenvolvimento necessário a civilização (CHAUÍ, 2006, p. 129).

No entanto, já na segunda metade do século XX tal modo de pensar a cultura dá lugar a perspectiva de singularidade, onde as estruturas específicas passam a ser o ponto de análise. Por outro lado, no cenário alemão, estas prerrogativas já estavam presentes desde o século XIX, onde:

(..) a cultura passa a ser entendida como criação coletiva da linguagem, da religião, dos instrumentos de trabalho, das formas de habitação, vestuário de culinária, das manifestações do lazer, da música, da dança (...) dos valores e regras de conduta, dos sistemas de relações sociais (...) A partir de então, a cultura é compreendida como campo na qual uma comunidade institui as relações entre seus membros e com a natureza, conferindo-lhes sentido ao elaborar símbolos e signos (...) (CHAUÍ, 2006, p. 130-131).

O que buscamos chamar a atenção com isso é a continuidade, tanto dos aspectos de ruralidade nas práticas, como das sociabilidades que serviam de elemento de coesão comunitária e que foram captados nas imagens que veremos a seguir, onde destaca-se o

partilhar em conjunto com o lazer e o resultado do trabalho com a terra, o alimento. Todas estas cenas e elementos nos permitem retomar aqui as análises de Thompson no que diz respeito as classes trabalhadoras que, apesar de estarem sujeitas às péssimas condições em seus locais de trabalho e em suas moradias naquele contexto industrial, não deixavam de lado aquilo que lhes conferia uma identidade cultural. Ou seja, Thompson corrobora com a ideia em sua análise sobre a formação das classes operárias, quando destaca a continuidade de costumes rurais nos ambientes urbanos onde os trabalhadores vivem e ressignificam as suas experiências, essas permeadas pela noção de cultura e costume (THOMPSON, 2011. p. 17). Ainda sobre as manifestações culturais e suas permanências e debruçando-se sobre uma sociedade pré-industrial, Thompson em sua obra “*Costumes em Comum*”, destaca que mesmo em um ambiente onde o comércio e o crescimento de uma economia baseada no mercado e na produção, “(...) poucos rituais sobreviveram com tanta força (...) quanto a parafernália do festejo do término da colheita, com seus amuletos e ceias, suas feiras e festivais”(THOMPSON, 1998, p. 201).

Considerando particularmente o contexto alemão, observa-se que muitas práticas permaneceram em diversos espaços das cidades. No caso de Berlim, os registros fotográficos de Willy Römer nos permitem perceber visualmente essa continuidade, mesmo com a intensificação urbana. Römer viveu aqueles anos iniciais do século XX e seguiu realizando importante registro da cidade também no período das guerras mundiais. Suas fotografias nos permitem visualizar em muitos detalhes aquilo que as fontes por vezes apenas mencionam superficialmente. O fotógrafo, de certo modo conta-nos um pouco da história urbano-rural de Berlim ao fotografar as pessoas simples na busca da sobrevivência alimentar por meio da agricultura (LIMA, 2019, p. 137).

Figura 7: Festa da Colheita para idosos na *Laubenkolonie Tempelhofer Feld*, 1923.



Fonte: Willy Römer – Kunstbibliothek SMB.

Além do partilhar alimentos colhidos, a paisagem transformada, a degradação ambiental associada a sobrevivência é exaltada também pelas fotografias de Willy Römer e outros, apontando para uma ruralidade de vários espaços urbanos. Isso revela que a ênfase na produção de vegetais e legumes é retomada, especialmente no pós-guerra. A permanência de ruralidade e de muitas atividades que costumamos entender como estranhas ao meio urbano, foram fundamentais para a sobrevivência de muitas pessoas. Do mesmo modo, as buscas pela mínima subsistência alimentar nesses momentos de escassez favorecem, ainda, a retomada de saberes que no ambiente das cidades foram sendo esquecidos ou abandonados em face das condições de vida de muitos, que viviam em habitações pequenas e insalubres.

Essas atividades de cultivo alimentar estavam, portanto, atreladas a outras atividades laborais e com as dinâmicas presentes na cidade em crescimento, caso de Berlim. Isso significa que a resiliência presente nesses momentos de perda material e social, a alimentação e a busca por sua melhoria sejam elemento fundamental de observação e estudos em várias perspectivas. Considerando os aspectos aqui apresentados, podemos afirmar que a alimentação serviu de mote para que uma série de legislações e readequação nos usos da cidade, um debate amplo e que merece o olhar dos historiadores.

Entendo os estudos sobre a história da alimentação como atrelados ao da história do abastecimento, Maria Yedda Linhares destaca a necessidade de os historiadores associarem estes dois temas levando em conta ainda os aspectos da história agrícola, dos modos de cultivo, e da forma como os espaços são organizados para isso. Além disso, a questão do consumo urbano, as políticas e as mentalidades devem permear as análises, que podem nos ajudar a compreender as crises de abastecimento vinculadas as estruturas sociais vigentes em cada contexto (LINHARES, 1979, p. 21-25). No caso de Berlim, entender o processo vivenciado no contexto da Primeira Guerra e no pós-conflito no que concerne à alimentação e seu provimento, nos ajudam a conhecer muitos dos aspectos da história das práticas agrícolas existentes na cidade desde o século XIX.

As diversas manifestações de agricultura urbana nas cidades colocam em destaque a necessidade de debates sobre por que motivos, durante muito tempo e em diferentes correntes de discursos, práticas de agricultura foram denominadas como estranhas ou não adequadas ao ambiente urbano. No caso de Berlim, observa-se os espaços ocupados pelas diversas associações de hortas como componente da paisagem naturalizados e que movimentam um significativo número de pessoas, eventos, economia local de jardinagem, estudiosos e pesquisadores de diversas áreas, práticas de educação ambiental,

e de forma muito especial nos debates sobre melhoria alimentar e acesso a uma alimentação saudável. Estes espaços nos ajudam a entender a cidade, mostrando potencialidades na relação entre rural e urbano uma vez que nos mostram que podem coexistir e complementarem-se em benefício dos cidadãos

Considerações finais

Pensar sobre alimentação, no contexto abordado neste artigo, nos permite compreender igualmente o uso dos espaços para sua produção. Por outro lado, pensar a ocupação dos ambientes citadinos nos leva a afirmar que a urbanização não planejada se apresenta como um dos principais problemas da humanidade. Acerca disso, alguns levantamentos e projeções estimaram que, para o ano de 2015, mais de 26 cidades em todo o mundo estariam com mais de 10 milhões de habitantes. Para alimentar essa população, de acordo com a *Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura* (FAO), seria necessário importar pelo menos 6.000 toneladas de alimentos por dia. Dessa crescente urbanização, além do fornecimento de alimentos, resultam outros problemas como a preservação ambiental e a oferta de empregos. A associação quase instantânea que é feita entre agricultura e meio rural pode levar a uma impressão de incompatibilidade entre agricultura e meio urbano. Esses dados nos permitem compreender que a intrincada relação entre espaços urbano e produção alimentar segue sendo um desafio. Logicamente que o contexto atual é diferenciado daquele da Primeira Guerra Mundial. Contudo, a questão alimentar permanece evidenciando a complexidade dos circuitos de abastecimento, produção e consumo.

Na atual conjuntura em que vivemos facilmente percebemos que a natureza, e a produção de alimentos por meio da agricultura de certo modo, “luta” para fazer parte das cidades. Pensar na geografia das cidades pela natureza presente nela nos remete a problematizar a própria constituição histórica das cidades. Nos possibilita ainda refletir acerca da importância que espaços de hortas e plantio adquirem hoje, quando tem sido cada vez mais discutido a possibilidade e necessidade de sua ampliação nos espaços urbanos. Observa-se que vem se popularizado uma maneira biológica de ver o mundo, especialmente pensando as ocupações humanas. O que fica evidenciado no olhar “natureza e cidade”, é a existência de tentativas de trazer ao urbano os aspectos positivos e necessários a boa saúde, e que eram tidos como elementos facilmente encontrados nos espaços rurais. Todo esse debate sempre nos remete a refletir sobre a forma como nos alimentamos, muitas vezes desconectados do percurso que os alimentos fazem até chegar em nossa mesa.

Quando consideramos a agricultura urbana de modo geral, ou seja, para além dos exemplos aqui apresentados e outros onde existem projetos e organizações envolvidas, percebe-se que em muitos casos ela está invisibilizada, ocorrendo em locais periféricos, por populações de baixa renda. Em muitos dos casos, a ausência de uma organização local e governamental, faz com que as atividades de cultivo e até criação de animais não apareçam aos olhares lançados sobre a cidade. Em outros casos, o plantio de alimentos nas cidades está relegado as áreas de resistência frente a urbanização, onde seus praticantes são agricultores emigrados que no espaço urbano empregam-se em outras profissões. Por conta disso, é preciso que existam políticas públicas que se ocupem do tema do abastecimento alimentar, sistematizando as questões de soberania alimentar e nutricional. Faz-se necessário olhar para as necessidades de abastecimento, de crescimento urbano colocando em diálogo essas ações. Isso para que essas práticas não fiquem relegadas a uma elite.

Trata-se de uma tradição, visto que, no caso alemão, a horticultura em meio urbano possui mais de 200 anos de existência. Essas práticas foram adotadas por todos os países de língua alemã, e agora existem milhares de áreas com pequenos lotes de horticultura nas cidades da Alemanha, Áustria e Suíça. Tais iniciativas, que parecem pequenas e locais num primeiro momento, ultrapassam a prática do cultivo e criam representações para uma nova mentalidade na relação com o espaço urbano e seus ocupantes. Embora seja importante, não se trata apenas da questão alimentar, e sim da ação coletiva em dar novo uso ao espaço de forma coletiva. E por mais que estas e outras iniciativas similares não promovam, nem também pretendam, transformar radicalmente a sociedade, acabam por criar uma cartografia mínima de uma cidade por vir, mais democrática e participativa.

Por fim, considerando as diferentes situações extremas vivenciadas já pela humanidade, torna-se interessante ponderar que a produção alimentar em espaços urbanos tornaria os circuitos de abastecimento mais curtos. Nesse sentido, pensando em escala reduzida, precisamos valorizar as pequenas ações de produção alimentar, que demonstram a busca por uma alimentação mais rica e saudável, e com isso transcendemos a ideia de elitização de ações de agricultura urbana, considerando ações como as hortas comunitárias e outros movimentos de ocupação urbana que ganham força em diferentes lugares do mundo, muitos surgidos em outros contextos de crise. São manifestações históricas e atuais que chamam a atenção para os significados da produção alimentar por meio da agricultura e todas as reconexões que ela possibilita, resgatando saberes

ancestrais, compartilhando e agregando muitos elementos que o espaço urbano foi perdendo ao longo do tempo.

Referências

BARROS, José D' Assunção. *Cidade e História*. Petrópolis: Vozes, 2007.

Berliner Tageblatt, Berlin, 19.05.1916.

CHAUÍ, Marilena. *Cidadania Cultural – O direito à cultura*. São Paulo: Perseu Abramo, 2006.

DANIEL, Ute. *Arbeiterfrauen in der Kriegsgesellschaft. Beruf, Familie und Politik im Ersten Weltkrieg*, Kritische Studien zur Geschichtswissenschaft, 84. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht; Göttingen, 1989.

DEELSTRA, T.; GIRARDET, H. Urban agriculture and sustainable cities. In: BAKKER, N.; DUBBELING, M.; GÜNDEL, S.; SABEL-KOSCHELLA, U.; ZEEUW, H. 109 (Ed.). *Growing cities, growing food: urban agriculture on the policy agenda*. Feldafing: Deutsche Stiftung für Internationale Entwicklung, 2001.

Ein starkes Stück Berlin, 1901 – 2001: 100 Jahre organisiertes Kleingartenwesen in Berlin, hrsg. vom Landesverband Berlin der Gartenfreunde e.V. Berlin: Verlag W. Wächter, 2001.

DESSAUX, Pierre-Antoine. *Les industries alimentaires et la Grande Guerre* In : *L'industrie dans la Grande Guerre : Colloque des 15 et 16 novembre 2016* [en ligne]. Paris: Institut de la gestion publique et du développement économique, 2018.

FADIGAS, Leonel. *Urbanismo e Natureza - Os desafios*. Lisboa: Edições Silabo, 2010.

FELZ, Sebastian. Rivalisierende Regulierungsrationalitäten. Die Diskussion der Wohnungsfrage im „Verein für Socialpolitik“ und im „Bund deutscher Bodenreformer“ um 1900. In: COLIN, P.H. (org.). *Treffräume juristischer und ökonomischer Regulierungsrationalitäten - Studien zur europäischen Rechtsgeschichte*. Veröffentlichungen des Max-Planck-Instituts für europäische Rechtsgeschichte Frankfurt am Main. Band 286. Klostermann, Frankfurt am Main. 2014.

HOBBS, Mark. *Visual representations of working-class Berlin (1924-1930)*. PhD Thesis, University of Glasgow, 2010.

LIMA, Angela Bernadete. *Espaços de cultivo agrícola em meio à cidade: uma história socioambiental da Alemanha (do séc. XIX aos dias atuais)*. 2019. Tese (Doutorado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em História, Florianópolis, 2019.

LINHARES, Maria Yedda Leite. *História do Abastecimento: uma problemática em questão (1530-1918)*. Brasília: Binagri, 1979.

LOUREIRO, Isabel. *A Revolução Alemã (1918-1923)*. São Paulo: UNESP, 2005.

MERKBLATT. *Zentralstelle für den Gemüsebau im Kleingarten*. 1918. Acervo Deutsches Historisches Museum, Berlin.

RENSCHHAUSEN, Elisabeth Meyer. Von der Kleinbäuerin zur Kleingärtnerin - Der Nutzgarten in der Hauswirtschaft in Mitteleuropa im 19. und 20. Jahrhundert. In: HUBENTHAL, Heidrum / SPITTHÖVER Maria (org.). *Frauen in der Geschichte der Gartenkultur*. Band 1. Universität Kassel, 2002.

SAHN, Karin. *100 Jahre Berliner Laubenkolonisten – Die Anfänge*. Leipzig, DKM, 2001.

SCRIBA, Arnulf. Berlin in the 1914-1918 War. In: *Cahiers Bruxellois – Brussels Cahiers*, vol. XLVI, no. 1E, 2014, pp. 173-188.

SONTAG, Susan. *Sobre fotografia*. São Paulo: Companhia das Letras, 2004.

THOMPSON, Edward. P. *A formação da classe operária inglesa*. São Paulo: Paz e Terra, 2011.

THOMPSON, Edward. P. *Costumes em comum. Estudos sobre a cultura popular tradicional*. São Paulo: Cia das Letras, 1998.

¹ Os livretos aqui citados, assim como outros de mesmo teor, podem ser encontrados nos seguintes arquivos: [Universitätsbibliothek der Technischen Universität Berlin](https://www.europeana.eu/), no site da <https://www.europeana.eu/>.

² O *Deutscher Bund für Bodenreform* foi uma associação reformadora social com o objetivo de reforma agrária. Foi fundado em 1898, renomeado no mesmo ano na *Bund Deutscher Bodenreformer*. Um importante expoente do movimento de reforma agrária alemã foi Adolf Damaschke. Em 1913, Damaschke publicou suas ideias sobre a reforma agrária que se tornaram a base da Lei de Reforma Agrária de 1920. Ver: FELZ, 2014, pp. 139–164.

³ Para mais informações, ver LOUREIRO, 2005.

ASPECTOS DA HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NA PRIMEIRA REPÚBLICA BRASILEIRA

ASPECTOS DE LA HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LA PRIMERA REPÚBLICA BRASILEÑA

Francine Nogueira Lamy Garcia PINHO*
Silvia Alicia MARTÍNEZ**

Resumo: Este texto pretende traçar uma trajetória da alimentação escolar brasileira na Primeira República – especialmente nas três primeiras décadas do século XX – e entender a oferta desta refeição como fruto de ações que visavam a proteção à infância carente, principalmente pelos esforços da sociedade civil, com esparsas iniciativas dos governos estaduais. O conjunto de fontes históricas utilizadas envolve notas jornalísticas, relatórios e legislação do período pesquisado, permeado por análises de diferentes autores sobre o contexto tratado. É possível perceber que gradativamente a alimentação tornou-se elemento importante ao sistema de ensino. Ainda que reconhecida a importância da alimentação escolar, houve dificuldades em ampliar sua oferta para todas as escolas, continuando a caridade social como única responsável por ela neste período histórico.

Palavras-chave: História da Alimentação Escolar; Primeira República brasileira; Caixas Escolares

Resúmen: Este texto pretende trazar una trayectoria de la alimentación escolar brasileña en la Primera República – especialmente en las tres primeras décadas del siglo XX – y comprenderla como resultado de acciones a favor de la protección de los niños necesitados, como resultado de esfuerzos de la sociedad civil, ya que eran escasas las iniciativas del ámbito gubernamental. El conjunto de fuentes históricas utilizadas incluye notas periodísticas, informes y legislación del período estudiado, y el análisis se apoya en diferentes autores que abordan el contexto tratado. Es posible percibir que los alimentos se han convertido gradualmente en elemento importante en el sistema educativo. Aunque reconocida la importancia de las comidas escolares, hubo dificultades para ampliar su oferta a todas las escuelas, continuando a ser la caridad social la única responsable por ello.

Palabras clave: Historia de la alimentación escolar; Primera República brasileña; Cooperativas Escolares

A chegada da República no Brasil tinha ares de mudança, mas sofria para conseguir modificar significativamente a situação dos brasileiros os quais em grande proporção viviam em condições precárias. A escola, como reflexo da sociedade, também não sofreu modificações importantes com a passagem do Império para a República, pois

* Doutora em Políticas Sociais pela Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro – UENF-RJ; Bolsista Recém-doutor no Programa de Pós-Graduação em Políticas Sociais (PPGPS) da UENF; Artigo baseado na tese de doutorado financiada parcialmente com bolsa de doutorado da CAPES; e-mail: francinepinho@hotmail.com.

** Doutora em Educação pela Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro (PUC-RJ); Professora Associada do Laboratório de Estudos de Educação e Linguagem (LEEL) do Centro de Ciências do Homem (CCH) e do Programa de Pós-Graduação em Políticas Sociais (PPGS) da Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro - UENF-RJ; e-mail: silvia-martinez@hotmail.com.

apesar de ter mudado o panorama político, o movimento da escolarização “continuou a ser mantido de acordo com a disciplinação formulada pela sociedade aristocrática e escravocrata que caracterizou o Império” (NAGLE, 1974, p. 283).

Foi nesse cenário de poucas mudanças e de penúria de grande parte dos alunos das escolas públicas brasileiras que a alimentação escolar – ou merenda escolar, como era denominada na época – foi sendo percebida como promotora da frequência escolar, bem como fator de melhoria do rendimento dos alunos. Este ideário de saúde vinculada à educação também foi defendido pelo Higienismo e foi apontado como de responsabilidade do médico escolar. Este modelo era então praticado amplamente nas escolas europeias.

O presente artigo apoia-se na ideia de que as ações caritativas tornaram-se gradativamente uma preocupação governamental, na formação do que seriam as políticas sociais (PASSETTI, 2008, p. 350). Há de se ressaltar que, durante a Primeira República no Brasil, tais ações se referem aos governos estaduais, sobretudo no que concerne à organização da escola e ao oferecimento das refeições escolares. Isto se pode afirmar porque a “proposta federalista organizava o novo regime em bases descentralizadas, dando às antigas províncias, agora transformadas em estados, maior autonomia e controle fiscal”, deixando de lado a “crença no centralismo monárquico como agente de coesão nacional” (SCHWARCZ; STARLING, 2015, p. 320).

Era então corrente o ideário, defendido por intelectuais da virada dos séculos XIX para o XX, de que para “superar o atraso econômico e social que acoitava o país era preciso transformar as práticas, os costumes e os valores que organizavam o viver dos indivíduos” e a escola exercia bem este papel de “moldar o caráter e a moral, prescrevendo condutas e proferindo ensinamentos higiênicos” (CAMARA, 2011, p.21). A alimentação estava na arena das discussões sociais embasadas no conhecimento científico higienista e também era utilizada para moldar comportamentos e favorecer o aprimoramento social. E foi em nome deste aprimoramento que a medicina e a higiene foram fundamentais na intervenção nas escolas (PAULILO, 2012).

O texto objetiva abordar parte da trajetória inicial da alimentação escolar brasileira durante a Primeira República – especialmente nas três primeiras décadas do século XX – entendendo esta refeição inicialmente como fruto da proteção à infância carente realizada pelos esforços da sociedade civil. A atenção principal desta pesquisa se volta para as fontes relacionadas à capital federal e, portanto, não se tem a pretensão de representar a realidade do país como um todo, visto que o olhar pormenorizado de fontes locais pode mostrar um panorama diferente.

O conjunto de fontes históricas utilizadas neste trabalho envolve notas jornalísticas, relatórios e legislação da época pesquisada, permeado por análises de diferentes autores sobre o contexto tratado. A grafia utilizada aqui é apresentada *ipsis litteris* acompanhando os originais consultados. Acredita-se que os jornais e revistas são fontes históricas de suma importância na medida em que estes impressos “não são, no mais das vezes, obras solitárias, mas empreendimentos que reúnem um conjunto de indivíduos, o que os torna projetos coletivos, por agregarem pessoas em torno de idéias, crenças e valores que se pretende difundir a partir da palavra escrita” (LUCA, 2008, p. 140). O esforço na reunião das fontes foi imprescindível diante da dificuldade de acesso e escassez de registros sobre a oferta da alimentação escolar no período anterior à década de 1940 (COIMBRA; MEIRA; STARLING, 1982).

Pela documentação levantada neste estudo é possível perceber que gradativamente a presença da merenda foi se tornando um elemento importante ao sistema de ensino, e que a gratuidade permaneceu constante na oferta desde o início. Houve dificuldades em ampliar a oferta para todas as escolas e, pode-se afirmar que no período analisado, ainda que reconhecida a importância da alimentação escolar, a caridade social era a única responsável por elas.

É importante ressaltar que a intensa ligação da merenda escolar com a vulnerabilidade era reforçada, nos primórdios da oferta, porque as crianças que comiam a refeição oferecida eram somente aquelas que tinham dificuldades socioeconômicas. Desse modo, pode-se dizer que ao merendar o aluno assumia a condição de carência, tanto financeira como nutricional¹. Considerando que uma refeição, sua qualidade e sua procedência, podem ser entendidas como “expressão direta de pertencimento social”, dele sendo derivada ou revelada por ele (MONTANARI, 2013, p. 125), afirma-se que a trajetória histórica da alimentação escolar brasileira proporcionou sua caracterização de pertencimento social dos alunos carentes, vinculando esta política social com a benemerência da sociedade civil (MARTÍNEZ; PINHO, 2016).

Em favor da Infância Pobre

Com o intuito de “reduzir a delinquência e a criminalidade” (PASSETTI, 2008, p. 348) da população infantil pobre a alimentação escolar passa a fazer parte de um conjunto de medidas dos governos. Timidamente começaram a surgir algumas instituições, além das caixas escolares ou associadas a ela, com caráter de benemerência, que assistiram aos alunos carentes. A assistência cobria a merenda escolar, vestuário e materiais de estudo e se mantinha com financiamento da sociedade civil. Havia um sentimento denotado nas

notas jornalísticas sobre o papel da sociedade na caridade de ofertar recursos que permitissem os pobres a frequentarem as escolas. É possível ver tal sentimento em uma nota, publicada em 1908, sobre a inauguração de uma instituição criada para a assistência das crianças carentes que oferecia uma refeição no período escolar. A nota intitulada *Em favor da Infancia Pobre* foi publicada pelo jornal *O Paiz*, jornal tradicionalmente oficioso do governo da República (GOMES, 2005, p.145), no dia 31 de agosto de 1908.

O Dr. Estevão Pinto, Inspector escolar de Bello Horizonte, acaba de fundar naquela capital a Sociedade Protectora dos Meninos Pobres das Escolas. Tem a nova associação por fim proteger as crianças pobres das escolas, fornecendo-lhes merenda diária, roupas com que possam frequentar os cursos primarios, e remedios e assistencia medica, em caso de molestia.

O fundo para manutenção dessa utilissima sociedade será conseguido do favor publico, pelo impulso generoso dos espíritos bemfazejos, compenetrados no alto dever de proteger e encaminhar a infancia pobre (EM FAVOR DA INFANCIA POBRE, 1908, p. 2).

Ainda assim a maioria das escolas nesse período ainda não ofertava alimentos para os alunos, sendo estes levados pelos próprios estudantes. É sabido isto porque a qualidade dos alimentos levados e do local da realização das refeições dentro das escolas vinha sendo questionada. No periódico médico mensal chamado *Educação e Pediatria*, publicado no Rio de Janeiro, o autor veiculou em junho de 1913 um artigo de repúdio à merenda escolar nos moldes que então se configurava. O artigo denominado *O horario nas escolas publicas municipaes* estava na seção de notas e foi assinado com as iniciais A.F. Segundo a nota, o horário das escolas de ensino primário – de início de 9h às 14h, com posterior mudança de 10h às 14h, segundo a mesma fonte – dificultava a ocorrência do almoço na casa do aluno antes de ir para a escola e permitia que este comprasse alimentos não saudáveis para comerem no intervalo das aulas. O artigo diz:

Ninguem mais carece de regularidade nas refeições do que as creanças, cujos estomagos ainda não possuem a plenitude de todas as glandulas de defesa, nem as imunidades adquiridas pelos adultos. Os incommodos gastricos nas creanças, frequentemente degeneram em febres typhoidéas ou graves enterites, e, se formos assignalar outros inconvenientes da alimentação das creanças fora da immediata inspecção dos pais, teremos de referir numerosos casos de intoxicações, devido a gulodices, compradas em immundos taboleiros, no percurso da escola, porque, na pressa de sair de casa, sem tempo do escolar ingerir um nutriente almoço, a mãi amorosa deu imprudentemente alguns nickeis ou vintens, permitindo que o filho comprasse no doceiro da rua algumas guloseimas para a merenda na hora do recreio. [...]

As creanças devem se alimentar sob a vigilancia dos pais, com alimentos escolhidos e sadios, preparados convenientemente; é esse o unico meio de evitarmos os perniciosos vicios de alimentação, que

deterioram a saúde, e quando não aniquilam, deformam o organismo [...] (O HORARIO NAS ESCOLAS, 1913, p.64).

Como complementação do artigo, houve uma nota da Redação (“N. da R”) da revista, neste mesmo número, dizendo, que após diversas especulações a respeito do horário do intervalo e a possibilidade de os alunos almoçarem antes de irem à escola, o mesmo foi modificado provisoriamente pelo Diretor de Instrução Pública.

Ainda que raras, podiam ser encontradas algumas iniciativas governamentais de oferta de refeições preparadas pela própria escola. No jornal *Correio Paulistano* datado de 28 de janeiro de 1913, havia a menção de uma instituição criada pelo governo do estado de São Paulo. Denominava-se *Sopa Escolar* e haveria de ter a mesma função da, então registrada em outras falas, *Merenda Escolar*. O jornal apregoava que este empreendimento público na Escola Profissional Masculina de São Paulo era o primeiro do gênero no Brasil, mas em outra data eles se retratam dizendo que várias outras cidades vinham empreendendo forças na assistência dos alunos pobres.

O ilustre Secretario do Interior, sr. Dr. Altino Arantes, creou ha dias em S.Paulo uma instituição, a primeira que apparece no Brasil neste genero, cujos propositos obedecem aos mais elevados sentimentos de philantropia: a *sopa escolar*.

Muitas crianças que frequentam as nossas escolas não podem, pela sua extrema pobreza, levar consigo o *lunch* que todas costumam tomar num dos intervallos das aulas. Assim, passam horas e horas sem alimento, enquanto que as suas companheiras, mais favorecidas pela sorte, se reconfortam com a refeição cuidadosamente preparada em casa pelas suas mães.

A “Sopa Escolar” destinada a dar esse alimento ás crianças pobres veio caridosamente lembrar-se das crueis necessidades desses pequeninos (SOPA ESCOLAR, 1913, p. 6).

Em 09 de março deste mesmo ano (1913) foi inaugurada a então noticiada *Sopa Escolar*. O mesmo jornal se incumbiu de noticiar como foi o evento que teria contado com autoridades políticas e professores, além dos alunos da escola. Como o próprio nome sugere, era oferecida uma sopa preparada na própria escola pelo servente da mesma. Houve discurso de um professor e de um aluno. São destacadas as palavras do aluno Abelardo Alves.

[...] Esta instituição, além de garantir-nos o vigor da nossa saúde e o desenvolvimento physico, vem, para a maioria dos meus colegas, facilitar-lhes o estudo e o apprendizado.

Assim fazem os governos amigos do povo; e, nós, filhos do povo, saberemos sempre amar e guardar na lembrança o nome dos que não se esquecem dos operários, daquelles que são a verdadeira base da pátria.

Em nome dos alumnos desta escola, eu saúdo o sr. dr. Altino Arantes (NA ESCOLA PROFISSIONAL, 1913, p.2).

É possível perceber que a oferta de refeições, vestuário e livros estava cada vez mais associada à frequência escolar e, mais uma vez, entendida como de responsabilidade da sociedade caridosa para com a infância desvalida. Na revista *Educação e Pediatria*, citada anteriormente, em junho de 1913, o autor enalteceu a iniciativa da sociedade civil em prol da criação da oferta de merenda em escolas mineiras.

Centenas e centenas de creanças pobres que, até então, não podiam frequentar as escolas por falta de livros e de roupas estão sendo humanitaria e patrioticamente amparadas por estas caixas beneficentes.

Agora surge no Estado de Minas uma nova iniciativa, fructo espontaneo de alguns habitantes de Rio Preto, que crearam junto ao Grupo Escolar da cidade a “Merenda Escolar”, a exemplo da “Sopa Escolar” que já existe em S. Paulo. Esta nova instituição tem como objectivo fornecer ás creanças, na hora do recreio escolar, a merenda que ellas tanto apreciam e que nem todas podem sempre saborear. É uma sympathica medida que contribue, innegavelmente, para o bem-estar moral e physico da criança (“MERENDA ESCOLAR” DE RIO PRETO, 1913, p. 66).

Havia um contexto em que cada vez mais alimentar as crianças no ambiente escolar em prol da frequência começava a transparecer no Brasil. Entretanto, de acordo com a observação dos documentos, desde o começo do século XX até a criação oficial da política de alimentação escolar em 1955, fica claro que estas iniciativas, de forma alguma, são homogêneas e/ou expressam uma tomada de responsabilidade do governo federal, coerente com o contexto político de então. Até o Estado Novo, a organização dos grupos escolares seguira diversas diretrizes de acordo com o que determinavam os estados por meio dos seus “Departamentos de Instrução Pública para os níveis de ensino primário, profissional e normal: herança da divisão entre os poderes provinciais e imperial ocorrida em 1834” (FARIA FILHO; VIDAL, 2000, p.28). Tal característica também se pôde ver na merenda escolar.

Caixas Escolares

As “caixas beneficentes” referidas na nota anteriormente analisada se tratam das Caixas Escolares que tiveram inspiração advinda do modelo das Caixas Escolares francesas. Em 1879, por iniciativa de Carlos Leôncio de Carvalho (1847-1912), Ministro e Secretario de Estado dos Negócios do Império, fora decretada uma legislação na qual, entre outras importantes (e pretensas) modificações educacionais, apresentava-se a

criação de Caixas Escolares para assistência aos alunos mais carenciados (BRASIL, 1879). Contudo este decreto não teve uma efetividade prática, nem no aumento de escolas primárias – ao qual se propunha – nem no funcionamento das Caixas (CARVALHO; BERNARDO, 2012)².

Já no período republicano, estas instituições se apresentaram efetivamente no Brasil por iniciativa dos estados durante as décadas seguintes. Em 1911, no estado de Minas Gerais, uma lei conhecida por Lei Bueno Brandão, legislou sobre diretrizes para sua regulamentação no estado mineiro. O financiamento destas caixas era realizado com recursos diversos, como “jóias e subvenções pagas pelos sócios”, entre outros (CARVALHO; BERNARDO, 2012, p. 147). Outra fonte de financiamento das Caixas Escolares era a soma das multas referentes aos pais que sofressem penalidade por não cumprirem com a obrigatoriedade escolar prevista na lei.

Eventualmente havia uma participação financeira em alguma caixa escolar advinda da câmara municipal de alguma cidade, mas esta participação não tinha frequência prevista em leis. Há relatos sobre esta atividade das câmaras em alguns jornais de então. As Caixas Escolares tinham objetivos referentes a promover a “assiduidade escolar e sua atuação era restrita aos alunos considerados exageradamente pobres” (CARVALHO; BERNARDO, 2012, p.147) e, na quase totalidade dos casos, estavam associadas com a oferta da merenda escolar, sendo referenciadas até como condicionante da sua oferta. Eram também utilizadas para comprar objetos escolares e medalhas dados aos alunos mais assíduos.

A imprensa da primeira década do século XX noticiava a criação de diversas Caixas Escolares nos Grupos Escolares recém-formados. Era, de maneira geral, de forma entusiástica que se davam notícias sobre crianças que viriam a ser beneficiadas pela caridade da sociedade civil. Em 20 de novembro de 1913 houve um informativo do jornal *O paiz* sobre os grupos escolares e as caixas. Em um trecho o autor diz: “Os particulares vão compreendendo bem os elevados fins desta iniciativa dos poderes públicos e, com patriotismo e entusiasmo, auxilia-nos da sua tarefa com a mais franca e expressiva adesão á sua attitude em pról da remodelação social pelo ensino” (OS GRUPOS E AS CAIXAS ESCOLARES, 1913, p.9).

Destaca-se deste trecho o fato de que o autor considerou que a tarefa do poder público foi tornar obrigatória a existência de Caixas Escolares nos Grupos Escolares, enquanto a sociedade civil ao redor da escola era a responsável por manter financeiramente a instituição funcionando em prol da frequência escolar. Quanto maior a caridade, maior a efetividade da política. Este pensamento de cunho liberal era repetido

em diversos jornais. Em muitas notas jornalísticas a Caixa Escolar é referenciada como fruto da benemerência social e responsável por manter a frequência escolar de então.

Ressalta-se que este tipo de instituição com caráter de assistência mútua era comum na primeira década do século XX. Como explica José Murilo de Carvalho (2002, p. 103), a maioria das associações neste período, mesmo aquelas consideradas mais modernas, tinha caráter assistencial e desta forma, a “luta da liderança radical contra o assistencialismo, o cooperativismo, era árdua e frequentemente inglória”. Conclui-se que por tal razão fosse tão comum o consentimento da sociedade em coparticipar da política de aumento da frequência escolar.

Havia caixas com maiores e outras com menores recursos e a ajuda para as crianças mais carentes e a premiação para aquelas mais assíduas dependia da arrecadação financeira realizada pela direção da caixa escolar, composta geralmente pelos professores e diretores da escola interligada à caixa. Parece que a discussão sobre a ideia de proteção garantida pelo Estado, com financiamento dele, ainda era dispersa e a proteção aos alunos oferecida pelas caixas escolares era direcionada apenas aos mais pobres.

Mesmo a imprensa crítica, como o jornal *A Epoca*, ratificava a ideia de responsabilidade da sociedade civil no processo de escolarização. No dia 27 de agosto de 1915 são mencionadas ações em prol das caixas escolares no qual afirmava que “esses caridosos institutos dignos da continua proteção do commercio e das outras classes mais abastadas. Dar o vestuário ás creanças, oferecer-lhes a merenda escolar, é praticar um acto de caridade” (CAIXAS ESCOLARES, 1915, p. 5). Em outra ocorrência jornalística, em novembro de 1919, a nota faz um agradecimento por evento beneficente em prol das refeições escolares, dizendo “O diretor do grupo escolar de Parahybuna foi autorizado a agradecer, em nome do governo, ás pessoas que concorreram para a realização de um espetáculo em benefício da ‘Merenda Escolar’” (CORREIO PAULISTANO, 1919, p. 1). É possível perceber que nesse período do início do século, a alimentação dos filhos dentro da escola ainda era fruto do esforço dos pais ou da caridade alheia.

Saúde, doença e refeições escolares

Destaca-se que, neste contexto histórico, a saúde e a educação apresentavam-se para os promotores destas iniciativas como “indissociáveis” (CARVALHO, 2006, p. 305), fazendo com que este pensamento promovesse um movimento político, o qual estreitou a relação entre estas duas áreas do conhecimento e facilitou a promoção de políticas sociais com o viés higienista, refletido na alimentação escolar.

No que concerne à qualidade nutricional, as refeições oferecidas nas escolas e instituições escolares no geral ainda eram muito monótonas. Tal fato pode ser corroborado pelo relato do diretor da Escola Correccional Quinze de Novembro, o recém-formado médico Julio Oscar de Novaes Carvalho (1875-1962), no seu relatório de atividades do ano de 1904. O seu autor questionou as ações realizadas pela Diretoria de Saúde Pública com o intuito de combater o beribéri. O Dr. Novaes Carvalho descreveu que tais ações de combate a esta doença foram realizadas como se esta doença fosse transmitida por um mosquito e que por tal motivo haveria insucesso no combate. Ele frisou “dada a hypothese que o vector fosse o mosquito, o que contesto, e hei de provar que não é, o expurgo feito ficou sem sentido e absurdo” (CARVALHO, 1905, p.5).

De acordo com o extenso relatório, os engenheiros sanitários da Direção de Saúde Pública do Distrito Federal teriam ido à escola em que Novais Carvalho era o diretor e disseram que a proliferação do beribéri era causada por mosquitos que estariam se proliferando no terreno anexo ao prédio escolar (pertencente à escola) e pela falta de ventilação adequada nos alojamentos. Acompanhando o texto do relatório, nota-se que o diretor contradisse a opinião dada pelos engenheiros porque, segundo ele, a simetria das janelas fornecia ventilação adequada e que não poderia ser o mosquito o vetor da doença já que nenhuma pessoa da vizinhança toda tinha os sintomas.

Em seus argumentos, o diretor em questão reafirmou a necessidade da construção de uma área de isolamento e justificou que o beribéri tinha uma causa controversa e não esclarecida pela ciência de então. O diretor utiliza o diagnóstico realizado pelo médico escolar responsável pela instituição para endossar suas providências, as quais dependiam da liberação financeira do Ministério da Justiça. As medidas requisitadas para a prevenção da propagação da doença eram diversas, das quais se destacam as três primeiras: “A – Isolar todo o beriberico, o que importa em tratá-lo fora do foco de sua intoxicação; B – Variar, tanto quanto possível fôr, a alimentação dos alunos; C – Construir um banheiro com um serviço completo de duchas [...]” (CARVALHO, 1905, p. 15). As medidas destacadas acima tentavam abarcar as possíveis causas do beribéri, incluindo sua causa hoje determinada, a monotonia alimentar.

Atualmente se sabe que o beribéri é uma doença nutricional causada pela deficiência de vitamina B1 (Tiamina) que acomete essencialmente as pessoas com uma alimentação precária³. Porém, é interessante observar que, como afirma Nanci Leonzo (2012, p.88), havia no começo do século XX uma confusão em relação às causas da doença. Apesar de alguns médicos ingleses (residentes nas colônias inglesas) afirmarem que se tratava de uma anemia grave, a maioria dos cientistas de então acreditava ser esta

uma “uma doença epidêmica e contagiosa caracterizada, genericamente, pela gradativa paralisia muscular”. A presença relatada pelo médico e diretor da escola supracitada retrata que as crianças atendidas pela Escola Correccional Quinze de Novembro apresentavam os sintomas do beribéri e neste sentido, supõe-se que elas tinham uma alimentação não variada o suficiente. A doença era comum em asilos, orfanatos, além de tripulações que ficavam muito tempo no mar (LEONZO, 2012).

Higiene e alimentação escolares

A higiene escolar tomava corpo no começo do século XX no Brasil e a matriz de pensamento francesa também era acompanhada neste campo. Em 1910, o prefeito do Rio de Janeiro, Serzedello Corrêa (1858-1932), anunciou que para atender o convite da organização francesa do III Congresso de Hygiene Escolar, que aconteceria em Paris, enviaria dois representantes como delegados, o Dr. Eugenio Guimaraes Rebello (1848-1922) e Dr. Manuel Curvello de Mendonça (1870-1914) (CONGRESSO DE HYGIENE ESCOLAR, 1910, p.1). A alimentação teve lugar no discurso de abertura do Congresso, quando o representante do Ministério da Instrução Pública da França, Dr. Louis Landouzy (1845-1917) declarou que assunto de extrema importância na pedagogia era a alimentação racional de crianças e adolescentes, sendo de grande interesse os trabalhos produzidos tanto na França como em outros países sobre as cantinas escolares (CONGRÈS INTERNATIONAL D’HYGIÈNE SCOLAIRE 3º, 1910, p.109).

Segundo Nagle (1974, p.240), desde a virada do século, a formação cívica e moral formaram as bases da nacionalidade como remédio para o ambiente pessimista que “dominou o País pouco depois da proclamação da República que, de resto, significou o desgaste da ilusão República-Educadora”. Os esforços na formação de um nacionalismo mais consistente consideravam a educação como “a grande promessa regeneradora do povo (abandonado no analfabetismo e na ignorância generalizada) e de construção da nação” que gradativamente estava mais urbana e industrializada (INÁCIO FILHO; SILVA, 2010, p. 221). Desta forma, a elite, embasada na confiança pela ciência, atribuiu ao pensamento higienista a responsabilidade em amainar as agruras as quais vinham sendo arrastadas desde o Império e que a transformação do regime não conseguira ainda solucionar.

Como consequência desta influência, os médicos passaram a ocupar cargos em diversas áreas na sociedade brasileira (ARAÚJO, 2011), inclusive nas escolas. Estes profissionais tinham funções exercidas com base na higiene escolar, tanto como médicos-inspetores como na diretoria da escola, o que teria influenciado diretamente a oferta das

refeições escolares. A infância passou a ter um interesse especial como “objeto de conhecimento e investigação” e a Inspeção Médico Escolar foi um órgão de protagonismo neste enredo (ROCHA, 2015, p. 372). No então Distrito Federal, foi criado o primeiro Serviço de Inspeção Médico Escolar brasileiro “pelo Decreto 788 de 09 de outubro de 1910” (MORAES; LEITE, 2015, p.206). Após algumas menções legais em 1914 (Decreto 981 de 02 de setembro) e em 1915 (Lei 1.726 de 30 de dezembro), o regulamento da Inspeção Médica Escolar foi publicado em 29 de janeiro de 1916 pelo Decreto nº 1.058. Em São Paulo, a criação do Serviço de Inspeção Médico Escolar aconteceu no ano de 1911 e em 1916 ocorreu sua transferência de responsabilidade para o Serviço Sanitário para a Diretoria Geral da Instrução Pública.

Era designada como função do Serviço de Inspeção Médica Escolar “velar pela saúde da população escolar (alunos, mestres, serventuarios), pela salubridade das praticas por elles exercidas e dos locais onde estas se exercem” (RIO DE JANEIRO, 1916). Por ser uma prática escolar, a merenda, trazida pelos alunos ou fornecida pela escola, também era incluída sob a vigilância do médico escolar. Segundo Rocha e Gondra (2002, p.509), os médicos-higienistas procuraram definir um modelo de escola primária que estaria “alicerçado na correção e prevenção, este modelo se articularia na confluência entre os objetivos da higiene escolar e da pedagogia científica, o que justificaria a articulação entre médicos e professores na obra de vigilância constante” em prol de uma sociedade civilizada. O país sofria então como uma séria de epidemias que se sobrepunham em um cenário de condições de higiene e habitação precárias (SCHWARCZ; STARLING, 2015, p. 329).

Difíceis momentos, exemplo incomum

Neste contexto brasileiro, a historiadora Angela de Castro Gomes (2005, p.87) acentua que o que o “projeto anarquista almejava era uma revolução social e não apenas uma revolução política. Daí o privilégio da educação entendida como ampla formação cultural”. Isso explica a ênfase dada pelo jornal carioca *Voz do Povo*, o qual era dirigido na época da referida nota pelo anarquista e educador Orlando Corrêa Lopes (1872-1927). A escola recomendada para os filhos dos trabalhadores era a Escola Profissional Visconde de Mauá na qual o diretor era o próprio Corrêa Lopes e onde eram oferecidas refeições regulares a todos os alunos e não somente aos mais carentes. No jornal *A noite* do dia 11 de agosto de 1917 ele havia esclarecido que na oferta da sopa “participam todos os alumnos, indistintamente, pobres, remediados e ricos, justamente para que nenhum tenha necessidade de confessar a sua miséria” (LOPES, 1917, p. 5). Esta declaração é muito

interessante, visto que o mais comum, era a oferta de refeição somente aos alunos mais carentes. Além do mais, a preocupação com o fato de os alunos não terem que “confessar sua miséria” é relevante, pois expressa a frequente associação da oferta das refeições com a carência socioeconômica a qual esta política arrasta por séculos.

Segundo a pesquisa de Gaze (2013), Orlando Corrêa Lopes administrou esta escola profissionalizante de 1916 até 1927 com embasamento anarquista e obteve muito êxito, mesmo sendo este um período de intensa perseguição aos anarquistas. A Escola Profissional foi reconhecida como uma experiência educacional muito bem-sucedida e foi encarada como uma conquista da classe trabalhadora.

A Primeira Guerra Mundial havia deixado um rastro de brutalidade de dimensões inéditas e, ao contrário das outras guerras que tiveram “objetivos específicos e limitados” ela se apresentou com “metas ilimitadas” e proporcionou um panorama mundial no qual “política e economia haviam se fundido” (HOBSBAWN, 1995, p. 37). Este período da Grande Guerra pode ser caracterizado no Brasil pelo desenvolvimento de ideais nacionalistas às quais se somava uma conjuntura de elevação do valor dos gêneros de primeira necessidade, carestia, desempregos e recessão econômica (SCHWARTZ; STARLING, 2015). A escassez de alimentos era agravada pelas frequentes remessas que haviam sido enviadas às nações europeias, as quais no meio do conflito bélico buscaram alimentos em detrimento do café (BELIK; SILVA; TAKAGI, 2001, p.120).

Diversas manifestações de insatisfação por parte dos anarquistas aconteciam com a realização de comícios e greves nos quais, entre muitos outros pontos, era defendida a ideia de oferta de refeições escolares. No campo da educação, o nacionalismo se pôde perceber pela “ampla divulgação de livros didáticos com conteúdo moral e cívico” (NAGLE, 1974, p.44).

Escolanovismo e merenda escolar

De acordo com Nagle (1974, p. 241), o “liberalismo trouxe consigo não só a mensagem como a instrumentação institucional de remodelação da ordem político-social”. Isso possibilitou o declínio de velhos valores e a permissão de maior liberdade em diversos campos sociais. Sob este eido é que, segundo este mesmo autor, foi possível que a Escola Nova florescesse, por haver nesse período um desequilíbrio entre as forças sociais que dominavam e aquelas estavam prestes a emergir.

Mas apesar de viver à sombra do liberalismo, o movimento denominado escolanovismo no Brasil apresentou, segundo Kulesza (2010), um inegável e inédito atrelamento das reformas educacionais com o poder público. Outrossim, as iniciativas de

reformas, “quase que totalmente, estavam vinculadas à formação do professor primário e, portanto, deram-se no âmbito da Escola Normal”. Para este autor, havia uma lógica inegável no movimento, pois o “escolanovismo centrava a aprendizagem na criança, a qual, notadamente após a República, deveria ser educada na escola pública por professores formados pelo Estado em Escolas Normais tendo em vista a sociedade moderna” (KULESZA, 2010, p.6).

Entre o grupo de educadores brasileiros que contribuíram para a propagação deste pensamento, destaca-se para os fins deste artigo, Antônio Carneiro Leão (1887-1966), o qual era nesta data o Diretor da Instrução Pública no Rio de Janeiro, onde empreendeu uma reforma educacional de 1922 a 1926. Na sua administração ele tentou priorizar o papel do professor, criando “pioneiramente um curso de aperfeiçoamento para o magistério”. Também deu ênfase à higiene, aos cuidados com a assistência escolar, à saúde dos estudantes e à prática de educação física e de trabalhos manuais (ARAÚJO, 2002, p. 116). Nesse sentido, Carneiro Leão teve um papel importante na oferta da merenda escolar no Distrito Federal e por consequência, no Brasil, mesmo sem romper com o assistencialismo.

No expediente do dia 05 de novembro de 1924, no *Jornal do Brasil* (publicação do dia 06/11/1924), a Diretoria Geral de Instrução Pública (DGIP) noticiou a instituição do “Copo de Leite” na Escola Prefeito Alvim que se situava no Morro do Pinto, bairro de Santo Cristo, na região central do Rio de Janeiro. O informe era de que a partir do dia seguinte a Caixa Escolar iria distribuir o copo de leite “quotidianamente aos alunos impossibilitados de conseguirem merenda” por meios próprios (DIRECTORIA GERAL, 1924, p.14). Dois dias depois era noticiada a inauguração do “Copo de Leite” da referida escola. A nota jornalística ressalta a fala do Diretor Geral de Instrução Pública, Carneiro Leão, sobre a oferta: “eu não tenho cessado de encorajar essas obras, cujos fins materiaes e moraes são immensos”. Ele ressaltou ainda outros tipos de ajuda oferecidos pelas instituições de merenda escolar: “É o sapato, é a roupa, é a merenda, é o copo de leite que se distribuem e com elles e nelles a instrucção, a coragem, a alegria e a vida a uma multidão de sêres antes condenados á ignorancia e á fome” (O “COPO DE LEITE”, 1924, p. 6).

Torna-se evidente a convicção inerente na sociedade desse período sobre a corresponsabilidade da mesma no sentido de oferecer meios para que as crianças pudessem frequentar a escola. O discurso de Carneiro Leão na inauguração parece apelar para a caridade dos afortunados nas obras de benemerência que abrangiam a assistência escolar, apesar dele afirmar que seria um dever dar condições mínimas às crianças. Sônia

Camara (2011, p.24) reflete sobre o fato de que as políticas de intervenção social desse período estavam assentadas “na ideia de caridade” e desta forma “as práticas instituídas pelo Estado e pelos setores sociais acabaram transmutando o que seria direito”. Para participar da oferta do copo de leite, as crianças teriam que “confessar sua miséria”, assim como disse Orlando Lopes na década anterior, já que somente receberia o copo de leite quem fosse para a escola sem uma refeição que lhe servisse de almoço. É preciso esclarecer que em muitas escolas espalhadas pelo Brasil, a oferta da merenda escolar neste período histórico se reduzia a um mingau, oferecido na caneca, ou mesmo o copo de leite puro. Mingau preparado com leite (em pó ou *in natura*) e misturado com uma farinha de cereais (trigo, centeio, aveia, cevada) e açúcar. Esta farinha inicialmente vinha dos Estados Unidos e depois dos anos de 1960 passou a ser fabricada no Brasil, com tecnologia importada. Este panorama se estendeu por muitas décadas no território brasileiro (PINHO, 2015).

Filantropia e Caixas Escolares

A merenda escolar brasileira ter sido associada à frequência dos alunos às escolas pode refletir um contexto de proteção à infância pobre no Brasil e as formas com que esta proteção fora tratada no país na virada dos séculos XIX para XX. Sonia Camara afirma que “caridade, filantropia e assistência constituíram-se como faces de um discurso que, objetivando minimizar os efeitos decorrentes dos males advindos da pobreza” pretendiam socorrer a infância pobre. Desta forma pode-se dizer que nesse período, “o modelo de filantropia que se processou constituiu-se por tentativas de alianças estratégicas entre as iniciativas de cunho religioso, privado e a esfera estatal” (CAMARA, 2011, p. 37-38). Ressalta-se que a esfera estatal neste período refere-se aos estados da federação, já que eram então responsáveis pela educação em seus territórios.

Na gestão seguinte à de Carneiro Leão, a continuidade do pensamento higienista presente na escola pode ser entendida por meio do *Relatório do Director da Instrucção Publica* Dr. Renato Maurity Jardim (1867-1951) ao prefeito Antônio Prado Junior (1880-1955). O relatório foi publicado na íntegra no *Jornal do Brasil* do dia 30 de dezembro de 1926. Destaca-se a parte do relatório que tratou da alimentação escolar.

ASSISTENCIA ESCOLAR

Mais que algures, requer aqui a clientela das escolas publicas assistencia medica, dentaria e... alimentar. Impressiona o aspecto de extrema pobreza da grande maioria da população escolar. São communs ah! Crianças cujo aspecto physico denuncia aos próprios leigos o estado de doença, as que revelam, no crescimento, retardo, na physionomia apathica ou no que ellas próprias narram, a falta de

alimentação suficiente. Bocas de mãos dentes ou denunciando a ausência de habito de asseio, são frequentes.

É indispensável prosseguir-se na obra da organização de assistência dentaria, bem, e louvavelmente começada: intensificar a assistência medica, levando-a em certos casos ao próprio domicilio do alumno, e desenvolver a “merenda escolar”, a assistência para o vestuário, assumpto esse dos mais interessantes para o Districto Federal e a proposito do qual, pelo que se ora pratica, haveria um hymno de louvores a erguer sobretudo aos professores, a expensas cuja modesta bolsa, quasi que só, se alimenta a Caixa Escolar de onde provêm os actuaes recursos para a assistência material aos alumnos pobres (JARDIM, 1926, p. 9).

O relatório do recém-empossado Diretor da Instrução Pública do Distrito Federal, Renato Jardim, segundo Cunha e Silva (2013, p.82) foi fruto da análise sobre a situação da educação carioca e acabara, devido ao conteúdo crítico, por indicar “uma série de problemas, despertando assim a hostilidade dos ocupantes dos mais altos cargos”. No ano seguinte, 1927, Renato Jardim renunciou dando lugar a Fernando de Azevedo (1894-1974), o qual iniciou uma reforma na educação pública baseada no relatório de seu antecessor, contando com a ajuda deste (CUNHA; SILVA, 2013, p.83). O presidente da República de então era Washington Luiz (de 1926 até 1930).

É preciso destacar uma importante fala deste relatório no que se refere ao fato da Caixa Escolar ser financiada pelos próprios professores da escola. Na última parte o autor ressalta que os professores mantinham a Caixa Escolar com seus salários (denominados “bolsas”) e que isso era digno de “louvores a erguer” (JARDIM, 1926, p. 9). É importante fazer uma reflexão a respeito do fardo que se applicava ao professor. A assistência escolar pesava sobre o professor que com seu salário promovia a possibilidade de alunos com carência socioeconômica de frequentarem as aulas. As caixas escolares, por serem mantidas pela sociedade civil, não tinham regularidade de receita e por isso recaía sua manutenção aos professores. O pesquisador Antônio de Pádua Lopes (2011, p.59) acentua que “sob os docentes primários pesaram muitas esperanças de redenção e iluminação da população e muitas críticas pela frustração das esperanças”. Pelos indícios levantados neste artigo, é possível perceber que parte destas esperanças e frustrações também eram dispendidas na oferta de refeições no ambiente escolar pelo Brasil afora.

Gradativamente as escolas do Distrito Federal sob a administração de Fernando de Azevedo passaram a ofertar a merenda, que continuava a ser financiada pela Caixa Escolar, mantida financeiramente pela iniciativa caritativa da comunidade escolar e professores. Este indicativo pode ser levado em conta na afirmação da mensagem do prefeito Antônio Prado Júnior para o Conselho Municipal do Rio de Janeiro proferida no

dia 01 de junho e publicada no dia 04 de junho de 1929 no jornal *O Paiz*. A mensagem dava conta de colocar o conselho a par dos acontecimentos administrativos do período na prefeitura. A parte que se refere à merenda escolar foi intitulada *Instrução Pública*, com o subtítulo de *Assistencia Escolar* e declarava:

As instituições de assistencia escolar estão em perfeito funcionamento. Fundaram-se em quasi todos os districtos, caixas escolares que auxiliam os alumnos pobres das escolas, fornecendo-lhes merenda, o copo de leite ou prato de sopa, e ainda vestuario e livros. A merenda escolar merece cuidados especiais da inspecção medica e em poucos mezes do anno passado foram fornecidas nas Ilhas do Governador e Paquetá para cima de 16.000 refeições a creanças subnutridas (ASSISTENCIA ESCOLAR, 1929, p.7).

Importa perceber que, de acordo com o documento, as refeições estavam sob os cuidados da inspeção médica escolar e que a oferta era direcionada para os alunos pobres. Deveras esta assertiva se applicava à maioria das escolas. Porém, como já afirmado, algumas não faziam distinção entre quem iria merendar como, por exemplo, a Escola Profissional Marechal Hermes que disponibilizava refeições para todos os alunos. Ao arrepio do que parece indicar a nota, apesar de ser parte do relatório de atividades do Distrito Federal e estar sob os cuidados do Serviço de Inspeção Médica, o financiamento das refeições oferecidas não era realizado pelos governos, mas sim pela Caixa Escolar, mantida pela benemerência social.

Mais longe da Capital do país, em Vitória, no Espírito Santo, uma iniciativa do Grupo Escolar Gomes Cardim no ano de 1930 é digna de menção. A nota publicada no *Diario da Manhã (ES)* no dia 31 de agosto, sob o título *Sopa Escolar*, fez o relato de uma reunião ocorrida no Grupo Escolar.

De accordo com a deliberação tomada pela directoria do Círculo de Paes e Professores deste estabelecimento de ensino, a sopa escolar está sendo distribuida, indistinctamente, a todos os alumnos.

Attendendo á mesma deliberação, será enviada aos srs. paes de recursos sufficientes, a circular cujo assumpto é o seguinte: “Ilmo. Sr.: Estando instituído o prato de sopa no Grupo Escolar ‘Gomes Cardim’ para a distribuição a todos os alumnos, sem distincção, o que vimos fazendo quotidianamente, apelamos para os vossos sentimentos de humanidade, no sentido de contribuir, com o que estiver ao vosso alcance, cuja a quantia, embora pequenina, será recebida com agrado. Ainda participamos que, o vosso filho, ao contrario de comprar, em taboleiros, doces que, na sua maioria, são tão prejudiciais á saúde, em virtude da maneira inescrupulosa por que são vendidos, deve preferir a sopa, bastante recommendavel por ser mais substancial e economica.

Certos de que nosso appello encontrará agasalho no vosso espirito filantrópico, aguardamos, com prazer a vossa resposta, pelo que ficamos gratos”. [esta obra] é de real benefício mormente ás creanças pobres (GRUPO ESCOLAR, 1930, p.4 – grifo das autoras).

O Grupo Escolar Gomes Cardim foi o primeiro grupo escolar do Espírito Santo, instituído na capital capixaba, juntamente com outro em Cachoeiro de Itapemirim. Ambos criados no ano de 1908 (FRANCO; ASSIS, 2013). No momento histórico da nota jornalística, o Secretário de Educação do estado era o Attilio Vivacqua (1894-1964), que viria a ser um dos signatários do Manifesto dos Pioneiros de 1932. “As idéias e as ações político-educacionais de Vivacqua marcaram a presença do Estado do Espírito Santo nos movimentos nacionais de vanguarda nas áreas da educação e da cultura” (SIANO, 2002, p. 170). Por este motivo optou-se por trazer o caso deste Grupo Escolar.

No ano de 1928, Vivacqua, educador conhecido pelos ideais progressistas via “a instituição escolar como fator de transformação social” e acreditava ser fundamental uma formação ampla e adequada do professor. No que concerne à assistência escolar, ele instituiu o fundo escolar (por meio da Lei estadual 1.963/1928) com a intenção de o estado manter as caixas escolares para que estas dessem suporte aos alunos carentes por meio de calçados, vestuário e da merenda escolar. Esta lei capixaba pode ter propiciado a motivação para que o grupo Escolar Gomes Cardim passasse a oferecer a sopa escolar para todos os alunos e não só para os mais carentes, como usual no período. É interessante o fato de que, segundo Lúcia Siano (2002, p.173) sob a administração de Atillio Vivacqua na Secretaria de Educação do Espírito Santo, o estado chegou a “possuir 25 caixas escolares, sendo que 11 fundadas na gestão” dele. Este fato é muito peculiar, visto que o Distrito Federal não mantinha regularidade de ajuda institucionalizada às caixas escolares nesse mesmo recorte histórico. Entretanto, o estímulo ao financiamento das Caixas Escolares promovido por Vivacqua não frutificou por ele ter sido deposto do cargo com a Revolução de 1930.

Em prol da merenda escolar

A merenda também era preocupação da recém-criada Federação Nacional das Sociedades de Educação que na sua sessão de 03 de setembro de 1929 teve uma proposição denominada *Alimentação dos escolares* apresentada pelo Dr. Oscar Clark (1890-1948), então chefe dos inspetores médicos municipais do Distrito Federal.

Por toda a parte e mui especialmente, nas grandes cidades, é elevado o numero de crianças mal alimentadas que, por isso, são indiferentes a tudo; tornam-se atrasados pedagogicos; [...]

A apathia, a tristeza, a debilidade physica, o olhar inexpressivo e a magreza dessas crianças mal nutridas constituem mesmo uma das scenas deprimentes mais communs nas grandes agglomerações humanas, mas, graças á campanha tenaz de verdadeiros missionarios,

sustentada nesses últimos deccenios por medicos escolares de alguns paizes civilizados, operou-se verdadeira revolução na mentalidade dos pedagogos e homens do governo que, assim, passaram a dispensar, qual nos tempos da civilização hellenica, a maior atenção ao physico dos alumnos. [...]

A merenda escolar não tem por fim nutrir, apenas, ás crianças; offerece boa oportunidade ao inspector medico para ensinar o valor dos alimentos para o desenvolvimento do organismo e aos alumnos para dar-lhes conhecimento do *custo* dos materiaes empregados em sua confecção.

Por fim, não é para dispensar o valor educativo de uma refeição em commum, durante a qual devem ser cultivados, não só os hábitos de hygiene individual, como as boas maneiras de tão grande importância em taes occasiões.

Em summa, a merenda escolar suppre a uma necessidade physiologica; é factor importante na prevenção de doenças e oferece bella oportunidade, não só para a instituição de habitos hygienicos e de boas maneiras entre os escolares, como para a realização de um curso pratico sobre economia domestica (CLARK, 1929, p. 7).

O médico Oscar Clark procurava refletir sobre a atuação da medicina escolar, dando aos médicos escolares o status pela responsabilidade da campanha de sensibilização de todos os sujeitos envolvidos na Educação sobre a importância da alimentação escolar, não somente como complementação nutricional, mas também como chance de “aprender pelo exemplo” as práticas alimentares saudáveis⁴ (CLARK, 1929, p.7). Clark foi um intelectual médico que se empenhou no projeto de expansão da oferta das merendas escolares no Brasil, em especial no Rio de Janeiro. Trabalhou intensamente na divulgação da importância da alimentação adequada para o aprendizado infantil, publicando diversos artigos em jornais e periódicos médicos da época. E, como fruto do seu tempo, pregava a higiene como meio civilizatório. Encarou a nutrição como fundamental para a saúde e dedicou seus esforços para promover uma alimentação melhor para os escolares (SILVA, 2017, p.258).

Um resumo do relatório de atividades do Serviço de Inspeção Médica Escolar do Distrito Federal, referentes aos meses de março, abril e maio de 1930 e preparado por Oscar Clark, foi publicado no dia 04 de julho de 1930 na *Gazeta de Notícias*. A nota relatou que as atividades realizadas correspondiam àquelas que foram propostas pela reforma de Fernando de Azevedo. Também havia a descrição das visitas escolares realizadas pelos médicos e dentistas, com detalhes do número de visitas, exames realizados em alunos, professores e funcionários das escolas, exames laboratoriais, vacinações, encaminhamentos hospitalares, consultas dentárias e os procedimentos relativos à mesma e, por fim, a distribuição da merenda escolar conforme descrito:

Pratos de sopa: 163.080; copos de leite: 151.672; chicaras de chocolate: 9.853; pratos de mingão: 14.373; pratos de cangica: 6.662; merendas diversas: 10.734; pão com banana: 5.310; pão com manteiga: 49.274; sandwicks: 6.841; arroz doce: 3.912; chicaras de café: 7.683; pratos de aletria: 922; pães com doce: 600; Total das refeições: 440.416 (INSPECÇÃO MÉDICO-ESCOLAR, 1930, p.5).

O detalhamento do tipo de refeição servida é muito interessante no sentido de qualificar quais tipos de refeições eram servidos nesse período. Na busca por informações sobre o número total de matrículas no ano de 1930, só foram encontradas as informações do ano de 1933. Desta forma, apresenta-se aqui esta informação como uma base, mas sem exatidão. Segundo dados do Instituto Nacional de Estatística (INE), no ano de 1933 o número total de matrículas no Distrito Federal foi de 225.503 alunos nos diversos segmentos e de 166.644 alunos no Ensino Primário (INE, 1936, p.327; 344). Ao se examinar estes números, é possível concluir que as refeições oferecidas no semestre referido não conseguiram cobrir todos os dias letivos dos alunos matriculados no Ensino Primário (“total de refeições: 440.416 e 166.644 alunos no Ensino Primário”). Há de se relembrar que as refeições oferecidas estavam sob as expensas da Caixa Escolar e, por conseguinte, fruto dos esforços dos professores ao apelar para a caridade da sociedade.

Às vésperas da Revolução de 1930, a administração de Fernando de Azevedo na Instrução Pública Municipal do Rio de Janeiro teve que enfrentar as críticas em relação ao seu processo de reforma educacional. De acordo com a ata da Reunião do Conselho Municipal do Rio de Janeiro do dia 04 de setembro de 1930, um dos conselheiros, Dormund Martins, afirmava que Azevedo preteria outras escolas em prol de obras dispendiosas na Escola Normal, além de defender que a reforma não tinha um programa de acompanhamento da atuação dos professores. Mesmo com a defesa de outros conselheiros e a dúvida de outros tantos, a discussão ficara bastante acalorada.

Esta ata foi publicada no *Jornal do Commercio* no dia 07 de setembro de 1930. Nela o conselheiro crítico leu uma carta de um Inspetor Escolar anônimo que fazia parte da instrução pública desde outras administrações. Na carta, entre outras acusações ácidas, o Inspetor falou sobre “elementos perturbadores da aula”, entre eles o serviço obrigatório de sopa escolar. Para o Inspetor, um erro grave era designar o professor para tal serviço, o que comprometeria a aula. “Desviar as professoras de suas funções lectivas para forçá-las a tarefa de dispenseiras, cosinheiras e copeiras dos alumnos é insensato e revoltante”. O inspetor anônimo defendia a oferta de merendas que fossem mais fáceis de preparar, como pães com queijo ou carne e frutas, pois o horário de 4 horas e 30 minutos não seria suficiente para dar conta de todos os processos pedagógicos aliado aos outros “elementos

perturbadores” como dentistas, médicos e “instructores de gymnástica” e reiterava que todo o professorado concordava neste ponto.

Além disso, ele apontou a falta de cozinhas adequadas do ponto de vista higiênico para tal oferta. Outro ponto de destaque foi a queixa do Inspetor sobre a diminuição da autoridade de sua função em relação ao médico escolar, ao qual havia sido dado “propositalmente” prestígio para “desautorização” do inspetor escolar (CONSELHO MUNICIPAL, 1930, p.24).

Esta crítica retrata a desconfiança que ocorreu por parte da sociedade frente à mudança proposta na Reforma Educacional, no Rio de Janeiro bem como em outros estados. Além do mais, também pode mostrar as dificuldades práticas – em especial de pessoal qualificado para as funções extras na escola – e a sobrecarga de funções acumuladas pelos professores. Segundo Faria Filho e Vidal (2000), Fernando de Azevedo tinha consciência da defasagem da estrutura das escolas primárias quando chegou à Direção Geral de Instrução Pública, em 1927. No entanto, o modelo arquitetônico (neoclássico) determinado por ele como o ideal para os grupos escolares foi muito dispendioso, o que lhe rendia muitas críticas, assim como esta destacada no *Jornal do Commercio*. Em relação à ata do dia 04 de setembro de 1930, havia resistência em aceitar um novo modelo de escola, o que se faz perceber quando o Inspetor Escolar anônimo declara que as aulas extracurriculares são “elementos perturbadores”.

Já aqui, nos que viriam a ser os últimos anos da Primeira República, nota-se uma clara defesa da alimentação escolar como um dos elementos importantes a serem oferecidos pela escola. Como evidenciado por esta carta anônima supracitada, a merenda escolar deveria ser ofertada, mas não sob a responsabilidade do professor.

Ao final de sua gestão (a qual foi obrigado a deixar em razão da derrubada do governo), em 1930, Azevedo havia conseguido terminar nove grupos escolares no modelo proposto, com um gasto vultoso para os cofres públicos. Infelizmente, “o plano de edificação escolar de Azevedo mostrava-se insatisfatório num momento em que se pregava a ampliação da população brasileira no interior do ensino público primário” (FARIA FILHO; VIDAL, 2000, p. 29). Sendo assim, conclui-se que parte das queixas seria verídica em relação à inexistência ou à precariedade de cozinhas capazes de fornecer uma refeição de qualidade. Outrossim, a responsabilização dos professores em produzir, servir e até mesmo custear as refeições está longe de ser uma estratégia adequada no processo de melhoria da nutrição do escolar. Em qualquer tempo.

A nova perspectiva com que se olhou para a escolarização primária pretendia ver a escola como uma instituição social e não simplesmente de caráter “humanitário”. Nagle (1974, p.214) aponta que a reestruturação do currículo, a inclusão de novas matérias e de atividade extracurriculares viriam a “transformar a natureza e as funções da ‘velha’ escola primária, bem como ampliar o seu raio de ação”. No entanto, este autor acentua que o Estado, mesmo diante de transformações sociais ocorridas neste período, colocou-se a “serviço da classe dominante” e se desdobrou para “atender às exigências e reivindicações do momento” e por fim acabou por preservar “determinada estrutura social”.

A estrutura social foi se tornando mais complexa à medida que a industrialização aumentou no decorrer dos anos de 1920. O crescimento da população trazia novas demandas e um novo perfil de urbanidade, em contraste com um crescente êxodo rural. A concentração populacional foi mais intensa nas grandes cidades. “O Rio de Janeiro seria o coração da República, São Paulo a cabeça, e anos depois viria Belo Horizonte, a cidade que a República imaginou à sua imagem e semelhança, e que se tornou a primeira urbe planejada do Brasil” (SCHWARCZ; STARLING, 2015, p. 326). Este quadro marcou a região Sudeste como eixo econômico do país.

Para Chaves (2006, p. 111), apesar do Rio de Janeiro ter deixado de ser o centro econômico, ele continuou sendo “o centro decisório da luta política do país” isto porque “São Paulo, ao consolidar o seu parque industrial, vai precisar cada vez mais do apoio do Estado nacional, cuja organização burocrática encontra-se em solo carioca”. A industrialização ganhou força à medida que o próspero setor de exportação de café havia transferido seus lucros para o setor industrial por força da Depressão de 1929 (ROMANELLI, 1985, p. 48).

A crise causada pela Grande Depressão abalou como nunca a maior parte dos países. No Brasil, suas marcas foram sentidas pela “alta dos preços, o desemprego, a perda do valor de compra da moeda” (SCHWARCZ; STARLING, 2015, p. 360) e ao fim do governo de Washington Luís – que viria a ser deposto – as medidas tomadas foram ineficazes para reverter o quadro. Este então era o cenário que abriria espaço para a Revolução de 1930.

É necessário pontuar que o ato de se alimentar para os seres humanos ultrapassa a característica natural de necessidade fisiológica de se nutrir e evidencia o “resultado e representação de processos culturais que preveem a domesticação, a transformação, a reinterpretção da natureza” (MONTANARI, 2013, p. 15). A merenda escolar terminava esse período recebendo mais atenção e começava a se firmar como prática escolar e povoar o imaginário da comunidade escolar. As sopas, leites e ofertas de almoço

começam a fazer parte do que Vidal e Schwartz (2011, p. 18) chamam de fazeres do cotidiano dentro da escola, entretanto, ainda estavam atrelados à caridade e ao processo de sanar a fome e longe de se constituírem um direito.

Conclui-se então que o conjunto de documentação aqui analisado evidencia que nas três primeiras décadas da Primeira República Brasileira já havia uma preocupação em torno de uma oferta mais efetiva da alimentação no ambiente escolar. Entrementes, as empreitadas descentralizadas dos estados que compunham a Federação foram muito dispersas. Pode-se dizer que houve pouca eficácia dos governos estaduais em promoverem a frequência de alunos mais carentes porque se limitaram a instituírem as Caixas Escolares como obrigatórias sem, no entanto, reservarem recursos financeiros para a sua manutenção. Gradativamente as escolas passaram a ofertar a merenda, que continuou a ser financiada pela Caixa Escolar, mantida financeiramente pela iniciativa caritativa da comunidade escolar e pelos professores.

Referências

ARAÚJO, Maria Cristina de Albuquerque. Antônio de Arruda Carneiro Leão. Verbete. In: FÁVERO, M. L. A.; BRITTO, J.M. (orgs.). *Dicionário de Educadores no Brasil*. 2.ed. Rio de Janeiro: Editora UFRJ/MEC- Inep-Comped, 2002. p. 114-122.

ARAÚJO, Vânia. A criança socialmente desvalida: entre o trabalho e a ameaça da lei. In: FARIA FILHO, Luciano; ARAÚJO, Vânia. (orgs.). *História da Educação e da assistência à infância no Brasil*. Vitória: EDUFES, 2011. p. 171-204.

ASSISTENCIA ESCOLAR. Mensagem, ao Conselho Municipal, lida, na sessão do dia 1, pelo Prefeito Sr. Antonio Prado Junior. Jornal *O Paiz* dia 04 de junho de 1929. Hemeroteca Digital Brasileira. Disponível em http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=178691_05&PagFis=10775&Pesq=merenda%20escolar Acesso setembro de 2019.

BELIK, Walter; SILVA, José Graziano; TAKAGI, Maya. Políticas de combate à fome no Brasil. *São Paulo em perspectiva*, São Paulo, v. 15, n. 4, p. 119-129, Dec. 2001. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-88392001000400013&lng=en&nrm=iso>. access on 15 June 2020. <https://doi.org/10.1590/S0102-88392001000400013>.

BEZERRA, José Arimatéia Barros. Do Programa Nacional de Merenda Escolar (1954) ao Programa Fome Zero (2003): rastros do itinerário da Política de Alimentação Escolar no Brasil (450-468). In: CAVALCANTE, M. J. M. (org.). *Biografias, Instituições, Idéias, Experiências e Políticas Educacionais*. Fortaleza: Ed. UFC, 2003.

BRASIL. *Decreto nº 7.247 de 19 de abril de 1879*. Reforma o ensino primario e secundario no municipio da Côrte e o superior em todo o Imperio. Disponível em <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/1824-1899/decreto-7247-19-abril-1879-547933-publicacaooriginal-62862-pe.html> Acesso em 15 agosto de 2019.

BURLANDY, L.; ANJOS, L.A. Acesso à alimentação escolar e estado nutricional no Nordeste e Sudeste do Brasil, 1997. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro, 23(5):1217-1226, mai, 2007.

CAIXAS ESCOLARES. Jornal *A Época* dia 27 de agosto de 1915. Edição 01098. Hemeroteca Digital Brasileira. Disponível em <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=720100&pesq=merenda%20escolar&pasta=ano%20191> Acesso em 12 fev 2019.

CAMARA, Sonia. Infância pobre e instituições assistências no Brasil republicano. In: FARIA FILHO, L.M.; ARAÚJO, V.C. (orgs.). *História da Educação e da assistência à infância no Brasil*. Vitória: EDUFES, 2011. p. 17-56.

CARVALHO, Julio Oscar Novaes de. *Relatorio* da Escola “Quinze de Novembro” apresentado ao Exmo. Sr. Dr. J.J. Seabra (Ministro da Justiça e Negocios Interiores) pelo Director Julio Oscar Novaes de Carvalho. Fevereiro de 1905. Disponível em <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=873837&PagFis=7371&Pesq=congresso%20de%20higiene%20escolar> Acesso em 03 setembro de 2019.

CARVALHO, José Murilo de. O povo do Rio de Janeiro: bestializados ou bilontras? *Revista Rio de Janeiro*, n. 8, p. 101-114, set./dez. 2002.

CARVALHO, Marta Maria Chagas. Quando a história da educação é a história da disciplina e da higienização das pessoas. In: FREITAS, Marcos Cezar (org.) *História Social da Infância no Brasil*. 6. ed. São Paulo: Cortez, 2006.

CARVALHO, Rosana Areal; BERNARDO, Fabiana de Oliveira. Caixa Escolar: instituto inestimável para execução do projeto da educação primária. *Educação em Foco*, Juiz de Fora, v. 16, n. 3, p. 141-158, 2012.

CHAVES, Miriam Waidenfeld. As escolas católicas de prestígio no Rio de Janeiro: as razões da distinção. In: LOPES, Sonia de C.; CHAVES, Miriam W. *A história da educação em debate: estudos comparados, profissão docente, infância, família e Igreja*. Rio de Janeiro: Mauad X: FAPERJ, 2012. p.141-154.

CLARK, Oscar Castello Branco. Federação Nacional das Sociedades da Educação. Publicada no *jornal O Paiz* do dia 13 de setembro de 1929. Hemeroteca Digital Brasileira. Ano 1929. Edição 16399. Ocorrência 7/7. Disponível em http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=178691_05&PagFis=39589&Pesq=merenda%20escolar Acesso em setembro de 2019.

COIMBRA, Marcos; MEIRA, João Francisco Pereira de; STARLING, Mônica Barros de Lima. *Comer e aprender: uma história da alimentação escolar no Brasil*. Belo Horizonte: Ministério da Educação; mar. 1982. 685 p

CONSELHO MUNICIPAL do Rio de Janeiro. Ata do dia 04 de setembro de 1930 publicada no *Jornal do Commercio* do dia 07 de setembro de 1930. Hemeroteca Digital Brasileira. Edição 214. Ocorrência 1/5. Disponível em http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=364568_12&PagFis=5265&Pesq=merenda%20escolar%20+%20fernando%20azevedo Acesso setembro de 2019.

CORREIO PAULISTANO. *Notas*. 08 de novembro de 1919. N. 20.241. São Paulo. Hemeroteca Digital Brasileira. Disponível em http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=090972_06&PagFis=51084&Pesq=merenda%20escolar Acesso em 12 de fev de 2019.

CUNHA, Marcus Vinícius da; SILVA, Tatiane da. Concepções políticas e educacionais de Renato Jardim na década de 1930. *Revista HISTEDBR on-line*, Campinas, nº 53, p. 78-91, out 2013, p. 78-91. Disponível em <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/histedbr/article/view/8640194/7753> Acesso em 18 de março de 2019.

DIRECTORIA GERAL de Instrução Publica. *Jornal do Brasil* dia 06 de novembro de 1924. Hemeroteca digital Brasileira. Ano 1924. Edição 0269. Ocorrência 4/18. Disponível em http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=030015_04&PagFis=28115&Pesq=carneiro%20leao%20+%20merenda Acesso em 24 de setembro de 2019

EM FAVOR DA INFANCIA POBRE. *Jornal O Paiz*. Dia 31 de agosto de 1908. Hemeroteca Digital Brasileira. Disponível em http://memoria.bn.br/docreader/DocReader.aspx?bib=178691_03&pagfis=17020 Acesso em 16 de fevereiro de 2019.

FARIA FILHO, Luciano Mendes; VIDAL, Diana Gonçalves. Os tempos e os espaços escolares no processo de institucionalização da escola primária no Brasil. *Revista Brasileira de Educação*. Mai/Jun/Jul/Ago 2000, Nº 14 . p. 19-34. Disponível em <http://www.scielo.br/pdf/rbedu/n14/n14a03> Acesso setembro de 2019.

FRANCO, Sebastião Pimentel; ASSIS, Elezeare Lima. Considerações sobre o Grupo Escolar Gomes Cardim no contexto da Educação Primária no Espírito Santo da Primeira República. *Revista Ágora*, Vitória, n. 18, 2013, p. 65-76

GAZE, Isabella Paula. *ORLANDO CORRÊA LOPES: a gestão de um anarquista na Escola Profissional Visconde de Mauá (1916-1927)*, Dissertação de mestrado. PPG em Educação, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro. Orientadora Angela Maria Souza Martins. Rio de Janeiro, 2013.

GOMES, Angela de Castro. O Estado Novo e o debate sobre o populismo no Brasil. *Sinais Sociais*, Rio de Janeiro, v.9 n. 25, p.1-136, maio-ago. 2014. Disponível em http://www.sesc.com.br/wps/wcm/connect/cc6b27dc-5b8d-4e2f-9318-0d1a7c84e2aa/Revista_SSociais_25web.pdf?MOD=AJPERES&CACHEID=cc6b27dc-5b8d-4e2f-9318-0d1a7c84e2aa Acesso em 16 out 2019.

GRUPO ESCOLAR “Gomes Cardim”. Sopa Escolar. Nota publicada no jornal *Diario da Manhã* no dia 31 de agosto de 1930. Edição 2419(1). Disponível em <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=572748&pesq=Dumas%20+%20merenda&pasta=ano%20193> Acesso em outubro de 2019.

HOBBSBAWN, Eric. *Era dos Extremos*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

INÁCIO FILHO, Geraldo; SILVA, Maria Aparecida da. Reformas educacionais durante a Primeira República no Brasil (1889-1930). In: SAVIANI, D. (org.). *Estado e Políticas educacionais na história da educação brasileira*. Vitória: EDUFES, 2010. p. 219-252.

INE - INSTITUTO NACIONAL DE ESTATÍSTICA. Anuário Estatístico do Brasil. Ano II-1936. Rio de Janeiro: Tipografia do Departamento de Estatística e Publicidade, 1936. Disponível em <https://biblioteca.ibge.gov.br/biblioteca-catalogo?id=720&view=detalhes>

INSPECÇÃO MÉDICO-ESCOLAR. Os serviços medico-dentários escolar durante o 1º semestre do corrente ano. Publicado na *Gazeta de Notícias* do dia 04 de julho de 1930. Ano 1930/Edição 156. Ocorrência 1/3. Hemeroteca Digital Brasileira. Disponível em http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=103730_06&pesq=Dumas%20+%20merenda&pasta=ano%20193 Acesso outubro de 2019.

JARDIM, Renato. Relatório sobre a Instrução Pública no Distrito Federal. *Jornal do Brasil* dia 30 de dezembro de 1926. Hemeroteca Digital Brasileira. Disponível em http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=030015_04&pesq=merenda%20escolar&pasta=ano%20192 Acesso em 15 março de 2019.

KULESZA, Wojcieh Andrzej. Genealogia da Escola Nova o Brasil. *Revista Educação em foco UFJF*. Juiz de Fora. Disponível em <http://www.ufjf.br/revistaedufoco/files/2010/02/061.pdf> Acesso em 10 set 2019.

LEONZO, Nanci. A propósito do Beribéri. *Revista Territórios & Fronteiras*. Cuiabá, v.5, n. 2, 2012. Disponível em <file:///D:/Perfil/Downloads/Dialnet-APropositoDoBeriberi-4807266.pdf> Acesso em 03 setembro 2019.

LOPES, Orlando Corrêa. Nota publicada no jornal *A noite* no dia 11 de agosto de 1917. Edição 2030. Hemeroteca digital brasileira. Disponível em http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=348970_01&PagFis=11182 acesso em setembro de 2019.

LOPES, Antônio de Pádua Carvalho. Profissão docente, formação de professores e instituições escolares. In: SIMÕES, Regina Helena Silva; CORREA, Rosa Lydia Teixeira; MENDONÇA, Ana Waleska Pollo Campos (orgs.). *História da profissão docente no Brasil*. v.7. Vitória: EDUFES, 2011. p.59-78.

LUCA, Tania Regina. História dos, nos e por meio dos periódicos. In: PINSKY, Carla B. (org.). *Fontes Históricas*. 2.ed., 1ª reimpressão. São Paulo: Contexto, 2008. p. 111-154.

MARTÍNEZ, Silvia Alicia; PINHO, Francine Nogueira Lamy Garcia. Brazilian school food policy: Social representations and marks from the past. *Education Policy Analysis Archives*, vol.24, nº 66, 1-34, 2016. Doi:<http://dx.doi.org/10.14507/epaa.24.2241>.

“MERENDA ESCOLAR” DE RIO PRETO, *Revista Educação e Pediatria*, Anno I, N.I, junho de 1913, p.66. Rio de Janeiro. Directores proprietários: Franco Vaz (director da Escola Premunitória 15 de Novembro) e Dr. Alvaro Reis (médico do Hospital de crianças do Rio de Janeiro). Hemeroteca Digital Nacional. Disponível em <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=305774&pesq=merenda%20escolar&pasta=ano%20191> Acesso em 12 de fev de 2019.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. Trad. Letícia Martins de Andrade. 2.ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

MORAES, Margarete Farias de; LEITE, Juçara Luzia. Os dissensos nos discursos médicos sobre a saúde do escolar: o caso das inspetorias escolares no Rio de Janeiro nas primeiras décadas do século XX. *Dimensões*, vol. 34, 2015, p. 204-227. ISSN: 2179-8869.

NA ESCOLA PROFISSIONAL masculina. *Correio Paulistano* dia 09 de março de 1913. Hemeroteca Digital Brasileira. Disponível em http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=090972_06&PagFis=28275&Pesq=sopa%20escolar Acesso em 15 de fev 2009.

NAGLE, Jorge. *Educação e sociedade na Primeira República*. São Paulo, EPU/Ed.USP, 1974.

NOTAS OFFICIAES. *Jornal do Brasil* dia 28 de junho de 1924. Ano 1924. Edição 155. Ocorrência 189. Hemeroteca Digital Nacional. Disponível em http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=030015_04&pasta=ano%20192&pesq=%22Notas%20officiaes%22 Acesso em 15 fev 2019.

O “COPO DE LEITE” nas escolas municipais. *Jornal do Brasil* dia 08 de novembro de 1924. Ano 1924/edição 269. Disponível em http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=030015_04&pasta=ano%20192&pesq=%22Se%20estas%20s%C3%A3o%20pobresinhas,%20desherdadas%20da%20sorte%22 Acesso em setembro 2019.

O HORARIO NAS ESCOLAS publicas municipais. *Revista Educação e Pediatria*, Anno I, N.I, junho de 1913, p. 64. Rio de Janeiro. Directores proprietarios: Franco Vaz (director da Escola Premunitoria 15 de Novembro) e Dr. Alvaro Reis (médico do Hospital de crianças do Rio de Janeiro). Hemeroteca Digital Nacional. Disponível em <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=305774&pesq=merenda%20escolar&pasta=ano%20191> Acesso em 12 de fev de 2019.

OS GRUPOS E AS CAIXAS ESCOLARES, *Jornal O paiz* dia 20 de novembro de 1913. Hemeroteca Digital Brasileira. Disponível em http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=178691_04&pesq=caixa%20escolar%20+%20merenda&pasta=ano%20191 Acesso em 16 agosto de 2019.

PASSETTI, Edson. Crianças carentes e políticas públicas. In: PRIORI, Mary del (org.). *História das crianças no Brasil*. 6.ed. São Paulo: Contexto, 2008. p.347-375.

PAULILO, André Luiz. A infância cercada: as políticas de controle da população escolar nas reformas educacionais do Distrito Federal entre 1922 e 1935. In: LOPES, S.C.; CHAVES, M.W. (orgs.). *A história da educação em debate: estudos comparados, profissão docente, infância, família e igreja*. Rio de Janeiro: Mauad X/FAPERJ, 2012.

PINHO, Francine Nogueira Lamy Garcia. *Merenda escolar brasileira: marcas da história na adesão e nas representações sociais*. Dissertação (Mestrado em Políticas Sociais) – Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro, Centro de Ciências do Homem, Campos dos Goytacazes, RJ. Orientação Prof^a Dr^a Silvia Alicia Martínez, 2015.

RIO DE JANEIRO. Diário Oficial da União. *Decreto 1.058 de 29 de janeiro de 1916*. Dá regulamento ao serviço de inspeção medica escolar. Hemeroteca Digital Brasileira.

Disponível em <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=663816&PagFis=6285&Pesq=in%20medica%20escolar> Acesso em agosto de 2019.

ROCHA, Heloísa Helena Pimenta. GONGRA, José Gonçalves. A escola e a produção de sujeitos higienizados. *Perspectiva*, Florianópolis, v.20, n.02, p.493-512, jul./dez. 2002.

ROCHA, Heloísa Helena Pimenta. Entre o exame do corpo infantil e a conformação da norma racial: aspectos da atuação da Inspeção Médica Escolar em São Paulo. *História, Ciências, Saúde – Manguinhos*, Rio de Janeiro, v.22, n.2, abr.-jun. 2015, p.371-390

ROMANELLI, Otaíza de Oliveira. *História da Educação no Brasil (1930/1973)*. 7.ed. Petrópolis: Vozes, 1985.

SCHWARCZ, Lilia Moritz; STARLING, Heloisa Murgel. *Brasil: uma biografia*. São Paulo: Companhia das Letras, 2015.

SIANO, Lúcia Maria França. Atílio Vivacqua. Verbete. In: FÁVERO, M.L.A; BRITTO, J.M. (orgs.). *Dicionário de Educadores no Brasil*. 2.ed. Rio de Janeiro: Editora UFRJ/MEC- Inep-Comped, 2002. p. 114-122.

SILVA, Henrique Mendonça da. *A higiene escolar além das palavras: Oscar Clark e o tratamento médico escolar*. Campinas, 2017. Orientadora Prof^a Dr^a Heloísa Helena Pimenta Rocha. Tese de doutorado – Universidade Estadual de Campinas, Faculdade de Educação.

SOPA ESCOLAR. *Correio Paulistano* dia 28 de janeiro de 1913. p.6. Edição 17786. Hemeroteca Digital Brasileira. Disponível em http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=090972_06&pesq=sopa%20escolar&pasta=ano%20191 Acesso em 15 fev 2019.

STEFANINI, Maria Lúcia Rosa. *Merenda Escolar: História, evolução e contribuição no atendimento das necessidades nutricionais das crianças*. Tese de doutorado. Orientadora Prof^a Dr^a Sophia Cornbluth Szarfarc. Univ. de São Paulo, São Paulo, 1997.

¹ Este perfil só mudaria teoricamente com a oficialização do programa pelo governo federal em 1955/1956, quando foi declarado que a refeição era para todos os alunos do ensino fundamental da escola pública. Na prática não foi assim linear porque a oferta se mostrou insuficiente, qualitativa e quantitativamente, para abranger o que preconizava na legislação. Sabe-se que em grande medida, os rincões do país ficaram até a virada de século XXI com uma cobertura precária. (BURLANDY; ANJOS, 2007; BEZERRA, 2003; STEFANINI, 1997).

² É considerável ressaltar que no percurso da pesquisa apresentada aqui foi encontrado outro tipo de caixa que se denominava Caixa Econômica Escolar. Esta última era bem diferente daquelas caixas nas quais se debruça aqui, pois estas eram formadas por depósitos realizados pelos pais dos alunos, uma espécie de poupança repassada à Caixa Econômica Federal, que seria retirada quando do término dos estudos do aluno. Ambas foram tratadas no decreto expedido por Leôncio de Carvalho em 1879.

³ As fontes alimentares principais são as carnes, os cereais integrais e as leguminosas. O beribéri é uma condição nosológica associada à pobreza, já que suas fontes alimentares têm valor financeiro mais elevado e necessitam ser comidos em quantidades adequadas para que supra a necessidade de tiamina. Ainda hoje, mesmo com a causa sendo indubitavelmente a deficiência da vitamina B1, a doença é de difícil diagnóstico

devido aos sintomas inespecíficos no início. Ela ainda acomete a população brasileira, em especial àquela mais carente e com alimentação monótona.

⁴ O termo utilizado por Clark (1929) “aprender pelo exemplo” vinha sendo disseminado no meio científico, em especial após a Primeira Guerra. Os médicos escolares franceses e brasileiros, referidos por Clark nesta exposição, defendiam a forma de aprender a higiene pelo exemplo com atividades práticas dentro da escola.

Artigo recebido em 3 de julho de 2020
Aceito para publicação em 17 de setembro de 2020

**A EDUCAÇÃO ALIMENTAR COMO ARTE CULINÁRIA:
ALIMENTAÇÃO, GÊNERO E SENSIBILIDADES NA HISTÓRIA
(NATAL, 1914-1945)**

**NUTRITION EDUCATION AS A CULINARY ART:
ALIMENTATION, GENDER AND SENSIBILITIES IN HISTORY
(NATAL, 1914-1945)**

Vitória Diniz de SOUZA*

Resumo: O objetivo desse artigo é identificar as práticas discursivas e não-discursivas acerca da educação alimentar produzidas pela Escola Doméstica que visavam educar os sentidos e sensibilidades das futuras “donas de casa” formadas pela escola. Essa instituição de ensino doméstico foi inaugurada em 1914 na cidade do Natal no Rio Grande do Norte. Visto que, nesse período, surgiu a defesa da educação alimentar nas escolas em conjunto de diversas iniciativas políticas de intervenção desse espaço. Sendo as mulheres o principal objeto desses discursos que atribuíam a elas e a sua educação principal meio para promover essas transformações. Portanto, esses discursos visavam a produção de novas práticas alimentares a partir da educação dos sentidos e das sensibilidades promovendo novos modos de subjetivação.

Palavras-chave: História da Educação Alimentar; Gênero; Sensibilidades.

Abstract: The main goal of this article is to identify the discursive and non-discursive practices about nutrition education produced by *Escola Doméstica* that aimed at educating the future housewives' senses and sensibilities. This domestic education institution was opened in 1914 in Natal city in Rio Grande do Norte. Thus, in this period, emerged the defense of nutrition education at schools and several political initiatives of the intervention in that space. Being the women the main object of these discourses that attributed to them and their education the key way to promote these transformations. Therefore, these discourses aimed at the production of new eating practices starting with an education of the senses and sensibilities and promoting new types of subjectivation.

Keywords: History of Nutrition Education; Gender; Sensibilities.

Introdução:

A arte culinária, com o desenvolvimento da civilização e o aperfeiçoamento da educação doméstica da mulher, tem sido cultivada como qualquer outra arte. Outrora, as moças se envergonhavam de ir à cozinha preparar qualquer acepipe; no entanto, sabiam fazer, e com perfeição, o labirinto, a renda de bilros, o tricot e emfim toda a sorte de trabalhos de agulha (AZEVEDO, 1925, s/p).

* Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Educação da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN). Bolsista de Mestrado Pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq). Pesquisadora do Grupo de Estudos e Pesquisas em História, Educação e Diversidade (GEPHED/CE/UFRN). E-mail: vitoria4218@gmail.com

O entendimento da culinária como um tipo de arte não é recente, na verdade, figuras como *chefs* comandando mais de uma dúzia de funcionários em cozinhas de restaurantes renomados, nos quais cada prato é consumido por altos valores, são antigas. No entanto, a compreensão de que aquilo que era produzido em casa, na cozinha familiar, como uma forma de arte é pouco usual e relativamente recente. Assim sendo, o trecho acima foi retirado de um artigo intitulado *A nova Arte Culinária* publicado na *Revista Escola Doméstica*, um periódico produzido entre 1925 a 1926 na cidade do Natal, no Rio Grande do Norte. Essa revista era elaborada e editada por alunas e professoras(es) da *Escola Doméstica*, uma escola de ensino doméstico destinada para as jovens moças da elite potiguar e o texto acima foi uma das teses de conclusão de curso assinado pela aluna Alda Azevedo¹.

É possível perceber na citação acima uma das prioridades da educação doméstica: ensinar as jovens moças sobre os encantos da cozinha e a necessidade da mulher saber cozinhar. Dessa maneira, encontraram uma via de aproximação entre as jovens mulheres da elite potiguar ao ambiente da cozinha, elevando o seu status, ao nomear esse espaço como um ateliê artístico, onde são produzidos não apenas pratos culinários, mas obras de artes que seriam apreciadas pela família. Toda essa narrativa em torno da cozinha fazia parte das tentativas de educação feminina que preocupavam-se com a organização dos lares da elite brasileira no início do século XX.

Com efeito, o objetivo desse artigo é identificar as práticas discursivas e não-discursivas acerca da educação alimentar produzidas pela *Escola Doméstica* que visavam educar os sentidos e sensibilidades das futuras “donas de casa” formadas pela escola. Os discursos acerca da importância da qualidade da alimentação começaram a se popularizar no final do século XIX e início do século XX, ganhando defensores em vários lugares do mundo. Nesse ínterim, surge a defesa da educação alimentar nas escolas em conjunto de diversas iniciativas políticas de intervenção desse espaço. Dessa maneira, surge diversos discursos em torno da responsabilidade das mulheres em provocarem essas transformações devido a sua condição como “mulheres” e “donas de casa”, aquelas responsáveis pela produção dos alimentos no meio familiar. As escolas de ensino doméstico se tornaram os principais expoentes desses discursos, como é o caso da *Escola Doméstica*. Essa nova educação alimentar estava embasada nos conhecimentos científicos produzidos pelos saberes da medicina, biologia, nutrição. Nesse sentido, foi encontrada a maciça produção de discursos em torno da configuração de novas práticas alimentares que fossem padronizadas a partir do que se entendia como higiênico e saudável. Sendo as mulheres o principal objeto desses discursos que atribuíam a elas e a

sua educação como principal meio para promover essas transformações. Esses discursos visavam a produção de novas práticas alimentares a partir da educação dos sentidos e das sensibilidades promovendo novos modos de subjetivação.

Esse trabalho adota a perspectiva histórica de análise das fontes selecionadas, encontradas durante a minha pesquisa acerca do ensino doméstico, realizada no Rio Grande do Norte. Durante essa pesquisa, foram encontrados discursos acerca da importância do consumo de uma alimentação saudável produzidos por professores(as) e alunas da *Escola Doméstica*. Dessa forma, procuro analisá-los com o auxílio do método da análise do discurso inspirado pela obra de Michel Foucault (1999; 2008) e do trabalho do historiador Durval Muniz de Albuquerque Júnior (2007; 2009; 2019) que entende que as fontes devem ser entendidas como discursos produzidos no passado, sendo a sua produção e transformação em fonte histórica perpassada por relações de poder. Por isso, a leitura desses discursos deve ser feita através de uma análise externa, que “implica perguntar a respeito de suas relações com aquilo que o cerca, com aquilo que o situa num dado tempo, espaço, sociedade, cultura, relações políticas, econômicas, ou seja, perguntar-se por aquelas condições que permitiram sua emergência” (ALBUQUERQUE JÚNIOR, 2009, p. 236). E uma análise interna, “tomá-los como sendo em si mesmos um acontecimento, um evento que merece ser interrogado enquanto tal [...] o texto dos discursos tem uma espessura própria, tem regras de constituição e de produção, tem uma estrutura interna que precisa ser analisada” (ALBUQUERQUE JÚNIOR, 2009, p. 237). Os textos analisados se apropriam de certos conceitos com embasamento científico como os da higiene alimentar e química dos alimentos. Ou seja, constituem parte de uma formação discursiva acerca da nutrição e seus impactos no corpo humano, relacionando-se com uma gama de discursos acerca do corpo saudável e da importância da educação alimentar.

Assim, procurei encontrar como foram estabelecidas as formações discursivas acerca da educação alimentar, como uma formação discursiva (re)elaborada pelo discurso científico, médico e da economia doméstica. Nessas práticas discursivas, encontrei dispersões e singularidades como é o caso da *Escola Doméstica*, a única escola de ensino doméstico no Brasil, inaugurada em 1914 e inspirada nas *École de Menagère*² da Suíça, escolas destinadas para as jovens acima dos 15 anos, após a finalização do que correspondia ao Ensino Primário. Na Suíça, essa modalidade de ensino era obrigatória para todas as moças, com o objetivo de educar as mulheres para a sua atuação na família (PESSOA, 2004). Antes mesmo dos discursos sobre a importância da educação alimentar ganharem relevância no Brasil, na escola já se desenvolvia um trabalho com essa

proposta. Essa escola vivia um certo isolamento no Brasil, por ser a única do gênero e ter sido implementada em um dos estados mais pobres do país. Apesar de manter vínculos com as organizações de ensino doméstico da Europa, como as da Suíça, e principalmente, da Bélgica.

Pensando em todas essas questões, articulei outros conceitos durante essa análise como o de gênero, pois, durante a leitura dessas fontes percebi o forte apego a determinação de certos papéis de gênero, como o caso da elaboração de um padrão de feminilidade baseado na imagem da “dona de casa”. Nesse sentido, entendo gênero como uma categoria analítica acerca das diferenças atribuídas ao sexos, responsáveis por criarem discursos, performatividades, modos de subjetivação e hierarquias acerca do corpo. Dessa maneira, dialoguei com teóricas dessa área como Judith Butler (2003; 2019) e Guacira Louro (2003; 2008; 2019).

Além disso, esse é um trabalho de história da educação, por isso, adotei a abordagem dos estudos acerca da educação dos sentidos e das sensibilidades e sua história, como teorizada por Marcus Aurelio Taborda de Oliveira (2012; 2017). A história da educação dos sentidos e das sensibilidades busca compreender como foi possível, ao longo do tempo, educar os sentidos e forjar as sensibilidades, ou seja, “a educação dos sentidos e das sensibilidades parece um domínio promissor para tentarmos compreender aquilo que não é evidente, aquilo que é de difícil captura” (BRAGHINI; MUNAKATA; OLIVEIRA, 2017, p. 20). Desse modo, compreendo que a educação dos sentidos se produz através de práticas discursivas e não-discursivas que tem a experiência e a percepção no seu horizonte de intervenção. Uma educação que produz discursos, representações, imagens e hierarquiza, valorizando certas práticas e rejeitando outras. Nesse sentido, esse estudo procura entender como a educação alimentar educava os sentidos e produzia práticas de preparação e higienização dos alimentos, de adestramento dos corpos que consome esses alimentos, que também, se relacionava com comportamentos coletivos e individuais. Uma educação que estabelece critérios de *generificação* sobre quem deve produzir, preparar e receber a comida. Os sentidos podem ser entendidos como a visão, o tato, o olfato, a audição e o paladar, como também, as emoções, as sensações, os pensamentos, os prazeres.

Portanto, esse artigo se organiza em duas partes, a primeira, intitulada *A busca por uma nova educação alimentar e pelo corpo saudável*, discorrerei sobre como entre os séculos XIX e XX houve transformações nas relações entre alimentação e saúde, sendo recorrente práticas discursivas acerca da importância do cuidado com o corpo e sobre a necessidade da higienização dos alimentos e da compreensão dos perigos e benefícios da

comida. Idealizando a escola como um espaço propício para a difusão de práticas alimentares saudáveis. E na segunda parte, intitulada *A Escola Doméstica e a educação dos sentidos do paladar através da culinária*, analiso os discursos produzidos na escola sobre a “nova arte culinária” e a importância de uma educação feminina que privilegiasse a educação alimentar para as futuras “mães de família” que seriam responsáveis pelo preparo desses alimentos.

A busca por uma nova educação alimentar e pelo corpo saudável:

Alimentar-se é uma prática dinâmica que se modificou ao longo do tempo, ela não é neutra e também se estabelece a partir de relações de poder. Sendo o estudo acerca da história da alimentação atravessado pela questão dos discursos, das representações, do imaginário, das sociabilidades e das sensibilidades. Segundo Carlos Roberto Antunes dos Santos (2005, p. 12-13):

O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais como espelho de uma época e que marcaram uma época. Nesse sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come.

Conforme Henrique Carneiro (2003), a alimentação pode ser interpretada a partir de diferentes perspectivas. Por exemplo, como se formaram os hábitos alimentares, de como determinados padrões de consumo se estabeleceram e se alteraram. Além disso, a alimentação tem se tornado um aspecto incontornável dos mais diversos estudos e sua onipresença em todas as sociedades passou a ser considerada por especialistas como uma chave mestra para perceber os mais diversos aspectos, ideias e conflitos de todos os povos e épocas.

Ao longo do século XIX, o conhecimento científico foi consolidando-se entre muitos estudos acerca do funcionamento do corpo humano, e principalmente, em relação ao efeito da presença das bactérias e microrganismos. Apesar da criação do microscópio ser atribuída a Antonie van Leeuwenhoek em 1673, suas descobertas só vieram a ter um impacto significativo na formação das ciências no século XIX. A invenção das conservas em vidros ou latas fervidas, em 1804, tornou possível o armazenamento e transporte dos alimentos. Por conseguinte, ocorreu a criação do primeiro refrigerador, em 1851, e a

viagem do primeiro navio frigorífico da Argentina para a Europa, em 1876, aspectos que possibilitaram uma nova maneira de produzir e comercializar os alimentos (CARNEIRO, 2003). Todas essas criações foram muito benéficas para a qualidade alimentar e também reordenaram os hábitos das populações no mundo todo.

Ademais, as ciências da nutrição vieram a se constituir um campo de estudo nesse período, provocando mudanças significativas nos discursos acerca dos efeitos da alimentação no corpo humano e das melhores maneiras de se produzir, preparar e consumir. De acordo com Eronides da Silva Lima (2000, p. 40-41):

Isso põe em evidência o surgimento, no interior das ciências médicas, de uma nova racionalidade essencialmente instrumental, e é por esta ótica que deve ser analisada a gênese e a constituição da educação alimentar. Havia um problema social a ser resolvido, pois o estado das sociedades indicava que a maioria da população vivia em subalimentação, ao passo que uma minoria desperdiçava alimentos comprados. A nova era da nutrição estava vinculada a essa causa social que mobilizou os países a encará-la a seu modo, contando, para isso, com a criação dos institutos de pesquisa e ensino, tendo em vista uma distribuição racional de alimentos que todos pudessem comer.

A situação da fome no mundo passou a ser alvo da preocupação de médicos e cientistas que, a partir desse momento, passaram a realizar campanhas em torno da necessidade de políticas alimentares, o combate à mortalidade infantil e às doenças. Segundo Eronides da Silva Lima (2000) uma vez estabelecidos os princípios da bioenergética, o conhecimento do valor biológico dos alimentos e sua utilização no organismo ganharam impulso com a descoberta das vitaminas. Com isso, estava criada a ciência da nutrição, assegurando, portanto, o estudo científico rigoroso da relação dos alimentos com a vida. O movimento eugenista também teve um papel central no estabelecimento de novas práticas discursivas acerca da educação alimentar como meio de “aperfeiçoamento racial” e defendendo que a “degeneração racial” estava na subalimentação do povo.

Em meio a essas discussões, surge a defesa da educação alimentar nas escolas, sendo esse espaço reconhecido como um lugar de intervenção e de inculcação de valores saudáveis e higiênicos. Buscando, dessa maneira, romper com o passado desregrado, sem critérios de seleção do que era consumido pelo corpo. Sendo a materialidade humana, esse corpo, alvo do poder científico, educacional e político. De acordo com Silvana Vilodre Goellner (2013) o corpo é uma construção sobre a qual são conferidas diferentes marcas em diferentes tempos, espaços, conjunturas econômicas, grupos sociais, étnicos. Não é portanto algo dado *a priori* nem mesmo é universal, o corpo é provisório, mutável e mutante, suscetível a inúmeras intervenções consoante o desenvolvimento científico e

tecnológico de cada cultura, como suas leis, seus códigos morais, representações e discursos. Michel Foucault (1993; 2007) trouxe contribuições importantes ao tematizar sobre como o corpo é alvo do poder de diferentes disciplinas de forma a docilizá-lo, a conhecê-lo e controlá-lo no detalhe. Essas instituições disciplinares como os hospitais e as escolas foram fundamentais em elaborarem novas concepções e novas práticas de cuidado sobre o corpo. Fortalecendo o discurso acerca da importância do corpo saudável, higiênico, normalizado e potencializado.

Essa educação do corpo percorria a educação dos sentidos e das práticas de subjetivação, procurando construir esse “cidadão moderno” com estilo de vida, higiênico, ordeiro e saudável. Esse movimento de promoção de uma nova educação alimentar abarcou outros lugares do mundo, como é o caso da Colômbia, onde, de acordo com Claudia Ximena Herrera Beltrán (2012), a proibição de alguns alimentos, como o álcool e a gordura, vinha fundamentada por discursos acerca da necessidade de evitar-se a ruína física e moral do povo, instruindo-os devidamente na escola, mudando seu estilo de vida através da higiene. Como meio para a concretização desse projeto, os discursos acerca da necessidade de se educar as meninas para agirem como condutoras dessas transformações ganharam destaque. Na Colômbia, por exemplo, a educação feminina passou a ser considerada importante dada as “funções” que as mulheres deveriam cumprir socialmente. Seu suposto “lugar na família”, assim como a sua educação moral a obrigava a uma educação restrita em atividades e ensino voltados para a educação doméstica, que incluía a seleção, compra, organização e preparação dos alimentos.

O caso da Colômbia é muito parecido com o do Brasil que foi muito influenciado pelo movimento de educação doméstica da Europa liderado por organizações filantrópicas lideradas por mulheres, médicos, políticos que viam na educação doméstica um avanço no que consistia a questão da educação feminina. Conforme Célia Chaves Gurgel do Amaral (2002), os vários cursos de educação doméstica foram criados na Europa nas últimas décadas do século XIX, uns pela iniciativa particular, outros pelo Estado, com o argumento de manter a estabilidade da família. Segundo a autora, na Bélgica, após uma revolta em 1886, concluiu-se que a causa da crise era as péssimas condições de vida das famílias dos operários e que esta era ocasionada pela péssima organização dos lares, incapacidade do trabalho doméstico das mulheres, sua ausência da administração e direção do lar.

A educação doméstica fazia parte dos estudos acerca da Economia Doméstica, área que surgiu na Europa durante o século XIX com forte ênfase no movimento higienista à época da Revolução Industrial, em que ela foi incluída, enquanto um conjunto

de conhecimentos técnicos na área de alimentos, saúde, higiene, cuidados com crianças, vestuário e habitação. Através de programas de valorização da família proletária, este movimento visava a maximização da qualidade de vida da família. Sendo assim, foi utilizada pelos “terapeutas familiares” na manutenção do “espírito doméstico” da mulher. A instrução feminina, portanto, passou a ser reivindicada tanto para capacitar a mulher para o mercado de trabalho quanto para desenvolver bem as atividades domésticas.

Situava a mulher como uma pessoa voltada para as atividades exclusivamente femininas, objetivando amparar a família e educar a mulher para a domesticidade. Cabia à mulher os cuidados com os filhos, a manutenção do equilíbrio emocional do lar, administrar e organizar os serviços domésticos, preparando e cuidando das refeições, saúde, habitação, vestuário e do orçamento familiar. No movimento era prevalecente a ideia de que a mulher poderia se profissionalizar, mas em profissões condizentes com sua “vocação de esposa e mãe”. Nesse sentido se contrapôs ao movimento feminista emergente para, em um momento posterior, rediscutir o sentido de domesticidade e as práticas femininas (AMARAL, 2002, p. 8).

A Economia Doméstica já vinha sendo introduzida no Brasil por meio das escolas femininas religiosas, desde o século XIX, que desprendia parte do ensino para o desenvolvimento das “prendas domésticas”, como bordado e costura. Porém, essa área de conhecimento não se resumia a apenas isso, ela incorporava também noções de psicologia, pedagogia, sociologia, economia, medicina, química e nutrição. Compreendia-se por meio dessa combinação uma espécie de “formação integral” da mulher enquanto sujeito feminino, a partir das expectativas em torno do que se esperava da mulher naquele momento.

No caso da educação alimentar, ela estava baseada na incorporação da higienização dos alimentos, na criação de regimes dietéticos para os diferentes tipos de corpos e necessidades, no estudo da composição química dos alimentos, na combinação entre os diferentes produtos alimentares, na fiscalização da comida industrializada, sendo tais conhecimentos reconhecidos como essenciais para a atuação da dona de casa moderna. Além disso, com o fortalecimento da sociedade capitalista procurava-se por meio dos cursos e manuais de educação doméstica recomendar às mulheres que economizassem, sendo responsabilizadas pelo gerenciamento das despesas domésticas e ensinadas a preparar tudo que fosse possível por elas mesmas e, dessa maneira, desprender gastos apenas se fossem realmente necessários (MALUF & MOTT, 1998).

Segundo Guacira Louro (2018, p. 448), “as concepções de educação feminina eram múltiplas, entretanto, um discurso ganhava hegemonia, o da mulher como o pilar de sustentação do lar”. O início do século XX foi um momento crucial no processo de

escolarização no Brasil e, no caso da educação feminina, ela passa a ser percebida como condição essencial para a formação das jovens moças. No entanto, não é qualquer educação, mas uma educação pautada na inculcação dos “valores da família”, de sujeição da mulher como filha, esposa e mãe responsável pelo cuidado do marido e dos filhos, quase exclusivamente. Sendo o trabalho aceito apenas em situações nas quais os homens (arquétipo do provedor) não conseguisse suprir as necessidades da família ou quando a mulher não fosse casada e precisasse cuidar da sua própria sobrevivência.

Essas definições foram importantes por separar e categorizar as mulheres que fazem parte da norma: brancas, casadas, pilar da família, senhoras do lar; e aquelas que não se enquadravam nesse modelo: mães solteiras, pobres, negras, trabalhadoras em profissões supostamente “não femininas”. Na *Escola Doméstica*, por exemplo, essas definições estavam presentes na maioria dos discursos proferidos pelos seus idealizadores, professores e alunas. Esse aspecto demonstra a preocupação com o tipo de educação que estava sendo conduzida na escola e quais eram as mulheres que recebiam esse ensino. Essa instituição foi criada como uma alternativa em relação as escolas de confissão católica que existiam na cidade do Natal, direcionada para as famílias que tinham o interesse em colocar suas filhas em uma escola de educação laica, não importando qual era a religião da aluna.

O Curso Doméstico ministrado nessa escola, geralmente, tinha a duração de cinco anos³ e era composto por matérias nomeadas como intelectuais, como português, francês, inglês, álgebra, aritmética, história, geografia, química, física, e matérias nomeadas como técnicas, como ordem doméstica, cozinha, costura, lavanderia, leiteria, jardinagem, avicultura, higiene do lar, higiene alimentar, educação social, puericultura, pedagogia. Como também, matérias nomeadas como estéticas, como música, canto e desenho e, por fim, a matéria de educação física que não se enquadrava nos grupos anteriores. É interessante notar que apesar do caráter impositivo de funções associadas a administração do lar, o seu programa era bem complexo em comparação a outros cursos destinados à educação de meninas. O diploma figurava o título de “dona de casa” para as formadas na escola, o que constantemente era alvo de comentários curiosos. Apesar da pouca garantia legal do título, as alunas formadas na *Escola Doméstica* de Natal eram consideradas “moças de boa-família” e casadouras, sendo, em sua maioria, filhas de coronéis, governadores, prefeitos, deputados, senadores, juízes, advogados, comerciantes. Ademais, é importante salientar que a escola foi criada pela *Liga de Ensino do Rio Grande do Norte*, instituição sem fins lucrativos, criada em 1911. Essa organização era formadas

por homens da elite potiguar que não apenas criaram essa escola, mas também, colocaram as suas filhas para estudarem nela.

Todas as matérias técnicas, de certa maneira, eram intermediadas pelos conhecimentos de higiene. Em relação a educação alimentar as que, diretamente, tratavam do assunto eram as de: higiene alimentar, cozinha, avicultura, jardinagem, leiteria e puericultura. Higiene alimentar, por exemplo, tinha o objetivo de ensinar as alunas a higienizar os alimentos, reconhecer se eles estavam em estado próprio para consumo, valor nutricional, tipos de dietas. Enquanto isso, cozinha tinha o enfoque de ensinar na prática como preparar alimentos higiênicos, nutritivos e saborosos. Avicultura era destinado ao asseio e criação de galinhas, perus, aves para o consumo familiar. Jardinagem tinha o propósito de ensinar as alunas a plantar, cuidar das plantas, combater moléstias, organizar hortas, árvores frutíferas para consumo doméstico, e também, a organização de jardins. Leiteria era destinada para a conservação e higienização do leite para consumo, bem como, para a produção de derivados, como queijos. No caso da puericultura, seu objetivo era educar as alunas acerca dos mais modernos métodos de cuidado de bebês e crianças, ou seja, articulava conhecimentos acerca do asseio dos alimentos destinados para o consumo infantil e, também, da produção do leite materno que perpassava a necessidade de uma alimentação saudável para a mãe (ou ama de leite)⁴.

O processo educativo da escola era pensado de uma maneira que provocasse a imersão da aluna em um conjunto de práticas educativas que simulassem a experiência do ambiente doméstico. Era um ensino que conciliava teoria e prática e se estabelecia intensamente pela experiência sensorial. Aliás, como tese de conclusão de curso, as alunas eram obrigadas a entregarem um texto sobre algum tema que abrangesse os conhecimentos aprendidos na escola, que variavam sobre música, ordem doméstica, culinária, jardinagem, cuidado com os bebês, costura, ação social da mulher. O objetivo era avaliar como essa aluna apropriou-se desses conhecimentos e como ela conseguia articulá-los em conjunto para situações fora da escola. Por isso, trouxe um deles para a produção desse artigo, *A nova Arte Culinária*, para identificar quais discursos formavam a escrita dessa aluna acerca da educação alimentar.

A Escola Doméstica e a educação dos sentidos do paladar através da arte culinária:

A educação moderna vae exigindo da mulher conhecimentos technicos de artes domésticas e é mister que ella esteja apta para desempenhar os encargos que essa missão lhe destina, afim de que possa, de um modo preciso, minorar o sofrer dos que lhe são caros e, indirectamente, o da collectividade. A dona de casa deve dar ao ambiente doméstico uma feição de alegria e de bem estar. Isso depende em grande parte da

cozinha e do modo por que são preparados os alimentos, *ninguém se sentirá feliz, sofrendo desordens digestivas provenientes do mal preparo dos alimentos* (AZEVEDO, 1925, s/p. Grifos Meus).

O trecho acima é muito significativo em relação as práticas discursivas acerca da educação feminina que eram hegemônicas no início do século XX. Essa educação era pensada de maneira a inculcar ideias acerca de um “dever” da mulher como uma “dona de casa”, pertencente à família. Isso é decorrência também da oposição ao movimento feminista que estava ganhando adeptas e fazendo as mulheres questionarem algumas dessas ideias. Sendo o antifeminismo uma figura presente na elaboração dessas práticas supostamente “modernas” em relação a educação feminina.

Ademais, em dois momentos nesse trecho, se associa a ideia da alimentação a alegria, a felicidade, ao cuidado, ao afeto. Como se o fato de comer bem fizesse da pessoa uma criatura alegre, contente com a vida. Bem como, visava que as alunas subjetivassem esses discursos, que elas acreditassem, realmente, que a elas estava destinada a “missão” de cuidar dos outros, de fazer a família feliz. Nesse sentido, estabelecia-se uma relação recíproca entre a suposta felicidade da mulher como “dona de casa” que vê-se contente em cuidar dos outros e faz as pessoas felizes por se alimentarem bem.

Percebe-se através desse trecho como as relações entre história da alimentação e dos estudos de gênero estão imbricados. Principalmente, por associar a ideia de que a cozinha é um espaço “naturalmente” feminino, sendo elas as responsáveis pelo cuidado com a alimentação das pessoas. A relação entre cuidado e feminilidade foi recorrente nos discursos acerca da educação feminina, seja no cuidado da família, como também, no caso dos discursos sobre a profissionalização feminina que atribuía as mulheres profissões relacionadas ao cuidado, como professoras, enfermeiras, babás, governantas, cozinheiras, secretárias e recepcionistas.

Por isso, a importância de dialogar com a área dos estudos de gênero durante a análise dessas práticas discursivas acerca da educação alimentar. De acordo com Judith Butler (2019) a nomeação é, ao mesmo tempo, o estabelecimento de uma fronteira e também a inculcação repetida de uma norma. Partindo dessa perspectiva, Sara Salih (2015) define que gênero é um efeito e todos os corpos são "generificados" desde o começo de sua existência social. O gênero demonstra ser performativo, ou seja, constituinte da identidade que pretende ser, ou que simula ser. Não existe "ser" por trás do fazer, do atuar, do devir. A identidade é performativamente constituída pelas próprias "expressões" que supostamente são seus resultados.

Seguindo essa proposta, Guacira Louro (2008) afirma que gênero e sexualidade são construídos através de inúmeras aprendizagens e práticas, empreendidas por um conjunto inesgotável de instâncias sociais e culturais, de modo explícito ou dissimulado, num processo sempre inacabado. Nesse embate cultural, torna-se necessário observar os modos como se constrói e se reconstrói a posição da normalidade e a posição da diferença, e os significados que lhes são atribuídos. Nesse sentido, o processo de construção da feminilidade perpassa pela elaboração de práticas discursivas e não-discursivas que se expandem em diferentes instâncias de poder. A escola é um espaço importante na inculcação dessas normas que se diversificam de diversas maneiras nesse lugar. Nesse caso, encontra-se na educação alimentar planejada pelo ensino doméstico a produção dessa norma de maneira complementar a construção de novas sensibilidades acerca do corpo e da alimentação. Como podemos observar abaixo:

Devemos notar também que, *de uma alimentação sadia, variada e nutritiva, depende a robustez do nosso corpo e do nosso espirito. A cozinha representa papel importantíssimo na saúde de um povo. Assim sendo é necessário que não sejam desconhecidos alguns preceitos de hygiene alimentar. Quantas famílias não há que são victimas de moléstias dos intestinos e de outros males em consequência de irregularidades evitáveis da alimentação* (AZEVEDO, 1925, s/p. Grifos Meus).

Como é possível perceber no trecho acima, por meio dessas práticas discursivas atribui-se ao espaço da cozinha lugar de reconhecimento e importância. As cozinhas mal iluminadas, úmidas, pequenas, mal arejadas e sujas passaram a ser perseguidas pelos “fiscais” da boa alimentação. As construções das casas eram idealizadas para que os espaços estivessem de acordo com os padrões de higiene. Entretanto, é importante salientar que essa não era uma realidade para todos, mesmo ao estipularem essas regras, não eram todas as casas que se adequariam, principalmente, pela discrepância entre o estilo de vida das famílias ricas, das de classe média e das pobres. Por exemplo, o que entende-se hoje como saneamento básico, acesso a água encanada e esgoto, não era comum nesse período. Aliás, é no final do século XIX e início do século XX, com a intensificação reformas urbanas, que instalam-se os primeiros encanamentos e sistemas de esgotos nas principais cidades, ainda restrito a bairros de elite (MURTHA; CASTRO; HELLER, 2015).

Esse processo de higienização se estendeu também para o corpo que passa a ser alvo de várias intervenções. Como visto no trecho anterior, as corporeidades deveriam ser robustas, saudáveis, higiênicas e, para isso, era preciso uma alimentação sadia e variada. O alimento era identificado como um meio de purificação não apenas do corpo físico,

mas também, do espírito. Desse modo, compreendia-se que as bebidas alcoólicas deveriam ser combatidas, as comidas gordurosas e os hábitos da escassez, de exagero e da gula (BELTRÁN, 2012). Pois, defendia-se que esses hábitos alimentares estimulavam comportamentos “impróprios” e “pecaminosos”, dessa forma, atribuía-se a alimentação saudável a responsável também pelo suposto “equilíbrio” da alma.

Essas práticas discursivas e não-discursivas dialogavam com o saber médico-científico praticado pelo movimento higienista que teve uma atuação significativa nas escolas. O objetivo era o cultivo de maneiras “civilizadas”, inculcadas por um cuidadoso processo que abrangesse não só a escolarização, mas também a orientação de outras práticas e costumes da vida social. Isso significava incluir no espectro das medidas fundamentadas pelo discurso médico-pedagógico diversas práticas, como cuidados com a higiene corporal, vestimentas mais adequadas ao clima e até indicações para as construções arquitetônicas, como o tamanho apropriado das salas e a posição das janelas (GONDRA, 2004; ABREU JÚNIOR; CARVALHO, 2012).

Nesse sentido, os excessos na alimentação deveriam ser cortados para garantir o bom funcionamento do corpo e evitar o desenvolvimento de gorduras ganhadas por meio de alimentos calóricos e pouco nutritivos. Ação que já despertava o interesse de homens e mulheres serviram de modelo do corpo perfeito, um corpo estudado pela ciência, divulgado pelos médicos, ensinados pelos professores e desejado pelos alunos. Um corpo anunciado nas escolas, divulgado na imprensa e despertado na vida das crianças. Ser possuidor do corpo perfeito aos moldes médico-pedagógicos da época passou a ser divulgado também fora da escola como mecanismo de demonstração para a população do modelo (SOARES JÚNIOR, 2019).

Essas novas práticas alimentares causavam efeitos não apenas no modo de preparo dos alimentos, mas também, nas práticas de socialização:

A arte culinária não consiste somente na preparação e na variedade das iguarias; é preciso que sejam ellas bem arranjadas, apetitosas e graciosamente servidas. O bom prato deve agradar tanto pelo paladar quanto pela aparência: por isso torna-se indispensável à dona de casa a rigorosa inspecção no seu preparo e arranjo (AZEVEDO, 1925, s/p. Grifos Meus).

Além das inspeções de higiene sobre o alimento que seria consumido, era preciso dedicar certa atenção sobre como ele seria apresentado para os seus provadores. A aparência se tornava fundamental e, de acordo com o trecho acima, a responsabilidade dos arranjos e da decoração dos pratos é da “dona de casa”. Isso decorre também de novas maneiras de socialização que compreendiam a ação de comer – como jantares, almoços,

coquetéis – e que implicavam a reunião de pessoas selecionadas para saborearem essa comida que seria a grande atração desses eventos. Segundo Cecília Pilla (2008, p. 1):

A recepção na sala de jantar era palco dos espetáculos do bom comportamento, do exercício efetivo da arte da conversação, da etiqueta e do bom convívio social. Por trás disso estava toda uma *mise-en-scène* da preparação da casa, o luxo do mobiliário, a exposição da prataria, das finas porcelanas, dos cristais brancos ou coloridos, ao fino trajar do casal que recebia com distinção e preparo.

Nesse caso, é importante lembrar que essas características simbolizam os comportamentos de uma elite, o que não significa que todas as famílias se comportassem dessa mesma maneira. As práticas alimentares e de sociabilidades eram múltiplas, sendo esse padrão, exemplificado acima, hegemônico no que diz respeito a uma hierarquia social dos costumes ditos como “civilizados”, inspirados nos comportamentos da elite europeia. Conforme Nelson Schapochnik (1998, p. 501), para a sociedade brasileira da primeira metade do século XX: “Nas salas e salões, a recepção adquiria a função de veículo informal pela disputa de cargos e privilégios, na qual estreitavam-se alianças financeiras, tramavam-se candidaturas políticas, estimulavam-se intrigas entre concorrentes, estabeleciam-se compromissos matrimoniais”.

De acordo com Jacques Donzelot (1980), o sentimento moderno de família teria surgido nas camadas burguesas e nobres do Antigo Regime estendendo-se, posteriormente, através de círculos concêntricos, para todas as classes sociais, inclusive o proletariado do fim do século XIX. Posteriormente, os procedimentos de transformação da família se instalaram nas sociedades modernas com um caráter particularmente policiado. O Estado, a partir desse momento, passou a produzir uma gama de discursos sobre a importância da alimentação, do cuidado com as crianças e ao combate da mortalidade infantil, em conjunto com a nascente medicina e com a Igreja. O propósito era a produção de corpos domesticados e fortes para o trabalho, assunto de interesse da nascente sociedade capitalista. Nesse sentido, buscava uma normatização dos hábitos e costumes civilizados para o ambiente doméstico, bem como disciplinar, enaltecendo a importância do corpo saudável, higiênico, normalizado e potencializado.

No Curso Doméstico o intuito era preparar a mulher para ser uma “dona de casa”, porém, não era qualquer uma, mas as moças da elite que viriam a se casar com políticos, advogados, médicos. Esses homens tinham uma vida pública e realizavam festas e jantares para receber aliados e estabelecer conexões. Por exemplo, na *Escola Doméstica* realizava-se jantares periodicamente com o intuito de receber pessoas da elite, como atividade pedagógica para as alunas aprenderem “boas maneiras”, como recepcionar os

convidados, preparar jantares e conduzir uma festa: “Há concertos, festas íntimas, conferencias e, às vezes, os visitantes almoçam no Estabelecimento, que adotou este regime para facilitar a pratica das educandas na vida social” (LIGA DE ENSINO DO RIO GRANDE DO NORTE, 1945, p. 30).

O movimento da educação doméstica tinha o propósito de elaborar novas práticas familiares e estabelecer discursos acerca do que seria o espaço doméstico e o suposto *lar ideal*. Nesse sentido, a “dona de casa” era vista como peça fundamental nessas transformações. Segundo Michelle Perrot (2005) a ideia era transformar a dona de casa em uma profissional racionalizada. O ensino doméstico se desenvolvia na mecanização e organização científica do espaço e do tempo que transformava a cozinha em laboratório e a dona de casa em uma espécie de “engenheiro tayloriano”. Ou seja, através da reorganização da dinâmica do trabalho doméstico para torna-lo mais ágil e funcional, e desprendendo da dona de casa menos gasto de tempo e energia física.

Os discursos acerca da necessidade de “integrar a mulher na sociedade civil” (visão paternalista sobre a mulher e a necessidade de um homem tirá-la da ignorância) ganharam força. O seu novo “papel” é materializado pela ideia da “dona de casa cidadã”, ou seja, uma mulher do lar, mãe de família, marcada por uma norma de gênero rígida, mas que, no entanto, sua ação não se isola ao lar, ela também atua socialmente, mas cercada por certas limitações. Ela pode se preocupar com a questão da mortalidade infantil, da fome, das doenças, da assistência dos necessitados, sem, contudo, abandonar suas “obrigações” domésticas e sem inserir-se na vida política institucionalizada, como através do voto e da sua candidatura. O seu suposto “papel” exigia exclusiva dedicação a todos os detalhes da vida doméstica, como saber tudo sobre carnes:

A carne de boi transmite a tenia inerme e a de porco a tenia armada ou solitária e a trichina. *A carne de porco, depois de bem examinada, se há ou não ao nível do corte de suas fibras, pontos embranquiçados ou cisticercos, deve ser bem assada, torrada ou cozida. A boa qualidade das carnes depende da idade, pastagem, das condições de descanso do animal, da região donde é retirada e do preparo culinário.* São tóxicas as carnes dos animais cansados, jejuados e doentes (AZEVEDO, 1925, s/p. Grifos Meus).

Essas recomendações na tese de conclusão de curso da aluna Alda Azevedo, estabeleciam critérios para o cuidado da carne dos animais, como do boi e do porco. É possível perceber que essas regras acerca do preparo das carnes perpassavam por uma preocupação com a educação dos sentidos das “donas de casa” que precisavam treinar visão, olfato e paladar para reconhecerem se tais alimentos eram saldáveis o suficiente

para o consumo humano. Além disso, tais regras determinavam quais deviam ser os procedimentos de preparo e de criação do animal que seria abatido para esse fim.

De fato, esse trecho está relacionado a uma formação discursiva acerca da alimentação que se relacionava com o conhecimento científico que causou efeitos não apenas na educação escolar, mas também, no modo de criação dos animais destinados para o consumo, passando a exigir critérios sanitários e de qualidade na produção desses alimentos. Ademais, para uma “dona de casa” reconhecer a qualidade dos alimentos era preciso ter acesso a uma educação interdisciplinar que incorporasse diversos saberes, acesso garantido pelo ensino doméstico. Outro alimento de importante cuidado que exigia uma matéria exclusiva na escola era o leite:

A composição química do leite varia conforme a idade, o descanso, a alimentação e o estado de saúde do animal. O valor do leite como alimento depende do cuidado que se lhe dispensa. Sua fácil alteração provem das vasilhas em que é depositado, das poeiras do ar, excreções bronchicas, etc. O leite, sendo um excelente meio de cultura de germes, deve ser rigorosamente cuidado. Por elle são vehiculados micróbios perigosos como os da diphtheria, tuberculose, gastroenterites, etc. (AZEVEDO, 1925, s/p).

O ato de cozinhar ganhou tamanha complexidade que passou a exigir conhecimentos acerca da composição dos alimentos, assepsia, criação de vacas leiteiras. Algumas dessas atividades eram simples como: aprender a higienizar vasilhas e instrumentos de cozinha. Além disso, a manipulação do leite ganhou destaque no processo de aprendizagem por ser o principal alimento consumido em uma casa de família, principalmente, aquelas com crianças. O leite de vaca e de cabra eram recomendados para crianças, desde que fossem bem higienizados e fosse possível saber a sua procedência. Recomendava-se, por exemplo, que se produzisse o próprio leite consumido em casa, caso tivesse espaço para isso, como, por exemplo, para as famílias que viviam na zona rural. Caso não fosse possível, era o Estado responsabilizado em fiscalizar e estabelecer as normas sanitárias. Aliás, a cozinha também passou a possuir normas:

Uma cozinha bem asseada e sabiamente dirigida é condição indispensável a um bom lar. É de grande influencia o local em que fôr ella situada, ao qual não deverá faltar ar fresco e puro e luz em abundancia; do contrario, torna-se-á um meio improprio, anti-hygienico e favorável ao desenvolvimento de parasitas e germes. A instalação de uma cozinha deve ser de accordo com a condição financeira do chefe da família; não são necessárias grandes despesas para termos uma cozinha que satisfaça as boas normas da hygiene (AZEVEDO, 1925, s/p).

Como percebido acima, essa nova educação alimentar não afetava apenas os modos de consumo dos alimentos, mas também, de organização dos espaços. Dessa forma, o movimento higienista tinha como objeto intervir em tudo o que era considerado sujo e perigoso para a saúde, por isso, os espaços insalubres eram alvo de críticas dos médicos. A cozinha era considerada um dos espaços mais fáceis de serem infectados pelos germes, já que, era o lugar onde os alimentos eram manipulados e chegavam alimentos de diversos outros locais que poderiam estar infectados e, se não fossem bem higienizados, poderiam se misturar aos outros e infectar as pessoas que fossem consumi-los.

É nesse contexto, por exemplo, que emergiu a ideia da cozinha branca, ladrilhada, espaçosa, clara, arejada, sendo necessária a sua limpeza diariamente. Conforme Georges Vigarello (1996) e José Gonçalves Gondra (2004) a limpeza envolveu o imaginário das cidades, sua tecnologia e sua resistência, e que a recodificação do próprio conceito de limpeza teve, na burguesia emergente, um agente decisivo por intermédio da escolha da cor branca como cor-objeto de tudo o que significava ser limpo. Portanto, dessa maneira, ela simbolizava a ausência da sujeira, pela facilidade de ver-se qualquer vestígio de sujeira em sua superfície. Essa preocupação também é percebida no trecho abaixo:

A dona de casa deve ser assejada e o mesmo deve exigir de seus empregados. *Ella não deverá consentir que a cozinheira e copeira enxuguem as mãos no avental, cusпам no chão, cocem a cabeça, etc.* Aos utensílios não lhes basta a boa qualidade: faz-se indispensável nelles rigoroso asseio. As vasilhas mal lavadas podem transmitir doenças perigosas (AZEVEDO, 1925, s/p. Grifos Meus).

Novamente, há o apelo para a “dona de casa” e o que ela “deve” ou não fazer. Assim sendo, esse enunciado possui não apenas uma função enunciativa clara do assujeitamento daquele que lê e escreve, mas também, exprime modos de subjetivação ao estabelecer que o caráter científico desse conhecimento o reconhece enquanto uma “verdade” e que precisa ser seguido à risca, pois, há consequências caso não o seja. O fato dessa tese ter sido publicada na revista da *Escola Doméstica* tem relação com a necessidade de comprovar como as alunas formadas saíam da escola muito bem instruídas, bem como, um meio de divulgar esses saberes para chegarem a outras mulheres que lessem a revista.

Além disso, a “dona de casa” a que se referia o texto é a mulher que tinha condições financeiras para contratar uma empregada. Poucas, nesse período, tinham como arcar com os custos e o luxo de manter funcionárias. Era sobre a mulher casada que recaía todas as responsabilidades sobre as tarefas domésticas, tendo ou não ajuda. Outro

aspecto interessante, é que ao longo da leitura dos textos dessa revista, não é a primeira vez que recomendou-se que haja controle sobre os modos da cozinheira contratada para preparar os alimentos. Todo o serviço doméstico, mesmo que não fosse feito pela “dona de casa”, “devia” ser supervisionado por ela durante todo o processo e se algo de errado acontecesse é sobre ela que recairia a culpa. De acordo com Margareth Rago (1985, p. 62):

A promoção de um novo modelo de feminilidade, a esposa-dona-de-casa-mãe-de-família, e uma preocupação especial com a infância, percebida como riqueza em potencial da nação, constituíram as peças mestras deste jogo de agenciamento das relações intrafamiliares. À mulher cabia, agora, atentar para os mínimos detalhes da vida cotidiana de cada um dos membros da família, vigiar seus horários, estar a par de todos os pequenos fatos do dia-a-dia, prevenir a emergência de qualquer sinal da doença ou desvio. Complementarmente, a criança passou a ser considerada como ser especial, que requeria todos os cuidados dos médicos, novos aliados da mãe, não obstante sua ampla utilização nas camadas pobres da população, como força de trabalho industrial.

Esse modelo de feminilidade foi incorporado pelo movimento de educação alimentar com o auxílio da educação doméstica que atribuía as mulheres a responsabilidade de introduzirem nas famílias modos e hábitos higiênicos acerca da alimentação. Esses discursos produziam novas práticas alimentares que eram ensinadas nas escolas e implicavam toda uma educação dos sentidos e das sensibilidades acerca da feminilidade, do corpo, da comida, da infância, estabelecendo hierarquias entre o que era certo e errado nas maneiras de se alimentar.

Considerações finais:

Ao longo dessa pesquisa, foi possível identificar as práticas discursivas e não-discursivas acerca da educação alimentar produzidas pela *Escola Doméstica* que visavam educar os sentidos e sensibilidades das futuras donas de casa formadas pela escola. Todavia, isso não esgota as possibilidades de outros trabalhos que abordem esse tema, expandindo-se para outras fontes, o que contribuiria significativamente para essa temática de estudos. Nesse sentido, busquei relacionar em um mesmo trabalho as áreas de gênero, história da educação dos sentidos e das sensibilidades, das práticas discursivas e da alimentação, para, dessa forma, compreender as relações entre elas e sua complexidade no que refere-se a configuração de novos hábitos alimentares.

Com a eclosão do movimento higienista e de educação doméstica, a alimentação passou a ser alvo de estudos e experimentos como forma de inventar novos hábitos de consumo e maneiras de fazer. Maneiras essas mais higiênicas e condizentes com o saber

científico que era produzido por cientistas e médicos preocupados com a saúde da população e em controlar e docilizar seus hábitos. Esse movimento não ficou restrito apenas na educação escolarizada, perpassou diversas instituições de poder, como as leis, o mercado econômico, a imprensa. Uma intensa transformação que procurava modificar os costumes.

A *Escola Doméstica*, por exemplo, foi introduzida por Henrique Castriciano⁵, com o auxílio da *Liga de Ensino do Rio Grande do Norte* e do *Governo do Estado* com o propósito de modificar esses hábitos. Ademais, esses homens encaravam que era através da educação da mulher que essas mudanças poderiam acontecer, pois eram elas que cozinham e preparavam os alimentos para os seus familiares. Nesse período, perduravam imagens e discursos acerca do feminino muito rígidos a sua presença no lar como “dona de casa”, sendo a educação doméstica mais um meio para disciplinar essas mulheres a continuarem no lar e aprimorarem suas atividades nesse espaço. Buscava, dessa maneira, produzir corpos *generificados* e condizentes com a lógica dicotômica homem-mulher, público-privado, mesmo em um período de eclosão do feminismo e da luta das mulheres pelo direito ao voto, a educação e ao trabalho remunerado.

Essa era uma educação feminina que tinha como um dos horizontes de intervenção a percepção em relação a experiência alimentar, seja na produção, como no consumo. Uma educação dos sentidos que estimulava o raciocínio, imaginação, gostos, desejos, sentimentos. Por conseguinte, é no mundo sensível que a mente capta a realidade e a interpreta conforme as didáticas oriundas dos pais e de outras fontes. É a escola moderna que adquiriu o status de lugar privilegiado em formar, ou formatar sensibilidades, onde se definia quais deveriam ser estimuladas, quais experiências seriam vividas e aceitas para a formação do “novo homem” ou da “nova mulher”.

No caso da educação doméstica, procurava-se estimular os sentidos das jovens mulheres: a visão, pela prática da observação das cores nos alimentos, para saber a qualidade, o olfato, para reconhecer o cheiro de um produto e se era comestível, o tato para perceber se a textura do alimento estava boa para o consumo, e o paladar para saber se era saboroso. Porque essa “dona de casa” almejada precisaria reconhecer intuitivamente se um alimento era bom. Esse tipo de comportamento não era aprendido apenas pela leitura de um manual, mas pela experimentação, pelo erro, pelo acerto, pela educação dos sentidos.

Essas práticas educativas foram acompanhadas por uma “renovação educacional”, conhecida como *Escola Nova*. Ela tinha uma forte ênfase na educação da vontade, dos sentimentos, para o trabalho, todas afeitas à produção de novas

sensibilidades que emergiram de uma ação deliberada e dirigida sobre os sentidos humanos. Em suma, a educação alimentar seria uma das mais atuantes em educar esses sentidos.

Referências

ABREU JÚNIOR, Laerthe de Moraes; CARVALHO, Eliane Vianey de. O Discurso Médico-Higienista no Brasil no início do século XX. *Trabalho, Educação e Saúde*. Rio de Janeiro, v. 10, n. 3, p. 427-431, 2012.

ALBUQUERQUE JÚNIOR. Durval Muniz de. Menocchio e Rivière: criminosos da palavra, poetas do silêncio. In: ALBUQUERQUE Jr., Durval Muniz de. *História: a arte de inventar o passado*. Ensaios de teoria da História. Bauru: Edusc, 2007, p. 101-112.

ALBUQUERQUE JÚNIOR. Durval Muniz de. Discursos e pronunciamentos. A dimensão retórica da historiografia. In: PINSKY, Carla Bassanezi; LUCA, Tania Regina de (Orgs.). *O historiador e suas fontes*. São Paulo: Ed. Contexto, 2009, pp. 223-249.

ALBUQUERQUE JÚNIOR. Durval Muniz de. *O tecelão dos tempos: novos ensaios de teoria da história*. São Paulo: Intermeios, 2019.

AMARAL, Célia Chaves Gurgel do. *Fundamentos de Economia Doméstica: Perspectiva da condição feminina e das relações de gênero*. Fortaleza: Editora UFC, 2002.

AZEVEDO, Alda. A Nova Arte Culinária. *Revista Escola Doméstica*. Natal, ano. I, n. 2, novembro de 1925.

BELTRÁN, Claudia Ximena Herrera. El pecado de la gula, los vicios y los excesos del sentido del gusto: hacia una historia de las relaciones entre la alimentación de la infancia y la escuela colombiana a finales del siglo XIX y comienzos del siglo XX. In: OLIVEIRA, Marcus Taborda de. *Sentidos e sensibilidades: sua educação na História*. Curitiba: UFPR, 2012, p. 109-126.

BRAGHINI, Katya; MUNAKATA, Kazumi; OLIVEIRA, Marcus Aurelio Taborda de. Apresentação: Como e por que estudar a educação dos sentidos: trajetórias e motivações. In: BRAGHINI, Katya; MUNAKATA, Kazumi; OLIVEIRA, Marcus Aurelio Taborda de. *Diálogos sobre a história da Educação dos sentidos e das sensibilidades*. Curitiba: Ed. UFPR, 2017, pp. 09-35.

BUTLER, Judith. *Problemas de Gênero: feminismo e subversão da identidade*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.

BUTLER, Judith. Corpos que pesam: sobre os limites discursivos do “sexo”. In: LOURO, Guacira Lopes (Org.). *O corpo educado: pedagogias da sexualidade*. 4 ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2019, pp. 191-219.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

DONZELOT, Jacques. *A Polícia das Famílias*. Rio de Janeiro: Graal, 1980.

- FOUCAULT, Michel. *Microfísica do Poder*. 11a ed. Rio de Janeiro: Graal, 1993
- FOUCAULT, Michel. *A Ordem do Discurso*. 5 ed. São Paulo: Loyola, 1999.
- FOUCAULT, Michel. *Vigiar e punir: nascimento da prisão*. 33 ed. Petrópolis: Vozes, 2007, pp.115-192.
- FOUCAULT, Michel. *A Arqueologia do Saber*. 7 ed. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2008.
- GOELLNER, Silvana Vilodre. A produção cultural do corpo. In: LOURO, Guacira Lopes; FELIPE, Jane; GOELLNER, Silvana Vilodre (Orgs.). *Corpo, Gênero e Sexualidade: um debate contemporâneo*. 9 ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013, pp. 30-42.
- GONDRA, José Gonçalves. *Artes de Civilizar: medicina, higiene e educação escolar na Corte Imperial*. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2004.
- LIGA DE ENSINO DO RIO GRANDE DO NORTE. *Escola Doméstica de Natal*. D. E. L, 1945.
- LIMA, Daladier Pessoa Cunha. A Escola Doméstica de Natal e as Ecoles Ménagère na Suíça. IN: LIMA, Daladier Pessoa Cunha. *Noilde Ramalho: uma história de amor à educação*. Natal: Liga de Ensino do Rio Grande do Norte, 2004, pp. 212-227.
- LIMA, Eronides da Silva. *Mal de Fome e não de raça: gênese, constituição e ação política da educação alimentar*. Brasil, 1934-1946. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2000.
- LOURO, Guacira Lopes. *Gênero, Sexualidade e Educação: uma perspectiva pós-estruturalista*. 6 ed. Petrópolis: Ed. Vozes, 2003.
- LOURO, Guacira Lopes. Mulheres na sala de aula. In: PRIORE, Mary Del (Org.). *História das Mulheres no Brasil*. 10 ed. São Paulo: Ed. Contexto, 2018, pp. 371-403.
- LOURO, Guacira Lopes. Pedagogias da sexualidade. In: LOURO, Guacira Lopes (Org.). *O corpo educado: pedagogias da sexualidade*. 4 ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2019, pp. 09-42.
- MALUF, Marina; MOTT, Maria Lúcia. Recônditos do mundo feminino. In: Fernando A. Novais; Nicolau Sevcenko (Org.). *História da Vida Privada no Brasil*. Volume 3. São Paulo: Companhia das Letras, 1998, pp. 367-422.
- MURTHA, Ney Albert; CASTRO, José Esteban; HELLER, Léo. Uma perspectiva histórica das primeiras políticas públicas de saneamento e de recursos hídricos no Brasil. *Ambiente & Sociedade*. São Paulo, v. XVIII, n. 3, pp. 193-210, 2015.
- OLIVEIRA, Marcus Taborda de. Apresentação. In: OLIVEIRA, Marcus Taborda de. *Sentidos e sensibilidades: sua educação na História*. Curitiba: UFPR, 2012, p. 07-19.
- PERROT, Michelle. *As mulheres ou os silêncios da história*. Bauru: EDUSC, 2005.

PILLA, Maria Cecília Barreto Amorim. As habilidades da anfitriã: casa bem dirigida, mulher bem preparada. *Fazendo Gênero 8 – Corpo, Violência e Poder*. Simpósio Temático 6: Comida e Gênero. Florianópolis, agosto de 2008, pp. 1-4.

RAGO, Margareth. *Do cabaré ao lar: a utopia da cidade disciplinar. Brasil 1890-1930*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1985.

SALIH, Sara. *Judith Butler e a Teoria Queer*. Belo Horizonte: autêntica, 2015.

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

SHAPOCHNIK, Nelson. Cartões Postais, álbuns de família e ícones da intimidade. In: *História da Vida Privada no Brasil*. Volume 3. São Paulo: Companhia das Letras, 1998, pp. 423-512.

SOARES JUNIOR, Azemar dos Santos. *Corpos hígidos: o limpo e o sujo na Paraíba (1912-1924)*. 3 ed. João Pessoa: Ideia, 2019.

VIGARELLO, Georges. *O limpo e o sujo: uma história da higiene corporal*. São Paulo: Martins Fontes, 1996.

¹ Infelizmente, não foi possível obter detalhes sobre quem era Alda Azevedo, as únicas informações disponíveis são: ela formou-se em 1925 e fazia parte do *Grêmio Littero-Musical Auta de Souza*, grupo responsável por editar a revista.

² *Écoles de Menagère* é o nome atribuído às escolas domésticas na França, Suíça e Bélgica.

³ Em maior parte do tempo, o curso doméstico teve a duração de cinco anos, sendo exceção entre os anos de 1919 a 1923, devido algumas modificações realizadas pela diretora Leonora James durante a sua administração. Aparentemente, o modelo não foi bem sucedido e voltou-se para a mesma quantidade de anos de antes.

⁴ Infelizmente, não encontrei quais seriam os manuais didáticos utilizados pela escola no ensino dessas disciplinas e as poucas informações que dispus para a escrita desse artigo foram encontradas no *Plano Geral de Ensino* da escola e na *Revista da Escola Doméstica*.

⁵ Henrique Castriciano de Souza (1874-1947) foi um intelectual e político potiguar. Nascido na cidade de Macaíba, interior do RN, foi apadrinhado pela oligarquia Albuquerque Maranhão, o que lhe permitiu desfrutar de uma posição de relevo na sociedade potiguar do começo do século XX e desenvolver uma carreira no serviço público. Sua atuação na imprensa foi significativa, sobretudo, no jornal *A República*, no qual conseguiu veicular suas ideias acerca da educação feminina no estado. Após uma estada na Europa (1909 – 1910), fundou a Liga de Ensino do Rio Grande do Norte (1911) e a Escola Doméstica de Natal (1914).

**ALMOÇANDO ENTRE OS ROMEIROS DE PADRE CÍCERO:
MEMÓRIAS DO ESCULTOR AGOSTINHO BALMES ODÍSIO SOBRE
PRÁTICAS ALIMENTARES NO INTERIOR DO CEARÁ (1934-1935)**

**HAVING LUNCH AMONG THE PILGRIMS OF FATHER CÍCERO:
MEMORIES OF THE SCULPTOR AGOSTINHO BALMES ODÍSIO ON
FOOD PRACTICES IN THE COUNTRYSIDE OF CEARÁ (1934-1935)**

Amanda Teixeira da SILVA*

Resumo: O presente artigo pretende discutir os hábitos alimentares da população juazeirense e dos romeiros que visitaram a cidade entre 1934 e 1935, tomando como fonte o caderno de memórias do escultor italiano Agostinho Balmes Odísio, que viveu na cidade entre 1935 e 1940. Odísio procurou descrever, em seu manuscrito, o cotidiano de Juazeiro, dando grande destaque aos alimentos mais vendidos e consumidos na cidade e discorrendo, ainda, sobre o modo de preparo dos pratos que eram servidos nas pensões de romeiros e nas cozinhas ambulantes. Pretende-se, aqui, debater o olhar estrangeiro sobre a cozinha sertaneja, ao mesmo tempo em que se percebe a construção de hierarquias sociais a partir dos modos de preparar, servir e consumir alimentos.

Palavras-chave: Alimentação; Sertão; Juazeiro do Norte; Romeiros.

Abstract: This article intends to discuss the eating habits of the population of Juazeiro do Norte and of the pilgrims who visited the city between 1934 and 1935, taking as source the memoir of the Italian sculptor Agostinho Balmes Odísio, who lived in the city between 1935 and 1940. Odísio dedicated himself, in his memoir, describing the daily life of Juazeiro, giving great prominence to the most sold and consumed foods in the city and also discussing the way of preparing the dishes that were served in the pilgrims' pensions and the traveling kitchens. It is intended, here, to debate the foreign perspective on local cuisine, while perceiving the construction of social hierarchies from the ways of preparing, serving, and consuming food.

Keywords: Food; Sertão; Juazeiro do Norte; Pilgrims.

Introdução

A alimentação de um povo configura importante fator cultural que frequentemente é negligenciado nas pesquisas dos historiadores. Quando se trata da historiografia do Nordeste, o problema é ainda mais flagrante, pois as grandes migrações que se deram a partir dessa região são associadas justamente à insegurança alimentar entre as camadas mais pobres da população. Até os anos 1990 do século passado, a desnutrição ainda era uma grande inimiga a ser enfrentada nos estados nordestinos. É importante lembrar que a busca da abundância, da prosperidade ou mesmo da sobrevivência levou os habitantes locais a grandes movimentos, seja para as regiões Sudeste e Norte, seja para áreas mais férteis do próprio Nordeste.

* Doutora em História pela Universidade Federal do Ceará – UFC. Professora do curso de Jornalismo da Universidade Federal do Cariri – UFCA. E-mail: amanda.teixeira@ufca.edu.br.

Na região Sul do Brasil há grande número de pesquisas acerca dos hábitos alimentares da população em diversos períodos, talvez pela influência da culinária estrangeira herdada dos colonos europeus. O mesmo não acontece em relação ao Nordeste. Excetuando-se obras de culinária regional (sem cunho historiográfico) ou pesquisas sobre alimentação brasileira organizadas por regiões, escassas são as publicações recentes sobre o tema. O debate sobre a migração nordestina aborda, frequentemente, a seca e a fome como problemas mais ou menos genéricos¹.

Os trabalhos clássicos sobre alimentação no Nordeste e no Brasil continuam sendo aqueles desenvolvidos por Gilberto Freyre (*Açúcar: algumas receitas de doces e bolos dos engenhos do nordeste*) e Câmara Cascudo (*Prelúdio da Cachaça; Sociologia do Açúcar; Antologia da Alimentação no Brasil*). O presente artigo não pretende, de maneira alguma, dar conta da grande lacuna relativa à falta de informações sobre a alimentação nordestina. Aqui, o objetivo é discutir alguns temas, referentes à alimentação sertaneja, tratados pelo escultor italiano Agostinho Balmes Odísio em seu caderno de memórias.

Agostinho Balmes Odísio é um escultor italiano que, aos 32 anos, se radicou no Brasil, trabalhando principalmente em municípios do interior de São Paulo e Minas Gerais. Dedicava-se à arte funerária, construindo desde lápides, estátuas e escadas de mármore até capelas. Entre 1932 e 1934 sofreu de reumatismo, motivo que o levou a buscar trabalho numa cidade de clima quente. Em 1934 soube da morte de Padre Cícero e percebeu, ali, uma oportunidade de comercializar esculturas do santo nordestino modeladas em gesso (material que, até então, não era utilizado pelos artistas da região).

Padre Cícero faleceu aos noventa anos, em julho de 1934, na cidade em que viveu durante muitas décadas: Juazeiro do Norte. Juazeiro era apenas um povoado quando o *Padrinho* ali se instalou. A partir de 1889, com a divulgação de supostos milagres², a localidade passou a receber numerosos visitantes, os romeiros, e muitos migrantes que buscavam proteção espiritual e material. A morte de Padre Cícero foi um evento doloroso para seus numerosos devotos, deixando a cidade, de certa forma, desamparada.

Odísio desembarcou em Juazeiro em outubro de 1934. Entre 1934 e 1935, manteve um caderno de memórias³ em que se dedicou a registrar sua experiência cotidiana na cidade. Ali, descreveu, entre outras coisas, os hábitos alimentares dos moradores de Juazeiro do Norte. Ele iniciou sua exposição lembrando a pobreza que sujeitava boa parte da população local a uma alimentação precária:

Como vive o povo de Joaseiro? Miseravelmente, na mais paupérrima necessidade, desconhecendo o menor conforto, comendo a maior parte só uma

vez por dia feijão cozido na água e sal, sem tempero, com um punhado de farinha de mandioca, alimentando-se assim a vida inteira, piorando de muito nos anos de seca porque todos os alimentos encarecem ao absurdo e se enche de retirantes flagelados por todo o sertão. (ODÍSIO, 2006, p. 62)

Gaspar Barléu afiançou que, durante o período colonial, cada habitação indígena possuía “ao redor seu mandiocal e seu feijoad” (*apud* ZERON, 2000, p. 202). Tanto o feijão quanto a farinha de mandioca estavam presentes, desde aquele período, na alimentação da maior parte da população do Brasil, inclusive entre as classes mais abastadas. Paula Pinto e Silva afirma que a farinha, o feijão e a carne seca – que no sertão frequentemente era apresentada comendo a paçoca – são os alimentos primordiais da infância do Brasil. Os três elementos fazem parte do chamado “tripé culinário do Brasil colonial”, baseado em plantios de ciclo curto, ou seja, de colheita rápida. Tais culturas conseguem driblar o problema da seca mais facilmente e são tradicionais no Nordeste, onde estrelam, desde o período colonial, a agricultura de subsistência. Em Juazeiro continuavam a ter essa predominância ainda em 1934:

No alimento o sertanejo é sóbrio, duma frugalidade espartana, apesar de ser robusto, resistentíssimo, feixe de ossos e nervos; um punhado de farinha e paçoca de carne ou virado de feijão, peixe seco e mandioca, jerimum com leite ou um naquinho de carne de sol assada é o seu alimento; com a maior naturalidade, pessoal daqui, vendedores ambulantes de bugingangas, empreendem viagens através dos sertões, carregados de mercadoria, a rede, a cabaça da água e o embornal de mantimentos a tiracolo. (ODÍSIO, 2006, p.106)

Montanari explica que os trabalhadores mais pobres – e suas famílias –, costumam, historicamente, fazer uso de alimentos que são abundantes e baratos, assim como daqueles que são mais facilmente preservados. As preferências populares seriam definidas principalmente por alimentos que possuem “capacidade de preencher, afastando a angustiante mordida da fome. Explica-se assim o gosto alimentar pelos farináceos [...]” (MONTANARI, 2003, p. 110). Desta maneira, cereais, farináceos e produtos gordurosos são os mais presentes na alimentação dessa camada da população, o que pode ser facilmente observado nas práticas alimentares do Nordeste durante a década de 1930.

O comércio de alimentos em Juazeiro

Juazeiro era apenas um povoado da cidade de Crato quando lá chegou, em 1872, um capelão chamado Cicero Romão. O Padre Cícero viveria ali, de maneira discreta, até 1889, quando ocorreu o chamado milagre da hóstia. A beata Maria de Araújo, ao receber a comunhão das mãos do sacerdote, teria percebido que a partícula sagrada se transmutara em sangue. A

partir daí, começaram a ser realizadas grandes romarias à localidade. As pessoas desejavam adorar o sangue precioso e conhecer o santo padre.

Em 1934, padre Cícero morreu. Imaginava-se, então que a cidade se esvaziaria e o culto a Padre Cícero seria extinto. Odísio, no entanto, apostou no contrário, acreditando que na região haveria grande demanda por imagens sacras daquele “santo” que acabara de morrer. Acertou. Juazeiro permaneceu com seus moradores, os muitos devotos que ali foram habitar graças à reverência ao Sangue Precioso ou aos milagres do Padre Cícero. Prosseguiu, além disso, recebendo os romeiros, que já não podiam visitá-lo pessoalmente para pedir conselhos, bênçãos e auxílios materiais, mas continuavam a considerá-lo vivo em suas mentes e corações.

Os romeiros hospedavam-se, então, nas “Casas de Santos”, locais em que as pessoas, embora não pagassem pelo abrigo, se sentiam obrigadas a realizar compras de artigos religiosos. Hotéis não existiam naquele período. Havia ranchos, que eram residências transformadas em hospedagens temporárias, e algumas pensões de baixa qualidade. Odísio, durante os anos em que viveu na cidade, se alimentava numa dessas pensões.

Ao longo do caderno de memórias do escultor há muitas referências à mesma pensão e à má qualidade dos alimentos servidos. O estabelecimento cumpria a função, principalmente, de fornecer pouso para os romeiros. O restaurante – retratado com fortes tintas pelo escultor – se constituía como um espaço auxiliar, que garantia a alimentação dos viajantes:

Se a qualidade dos alimentos é má, pior é o asseio da tal pensão; é preciso não entrar na cozinha, porque não se come mais; tudo sujo, enfumaçado, imundo, com fedor que pega na goela; cozinheiras desgrenhadas e imundas, cozinhando no escuro em panelas velhas e gordurentas, no meio de enxames de moscas que pretejam o ambiente; os pratos são lavados dentro de um cocho de pau, feito canoa, por uma velha negra, a qual, incrível mas verdade, até entra com os pés dentro da água na qual lava os pratos, que são passados numa água só que mudam uma vez por dia, ficando os pratos gordurentos e de duvidosa alvura. (ODÍSIO, 2006, p. 82)

A falta de variedade dos alimentos, o uso de poucos condimentos, o ponto incorreto não apenas das carnes, mas também das massas e, sobretudo, a falta de higiene dos alimentos comercializados em espaços públicos foram, frequentemente, descritos e criticados no caderno de memórias de Odísio. Os hábitos alimentares dos juazeirenses e romeiros configuraram choques culturais bastante evidentes durante o período em que viveu na cidade. Em suas descrições grassavam declarações sarcásticas, que se imiscuíam em passagens que se pretendiam revoltosas ou humoradas.

No que diz respeito à venda de alimentos para os habitantes locais, majoritariamente realizada na feira semanal, o escultor italiano descrevia com certo humor as “cozinhas ambulantes”, assinalando a falta de higiene e conforto:

Grande confusão e algazarra; o que é? A parte mais característica da feira, as cozinhas ambulantes e cafés, mais as barracas dos refrescos. A comida servida é uma só, pois não há variedade de “menu”; uma panelada de paçoca, farinha, arroz, feijão temperado com “pique”, servido a duzentos réis o prato mais o café de rapadura; a comida é servida num prato o qual passa a outro freguês depois de ser limpo com um papel, sendo os dedos, talheres; e guardanapo, a manga; mesa e assento, o chão [...] (ODÍSIO, 2006, p. 78)

Ao dissertar sobre essa os pratos vendidos na feira, Odísio reclamava da ausência de opções: paçoca (mistura de carne seca com farinha), arroz e feijão temperado com pequi, alimentos recorrentes em sua pensão, continuavam sendo servidos ali. Tudo indica que constituíam as iguarias mais comuns nos pratos dos juazeirenses, e talvez as mais apreciadas. A feira apresentava, por outro lado, grande variedade de frutos saborosos e baratos que eram, segundo Odísio, pouco valorizados pela população:

[...] montes de abacaxi, o rei da fruta do norte, vindo da serra do Araripe, bons a cem réis, e os de Pernambuco, cheirosos e deliciosos que é verdadeira delícia a duzentos réis; bastante laranjas, porém de qualidade inferior, montes e mais montes de cocos da praia cheios de água saborosa a trezentos réis, montes de mangas rosas e espada, cinco por tostão, melancias, melões, abacates, araticuns, sapotis, buritis, graviolas, catolés, cajus grandes como maçãs, atas-pinhas, deliciosas, macaúbas, maracujás, pitombas, e mais a fruta elixir do sertão, fruta silvestre que resiste até o último as secas, o umbu [...] (ODÍSIO, 2006, p. 73-74)

O apreço por determinados tipos de alimentos não nasce somente das condições práticas da vida, sejam elas sociais ou econômicas. Há sempre fatores culturais e simbólicos envolvidos. O gosto por frutas e verduras não era disseminado no Nordeste na década de 1930, seja por falta de hábito – derivada da dificuldade de cultivo –, seja porque os trabalhadores de então preferissem gêneros ricos em “sustância” (comidas gordurosas ou farináceos que davam a sensação de saciedade)⁴.

Embora afirmasse que havia grande variedade de produtos, principalmente de origem animal e vegetal, à venda na feira da cidade, Odísio insistia que, ali, ninguém sabia cozinhar. Suas críticas não eram somente ao modo de preparo e à higiene das cozinhas juazeirenses, mas a uma suposta deficiência das práticas cotidianas de alimentação, repetitivas mesmo quando era possível adquirir grande variedade de insumos:

[...] a quantidade e variedade dos alimentos é bastante, baratíssimo tudo, de forma que numa casinha aonde houvesse quem saiba cozinhar, poderia-se passar, se não lautamente, pelo menos bem, com pratos variados e sustanciais.

Ao contrário, aqui isto não se passa, porque ninguém sabe cozinhar; na pensão aonde tomamos alimento, a qual é sem dúvida a primeira da cidade, apesar de apresentar em cada refeição mesa abundante, a comida é intragável, sendo todos os dias, mês passa mês, igual, desesperadamente igual, no almoço e na janta. (ODÍSIO, 2006, p.80-81)

A pensão em que Odísio adquiria suas refeições era, de fato, a melhor da cidade naquele período. Apesar disso, o memorialista não estava satisfeito com a falta de diversidade nos pratos. O problema não se devia, no entanto, apenas à falta de ingredientes, à carestia ou à dificuldade de obtê-los, mas a características da culinária sertaneja que, aos poucos, seriam mais bem compreendidas pelo escultor.

Poucas eram, até então, as casas de comércio. O comércio de gêneros alimentícios era realizado majoritariamente na feira semanal. Juazeiro recebia numerosos compradores, inclusive vindos de cidades próximas, o que explica a grande variedade e quantidade de itens vendidos a céu aberto, desde cereais e carne até mel e plantas às quais se conferia valor curativo. Representativa, no entanto, é a descrição que Odísio faria da ausência de verduras e legumes que, ao longo de sua vida em São Paulo e em Minas Gerais, considerava acessíveis e comuns:

Há também alguma verdura e legumes [...]; poucos tomates, quiabos e algum raro pé murcho de alface, cebolinha miúda e alhos pequenos, batata doce e nada [de] batata inglesa da qual nunca mais comi depois do Rio – repolhos, couves, acelga, serralha, e outras verduras nem são conhecidas [...]. (ODÍSIO, 2006, p. 74-75)

Odísio afirmou, num raro exercício de alteridade, que talvez a falta de vegetais nos preparos tivesse relação com o fato de “ser esta cultura não própria para este clima, requerendo muito trabalho e cuidado” (2006, p. 74-75). O memorialista consumiu em Juazeiro alimentos com as características próprias da cozinha sertaneja. Seus pratos eram constituídos de arroz, farinha, feijão e carne abundantes, mas afirmava que tudo era servido em pontos de cozimento incorretos e com condimentos parcos e rudimentares. A utilização de verduras e legumes no tempero de carnes e cereais não era tão frequente quanto no Sudeste do Brasil, o tempero mais frequente era o colorau e a gordura mais utilizada era a banha de porco:

Feijão [h]orrível, de péssima qualidade e mal temperado; arroz mofado, cozinhado até ficar um bolo de grude, o resto, carne, carne, carne, sempre carne mal preparada, nadando em banha e colorau, sem gosto algum; sopa, algumas vezes, mas feita dos restos do arroz e feijão, com gordura demasiada. (ODÍSIO, 2006, p. 81)

Paula Pinto e Silva lembra que no Brasil colonial os alimentos eram preparados costumeiramente ao modo indígena “no que diz respeito ao seu ponto de cozimento: sempre cozidas “a mais”, ou, em termos culinários, ‘passadas do ponto’, com todo o seu caldo quase

seco” (SILVA, 2005, p.100). A autora afirma que isso não se dava de maneira aleatória, mas com o objetivo de garantir que a comida não se estragasse com facilidade. Por isso, as carnes fritas, “nadando em banha”, se tornaram predominantes, tradição que se manteve no sertão cearense. O feijão era, segundo Odísio, cozido somente com água e sal, sem grande profusão de temperos. Apesar da falta de sabor relatada, o escultor se nutria lautamente, pois sua alimentação sempre envolvia “carne, carne, carne”, produto escasso e abusivamente oneroso para boa parte da população. A banha de porco tinha prevalência: a manteiga, dependente de bom gado, bons pastos e clima adequado para a conservação, não era uma realidade para a cozinha sertaneja.

A comida extremamente gordurosa, criticada por Odísio, é típica de comunidades que precisam de refeições pesadas para suportar o trabalho e experimentar a sensação de saciedade. O colorau, por fim, era tempero provavelmente herdado das tradições indígenas. Os pratos produzidos na pensão frequentada pelo escultor tinham coerência com as condições sociais dos consumidores, assim como possuíam relação com as necessidades nutricionais, com os hábitos alimentares e com as especificidades climáticas da região.

Certa passagem do caderno de memórias deixa claro o “privilégio alimentar” de Odísio, que abdicava de parte da comida comprada diariamente na pensão, distribuindo-a entre seu ajudante, Romualdo, e uma gata de rua, Benvinda:

[...] a comida que a pensão manda nas marmitas é muita, mas eu só me sirvo de alguma coisinha, o resto que fica, mais de três quartos, é devorado peço moço que trabalha em casa, o Romualdo, e por ele, que sempre comeu feijão e farinha uma vez por dia, é muita sorte almoçar e jantar com tanta fartura; é preciso ver com que entusiasmo esvazia os pratos, lambendo até o último restinho, revirando os olhos de satisfação, e olhando de esguio, com inveja, os pedacinhos que dou a “Benvinda”, uma gata que apareceu em casa e que nunca mais saiu [...] (ODÍSIO, 2006, p. 84)

O alimento que parecia intragável ao paladar do escultor italiano era o mesmo que surgia como banquete para o faminto Romualdo, que raramente tinha a oportunidade de acrescentar alguma proteína aos pratos que consumia. As carnes abundantes das refeições de Odísio eram também adquiridas na feira de Juazeiro. Num passeio por ela, o escultor descreveu algumas opções:

O mercado das aves aonde se encontra capões de três quilos a dois mil réis, frangos e galinhas a mil réis e ovos a um “cruzado” (quatrocentos réis) a dúzia, mais perus, leitões, bodes e carneiros, pois aqui não se come o cabritinho nem o cordeirinho mas o “bode” em toda a sua plenitude, e o carneiro de um ano, sendo a carne macia e saborosa. (ODÍSIO, 2006, p. 76).

Havia proteínas relativamente diversificadas e saborosas no sertão, mas a existência de bons ingredientes não assegurava a boa cozinha. Era também preciso saber criar, preparar e temperar os alimentos. Como se sabe, a criação de gado foi responsável pela ocupação do interior da colônia, inclusive de boa parte do Nordeste. Os rebanhos eram, no entanto, geralmente mal alimentados. A proteína, conseqüentemente, não poderia ser de boa qualidade. O clima também não favorecia a conservação e a carne costumava entrar em estado de putrefação em pouco tempo. A solução encontrada para o problema foi a produção, em larga escala, de carne seca, que além de tudo, era de fácil transporte. O ambiente árido do sertão garantia que a carne seca ao sol, mesmo não sendo salgada, pudesse ser consumida por mais tempo. Nas épocas de estiagem, no entanto, mesmo a carne seca se tornava rara. Deste modo, boa parte da população passava longos períodos sem consumir algum tipo de proteína de origem animal, o que transformava qualquer carne em iguaria, dada a sua escassa presença das mesas dos mais pobres.

É possível imaginar que o juazeirense comum, enfrentando dificuldades financeiras diariamente, preferisse optar pelo clássico tripé “farinha-feijão-carne seca” a gastar seus míseros cobres com alimentos que, embora fossem saborosos, não proveriam energia suficiente durante a longa jornada de trabalho do dia. Para Odísio, que exercia um trabalho mais intelectual que mecânico, parecia estranho que tais dádivas da natureza fossem preteridas. Duas culturas alimentares bastante diversas se encontravam naquele momento: a dos nordestinos pobres e a do artista e empresário italiano.

As bebidas

Odísio também se dedicou a falar sobre as bebidas mais consumidas pelos juazeirenses: os sucos de frutas e o café. Peculiar é seu relato sobre o consumo de álcool, que, de certa forma, surpreende àqueles que associam o Nordeste à produção e ao consumo de cachaça: “[...] o ‘camarada’ beberrão é aqui posto ao ostracismo, não tem amigos e [é] considerado um ser perigoso; a bebida comum é o café ou água com sucos de frutas” (ODÍSIO, 2006, p. 105-106). Cabe informar que, embora a região do Cariri cearense tenha sido, àquele período, produtora de cana-de-açúcar, a matéria-prima se destinava especialmente à fabricação de rapadura.

As zonas litorâneas e os brejos nordestinos foram, durante muitos séculos, espaços de onde partia a produção de cana-de-açúcar em grande escala e, conseqüentemente, de água ardente. No caso do sul do Ceará essa produção não possuía grande impacto nas trocas econômicas, sendo inclusive pouco frequente. Além disso, segundo Odísio, havia um fator

cultural que minimizava o consumo – e, conseqüentemente, a fabricação – de bebidas alcoólicas na região:

A generalidade do povo não bebe álcool; não me refiro à cerveja, a qual tem preço proibitivo e não é vendida gelada, pois uma garrafa de prateleira custa três mil réis; falo da “branca” aqui chamada “água ardente” que apesar de ser barata e boa, não tem adeptos; nunca vi um bêbado e pode-se afirmar que poucos ou quase ninguém “toma”; isto em Juazeiro, talvez devido aos conselhos do padre Cícero e a sua contínua fiscalização, expulsando da cidade os que bebiam, não se podendo afirmar a mesma coisa no resto do Ceará e Nordeste, aonde porém a bebida é muito menos consumida do que no sul do país (ODÍSIO, 2006, p. 105)

A descrição de Odísio das cozinhas ambulantes juazeirenses faz lembrar uma feira do mundo oriental: o barulho, o modo de servir os alimentos – em pratos compartilhados com outros fregueses – e o modo de comer (sentados no chão, utilizando as mãos como talheres) são bastante característicos. Há certa particularidade, também, no que diz respeito às bebidas. Elas eram produzidas a partir de frutas típicas da região e chamadas de “geladas”, embora fossem servidas em temperatura natural e com água de qualidade duvidosa:

[...] as barracas de “gelada” servem garapa, capilé⁵, tamarindo, limonada, embusada, buritizada, tudo a cem réis o copazo, o qual nunca é lavado, e o nome de “gelada” é só tapeação pois o liquido é morno pois a água que serve para fazer refresco é tirada de uma lata que fica bem ao sol [...] (ODÍSIO, 2006, p. 78)

O memorialista também produziu, de maneira detalhada, uma reflexão sobre as condições de consumo e distribuição da água. Odísio explica, por exemplo, que havia cacimbas, ou seja, poços privados, nos quintais daqueles que possuíam condições financeiras para construí-los, mas as águas dessas fontes corriam risco de contaminação por causa da inexistência de um serviço de esgoto na cidade:

Não existe água encanada nem esgotos; a água é fornecida à cidade por diversas cacimbas municipais, pagando os fornecedores que vendem a água à porta das casas dez mil reis por mês à prefeitura municipal, tendo o direito de tirar água até as três da tarde. O fornecimento é feito por meio de “jegues” e cada carga custa quinhentos reis”. (ODÍSIO, 2006, p. 53-54)

As condições de saneamento e distribuição de água eram duvidosas em toda a cidade, o que levava o município a estabelecer um fornecimento através de distribuidores que pagavam pelo direito de retirar e vender a água das fontes municipais. Evidentemente, aos mais pobres restava a opção de consumir água de má qualidade ou de comprar água potável somente para beber, utilizando no cotidiano opções menos higiênicas. Assim, a água potável, essencial à saúde e à alimentação, passava a ser regalia de poucos:

[...] existem várias cacimbas privadas nos quintais mas a única água que é mais “potável” é [a] do Arisco, perto da estação, a parte mais alta da cidade, pois as outras cacimbas dos quintais correm perigo de ter as águas inquinadas devido a cidade não ter esgotos e todas as “sentinas” são buracos, sem fossas nem primordial cuidado de higiene da desinfecção com cal. Escusado é dizer que esta água boa é bebida por a menor parte da população, a “gente que pode”; o setenta por cento que talvez não disponha de quinhentos reis por dia, ou bebe a água das cacimbas infectas ou deve recorrer a água do brejo, coberta de limo e quase vermelha de tão turva. (ODÍSIO, 2006, p. 54)

A água considerada mais limpa era vendida a partir de uma fonte localizada na periferia da cidade, então conhecida como “Arisco”. Existia, portanto, grande distinção de classe assinalada pelo consumo da água: a população da periferia habitava o local em que era possível encontrar água de qualidade, mas o líquido precioso se destinava somente àqueles que moravam no centro. Nos estabelecimentos públicos que comercializavam alimentos, a situação não era melhor. Odísio garantiu que na pensão em que adquiria suas refeições diárias,

[...] a água é servida, com muita parcimônia e a custa de repetidos pedidos, em copos mal lavados aonde se notam as impressões digitais sobre o vidro, dentro e fora; a água de beber é guardada em potes descobertos, aonde o homem do jegue verte a água das latas todos os dias, passando meses sem lavar o fundo dos potes, aonde ficam camadas de barro, baratas, e, duma vez, vi botar fora um ratículo morto afogado. (ODÍSIO, 2006, p. 83)

Não deixa de ser espantosa a falta de higiene atribuída ao estabelecimento e é evidente que o memorialista não reclamava, nesse caso, por ser dono de um paladar exigente ou por apreciar bebidas elegantes, mas por prezar pela higiene. Quando se trata da alimentação, no entanto, nota-se que criticava certa falta de diversidade nos ingredientes e modos de preparo, estabelecendo comparações entre sua experiência no sertão e a que tivera no litoral e em cidades de São Paulo e Minas Gerais.

A quantidade e a qualidade

Por muito tempo, a diferença entre a alimentação dos ricos e a dos pobres esteve intrinsecamente ligada à quantidade. Ao longo dos últimos séculos, no entanto, essa distinção passou a ser associada ao que convenciamos chamar de qualidade. No decorrer desse processo, certas crenças determinaram os diferentes regimes alimentares que seriam próprios das várias classes sociais.

Montanari lembra que já no século XV havia um paralelismo entre a hierarquia dos alimentos e a hierarquia dos homens. Deste modo, “bulbos e raízes, estando em contato mais estreito com o elemento terra [...] ocupavam posições mais baixas” (MONTANARI, 2003, p.

116). Os frutos das árvores eram considerados os mais nobres alimentos, pois estavam mais próximos do céu. Se estabeleceu assim um “imaginário do gosto”.

Segundo o pensamento comum da Idade Média (associado à teoria galênica dos humores), cada indivíduo deveria consumir alimentos conforme sua necessidade e suas atividades. Deste modo, se estabeleceu a convicção de que os estômagos dos pobres não seriam apropriados para assimilar alimentos refinados, devendo preferir comidas pesadas e gordurosas (MONTANARI, 2003). O prazer era associado principalmente à alimentação dos ricos, já que os trabalhadores deveriam comer unicamente com o objetivo de suprir as necessidades vitais.

Séculos depois, no interior do Ceará, aparentemente boa parte dos habitantes ainda se satisfazia com alimentos que cumpriam, sobretudo, a função primária de assegurar a sobrevivência. Odísio lamentou em seu caderno de memórias, conforme já foi dito, o fato de não sentir prazer ao comer, pois na cidade “ninguém sabe cozinhar”. Mas o que seria “saber cozinhar”? O escultor certamente se referia à importância da variedade de ingredientes e sabores, que eram disponíveis na cidade, mas pareciam ser pouco explorados pela população. Para Odísio, saber cozinhar significava também saber temperar, ou seja, dar aos alimentos sabores distintos daqueles que eles possuíam originalmente. Conforme se viu, o memorialista teceu muitas reclamações sobre o fato de poucos ingredientes serem utilizados na alimentação cotidiana. Criticou, ainda, o uso invariável dos mesmos gêneros e condimentos. A cozinha de sua pensão não era, portanto, suficientemente criativa.

É possível encontrar paralelo com o protesto de Thomaz Davatz em 1855, contra a dificuldade de o colono suíço “obter por si só aquilo de que necessite”. Davatz afirmava que os imigrantes não conseguiriam “apreciar o milho, o arroz e o feijão sem tempero algum, como sucede com os escravos negros” (ZERON, 2000, p. 110). Embora o gosto seja um produto cultural, é provável que os sujeitos escravizados mencionados por Davatz não tivessem um paladar excepcional, que possibilitaria a apreciação de alimentos sem temperos; ao contrário: eram obrigados a suportar tais refeições por não possuírem opção alguma além de comer aquilo que seus senhores providenciavam para o sustento do corpo. O consumo de alimentos por prazer era privilégio das elites.

A preferência pela sensação de saciedade produzida pelos cereais é tradicionalmente ligada, no Brasil, às classes populares, que utilizam cotidianamente o arroz, o feijão e – especialmente no interior do Nordeste – o milho (consumido nas formas de cuscuz, mucunzá e angu)⁶. Na Juazeiro de 1934, esses alimentos se destacavam nos pratos dos juazeirenses e romeiros, embora Odísio mencione a farinha de mandioca como preponderante. Eram

ingredientes que possuíam destaque ainda maior na nutrição de pessoas que raramente comiam carne:

O mercado dos cereais apresenta os seus produtos no chão aos montes, como [...] o sal; o feijão chamado de rama, miudinho e redondo nada apreciável, o arroz pequeno como canjica de cor enferrujada, montanhas de farinha de mandioca e de sal; o mercado do peixe seco, apresentando no chão com folhas abertas de fumo seco, fardos de “carne de sol” (carne seca), lascas de tocinhos magro que vendem em molhos presos a uma embira. Montes de rapaduras em tijolinhos de quarenta centímetros em quadro, café em pó, torrado, e ainda em sacas, banha de porco e de coco, mel em garrafas com qualidades de raízes e plantas e cascas para remédio, vendidas pelo curandeiro que dá consulta em plena rua. (ODÍSIO, 2006, p. 75).

Os relatos acerca da alimentação nordestina citam menos frequentemente o arroz, talvez por ele ser produzido em menor escala na região, ou ainda por causa do sabor peculiar da variedade (vermelha) mencionada pelo escultor italiano. Sabe-se que os sertanejos mais carentes se alimentavam, nesse período, prioritariamente de feijão e farinhas de milho e mandioca. Um “tempero” já comum nessa época, no entanto, era o pequi: “fruta de árvore parecida com a mangueira cujo caroço de um sabor esquisito e cheiro ativo a queijo é muito empregado como tempero do arroz” (ODÍSIO, 2006, p. 75). A carne de sol e o peixe seco eram, por outro lado, opções de proteínas mais acessíveis, inclusive devido à durabilidade garantida pelo processo de desidratação utilizado em ambas as carnes.

Os cereais eram as estrelas da feira. Verduras e legumes possuíam qualidade duvidosa e eram utilizados menos frequentemente. A batata inglesa, comum em toda a Europa e apreciada no Sudeste do Brasil, era substituída pela batata doce. As verduras, de produção mais difícil no clima local, eram raras na alimentação sertaneja, como o são, em certa medida, até os dias atuais. Havia, no entanto, um quitute saboroso que alegrava os estômagos juazeirenses: “jerimuns (abóbora como o nosso morango) mastodônticos, os quais fervidos formam o prato cobiçado desta gente que se abandona com suprema delícia ao seu quitute predileto do qual falam com água na boca – jerimum cozido com leite [...]. (ODÍSIO, 2006, p. 74-75)

O juazeirense não vivia apenas de feijão, farinha e carne seca. O café era, segundo Odísio, a bebida mais consumida, sendo geralmente adoçado com a rapadura. Como se sabe, o processo de branqueamento do açúcar é caro e dispendioso. O interior do Nordeste, em geral, substituíam o açúcar refinado pela rapadura que servia à feitura de diversos doces. Certos alimentos eram vistos, ainda, como aliados da saúde. As ervas, plantas e raízes, acrescidas do mel, misturavam-se e distinguiam-se de outros ingredientes por serem conhecidas como elementos com propriedades curativas. Algumas ervas, tais como manjeriço, alecrim e hortelã eram pouco utilizadas na alimentação, mas bastante apreciadas no preparo de chás medicinais.

Odísio não descreveu somente os alimentos consumidos em Juazeiro. Ele também dedicou alguns de seus escritos àqueles que consumiu ao longo de sua viagem entre Minas e o Ceará, especialmente nas capitais do Nordeste. Sua mais longa estadia foi em Fortaleza, onde teceu numerosos elogios ao dono da pensão em que ele e seu ajudante Paulino estiveram hospedados:

[...] ontem disse a ele que gostaria de experimentar o afamado peixe “cavala” tão decantado, e que me ensinasse aonde poderia encontra-lo; à noite, já encontrei na janta o tal peixe, a fruta sapoti, e disse-me que eu podia pedir o que fosse, que ele aprontaria; a cozinha é boa, de bom tempero e ótimo paladar, e os macarrões, que todos os dias são servidos, excelentes, pois são feitos com farinha italiana... Tomara não acabasse esta mina... (ODÍSIO, 2011, p. 125).

A comida do interior parecia possuir pouca semelhança com aquela que ele consumiu na capital do Ceará. É preciso considerar que os turistas que visitavam Fortaleza provavelmente eram mais exigentes que os sertanejos pobres que buscavam a cidade santa, Juazeiro. De toda maneira, a crítica feita à alimentação que Odísio consumia diariamente na cidade de Padre Cícero parecia ser proporcional aos elogios feitos à comida de Fortaleza, que ele comparava à italiana.

Uma opção comum para os pobres europeus era a massa. Especialmente na Itália, país de origem de Odísio, o macarrão se tornou alimento típico de pobres. O trigo, contudo, não é produzido abundantemente no Brasil. Deste modo, a principal matéria-prima dos pobres europeus tornava-se dispendiosa no país em que Odísio passou a habitar. A alimentação sertaneja era, portanto, mesmo no século XX, baseada no tripé colonial formado por farinha, feijão e carne seca.

Por outro lado, o escultor afirma que embora existissem massas de qualidade, a população de Juazeiro supostamente não as apreciava ou não sabia cozinhá-las. Mais uma vez, optava por fazê-la “passar do ponto”, tornando-a mole e insípida:

O pão aqui é excelente e o macarrão também pois são feitos com ótima farinha de trigo americano, mas quando, raras vezes, cozinham o macarrão, o fazem tão mal feito que fica uma papa – verdura ou legumes nunca aparecem a não ser batata doce ou mandioca cozinhada nágua – ovos só sabem servi-los duros ou estrelados na banha, secos e quase queimados. Parece impossível, mas é assim, e por quanto tenha pedido de fazer esta ou tal comida na forma, aliás muito simples, que eu desejo, nunca obtive resultado. (ODÍSIO, 2006, p. 81)

Nessa passagem, o escultor demonstra que as pensões de Juazeiro por vezes variavam seus alimentos, servindo legumes cozidos, ovos fritos e até macarrão. Aparentemente o macarrão, contudo, não era um alimento de uso universal na região. A título de ilustração, é

possível transcrever uma anedota publicada no *Diário do Ceará* em 1926 e assinada por “Emme”:

Conhecido coronel caririense, em visita a Fortaleza, foi hospedar-se em nossa casa. Parente, íntimo portanto, era exigente nas refeições. Café a toda hora e peixe no almoço e no jantar. Queria voltar para sua terra suficientemente cheio de peixe do mar, visto que d'água doce já se enfiara. Lá um dia servimos-lhe suculento macarrão à italiana, coisa que via pela primeira vez, e uma farófia de charque. O hospede mostrou-se nos um verdadeiro gastrônomo. E ao regressar, levava consigo três quilos de macarrão e outros tantos de charque, para mostrar o que era bom a seu povo. Certo dia, mandava-nos as suas impressões, em longa carta:

<< Meu amigo. O povo teve receio de comer o charque, porque dizem que é de carne de jumento fabricada na Argentina. Agora do macarrão foi caso sério: vegetal ninguém estranhou. Não chegou p'ra quem quis. Logo que você receber esta, me despache na estrada 10 quilos de carne velha e uma arroba de macarrão. Tome cuidado na escolha dele, pois os vizinhos estão me pedindo uma porção de mudas, e eu quero plantar pelo menos a metade no nosso sítio. Com quanto tempo fica botando?>>

E foi obedecido o seu pedido... (UMA MUDA... *Diário do Ceará*, 1926, p. 2)

“Emme” ironizava a cultura alimentar interiorana, assim como Odísio, que demarcou diferenças sociais e culturais a partir do gosto. A maneira de preparar os alimentos delimita hierarquias de poder. O escultor italiano pretendeu estabelecer seu lugar social a partir da crítica ao modo juazeirenses de cozinhar e, sobretudo, de garantir o asseio das cozinhas.

A preocupação com a higiene e com o ambiente em que a comida será servida é um aspecto essencial do saber culinário. No século XVI, Giovanni della Casa já afirmava que a mesa precisava ser um local de alegria, não de escândalo. Defendia que deveria existir respeito pela sensibilidade dos convivas, afirmando que atos que provocassem repugnância precisavam ser evitados a todo custo. Entre seus conselhos, recomendava “que se tome cuidado com a tosse ou os espirros: não devem cair gotas de saliva na mesa” (ROMAGNOLI, 1998, p. 505).

Tais diretrizes eram direcionadas tanto aos que serviam a mesa quanto aos que eram servidos. Na Juazeiro de 1934, no entanto, tais princípios pareciam supérfluos. Segundo Odísio,

É uso comum de toda gente aqui assoar o nariz com os dedos, o que também fazem as cozinheiras em plena função, não se incomodando de pegar com os mesmos dedos que assoaram o apêndice facial, o bife e a carne para deitar à panela. Também é natural de quem serve a mesa, enquanto com uma mão carrega um prato de comida ao hóspede, se assoar com a outra, dentro da sala de refeições, quase não virando a cabeça do prato que tem na mão. (ODÍSIO, 2006, p. 82-83).

As lições mais básicas de etiqueta difundidas na Europa e nas capitais do Brasil ainda não haviam chegado às pensões de romeiros frequentadas pelo escultor. Tais gestos causavam repugnância a Odísio, que passou a solicitar que a comida fosse entregue em casa, evitando

assim presenciar o modo como ela era preparada e servida. Agostinho Odísio não se sentia confortável ao dividir a mesa com os romeiros de Juazeiro. Ao contrário, evitava a companhia de tais sujeitos. Deste modo, demarcava certa superioridade em relação àqueles que comiam os mesmos víveres:

Diz o ditado “o que não mata, engorda”, mas eu segui o outro “o que olhos não vê, coração não pena” (sic) e por isto comprei um porta comida e mando buscar as refeições; a comida vem pior, porque comendo na mesa sempre a gente é mais bem servida, mas em compensação tenho a vantagem de não comer acotovelado com os bandos de romeiros que chegam de longe, suarentos e catíngudos, e não assistir as cenas do ambiente que reviram o estômago até dum soldado de polícia. (ODÍSIO, 2006, p. 83).

Montanari defende que “em todos os níveis sociais, a participação no convívio à mesa é o primeiro sinal de pertencimento ao grupo” (MONTANARI, 2003, p. 159). A escolha pela alimentação solitária, no caso de Odísio, envolveu o temor de enxergar a falta de higiene da cozinha, mas também a compreensão de que “no ritualismo convivial, o significado dos gestos é confiado à definição das regras que servem para delimitar o campo de ação, excluindo quem não as conhece” (MONTANARI, 2003, p. 162). Não tendo a possibilidade de excluir todos os romeiros do local destinado a eles, o escultor preferia se retirar.

Odísio considerava a comida de Juazeiro intragável, inclusive cedendo boa parte de sua alimentação ao seu empregado e a uma gata de rua. Seu paladar parece ter entrado em conflito constante com os saberes e fazeres da culinária local. A rotina de refeições, baseada sempre em pratos repetitivos e imutáveis, contribuía para esse juízo pouco enaltecedor da gastronomia juazeirense.

Considerações Finais

Os pratos mais consumidos em Juazeiro são descritos por Odísio em numerosas páginas de seu caderno de memórias, demonstrando que esse aspecto da vida cotidiana é essencial na exposição das especificidades de uma determinada região. A alimentação pouco diversificada e, conseqüentemente, nada atraente, denota aspectos sociais importantes da vida corriqueira dos juazeirenses, romeiros e migrantes daquele período. É necessário notar, no entanto, que sua explanação não é definitiva. Ele não cita, por exemplo, a utilização, sabidamente comum, do milho e de seus derivados. Por outro lado, subestima o consumo de cachaça, bastante frequente entre as camadas mais pobres da população. Apesar disso, suas memórias constituem importante documento histórico sobre a alimentação sertaneja.

Por fim, é preciso destacar que a feira semanal, onde as matérias-primas eram vendidas, compradas e consumidas, se constituía como importante espaço de trabalho e sociabilidade para

a população local, aspecto notado pelo escultor, que teve o cuidado de fotografá-la e descrevê-la com afinco, considerando a importância que a população local, bem como os visitantes, atribuíam a ela.

Referências

CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CASCUDO, Luís da Câmara (Org.). *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros Científicos Técnicos, 1977.

CASCUDO, Luis da Câmara. *Prelúdio da Cachaça: etnologia, história e sociologia da aguardente no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1986.

CASCUDO, Luis da Câmara. *Sociologia do Açúcar: pesquisa e dedução*. Rio de Janeiro, 1971.

CASTRO, Josué de. *Geografia da Fome – o dilema brasileiro: pão ou aço*. Rio de Janeiro: Edições Antares, 1984.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. São Paulo: Global, 2007.

HOUAISS, A.; VILLAR, M. S. *Dicionário Houaiss de Língua Portuguesa*. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009.

MONTANARI, Massimo. *A Fome a Abundância: história da alimentação na Europa*. São Paulo: EDUSC, 2003.

ODÍSIO, Agostinho Balmes. “Mudança para o ‘Norte’ do Brasil”. In: SIQUEIRA, Vera Odísio. *De Dom Bosco a Padre Cícero: a saga do escultor Agostinho Balmes Odísio discípulo de Rodin*. Fortaleza: IMEPH, 2011, p. 117-132.

ODÍSIO, Agostinho Balmes. *Memórias sobre Juazeiro do Padre Cícero - 1935*. Fortaleza: Museu do Ceará, 2006.

ROMAGNOLI, Daniela. “Guarda no sítio vilan: as boas maneiras à mesa”. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 505.

SILVA, Paula Pinto e. *Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil Colonial*. São Paulo: Editora Senac, 2005.

SIQUEIRA, Vera Odísio. *De Dom Bosco a Padre Cícero: a saga do escultor Agostinho Balmes Odísio discípulo de Rodin*. Fortaleza: IMEPH, 2011

UMA MUDA de macarrão. *Diário do Ceará*. Fortaleza, 5 de junho de 1926, p. 2.

ZERON, Carlos Alberto (org.). *Fichário Ernani Silva Bruno – Equipamentos, Usos e Costumes da Casa Brasileira: alimentação*. São Paulo: Museu da Casa Brasileira, 2000.

¹ Exceto o debate realizado pelo médico, nutrólogo e pensador Josué de Castro em numerosas obras sobre alimentação brasileira.

² A beata Maria de Araújo, ao receber a comunhão das mãos de Padre Cícero, na vigília da madrugada de 1 de março de 1889, teria notado que em sua boca a hóstia transmutara-se em sangue. O fenômeno se repetiu diversas vezes, dando origem à devoção que, à época, tinha como alvos tanto Padre Cícero quanto a beata.

³ O caderno de memórias foi doado pela família do escultor ao Museu do Ceará, que lançou, em 2006, uma edição fac-similar dos escritos de Odísio.

⁴ Segundo Josué de Castro, o fato de a flora nativa ser exígua em frutas, associado à necessidade de irrigação na fruticultura sertaneja, levava o sertanejo a ter familiaridade principalmente com as frutas silvestres: o umbu, o pequi, a cajarana, a quixaba (CASTRO, 1984, p. 201).

⁵ De acordo com o Dicionário Houaiss, pode significar: “1. Calda ou xarope feito com suco de avenca; 2. Bebida refrescante que se faz ao misturar essa calda com água; 3. Refresco de frutas com água e açúcar; ou 4. Bebida alcoólica feita de polpa de tamarindo e aguardente”. (HOUAISS, A.; VILLAR, M. S. Dicionário Houaiss de Língua Portuguesa. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009, p. 392-393).

⁶ Conforme Carneiro, é possível identificar, no Brasil, dois grandes complexos alimentares coloniais: o litorâneo, da mandioca e do peixe, e o sertanejo, interiorano, do milho e do porco (CARNEIRO, 2003, p. 157)

Artigo recebido em 28 de agosto de 2020.
Aceito para publicação em 04 de novembro de 2020.

QUESTÕES DE IDENTIDADE E DISTINÇÃO SOCIAL ATRAVÉS DO CONSUMO DE CARANGUEJO, PEIXE E CAJU NO LITORAL PIAUIENSE NA PRIMEIRA METADE DO SÉCULO XX

ISSUES OF IDENTITY AND SOCIAL DISTINCTION THROUGH THE CONSUMPTION OF CRAB, FISH AND CASHEW ON THE COAST OF PIAUÍ IN THE FIRST HALF OF THE 20TH CENTURY

Marcus Pierre de Carvalho BAPTISTA*

Alcebíades COSTA FILHO**

Francisco de Assis de Sousa NASCIMENTO***

Resumo: Este artigo teve como objetivo refletir sobre hábitos alimentares dos sujeitos que viveram em Parnaíba na primeira metade do século XX e de que forma a comida e o seu modo de preparo suscitou questões de Identidade e Diferença. A metodologia empregada foi a pesquisa bibliográfica a partir de Hall (2006), Woodward (2014), Silva (2014), Certeau, Giard e Mayol (1996), Carneiro (2003) e a documental através de jornais, livros de memória, documentos do poder executivo e crônicas de viajantes. Insere-se ainda a investigação realizada no âmbito da História Cultural, tendo em vista que as análises focaram nos significados que os alimentos e sua preparação tiveram para os grupos sociais no recorte espaço-temporal estabelecido. A pesquisa permitiu entender que o hábito e as diferentes formas de consumir o caranguejo, o peixe e o caju no litoral do Piauí possibilitaram a distinção de grupos sociais, fabricação de identidades culinárias e identificação com o espaço litorâneo.

Palavras-chave: Alimentação, Identidade, Litoral do Piauí, Parnaíba.

Abstract: This article aimed to reflect on the eating habits of the subjects who lived in Parnaíba in the first half of the twentieth century and how the food and the way it was prepared raised questions of Identity and Difference. The methodology used was the bibliographic research from Hall (2006), Woodward (2014), Silva (2014), Certeau, Giard, and Mayol (1996), Carneiro (2003), and the documentary one through newspapers, memory books, documents from the executive power and travelers' chronicles. The investigation carried out is also inserted in the scope of Cultural History, considering that the analyses focused on the meanings of food and its way of preparation for social groups in the space-time cut established. The research allowed understanding that the habit and the different ways of consuming crab, fish, and cashew on the coast of Piauí made it possible to distinguish social groups, to manufacture culinary identities, and to identify with the coastal space.

Keywords: Food, Identity, Piauí's Coast, Parnaíba.

Considerações Iniciais

Estou em São Luís, homem-menino, lutando pela vida, enrijando o corpo no trabalho bruto e fortalecendo a alma no sofrimento, quando recebo uma comprida lata de folha acompanhando uma carta de minha mãe: “Receberás

* Mestre em História do Brasil pela Universidade Federal do Piauí – UFPI. Professor substituto da Universidade Estadual do Maranhão (UEMA) no Centro de Estudos Superiores de Caxias – CESC. E-mail: marcus_pierre@hotmail.com

** Doutor em História pela Universidade Federal Fluminense – UFF. Professor Adjunto, nível II, da UESPI, Campus “Poeta Torquato Neto”, Teresina e do CESC/UEMA. E-mail: alcebiadescf@yahoo.com.br.

*** Doutor em História pela UFF. Pós-doutor em História pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo – PUC/SP. Professor Associado II da UFPI. E-mail: franciscoufpi@gmail.com.

com esta uma pequena lata de doce de caju, em calda. São os primeiros cajus do teu cajueiro. São deliciosos, e ele te manda lembranças...” Recebendo a carta de minha mãe, choro, sozinho. Choro, pela delicadeza da sua ideia. E choro, sobretudo, com inveja do meu cajueiro. Por que não tivera eu, também, raízes como ele, para me não afastar nunca, jamais, do quintal em que havíamos crescido juntos, da terra em que eu, ignorando que o era, havia sido feliz? (CAMPOS, 2009, p.138)

Na epígrafe de Humberto de Campos¹, ao rememorar o seu Cajueiro, é notória a afetividade que este tem com a árvore frutífera, bem como com os alimentos derivados deste, como o doce de caju. Sua relação com a árvore e com o seu fruto o remetem a uma identificação com a terra, a cidade de Parnaíba, no litoral do Piauí.

A comida, deste modo, torna-se um marcador identitário na medida em que produz significados para os sujeitos no tocante a como estes se percebem no mundo, bem como em relação à camada social em que se encontram inseridos. A alimentação permite ao sujeito a identificação com um espaço específico, considerando, por exemplo, o caso das comidas típicas e os significados e as memórias afetivas² evocadas por estas e, neste sentido, o ato de comer torna-se a reafirmação de uma identidade do sujeito ou do pertencimento deste a uma determinada identidade cultural coletiva.

Para além da questão da Identidade, a alimentação também produz a Diferença. Ao mesmo tempo em que o ato de comer simboliza o pertencimento a uma determinada cultura, também indica a camada social na qual os sujeitos estão inseridos ou não. Desta forma, a comida, os produtos consumidos, os pratos elaborados com esses produtos, os valores que lhes são atribuídos, tanto a nível simbólico como econômico, tornam-se marcadores capazes de produzir afirmações de Identidade e Diferença no decorrer da vida do ser humano e das conjunturas históricas por eles atravessadas.

Seria possível, então, a partir dos conceitos de Identidade e Diferença refletir sobre a alimentação dos sujeitos que viveram na primeira metade do século XX no litoral do Piauí³ e como esta simbolizou afirmações de Identidade e de Diferença para estes? Assim, o objetivo deste artigo é refletir sobre hábitos alimentares das pessoas que viveram particularmente em Parnaíba no período indicado e como a comida suscitou questões de Identidade e Diferença.

A metodologia empregada na elaboração deste artigo constou de pesquisa bibliográfica, buscando compreender o conceito de Identidade e Diferença a luz de Hall (2006), Woodward (2014), Silva (2014) e Bauman (2005), a noção de identidade culinária nos remete a Certeau, Giard e Mayol (1996) e Carneiro (2003), no âmbito da História Cultural. Para compreender o espaço do litoral do Piauí dentro da temporalidade proposta recorreremos às autoras Vieira (2010) e Rego (2010).

As fontes se dividem em três conjuntos. Obras relativas à América portuguesa: Heriarte (1874), Salvador (1627), Sousa (1871) e Vieira (1904), escritas por diferentes sujeitos e diferentes interesses à época da colonização. Os livros de memórias, a exemplo de Humberto de Campos, sujeito que viveu no litoral do Piauí no início do século XX e que registrou suas experiências em “Memórias e Memórias Inacabadas” (2009) e Renato Castelo Branco, parnaibano, que escreveu suas memórias e intitulou “Tomei um ita no Norte” (1981). Outro conjunto de textos, utilizados como fontes, contribuiu para conhecer aspectos do contexto histórico da primeira metade do século XX: Governo do Estado do Piauí (1923), Almanaque da Parnaíba (1944) Almanaque do Cariri (1952) e Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (1959). Por fim, se fez uso de pesquisa em jornais como: “Nortista” (1901)⁴, “Monitor” (1910)⁵, “O Aviso” (1910)⁶, “Semana” (1910 – 1911)⁷, e “Diário do Piauí” (1912)⁸, fontes hemerográficas que possibilitassem a compreensão de questões relativas a Parnaíba, incluindo a alimentação.

Desta forma, a partir do desenvolvimento da pesquisa e da construção da narrativa histórica, infere-se que, na primeira metade do século XX, no litoral do Piauí, diversos tipos de alimentos estavam presentes no cotidiano das camadas sociais dominantes e, também, das menos favorecidas. No interior da camada social, a comida assumia diferentes funções dependendo dos contextos vivenciados, a exemplo dos banquetes para homenagear determinadas personalidades em trânsito pela cidade, ou para festejar casamentos, festa de final de ano letivo das crianças das famílias de elite. Refletir sobre a alimentação, então, não envolve ponderar apenas sobre a economia local, mas aos distintos significados produzidos por esta alimentação, como no caso do caranguejo e do caju, as formas como este remetia a Identidade de sujeitos no litoral piauiense no início do século XX, enfatizando tanto questões de Identidade como também de Diferença.

Comer como ostentação das camadas de elite

Por que estudar a alimentação? Os hábitos alimentares possuem uma historicidade? Qual a importância do seu estudo para a humanidade e, particularmente, para a História enquanto ciência? Seria possível refletir sobre estas questões a partir do litoral piauiense na primeira metade do século XX?

A história da alimentação se apresenta ao historiador enquanto uma das diversas possibilidades acerca de como estudar as sociedades humanas no decorrer do tempo e do espaço. Para Carneiro (2003), possibilita refletir sobre as demandas alimentares existentes em diferentes economias e mercados, as formas distintas de produzir, guardar, preservar e

transportar os alimentos, as diferentes maneiras e métodos de preparo, as várias formas de consumir, e como o contexto sócio-histórico influencia na produção de diferença entre pratos comuns no dia a dia e pratos voltados para rituais, além da distinção social decorrente dos gêneros alimentícios, bem como questões relacionadas a saúde e nutrição. Assim,

A história da alimentação abrange, portanto, mais do que a história dos alimentos, de sua produção, distribuição, preparo e consumo. O que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. As mudanças dos hábitos alimentares e dos contextos que cercam tais hábitos é um tema intrincado que envolve a correlação de inúmeros fatores. (CARNEIRO, 2003, p.9)

Desta maneira, pensar sobre o ato de comer significa ponderar sobre uma das necessidades mais básicas da humanidade, afinal de contas, o ser humano não pode viver sem beber água e sem ingerir alimentos, trata-se de uma necessidade biológica. No entanto, quando se pensa em comer não basta apenas o “querer” ou o “gostar”, deve-se ressaltar que a alimentação também está marcada pelas relações de poder⁹ presentes na sociedade e que estas influenciam nos hábitos alimentares das diferentes camadas sociais que a compõem.

Estas relações de poder, por sua vez, de acordo com Certeau, Giard e Mayol (1996) não se trata apenas de uma questão simbólica e cultural, daquele prato que produz uma identificação por determinados sujeitos em detrimentos de outros, mas também àqueles que os indivíduos têm acesso, seja pela existência de provisões ou capacidade de armazenamento, ou mesmo àqueles com preços acessíveis, portanto, possíveis de serem consumidos a preços módicos.

Da mesma maneira o “gostar” não é um dado natural e também está relacionado com os contextos que atravessam a existência do sujeito, com as memórias afetivas que este constrói no decorrer do tempo e dos espaços acessados. Trata-se de uma expressão confusa, “[...] ligado ao jogo múltiplo das atrações e das repulsas, fundado nos hábitos da infância, magnificados pela lembrança, ou tomados ao avesso pela vontade adulta de livrar-se dele.” (CERTEAU; GIARD; MAYOL, 1996, p.249).

Isto é, aquilo que o sujeito histórico come não é apenas por querer ou por gostar, mas sim relacionado ao lugar social¹⁰ ocupado por este indivíduo, as relações de poder que o atravessam, bem como a própria história de vida, memória afetiva e as identidades deste, indicando que o ser humano come porque deseja e gosta trata-se de uma “[...] frase que denuncia uma falsa clareza e revela uma simplicidade totalmente enganosa.” (CERTEAU; GIARD; MAYOL, 1996, p.249). Além disso, deve-se apontar que a culinária também produz identidades regionais e locais, embora também seja utilizada enquanto um marcador de identidades

nacionais¹¹, tendo, desta forma um papel significativo na “[...] constituição de uma identidade cultural.” (CARNEIRO, 2003, p.100).

Deve-se indicar ainda que compreendemos a Identidade enquanto um processo inacabado e que está continuamente em andamento, reconfigurando-se e reformulando-se através do ser e das relações que este estabelece com a sociedade, ou seja, considerando também a forma como o meio social interpela o indivíduo influenciando na construção desta Identidade. Esta Identidade, por sua vez, encontra-se marcada pela Diferença que devem ser percebidas enquanto produções da sociedade e da cultura, sendo que somos “[...] nós que a fabricamos, no contexto de relações culturais e sociais.” (SILVA, 2014, p.76). Identidade e Diferença, desta forma, tornam-se produtos de uma interdependência, no sentido de que uma inexistente sem a outra, isto é, as afirmações de Identidade só possuem significados na medida em que são acompanhadas por afirmações de Diferença, sendo que ambas não podem ser entendidas se as retirarmos dos espaços que lhe deram sentido e significado.

É preciso considerar ainda, a partir de Woodward (2014), que cada cultura produz sistemas classificatórios a partir dos quais dão sentido e significado ao mundo, sendo necessário a existência de símbolos e rituais para a produção da identificação com estas culturas. Neste sentido, a autora aponta que estes rituais poderiam ser basicamente qualquer aspecto presente na vida cotidiana dos sujeitos, indo desde a forma como o sujeito se veste até a preparação de alimentos, a comida propriamente dita. Para a autora, o que dá sentido à essa comida e a insere dentro dos nossos sistemas classificatórios é justamente o ato de transformá-la em um produto comestível. A cozinha, assim, torna-se o meio que permite a mediação entre a cultura, os seres humanos, e a natureza, a comida sendo responsável por possibilitar uma identidade entre o primeiro e o segundo. Desta forma, o que “[...] comemos pode nos dizer muito sobre quem somos e sobre a cultura na qual vivemos. A comida é um meio pelo qual as pessoas podem fazer afirmações sobre si próprias. Ela também pode sugerir mudanças ao longo do tempo bem como entre culturas.” (WOODWARD, 2014, p.43)

Assim, a ideia de uma identidade culinária faz parte da experiência do sujeito e esta é marcada pelos diversos elementos que compõem a sociedade, seja através da memória coletiva das camadas sociais que os indivíduos encontram-se inseridos, das relações de poder que permeiam e atravessam estas camadas e indivíduos e que provocam divisões sociais percebidas a partir da alimentação ou até mesmo da capacidade de produzir identidades locais, regionais ou nacionais.

Dito isto, de que maneira podemos refletir sobre uma identidade culinária em Parnaíba no início do período novecentista e como esta remete também a hábitos alimentares das

sociedades indígenas que ali viviam nos séculos anteriores? Seria possível indicar ainda a produção de uma divisão social através desta alimentação? Inicialmente, como era a cidade de Parnaíba neste início de século XX?

Pensar sobre a cidade trata-se de um processo complexo. A cidade abarca uma multiplicidade de experiências, histórias, memórias, identidades, culturas, é algo vivo e em constante transformação em função daqueles que habitam este espaço, principalmente a partir da modernidade¹².

No caso de Parnaíba, no início do período novecentista, tratava-se de uma cidade marcada pelo discurso da modernidade¹³ e assinalada por esta experiência. De acordo com Vieira (2010, p.90), a “[...] cidade de Parnaíba está situada no extremo norte do estado do Piauí, a 345 km da capital Teresina e a poucos quilômetros do mar, à margem direita do rio Igarauçu [...]” e o final do período oitocentista marca um momento que esta se expande e amplia sua importância comercial para o desenvolvimento da economia do estado do Piauí, tendo em vista a exportação do extrativismo vegetal através do rio Parnaíba e que, conseqüentemente, atravessa o município de Parnaíba, ocasionando naquele momento a instalação de grandes casas comerciais.

De acordo com Rego (2010), na segunda metade do século XIX três aspectos eram tidos como essenciais para o progresso da província do Piauí, estes sendo: o desenvolvimento das vias fluviais, particularmente do rio Parnaíba, maior artéria fluvial do Piauí; a construção do porto de mar na vila de Amarração (nunca realizado) e a construção da Estrada de Ferro que conectasse as principais vilas e cidades até o litoral para o escoamento da produção. Estes aspectos eram importantes para a política imperial de desenvolvimento da nação e das províncias a partir de sua inserção no mercado externo através da exportação de matéria-prima. No caso do Piauí, uma economia baseada na pecuária extensiva e na agricultura de subsistência até então se tornavam obstáculos para essa nova política econômica, sendo necessária a criação de ações ou estratégias que contornassem esses problemas. A solução encontrada para dinamizar a produção e facilitar o escoamento utilizando as vias fluviais, principalmente o Parnaíba, foi a transferência da capital do Piauí de Oeiras para a Vila do Poty, posteriormente Teresina, sede da nova capital piauiense.

A mudança da capital tinha por objetivo garantir a integração da província, visto que a nova capital se localizava em uma posição mais centralizada e, ao mesmo tempo, favoreceria o comércio através das vias fluviais, pois esta também se encontrava às margens do rio Parnaíba e do rio Poty. A partir de então um novo modelo comercial toma forma na província piauiense, baseado na navegação dos rios, no extrativismo vegetal e no comércio internacional e este, por

sua vez, ressalta a importância da cidade Parnaíba como um dos grandes centros comerciais piauienses, por estar situada na foz do rio Parnaíba com o Oceano Atlântico e por estar próxima do ancoradouro utilizado enquanto porto em Amarração, servindo de entrada para o “progresso” da província e também de saída para os produtos piauienses. Desta forma, “Parnaíba, principal centro comercial importador e exportador do Piauí, além de propiciar a integração interna da Província, também integrou a Província ao comércio nacional e internacional. Por aí se fazia o escoamento da produção das riquezas do Piauí de forma mais efetiva, rápida, eficiente e barata, e através de Parnaíba viria, do restante do Brasil e do mundo, o progresso” (REGO, 2010, p.79).

Esta conjuntura, ainda segundo Vieira (2010), favoreceu o processo de modernização de seu espaço urbano, tendo reflexos no calçamento das principais vias da cidade, a edificação de casarões e o surgimento de novas casas comerciais. A partir da República, essa modernização se expande, incidindo tanto sobre a paisagem urbana como os aspectos culturais da cidade, fomentando uma preocupação com a educação, com a higienização, com o saneamento e com a própria estética cidadina, sendo necessários projetos de remodelamento urbano e a criação de diretrizes para o comportamento da população a fim de atingir o ideal de uma cidade organizada, formosa e higienizada aos moldes das cidades europeias existentes naquele início de século.

É no interior deste ideário de modernidade, do ser moderno, e das transformações que se apresentam no interior do tecido social, que a cidade de Parnaíba passa a sediar festas e eventos culturais que celebravam aspectos desta vida moderna. É exatamente nestes rituais culturais, ocorridos na cidade na primeira metade do século XX, que podemos observar as relações estabelecidas entre os sujeitos com a comida, tanto no sentido das divisões sociais que ali existiam a partir daquilo que um determinado grupo poderia comer ou não, bem como nas afirmações de identidade produzidas a partir da identificação dos sujeitos com certa comida.

Assim, o ser moderno neste momento não se tratava apenas de frequentar espaços similares aos das elites parisienses ou cariocas, nem de utilizar vestuários parecidos, a exemplo dos trajes de banho utilizados nas praias da vila de Amarração¹⁴, mas também dos alimentos que eram oferecidos e consumidos por estes grupos sociais, principalmente, as elites abastadas que transitavam por estes espaços.

Desta maneira, era comum, nesta primeira metade do século XX, no litoral do Piauí, a realização de festas e banquetes em homenagem a visitantes ilustres, retorno de políticos da região atuando na capital, celebração de casamentos¹⁵, comemoração de final de ano letivo escolar¹⁶, comemoração de aniversários¹⁷ e também batizados¹⁸. Estes banquetes, por sua vez, eram noticiados nos jornais já citados e a partir destas fontes hemerográficas pode-se refletir

um pouco sobre o que as elites abastadas comiam e de que forma estes alimentos representam uma divisão social.

É interessante ressaltar também o destaque dado por alguns dos jornais aos pratos que eram oferecidos nos banquetes, principalmente nos termos colocados pelos periódicos para descrever os banquetes, como “sumptuoso” e “lauto”, ou seja, algo que exigiu uma quantia considerável de dinheiro e, ao mesmo tempo, abundante ou esplêndido, indicando fartura e etiqueta na forma de servir. Percebe-se uma necessidade de não exaltar apenas o que e como estava sendo ofertado, mas também dos valores despendidos na aquisição dos alimentos e, assim, a culinária torna-se um elemento de distinção social e de identificação em Parnaíba.

Sobre esta questão, na edição do dia 20 de abril de 1901 do periódico “Nortista”, em nota intitulada “Coronel João Rosa” tem-se o seguinte:

Na tarde de 16, foi este nosso presado e distinto amigo alvo de grande demonstração de apreço e consideração dada pelo partido Concentração Republicana desta cidade, do qual é representante na Capital do Estado.

Um sumptuoso e lauto banquete foi lhe oferecido no acreditado Hotel Gil, ao qual compareceu grande numero de seus correligionarios e amigos politicos. O Hotel achava-se magnificamente decorado.

A banda de musica dirigida pelo maestro Pedro Braga tocou durante toda a festa.

O cardapio do banquete foi o seguinte:

CARDAPIO
DO
BANQUETE
OFFERECIDO NO HOTEL GIL
AO
ILLUSTRE CORONEL
JOÃO A. ROSA
PELO
Partido Concentração Republicano

Sopa brasileira á Therezina
< de estrelinhas á Parnahiba
Presunto á União
Vatapá á Amarração
Perú cheio á Piracurruca
Carneiro assado á Castello
Lombo cheio á Burity
Costelletas de carneiro á Amarante
Roast-beef á C. Maior
Gallinha guisada á Periphery
Leitão assado á C. Salles
Torta de carneiro á Alto Longal
Peixe de escabeche á Itamaraty
Perú assado á Livramento
Gallinha com ervilhas á Barras
Carneiro estufado á Oeiras
Costelletas de leitão á Valença
Torta de Perú á Jaicós

Leitão com ervilhas á Picos
Perú com ervilhas á Jeromenha
Camarão ensopado á Patrocinio
Torta de ervilhas á Aparecida
Beeff milanez á Gilbués
Gallinha assada á S. Raymundo
Lombo com ervilhas á Floriano
Leitão cheio á P. Alegre
Gallinha molho dourado á Corrente
Torta de caranguejo á S. João
Beefsteaks á Regeneração
Costelletas de vitella á Belém
Peixe assado á S. Filomena
Torta de Camarão á Parnaguá
Carneiro de alfitete á Bom Jesus
Doces, Queijos, Pudins, Fructas.

Vinhos: Bucellas, Clarette, Estacio, Collares, Bordeaux, etc., etc.,
Chá, Chocolate, Café.

Au dessert foram pronunciados os seguintes brindes:

Do coronel Luiz Moraes ao coronel João Rosa offerecendo-lhe o banquete como uma prova de consideração em que é tido nesta cidade pelos seus amigos políticos.

Do coronel João Rosa agradecendo com as seguintes phrases: “Que estava penhorado pela alta prova de apreço e consideração que lhe dava o partido Concentração Republicana, offerecendo-lhe tão lauto e sumptuoso banquete, demonstração superior aos seus merecimentos; [...]

Ao analisar a nota no jornal, é possível perceber justamente como a alimentação, aquilo que uma determinada camada social pode comer e tem acesso, torna-se um aspecto de distinção e identificação desta na sociedade. No dia 16 de abril de 1901, segundo a fonte consultada, foram servidos 34 pratos diferentes no jantar oferecido em homenagem ao Coronel João Rosa pelos correligionários de seu partido em Parnaíba pelo trabalho de representação realizado na capital do estado.

Considerando a quantidade de pratos ofertados, além da variedade destes, e o próprio fato da nota do jornal deixar claro que versava sobre um evento social realizado por um partido, trata-se de um espaço de sociabilidades das elites, portanto, refere-se a alimentos consumidos por essas camadas abastadas em detrimentos daquelas que possuíam menos condições financeiras.

É interessante destacar ainda a presença de alimentos que são típicos da região¹⁹, a exemplo do caranguejo, do vatapá e também dos peixes, e, principalmente, o modo de preparo destes pratos, tendo em vista que a maneira como a comida é preparada é outro aspecto que delimita neste momento aqueles que podem e aqueles que não podem comer o alimento em

questão, ou seja, o “[...] que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come.” (CARNEIRO, 2003, p.9).

No caso das sobremesas, o jornal aponta de modo muito genérico, não especifica os ingredientes com que foram exatamente elaborados, se limitando a dizer que havia doces, pudins e frutas para os convidados do evento. Não seria de estranhar, no entanto, se estas guloseimas fossem preparadas com produtos locais, a exemplo do bacuri, abacaxi, laranja, caju e coco, as duas últimas frutas muito comuns no litoral do Piauí²⁰ e que serão servidas em outros banquetes ocorridos também em Parnaíba, na forma de compotas doces.

Sobre os banquetes, outro questionamento que se pode levantar é o porquê de se discriminar prato a prato, inclusive os vinhos que foram consumidos durante a realização da festa. Considerando que o “Nortista” pertencia à família Moraes Correia, tanto que o redator-chefe era Francisco de Moraes Correia²¹, e esta família pertencia a elite da cidade de Parnaíba, muito provavelmente tratava-se de uma maneira dos membros desta elite se apresentarem²² às demais camadas sociais da cidade de Parnaíba, indicando a importância que os alimentos detinham naquela sociedade para inferir não apenas o seu poder aquisitivo, mas também o seu poder simbólico, reafirmando-se perante as demais camadas sociais.

“A alimentação da pobreza”: consumo de caranguejo

Ainda referente aos pratos citados no cardápio do banquete oferecido ao Coronel João Rosa, faz-se necessário destacar o caranguejo, em função da sua especificidade e vinculação com a localidade. O consumo do caranguejo, neste contexto, configura-se enquanto um dos alimentos produtores de uma identidade culinária para os sujeitos que viviam no litoral piauiense, assim como o consumo do caju se refere a práticas de consumo que teriam origem na cultura alimentar dos nativos que ocupavam esta região: os Tremembés, grupo populacional nativo que ocupava originalmente a costa piauiense e cearense, alimentando-se entre outros produtos de ostras, peixes e caranguejos, resultado das atividades essenciais de sustento desse grupo populacional (BRAGA, 2016).

É possível inferir o consumo deste crustáceo pelos Tremembés a partir de documentos produzidos na América Portuguesa, por sujeitos que tiveram contatos com estes grupos nativos, a exemplo do Padre Antônio Vieira, em sua “Relação da Missão da Serra de Ibiapaba”, texto que descreve viagem do Maranhão até a Serra da Ibiapaba, com o intuito de fundar um aldeamento²³ na serra em questão. No litoral, ocorreu o encontro entre o sacerdote e seus acompanhantes com os Tremembés. Em um momento, após a travessia dos lençóis

maranhenses, a farinha de mandioca, o suprimento básico que haviam levado para a viagem terminou, parte do grupo sugere o retorno ao Maranhão. Neste momento

[...] os Padres resolverão que o que se havia de padecer tornando atraz, se padecesse prosseguindo adiante, e animando aos Indios, se fez assim, e se sustentarão todos somente dos carangueijos, com algum peixe que lhes derão os Terembés em dous dos seus magotes que encontrarão. (VIEIRA, 1904, p.101)

No trecho destacado fica claro que os Tremembés supriram o grupo liderado pelo padre Antônio Vieira com caranguejo e peixe, o que confirma vários outros cronistas da América portuguesa que registraram os nativos do litoral que atualmente é o Piauí, mariscando e pescando no mar e nos rios que aí desemboca. Mariscar e pescar eram práticas dos grupos populacionais nativos antes mesmo da ocupação dos portugueses. O certo é que o missionário e aqueles que o acompanhavam foram supridos de mantimentos nessa travessia do atual litoral piauiense, entre a ilha de São Luís e a serra da Ibiapaba.

É fulcral destacar que a prática de mariscar no litoral do atual Piauí consta no “Tratado Descritivo do Brasil em 1587” de Gabriel Soares de Sousa, quando descreve algumas práticas dos nativos que viviam no rio Grande dos Tapuias (denominação do rio Parnaíba naquela época). Ao descrever a costa do rio Maranhão até o rio Grande, no momento em que este deságua no Oceano Atlântico, diz o seguinte: “No meio e dentro dela se vêm meter no mar o rio Grande dos tapuias, e se navega um grande espaço pela terra adentro e vem de muito longe; o qual se chama dos tapuias por eles virem por ele abaixo em canoas a mariscar ao mar desta baía [...]” (SOUSA, 1871, p.47).

Ainda que o documento trate os nativos como tapuias, forma genérica, supomos que se trata dos Tremembés, visto que nesse período o grupo ocupava o espaço que abrangia terra do atual litoral piauiense e cearense. Embora o ato de mariscar refira-se a catar mariscos e o caranguejo seja um crustáceo, na época de produção deste documento a cata do caranguejo incluía-se neste ato de mariscar. Ao tratar sobre as práticas dos Tupinambás que viviam entre o rio São Francisco até Sergipe, Gabriel de Sousa afirma: “A este rio vem o gentio tupinambá mariscar, por achar por aqueles arrecifes muitos polvos, lagostins e caranguejos [...]” (SOUSA, 1871, p.66).

Além disso, no início do século XXI, em entrevistas realizadas com Tremembés no litoral do Piauí e Ceará, Borges (2006) percebeu em vários depoimentos a importância do consumo de “marisco”, e relacionam por exemplo caranguejo, siri, ostras, peixes, dentre outros. Através da tradição oral, os sujeitos apontam estes hábitos alimentares presentes entre os seus

antepassados, chegando a inferir que o caranguejo era comida de índio, e apontando como esta identidade culinária se faz presente entre estes até o início deste século.

Desta maneira, é inegável que o caranguejo aparece enquanto alimento no litoral do Piauí, considerando que este já era consumido anteriormente pelos Tremembés²⁴ e, ainda hoje é “comida de índio”, na lembrança destes grupos indígenas. Admite-se também que foi hábito alimentar incorporado pelos grupos populacionais dessa região litorânea durante os séculos XVIII e XIX. Assim, no início do século XX, o consumo deste crustáceo por parte das camadas abastadas ocorre como prática disseminada por todo o litoral entre as diversas camadas sociais, agora, através da cata dos “caranguejeiros”²⁵, na sua maioria, executada por integrantes das camadas populares de Parnaíba, para citar a cidade de maior importância econômica do litoral do Piauí.

A prática de catar caranguejos, segundo Braga (2016, p.53) “[...] consiste em acordar cedo, fazer longas viagens em pequenas embarcações até chegar aos mangues. Durante horas permanecem em contato simbiótico com a natureza no intuito de extrair o crustáceo e, conseqüentemente, prover a família.” Desta forma, embora não dispondo de fontes suficientes que possibilitem a reflexão sobre o consumo de caranguejo no litoral piauiense entre os séculos XVII e XX, é clara a menção do consumo do crustáceo nos dois séculos citados, presumimos deste modo que fossem consumidos também nos séculos XVIII e XIX.

O caranguejo, comumente consumido pelos grupos populacionais nativos e depois pelas camadas populares, a partir do cozimento na água e sal, aparece no cardápio de banquetes da elite parnaibana na forma de torta e, neste caso, talvez possamos inferir justamente como o modo de preparo remonta a questão da distinção social e identificação com determinado grupo, no sentido de que enquanto as elites consomem o caranguejo servido em uma torta, muito provavelmente com a carne retirada das patas, região com concentração, em geral, as camadas populares consumiam apenas cozidos, sem o preparo de pratos mais sofisticados.

Além disso, outro ponto que é possível refletir a partir do consumo de caranguejo refere-se à identidade culinária, ou seja, ao sentimento de pertencimento à região litorânea, no caso a Parnaíba. Na edição do dia 14 de novembro de 1912 do “Diário do Piauí” em nota intitulada “Parnaíba”, um sujeito com as iniciais de L. F. C²⁶, ao relatar a cidade de Parnaíba e um pouco dos costumes de seus habitantes, diz o seguinte: “[...] assim como o caranguejo e a maré, um dos mais solenes attestados do seu progresso e desenvolvimento.” Mesmo que não saibamos se o escritor da crônica é parnaibano, ainda assim é relevante a associação feita entre o crustáceo e cidade, não apenas no sentido de projetar uma Identidade²⁷ sobre esta, mas também de atrelar o consumo e produção do caranguejo ao “progresso” e “desenvolvimento” da localidade.

Deve-se destacar também que o “Eu” pode contestar essa identidade atribuída a si e no caso em questão é exatamente o que se pode perceber também a partir do “Diário do Piauí”, apenas algumas edições depois no dia 20 de novembro de 1912, em resposta a crônica de L. F. C., particularmente a questão do caranguejo, outro autor de iniciais L. C.²⁸, diz o seguinte: “Também nunca ouvi lá proclamar que o caranguejo, que não é animal doméstico, ou a maré, cujo fluxo e refluxo não depende do querer e da ação dos homens sejam ali apresentados como atestados do seu progresso e desenvolvimento.”

Como se observa, o caranguejo produzia conflitos e dicotomias ao se pensar a questão de uma identidade culinária. Mesmo que a crônica o relacione com uma ideia de “progresso” e “desenvolvimento”²⁹, algo bastante curioso, uma vez que também a imagem do caranguejo pode se relacionar com o lamaçal do mangue, e também enquanto algo característico de Parnaíba, desta forma, constituinte de sua identidade, não é assim que o outro L. C., tendo morado em Parnaíba por algum tempo, interpretou, afirmando justamente o desconhecimento dessa identificação por parte dos parnaibanos com o caranguejo, especialmente enquanto um sinônimo de “progresso” e “desenvolvimento”.

Consumo de peixe

O peixe é outro produto presente no banquete discriminado na edição do dia 20 de abril de 1901 no periódico “Nortista”. Embora a notícia do jornal não especifique qual o tipo de peixe que foi preparado, se era de água doce ou salgada, o que também seria relevante, visto que cada peixe possui um valor diferente no mercado, mas é o modo de preparar o peixe que manifesta distinção social e identificação produzida a partir dos alimentos e do consumo destes pelas diferentes camadas sociais presentes no litoral do Piauí no início do período novecentista.

Segundo Rego (2010), é interessante apontar que o peixe em conserva é um, dentre os diversos produtos importados por Parnaíba no mercado estrangeiro, na primeira metade do século passado. Desta forma, podemos inferir que, embora houvesse uma produção local de peixes através da atuação dos pescadores (pesca marítima ou fluvial ou lacustre), as elites parnaibanas tinham uma opção a mais de adquirir o produto através da importação, cuja aquisição não abrangia as camadas mais baixas da sociedade. Mesmo não encontrando informações sobre o tipo de peixe importado, nem mesmo sobre o pescado local colocado para comercialização, possivelmente o peixe importado não era encontrado no litoral piauiense.

Além disso, um conjunto de textos como: “Tratado Descritivo do Brasil em 1587” de Gabriel Soares de Sousa, “Descrição do Maranhão, Pará etc.” de Mauricio de Heriarte, “Cronologia Histórica do Estado do Piauí” de F.A. Pereira e a “Enciclopédia dos Municípios

Brasileiros” publicação do IBGE, abordam a atividade da pesca por parte dos nativos a época da ocupação portuguesa; bem como a continuidade desta prática através dos pescadores, habitantes do litoral nas localidades de Parnaíba e Vila de Amarração (atualmente Luís Correia). Os jornais de época também confirmam o comércio de peixe, mas não indicam os nomes daqueles comercializados no litoral no início do século XX.

E por que o consumo do peixe e, principalmente, o seu modo de preparo se torna relevante neste contexto? A quem o peixe normalmente é associado no litoral do Piauí na temporalidade discutida? Na edição do dia 16 de março de 1901 do “Nortista”, ou seja, apenas um mês antes do banquete oferecido ao Coronel João Rosa, há uma notícia acerca da instalação de uma filial de uma empresa maranhense em Parnaíba que trabalha com a pesca de peixes, camarões e outros mariscos, atuando na Barra do Tutóia³⁰ e no Delta do Parnaíba. É a resposta para as indagações: a nota, intitulada “UMA EMPREZA UTIL”, diz o seguinte:

Acabamos de saber que trata-se, no Maranhão, da incorporação de uma companhia destinada á pesca do peixe, do camarão, e mais mariscos, com centro de operação na barra da Tutoya e delta do Parnahyba.

Sabemos mais que os princpaes incorporadores dessa Companhia pensam em estabelecer nesta cidade uma succursal afim de ser aqui tambem explorada a industria, vendendo-se o peixe e mais preparos obtidos, pois é ella tambem destinada á explorar o peixe em conservas, pelos mesmos preços estabelecidos para a capital do visinho Estado.

As acções da Companhia serão de sessenta mil réis, com as entradas de dez por cento, ou 6\$000 por trimestre até final integralisação.

Não ha duvida que trata-se de uma empreza futura e que muito concorrerá para o **bem estar desta cidade, sobre tudo, da classe pobre.**

Abaixo publicamos o que a respeito inseriram o Jornal da Manhã e a Pacotilha, de S. Luiz, chamando para o assumpto a attenção do nosso publico.

COMPANHIA DE PESCA

Sobre os fins desta companhia recebemos a seguinte carta:

Illms. Srs. Redactores do Jornal da Manhã:

Só hoje me é possivel fazer sobre o artigo que vv. ss. publicaram com relação a uma empreza que se tenta fundar nesta capital para explorar a pesca na barra da Tutoya e em outros pontos do littoral.

Nesse artigo vv. ss. se mostram apprehensivos sobre o fim e objectivo da dita empreza, por importar ella, no seu parecer, no monopolio da venda de peixe, que é, em geral, **a alimentação da pobreza**, entre nós.

Para mostrar que ha nesse modo de pensar verdadeiro equivoco, basta saber-se que entra nos depositivos da mesma empreza *só vender o peixe fresco a razão de 400 réis por kilogramma, nunca podendo ser este preço excedido.*

Quanto á venda do camarão, está para ella fixado o preço máximo de 600 réis, etc.

Assim, é claro que nenhum receio póde inspirar a creação dessa empreza: ao contrario, pois não só o comprador tem certeza de achar sempre barato o peixe, seja de que qualidade fôr, como tambem não fica sujeito a estas altas communs, por occasiação da escassez do genero e em vista da qualidade do peixe.

Ainda mais. Entra nos calculos da empreza fundar nesta capital um deposito, em logar apropriado, de peixes vivos, que serão comprados, segundo a escolha do freguez, sem o menor perigo de que estejam moidos.

Em vista do exposto, cremos que vv. ss. não só reformarão a respeito o seu juizo, como dignar-se-ão prestar á empresa o auctorisado e elevado apoio de que ella é merecedora da imprensa desta capital.

É o que espera o

De Vv. Ss.

Cr.º att.º e obrig.

José da Costa Neves.

S. Luiz. 23-2-1901.

(Do Jornal da Manhã) (Grifo nosso)

Considerando a nota transcrita, percebe-se que o peixe e o seu consumo são relacionados aos hábitos alimentares das camadas menos abastadas da sociedade, não apenas em São Luís, sede da companhia em questão, mas também em Parnaíba, tendo em vista o comentário do “Nortista” destacado na citação supracitada sobre como a empresa contribuiria para o “bem estar desta cidade, sobre tudo, da classe pobre.”

Desta forma, é notório como o consumo de certos alimentos está diretamente associado às populações menos abastadas no litoral do Piauí, a exemplo do caranguejo e, principalmente do peixe. Ressalta-se também a relevância no modo de preparo e consumo destes alimentos e como isto também é indicador das distinções sociais. O peixe servido para as elites além de, muito provavelmente, não ser o mesmo que as camadas mais pobres consumiam, também é elaborado de modo diferenciado, como no caso do peixe a escabeche, servido no banquete descrito no “Nortista”. Embora com diferentes formas de preparo, uma receita muito portuguesa, recomenda fritar o peixe e regar com um molho que, tradicionalmente, leva cebola, alho, louro, azeite, vinagre, pimenta e sal.

É possível observar como as populações menos abastadas preparavam o peixe, a partir das memórias de Humberto de Campos, maranhense que morou parte de sua infância em Parnaíba:

A alimentação obedecia, quase toda, a processos primitivos. Havia ao lado da casa um grande galpão aberto, coberto de palha, no qual se preparavam o peixe e a caça trazidos pela manhã ou à tarde. Escamado e estripado o peixe ou separado o pedaço de veado para a refeição, era este temperado, embrulhado em folhas verdes e enterrado no chão. Fazia-se, em seguida, fogo em cima, para preparo do arroz ou do peixe cozido ou moqueado. E o certo é que a caça ou peixe assim preparado adquiriam um sabor que eu não encontrei, nunca mais, em molhos civilizados. Era um processo herdado dos índios, que assim assavam o pedaço de porco do mato ou a saborosa traíra do rio; e ali fora mantido inalterado pelo homem branco que lhe tomara o lugar na terra bárbara com a silenciosa promessa de lhe eternizar os costumes. (CAMPOS, 2009, p.71)

Em dois momentos distintos há o preparo do peixe para o consumo e, em ambos, este peixe é cozido, através de métodos de preparo completamente distintos, o peixe a escabeche de origem portuguesa, servidos no banquete oferecido às elites parnaibanas, e o peixe assado em folhas e temperatura do fogo controlada, receita das populações nativas. Referência aos hábitos alimentares enquanto herança de nativos e europeus.

Retomando a questão da vinculação do peixe às camadas menos abastadas em Parnaíba, percebida através do discurso da companhia de pesca que se instalava em Parnaíba sobre o peixe e o seu valor, é interessante destacar que o preço adotado na praça seria o de 400\$ (400 réis) e que, segundo a nota “UMA EMPREZA UTIL” do jornal “Nortista” trata-se de um valor barato para a aquisição e consumo do peixe³¹.

Para que tenhamos noção de valor pecuniário, na cidade de Parnaíba no ano de 1901, é interessante observar a Lei Municipal nº53 de 26 de dezembro de 1900, na qual constam vencimentos de diversas categorias profissionais: Fiscal (1:200\$), Ajudante de fiscal (720\$), Guarda fiscal (720\$), Criado (420\$), Servente (420\$), Professor do ensino secundário: português, francês, aritmética e geografia (1:500\$), Professora do ensino primário misto (500\$), Médico do partido público (1:200\$).

No entanto, a lei não especifica se os vencimentos eram pagos anualmente, mensalmente, semanalmente ou diariamente e, de qualquer forma, considerando o preço do peixe e os valores pagos a essas profissões é improvável que estes sujeitos tivessem condições de consumo de peixe através da compra na empresa que se instalava em Parnaíba naquele momento. Ainda assim, não é improvável que estes sujeitos adquirissem o peixe para consumo através dos pescadores locais em detrimento da empresa. Esse mercado informal paralelo foi muito comum na primeira metade do século passado. A nota é relevante nesse sentido de indicar o consumo de peixe pelas camadas sociais menos abastadas.

É significativo indicar ainda que, na mesma lei, havia a discriminação dos impostos a serem pagos pela exportação do quilo da farinha, arroz, feijão, milho e goma, ou seja, de cereais, todos no valor de 200\$ (200 réis) e, tendo em vista que, segundo Cabral (2013) e Cândido (2014), boa parte da alimentação das camadas menos favorecidas pautava-se no consumo destes produtos. É interessante ressaltar a produção destes cereais no município de Parnaíba no início do século XX e, provavelmente, o seu consumo, juntamente ao peixe, pelas populações menos abastadas.

Dito isto, até o presente momento a discussão realizada buscou refletir sobre a alimentação, produtos consumidos e modos de elaboração, enquanto uma forma de distinção social, apontando que o mesmo produto, dependendo do modo de preparo poderia indicar a

camada social dos comensais, às elites ou às camadas mais pobres, isto é, sua identidade social, que remete à construção de uma “[...] imagem de si, para si e para os outros [...]” (POLLAK, 1992, p.5), transformando-se através das negociações estabelecidas com a Outridade, ou seja, trata-se de uma construção feita a partir de um referencial estabelecido por meio da Alteridade, bem como através de elementos que indiquem uma aceitação, admissão e credibilidade produzidos mediante negociação com o Outro, indicando, desta forma, as formas que os sujeitos encontram para identificar-se e produzirem sentimentos de pertencimento a determinados grupos sociais.

Outro ponto interessante a ser destacado refere-se ao potencial do alimento enquanto uma afirmação de identidade cultural, ou seja, a produção de uma identidade culinária de acordo com os significados produzidos por estes alimentos aos sujeitos que o consumiam naquele momento. Entretanto, a discriminação nos jornais dos alimentos consumidos pelas camadas com maior poder aquisitivo e por aquelas com menores condições financeiras não permitem inferir uma produção de significados para estes sujeitos. Para tanto, cabe refletir sobre a presença, o consumo e os diferentes modos de preparo de outro produto presente no litoral do Piauí: o caju.

De vinho de caju e de cajuína: a presença do caju no litoral piauiense: adeus meu cajueiro até a volta

Existirmos, a que será que se destina
Pois quando tu me deste a rosa pequenina
Vi que és um homem lindo e que se acaso a sina
Do menino infeliz não se nos ilumina
Tampouco turva-se a lágrima nordestina
Apenas a matéria vida era tão fina
E éramos olharmo-nos intacta retina
Da cajuína cristalina em Teresina.
Cajuína – Caetano Veloso
“Cinema Transcendental” - 1979

Na epígrafe, letra musicada, Caetano Veloso celebra a cajuína, um dos símbolos do Piauí, registrado no Patrimônio Imaterial em 2014 no Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Consta no portal do “Instituto”:

O modo de fazer e as práticas socioculturais associadas à cajuína são bens culturais que surgem junto com os rituais de hospitalidade das famílias proprietárias de terras no Piauí. As garrafas de cajuína, atualmente também são vendidas, mas na maior parte das vezes eram dadas de presente ou servidas às visitas, e ainda oferecidas em aniversários, casamentos e outras comemorações.

Mesmo sendo uma bebida, ela assume o simbolismo de alimento e poderá ser inscrita na mesma tradição dos doces, bolos, biscoitos e outros saberes prendados cultivados para abastecimento do lar no Nordeste. A cajuína alçou mercados externos ao Piauí, e ao mesmo tempo em que é valorizada como produto de forte apelo regional e cultural, reforça os sentidos de pertencimento e identidade dos piauienses e brasileiros.

Uma bebida que revela o sentimento de uma família

O consumo da cajuína é um ato de degustação, geralmente acompanhado de comentários e comparações sobre as qualidades daquela garrafa da bebida, ressaltando sua cor, doçura, cristalinidade, leveza ou densidade, qualidades que derivam tanto do caju escolhido, quanto das técnicas de cada produtor. Essas referências revelam o sentimento de pertencimento do grupo ou família produtora e reforçam os laços entre os membros das redes familiares por onde a cajuína circula.

A cajuína é uma bebida não alcoólica, feita a partir do suco do caju separado do seu tanino, por meio da adição de um agente precipitador (originalmente, a resina do cajueiro, durante muitas décadas a cola de sapateiro e atualmente, a gelatina em pó), coado várias vezes em redes ou funis de pano, em um processo que recebe o nome de clarificação. O suco clarificado é então cozido em banho-maria em garrafas de vidro até que seus açúcares sejam caramelizados, tornando a bebida amarelada, e permitindo que possa ser armazenada por períodos de até dois anos.

O modo tradicional de produção da cajuína foi desenvolvido ao longo do tempo e ainda que seja semelhante em todos os núcleos produtores, cada um desenvolveu pequenas melhorias e aperfeiçoou técnicas específicas que podem produzir certas diferenças no seu produto final, distinguindo o sabor da sua bebida dos demais produtores (IPHAN, 2014)

Grupos populacionais nativos já produziam vinho de caju antes do século XVII ou XVIII, quando se admite os primeiros núcleos familiares no Piauí, a partir do abrandamento da guerra de ocupação empreendida pela Coroa portuguesa contra as populações nativas. Essa afirmação é embasada na “Descrição do Estado do Maranhão, Pará, Corupá e rio das Amazonas” de Maurício de Heriarte, obra da segunda metade do século XVII, narrando usos e costumes dos “bárbaros de corso”. É provável que quase todas as práticas observadas remetam há um tempo antes da chegada dos europeus à região.

Nessa obra não se encontra nenhuma alusão ao Piauí, o espaço narrado é o Maranhão. Maurício de Heriarte estabelece marcos demarcatório dos espaços narrados. A descrição que indica o Piauí.

Do Pereá até as serras do Camuci, a que chamam as serras de Iguapába, ha cem legoas de caminho, pela costa do mar, de formosas prayas, donde sae muito âmbar; [...] Em este districto há quinze legoas de areaes, a que commumente os homens do mar chamam lanções.

Ha cinco rios, a saber, o das Preguiças, Paramery, Paraguatú, Iguarassú e Mamona (sic). (HERIARTE, 1874, p. 14)

Pela descrição, se trata de extensa faixa litorânea, abrangendo terras dos atuais estados³² do Maranhão, Piauí e Ceará, precisamente, entre os municípios de Primeira Cruz, no Maranhão, e Camocim, no Ceará. Nos limites dos marcos estabelecidos, se encontra o litoral do atual estado do Piauí.³³ Para esse imenso território, é possível reunir elementos de processos históricos em comum, relacionados aos séculos XVII, XVIII, XIX e XX.

Segundo Heriarte, por essa faixa litorânea andavam os “índios de corso”, a exemplo dos Cururis, Aruatis, Mujaraguanos, Tabajáras e Putiguaras. No que diz respeito ao conjunto dos produtos essenciais ao sustento desses grupos, escreveu, “[...] Os Índios de corso nam tem aldeias nem cazas em que habitem, andam pellos montes, e sustentam-se de caça, fructas agrestes e pesca [...]” (HERIARTE, 1874, p.19).³⁴ Não é válida suposição de que os grupos vagueavam sem destino nem planejamento, pois os Mujaraguanos eram agricultores. Heriarte (1874, p.16) escreveu que o grupo “[...] tem roças de mandioca, de que fazem farinha [...]” e fabricavam vinho de mandioca, com o qual se embebedavam, carecendo um período de fixação para cultivo, colheita e processamento da mandioca.

O “vinho de mandioca” não é a única bebida fabricada pelos grupos populacionais nativos vivendo na faixa litorânea delimitada. Heriarte (1874, p.14) escreveu “[...] nessas prayas andam muitos Barbaros de corso, como são Cururis, e outros que baixam ás comedías da pesca, **e d’uma fructa a que chamam Cajus, que pelo mez de Outubro e Novembro se colhe, de que fazem quantidade de vinho os Aruatis e outros**” (grifo nosso). Considerando a informação, admite-se que no litoral havia avultada quantidade de cajueiros, com potencial produtivo capaz de alimentar mais de um grupo populacional durante os meses de outubro e novembro, ainda que se considere o produto da caça e pesca, como componentes principais da alimentação.

O caju não aparece como componente alimentar essencial apenas na dieta das populações nativas do Piauí. Frei Vicente do Salvador, na sua “História do Brasil”, no livro primeiro, capítulo décimo terceiro, descrevendo as árvores agrestes e seus frutos comestíveis da América portuguesa, cita o caju como fruto incorporado ao cardápio até mesmo dos europeus.

Os cajueiros dão a fruta chamada cajus, [...] os quais se colhem no mês de dezembro em muita quantidade, e os estimam tanto, que aquele mês não querem outro mantimento, bebida ou regalo, porque eles lhes servem de fruta, o sumo de vinho, e de pão lhes servem umas castanhas, que vem pegadas a esta fruta, que também as mulheres brancas prezam muito, e secas as guardam todo o ano em casa para fazerem maçapães e outros doces, como de amêndoas. (SALVADOR, 1627, p.9)

Além disso, Gilberto Freyre, em “Casa-Grande e Senzala”, afirma também que “[...] dos índios transmitiu-se igualmente ao europeu o complexo do caju – com uma série de aplicações medicinais e culinárias, destacando-se, porém, o seu uso no fabrico de um vinho muito bom, hoje caracteristicamente brasileiro” (FREYRE, 2006, p.196). Para Freyre, o sentido antropológico de “complexo” implica uma série de traços ou processos interligados ou funcionando como um todo, espécie de constelação cultural, a exemplo do complexo da mandioca e o complexo do leite.

No caso do complexo do caju, a fruta era importante para as populações nativas, forçando parada temporária junto aos cajueiros para colher, selecionar frutos e, então, fabricar o vinho. Entre os séculos XVII e XX, supomos que a população residente no Piauí lançou mão da safra de caju segundo seus interesses culinários, para além do vinho, acrescentou à elaboração do refresco ou suco, o licor e doces em calda ou cristalizados, aparecendo também o doce na forma de massa.³⁵ Segundo o dossiê produzido pela superintendência do IPHAN no Piauí, para registro da cajuína como patrimônio imaterial, foi nesse período e contexto de permuta de componentes de culturas que surgiu a cajuína. Baptista (1994, p.111) corrobora com esta questão apontando uma série de alimentos que podemos considerar enquanto heranças culturais dos povos nativos e, no caso da cajuína, diz que “[...] Foi no cauim que o caboclo aprendeu a fazer a cajuína”.

Não se encontrou registro acerca do caju e seus usos culinário e medicinal ao longo dos séculos XVIII e XIX no Piauí, contudo, o melhor é refletir na direção de relativo silêncio das fontes, mas considerável consumo do fruto pela população. No dossiê do IPHAN, percebe-se a dificuldade que pessoas de maior idade têm de se lembrar da expressão cajuína, todavia, lembram remotamente de avós e mães se referindo a vinho de caju. Na passagem do século XIX para o XX, aparece considerável quantidade de registro sobre o caju no litoral do Piauí, Maranhão e Ceará. O maranhense Domingos de Castro Perdigão escreveu, “[...] o que na prática nós sabemos é ser o caju um suculento e saboroso fruto, muito agradável ao paladar e do qual podemos usar à farta aqui no Maranhão, onde o cajueiro nasce espontaneamente”. (PERDIGÃO, 1918, p.31)

É Humberto de Campos, outro maranhense, que escreve sobre a presença do caju no litoral do Piauí, é a memória da relação de afetividade construída com o seu cajueiro em Parnaíba, no Piauí, discorrendo desde o momento que encontrou a castanha de Caju até o seu plantio e, posteriormente, transformação em um cajueiro “elegante” e “gracioso” que generosamente oferece frutos e doces, o seu velho amigo de infância.

No dia seguinte ao da mudança para a nossa pequena casa dos Campos, em Parnaíba, em 1896, toda cheirando ainda a cal, a tinta e a barro fresco, ofereceu-me a natureza, ali, um amigo. Entrava eu no banheiro tosco, próximo ao poço, quando os meus olhos descobriram no chão, no interstício das pedras grosseiras que o calçavam, uma castanha de caju que acabava de rebentar, inchada, no desejo vegetal de ser árvore. Dobrado sobre si mesmo o caule parecia mais um verme, um caramujo a carregar a sua casca do que uma planta em eclosão. A castanha guardava, ainda, as duas primeiras folhas úmidas e avermelhadas, as quais eram como duas joias flexíveis que tentassem fugir do seu cofre.

– Mamãe, olhe o que eu achei! – grito, contente, sustendo na concha das mãos curtas e ásperas o monstrengo que ainda sonhava com o sol e com a vida.

– Planta, meu filho... Vai plantar... Planta no fundo do quintal, longe da cerca... Precipito-me, feliz, com a minha castanha viva. A trinta ou quarenta metros da casa, estaco. Faço com as mãos uma pequena cova, enterro aí o projeto de árvore, cerco-o de pedaços de tijolo e telha. Rego-o. Protejo-o contra a fome dos pintos e a irreverência das galinhas. Todas as manhãs, ao lavar o rosto, é sobre ele que tomba a água dessa ablução alegre. Acompanho com afeto a multiplicação das suas folhas tenras. Vejo-as mudar de cor, na evolução natural da clorofila. E cada uma, estirada e limpa, é como uma língua verde móbil, a agradecer-me o cuidado que lhe dispenso, o carinho que lhe voto, a água gostosa que lhe dou.

O meu cajueiro sobe, desenvolve-se, prospera. Eu cresço, mas ele cresce mais rapidamente do que eu. Passado um ano, estamos do mesmo tamanho. Perfilamo-nos um junto do outro, para ver qual é mais alto. É uma árvore adolescente, elegante, graciosa. Quando eu completo doze anos, ele já me sustenta nos seus primeiros galhos. Mais uns meses e vou subindo, experimentando a sua resistência. Ele se balança comigo como um gigante jovem que embalasse nos braços o seu irmão de leite. Até que, um dia, seguro da sua rijeza hercúlea, não o deixo mais. Promovo-o a mastro do meu navio [...]

Aos treze anos da minha idade, e três da sua, separamo-nos, o meu cajueiro e eu. Embarco para o Maranhão, e ele fica. Na hora, porém, de deixar a casa, vou levar-lhe o meu adeus. Abraçando-me ao seu tronco, aperto-o de encontro ao meu peito. A resina transparente e cheirosa corre-lhe do caule ferido. Na ponta dos ramos mais altos abotoam os primeiros cachos de flores miúdas e arroxeadas como pequeninas unhas de crianças com frio.

– Adeus, meu cajueiro! Até à volta!

Ele não diz nada, e eu me vou embora.

Da esquina da rua, olho ainda, por cima da cerca, a sua folha mais alta, pequenino lenço verde agitado em despedida. E estou em São Luís, homem-menino, lutando pela vida, enrijando o corpo no trabalho bruto e fortalecendo a alma no sofrimento, quando recebo uma comprida lata de folha acompanhando uma carta de minha mãe: “Receberás com esta uma pequena lata de doce de caju, em calda. São os primeiros cajus do teu cajueiro. São deliciosos, e ele te manda lembranças...”

Recebendo a carta de minha mãe, choro, sozinho. Choro, pela delicadeza da sua ideia. E choro, sobretudo, com inveja do meu cajueiro. Por que não tivera eu, também, raízes como ele, para me não afastar nunca, jamais, do quintal em que havíamos crescido juntos, da terra em que eu, ignorando que o era, havia sido feliz? (CAMPOS, 2009, p.135-138)

Através das memórias de Humberto de Campos pode-se indicar a produção de uma identidade culinária a partir de uma fruta local e tipicamente piauiense, no caso, o caju.

Humberto de Campos rememora a relação de afetividade construída com o seu cajueiro em Parnaíba, percorrendo desde o momento de seu plantio até sua transformação em cajueiro. No decorrer dos anos tem-se toda uma construção de identificação com o cajueiro em função da representação deste para com a terra na qual o memorialista havia vivido sua infância. Trata-se de afirmação de uma identidade regional feita a partir de uma árvore frutífera existente naquele espaço. Além disso, é o doce de Caju o alimento que possibilita a Humberto de Campos a lembrança da terra que havia deixado, e através disto percebe-se uma identidade culinária com o Caju remetendo a uma região, produzindo, assim, uma identidade regional também nos sujeitos (CARNEIRO, 2003).

Com relação à existência de cajueiros no Piauí e em seu litoral no século XX, através de consulta a publicação do Governo do Estado do Piauí (1923), de uma amostra de 23 municípios,³⁶ apenas em nove consta a existência de cajueiros. Novamente, melhor refletir no sentido de que cajueiros eram “matas”, vasta cobertura vegetal disseminada de norte a sul do estado, cujos frutos não eram comercializados, e todos tinham acesso facilmente nas terras sem proprietários. Em vários trechos da obra é possível notar a intenção de destacar frutos e árvores com valor comercial, não é ainda o caso do caju. Embora outros trechos da mesma obra apontem uma novidade, o caju deixando a condição de fruta agreste, fruta silvestre, passando para o grupo das frutas cultivadas, como no caso do município de Picos que inicia o cultivo do fruto. (PIAÚÍ, 1923)

Parnaíba, município litorâneo, se inclui no rol dos que possuem cajueiro, “[...] na região da costa, além da carnaubeira, que é comum a todos os pontos do município, vemos o cajueiro, os mandacarus, umburanas e inúmeros arbustos” (PIAÚÍ, 1923, p. 73). Não obstante isto, o cajueiro, além de constar nas memórias de Humberto de Campos, é mencionado também nas memórias de Renato Castelo Branco em “Tomei um ita no norte”:

Atravessamos o pomar de frondosas mangueiras e cajueiros de copas esparramadas, caídas, de galhos retorcidos enterrando-se pelo chão. No mês de dezembro, enchiam-se de flores, perfumado o ar. Mais umas semanas e vergavam os galhos carregados, pintados de vermelho e amarelo, de tanto fruto.

As mulheres da fazenda, reunidas no alpendre dos fundos da casa-de-telha, entravam em atividade, **fazendo cajuína e vinho de caju, engarrafando, enchendo os depósitos. Assavam a castanha que os moleques tiravam da casaca, quebrando com pedras. E enfiavam em cordões, como pequenos terços, ou depositavam em latas para açucarar.** (CASTELO BRANCO, 1981, p. 49-50) (grifo nosso)

Embora não seja possível apontar uma memória afetiva com relação à presença do cajueiro ou mesmo ao consumo dos alimentos produzidos a partir do caju, cabe ressaltar que

esta fruta não marcou apenas a memória e experiência de Humberto de Campos, mas também de outros sujeitos que viveram no litoral do Piauí, a exemplo do trecho destacado nas memórias de Renato Castelo Branco.

Ademais, na obra “Livro do centenário de Parnaíba” organizada por Benedicto Jonas Correia e Benedicto dos Santos Lima e publicado em 1945, no rol das fruteiras do município consta o cajueiro, o que possibilita tranquilidade em afirmar a presença de cajueiros no litoral piauiense ao longo da primeira metade do século XX. Pela descrição de Castelo Branco estaremos diante de um complexo cultural? O complexo do caju? Essa mesma descrição revela uma diferença entre “vinho de caju” e “cajuína”, embora não estabeleça os elementos de diferenciação. Mais ainda, é possível relacionar o momento de surgimento da expressão “cajuína” (e não “vinho de caju”, bebida das populações nativas) com o surgimento do cultivo do caju (agora não mais “fruto agreste” e “fruto silvestre”)? Para retomar o tema, os verbetes elaborados por Bastos (1994, p. 98): “caju”, “cajueiro”, “cajueiro da praia”, “cajueiros” oferecem pistas interessantes de pesquisa sobre a influência do cajueiro no litoral piauiense.

Desta maneira, para se refletir sobre o Caju enquanto um fruto capaz de produzir Identidades é preciso compreender que este não apenas esteve presente no litoral do Piauí ao longo do tempo, mas também marcou as sociedades que se instalaram e viveram neste espaço. O caju, seu consumo, bem como dos produtos feitos a partir deste, possibilitam então ponderar sobre uma identidade culinária e também sobre uma identidade local.

Considerações Finais

Assim, ao se pensar sobre uma produção de Identidade e Diferença em Parnaíba na primeira metade do século XX através da alimentação no tocante ao caranguejo, peixe e caju, é fulcral considerar que estes alimentos já se encontravam presentes em séculos anteriores e já eram consumidos pelas sociedades nativas que viviam no litoral do Piauí. Pode-se inferir, então, uma continuidade destes hábitos alimentares ao longo dos séculos XVI, XVII, XVIII, XIX e XX, mesmo com dificuldade de localizar fontes para o período entre os séculos XVI e XIX.

A realização de banquetes pelas elites, o consumo e forma de elaborar certos produtos, como o caranguejo, peixe e caju, não se tratavam apenas de um evento social destinado a festejar um determinado acontecimento, mas era também uma forma de promover a distinção social entre as camadas mais e menos abastadas. É possível ainda a percepção destes alimentos enquanto produtores de identidades culturais, a exemplo do caranguejo, conforme as fontes destacadas e do doce de caju e os significados que este tinha para Humberto de Campos,

remetendo-lhe a um sentimento de pertencimento ao Piauí ou a Parnaíba, indicando, assim, uma identidade culinária.

Destaca-se ainda que o consumo do caranguejo e do peixe remete a uma identidade culinária distinta no caso do Piauí, ao considerar os alimentos consumidos no restante do estado no início do século XX, especialmente por conta da localização geográfica de Parnaíba. O caju, por sua vez, era consumido em boa parte do estado piauiense no recorte temporal estabelecido, constituindo-se um elo de ligação de Parnaíba com o Piauí quanto a sua identidade culinária.

Desta forma, o que comemos, a forma como nos alimentamos, a maneira que preparamos estes alimentos e as pessoas com quem os compartilhamos, remetem a um “Eu”, a uma Identidade do sujeito e dos grupos nos quais este se encontra inserido. O ato de comer, muito além de uma função meramente biológica, assume uma função simbólica, capaz de produzir distinções sociais, bem como Identidades, conforme observado em Parnaíba, no litoral do Piauí na primeira metade do século passado.

Referências

ALMANAQUE DO CARIRI. Edição especial dedicada ao estado do Piauí, em homenagem a sua capital, pela passagem do seu primeiro centenário, 1952.

BANQUETE Maçonico. *Semana*, Parnaíba, ano 1, n. 29, p. 2, 25 dez. 1910.

BANQUETE. *Semana*, Parnaíba, ano 1, n. 8, p. 1, 31 jul. 1910.

BAPTISADO. *Semana*, Parnaíba, ano 1, n. 35, p. 2, 5 fev. 1911.

BAPTISADO. *Semana*, Parnaíba, ano 2, n. 79, p. 2, 10 dez. 1911.

BAPTISTA, João Gabriel. *Etnohistória indígena piauiense*. Teresina: EDUFPI, 1994.

BAPTISTA, Marcus Pierre de Carvalho. *Amarras e desamarras: cotidiano e modernização em Amarração no litoral do Piauí (1880 – 1930)*. 2019. 161 f. Dissertação (Mestrado em História do Brasil) – Programa de Pós-Graduação em História do Brasil, Universidade Federal do Piauí, Teresina, 2019.

BASTOS, Cláudio. *Dicionário Histórico e Geográfico do Estado do Piauí*. Teresina: Fundação Cultural Monsenhor Chaves, 1994.

BAUMAN, Zygmunt. *Identidade: entrevista a Benedetto Vecchi*. Rio de Janeiro: Zahar, 2005.

BEBEDOURO. *Semana*, Parnaíba, ano 2, n. 67, p. 2, 17 set. 1911.

BERMAN, Marshall. *Tudo que é sólido desmancha no ar: a aventura da modernidade*. São Paulo: Companhia das Letras, 1986.

BORGES, Jóina Freitas. *Sob os areais: arqueologia, história e memória*. 2006. 233 f. Dissertação (Mestrado em História do Brasil) – Programa de Pós-Graduação em História do Brasil, Universidade Federal do Piauí, Teresina, 2006.

BRAGA, Daniel Souza. *Corp-oralidades: experiência corporal e memória de trabalhadores dos rios e dos mangues no povoado dos Morros da Mariana/PI (1970-1980)*. 2016. 147 f. Dissertação (Mestrado em História do Brasil) – Programa de Pós-Graduação em História do Brasil – Universidade Federal do Piauí, Teresina, 2016.

CABRAL, Ivana Campelo. *Sertanejos piauienses: trabalhadores livres no Piauí rural escravista (1850-1888)*. Teresina, 2013. Dissertação (Mestrado em História do Brasil) – Programa de Pós-Graduação em História do Brasil, Universidade Federal do Piauí.

CAMPOS, Humberto de. *Memórias e Memórias inacabadas*. São Luís: Instituto Geia, 2009.

CÂNDIDO, Tyrone Apollo Pontes. *Proletários das secas: arranjos e desarrajos nas fronteiras do trabalho (1877-1919)*. 2014. 354 f. Tese (Doutorado em História Social) – Programa de Pós-Graduação em História Social, Centro de Humanidades, Departamento de História Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2014.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CASAMENTO. *Nortista*, Parnaíba, ano 1, n. 15, p. 2, 13 abr. 1901.

CASTELO BRANCO, Renato. *Tomei um ita no norte (memórias)*. São Paulo: R L Editores Ltda., 1981.

CERTEAU, Michel de. *A Escrita da história*. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1982.

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano: 2. morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 1996.

CONSORCIO. *Nortista*, Parnaíba, ano 1, n. 40, p. 4, 5 out. 1901.

CORONEL João Rosa. *Nortista*, Parnaíba, ano 1, n. 16, p. 3, 20 abr. 1901.

CORREIA, Benedicto Jonas; LIMA, Benedicto dos Santos (org.). *Livro do centenário da Parnaíba (1844 – 1944)*. Parnaíba: Gráfica Americana, 1945.

COSTA FILHO, Alcebíades; SILVA, Antônio Wallyson; SILVA NETO, Enos Soares. Lavoura de alimentos em área de pecuária: mandioca e cana de açúcar no Piauí entre 1900 e 1950. *Revista Piauiense de História Social e do Trabalho*. Teresina, v. 3, n.5, p. 4-15, jul/dez, 2017.

EXAMES. *Nortista*, Parnaíba, ano 1, n. 49, p. 2, 7 dez. 1901.

FREYRE, Gilberto. *Casa-Grande & Senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. São Paulo: Global, 2006.

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

HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*. 11. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

HERIARTE, Maurício de. *Descrição do Estado do Maranhão, Pará, Corupá e rio das Amazonas*. Vienna D'Áustria: [s.n.], 1874.

HOBBSAWM, Eric John Ernest. *Nações e nacionalismo desde 1780: programa, mito e realidade*. 6. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2013.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. *Enciclopédia dos municípios brasileiros*. v. 15 - Municípios do Estado do Maranhão e do Piauí. Rio de Janeiro, 1959.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. *Cajuína do Piauí é mais novo Patrimônio Cultural Brasileiro*. 2014. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/noticias/detalhes/286>. Acesso em 16.06.2020.

MAIA, Lígio José de Oliveira. *Serras de Ibiapaba*. De aldeia à vila de índios: Vassalagem e Identidade no Ceará colonial – Século XVIII. 2010. 409 f. Tese (Doutorado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Instituto de Ciências Humanas e Filosofia, Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2010.

MUNICÍPIO da Parnaíba. *Nortista*, Parnaíba, ano 1, n. 6, p. 3-4, 9 fev. 1901.

PARNAHYBA, 24. *O Aviso*, Picos, ano 1, n. 4, p. 2, 30 dez. 1910.

PARNAHYBA. *Diário do Piauí*, Teresina, ano 2, n. 250, p. 1-2, 14 nov. 1912.

PARNAHYBA. *Diário do Piauí*, Teresina, ano 2, n. 253, p. 1-2, 20 nov. 1912.

PERDIGÃO, Domingos de Castro. *O que se deve comer*: adaptação do sistema de alimentação vegetariana para uso dos brasileiros. São Luís: J. Pires & Cia, 1918.

PIAUI (Estado). *O Piauí no centenário de sua independência, 1823/1923*. Teresina, 1923.

PINHEIRO FILHO, Celso. *História da Imprensa no Piauí*. 3. ed. Teresina: Zodíaco, 1997.

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

POLLACK, Michael. Memória, esquecimento, silêncio. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v. 2, n.3, p. 3-15, 1989.

REGO, Junia Mota Antonaccio Napoleão do. *Dos sertões aos mares*: história do comércio e dos comerciantes de Parnaíba (1700-1950). 2010. 291 f. Tese (Doutorado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal Fluminense, Rio de Janeiro, 2010.

REZENDE, Antônio Paulo. *Desencantos modernos*: histórias da cidade do Recife na década de XX. Recife: FUNDARPE, 1997.

SALVADOR, Frei Vicente do. *História do Brasil*. v. 1 – Em que se trata do descobrimento do Brasil, costumes dos naturais, aves, peixes, animais e do mesmo Brasil. Bahia: [s.n.], 1627.

SILVA, Tomás Tadeu da. A produção social da identidade e diferença. In: _____. *Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais*. 15. ed. Petrópolis: Vozes, 2014. p.73-102.

SOUSA, Gabriel Soares de. *Tratado Descritivo do Brasil em 1587*. Madri: Francisco Adolfo de Varnhagen, 1871.

UMA empreza util. *Nortista*, Parnaíba, ano 1, n. 11, p. 4, 16 mar. 1901.

VIEIRA, Antônio. Relação da Missão da Serra de Ibiapaba. *Revista Trimensal do Instituto do Ceará*, Fortaleza, ano 18, n.18, p.86-138, 1904.

VIEIRA, Lêda Rodrigues. *Caminhos de ferro: a ferrovia e a cidade de Parnaíba, 1916-1960*. Teresina, 2010. 247 f. Dissertação (Mestrado em História do Brasil) – Programa de Pós-Graduação em História do Brasil – Universidade Federal do Piauí, Teresina, 2010.

WOODWARD, Kathryn. Identidade e diferença: uma introdução teórica e conceitual. In: SILVA (org.). *Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais*. 15. ed. Petrópolis: Vozes, 2014. p.7-72.

¹ Político, jornalista e escritor maranhense, nascido em 1886 e falecido em 1934. Pertenceu a Academia Brasileira de Letras e viveu parte de sua infância no litoral piauiense (BAPTISTA, 2019).

² Ver Halbwachs (2006) e Pollak (1992) para compreender a relação estabelecida entre a memória e identidade.

³ Neste artigo consideramos Parnaíba e Amarração enquanto litoral do Piauí, as localidades na época em contato com o Oceano Atlântico. Parnaíba é o espaço mais evidenciado nas fontes.

⁴ Jornal parnaibano que circulou entre 1901 e 1912 tendo como redator-chefe Francisco de Moraes Correia. Promoveu campanha em defesa da posse do delta do Parnaíba para o Piauí e campanha para construção do Porto de Amarração (PINHEIRO FILHO, 1997).

⁵ Jornal teresinense publicado entre os anos de 1905 e 1912 de cunho anticlerical, tendo como redatores Higinio Cunha, Matias Olímpio e Bonifácio de Carvalho, Abdias Neves, Miguel Rosa e Valdivino Tito (PINHEIRO FILHO, 1997).

⁶ Jornal publicado quinzenalmente em Picos em 1910, tendo como proprietário e redator Joaquim das Chagas Leitão (PINHEIRO FILHO, 1997).

⁷ Jornal publicado em Parnaíba entre 1910 e 1912 (PINHEIRO FILHO, 1997). Tratava principalmente sobre o cotidiano, economia e política de Parnaíba e Amarração, além de ter publicações de cunho literário.

⁸ Jornal de cunho político publicado em Teresina, sendo o órgão oficial do estado e tendo como diretor Simplício Mendes (PINHEIRO FILHO, 1997).

⁹ Ver Woodward (2014) no que se refere a como as relações de poder marcam a produção das afirmações de Identidade e Diferença.

¹⁰ Segundo Certeau (1982), o trabalho do historiador, isto é, a escrita da História ou a elaboração de uma pesquisa nesta área não se refere a algo produzido em um vazio social, mas sim, dialogado através de um lugar fabricado politicamente, economicamente, culturalmente e socialmente. Desta forma, o historiador está rodeado pelas esferas socioculturais que terão influência direta nos métodos escolhidos por este, naquilo que quer pesquisar, nas fontes necessárias para a concretização desta pesquisa e também nos questionamentos que devem ser produzidos e efetuados.

¹¹ No caso da culinária, de acordo Carneiro (2003), esta assumiria também um dos aspectos que poderiam identificar os sujeitos com uma nação, embora não fosse o aspecto mais relevante. A perspectiva de se pensar uma cozinha ou culinária nacional, no decorrer do século XIX, possibilitaria a integração do local e do regional, promovendo a coesão e a superação destas diferenças não toleráveis ao se considerar a coesão em torno de uma identidade nacional. Desta forma, a “[...] constituição das identidades nacionais parece sempre incorporar como um de seus signos decisivos a identidade alimentar e, sobretudo, culinária de um país.” (CARNEIRO, 2003, p.133).

¹² No tocante a cidade e sua relação com a experiência da modernidade ver Rezende (1997).

¹³ Para compreensão sobre modernidade considerar Berman (1996).

¹⁴ No que diz respeito a experiência da modernidade na vila de Amarração e sua relação com Parnaíba no recorte temporal discutido ver Baptista (2019).

¹⁵ Exemplos: casamento de Dr. Manoel Fernandes Sá Antunes e Almerinda Tavares da Silva, cuja festa de núpcias foi descrita em o “Nortista”, edição de 13 de abril de 1901; Casamento de Luiz Eucherio de Carvalho e Anna de Oliveira e Silva, festa de núpcias descrita como “sumptuoso” e banquete servido com toda etiqueta aceita e respeitada no sertão do Piauí, “Nortista”, edição de 5 de outubro de 1901.

¹⁶ Nota de festa comemorativa realizada no final dos exames da escola pública estadual do sexo masculino, na qual os pais de alguns alunos ofereceram um banquete ao professor José Raymundo Serra, por seu esforço durante o ano letivo, “Nortista”, edição de 7 de dezembro de 1901.

¹⁷ Nota da Loja maçônica “Amor e Progresso”, que ofereceu um lauto banquete para Luiz Correia, político importante da região, em função de seu aniversário. Este banquete também foi noticiado pela “Semana”, edição de 25 de dezembro de 1910 e “O Aviso”, edição do dia 30 de dezembro de 1910.

¹⁸ Lauto almoço em comemoração ao batizado do filho de Antonino Barros, padrinho o coronel Jonas de Moraes Correia, expressiva figura da elite parnaibana, “Semana” edição 5 de fevereiro de 1911; outro caso de batizado refere-se ao da filha do Poeta João Vieira Pinto, também membro da elite local, no qual também houve o oferecimento de um lauto banquete, “Semana” edição de 17 de setembro de 1911. Na vila vizinha de Amarração, o oferecimento de almoços ou banquetes em função de batizados também era uma prática da elite local, a exemplo do batizado da filha do Sr. Manoel Rodrigues Vieira, noticiado pela “Semana” edição de 10 de dezembro de 1911.

¹⁹ Ainda que estejamos discutindo neste artigo alguns alimentos, especificamente, caranguejo, peixe e caju, é preciso esclarecer que esses alimentos não eram os únicos gêneros alimentícios existentes no litoral do Piauí no período novecentista. De acordo com Costa Filho, Silva e Silva Neto (2017), o município de Parnaíba, na primeira metade do século XX, produzia muitos alimentos similares a outras cidades piauienses, como o arroz, a cana de açúcar, o aipim, o feijão, o milho, a mandioca, o gergelim e a batata. No entanto, a escolha por se refletir sobre o caju, peixe e caranguejo se deu mediante a presença desses gêneros no litoral desde a época da ocupação portuguesa, os diferentes modos de se preparar e consumir, produzindo identidades e diferenças.

²⁰ Na edição do dia 31 de julho de 1910 do jornal “Semana”, também de Parnaíba, ao tratar sobre o retorno de Francisco de Moraes Correia de Teresina para Parnaíba, tem-se que lhe é oferecido um banquete na confluência do rio Poty com o rio Parnaíba (atualmente o Parque Ambiental “Encontro dos Rios” em Teresina). Nesse evento há a discriminação dos pratos, bem como dos doces oferecidos, além da presença de pratos similares aos servidos no banquete do coronel João Rosa, como o peixe a escabeche, há a presença dos seguintes doces para a sobremesa: doce de laranja, cajuí, coco com ovos, abacaxi, bacuri, passas, ameixas, tâmaras e figos. Considerando a presença de algumas frutas típicas do Piauí (bacuri e caju) supõe-se que algumas das sobremesas oferecidas em Parnaíba no banquete do coronel João Rosa também fossem feitas com as mesmas frutas.

²¹ Comerciante, jornalista e político parnaibano, nasceu em 1875 e faleceu 1950, formado em Direito, Deputado estadual entre 1900 e 1904 e Deputado Federal em 1915. Foi Chefe de Polícia do Estado entre 1908 e 1912 (GONÇALVES, 1993).

²² Não seria incomum afirmar que a alimentação também assume esse papel no litoral do Piauí no início do século XX, tendo em vista que o vestuário nessa mesma época foi outro elemento utilizado pelas elites para se distinguirem das demais camadas sociais e também para delimitarem uma experiência do “ser moderno”. De acordo com Baptista (2019), as elites piauienses, principalmente parnaibanas e amarroçonenses, nas décadas iniciais do século XX, aproveitavam os banhos de mar e de sol em Amarração não apenas por conta da valorização que estes banhos tiveram no restante do Brasil, principalmente no Rio de Janeiro, e também na Europa Ocidental, no tocante a uma experiência do ser moderno, mas também para se apresentarem e exibirem os seus trajes modernos de banho para os outros membros destas elites.

²³ De acordo com Maia (2010), no decorrer do século XVII, tentou-se por três vezes aldear os indígenas presentes na Serra da Ibiapaba. A segunda tentativa, ocorrida entre os anos de 1656 a 1662, foi realizada pelo Padre Antônio Vieira, que supervisionava jesuítas e indígenas para realização da missão. O reduto cristão foi organizado em 1660, tendo recebido o nome de São Francisco Xavier. No entanto, esta segunda tentativa também fracassou em função das disputas entre missionários e colonos acerca do controle da mão-de-obra indígena existentes naquele momento e apenas na terceira tentativa foi fundada a Aldeia de Nossa Senhora da Assunção no ano de 1700.

²⁴ Deve-se indicar que o consumo de caranguejos não era exclusivo dos nativos que viviam no litoral piauiense e cearense. Em seu “Tratado Descritivo do Brasil em 1587”, Sousa (1871) também aponta a presença de diferentes tipos deste crustáceo ao longo da costa, bem como o seu consumo por outros grupos nativos que viviam nesta época. O caranguejo, enquanto parte da fauna desse “Novo Mundo”, não passa despercebido pelo olhar dos cronistas que viveram e escreveram na/sobre a América Portuguesa. Frei Vicente do Salvador em sua “História do Brasil” já no início do século XVII também registra diversos tipos de caranguejos, assim como Gabriel Soares de Sousa, presentes nos rios, nos mares, nos mangues e também em terra, apontando os diferentes nomes que estes recebiam por parte dos ameríndios, bem como os seus comportamentos.

²⁵ Segundo Braga (2016), este nome caiu em desuso e adotou-se o nome de catadores de caranguejo a partir do final do século XX.

²⁶ Era muito comum, no final do século XIX e início do século XX, a publicação nos jornais piauienses por autores que se identificavam apenas por suas iniciais. No caso em questão, não conseguimos identificar quem foi este autor.

²⁷ Considerando que a Identidade é construída também a partir da Alteridade, ou seja, não se trata apenas de uma perspectiva de si, construída para si e para os outros, mas refere-se também aquilo que o Outro diz do sujeito, tem-se uma projeção de uma identidade culinária a partir do consumo do caranguejo em Parnaíba naquele início de século XX.

²⁸ Acreditamos que se refere a Luís de Moraes Correia, tendo em vista que nesta época encontrava-se em atividade política na capital do estado e também que costumavam referir-se a ele nas publicações de jornais piauienses apenas como Luís Correia, assim como suas assinaturas em publicações de jornais de Parnaíba geralmente levavam apenas estes dois nomes. De acordo com Baptista (2019, p.35) “Nasceu em 1881 em Amarração e faleceu em Fortaleza em 1934. Foi bacharel em Direito, magistrado, professor, jornalista, dramaturgo, político, tendo sido no Piauí chefe de polícia e promotor público em Parnaíba. No Ceará foi juiz federal e professor catedrático da faculdade de Direito do Ceará. Foi membro da Academia Piauiense de Letras, tendo escrita sobre sociologia, filosofia, literatura e jurisprudência [...]”.

²⁹ Ainda que a crônica teça algumas críticas a cidade de Parnaíba e aos parnaibanos, esta também enaltece estes últimos ao coloca-los enquanto patriotas e trabalhadores, além de defensores fieis da sua cidade, portanto, não acreditamos que a comparação feita com o caranguejo tenha um teor negativo, embora tenha sido interpretada dessa forma por L.C.

³⁰ Segundo Baptista (2019), refere-se à quinta Barra existente no Delta do Parnaíba estando localizada no Maranhão e tendo sido parte de conflito litigioso entre o Piauí e Maranhão acerca da definição da posse do Delta do Parnaíba.

³¹ A notícia não discrimina as espécies de peixes comercializadas e nem se eram peixes marinhos, estuarinos ou oligohalinos.

³² Estes espaços correspondem atualmente respectivamente a: no Maranhão – “lençóis”, rios Peria e Preguiças; no Piauí – rios “Paraguatú”, denominação do Parnaíba a época (COSTA, 1974, p. 26.) e Iguarassú, atualmente grafado Igaracu; e no Ceará – serra da Ibiapaba (limite entre Piauí e Ceará) e Camocim, hoje município litorâneo com o mesmo nome.

³³ Nessa área, atualmente, encontra-se municípios como Humberto de Campos, Primeira Cruz, Santo Amaro, Barreirinhas, Paulino Neves, Tutóia, no Maranhão; Parnaíba, Luís Correia, Ilha Grande e Cajueiro da Praia, no Piauí; Barroquinha e Camocim, no Ceará.

³⁴ “A carne humana que comem he de seus parentes, que estando doentes, de forma que nam possam andar, os matam e os sepultam em suas barrigas” (HERIARTE, 1874, p.19). É assim que Heriarte conclui o trecho acima. Não encontramos mais documentos referentes ao ato de canibalismo das populações da área litorânea em estudo, parece pouco usual, se é que realmente era praticado.

³⁵ Após o cozimento, a fruta é amassada até virar uma massa pastosa que, juntamente com o açúcar, é novamente levada ao fogo, até caramelizar.

³⁶ A amostra de 23 municípios abrange todo o Piauí: Livramento, Marruás, Miguel Alves, Oeiras, Paranaguá, Parnaíba, Patrocínio, Paulista, Pedro II, Piripiri, Picos, Porto Alegre, Regeneração, Santa Filomena, São João do Piauí, São Pedro, São Raimundo Nonato, Simplício Mendes, Teresina, Uruçuí, União, Valença.

Artigo recebido em 23 de agosto de 2020.
Aceito para publicação em 20 de outubro de 2020.

PANELAS SEM TAMPAS: APONTAMENTOS SOBRE A QUESTÃO ALIMENTAR E A EXPERIÊNCIA DOS AFRICANOS NO ESPAÇO URBANO DE LUANDA (1950-1970)

POTS WITH NO LIDS: NOTES ABOUT FOODWAYS AND THE EXPERIENCES OF AFRICANS IN THE CITY OF LUANDA (1950-1970)

Karina Helena RAMOS*

Resumo: Por um lado, o presente artigo visa contextualizar o processo de consolidação do tema alimentar enquanto pauta das ciências coloniais a partir dos anos 1950. Por outro lado, em diálogo com as transformações urbanas ocorridas em Luanda, busca traçar caminhos através dos quais os africanos atuariam sobre aquilo que se come e como se come, desta forma interferindo na lógica, nos poderes e nos saberes de um espaço colonial atravessado por processos sociais diversos.

Palavras-chave: Alimentação, Luanda, Urbanização

Abstract: On the one hand, this article aims to contextualize the process of consolidation of the food theme as a subject of the colonial sciences from the 1950s. On the other hand, in dialogue with the urban transformations that took place in Luanda, it seeks to trace paths through which Africans would act on what they eat, thus interfering with the logic, powers, and knowledge of a colonial space intersected by diverse social processes.

Keywords: Food, Luanda, Urbanization

Entre comissões e pareceres

Por força dos movimentos internacionais em prol das descolonizações da Ásia, da África e do Oriente no pós-Segunda Guerra Mundial, os diferentes estados coloniais europeus tenderam a repensar as suas posturas teóricas e práticas acerca de seu domínio sobre os povos destas regiões. Para o caso português, como parte desse movimento, as alterações propostas pela metrópole podem ser sintetizadas na insistência em um discurso e uma prática que, como solução do impasse, propunham uma "plena integração" do Ultramar mediante o desenvolvimento econômico dos territórios africanos. Um dos meios de se legitimar a proposta teria sido a aposta no campo científico. Seria, portanto, em diálogo estreito com a política que a chamada "ciência colonial" receberia atenção e investimentos estatais *in loco* (CASTELO, 2012, pp. 403-404).

Defende-se que a pedra angular do desenvolvimento da política científica do Estado Novo português se encontraria na criação da Junta das Missões Geográficas e de Investigações Coloniais/do Ultramar (JIC/JIU), estabelecida pelo decreto-lei n.º 35.355 de 12 de dezembro de

* Doutoranda em História Social da Cultura – Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, PUC-Rio. Bolsista da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES). E-mail: hr.karina@gmail.com

1945. Dependente do Ministério das Colônias, ao órgão competiria a orientação de estudos de caráter científico sobre os espaços coloniais administrados por Portugal. Ao se apostar na ideia de modernização do colonialismo, cuja intenção se materializaria na criação dos organismos criados, torna-se possível perceber não apenas as ambiguidades do poder colonial, mas também de seus saberes e dos seus seres.

Conjugando investimento público e privado, a expansão da JIC/JIU possibilitaria, entre os anos de 1946 e 1971, que 61 órgãos de pesquisa científica fossem criados e consolidados sob a forma de missões, centros, comissões, etc. Note-se que, neste interim, Portugal finalmente fora aceito pela Organização das Nações Unidas em 1955, em seguida tornando-se membro da agência para Alimentação e Agricultura (FAO). Condição que impeliu a política colonial portuguesa em participar de Conselhos Científicos compostos por outras potências mundiais tendo, portanto, que dialogar mais intimamente com agências multilaterais que contribuiriam com a internacionalização do desenvolvimento. Em 1949, por exemplo, Portugal participara do Conselho Científico da África do Sul do Saara (CSA), da Conferência Interafricana das Ciências Humanas no Congo Belga em 1955 e da 1ª Conferência Interafricana sobre Alimentação e Nutrição em 1949 no Camarões Francês.

Na sequência e após a realização da 3ª Conferência Interafricana de Alimentação realizada em Luanda em 1956 teria sido criada a Comissão Provincial de Nutrição de Angola (C.P.N.A.), presidida pelo médico nutricionista português José António Pereira Nunes, profissional com atuação marcante no Instituto de Medicina Tropical (1935). Ainda que as pesquisas e estudos desenvolvidos pela JIC/JIU pareçam não ter contemplado o campo da medicina e da nutrição, a cooperação entre as instituições e seus especialistas em torno da questão alimentar torna-se patente. Decerto que, correspondendo aos objetivos do Segundo Plano de Fomento (1959-1964), a JIC/JIU priorizara investigações relacionadas às ciências agrárias. Com uma economia assente nesta atividade, surpreendente não seria que a agronomia funcionasse como pilar do povoamento do Ultramar.

Tampouco surpreendente seria que as atividades desenvolvidas pela C.P.N.A. estivessem diretamente interconectadas e par das vezes dependentes dos estudos sobre a exploração racional dos recursos coloniais que visavam a lucratividade da produção agrícola de Angola, esta direcionada pela Missão de Estudos Agronômicos do Ultramar criada em 1960. Para a política colonial portuguesa a questão alimentar dos negros colonizados era senão um tema unicamente vinculado à dinâmica ou performance dos africanos enquanto força de trabalho a julgar pelos trabalhos realizados até os anos 1950. Dentro do que pôde ser consultado até agora, a alimentação dos africanos deveria ser racionalmente estruturada para que os

mesmos pudessem exercer com eficiência um "trabalho muito fatigante" - este um dos termos utilizados pelos especialistas no tema àquela altura (SIMÕES, 1946, p.402).

Reporto-me diretamente ao trabalho de Tito Serras Simões, ganhador do Prêmio de Medicina Tropical de 1945 e um dos tantos estudos exemplares nestes moldes. Este especificamente recaía sobre a população negra tida pelo colonialismo como incivilizada e era, portanto, submetida aos trabalhos nas minas em regiões administradas pela Diamang (VARANDA, 2014). No entanto, apesar dessa particularidade, o fio que até aquele momento percorria as avaliações sobre a alimentação não escapavam de cálculos matemáticos não exatos em torno da taxa basal que um corpo necessitaria para se manter nutrido por 24 horas, considerando-se como base exclusivamente os recursos agronômicos disponíveis. O demérito da questão é percebido na medida em que, segundo Simões, a bibliografia sobre o metabolismo das "raças negras do continente africano" era desconhecida (SIMÕES, 1946, p. 395).

A maior presença de estudos e de organismos responsáveis pela avaliação da alimentação dos negros colonizados a partir dos anos 1950 como a própria C.P.N.A. não resultariam em um total descolamento das ideias de rendimento e de trabalho. O parecer do relatório da 1ª Conferência Interafricana de Alimentação e Nutrição - norteador da C.P. N. A. - recomendava que, em primeiro lugar, haveria de se considerar a produção local e, em segundo, priorizar a alimentação dos trabalhadores, das mulheres em amamentação e das crianças abaixo dos 5 anos de idade.¹ Não se pretende afirmar categoricamente que todos os especialistas teriam a mesma percepção e conduta para com a resolução das problemáticas alimentares. O próprio Simões adverte a resistência encontrada na construção dos refeitórios, o que indicaria uma disputa ou dissenso entre os pares - mas não necessariamente uma perspectiva menos funcionalista (Ibidem, p. 455).

Contudo, torna-se patente a inclinação em manter a conciliação entre uma alimentação racional com o desenvolvimento das atividades agronômicas pré-estabelecidas, independentemente de aspectos de outra natureza. Pode-se afirmar, de maneira prévia, que haveria poucas alterações até meados dos anos 1970. Desde um horizonte ampliado, o tema teria sido revisto aquando da promoção de investigações no domínio das Ciências Sociais, impulsionadas a partir da criação do Centro de Estudos Políticos e Sociais (CEPS) em 1956. Essa virada teria permitido não apenas uma circulação de conhecimentos entre os diferentes campos, mas possibilitaria também que a análise sobre a alimentação local fosse entremeada por perspectivas para além da médica, nutricional e agronômica.

Essa conjunção de análises e conhecimentos, cujos diálogos muitas das vezes se mostraram inflamados, tornaria visível dimensões até então silenciadas da alimentação dos

africanos. E, mais importante do que isto, suas entrelinhas indicariam caminhos de observação das formas através das quais os africanos reorganizaram as suas próprias lógicas alimentares em sintonia com as transformações sociais pelas quais passavam. Analisados sob a ótica do mundo de trabalho e, a partir do adentrar da década de 1960, como potenciais consumidores, os sujeitos históricos africanos se mostrariam deslizantes entre os enquadramentos propostos, silenciosamente ou não enquanto indivíduos muito mais participativos na "racionalização" de seu alimentar do que aquilo que se poderia supor.

Entre o makèzú e o café com pão

Como forma de iniciar um pequeno passeio pela vivência da cidade de Luanda lhes trago um poema com café. Delineada pelas linhas do poeta angolano Viriato da Cruz, a personagem Avó Xima encarna uma anciã mulher comerciante que todo dia de manhãzinha se deslocava da periferia de Luanda em direção ao centro a comercializar o seu principal produto: a noz de cola. Para infelicidade de seu negócio, os trabalhadores da nova geração - entre pedreiros e lavadeiras - teriam substituído aquele produto usual noutros tempos por um costume novo: comer pão com chouriço ou café com pão. Para além do lúdico, a representação construída por Viriato é aqui transformada em fundamental trampolim posto que traz em si causas e consequências essenciais do processo de urbanização da cidade e de seu alimentar.

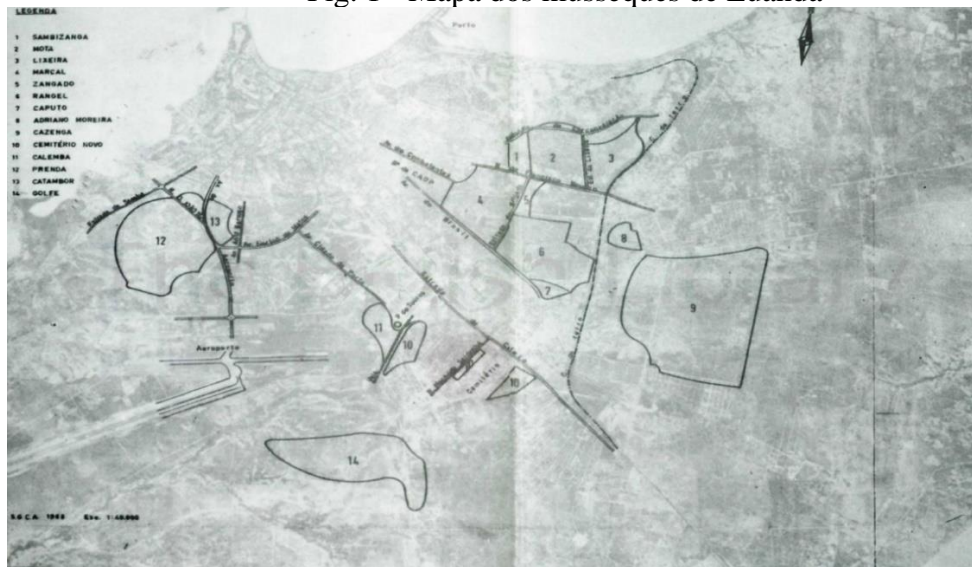
O café? Bom, para além de marcante nas ementas alimentares, inevitavelmente ele teria se tornado presente também sob outras formas. Tanto Luanda quanto a Avó Xima sentiriam as flagrantes transformações impulsionadas pelas altas cotações do produto na virada dos anos 40. Financiado por essas divisas, o projeto de ocupar e desenvolver a colônia com o aumento de sua capacidade produtiva e comercial recobriria os movimentos de industrialização e urbanização de Luanda. Para que se tenha uma ideia das transformações materiais, entre 1950 e 1970 foram construídas 1.141 unidades industriais, a maior parte delas relacionadas a fabricação de têxtil e de massas alimentícias - como pães, biscoitos, fermentos químicos - voltadas para o abastecimento interno de uma cidade que, entre 1940 e 1960, teria um acréscimo populacional de mais de 163mil indivíduos (BOSSLET, 2014, p.29).

Há de se considerar, contudo, que o potente investimento em imigração portuguesa em prol da integração no Ultramar não seria o único responsável pelo aumento dessa densidade populacional. Ademais de cabo-verdianos, são-tomenses, brasileiros e outras nacionalidades, Luanda foi ocupada por uma onda de africanos advindos do interior angolano e de outras regiões do continente africano, como os congolese e os cabo-verdianos. Dentre os muitos fatores do êxodo rural, um dos mais apontados pela literatura é a recusa aos maus tratos e

péssimas condições de vida do interior, especialmente relacionados com as questões laborais. Cabe recordar que eram, àquela altura, esses os indivíduos que compunham cerca de 98% da subfigura da estrutura social das colônias: "os indígenas" (HENRIQUES apud BOSSLET, 2014, p. 32). Luanda seria vista como um espaço de obtenção de melhores condições sociais.²

O reordenamento urbano não se limitaria a dinamização dos serviços e das indústrias, reconfigurando grande parte do território e dos espaços ocupados pelos novos e antigos habitantes. Momentaneamente desconsiderando as transformações no centro de Luanda, o foco dado ao realinhamento da geografia imaginativa da cidade corresponderá ao crescimento vertiginoso dos musseques dado que essa região periférica seria o local prioritário, mas não exclusivo para a acomodação da grande massa de africanos que adentraram a cidade a partir dos anos 1950. Fato que indubitavelmente permitiria a Christiane Messiant (1989) a percepção de uma "racialização topográfica".

Fig. 1 - Mapa dos musseques de Luanda



Fonte: MONTEIRO, 1973

Como se pode perceber, os musseques ocupavam grande parte da cidade posicionando-se à franja do centro urbano, no outro extremo da Ilha de Luanda - espaço também de notável importância. *Grosso modo*, os musseques seriam ocupados por indivíduos de diferentes origens, pertencimentos, idades, estatutos, ocupações e classes sociais que passariam a conviver em um ambiente com infraestrutura precarizada, cujos níveis seriam desiguais de um musseque para o outro. Esse reduzido investimento social nas estruturas nativas era previsto pela modernização do colonialismo português tanto que, invariavelmente, ela favoreceu a acomodação da população branca e, em especial, dos mais abastados no centro. Sem políticas públicas e

planejamento socialmente justo algum a "cidade dos musseques" crescera. Tal como cresceriam os olhos sobre os seus "problemas urbanos".

A imagem acima foi retirada de um trabalho de caráter sociológico motivado por essa suposta preocupação. Financiado pelo Fundo de Acção Social Do Trabalho em Angola (F.A.S.T.A), o estudo fora publicado no início da década de 1970, mas teria sido iniciado no final dos anos 1950 em virtude da vertiginosa expansão dos musseques. A expansão seria tratada como um fenômeno em comum a outros territórios, um efeito desbaratado do processo de industrialização que de igual maneira teria propiciado o surgimento dos bidonvilles em Paris e dos caniços em Lourenço Marques (MONTEIRO, 1973, p.15). Perspectiva sociológica esta que, ao que tudo indica, ressoa como eco dos estudos impulsionados pela CEPS em conjunção com o adentrar de uma lógica de trabalho urbano. O incomum desse mesmo fenômeno, silenciado em suas entrelinhas, residiria nas transformações ocorridas localmente entre o início e o final do referido estudo.

Como já afirmado, as pressões internacionais acrescidas do estourar da luta anticolonial no norte da província em fevereiro de 1961 funcionariam como grandes motores nas engrenagens da política colonial do Estado Novo. Apesar dos dissensos e da resistência na manutenção das colônias, haveria algumas alterações que incidiriam sobre as realidades experimentadas em Luanda. Para além dos investimentos científicos supracitados, a abolição do chamado Estatuto do Indigenato em outubro de 1961 faria parte desse "novo" colonizar. A ausência "de uma barreira contundente" (NETO apud BOSSLET, 2014, p. 39) e racialmente legislada que travava o acesso aos meios de ascensão social dos africanos em associação com as políticas de integração e o pequeno impulso ao desenvolvimento econômico teriam permitido uma módica melhoria na condição de vida de negros e mestiços - muito embora tivesse como revés justamente aumentar as tensões raciais e sociais.

As fontes orais e processos-crime permitem entrever que no trato cotidiano a queda de uma duradoura classificação social entre indígenas e civilizados/assimilados não trouxera por si só uma vivência menos hostil (NASCIMENTO, 2013, *passim*). Seria risível acreditar que décadas de segregação legislada e cotidianamente experimentada fossem apagadas por um decreto. Essas alterações - e outrossim permanências - fariam com que, a partir dos anos 1960, o inchaço dos musseques passasse a ser encarado concomitantemente como um problema. Havia o medo de que as ideias de libertação enfim chegassem a Luanda e fizessem desmoronar o Ultramar. As entradas e saídas de Luanda, em especial por meio dos Caminhos de Ferro de Luanda, eram intensas. Grande parte deste movimento era composto por africanos do interior,

local em que se a luta se fazia sentir de forma mais declarada, ao menos de forma bélica. Os musseques passariam a ser entendidos como uma "área sensível" pelas autoridades.³

Não à toa, a administração desses espaços estaria sob controle da Polícia de Segurança Pública (P.S.P), cujos arquivos foram fundamentais para a realização dos trabalhos sociológicos como o de Monteiro e do geógrafo Ilídio do Amaral. No entanto, esse mesmo inchaço traria em si o potencial de se tornar a solução do problema. Como contornar e controlar os ânimos dos africanos e ainda contemplar os preceitos lusotropicalistas? Atendendo aos interesses do empresariado industrial, implementando políticas que facilitassem o desenvolvimento de um mercado consumidor. Essa percepção é pública e notória tanto no estudo de Monteiro, que avalia e informa publicamente as condições de vida e supostas preferências dos consumidores, quanto em trabalhos de natureza outra, como os antropológicos que visariam, entre outros aspectos, divulgar as transformações na cultura material das populações observadas (SANTOS, 1959).

Ajustando-se a um movimento global de inserção desses indivíduos na lógica do assalariamento - posto que no mundo do trabalho sempre estiveram - e com o real crescimento do mercado interno colonial, os africanos dos musseques passariam a ser vistos como trabalhadores com potencial poder de compra. Note-se que, embora eles tenham permanecido enquanto contribuintes de uma economia capitalista periférica, a forma passara a ser também direta (HEIMER apud BOSSLET, 2014, p. 38). Com a abertura do mercado interno ao capital privado, descabida seria que a possibilidade de "conquistar os corações" de potenciais consumidores fosse dispensada naquele cenário.⁴ Isto é, haveria a necessidade de se aferir não apenas o grau de consumo, mas gerar e perceber as demandas de um novo público. Decerto que, aos olhos desse empresariado, as investigações sobre alimentação da população local teriam grande valia.

Entre seres e pareceres

Como supracitado, grande parte da capacidade industrial e comercial destinava-se, ou melhor, buscava atender ao gosto e necessidades europeias. A Baixa, região central com salões e restaurantes considerados "finos" não era acessível aos menos abastados, limitando-se, *grosso modo*, a espaços inacessíveis aos itinerantes operários, criados, lavadeiras, enfermeiras, etc. A espacialização dos mercados de gêneros alimentícios, por exemplo, obedecia à lógica urbana de segregação ditada pela Câmara Municipal. Havia, para além do moderno Mercado do Kinaxixe criado nos anos 1950, mercados municipais espalhados pelos musseques (vide o Xamavo)⁵, tal como outros não formalizados que, diferentemente do Kinaxixe, apresentavam

um público majoritariamente negro. Conforme entoado pelo discurso colonial, a "sedução dos corações" traria em si essa contradição: a ambígua realidade de manter as diferenças.

Não caberia aqui um panorama substancial da dinâmica comercial da cidade, mas sim indicar alguns pontos nevrálgicos. Suspendendo-se a realidade na Baixa, tanto os musseques quanto a Ilha de Luanda eram dotados de pequenos estabelecimentos comerciais, em sua maioria administrados de forma regular ou não majoritariamente por portugueses e caboverdianos - posicionamento que muito favoreceria práticas cotidianas de racismo na compra e venda. Para além destes e dos mercados espalhados pela cidade, a comercialização também era conduzida por mulheres comerciantes de diferentes idades, pertencimentos e modalidades, as chamadas quitadeiras.⁶ Cujos substancial número a partir dos anos 1960, ao que tudo indica, era composto pelas ambulantes (MONTEIRO, 1973, p.201). Essa circulação era importante por diferentes fatores, tal como a perseguição municipal sofrida, mas também em função das distâncias da cidade e seus mercados, aumentadas pela pouca estrutura do transporte urbano.⁷

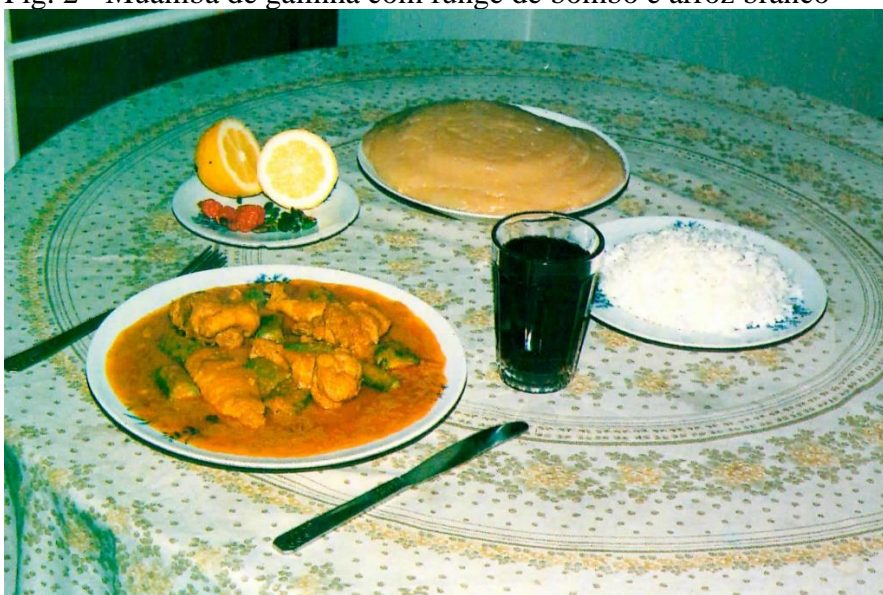
A horticultura produzida na cidade, dados os trâmites racializados de apropriação de terras, era àquela altura dominada pelos europeus em cujos quintais se desenvolviam pequenas e médias produções. Ou, em outros casos, a produção ocorria em terrenos das grandes firmas arrendados a preços pré-estabelecidos.⁸ Decerto que, como se pode perceber em uma fonte ou outra, pequenas plantações - pés de fruta, por exemplo - ainda resistiam à posse das grandes firmas esquecidos na vastidão dos musseques e nos espaços da Ilha. No entanto, o abastecimento alimentar da cidade era, de forma majoritária, proveniente do interior angolano, condição que tanto dependia das intempéries climáticas quanto dos desvios e negociações informais realizados por diferentes agentes. Com o desenvolvimento industrial da cidade, alguns produtos passaram a apresentar uma maior circulação, mas esse consumo era dependente da informação e dos acessos sob diferentes formas.

Perante este cenário, mas distante do cotidiano os especialistas da C.P.N.A realizariam inquéritos aos moradores dos musseques. Em suma, pode-se dizer que os relatórios sinalizariam a monotonia alimentar como grande problema, cuja causa seria fundamentalmente o baixo poder de compra daqueles habitantes em uma realidade em que 97% dos alimentos eram comprados (MONTEIRO, 1973, p.305). Oscilando entre um ideal evolucionista e integracionista, as análises apontavam que essa população, se em condições financeiras adequadas, já teria demonstrado uma clara evolução de seu comportamento alimentar em direção ao tipo europeu.⁹ A chamada "evolução" seria comprovada dado o aumento no consumo de gêneros europeus, tal como o pão (sic) (Ibidem, p.301). A monotonia residiria *grosso modo* na associação e repetição de uma parte assápida constituída "de pirão das farinhas de milho,

mandioca e massango" e uma parte sávida, o conduto ou esparregado condimentado, que seria a fonte de lipídios e proteínas a complementar a débil e desproporcional fonte de carboidratos.¹⁰

Em Luanda, a "débil e desproporcional fonte de carboidratos" que compunha o "pirão" era predominantemente à base de farinha de mandioca, eventualmente misturada com uma porção de farinha de milho. Não apenas na atualidade, mas pelo menos desde meados do século XIX esse "pirão" é em realidade denominado funge.¹¹ Palavra do kimbundu, uma das línguas presentes em Luanda e Angola, o funge consiste em uma habilidosa preparação de massa de farinha cozida em água quente, sem condimentação e que, de fato, pode ter diferentes cereais ou tubérculos como base. Nos musseques de Luanda, de acordo com os relatórios e inquéritos, o funge era predominantemente de farinha de bombó (fuba ia mbombó). Neste caso, a mandioca passaria por um processo específico de preparo tornando-se, pois, em bombó. Nota-se que o funge de bombó parece ter sido entendido como algo marcante tanto por seu preparo quanto por sua presença na alimentação dos musseques de Luanda.

Fig. 2 - Muamba de galinha com funge de bombó e arroz branco



Fonte: RIBAS, 1989 [1965]

Em 1949 as ponderações da 1ª Conferência Interafricana de Alimentação, tendo em vista as avitaminoses frequentes entre os africanos, sinalizariam o alto teor de carboidratos na alimentação dos africanos como algo a ser revisto, preconizando-se um aumento da ingestão de proteínas de origem animal e da produção de outros gêneros de consumo local. Àquela altura, dado os poucos conhecimentos nutricionais, o recomendado seria também um aprofundamento sobre a incidência dos "costumes culinários indígenas" para que, paulatinamente, os primeiros

suplantassem a existência dos segundos.¹² Seguindo o mesmo parecer e indicando a permanência do problema, nos anos 1960 a C.P.N.A endossaria a necessidade de se reduzir o consumo de fuba, alternando-se a alimentação dos africanos dos musseques com outros elementos, estimulando-os a consumir massas alimentícias e/ou enriquecê-las com farinha de peixe.¹³

Consenso na maioria dos relatórios, a fuba seria considerada um gênero "tipicamente africano" e representaria um problema nutricional na alimentação local. De fato, um prato de resistência aos olhos dos especialistas.¹⁴ De forma curiosa, o aumento da ingestão de hidratos de carbono era antes a grande meta dos especialistas em alimentação. Por limitações de escopo, não seria cabível entrar no mérito com relação ao valor nutricional de todos os elementos, situação que muito provavelmente em nada elevaria o pão de trigo ou as "batatas renas" ou "batatas comuns"¹⁵ - gêneros tidos como europeus - à itens alimentícios nutricionalmente essenciais ou superiores a fuba. O que se coloca, em primeiro lugar, é a permanência de um problema crônico na alimentação das populações africanas dos musseques provocado - e não sanado - pelo modo português de estar no mundo desde, pelo menos, os anos 1940. Em segundo lugar, há de se questionar o que teria marginado e propiciado esse suposto problema não resolvido.

Entre seres e saberes

Deslizando entre empresariado e cientistas, Luanda tinha uma dinâmica própria cujas experiências cotidianas dificilmente seriam destapadas e observadas em sua totalidade, apesar de tantos olhos. Se, de fato, a fuba de bombó teria sido elencada como produto primordial de consumo, servindo à perpetuação de um hábito alimentar local é porque, primeiro, ela era produzida e consumida em escala considerável. E, segundo, era algo "ao gosto do freguês". Essas duas inflexões encaminham para algo que talvez não seja um fato de amplo conhecimento: havia outros tipos de farinha de mandioca sendo produzidas. As supostamente mais vulgarizadas, pelo menos as mais percebidas pelas fontes, são a "farinha de pau" e a "farinha de musseque".¹⁶ No entanto, havia outras denominações como farinha mimosa ou farinha de Malange (RIBAS, 1989 [1965])¹⁷

Excetuando-se as de outros gêneros, é provável que cada uma dessas tivesse um valor tanto simbólico quanto material. No caso, as de mandioca tiveram, especialmente em função da comercialização de gêneros alimentícios à borda do tráfico transatlântico de escravizados, maior proeminência tanto nas fontes quanto nos hábitos dos habitantes de Luanda. Caberia ainda assinalar que o consumo de mandioca não se reduzia à estes subprodutos, ela era

consumida *in natura* e outrossim dela se produzia amido e tapioca. O funge de bombó não era o único prato por ela formado, ela estaria presente também no preparo de pratos corriqueiros como a quicuerra, a kitaba, a kikuanga, a quifufutila, sendo um gênero de relativa importância para a fermentação e preparação de bebidas alcoólicas, tal como em preceitos cerimoniais.¹⁸

Há indicações de pequenas plantações de mandioca e de milho na região leste da cidade, localizadas no entorno da Samba Grande e do musseque Prenda (n.º12), mas não necessariamente do preparo de fuba. Tem-se informação sobre a construção de moagens no musseque Rangel (n.º6), no entanto, a fuba de bombó requereria outros procedimentos. Ana, uma angolana nascida em Luanda na década de 1970, em depoimento disse-me que "em tempos de sua mãe" essa fuba era consumida em Luanda, mas que sua mãe não aceitava caso não estivesse muito fina, bem peneirada.¹⁹ Conforme dito, o preparo da fuba de bombó não seria um conhecimento vulgarizado. Ou melhor, é factível que o desempenho dessa atividade dependesse de um trabalho especializado. Para além de uma trituração específica seguida de peneiração, o tratamento prévio dado a mandioca para que se torne em bombó é um procedimento cuidadoso e moroso que altera, inclusive, o sabor do produto final.

Diferentemente da "farinha de pau" ou da "mimosa", a fuba - cujo nome resiste em permanecer não traduzido - parece não ser um preparo corriqueiro. Até o presente momento, sustenta-se a hipótese de que ela seria exclusivamente produzida especificamente por mulheres à margem da cidade. Os testemunhos de José Carlos de Oliveira (2004, *passim*), filho de um comerciante português àquela altura, deixam implícito que o estabelecimento de seu pai recebia produtos prontos para serem pesados e empacotados. É factível que, para além de ofertada nos mercados dentro dos musseques, algum tipo de fuba fosse comercializada por lojistas portugueses.²⁰ Àquela altura a população local denominava os lojistas informantes de "fubeiros", termo derivado da fuba (MOORMAN, 2008, p. 119). A designação pode ter sentidos diferentes. Ela poderia se relacionar com o simples fato de comercializar fuba ou por uma associação metonímica envolvendo a cor branca da pele. Fato é que, se de bombó ou não, os lojistas europeus vendiam alguma fuba, além de massas, entre outros itens.

Porém, dificilmente eles se dedicariam a produzir a fuba de bombó. Uma das evidências que sustentam a ideia de que seria o preparo do produto uma especialidade de mulheres à margem deve-se ao trabalho desenvolvido pela cientista social angolana Ana Sousa de Santos. Publicado em 1968 no Boletim de Investigação Científica de Angola, a etnógrafa percorreu 8 musseques no entorno de Luanda com o fim de documentar o processo de montagem das prensas utilizadas pelos agricultores locais. Ademais de um conhecimento técnico irrevogável, concluiu-se que o fenômeno das prensas propiciava atividades outras que, em seu conjunto,

fortaleciam a estrutura comunitária. Tal como os sacos artesanalmente tecidos com tiras de mateba, (SANTOS, 1968, p. 157) as farinhas surgem como subprodutos de grande relevância tanto para a subsistência quanto fonte de renda dos envolvidos no processo.

Seria, portanto, do rendimento da venda da farinha que aqueles homens e mulheres sobreviviam (Ibidem, p.165). Supostamente diferente do comportamento nas cidades - segundo os inquéritos da C.P.N.A. - era comum intercalar troca e compra de bens alimentares no interior. E à roda da prensa, de fato, se imprimiam trocas. Em quase todas aquelas comunidades, o dono - geralmente homem - era o proprietário da prensa e, segundo as normas locais, seria ele o responsável pela prensa e moagem da mandioca (Ibidem, p. 159). O produto produzido era torrado em comunhão e repartido. Sendo poligâmico ou não, as companheiras não poderiam participar do processo inteiro da transformação em farinha. Como era torrada, dificilmente aquelas farinhas seriam a de bombó. Ao longo de todo o trabalho ela não é sequer nomeada, o que indica que as mulheres fazedoras desse tipo específico seriam outras. Muito embora se tenha exposto que homens tinham conhecimento técnico para a feitura de farinhas, duas informações reforçam que havia mulheres especializadas na tarefa.

Uma das prensas era de uma viúva, o que primeiro socialmente lhe teria transformado e, segundo, afirmaria o saber fazer farinha por uma mulher. Cada tipo de farinha era fabricado por mulheres em categorias sociais distintas. Informantes mulheres relataram à investigadora terem acompanhado suas mães, em torno dos anos 1920, na feitura de farinha nos musseques em Luanda. Havia na então região urbanizada da cidade o estabelecimento de prensas. Como se pode perceber no trabalho de Santos (1968), esses mecanismos dependiam de espaço e recursos específicos para suas montagens. Provavelmente, em função do aumento da segregação racial e, por conseguinte, das remoções dos africanos para a periferia da cidade, essas prensas teriam sido destituídas, destruídas e vetadas ao ambiente urbano, localizando-se mais afastadas do grande centro. De qualquer forma, tem-se o registro de suas existências, dos saberes de mulheres seja no preparo ou na comercialização das farinhas.²¹

O que permanece silenciado é quem seriam as mulheres fazedoras da fuba de bombó largamente consumida pelos habitantes dos musseques, pelo menos, de 1957 a 1973. Como se pode notar nos relatórios da C.P.N.A., não era apenas nos musseques que ela se fazia presente: sobrepujando todos os demais itens, ao norte da província, na Baixa de Cassange a fuba de bombó estaria em primeiro lugar, com uma taxa de frequência de 57%. Seria um preparo específico do interior? E trazido pelos fluxos circulatórios de pessoas, produtos e ideias que adentraram Luanda a partir dos anos 1950? Veja, é factível que a grande presença da fuba tenha diretamente a ver com o preparo de funge. Excetuando-se as ementas diárias das populações

que habitavam a Ilha de Luanda, ele se faz presente na maioria das demais ementas. No jornal *A Província de Angola* publicado no dia 2 de março de 1962 tem-se uma reportagem apócrifa intitulada *No restaurante pirão não há qualquer dificuldades*.

A mesma informa que [...] após as 12 horas de cada dia ali se juntam centenas de trabalhadores [...] a maior parte deles (todos mesmos) habitam em zonas demasiado afastadas do centro [...] O que existe ali é afinal um enorme restaurante [...] O funge não pode faltar, como não podia de ser [...].²² Fora as muitas informações pertinentes e que não caberiam ser esquadrinhas neste artigo, reitera-se a presença do funge - muito embora de qualidade obscura. Os refeitórios do F.A.S.T.A apresentavam o prato como opção "tradicional" em suas opções de almoço para a escolha dos trabalhadores que, em sua maioria, preferiam realizar suas refeições nas cozinhas ao ar livre (MONTEIRO, 1973, p.313). Esse funge seria diferente daquele consumido dentro das residências? Os inquéritos da C.P.N.A se restringiam ao consumo efetuado nos lares e, a rigor, era realizado por intermédio de uma mulher. O funge, de qualquer forma, era um preparo de consumo generalizado e reconhecido - e, talvez, não bem preparado por todos.

De qualquer forma, era hábito cotidiano na cidade. Entretanto, mais do que o funge e a fuba, o que induz o olhar é a tipificação da fuba de bombó como um gênero africano e sua alta recorrência no consumo como um problema. Para quem e o que isso quereria dizer? Se não havia mais prensas espalhadas pela cidade se reduziriam as possibilidades de extração da água da mandioca, etapa importante para moagem a depender do tipo do tubérculo. A bombó não demanda prensa. A mandioca, para amolecer, deve permanecer de molho de 4 a 5 dias, em seguida sofrer secagem por exposição solar para se tornar em bombó. E esta não demanda água, ou melhor, uma lavagem com fluxo contínuo. Isto é, um produto adequado a ambientes áridos e mais facilmente preparados na época do cacimbo. A rigor Luanda apresentava problemas com o abastecimento hídrico, sobremaneira os musseques (JACINTO, 2012). As fubas de milho e de outros cereais não demandam o demolho, apenas a moagem.

Até aonde se tem notícia as moagens em Luanda, localizadas nos musseques ao redor do centro, geralmente eram propriedade de imigrantes portugueses que as alugavam para que mulheres africanas produzissem as farinhas. O fato "moderno" da destruição das prensas em Luanda a partir de 1920 e as relações de poder desiguais que envolviam homens brancos donos de moagens e mulheres negras a fim de trabalho poderiam ter a ver com a grande incidência no consumo de fuba de bombó? Seria essa fuba uma forma de se desvencilhar dessas relações? De se ter autonomia no ser e no saber fazer? Cabe destacar que o milho era gênero ativo da econômica exportadora da colônia, produzido em grande escala. Àquela altura grande parte dos

relatórios da C.P.N.A sugeriam o alto valor nutricional do mesmo como forma de equilibrar a alimentação local em detrimento da mandioca (FONSECA, 1956; NUNES, 1959). No entanto, para a região de Luanda e especificamente na área de domínio ambundo a mandioca era preferencial.²³

Para se contornar o hábito alimentar era sugerido, outrossim, o aumento no consumo de, por exemplo, hortaliças ou folhas verdes - que, àquela altura, mantinham preços elevados, tal como a carne e o leite. Segundo a reportagem *A cidade e os mercados* do *Tribuna dos Musseques* - encarte do *ABC Diário de Angola* e posteriormente um periódico em separado - a fuba de bombó se apresenta como repertório apenas dos mercados não regulamentados, nos quais era incomum a presença de europeus a comercializar.²⁴ Apesar de supostamente mais acessível e, de fato, proporcionar um prato substancioso como o funge, a fuba de bombó não pode ter o seu consumo atrelado apenas ao nível social dos indivíduos ou ao seu espaço de comercialização. Afinal, para além delas havia ainda a venda de outras fubas. A de bombó implicaria em um saber cozinhar específico, em um paladar diferenciado. Ela confere um poder a quem a produz, a quem a transforma em alimento - seja do corpo ou da alma.

Como dito, as idas e vindas do interior para o centro da cidade eram intensas. E os comboios não seriam apenas carregados de pessoas, mas de produtos e sobretudo de ideias. Do conjunto de indivíduos inqueridos por Monteiro, havia uma desproporção no número de mulheres, sendo na medida de 1 para cada 5 homens (MONTEIRO, 1973, p. 67). Muito embora se tenha observado com mais acuidade os trabalhadores homens que adentraram a cidade, elas também se fariam sentir. O alto consumo da fuba, rebaixando o consumo de outras farinhas, parece corresponder a uma regular demanda e oferta que não deveria mais ocorrer tendo em vista a lógica de produção alimentar implementada na cidade. Seria a fuba de bombó, em uma panela sem tampa, um meio silencioso, descentrado e seguro de reexistir da "cidade dos musseques"? No atual desenvolvimento da pesquisa, cada vez mais torna-se defensável que a produção e circulação da fuba de bombó tenha ainda muito a nos dizer sobre os movimentos cotidianos de reconstrução social no espaço urbano de Luanda.

Bibliografia

AMARAL, Ilídio. Ensaio de um estudo geográfico da rede urbana de Angola. Lisboa: Junta de Investigações do Ultramar, 1962.

AMARAL, Ilídio do. Estudo de Geografia Urbana. Lisboa: Memórias da Junta de Investigação do Ultramar, 1968.

BOSSLET, Juliana. A cidade e a guerra. Relações de poder e subversão em São Paulo de Assunção de Luanda (1961-1975), 2014. 263 folhas. Dissertação (Mestrado em História). Programa de pós-graduação em História, Universidade Federal Fluminense, 2014.

CASTELO, Cláudia. Investigação científica e política colonial portuguesa: evolução e articulações, 1936-1974. In: *História, Ciências, Saúde – Manguinhos*, Rio de Janeiro, v.19, n.º 2, abr/jun, 2012, pp.391-408..

JACINTO, Mónica Marina Pires Lobo. A problemática da água em Angola (1975-2010). Dissertação (Mestrado em Gestão do Território). 116 folhas. 2012. Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, 2012.

MESSIANT, C. Luanda (1945-1961): colonisés, société coloniale et engagement nationaliste. In: CAHEN, Michel (Org.). *Vilas et cidades. Bourgs et villes en Afrique Lusophone*. Paris: Laboratoire Tiers-Monde/Afrique, 1989.

MONTEIRO, Ramiro Ladeiro. A família nos musseques de Luanda. Subsídios para o seu estudo. Fundo de Acção Social no trabalho em Angola, Luanda, 1973.

NASCIMENTO, Washington S. Gentes do Mato: os “Novos assimilados” em Luanda (1926-1961), 2013. 234 folhas. Tese (Doutorado em História). Universidade de São Paulo, São Paulo, 2013.

NETO, Maria da Conceição. Ideologias, contradições e mistificações da colonização de Angola no século XX. *Revista Lusotopie*, 1997, pp. 327-359.

OLIVEIRA, Vanessa S. Gender, Foodstuff production and Trade in Late-Eighteenth Century Luanda. In: *African Economic History*, v.43, pp. 57-81, 2015.

RIBAS, Óscar. Alimentação regional Angolana. Lisboa: Ramos, Afonso & Moirta Lda, 1989;

SEQUEIRA, Elsa Cochat. *Kuria ia kuku: comida da avozinha (com sabor de Angola)*. Lisboa: Venda Nova, 1998.

VARANDA, Jorge. Cuidados biomédicos de saúde em Angola e na Companhia de Diamantes de Angola, c. 1910-1970. *História, Ciências, Saúde – Manguinhos*, Rio de Janeiro, v.21, n.2, abr.-jun. 2014, pp.587-608. Disponível em: <<http://www.redalyc.org/pdf/3861/386134011010.pdf>> Acesso em 16 jul. 2016.

¹ Memórias d'África e do Oriente. "Conferência Interafricana de Alimentação e Nutrição. Relatório Final". In: *Boletim Geral das Colônias*, n.º 302-303, 1950, p. 48.

² Entretanto, é de se ressaltar que os critérios para obtenção do status de assimilado foram intensificados a partir da mesma década, limitando o acesso à cidadania, outrossim reduzindo a estabilidade dos já assimilados. Via decreto n.º39.666 de 20 de maio de 1954, houve pois um endurecimento do Estatuto, refinando os requisitos de "acesso à cidadania". Além de agravar ainda mais as relações laborais, o documento instituiu legalmente a possibilidade de revogação do Bilhete de Identidade - documento que comprovava o estatuto jurídico de africano civilizado.

³ Termo utilizado nos relatórios de informação dos Serviços de Centralização e Coordenações de Informação de Angola (SCCIA). Designaria zonas de instabilidade política latente, sobretudo a partir dos anos 1960. Cf. BOSSLET, Juliana. Op. cit, 2014.

⁴ A ideia de conquista dos corações é própria do discurso colonial, especificamente a partir das estratégias políticas lançadas como Acção Psicossocial em 1961.

⁵ O Xamavo se localizava próximo a Missão de São Paulo, no musseque Mota (n.º 2), bem à beira da Baixa - posição que não seria de tão fácil acesso para a grande maioria residente nos musseques mais periféricos. De grande importância para o abastecimento da cidade, talvez fosse o mais frequentado. Já popular nos anos de 1940, o mercado passaria por uma reformulação em virtude de um suposto acidental desabamento de parte de sua cobertura em 1948.

⁶ Sobre as quitadeiras de Luanda buscar PANTOJA, 2001.

⁷ Pelo menos até início dos anos 1960, das 16 linhas do circuito de transporte coletivo de Luanda apenas uma carreira era dedicada a "massa não civilizada", cujo trajeto era da Praça dos Lusíadas ao Posto dos musseques, passando pelo largo central da Mutamba. Cf. AMARAL, 1962, pp.77-78.

⁸ ANA. Administração civil. Luanda. Caixa 1024, fiscalização comercial.

⁹ *Ibidem*, passim; Memórias D'África e do Oriente. "Rações de trabalho. Alimentação africana - O caso de Angola". In: Boletim do Instituto de Angola, n.º17, 1963, p. 79.

¹⁰ Memórias D'África e do Oriente. "Rações de trabalho. Alimentação africana - O caso de Angola". In: Boletim do Instituto de Angola, n.º17, 1963, p. 73.

¹¹ A depender da fonte, a grafia se altera para *infungi*, *funje*, *funji*, entre outras.

¹² "Conferência Interafricana..."

¹³ Àquela altura, a farinha de peixe, usualmente exportada para Europa como alimentação bovina, passa a ser testada como alimento humano.

¹⁴ Termo usual para pratos de base - o que não diminui a ambiguidade de sentido que lhe pode ser conferido.

¹⁵ Referente a chamada batata inglesa no Brasil.

¹⁶ Para se fazer a farinha de pau, a mandioca é descascada, lavada e ralada com um ralador. A massa ralada deve ser prensada para a retirada da água. A polpa é espremida e secada ao sol e depois torrada. Quando fina e torrada, chama-se também de farinha mimosa. Quando grossa, é chamada de farinha de musseque. Já a farinha de pau grossa, sem acidez, é conhecida como farinha de Malange.

¹⁷ Cf. RIBAS, 1989; SEQUEIRA, 1998.

¹⁸ A fuba de bombó teria um elevado significado em cerimônias como a alembamento para a chamada 'etnia Ngola' ou o 'povo da Ilha de Luanda' residente dos musseques. Os envolvidos passariam a pamba ou a fuba nos corpos demarcando a felicidade do momento. Poderia ser substituída também por cinzas. Alembamento é, segundo Ribas, o tributo de honra prestado pelo noivo à família da noiva. O mesmo que 'dote' e, em língua kikongo, é traduzido como kamalongo.

¹⁹ Entrevista com Dona Ana. Rio de Janeiro, 30/10/2019.

²⁰ Esses pequenos comércios eram entendidos como uma espécie de "cancro social" na medida em que, ademais de não regulamentados, se multiplicavam sem estrutura e tendenciosamente não apresentavam exatidão dos pesos e preços afixados. Isto é relevante de ser mencionado porque àquela altura a forma mais usual de comercialização era à retalho e, geralmente, as mercadorias eram empacotadas nas próprias lojas. Considerando-se essas complicações - que não estariam livres de práticas racistas - torna-se plausível que os africanos evitassem os estabelecimentos de não-africanos. Sobre a proliferação desse comércio irregular, ver AMARAL, 1968, p.119.

²¹ Importa salientar que não se pretende afirmar que essas atividades seriam novidade dos anos 1950, apenas ressaltar uma continuidade e suas respectivas transformações no tempo. Pesquisas anteriores já atestaram com maestria a existência de mulheres fazedoras e comerciantes de farinhas em Luanda. Ver, por exemplo OLIVEIRA, 2015.

²² Hemeroteca Municipal de Lisboa. Jornal A Província de Angola, 02/março/1962, p. 4. Documentação gentilmente cedida pelo pesquisador Alexandre Reis (UFF).

²³ O grupo Ambundo (ou mbundu), falante da língua kimbundu, é historicamente aquele predominante sobre a região de Luanda, ocupando também algumas regiões do interior, como as atuais províncias do Bengo, Cuanza Norte, Malange e parte norte do Cuanza Sul.

²⁴ Hemeroteca Municipal de Lisboa. ABC - Diário de Angola - Tribuna dos Musseques, 11 de maio de 1967, n.º 1, pp. 4-5. Documentação gentilmente cedida pelo professor doutor Marcelo Bittencourt (UFF).

GENTE, MEIO E GRUPO: DESVELANDO O ESPAÇO SOCIAL ALIMENTAR DE MILHO VERDE 1950-1995

PEOPLE, ENVIRONMENT AND GROUP: UNVEILING THE SOCIAL FOOD SPACE OF MILHO VERDE 1950-1995

Vítor Sousa DITZ*

Resumo: O objetivo geral da investigação é compreender o sistema alimentar local. Considerando que o processo de obtenção de alimentos é bem definido em espaços distintos e delimitados pelo cotidiano do camponês lavrador tais como a lavoura, a horta, o quintal, a mata e o campo, os quais foram analisados enquanto espaços familiares de produção, de trabalho e de consumo. Utilizando recursos como a observação participante e a entrevista semiestruturada recorrente individual com os moradores, coletei informações que me permitiram elaborar um estudo etnográfico do bairro rural estudado, sobretudo, desvelar o seu espaço social alimentar no decorrer do período que se estende de 1950 a 1995. **Palavras-chave:** Bairro rural, lavrador camponês, sistema alimentar, sociabilidades, trabalho.

Abstract: The most general goal of the research is to understand the local food system. Considering that the process of obtaining food is well defined in different spaces and delimited by the daily life of the peasant farmer, such as the tillage, the garden, the backyard, the forest, and the field, which were analyzed as family spaces of production, work, and consumption. By using resources such as participative observation and the recurring semi-structured interviews with the residents, I collected information that allowed me to develop an ethnographic study of the rural neighborhood researched, above all, unveiling its food social space in the period between 1950 and 1995.

Keywords: Food system, solidarity, job rural, quarter, peasant.

Espaço social alimentar: discussão teórica

O presente artigo é resultado de parte de uma pesquisa do programa do Mestrado Acadêmico Interdisciplinar em Estudos Rurais da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri. A pesquisa foi realizada em um período de dois anos, sendo seu produto uma dissertação apresentada no segundo semestre de 2018. O bairro rural estudado, Milho Verde, é um distrito do município do Serro, situado no Alto vale do Jequitinhonha, MG, que dista quarenta quilômetros da cidade de Diamantina, antigo Arraial do Tijucu.

Desde o período colonial, a partir do início do século XVIII, seu contexto histórico de ocupação e evolução econômica se assemelha ao dessa cidade assim como de todo o seu entorno rural. Durante algumas décadas no século XVIII a região viveu um grande desenvolvimento econômico em função da exploração diamantífera. Após essa fase, há cerca de dois séculos, a

* Mestre – Programa de Mestrado Acadêmico Interdisciplinar em Estudos Rurais – PPGER – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri-UFVJM. Professor de Geografia na rede estadual de ensino de Minas Gerais. E-mail: vitorditz@hotmail.com

produção desse minério decresceu consideravelmente, levando a mesma a uma condição de desenvolvimento lento e inexpressiva integração a economia nacional, assumindo uma condição de zona produtora periférica.

A alimentação em toda a sociedade detém uma grande importância no cotidiano do ser humano em diversos contextos distintos, desde a escolha, a aquisição, o preparo e mesmo a ingestão do alimento marcam momentos e ritmos no seu cotidiano. Independentemente de estar localizado no espaço urbano ou rural, essas ações ocupam uma porção considerável na vida do indivíduo. Ao analisar os aspectos que envolvem a alimentação a partir de uma perspectiva da obtenção e da produção do alimento, em um bairro rural formado por famílias de lavradores que sobrevivem da pequena produção de excedente, essa dinâmica em função da subsistência adquire maior relevância, sobretudo ao analisarmos essa realidade no passado.

Nesse bairro rural compostos por famílias de pequenos lavradores camponeses, em que a produção e o acesso aos gêneros de subsistência ocorriam, e ainda ocorrem, baseado na força humana do próprio grupo familiar, com o emprego de técnicas e ferramentas tradicionais, o acesso a subsistência criou formas de organização e interação social que garantiam ao grupo a sua sobrevivência. A essa realidade mencionada, acrescento a crise econômica decorrente do declínio na extração de diamantes e uma forte condição de estagnação que atinge essa região por várias décadas, promovendo assim uma maior integração entre o homem e a natureza no decorrer do processo de desenvolvimento dos seus meios e modos de vida. A condição de retração econômica e desarticulação das redes comerciais atinge as vilas, arraiais e cidades. Porém, no espaço rural esta se manifesta de maneira mais intensa, levando seus moradores a uma grande dependência em relação ao meio físico para sobreviver.

O camponês lavrador morador desse trecho da Serra do Espinhaço Meridional, que habita o entorno da nascente do rio Jequitinhonha, agregando uma condição de estagnação econômica a um meio natural pouco propício a produção de gêneros alimentícios, desenvolve uma rotina de vida “concentrada em torno dos problemas de manutenção dum equilíbrio mínimo entre o grupo social e o meio” (CANDIDO, 1979, p.47). Ao iniciar essa discussão procuro dialogar com Jean Pierre Poulain e sua concepção de “Espaço Social Alimentar”, articulando assim as diversas dimensões desse espaço na relação do ser humano com o alimento, quer seja de ordem biológica ou cultural. Para este autor a alimentação humana está submetida a dois condicionantes, ou seja, o estatuto de onívoro e as condições ecológicas do biótopo em que está inserido. Segundo Poulain o Espaço Social Alimentar

[...] corresponde à zona de liberdade dada aos “comedores” humanos por uma dupla série de condicionantes materiais. De um lado, pelas condicionantes

biológicas, relativas ao seu estatuto de onívoro, que se impõe a ele de maneira relativamente flexível, e, de outro lado, pelas condicionantes ecológicas do biótopo no qual está instalado, que se transformam em condicionantes econômicos nas sociedades industrializadas (POULAIN; PROENÇA, 2003, p.251).

Nessa “zona de liberdade” entre esses condicionantes estão inseridas as diversas dimensões da alimentação, e não apenas as que se referem ao seu caráter nutricional ou biológico para a ingestão humana. Ao contrário ela nos oferece a concepção social do alimento, as influências da cultura, do processo histórico e mesmo das possibilidades que existem na natureza, e que, em conjunto, influenciam na seleção e escolhas do que é ou não alimento. Para Ana Maria Canesqui:

[...] o ato de alimentar se insere em uma ordem cultural que se expressa no sistema de classificações alimentares na seleção do que é ou não comestível, e que toda a cultura dispõe de um conjunto de categorias e de regras alimentares, de prescrições e proibições relativas ao que deve ou não ser comido (CANESQUI, 2005, p. 41).

Essa concepção muito se aproxima da primeira dimensão do Espaço Social Alimentar, que nesse caso é o “Espaço do Comestível”, inclusive o próprio Poulain nos chama a atenção para que o ser humano, independentemente de sua cultura, aproveita e consome uma fatia muito reduzida em relação às possibilidades que o meio físico nos oferece. “Enquanto em um número muito grande de substâncias: minerais, vegetais e animais, podem potencialmente ser alimentos, ele retém destas apenas um pequeno número” (POULAIN, 2003, p.251). Assim o meio natural, principalmente nos países de clima tropical, disponibiliza para o ser humano inúmeros recursos que podem ser transformados e ingeridos na forma de alimento. Contudo, além dos fatores biológicos ou mesmo da necessidade de sua adaptação, é a cultura e o meio social que definem o que é considerado ou não como comestível.

Outra dimensão do Espaço Social Alimentar que adquire importância nessa pesquisa é o Sistema Alimentar, pois o objeto desse estudo está diretamente ligado a esse conceito, uma vez que, as formas e os meios de obtenção da subsistência no bairro rural de Milho Verde são temas contemplados. Para Poulain (2003, p. 252) o Sistema Alimentar

[...] corresponde ao conjunto de estruturas tecnológicas e sociais que, da coleta até a cozinha, passando por todas as etapas da produção-transformação, permitem ao alimento chegar até o consumidor e ser reconhecido como comestível.

Essas duas dimensões do Espaço Social Alimentar entre as seis definidas por Poulain (2003), foram priorizadas no contexto da pesquisa. A primeira por relevar o papel da cultura e

do social na escolha e na adoção de critérios que definem em relação aos recursos naturais disponíveis, aquilo que é considerado alimento. Já a segunda dimensão por abarcar toda a produção do alimento, desde a etapa de extração da natureza, as diversas outras por onde circula até tornar-se comestível e chegar até o consumidor. Contudo, em relação a essa última limitarei a análise apenas das formas de obtenção no meio natural e sua produção ou transformação artesanal. Como o foco dessa análise está pautado nas formas de produzir e obter o alimento por lavradores camponeses, a caça, a pesca, a coleta e mesmo o cultivo são as etapas do sistema alimentar que contemplo.

Assim, em uma sociedade como a brasileira, além da disponibilidade de recursos naturais temos as distintas influências do ameríndio, do branco europeu e do negro africano no processo de construção social do que é comestível. Também as influências econômicas e políticas que todo o país e mesmo a região analisada passaram, deixaram marcas em sua paisagem, nos modos e meios de vida dos seus habitantes e, sobretudo, na alimentação. É interessante ressaltar que esses últimos aspectos, assim como todos os demais não são estáticos e um breve levantamento histórico nos mostra que tanto os hábitos alimentares como os gêneros básicos da alimentação dos habitantes do bairro rural estudado passaram por transformações. Houve mudanças nas formas de preparo, nos meios de obtenção, nos itens da dieta, e nas estruturas, no número e no conteúdo das refeições. Desse modo “o gosto humano pelas substâncias não é inato, forjando-se no tempo e entre os interesses econômicos, os poderes políticos, as necessidades nutricionais e os significados culturais” (CANESQUI; GRACIA, 2005, p. 10).

Desde maneiras de produzir e se adaptar as condições ecológicas do meio natural por parte dos povos indígenas, os gêneros básicos de sua dieta, suas técnicas, passando por aspectos ligados ao gosto e preferências do europeu, como também, sob as influências dos povos negros, foram sendo construídas na cultura alimentar classificações e preferências que delimitam o espaço do comestível. Vale ressaltar, que até mesmo algumas formas de imposições oficiais, a exemplo de Regimentos como o de Dom Rodrigo de Castel-Branco (CANDIDO, 1979), que obrigava o plantio de milho, feijão e mandioca nas margens das estradas para o sertão, interferiram nesse processo.

Por se tratar de uma região que vivenciou distintos períodos ora com maior, ora com menor integração à sociedade global, e mesmo com diferentes momentos de inserção na economia regional, todas essas etapas no decorrer dos últimos trezentos anos provocaram profundas transformações entre o que era o Espaço do Comestível dos povos autóctones e o Espaço do Comestível dos seus habitantes na atualidade. Como a sociedade muda, as

influências culturais e a própria organização social também sofrem alterações, impactando assim sobre as escolhas e os critérios do que é considerado como comestível em cada período da história. Alguns alimentos antes consumidos ou valorizados ou mesmo tidos como básicos não são mais consumidos ou deixaram de ter posição de destaque na alimentação. Dessa maneira o Espaço do Comestível não pode ser compreendido como estático ou imutável.

Assim como o Espaço do Comestível, o Sistema Alimentar também sofre alterações com o passar do tempo, ao considerarmos este último como sendo as diversas etapas e maneiras por que passa o alimento desde a sua extração ou produção, até o seu consumo, em uma escala temporal de um século, é possível observar que muitas modificações ocorreram nesse processo. Sobretudo, a modernização tecnológica nos meios de produzir, transportar, armazenar e ofertar alimentos gerou grandes mudanças no sistema alimentar. Contudo, na região pesquisada, muitas características pretéritas do Sistema Alimentar tradicional ainda permanecem. Alguns gêneros alimentícios, as formas de cultivá-los ou extraí-los da natureza, as relações sociais presentes e mesmo as técnicas de manejo e ferramentas utilizadas permanecem as mesmas. Não desconsiderando aqui, que a área de estudo como qualquer outra do Brasil, também passou por modificações que são visíveis tanto na paisagem como no próprio Espaço Social Alimentar.

Ao desvelar o Sistema Alimentar local, o Espaço do Comestível também será contemplado. Já as outras dimensões do Espaço Social Alimentar serão apenas mencionadas. A análise sobre o tema da obtenção e produção dos gêneros alimentícios dialoga nesse estudo de maneira mais intensa com somente essas dimensões.

Baseado nas ideias desses autores citados acima, nesse artigo limito a minha análise ao passado da configuração do Sistema Alimentar, assim como do Espaço do Comestível local no período que se estende de 1950 a 1995. Recursos como entrevista semiestruturada recorrente com moradores, a observação participante em espaços de produção e obtenção dos gêneros alimentícios e conversas informais foram procedimentos que me auxiliaram nessa pesquisa.

Ao longo dessa pesquisa valorizei a memória alimentar das pessoas entrevistadas. Compreende-se que a memória constitui uma expressão de um pensar coletivo, assim busquei reconstituir o sistema alimentar e o espaço do comestível local. A memória alimentar não é estática, ao contrário, é dinâmica e sempre agrega do mesmo modo como elimina ou transforma conhecimentos sobre determinados gêneros alimentícios. Nessa memória estão inculcadas informações sobre esses gêneros assim como sobre os meios e os locais de obtê-los, uma vez que, fizeram parte do consumo alimentar cotidiano.

No que se refere a esse procedimento, dialogo com Woorthmann; Cavignac (2016) valorizando a memória pessoal numa perspectiva de “memória de”, em contraposição ao

recurso “memória para”. Por analisar um contexto que abrange a segunda metade do século XX, limitarei a análise à primeira, sobretudo, por essa situar-se no que foi seletivamente retido pela “memória alimentar do passado no passado”. (WOORTHMANN; CAVIGNAC, 2016, p. 144)

A concepção polissêmica de Sistema Alimentar e de Espaço Comestível foi adotada para toda a análise. Nesse bairro, Milho Verde, reside em sua maioria famílias de pequenos camponeses lavradores (principalmente no passado 1950-1995) em que, como já mencionado, a lavoura possui pequena dimensão e a produção tem como base o trabalho braçal do grupo familiar, com predomínio do emprego de técnicas “rústicas”, sendo característica desse espaço rural a pequena lavoura de subsistência.

Os quatro espaços delimitados para a análise nas unidades familiares foram: a horta, o quintal, a lavoura e o campo/mato. São espaços de sociabilidade, de trabalho individual e coletivo, de emprego de técnicas e conhecimentos, locais do expressar e empregar saberes e fazeres, que, em seu conjunto, objetivam a produção e obtenção de alimentos.

Cada espaço integra o Espaço Social Alimentar desses lavradores caipiras. Busco analisá-los de maneira integrada, como um sistema de produção, ou seja, como um lugar de “funcionamento da unidade produtiva camponesa, como um conjunto de partes funcionais articuladas, sendo elas contidas numa mesma parcela contínua ou em partes de terra não contíguas” (WOORTHMANN, 1983, p. 176).

De acordo com Carlos Rodrigues Brandão (1983, p. 67) cada um desses espaços é também local de aprendizagem dos modos e dos meios de vida da família camponesa, esse autor ressalta que “[...] cedo na vida crianças camponesas iniciam, com os pais e os irmãos mais velhos, o aprendizado dos ofícios caipiras do rancho, do terreiro, da roça e da mata”. Nesse contexto além de locais de trabalho e produção esses lugares funcionam como “escolas” da vida rural da família lavradora e neles as sociabilidades entre os membros da família, e mesmo do bairro, são fatores importantes na construção dos fazeres e saberes camponês. É necessário mencionar que muitas vezes ao longo de seu calendário agrícola o lavrador camponês e a sua família trabalham de maneira simultânea em mais de um ou mesmo em todos esses espaços.

Outra questão importante é que toda a análise se baseia na concepção de Carlos Alberto Dória sobre a formação da culinária brasileira como um processo diversificado e que deu origem a “distintas manchas culinárias descontínuas”. Assim torna-se impossível acreditar que a culinária nacional se manifesta de maneira igualitária em todo o território do país, sobretudo se analisarmos essa realidade em uma condição pretérita enquanto processo. Os três principais grupos base (índio, negro e branco europeu) que formaram o povo brasileiro não participaram

de maneira harmônica e equitativa na constituição da cozinha brasileira como prevalece no senso comum. Como afirma esse autor, sem liberdade não há criação, ou seja, “onde não há liberdade, não prospera a gastronomia” (DÓRIA, 2009, p. 8-9).

Como o processo histórico de ocupação ocorreu de maneira distinta em várias regiões do país, a própria constituição das práticas alimentares, assim como o próprio sistema alimentar de cada local dialoga com a concepção de manchas culinárias descontínuas. No caso desse artigo, o que esse autor delimita como mancha da culinária caipira aproxima-se e abrange o bairro rural analisado, uma vez que, “compreende especialmente os estados de São Paulo e Minas Gerais e franjas do Centro-Oeste, calcada no milho, no porco e no frango, além de vegetais de horta, com grande assimilação de técnicas portuguesas no preparo” (DÓRIA, 2009, p. 63).

Ao estudar o passado para analisar e identificar permanências e mudanças no espaço do comestível e no sistema alimentar do bairro, me baseio na concepção de mancha culinária caipira, integrando uma culinária diversificada em ingredientes, formas de preparo e consumo do alimento. Não tomo por base, em momento algum, nem corroboro com a ideia de uma culinária nacional única e fruto de um processo histórico harmônico e igualitário de constituição.

Milho Verde: sistema alimentar, espaços de produção e obtenção do alimento

Ao analisar o bairro rural de Milho Verde e interpretar seus espaços de produção e obtenção de alimentos podemos distinguir algumas diferenças de acordo com a condição da posse da terra e em relação à localização desses espaços no contexto territorial do bairro. Este, até a década de 1990, possuía um núcleo adensado composto por nove ruas e alguns becos interligando-as, onde residiam menos pessoas. Já o seu entorno, era formado por comunidades rurais, com moradias distantes e dispersas. Na forma de sítios ocupados pela pequena propriedade familiar de subsistência encontravam-se organizados os moradores do Baú, do Ausente, de parte da Barra da Cega e da Serra do Ouro. Todas essas localidades eram constituídas por unidades familiares com posse sobre terras devolutas ou propriedades privadas, sendo estas abandonadas, herdadas ou negociadas no final do século XIX. Geralmente essas localidades estavam situadas em lugares mais distantes do núcleo adensado e a propriedade foi sofrendo subdivisão por herança familiar.

Já no entorno imediato do núcleo adensado do bairro as melhores reservas de solos agricultáveis constituíam propriedades com maiores dimensões se comparadas ao padrão local, principalmente se considerarmos a área de solos mais férteis. Terras que, pelo menos, há três

ou quatro gerações estão na mesma família, e a maior parte pertencia a pessoas residentes nas ruas mais antigas do núcleo adensado. A proximidade das áreas de produção com a residência permitia o deslocamento diário casa-lavoura. Um outro grupo de famílias, bem mais numeroso, residia na área mais periférica do núcleo adensado. Estas não possuíam áreas de cultivo além de seus quintais e hortas, ou mesmo, a posse de pequenas glebas situadas em áreas mais distantes e com predomínio de solo arenoso e raso.

Em relação à produção e a obtenção do alimento, o primeiro grupo tinha a sua disposição todos os espaços para uso e exploração, por meio da posse, a gleba (porção de terra) onde estavam situadas a lavoura, o quintal e a horta pertenciam ao próprio grupo familiar. Já as áreas de campo e mata, essas tanto eram de posse e uso comum ou se constituíam em propriedade particular. Vale mencionar que nesse caso a dimensão da unidade era pequena e a família normalmente possuía de oito a dez membros. Já as famílias que viviam no núcleo adensado, formadas por um grupo bem menor, constituído pelos maiores proprietários, possuíam livre acesso e a posse legal sobre todos os espaços de produção do alimento. Enquanto uma maioria era dona da porção que compreende a horta e o quintal, sendo a lavoura cultivada no sistema de parceria e o campo e a mata explorados na forma de propriedade de uso comum.

Ao analisar a dieta alimentar dos moradores de Milho Verde, tanto no núcleo adensado como nas áreas mais periféricas, o milho e o feijão, no caso o angu e o feijão cozido, constituíam os itens e as preparações base da alimentação. Todos os entrevistados com faixa etária variando entre quarenta e noventa anos, que sempre residiram no bairro, assim afirmaram. No dizer da entrevistada Arlita, 93 anos, “era angu e feijão, principalmente o angu, o resto, o resto era mistura.”

Enquanto espaço de produção, a lavoura começava a ser planejada no mês de julho, no período da seca. Nessa época o camponês lavrador analisava e definia a fertilidade do solo onde havia cultivado a sua última roça. Nesse caso, se era proprietário da terra ele tinha duas opções, a primeira que era continuar o cultivo da lavoura na própria gleba já explorada. Caso percebesse que a terra estava “cansada”, ele definia uma outra área, já explorada ou não, para desmatar, deixar o mato secar, queimar, destocar e plantar. Todo trabalho era realizado nos meses de julho e agosto, aproveitando o período da seca no inverno. Quando a lavoura era de parceira, o dono da terra recolhia o gado e entregava a parcela de terra para o lavrador no mês de agosto. Assim, como nas lavouras já cultivadas em glebas de propriedade do camponês, nas lavouras de parceria também se obedecia aos mesmos procedimentos: roçar, queimar, destocar e limpar, no dizer local, “ciscar” a terra.

Terminada essa etapa, no final de setembro ou início de outubro, após as primeiras chuvas, era plantado o milho e o feijão “de pé de milho”. Na região os dois ainda são plantados juntos e enquanto na cova do milho coloca-se quatro grãos, na de feijão coloca-se apenas três. No período de limpeza do terreno para a lavoura, a mão-de-obra empregada era predominantemente masculina, sendo composta pelo pai e filhos. Porém, no período de plantio, capina, dobra (segunda capina da lavoura feita em janeiro) e colheita era comum toda a família executar essas tarefas. Nas terras de parceria eram os lavradores parceiros e seus familiares que executavam todas as tarefas de limpeza e plantio, assim como nas áreas de pequenas propriedades familiares. Contudo, nas glebas dos maiores donos da terra, além dos parceiros era comum o emprego de trabalhador remunerado ocupado nas áreas reservadas a lavouras de produção desses gêneros.

Como o milho e o feijão constituíam os principais gêneros cultivados, toda a gestão dessa lavoura e as tarefas envolvidas no processo produtivo duravam cerca de sete a oito meses, compreendendo o período que ia da limpeza da área até a colheita. Se a lavoura fosse plantada em terras de terceiros no sistema de parceria, o lavrador pagava o “arrendo” pelo uso da terra. Na área da pesquisa o arrendo correspondia à quarta parte do que foi colhido, sendo cobrado apenas sobre o milho e o feijão, o proprietário entrava com a terra e o lavrador parceiro com todo o trabalho e custo da produção. Se a terra pertencesse ao próprio camponês toda a colheita era de sua posse. Vale lembrar que a primeira realidade era comum na maioria das famílias residentes no núcleo adensado do bairro e a muitas famílias do Baú, Barra da Cega, Serra do Ouro, e mesmo de bairros rurais vizinhos que além de cultivarem no sistema de parceria, cultivavam também em suas glebas, “para interar o quintal”, foi a fala da entrevistada Gorete Carmindo, 53 anos, que melhor contextualizou o mencionado anteriormente.

A dependência do trabalho braçal, somado ao fato de que a base de cada grupo familiar era constituída pelos próprios membros da família, contribuíram para que esses lavradores se relacionassem e interagissem no trabalho para obter o alimento ou fazer alguma manutenção em espaços coletivos. Nesse caso, na lavoura, na capela, nas estradas e pinguelas, na palhada (área já utilizada para plantio no ano anterior), nas nascentes de rios ou na roça, esses lavradores executavam tarefas em conjunto, seja em benefício individual ou coletivo. No bairro rural de Milho Verde essas formas de ajuda mútua se manifestavam principalmente nos mutirões e na troca de dias de serviço. Ao entrevistar um lavrador e perguntar sobre a existência de mutirão, Adair Lúcio Correia, 62 anos, respondeu:

[...] Fazia, fazia mutirão de dezoito, dezenove, vinte homem. Lá no Limoeiro tinha a roça de Leopoldo, papai, eu, Geraldinho, Zé Fabiano, Augustinho,

Adaís, João Faria, Zé Faria e outros. Até que Zé Faria não participava do mutirão não, ele pagava trabalhado pra limpar a roça dele. Agora os outro. O dia que pegava na roça de um, por exemplo, amanhã nós vamo na roça do Geraldo Correia, chamava a turma, ia dezoito, dezenove, vinte homem, tudo na roça de papai, pegava de manhã, quando tá de tarde, está pronta, capino a roça de papai. Amanhã oh Ivo, nós vamo pra roça do fulano. Ia aquele mutirão de gente, aquela trilha de gente. Aí limpava a roça de um, limpava a roça de outro. E todo mundo ficava satisfeito porque todo mundo plantava.

No depoimento acima fica evidente as causas do mutirão: pela necessidade de um número de trabalhadores maior do que os membros da família e, principalmente, pela urgência na realização de algumas tarefas. Todos os entrevistados afirmaram que era comum a realização do mutirão na região. A capina era a época em que ocorria com mais frequência, sendo comum também na limpeza do terreno e na colheita. Tanto nas terras de parceria, quanto nas terras dos sítios dos lavradores havia mutirão, porém as áreas de cultivo nunca ultrapassavam o que se plantava com duas ou três quartas de milho (uma quarta equivale a 20kg). Em Milho Verde a urgência da primeira capina no período das chuvas era o principal fator impulsionador dos mutirões. Como o rio Jequitinhonha enchia nessa época, e não havia ponte no local, era comum quem plantasse no Limoeiro, na margem esquerda, participar dos mutirões com pessoas que plantavam na Chácara ou na Manga do Prego, situadas na margem direita do rio. Antes do rio encher, o mutirão capinava as roças do lado de lá, e quando o rio estava cheio, o mutirão capinava as roças do lado de cá. Também existia o costume de afirmar que “o galo não pode cantar na roça”. Ou seja, dia vinte e cinco de dezembro, no Natal, a roça já devia estar limpa. Coincidentemente, na região, este é o período de chuvas mais intensas no verão. Esses elementos foram identificados como os principais responsáveis por essa forma de ajuda mútua.

Outra entrevistada, Mariinha, 61 anos, relata muito bem o mencionado acima ao falar que:

[...] Mutirão tinha, tinha muito, fazia mutirão pra andar depressa, por exemplo, você está com uma roça com muito mato, pra não chegar vinte e cinco de dezembro, o galo não pode cantar na roça suja, o povo falava, então juntava dez, doze, treze pessoas pra capinar. Homem, mulher, jovens, todo mundo junto cantando e capinando. Aqui do Milho Verde escutava o povo cantando coreto nas roças.

Nesse relato fica claro que nos mutirões era comum a participação de ambos os gêneros no trabalho na lavoura, e os mais jovens participavam dessa tarefa assim como idosos. Este fato reforça a ideia de que na família do camponês todos os membros trabalhavam nas tarefas de produção dos alimentos. O interessante na fala de Mariinha é a menção da existência de cantos denominados “coretos”. Muitos dos entrevistados falaram que era comum no trabalho

da capina as pessoas trabalhem em mutirão cantando o coreto. Esse canto é constituído por uma parte de melodia onde um cantador tira um verso inicial insultando ou indagando o outro, a pessoa que responde pega essa mesma base melódica e cria um verso sobre ela, assim vão se desafiando, um cantador pergunta e o outro responde. O coreto é cantado em conjunto, nos trabalhos em mutirão, e possui temas diversos, são insultos, brincadeiras e agradecimentos. Canta-se coreto para ralar (brincar, zombar) que a roça do outro está suja, canta-se para ir embora ou para avisar que a chuva está chegando. Na região era comum uma turma tirar um coreto em uma lavoura e a outra turma vizinha responder. Há relatos de pessoas capinando e cantando coreto no Limoeiro de um lado do rio e a outra turma respondendo na Manga do Prego, do outro lado.

Em relação ao mutirão estudado por Antônio Candido (1979) e ao conceito de mutirão que prevalece no bairro rural estudado, temos uma pequena diferença: o mutirão não era acompanhado de festa ou de comida ofertada pelo dono da lavoura. Dona Geralda Francisca, 75 anos, relata:

[...] na capina era assim, juntava o pessoal, eu plantava uma quarta e meia de milho vamo supor. Cada um ia com o seu caldeirão para eu não precisar fazer a comida para levar para eles. Cada um ia com seu caldeirão, batia a palhada, plantava. Voltava para casa, no outro dia ia para roça de outro e fazia a mesma coisa. Se juntasse dez para capinar numa roça você tinha que ir na roça de todos os dez capinar também.

A entrevistada deixa claro no seu relato que a comida era por conta de cada lavrador, e esse levava o seu almoço de casa. Talvez pelo fato da proximidade entre a lavoura e as residências, fora o baixo poder aquisitivo destas famílias, a alimentação coletiva e a festa no fim do trabalho foram abolidas. Nos depoimentos, e em outras entrevistas, ninguém mencionou mutirões acompanhados de festas e comida no final. A maior parte dos mutirões relatados aconteceu em roças no sistema de parceria, talvez esse tenha sido um dos fatores que levaram ao fim da festa e da comida ofertada pelo dono da roça. Uma vez que, parte dessa colheita era destinada ao pagamento do arrendo pelo uso da terra. Muitos lavradores que residiam no Bairro de Milho Verde, principalmente aqueles próximos ao núcleo adensado, não possuíam terras e cultivavam no sistema de parceria nas terras dos maiores proprietários. Ao conversar com as pessoas mais idosas do bairro, todos eles relataram que era comum “todo mundo” de Milho Verde plantar no sistema de parceria. Essa pode ter sido uma das estratégias adotadas pelos maiores proprietários locais após o fim da escravidão, uma vez que possuíam o recurso da terra, mas não possuíam mão-de-obra, nem capital para contratar trabalho remunerado. Além de garantir a limpeza e o manejo de suas glebas sem gastos com os trabalhadores, o proprietário

obtinha por meio do arrendo, na forma de parte do produto colhido, o lucro pelo uso anual de sua terra.

O milho e o feijão eram plantados em outubro, logo no início do mês, assim que começavam as chuvas. Plantava-se o feijão “pé de milho”, espécie que demora cinco meses para produzir, assim como o milho. Nos intervalos entre as covas desses plantava-se o feijão das águas ou feijão do chão, que produz em apenas três meses, sendo colhido em janeiro. Além desses produtos, outros como a abóbora, o quiabo, a batata doce, a batatinha, o feijão andu, o jiló, o amendoim, a abóbora d’água, também eram cultivados de maneira simultânea nessa mesma roça. Porém, sobre esses produtos o dono do terreno, caso fosse no sistema de parceria, não cobrava o arrendo sobre a colheita. Todas essas últimas espécies vegetais citadas possuem um curto ciclo de vida e produzem em poucos meses. Ainda nessa lavoura era comum cultivar o feijão da seca, plantado em fevereiro e colhido em maio e o feijão da meia água, que plantado em janeiro produzia em março.

A cana e a mandioca eram cultivadas na lavoura no caso de a posse da área cultivada pertencer ao próprio lavrador, uma vez que, nas terras cultivadas no sistema de parceria, assim que o milho e o feijão eram colhidos essas glebas eram devolvidas para os seus proprietários. Nelas soltavam o gado para pastar. Como essas duas espécies vegetais, cana e mandioca, demoram um período maior para produzir, cerca de dois anos, era comum essas serem cultivadas apenas nas terras que pertenciam ao próprio lavrador ou ao fazendeiro.

Quando a cana e a mandioca eram plantadas na lavoura, da primeira era produzida a cachaça, a rapadura, o melado, a garapa e o caldo da cana, que era consumido depois de fervido, puro ou misturado com café. Já da segunda, a mandioca, era produzida a farinha e a goma, sendo uma parte consumida pela família quando cozida, e outra parte quando crua era utilizada como alimento dado ao porco.

A cana, a mandioca, o milho e o feijão eram cultivados objetivando o consumo da família camponesa ao longo de todo o ano, garantindo assim a sua subsistência, já colhido ou *in natura*, também representavam, sobretudo, importantes formas de capitalização e estabelecimento de relações comerciais. Uma parte da colheita ou da produção de seus derivados, era comercializada. Dessa forma, o lavrador adquiria ferramentas, tecido, querosene, assim como gêneros alimentícios não produzidos por eles, tais como o sal, o macarrão, a banha, o toucinho e o arroz. Ou mesmo era o que garantia seu poder de endividamento no comércio local nos períodos de maior escassez de alimento. Realidade comum mesmo no caso do lavrador que cultivava no sistema de parceria. O entrevistado Sebastião Fabiano, 56 anos, relata:

Milho a gente colhia, colhia até sessenta carga de milho, só que pai costumava pegar emprestado uma carga de milho pra pagar duas, as vezes pegava até dez pra paga vinte, a família era grande, nove filho, muita gente pra comer, se não tinha. As vezes quando colhia o milho já estava devendo ele quase todo e não ficava com quase nada.

O relato anterior contextualiza como a lavoura, mesmo antes de colhida, permitia o acesso do lavrador ao alimento, mesmo que houvesse endividamento sobre o que seria colhido. Também uma parte desse milho era vendida, como já mencionado. O comprador era um comerciante e fazendeiro local. Os entrevistados afirmaram que era grande o volume comercializado com negociantes de Diamantina. Inclusive era comum o emprego das mulheres de todo o bairro na limpeza desse milho. Essa ocupação durava semanas e era um outro meio de acesso ao capital ou ao consumo.

No que se refere às técnicas de cultivo e ferramentas utilizadas, predominava o uso da coivara e de instrumentos rústicos como a enxada, a foice, o enxadão, o facão, o machado, entre outros. A adubação ocorria por meio da utilização de recursos do próprio meio, nas lavouras de parceria o esterco do boi, restos do mato da capina, as sobras do milho e feijão do cultivo anterior e mesmo a cinza proveniente da queima do mato da roçada eram as principais formas. Já nas propriedades menores a primeira técnica de adubação não era utilizada visto que, somente as famílias mais abastadas possuíam gado.

Na dieta dos moradores do bairro Milho Verde, o café da manhã (consumido por volta das cinco horas) também denominado “tirijum”, “desjejum” ou “tirajejum”, era composto de fubá suado (com maior frequência), batata doce, angu da sobra da janta, inhame cozido, mandioca cozida, massa de mandioca, beiju de mandioca, punhado de farinha, banana assada, caldo de cana fervido, puro ou misturado com café, e banana. Esses itens variavam e eram consumidos separados e alternados, a única coisa que se consumia cotidianamente era o caldo da cana fervido com café ou puro. Dois entrevistados se referiram a “angu casado”, consumido tanto no almoço e jantar, como no café da manhã, sendo composto por uma mistura de fubá de milho com farinha de mandioca, segundo os entrevistados este era consumido em períodos de escassez de fubá. Porém esse último item era consumido de maneira esporádica, já os primeiros citados integravam o cardápio cotidiano.

Em relação ao almoço e ao jantar, o angu acompanhado do feijão e de alguma mistura constituíam os itens da dieta cotidiana. Da lavoura para o café da manhã vinha sobretudo o milho, mas também a batata doce, e mesmo a cana e a mandioca em alguns casos. Para o almoço, o milho e o feijão, consumidos como já dito na forma de angu e cozido, respectivamente, eram cultivados na lavoura e consumidos cotidianamente. Também algumas

espécies de legumes e raízes consumidos como “mistura” eram cultivados nesse espaço. O arroz não era um gênero que integrava a dieta alimentar local sendo consumido apenas em algumas ocasiões, embora fosse comum uma ou outra família cultivá-lo. O arroz plantado na região era denominado “arroz preto”, para consumi-lo era preciso socar no pilão para tirar a casca. Porém, o tamanho da lavoura assim como a produção era exígua. Dona Luiza Marilac Araújo, 78 anos, relata que um senhor conhecido da família sempre dizia em relação ao seu pai: “Clóvis é o homem mais rico daqui ele come macarrão no almoço e arroz na janta. Não era comum o povo ter o arroz e o macarrão para comer”. A entrevistada é filha de família camponesa. Além do arroz, o macarrão também não era consumido no dia a dia, inclusive alguns entrevistados fizeram referência a esses gêneros como “comida de rico”, como bem disse dona Luiza.

No que se refere à quantidade, à escassez de alimento e mesmo à ausência de abundância de cada gênero para o consumo, era uma constante depois de colhido o milho, e mesmo o feijão, que estes teriam que garantir a alimentação do grupo familiar por um longo período, além disso, uma parte seria comercializada para adquirir outros gêneros. As famílias eram numerosas, não havia oferta suficiente de emprego remunerado e a condição de estagnação econômica da região contribuía para essa realidade. Muitos entrevistados relataram, principalmente os mais idosos, que muitas vezes só tinham para comer o angu, ou mesmo a samambaia ou o ora-pro-nóbis. Nesse angu se misturava ou se fazia para acompanhá-lo, folhas e verduras do quintal, da horta, do campo ou do mato.

Em muitas falas há informações que remetem a longos períodos de escassez como afirma Doralice Paulino, 61 anos: “as vezes a gente fazia a samambaia outra hora o “pornobis”, ou mesmo o angu, fazia na gordura do sapo”. A entrevistada esclareceu que a expressão “gordura do sapo”, quer dizer que se fazia puro, misturava com água o fubá ou o vegetal, cozido sem sal, sem gordura, sem acréscimo. Outro entrevistado, Luís Brandão, 60 anos, afirma que: “pra comer angu, isso quando ainda tinha o fubá, milho era pouco, a família grande, muitas vezes a gente tinha que apelar pro paiol do chão”. Nesse caso “paiol do chão” faz referência a mandioca, segundo ele um alimento que garantiu a sobrevivência de muitas famílias visto que, na maior parte das vezes, o milho e o feijão colhido não davam para alimentar a família até a próxima colheita.

Um outro espaço importante de produção e obtenção do alimento era o quintal, onde eram cultivadas frutas como a manga, o abacate, a laranja da terra, a laranja, o mamão, o marmelo, a goiaba, a jabuticaba, o maracujá, a banana, ou seja, espécies nativas ou não, mas que se adaptaram facilmente ao meio físico da região. Essas espécies obedecem aos ciclos das estações do ano para produzir seus frutos, sendo essa produção alternada, o que garantia o

abastecimento da família em períodos variados. As frutas eram consumidas de maneira *in natura* e algumas eram transformadas em doces, sobretudo, o marmelo e a laranja da terra. A banana era consumida madura. Quando verde era feita uma sopa ou mesmo uma massa de angu, que nos períodos de escassez era um importante complemento da dieta alimentar. Em alguns casos, quando a produção de frutas era maior do que a necessidade de consumo da família era comum a troca com os vizinhos, assim como a venda para tropeiros da região.

No quintal também eram plantados o feijão andu, o inhame, o urucum, o cará de corda, a fava, o cariru de porco, o quiabo, o chuchu e o ora-pro-nóbis, que eram importantes itens da dieta local. Doralice Paulino, 61 anos, relata: “tudo, a maioria das coisas de comer dependia do ora-pro-nóbis, porque se largar só a água ela não engrossa o caldo, o ora-pro-nóbis junta aquela baba pra aumentar”. O consumo dessa planta era comum como mistura ou mesmo para engrossar o próprio caldo do fubá ou da farinha de mandioca, do qual fazia-se o chamado angu branco. Algumas plantas medicinais e mesmo ornamentais também eram cultivadas no quintal. O café, a cana e a mandioca não podiam ser plantados muito distantes da casa, ou mesmo da engenhoca, devido ao consumo cotidiano. Como o tamanho dos quintais não era muito grande, tanto o número de espécies frutíferas plantadas, como as áreas destinadas ao plantio da cana, da mandioca e do café também eram pequenos.

Nas casas da região o quintal também constituía o espaço de criação de aves e animais de pequeno porte, o galinheiro, assim como o chiqueiro estavam aí localizados. A criação de porcos não era grande, devido às dificuldades de obtenção de alimentos para esses animais, sendo, portanto, comum cada família criar apenas um animal. Os porcos eram alimentados com a mandioca, o abacate, a abóbora, o milho, o chuchu, a banana cozida, o angu de farinha de mandioca e o inhame, a depender da época do ano. Era por meio da criação de suínos, que as famílias camponesas tinham acesso a uma porção de carne. Um costume em todo o bairro era a distribuição de pequenas partes da carne do porco e do seu toucinho entre parentes e vizinhos após o abate. Tal procedimento garantia o abastecimento alimentar de carne de porco para todo o grupo da vizinhança. No bairro pesquisado as denominações que aparecem para essa porção compartilhada da carne são: “guisado”, “presente” e “a folha”. Este gesto constitui umas das principais manifestações da reciprocidade e das relações de troca entre as famílias camponesas. Aldair Lucio, 62 anos, relata que “era um guisadinho pra cada um, tinha vez já de papai partir até dezoito guisado, já teve vez de papai repartir o porco quase inteiro, era um guisado pra um, um guisado pra outro, esse é para compadre fulano, esse é para a comadre, era assim”.

Em outros relatos aparecem situações em que as famílias criavam o porco “a meia”, ou seja, no sistema de parceria. Um dos parceiros doava o porco e o outro parceiro o criava e o

alimentava. Quando matavam o animal, esse era dividido ao meio, ficando cada parceiro com uma banda do porco. Também era comum duas famílias vizinhas comprarem o porco e criarem-no em sociedade. Quando era abatido, cada um ficava com uma parte. Quando indagados se nesse caso também havia a distribuição de pedaços da carne do porco com parentes e vizinhos, todos afirmaram que sim.

Do porco, após abatido, toda a sua carne, vísceras, miúdos e outras partes eram aproveitadas. A gordura e o toucinho eram itens muito apreciados pelos habitantes da região, constituíam produtos básicos da dieta alimentar local. Fato que fica evidente na fala de uma entrevistada, Doralice Paulino, 61 anos, “do porco aproveitava tudo, só não aproveitava a bosta e o dedão do pé, o resto: bucho, tripa, tudo era aproveitado como comida”.

A criação de galinha também era comum em todos os quintais, o número de espécies não era grande e tanto doenças, como bichos do mato eram uma ameaça constante. O consumo de ovos e da carne eram esporádicos, sendo o primeiro um item consumido com maior frequência do que o último. Há relatos de entrevistados, de que em períodos de escassez era comum o abate de franguinhos ainda bem pequenos para misturar ao angu ou ao ora-pro-nóbis, e servir de alimento para a família. Já a carne de frango era consumida em períodos específicos, tais como aniversários, visitas de parentes ou amigos ou em dias de domingo, sendo o consumo dessa carne no passado relacionado, principalmente, a essas ocasiões.

Nas tarefas executadas no quintal tanto o homem quanto a mulher participavam, e também pessoas de diversas faixas de idade, uma vez que, além de espaço de produção do alimento o quintal é também um espaço de sua transformação e armazenagem, uma vez que, nele estavam situados a cobertura de lenha, o pomar, o paiol, a casa de farinha, o galinheiro, o chiqueiro, a engenhoca, a área de lavar roupa, o quarto de ferramenta e o forno.

A respeito da dieta alimentar dos moradores do bairro Milho Verde, podemos afirmar que as “misturas” importantes consumidas junto com o angu, e mesmo com o feijão, eram o ora-pro-nóbis, o cara, o inhame, a fava, o chuchu, o umbigo da bananeira, o ovo, a carne de porco, o toucinho, a gordura, a carne de galinha e a mandioca, que eram extraídas do quintal. As frutas eram aí cultivadas, como já afirmado, por produzirem ao longo de todo o ano, e pelo fato de as espécies serem diversificadas, funcionavam como importante complemento alimentar. Desse podemos destacar os períodos de fartura da produção de manga, jabuticaba, abacate, goiaba, laranja e banana. Planta de quintal e do mato era o arbusto Fedegoso, conhecido no bairro como café fedegoso. Era comum esse ser cultivado no quintal, sua semente era torrada e dela era feito um pó semelhante ao do café, nos períodos de escassez era consumido com o caldo de cana fervido.

Como já mencionado anteriormente, a horta está situada no interior do quintal. Contudo, em função de sua importância como espaço de produção de alimentos, no contexto dessa pesquisa, ela foi analisada de maneira separada do quintal enquanto espaço produtivo. De acordo com alguns entrevistados a disponibilidade de água era um fator importante na definição da sua localização. O seu tamanho reduzido também estava diretamente ligado a essa condição. Para separá-la dos outros espaços, seus limites eram definidos com cercas de garrancho de madeiras do mato. Assim, nem aves, nem animais domésticos tinham acesso ao seu interior.

Nas casas das famílias que moravam no núcleo adensado, a horta localizava-se nos limites do próprio quintal. Em algumas localidades mais distantes, além de se situarem nesse mesmo lugar, era comum a horta ser cultivada em locais próximos ao leito dos córregos, em áreas com ambiente mais fresco, e onde era possível cavar um pequeno buraco no chão para ter acesso à água subterrânea. Desse modo, ficava mais fácil aguar, uma vez que, não existia água encanada, nem nas casas do núcleo adensado, nem nas situadas nos seus arredores, até a década 1980.

Na horta eram cultivados verduras e legumes que integravam o cardápio local com as “misturas”, que acompanhavam o angu, e o feijão, no almoço e no jantar. Era comum o consumo cotidiano do angu de milho nessas refeições, visto que, o feijão não era consumido diariamente, este hábito era mais frequente somente em períodos pós colheita. Entre as espécies plantadas estavam a couve, a serralha, o azedinho, o almeirão, o jiló, a ervilha, a cenoura branca, o alho, a cebola, o chuchu, o almeirão, a taioba, a fava, a pimenta, o repolho, o tomatinho, a vagem, a alface, a salsa, algumas ervas medicinais de menor tamanho e temperos (favaquinha, hortelã e erva doce).

Neste espaço, o trabalho era predominantemente feminino, e as vezes os mais jovens também executavam algumas tarefas. Por ser um lugar de manejo simples, menor extensão e que exigia menos esforço físico, não era comum muitas pessoas trabalharem juntas. Era hábito a troca de mudas, sementes e mesmo verduras e legumes colhidos, ações que tinham a função de abastecer o grupo de vizinhança desses gêneros.

Assim como na lavoura e no quintal, tanto em relação às espécies cultivadas como em relação aos períodos de maior trabalho e ocupação, na horta estes se alternavam no decorrer do ano, de acordo com o calendário agrícola e as estações do ano. Normalmente o número de espécies cultivadas assim como o de dias de trabalho, eram maiores no período da seca. Uma grande quantidade de vegetais tem seu período de maior produção nessa estação. A couve, a serralha, o tomatinho, o almeirão, a alface, são alguns exemplos de vegetais que abasteciam as famílias lavradoras principalmente no inverno, ou estação da seca. Algumas espécies como o

alho e a cebola produziam em maior quantidade e se destinavam tanto ao consumo do grupo familiar como ao comércio local. Estes dois itens eram, entre os cultivados na horta, os que o lavrador mais comercializava.

Quanto às técnicas e ferramentas utilizadas estas eram semelhantes às utilizadas no manejo da lavoura e do quintal. Todas eram baseadas na força braçal e em conhecimentos passados pelos mais velhos. As sementes e mudas tinham origem na própria horta e era costume a pessoa guardar sementes, ou mesmo manter mudas, de um ano para o outro. Doralice Paulino, 61 anos, relata que “na horta, da própria planta tirava a planta que você ia plantá”. A adubação era natural, feita com o resto das folhas e galhos da capina. Alguns entrevistados mencionaram que o cisco proveniente da varredura da casa e do quintal, muitas vezes era queimado e utilizava-se essa cinza para adubar o solo da horta. Quanto a produtividade, todos afirmam que o solo produzia bem mais naquela época.

O que denomino nessa pesquisa como campo e mato compreendem os espaços naturais e não domesticados. Aqueles locais formados por espaços em que a ação antrópica é mínima e não alterou a configuração ecológica da paisagem natural original. No bairro rural de Milho Verde, até a década de 1980, estes espaços abrangiam cerca de dois terços da paisagem local, sendo formados por áreas de campo rupestres, de cerrados e de matas semidecídua ou ciliar. O campo, na compreensão dos entrevistados, abrange as áreas com bioma de campo rupestre em que predomina vegetação herbácea, e compreendem as porções que alternam vegetação rasteira e arbustiva. Assim, os lugares com bioma de cerrado e cerradão, conhecidos na região como “Carrasco”, na percepção local, estão dentro da área que os moradores do bairro classificam como “campo”. Nessa análise, tanto as áreas de carrasco como as de campo rupestre serão consideradas como “campo”, sobretudo, no que se refere ao processo de obtenção da subsistência do grupo familiar.

Já as áreas identificadas pelos habitantes do lugar como “mato” agregam as áreas com mata ciliar, e as situadas nas vertentes, cabeceiras e encostas íngremes, além daquelas localizadas no divisor de água ou em vales fechados. Nesse bioma as espécies de porte arbóreo e arbustivo predominam, a densidade é maior e a biodiversidade é grande. Ambos os espaços em relação a posse da terra apresentavam relação variada, uns trechos situavam-se dentro de propriedades privadas, outras em locais de posse, porém, a maior parte era composta por terras devolutas e de uso comum, principalmente, pelo fato de não constituírem reservas de solos férteis para a agricultura.

O campo como Espaço do Comestível oferecia complemento alimentar importante na dieta do camponês lavrador do bairro pesquisado. Nesse espaço eram obtidos gêneros como

carne proveniente da caça e da pesca, e a coleta de frutos, folhas e raízes. Em condição de crise econômica que o bairro vivenciou por quase dois séculos, ocorreu uma integração considerável entre o morador local e o meio natural. A sua subsistência, assim como os seus meios e modos de vida, no decorrer desse período, estiveram intensamente interligados a natureza. Atividades como a caça, a pesca e a coleta de frutos, folhas e raízes, em função da alimentação, sempre foram muito presentes no cotidiano de seus moradores.

Das espécies vegetais existentes no campo e classificadas como comestíveis estavam o pequi, o murici, o bostinha de tatu, o araquá, o carinha de veado, a gabioba, a mangaba, o jequi, o quiabo da lapa, a croá, o gondó, o lobrolbro, o araticum do campo, o coco do mato, a marmelada, o sangue de cristo, o dom bernardo, o come calado, a couve do brejo, entre outras. Frutas, caules e folhas que eram utilizados como alimento pelos moradores da região. Essas plantas produziam o que era considerado comestível em períodos distintos, o que permitia a obtenção de alimentos variados provenientes desse espaço ao longo de todo o ano. As técnicas de extração também eram diversificadas assim como o modo de prepará-las. Muitas plantas consideradas medicinais estão nesse espaço e sua utilização como remédio, tanto para os membros da família como para os animais domésticos era constante.

No campo caçava-se aves como o nhambu, o pombão, a juriti, a codorna, a siriema, a fortuna, a rolinha e animais de pequeno porte como tatu, tiú, caxinguelo, gambá, rato do mato, coelho, preá, paca e veado. Uma entrevistada relatou que até um tamanduá eles já haviam matado enquanto caça no bairro. Para capturar as aves menores era comum o uso de arapuca, já para pegar as aves e os animais maiores era utilizado o mundel (armadilha de caça feita com madeira e pedra). Todos os entrevistados afirmaram que armar o mundel e buscar a caça depois de um período era muito comum, e que a carne proveniente desta era muito importante na alimentação das famílias. A caça com cachorro também era um hábito recorrente. Quanto ao uso de arma de fogo apenas um entrevistado a mencionou. Nas entrevistas foi constatado que a caça era constituída, principalmente, de aves e animais de pequeno porte, típicos do bioma cerrado e áreas de campo rupestre. Em relação aos animais maiores como o tatu ou a paca quando capturados, era comum a distribuição do guisado entre os vizinhos e familiares.

No campo nascem as sempre vivas e outras flores do campo. São espécies consideradas ornamentais e o seu comércio na região é antigo. O extrativismo vegetal constituiu e ainda constitui uma atividade econômica relevante para as famílias lavradoras da região. As flores são colhidas no campo no período de março a maio. Juntamente com o trabalho na lavoura, os membros das famílias simultaneamente se ocupavam no extrativismo vegetal. Assim, nesse período do ano, eles desenvolviam ambas as funções. O comércio de flores foi mencionado

como positivo pelos entrevistados, a maioria relatou que, embora o volume da produção e a quantia paga fosse pequena, o pagamento ocorria em dinheiro e esta era uma das poucas formas de acesso ao capital moeda. Isso permitia ao camponês comprar, além de alguns gêneros alimentícios, produtos manufaturados como roupas, tecido, sapato, produtos de higiene e beleza como perfume, sabonete etc. Nessa atividade assim como na lavoura eram ocupados homens e mulheres de todas as faixas etárias.

Tanto no campo como no mato estão situados os cursos de água da região, estes por sua vez ofereciam possibilidade de pesca. Era comum o consumo de peixes como o mandim, a traíra, o lambari, a matrixã, o piaú, a curimatã, o bagre e até mesmo a jia. Nesses locais acontecia também o extrativismo mineral, sobretudo, a extração de diamantes. Ocorria com maior intensidade no período de março a agosto. Na maior parte do ano essa atividade era desempenhada paralela à agricultura ou à coleta das flores, e produzia pouco em termos de volume extraído e capital. Geralmente o diamante era comercializado em troca de gêneros alimentícios com compradores/comerciantes locais. Muitas vezes o lavrador já estava endividado no comércio local e a pedra era constantemente desvalorizada pelos compradores. No caso do bairro de Milho Verde, duas pessoas monopolizavam esse negócio.

O mato era uma fonte de energia e de recursos para as famílias camponesas, uma vez que, deste espaço saíam a lenha, a madeira, as palhas e plantas medicinais. Eram coletadas também algumas frutas e folhas consumidas como alimento, além da realização da atividade de caça. Em relação a primeira, como exemplo cito a samambaia, o jatobá, o gondó, o acaba janta, o coco do mato, o cococuti, o mané gambelo, a embaúba, a samambaia-uçú, o mangarito e o mangalô. Já a caça, segundo os entrevistados, era mais farta do que no campo. Aves e animais como a juriti, o tiú, o sabiá, o caxinguelê, o tatu, a paca, o pombão, o coelho, o rato do mato, o nhambu e o jacú, eram mais fáceis de capturar nesse espaço.

Na dieta alimentar dos moradores do bairro, como é possível constatar, uma parte considerável da carne e das misturas que complementavam a sua alimentação cotidiana tinha sua origem nesse espaço. Como “mistura” a carne proveniente da caça, as folhas, frutas e raízes obtidos nas áreas de mato compunham as refeições. Principalmente, vegetais como a samambaia, o lobro-lobro, o gondó e a embaúba, que eram muito comuns, pois eram alimentos consumidos diariamente no almoço e no jantar. Alguns moradores do bairro relataram grande dependência dos vegetais extraídos no mato e no campo, e como eram importantes na alimentação, pelo fato de estarem disponível e acessível no meio natural. Como já dito, devemos pensar essa realidade em um contexto de grave estagnação econômica na região. Muitas vezes, em períodos de grande escassez esses eram os únicos meios de subsistência

disponíveis. Dois relatos retratam essa condição. Dona Zélia, 64 anos, nascida no Baú relata, “a gente não comia muito gostoso não, mais a gente comia. De primeiro era muitas vezes samambaia sem gordura, fedia cachorro molhado, por isso não gosto de samambaia até hoje. Nem de samambaia, nem de pornobis, nem de gondó.” Outra entrevistada, Creusa das Graças, 65 anos, disse que “ tinha é que dá graças a Deus quando tinha alguma coisa, muitas vezes num tinha nada pra comer, aí tinha que sair pra catar uma samambaia, pega um gondó, arma mundel, era assim, senão não tinha o que come.”

Nesse contexto, vale dialogar com Poulain (2003) em relação a uma outra dimensão do Espaço Social Alimentar que é o Espaço da Diferenciação Social. Existiu, e ainda existe, uma distinção entre a dieta alimentar das famílias mais pobres do bairro e as mais abastadas. Esta diferença restringia a fatores como maior diversidade de alimentos e sua quantidade. Na maioria das vezes, como as famílias eram grandes, a comida das refeições era sempre nova, feita cada vez que os membros da família fossem se alimentar.

Nesse contexto, podemos afirmar que a maioria da população do bairro rural Milho Verde vivia da produção de subsistência, residindo em localidades mais afastadas, ou mesmo na periferia do núcleo adensado. Um outro grupo, composto por poucas famílias, era dos proprietários das melhores terras, que vivia da lavoura de subsistência, do arrendo pago sobre suas terras no sistema de parceria, e do comércio de gêneros agrícolas, ou manufaturados. Alguns proprietários também comercializavam diamante. O cardápio das famílias menos abastadas tinha como alimento cotidiano nas refeições o angu de milho. Nos períodos de maior escassez era comum o consumo do angu casado ou do angu branco.

O consumo de feijão por essas famílias não era cotidiano, sendo maior no período após a colheita. Da caça vinha a carne de aves e animais de pequeno porte, não sendo comum o seu consumo no dia a dia. As “misturas” eram compostas, sobretudo, de folhas e legumes da horta, da lavoura, do campo e do mato. O consumo de carne de porco era esporádico e muitas vezes, as relações de troca e de reciprocidade é que garantiam o acesso a esse item. Quanto ao consumo de carne de boi, os entrevistados afirmaram que essa era uma coisa rara. Os mais carentes só comiam carne bovina quando o boi ou a vaca de fazendas vizinhas, por acidente ou descuido comia erva venenosa no mato e morria. Nessa ocasião o dono do animal autorizava o seu abate e a população local extraía a carne do animal morto. Doralice Paulino relata que, “pra comprar a carne de boi o pobre não aguentava comprar, pra comer a carne de boi, pobre comia a carne do boi ervado”.

Cerca de noventa por cento dos entrevistados disse que era comum as pessoas trabalharem e receberem em troca do dia de serviço apenas uma pequena quantidade de alguns

gêneros alimentícios. Alguns relatos confirmam essa realidade: “Era comum o povo sai de manhã pra trabalhar pra ter um punhadinho de farinha no fim da tarde” (Doralice Paulino, 61 anos). “Trabalhava de dia pra comer de noite” (Arlita, 93 anos). “Igual tá ela aí, o marido dela, que é meu sogro, e muita gente daqui, ia trabalhar pros outros com o saco debaixo do cabo da enxada. Você trabalhava de dia e de tarde você vinha trazendo um tiquinho daquele alimento que você precisava. Um pouquinho de farinha, de fubá, outra hora macarrão, feijão” (Luiz Brandao, 60 anos). A estação das águas foi identificada como o período de maior escassez, a chuva prolongada não permitia a caça, a pesca, o garimpo, e muitas vezes o produto da colheita anterior já havia acabado.

Era comum três refeições diárias na maior parte do ano. O café da manhã às cinco horas, o almoço às nove e meia ou dez horas, e o jantar entorno das quatro horas da tarde. Somente em uma parte do ano havia a merenda ao meio-dia, sendo composta por frutas, angu doce, batata doce e mandioca cozida ou só o café com caldo de cana fervido. No café da manhã só as famílias mais abastadas consumiam quitandas. A fala de Dona Geralda Francisca, 75 anos, quitandeira, retrata bem essa realidade, “não existia pão, quem fazia as quitandas aqui era Estelina, Hilda Barroso e Estela, eram as pessoas mais ricas que faziam, que podia comprar o trigo.”

No almoço e no jantar, enquanto entre as famílias mais carentes o consumo de arroz e de macarrão era esporádico, nas famílias mais abastadas esse hábito era comum. Também entre estas famílias o angu e o feijão eram consumidos cotidianamente, sendo servidos acompanhado de misturas como verduras, legumes e carne de porco ou mesmo de boi, sendo o consumo de carne de caça menor. No que se refere ao consumo de verduras e frutas, podemos afirmar que era frequente, principalmente as oriundas do quintal e da horta das famílias mais ricas, em contraposição às verduras e frutas do mato das famílias mais pobres.

O fubá de milho, consumido pelos moradores era produzido no próprio bairro. Em Milho Verde, na década de 1980, existiam cerca de 15 moinhos, ao todo. A relação entre o lavrador camponês e o dono do moinho era por meio do pagamento de “maquia”, o lavrador pagava ao proprietário um prato de milho (um prato equivale a dois quilos) para ele moer uma quarta (vinte quilos) desse grão. Esse processo não envolvia dinheiro. A maquia também existia em relação a produção de farinha de mandioca e cachaça, sendo esse último caso menos comum. O dono do mandiocal ou do canavial entrava com o produto, e a pessoa que fazia a farinha ou a cachaça, entrava com o serviço e a técnica envolvida. A produção paga como maquia era a metade do total produzido. Dessa forma, por meio da maquia ou arrendo, eram obtidos os produtos semitransformados e naturais que faziam parte da subsistência da maioria dos moradores do bairro.

Conclusão

Todo o contexto mencionado anteriormente nos permite afirmar que uma parte considerável do cotidiano dos moradores do bairro Milho Verde girava entorno do processo de produção e obtenção do alimento, seja na lavoura, no campo, na horta ou no quintal. A escassez e a dificuldade em obter o alimento, sobretudo, em função da condição de estagnação econômica, e devido ao grande número de membros de cada grupo familiar, foram fatores que moldavam o cotidiano do lavrador camponês.

Estabeleceu-se assim, fortes laços de sociabilidade entre os membros do bairro no processo de produção e obtenção de alimentos. Uma relevante dependência em relação ao meio natural, promoveu entre seus moradores, uma integração que criou estratégias de sobrevivência alternando, ao longo do ano, momentos de maior trabalho e ocupação do grupo familiar em cada um desses espaços.

As marcas desse tempo pretérito estão presentes nos meios e modos de vida de parte de seus moradores, como também no uso e produção do espaço rural. Desde produtos que integram o Espaço do Comestível local até saberes e fazeres do Sistema Alimentar ainda fazem parte do seu cotidiano na atualidade. O arroz que hoje é consumido nas refeições diárias, no almoço e no jantar, passou de mistura a item base. Com o angu ocorreu o inverso, de prato principal virou mistura, diminuindo seu consumo em participação e volume nas refeições.

Nesse contexto o Espaço Social Alimentar dos moradores de Milho Verde sofreu mudanças que vão além das mencionadas. Novos gêneros, técnicas e mesmo novos hábitos alimentares surgiram, contudo, as marcas do passado ainda permanecem fundidas as modificações do mundo moderno, sobretudo na alimentação.

Referências:

ARAÚJO, Luíza: depoimento [05/2018]. Entrevistador: Vítor Dittz. Milho Verde. Entrevista concedida ao trabalho de dissertação “O sistema alimentar e a constituição de relações de trabalho híbridas, laços de solidariedade e parentesco no uso e produção do espaço rural”.

ARAÚJO, Maria: depoimento [05/2018]. Entrevistador: Vítor Dittz. Milho Verde. Entrevista concedida ao trabalho de dissertação “O sistema alimentar e a constituição de relações de trabalho híbridas, laços de solidariedade e parentesco no uso e produção do espaço rural”.

BRANDÃO, C. R. *Os caipiras de São Paulo*. São Paulo: Ed Brasiliense, 1983.

BRANDÃO, Arlita. depoimento [05/2018]. Entrevistador. Vítor Dittz. Ausente. Entrevista concedida ao trabalho de dissertação “O sistema alimentar e a constituição de relações de trabalho híbridas, laços de solidariedade e parentesco no uso e produção do espaço rural”

BRANDÃO, Luiz: depoimento [05/2018]. Entrevistador: Vítor Dittz. Milho Verde. Entrevista concedida ao trabalho de dissertação “O sistema alimentar e a constituição de relações de trabalho híbridas, laços de solidariedade e parentesco no uso e produção do espaço rural”.

CÂNDIDO, A. *Os parceiros do Rio Bonito*. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1979.

CANESQUI, A. M. Comentários sobre os Estudos Antropológicos da Alimentação. IN: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

CANESQUI, A. M.; GARCIA, R.W. D. Uma Introdução à Reflexão sobre a Abordagem Sociocultural da Alimentação. IN: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005

CARMINDO, Goretti: depoimento [05/2018]. Entrevistador: Vítor Dittz. Milho Verde. Entrevista concedida ao trabalho de dissertação “O sistema alimentar e a constituição de relações de trabalho híbridas, laços de solidariedade e parentesco no uso e produção do espaço rural”.

DÓRIA, C. A. *Formação da culinária brasileira*. São Paulo: Publifolha, 2009.

FABIANO, Sebastião: depoimento [05/2018]. Entrevistador: Vítor Dittz. Milho Verde. Entrevista concedida ao trabalho de dissertação “O sistema alimentar e a constituição de relações de trabalho híbridas, laços de solidariedade e parentesco no uso e produção do espaço rural”.

FRANCISCA, Geralda: depoimento [05/2018]. Entrevistador: Vítor Dittz. Milho Verde. Entrevista concedida ao trabalho de dissertação “O sistema alimentar e a constituição de relações de trabalho híbridas, laços de solidariedade e parentesco no uso e produção do espaço rural”.

LUCIO, Aldair: depoimento [05/2018]: Entrevistador: Vítor Dittz. Milho Verde. Entrevista concedida ao trabalho de dissertação “O sistema alimentar e a constituição de relações de trabalho híbridas, laços de solidariedade e parentesco no uso e produção do espaço rural”.

MACIEL, M. E. Identidade cultural e alimentação. IN: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

PAULINO, Doralice: depoimento [05/2018]: Entrevistador: Vítor Dittz. Milho Verde. Entrevista concedida o trabalho de dissertação de mestrado “O sistema alimentar e a constituição de relações de trabalho híbrida, laços de solidariedade e parentesco”.

POULAIN, J. P, PROENÇA, R. P. C. *O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares*. Revista de Nutrição, v.16. n.3, p.245-256, 2003.

WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie A. (Org.). *Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFRN, 2016.

WOORTMANN, Ellen F. O sítio camponês. In: *Anuário Antropológico 81*. Brasília/Rio de Janeiro: EdUnB/Tempo Brasileiro, 1983.

Artigo recebido em 2 de setembro de 2020.
Aceito para publicação em 23 de setembro de 2020.

A INVENÇÃO DA GASTRONOMIA "TÍPICA ALEMÃ" NA MÍDIA IMPRESSA CONTEMPORÂNEA DO VALE DOS SINOS, RS, BRASIL

THE INVENTION OF THE "TRADITIONAL GERMAN" GASTRONOMY IN CONTEMPORARY PRINTED MEDIA OF VALE DOS SINOS, RS, BRAZIL

Fátima Vitória Canha BLUM*

Ricardo Willy RIETH**

Resumo: O artigo aborda representações da assim chamada gastronomia “típica alemã” na mídia impressa de cidades do Vale do Rio dos Sinos, Rio Grande do Sul, Brasil, região há quase dois séculos estreitamente vinculada à história da imigração e colonização por germânicos. Mediante a análise de discursos textuais e imagéticos publicados em jornais, amparada teoricamente nos Estudos Culturais, investiga-se a produção de sentidos em torno às práticas culinárias e alimentares e, com destaque para as estratégias de invenção da gastronomia "típica alemã" na contemporaneidade e os processos negociação de identidades a elas vinculados.

Palavras-chave: Estudos Culturais, Etnicidade, Gastronomia Alemã, Pedagogias Culturais, Mídia Impressa.

Abstract: The article addresses representations of the so-called “traditional German” gastronomy in the printed media published in cities of the Vale do Rio dos Sinos, State of Rio Grande do Sul, Brazil, a region closely linked for almost two centuries to the history of immigration and colonization by Germans. Theoretically supported by Cultural Studies, the production of meanings around culinary and feeding practices is investigated through the analysis of textual and pictorial discourses published in newspapers with special emphasis on the invention strategies of the "traditional German" gastronomy in contemporary times and the negotiation processes of identity linked to them.

Keywords: Cultural Studies, Ethnicity, German Gastronomy, Cultural Pedagogies, Printed Media.

Gastronomia, cultura e etnicidade

Representações da gastronomia “típica alemã” na mídia impressa contemporânea de cidades da região do Vale do Rio dos Sinos, Rio Grande do Sul, constituem o objeto de estudo deste trabalho. Costumeiramente, a imigração alemã é representada como formadora de um grupo homogêneo, que carrega sentimentos e significados enraizados, vestígios esses oriundos

* Graduada em Nutrição – Universidade do Vale do Rio dos Sinos – UNISINOS (1994), Especialização em Nutrição Clínica (2000). Formação Pedagógica para Docentes, pela Universidade Luterana do Brasil - ULBRA, (2003), especialista em educação de jovens e adultos (2004) e Mestra em Educação, Área de Concentração Estudos Culturais, pela mesma instituição (2018). fatima.blum@yahoo.com.br

** Graduado em Ciências Sociais/Bacharelado, pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos - UNISINOS (1988), MBA em Gestão Empresarial, pela Fundação Getúlio Vargas - FGV (2019), Doutor em História da Igreja pela Universität Leipzig, Alemanha (1992) e pós-doutorado pela mesma instituição (2000). Professor no Programa de Pós-Graduação em Educação (Mestrado/Doutorado), Universidade Luterana do Brasil - ULBRA, Canoas, RS. ricardo.rieth@gmail.com

de acontecimentos marcantes, tais como o período entre guerras, os quais desencadearam processos de tentativa de preservação do grupo étnico estudado. Assim, por meio da conservação e renovação dinâmica de representações étnicas construídas, constituidoras de identidades, há a comunicação do presente com o passado, sobretudo por meio da memória coletiva despertada pela culinária alemã.

Também em outros contextos historicamente relacionadas à imigração alemã no Brasil, além do Vale do Rio dos Sinos, estabelecem-se relações entre etnia, identidade e culinária. No caso de Curitiba, a presença de tradições culinárias germânicas é investigada por Juliana Reinhardt com o objetivo de chegar ao alcance e à compreensão de sentidos, sentimentos e vestígios relacionados a circunstâncias históricas que levaram a processos de preservação do grupo étnico e reafirmação de suas identidades. Construir uma identidade étnica, segundo ela, leva também a erguer fronteiras étnicas entre os de dentro e os de fora do grupo, sendo as preparações culinárias marcadores com especial destaque (2007, p. 4). Friedrich e Witter, direcionando o olhar para a região central do Rio Grande do Sul e em especial para a colônia de Santo Ângelo, entre fins do século XIX e começos do século XX, constata intensas trocas de práticas culinárias entre imigrantes e a população já estabelecida, mesmo que sob circunstâncias claramente perceptíveis de resistência mútua às respectivas tradições alimentares. Fizeram-no recorrendo à análise de cartas, diários de memória e cadernos de receitas dos imigrantes, além das impressões de viagem registradas por Robert Avé-Lallemant (2012, p. 70).

O eixo central do artigo reside na análise e questionamento de noções correntes a respeito do ser/tornar-se alemão, muitas das quais baseadas no pressuposto de que imigrantes alemães chegados ao Rio Grande do Sul e seus descendentes têm se constituído em um grupo homogêneo. Entende-se, pois, que o vínculo das pessoas de origem alemã com suas tradições culinárias traz à tona a reafirmação de uma identidade étnica alemã ou germânica, principalmente em razão da memória coletiva que a comida "tipicamente alemã" despertaria. Portanto, sendo práticas, hábitos e representações associadas à alimentação componentes muito relevantes da etnicidade, estes exercem um papel de destaque na produção e negociação de identidades. Na região do Vale dos Sinos, Rio Grande do Sul, identidades e representações associadas ao "ser alemão" estão presentes sob diferentes circunstâncias no cotidiano das pessoas. Muitas pessoas se percebem inseridas em um grupo particular, distinto, de origem étnica alemã, expressando uma etnicidade. Esse grupo naturalmente não permanece com as mesmas características desde a primeira metade do século XIX, início do movimento migratório de pessoas e famílias dos oriundas de territórios germânicos para a região.

Profundas mudanças sociais, políticas, econômicas e culturais ocorreram ao longo de quase 200 anos.

Ainda assim, a autodenominação “alemães” é bastante evocada. Características culturais formadoras de uma etnicidade, que expressa uma identidade étnica inventada, têm sido permanentemente reelaboradas, umas ficando mais em evidência, outras menos. Algumas características foram perdidas, outras tomaram novos significados, conforme os interesses em jogo. A manifestação de etnicidade e a construção da identidade étnica estão relacionadas à dicotomia entre “nós” e os “outros” em um processo dinâmico. Integrantes sentem-se formadores de um grupo diferenciado, “descobrem” a si próprios diferentes e buscam ser percebidos como diferentes por aqueles que estão de fora. Traços culturais levados em conta não são a soma das diferenças objetivas, mas, sim aqueles que os próprios integrantes consideram como significativos; assim, constantemente eles redefinem e remodelam os limites entre as suas fronteiras étnicas (BARTH, 1998).

De modo consciente ou inconsciente, são utilizados muitos traços culturais, responsáveis pela diferenciação do grupo étnico “alemão” - língua, religião, modos de habitar, trabalhar, conviver em família, práticas associativas e de lazer. Alimentação e gastronomia, por sua vez, apresentam-se como um traço cultural fortemente diferenciador. Também aqui observa-se o resultado do contato entre as culturas distintas, produzindo um hibridismo cultural, à medida em que ingredientes locais foram incorporados aos pratos. Comidas e influências exteriores ao grupo - portuguesas, italianas, polonesas, chinesas, japonesas, africanas, “orientais”, “afro-brasileiras”, “brasileiras”, etc. - passaram a dividir espaço com comidas ditas “alemãs”. Até mesmo no discurso discriminatório por adultos ou associado à prática de bullying entre crianças e jovens, expresso historicamente por elementos externos ao grupo étnico, a alimentação aparece como um marcador relevante. Veja-se, por exemplo, o ditado popular: “Alemão batata come queijo com barata!”

A tradição inventada e reinventada, assim como outros componentes da etnicidade, permanecem em constante movimento. Apesar do termo “tradição” receber uma conotação de permanência, manutenção, continuidade, algo que passa de geração em geração, trata-se de um processo dinâmico, no qual ruptura, mudança e inovação têm seu espaço. Com efeito, trata-se de um considerável e constituinte espaço, pois ruptura, mudança e inovação trazem fôlego renovado para que a tradição subsista e siga se reinventando. As tradições culinárias, como invenção permanente e inevitável, são mantidas, modificadas, readaptadas, incorporadas, abandonadas e recuperadas em constante movimento. A apropriação da tradição incorpora

elementos do tempo presente, do estilo de vida adotado, sendo, pois, reflexo dos hábitos, costumes e preferências.

O jornal, por sua vez, é uma mídia impressa acessível a muitas pessoas de diferentes estratos sociais e faixas etárias. Está presente em muitos outros lugares, além das bancas e outros locais onde é vendido, sendo também distribuído em domicílios, empresas, escolas, estabelecimentos comerciais, salas de espera de consultórios, meios de transporte, etc. Novas perspectivas se abrem a partir do momento em que esta mídia impressa deixa de ser vista como um mero acervo de notícias, opiniões, ideias, eventos e anúncios comerciais. Isso ocorre pois o jornal passa a ser considerado um artefato constituído culturalmente, produzido a partir de representações e que, por sua vez, é constituinte do cotidiano dos leitores, produzindo representações, identidades e sentidos entre o público de leitores que o consome. Uma das maneiras de fazê-lo é recorrendo a subsídios teóricos que promovam práticas analíticas relacionadas ao campo dos Estudos Culturais.

O jornal "ao mesmo tempo em que é noticioso, também dissemina ideias, interpretações por meio das notícias que o compõe" (LOZZA, 2009, p. 35). As estratégias do universo jornalístico e as práticas associadas à produção dos discursos textuais e imagéticos são analisadas também tendo em vista seu caráter de pedagogias culturais, que ensinam aos seus leitores modos de "ser alemão" através da gastronomia "típica". Isso se evidencia com a percepção de que os jornais colocam a culinária "alemã" em lugar de destaque e promovem a divulgação de eventos específicos, por exemplo, nas festas que comemoram a imigração e colonização alemãs. Nesse momento, a cozinha e tudo o que se relaciona a ela ganha destaque, com o objetivo de atrair o público, valendo-se, para tanto, de discursos que se modificam a partir de múltiplos interesses. O jornal se vale de estratégias comunicacionais diversas, utilizando imagens e pequenos textos escritos com informações de interesse do leitor, retratando assuntos "da hora" e, assim, produzindo notícia.

O Grupo Editorial Sinos iniciou sua trajetória em 1957, com o lançamento do Jornal SL, atualmente Jornal Vale dos Sinos (VS), em São Leopoldo. Em 1960, passou a publicar o Jornal NH, em Novo Hamburgo. Nas décadas subsequentes, além de outras publicações e da ampliação para o meio digital, entre outras frentes, o grupo lançou ou assumiu jornais já existentes em outros municípios da região do Vale dos Sinos ou de regiões próximas. Imagens e reportagens analisadas foram publicadas entre 2015 e 2016 nos jornais VS, NH, Jornal do Paranhana, além do ABC Domingo, semanário que circula no conjunto dos municípios sob atuação do Grupo Editorial Sinos. Matérias publicadas nesses jornais tematizam com frequência o que chamam de gastronomia "típica" alemã", pressupondo uma cultura alemã

homogênea, de origem única e uniforme, e produzem com isso representações, opiniões, saberes valores e identidades. As análises disponibilizadas neste artigo são parte de uma pesquisa mais ampla e detalhada, sendo parte de uma dissertação de mestrado em educação (BLUM, 2018).

Uma das estratégias adotadas nos jornais, em geral, é colocar a matéria em destaque já na capa ou em suas primeiras páginas. Assim se confere importância ímpar a um determinado tema, pois, quando o jornal está dobrado, é o primeiro conteúdo a aparecer para os leitores. Além disso, priorizam-se as páginas ímpares, que ficam do lado direito, o mesmo sentido de leitura. É o lado ao qual o leitor dá mais importância quando olha o jornal, ainda mais quando apenas o folheia apressadamente (OLIVEIRA, 2010, p. 240). Nas análises dos jornais e dos discursos textuais e imagéticos relativos à gastronomia “típica alemã”, foi possível observar um caráter abrangente e o ensino de modos de pensar e de agir. Fotos coloridas de pratos, ditos “tradicionais”, convidam o leitor ao consumo, a uma determinada adesão ao modo de “ser alemão”.

O jornal ensina: a reconhecer certos símbolos, validados pelo significado da tradição; a vincular gastronomia “típica” e celebração de uma identidade pensada como essencial (ancestral); a manter vínculos, com textos e imagens, como, por exemplo, a bandeira e as cores da Alemanha, roupas, festas, narrativas históricas; a valorizar, por meio de histórias narradas, de destaques dados a certos grupos sociais, memórias gastronômicas germânicas, eurocêntricas, a afirmação de identidades e a demarcação em relação aos diferentes, leitores e consumidores, que ainda assim são interpelados e convidados a uma aproximação, a prestigiar, degustar e consumir.

Os jornais e o cardápio da gastronomia "típica alemã"

Imigração, identidade e paladar

8 Quarta-feira, 22.7.2015 / JORNAL VS

COMUNIDADE

Festa da imigração começa pelo paladar

Opções vão das casas enxaimel à Feira da Imigração

DAYANE MASGOTTI

São Leopoldo - O convite para a celebração dos 191 anos da colonização alemã é feito pelo paladar. As atrações começaram com as casinhas em enxaimel, na Rua Independência, no Centro, onde diariamente são vendidos lanches com uma pitada da herança culinária alemã. Mas a partir desta sexta-feira, a gastronomia terá um toque de chef. É quando se inicia a Feira de Imigração Alemã, durante três dias, no Centro de Eventos.

Enquanto não começa a feira, são os confeitos e salgados nas casinhas do Centro que se encarregam de receber o público. E o resultado da iniciativa tem se mostrado positivo, conforme avalia a agente administrativa. Sonia Teresinha da Silva, 58, que aprova os quitutes. "Os lanches caseiros daqui são deliciosos. Sem contar que essas casinhas resgatam a cultura germânica", comenta. Na barraca da confeitaria Caroline Mallo Bastos, 32, são vendidos pães caseiros recheados com calabresa e linguiça, o que dá um toque da culinária ale-



CULINÁRIA: Sonia parou para comprar os alimentos feitos pela confeitaria Eva

mã. "Faço parte do grupo Mão na Massa da Economia Solidária. Fico feliz quando o público aprova nossas receitas", declara.

A confeitaria Eva Ilha da Silva, 47, também revela onde aprendeu seus dotes culinários. "Faço parte do grupo Um só coração da Economia Solidária desde 2009. Todo ano divulgo meus produtos aqui." Para o vendedor Dimitri Breitenbach, 28, a venda de lanches nas casinhas enxaimel poderia ir além da comemoração da imigração. "Essa iniciativa deveria permanecer o ano inteiro", observa Dimitri, que aproveita o intervalo para comprar lanches.

RESGATE DA CULTURA ALEMÃ

A Feira da Imigração Alemã será organizada pela República das Cervejas e da Trupe dos Chefs, em parceria com a Prefeitura de São Leopoldo, no Centro de Eventos (Avenida São Borja, 1860, bairro São Borja). Na sexta-feira, a feira ocorrerá das 17 às 22 horas, no sábado das 10 às 22 horas e, no domingo, das 10 às 18 horas. A entrada é franca e a média de preços dos pratos fica entre R\$ 10 e R\$ 20.

Prefeitura apoia Feira da Imigração

O secretário de Desenvolvimento Econômico e Tecnológico de São Leopoldo (Sedotec), Mario Rosito, destaca que a Prefeitura fornece a estrutura para a Feira da Imigração. "Essa foi a maneira que encontramos de celebrar a imigração alemã sem precisar utilizar recursos financeiros do Município." A imigração do alemã é celebrada todo ano no dia 25 de julho no Município. "Por isso não podemos deixar de participar da iniciativa."

Fonte: Jornal VS, 2015.

A reportagem (Imagem 01) faz um chamamento à participação na festa através da gastronomia, está inserida nas páginas iniciais da edição 11.258, à esquerda, e ocupa mais da metade da página. Cada cultura tem suas próprias e distintas formas de classificar o mundo.

Segundo Hall, “é pelas formas de sistemas classificatórios que a cultura nos propicia os meios pelos quais podemos dar sentido ao mundo social e construir significados” (2001, p. 41).

A alimentação e a gastronomia têm a capacidade de identificar e ser identificadas, assim sendo, observa-se, na imagem, que a festa que comemora a imigração alemã em São Leopoldo tem um foco principal, qual seja, a degustação de pratos “típicos”. O convite para as comemorações é feito pelo paladar, com a venda de lanches caseiros e industrializados, dentro de casinhas em estilo enxaimel, instaladas ao longo da rua Independência, principal via comercial no da cidade. São apresentados relatos de confeitadeiras e integrantes de um grupo de economia solidária, de modo que realizam a divulgação de seus produtos, por conseguinte, vendem-nos durante a festa. Um secretário municipal, por sua vez, destaca que a prefeitura fornece toda a estrutura sem precisar utilizar recursos financeiros do município.

Como lembra Meyer, ao problematizar o conceito de cultura através da metáfora “bagagens culturais”, a produção das especificidades contidas em noções como cultura e nação alemã e sua transposição para o Brasil permite dizer que a chamada “cultura teuto-brasileira” não é uma reprodução linear e estática de um conjunto de valores, crenças, tradições e práticas “trazidas” pelos imigrantes de uma terra natal comum. Esta literatura sugere, inclusive, a pertinência de se perguntar “quem é o imigrante alemão e qual cultura alemã tem sido tomada como referência” (2000, p. 37). A matéria jornalística propõe aprendizagens pelo paladar, relacionadas a tradições permanentemente inventadas no âmbito da produção, regulação e consumo de representações identitárias.

História, chope e "Bretzel"

TURMA DO SININHO E DA POPINHA

A HISTÓRIA DOS ALEMÃES NO SUL DO PAÍS

Sininho e Popinha relembram a chegada dos primeiros imigrantes em 25 de julho de 1824. Nesta edição



Fonte: Jornal VS, 2015.

Uma reportagem do Jornal VS, em julho de 2015 (Imagem 02), mês em que tradicionalmente ocorrem os festejos da imigração e colonização alemãs em cidades do Vale dos Sinos, traz já na capa, parte superior, representações imagéticas do chope e do "Bretzel", sendo oferecidos aos leitores e eventuais futuros consumidores. O texto da manchete faz referência ao tempo transcorrido e à história da imigração alemã no sul do Brasil.

O "Bretzel" é oferecido como uma iguaria da cozinha alemã, como se fosse uma "tradição" muito forte entre os alemães e seus descendentes, assim como o chope, disseminado pela mídia como sendo um dos símbolos da cultura alemã. Os dois elementos gastronômicos aparecem como emblemas da gastronomia "típica" alemã, mais uma vez colocando em circulação a ideia de uma cultura e gastronomia homogêneas por parte dos imigrantes alemães, os quais visam manter uma tradição que foi construída, inventada e reinventada ao longo dos anos. A culinária "típica" transparece como elo de pertencimento étnico, embora muitos elementos tenham sido abandonados e outros, aos quais se permanece obstinadamente fiel, não integravam a realidade das primeiras gerações de imigrantes. "O consumo de certos pratos tem de fato o valor de um verdadeiro culto de origens" (VALERI, 1984, p. 2).

O jornal se vale da foto associada à legenda e ao título para dar destaque à história da imigração alemã no sul do Brasil, ilustrando-a com a representação essencializada do imigrante alemão, usando chapéu de feltro com uma peninha na lateral. Os bonequinhos do Caderno Sininho, encarte destinado ao público infantil, estão caracterizados com vestimentas “típicas” alemãs, correspondentes à "essência" do ser alemão.

Café, cuca e linguiça na invenção da tradição

Findi para apreciar café, cuca e linguiça

Picada Café promove festa até amanhã

SUSI MELLO

Picada Café - Uma festa preparada para quem quer saborear o melhor da culinária alemã. Essa é a 6ª Festa do Café, Cuca e Linguiça que Picada Café promove hoje e amanhã no Parque Histórico Municipal Jorge Kuhn, com acesso pelo quilômetro 193, da BR-116. Além da farta gastronomia, o evento tem uma programação cultural extensa, oficinas gratuitas para aprender fazer cuca, exposição de carros antigos, caminhada para conhecer as belezas naturais do município e a Tia Herta interagindo com o público. Nos dois dias de evento não há cobrança de ingresso e de estacionamento.

A estimativa da secretaria municipal de Turismo, Indústria e Comércio, Cléris Spindler, é que 30 mil pessoas circulem nos dois dias de festa. “É uma festa voltada para toda a família”, declarou ontem, quando expositores faziam os últimos ajustes. Entre as delícias da festa, está o mini café colonial, com mais de 50 variedades.



DELÍCIA: mini café colonial tem mais de 50 variedades

Passoio por Novo Hamburgo

Moradores de Novo Hamburgo terão mais uma oportunidade de conhecer pontos turísticos da cidade. A Prefeitura realiza hoje uma atividade que vai proporcionar aos moradores conhecer diversos pontos turísticos do Município. Serão visitadas 30 localidades com saída do Receptivo Turístico (Rua Lima e Silva, 333, Centro), às 8h30 e com previsão de retorno ao meio-dia. O roteiro inclui pontos como o Parque Floresta Imperial, Monumento à Bíblia, Fenac, IB-TeC, Grupo Sinos, Catedral São Luiz Gonzaga, Monumento ao Sapateiro, Santuário das Mães, Praça 20 de Setembro e Teatro Municipal Paschoal Carlos Magno.

Gastronomia e folclore

Nova Petrópolis - É o último fim de semana para prestigiar o 43º Festival Internacional de Folclore, onde a gastronomia típica e desfile de integração estão entre as atrações. O tradicional chope é uma excelente opção para acompanhar o bolinho de batata, o pão com salsicha alemã e a torta de maçã. São quatro espaços à disposição do público, na Rua Coberta de Nova Petrópolis. A praça de alimentação do festival está aberta das 8h30 até o encerramento dos espetáculos no palco principal. Já o desfile de integração ocorre amanhã, a partir das 14h30, na Avenida 15 de Novembro.

Fonte: Jornal NH, 2015.

Como componente imagético, a reportagem do jornal NH (Imagem 03) traz a fotografia de uma mesa com preparações culinárias “típicas”, um chamamento e convite aos leitores: “uma festa preparada para quem quer saborear o melhor da culinária alemã”. Os termos são empregados para atrair um público maior, intensificando o processo de permanente invenção de uma “tradição” alemã. Segundo Hobsbawm, “a invenção das tradições é essencialmente um processo de formalização e ritualização, caracterizado por referir-se ao passado, mesmo que

apenas pela imposição da repetição” (1997, p.10). Desta forma, o jornal coloca em circulação uma “tradição” alemã formada por um conjunto de práticas simbólicas que acabam incorporando determinados valores e comportamentos, durante o período em que a comemoração se estabelece. Os pratos “tradicionais” oferecidos nos cardápios da festa correspondem a ferramentas eficientes para a produção simbólica de representações, regulação e consumo, relacionados ao que as pessoas devem conhecer da gastronomia alemã (VALERI, 1984, p. 13).

Uma nota com destaque na cor azul traz um convite para que os leitores visitem a cidade de Nova Petrópolis, trazendo como título da matéria: “Gastronomia e Folclore”. Ressalta que “o chope é uma excelente opção para acompanhar o bolinho de batata, o pão com salsicha alemã e a torta de maçã”, além de abordar o horário das festividades, bem como a atração que é o desfile da imigração, o que caracteriza uma estratégia de fixação de sentido. Cabe perguntar: até que ponto as festas divulgadas pelas prefeituras, nos jornais, se mantêm por causa da gastronomia oferecida? Tradição e folclore correspondem a uma estratégia de fixação do sentido e também de vínculo com um passado ao qual se deseja dar relevo, de modo simplificado e tipificado.

Kuchenfest, cuqueiros e hibridismo

ROLANTE
Bombeiros ampliam frota
O Corpo de Bombeiros Voluntários de Rolante festeja os 15 anos de atividades na cidade com aquisição do primeiro caminhão Auto Tanque (AT). **Página 3**

PAROBÉ
Estacionamento rotativo no Centro
Parobé implantou na quarta-feira o sistema rotativo de vagas para carros na área central. A tolerância é de dez minutos. O valor varia de R\$ 0,75 a 3 reais. **Página 6**

IGREJINHA
Novas obras para a comunidade
Os igrejinenses puderam acompanhar de perto as inaugurações de duas grandes obras: a UBS Vila Nova e a duplicação da Ponte da Morada Verde. **Página 7**

RIOZINHO
Competição em quadra de areia
A segunda fase do 1º Aberto de Futebol de Areia começa hoje na quadra do Centro de Riozinho. Doze equipes disputam o título. A final será 4 de março. **Contracapa**

JORNAL DO Paranhana
Sexta-feira, 19 de fevereiro de 2016 - Nº 270

Cuqueiros dão vida à Kuchenfest



A tradicional Festa da Cuca de Rolante conta com participação de um grupo pra lá de animado e que é apaixonado por preparar a principal estrela do evento: a cuca **Central**



Fonte: Jornal do Paranhana, 2016.

O Jornal do Paranhana traz no nome a referência a uma região composta pelos municípios de Parobé, Taquara, Igrejinha, Três Coroas, Rolante e Riozinho, no passado vinculada administrativamente a São Leopoldo, Vale dos Sinos. A edição em questão (Imagem 04) mostra a principal preparação gastronômica da festa, a cuca, apropriando-se, dessa forma, de uma tradição inventada. Discursos textual e imagético buscam estruturar a festa “típica alemã” e, ao mesmo tempo, desvelam inovação e descontinuidades em relação à receita da cuca. A gastronomia fornece destaque à festividade, sempre de um novo ângulo e, portanto, com uma maneira diferente de olhar para esses eventos.

O jornal faz circular a ideia de que a gastronomia “típica” seria um dos símbolos pelos quais uma identidade é representada. Apresenta-se um espaço gastronômico e culinário

caracterizado por hibridismo, pela inclusão de novas frutas, recheios e formas. A imagem quer seduzir o leitor para degustar essa preparação gastronômica, interpelando-o com a oferta de uma experiência do que é “típico alemão”. Uma cuca grande aparece em primeiro plano, fatiada e com seu diversificado recheio exposto. Como em uma moldura, pessoas sorridentes estão posicionadas de modo circular em torno da cuca, cada qual oferecendo também uma cuca. Desta forma, colocam em circulação saberes sobre uma cultura originária do Velho Mundo e transmitem verdades a respeito de tradições inventadas, representadas nas imagens e nos textos, os quais acionam também os sentidos de tradição familiar e convivência de diferentes gerações.

"Apfelstrudel": Na cozinha, tudo em família!

Culinária para lembrar a imigração

Tradicional doce germânico, apfelstrudel faz parte da mesa das famílias da região

BOA NOVA

LARISSA SCHREIBER
ALECS DALL'OLMO

São Leopoldo - Um dos maiores legados que a colonização germânica trouxe ao Brasil foi a culinária, que até hoje deixa marcas nas mesas das famílias da região. A principal delas é o doce, grande paixão europeia. Um deles é o apfelstrudel, que ocupa lugar de destaque nas melhores padarias e confeitarias. O bolo horizontal, em formato de trança, feito de massa folhada e recheado de maçã e uvas-passas é uma tradição que chegou ao Brasil junto com os imigrantes de 1824.

A receita, que originalmente é austriaca, se popularizou e atualmente está associada à imagem alemã. Com os passar dos anos, ganhou adaptações, novas técnicas e formas de ser feita. Como a que a confeitaria Mari Terezinha Agostini, 54 anos, faz todos os dias. O doce é um dos mais requisitados na padaria da família e, no inverno, chega a ser feito cinco vezes por dia.

"Eu nunca tinha feito. Comecei a faz-lo quando abrimos a padaria. No início tive um pouco de dificuldade, porque não é um doce fácil. É cheio de segredos no ponto da massa, por exemplo", conta ela. "Assim, pouco, eu fui adaptando, melhorando e recebendo ajuda de alguns clientes. Tem um segredo que é almeirão e me deu várias dicas até que consegui acertar o ponto", comemora. Hoje a receita vendida é abersilizada, com toques especiais dados pela confeitaria. O valor é por quilo, mas uma trança completa sai em torno de 50 reais.

TRÂNSITO

A Avenida Dom João Becker, que permite acesso ao Largo Rui Porto, local da São Leopoldo Fest, será bloqueada no sentido bairro-Centro, no trecho que inicia na Avenida Mausi até a Rua São Joaquim. Em dias de show com maior apelo de público, o outro lado da via também será interditado para evitar acidentes. O fechamento inicia no manhã desta sexta-feira, dia 15 de julho, e se estende até o último dia do evento, no feriado de 25 de julho.



GASTRONOMA: Mari começou a fazer a sobremesa recheada de maçãs quando a família abriu padaria

Reforçada a segurança na São Leopoldo Fest

Para garantir a segurança da população e dos visitantes durante a festa alemã, a Prefeitura confirmou nesta semana que irá reforçar a presença da Guarda Civil Municipal (GCM) na São Leopoldo Fest 2016. A ação contará com a parceria com a Brigada Militar e Polícia Civil. O acordo foi definido em reunião

entre o secretário de Segurança e Defesa Comunitária, Nilton Di Pietro, e o comandante do 2º Batalhão de Polícia Militar, major André Stein. "O objetivo será distribuído conforme o tipo de show. Será feita a segurança na parte externa e, quando solicitados, na parte interna", explica Di Pietro.

Dentro do evento haverá um ponto de triagem composto por GCM, BM e PC, além de 50 seguranças particulares. Na frente do ginásio não será permitido comércio ambulante. A GCM irá auxiliar na fiscalização. Di Pietro salienta que todos os serviços da GCM seguirão normalmente na cidade.



CONVITE AO GOVERNADOR

Uma comissão do Município foi recebida ontem no Palácio Piratini, em Porto Alegre. Na foto, Pamela Savi, primeira-princesa da São Leopoldo Fest, José Ivo Sartori, governador do Estado, a rainha da São Leopoldo Fest, Fernanda de Moura, o vice-prefeito de São Leopoldo, Daniel Daudt Schaefer, e a segunda-princesa da São Leopoldo Fest, Marcielle da Silva.

Amanhã começa a série de shows

Os shows nacionais e regionais vão ocorrer sempre a partir das 21 horas no palco principal e com espaço reservado para a área VIP e camarote. Já no sábado vão ser apresentadas danças típicas germânicas ao longo dos dias. Serão 11 dias com várias atrações culturais e gastronômicas. Entre os artistas

que vão subir no palco principal estão os cantores Anitta e Aline Barros e dupla sertaneja Marcos & Belutti.

Os ingressos para a São Leopoldo Fest já estão à venda em oito lojas da rede Multishop na região e os preços da entrada variam conforme o show principal. Para os dias com shows

nacionais, como o da cantora Anitta, Humberto Gessinger, Marcos & Belutti, Raimundos e Armandinho, o ingresso custa R\$ 15. Já para os dias com shows regionais, a entrada será vendida a R\$ 10. Os preços são válidos para qualquer horário de visitação e não somente para o horário das apresentações.

APFELSTRUDEL

MASSA

- » 3 quilos de farinha de trigo
- » 250 gramas de margarina sem sal
- » 70 gramas de sal
- » 1 quilo margarina para massa folhada
- » Água gelada

MODO DE PREPARO

- » Misturar todos os ingredientes e ir acrescentando a massa até dar liga
- » Reservar na geladeira por 24 horas

RECHEIO

- » As medidas são a gosto
- » Creme de confeiteiro
- » Flocos de cuca
- » Maçãs cortadas em lâminas

- » Uvas-passas
- » Apicor com canela

MODO DE PREPARO

- » Após abrir a massa em formato retangular, é preciso cortar pequenas tiras com a distância de aproximadamente dois dedos uma da outra
- » Os ingredientes do recheio devem ser postos um de cada vez e a sua quantidade é a gosto
- » Para fechar o bolo, é preciso puxar cada uma das tiras, para que fique em formato de trança
- » Pincelar com gemas de ovos batidas para dourar
- » O forno precisa estar bem quente e a receita precisa ser assada em fogo alto por aproximadamente 30 minutos
- » Quando pronto, polvilhar com apicor de confeiteiro

RAIMUNDOS E REAÇÃO

A festa da imigração inicia-se amanhã. Toda a estrutura está sendo montada no Largo Rui Porto, bem no Centro da cidade. Entre as atrações de sexta, no palco principal estão os shows das bandas Reação em Caséia, a partir das 19 horas, e Raimundos, às 21 horas, na abertura oficial da São Leopoldo Fest será no sábado, dia 16, às 11 horas, no Largo Rui Porto, logo após o Desfile da Imigração, que vai iniciar às 19h30. Ao longo da festa, os portões vão abrir todos os dias às 11 horas e fecharão à meia-noite, sempre após o término do show principal.

Fonte: Jornal VS, 2016.

A página central do Jornal VS (Imagem 05) foi dedicada quase que exclusivamente à divulgação da São Leopoldo Fest, trazendo em destaque a culinária como atrativo da festa e a

receita de um ícone da culinária germânica, o "Apfelstrudel" (rocambole de maçã). Entre as confeitadeiras, há a presença de uma mulher afrodescendente participando da produção da receita. Merece destaque o texto, que explica ser a culinária o maior legado deixado pelos imigrantes alemães. O sabor doce seria uma paixão europeia e o "Apfelstrudel" identificaria uma receita "típica" da gastronomia alemã. Também consta um histórico da origem dessa preparação, sem citar fonte de pesquisa, além da receita, buscando transportar o leitor ao contexto originário alemão.

O alimento se projeta na construção de identidades e diferenças como fator relevante de análise. O espaço representado pela fotografia é o de uma cozinha, transportando o leitor ao costumeiro centro de um espaço onde se criam vínculos afetivos, um ambiente de convívio familiar e relacionamentos. A cozinha também recebe destaque como um grande laboratório de criação, transformação, teste, inovação, modificação e adição de temperos e aromas. A incorporação de novos ingredientes a essa receita corresponde ao que García Canclini aborda como culturas hibridizadas. "O mundo mudou e é visto como uma efervescência descontínua de imagens, de modo que o resultado final depende dos usos que atribuímos a esses diversos agentes" (2011, p. 307). Dessa forma, o conceito de hibridismo permite vislumbrar múltiplas formas de análise para a compreensão dos vínculos de cultura e poder, sendo capaz de construir hábitos e preferências, influenciando a maneira de pensar. Por essa razão, entende-se que o jornal tem papel fundamental nessa construção de saberes, pois assume um lugar muito estratégico na comunidade.

Gastronomia "alemã": estratégias da invenção e negociação de identidades

Análises baseadas na prática dos Estudos Culturais permitem ampliar as possibilidades de discutir aquilo que os jornais colocam em circulação, bem como ajudam a questionar quais olhares esta mídia impressa lança para as questões relacionadas à "tradição" gastronômica "alemã" e quais interpretações estão sendo disseminadas. As tradições culinárias chamadas "alemãs" tiveram sua origem como hábitos alimentares que ocorriam por praticidade. No processo dinâmico em que se apresenta a etnicidade, em que os hábitos alimentares e as tradições culinárias são parte substancial, as funções de alguns hábitos alimentares foram sendo mudadas, reelaboradas, muitas vezes transferindo a eles os significados que eram encontrados em outros elementos da etnicidade, fazendo com que tais hábitos se tornassem a "gastronomia típica alemã" (GARCIA, 2004).

Também em momentos críticos, épocas consideradas mais difíceis, quando há risco ou ameaça sobre o grupo étnico, esse processo de reelaboração acontece com grande intensidade.

Momentos de tensão, abalos ou insegurança vividos pelo grupo correspondem a crises de identidade, enfrentadas com pela negociação intensa e dinâmica de representações. "Ser ou tornar-se alemão" a partir do que se cozinha e do que se come ocupa um lugar central nesse processo. Muitos foram esses momentos de insegurança. Entre eles estão: as migrações internas; as mudanças do campo para a cidade; a chegada de novas levas de imigrantes de territórios culturais e gastronômicos germânicos diversos ao conhecido como "típico alemão"; o contato com as outras etnias, outras culturas, e, evidentemente, um dos momentos mais marcantes para a história do grupo, o período relativo às duas Guerras Mundiais e à política de nacionalização do Estado Novo.

Nessa última circunstância histórica, a cozinha torna-se um espaço de resistência, quando muitas das manifestações étnicas teuto-brasileiras - uso público da língua alemã, manutenção do sistema escolar bilíngue, etc - não podiam mais ser expressas publicamente, intensificando os significados das práticas do privado. Como afirma Poulain (2004, p. 38), "a história da alimentação mostrou que cada vez que identidades são postas em perigo, a cozinha e as maneiras à mesa são os lugares privilegiados de resistência". A "tradição" culinária, então, acaba por ser o meio pelo qual se expressa essa identidade, vem a emergir renovada nos momentos de tensão, sendo assim reelaborada.

O que é a tradição, senão uma forma de se identificar com o passado, demonstrar pertencimento e manter raízes? Perante um mundo globalizado, em que tudo está em constante mudança, a tradição aparece como uma segurança de que muita coisa muda e pode ter mudado, mas também há espaço para aquilo que se mantém, que se preserva, oferecendo segurança àqueles que portam e expressam suas tradições. A tradição inventada necessita deste movimento para continuar existindo, para continuar significando (SEYFERT, 1990). No caso das tradições gastronômicas de alemães imigrantes ou seus descendentes, elas trazem à tona, para aqueles que as praticam, sentimentos e significados de pertencimento, de raízes, de origem, sendo para tal inventadas a partir de interesses próprios, conscientes ou não, relacionadas a diferentes modos de pertencimento: familiar, geracional, comunitário, religioso, regional, etc.

Ainda hoje, nas cidades colonizadas por imigrantes alemães, vivem muitas pessoas que se sentem inseridas em um grupo particular, distinto, de origem étnica alemã, expressando uma etnicidade. Logicamente, esse grupo não tem as mesmas características do grupo teuto-brasileiro-riograndense visualizadas até aproximadamente a metade do século XX, pois o contexto histórico, político, social mudou e o grupo, por sua vez, mudou com eles. (VITEC, 2011). A forma de se autodenominar "alemão" é bastante evocada. As características culturais formadoras de uma etnicidade que expressa uma identidade étnica inventada foram, ao longo

do tempo, reelaboradas, umas ficando mais em evidência, outras menos, algumas características sendo perdidas, outras tomando novos significados, conforme os interesses em jogo. Este processo está intimamente ligado ao contexto histórico e social ocorrido durante a trajetória dos grupos étnicos alemães no Sul do Brasil.

Contemporaneamente, são empregados diversos traços culturais, responsáveis pela diferenciação do grupo étnico “alemão”, tais como a língua e a gastronomia, consciente ou inconscientemente. Porém, um traço cultural utilizado como diferenciador e que se mantém presente com destaque entre todos é a comida, sendo, em alguns casos, o único traço cultural, de uma tradição inventada, de origem alemã que se mantém presente. No que diz respeito às “tradições” culinárias, observa-se o resultado do contato entre as culturas distintas, produzindo um hibridismo cultural, evidenciado através da gastronomia, na medida em que ingredientes locais foram incorporados aos pratos que fazem parte da culinária do grupo e comidas e influências brasileiras, italianas, polonesas, portuguesas, tendo ressonância, passaram a dividir espaço com comidas ditas alemãs. Por outro lado, ingredientes e comidas “alemãs” invadiram as cozinhas dos brasileiros e dos outros povos aqui estabelecidos (VALERI, 1984, p. 206).

A tradição que foi inventada e reinventada, assim como os outros componentes da etnicidade, está em constante movimento. Apesar de se perceber este conceito com o significado de permanência, de manutenção, que passa de geração para geração, ele é um processo dinâmico, no qual a modificação e a inovação têm seu espaço, e um importante espaço, pois são elas que dão um novo fôlego para a tradição continuar sua existência e continuar se reinventando. O binômio tradição/inovação possui evidência constante e isso em razão de inúmeros fatores (HOBSBAWM, 1997, p. 11).

As tradições culinárias inventadas são mantidas, modificadas, readaptadas, incorporadas, abandonadas, reassumidas por outras gerações, em um processo dinâmico e multifacetado. Há a apropriação da “tradição”, incorporando elementos do tempo presente, do estilo de vida adotado, sendo, pois, reflexo dos hábitos, costumes e preferências. (BOSI, 1987, p. 15). Nas análises das matérias selecionadas em jornais do Grupo Editorial Sinos entre 2015 e 2016, constituídas por imagens e textos referentes à gastronomia “típica alemã”, foi possível observar um caráter abrangente e pedagogias culturais voltadas a ensinar e a propor formas de governar e se autogovernar para ser ou tornar-se, pensar e agir como “alemão” a partir do que se cozinha e come. Fotos coloridas de pessoas, espaços e alimentos “tradicionalmente” e “tipicamente” “alemães” compõem um circuito de produção, representação, regulação, identidade e consumo, materializado em um “cardápio alemão” oferecido na busca de adesão ao preservar-se, ou tornar-se “alemão”.

As culturas, bem como, o comportamento alimentar e o consumo de alimentos manifestados em festas populares, crenças, hábitos, dietas, tradições gastronômicas, saberes, patrimônio material e imaterial, memória, saúde coletiva, danças folclóricas, estruturas das localidades, às quais incluem atrações relacionadas à diversidade cultural, interagem como formas de produção de significados e instauram formas de ver e representar a realidade.

Referências

BARTH, F. Grupos étnicos e suas fronteiras. In: POUTIGNAT, P. *Teorias de etnicidade*. São Paulo UNESP, 1998.

BOSI, Alfredo. Cultura como tradição. In: BORNHEIM, Gerd et al. *Cultura brasileira: tradição/contradição*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1987.

BLUM, Fátima Vitória Canha. *Representações socioculturais da gastronomia teuto-riograndense na imprensa do Grupo Editorial Sinos*. Dissertação (Mestrado em Educação), Universidade Luterana do Brasil, Canoas, 2018. Disponível em: <https://servicos.ulbra.br/BIBLIO/PPGEDUM253.pdf>. Acesso em: 12/08/2020.

FRIEDRICH, Fabiana H.; WITTER, Nikelen A. A adaptação da culinária dos imigrantes alemães (Rio Grande do Sul: 1850-1930). *Disciplinarum Scientia*. Série: Ciências Humanas, Santa Maria, vol. 13, n. 1, p. 69-83, 2012. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.edu.br/index.php/disciplinarumCH/article/view/1728>. Acesso em: 9 out. 2020.

GARCIA, R.V. Representações sobre o consumo alimentar e suas implicações em inquéritos alimentares: estudo qualitativo em sujeitos submetidos à prescrição dietética. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 17, n. 1, jan./mar. 2004.

GARCÍA CANCLINI, Néstor. *Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade*. São Paulo: EDUSP, 1997.

HALL, S. *A identidade cultural na pós-modernidade*. Trad. de Tomaz Tadeu da Silva e Guacira Lopes Louro. 5. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2001.

HOBSBAWM, E.; RANGER, T. (Orgs.). *A invenção das tradições*. 2. ed. Rio de Janeiro: Imago, 1997.

LOZZA, C. *Escritos sobre jornal e educação: olhares de longe e de perto*. São Paulo: Global, 2009.

MEYER, Dagmar.E. *Identidades traduzidas: cultura e docência teuto-brasileiro evangélica no Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Edunisc & Sinodal, 2000.

OLIVEIRA, E.T. A linguagem tendenciosa na mídia impressa: um estudo de caso sobre a indução do leitor. *Identidade Científica*, Presidente Prudente – SP, v. 1, n. 2, p. 228-243, jul./dez. 2010.

POULAIN, J.-P. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: UFSC, 2004.

REINHARDT, Juliana C. *Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade*. 2007. Tese (Doutorado em História). Programa de Pós-Graduação / Departamento de História, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2007.

SEYFERTH, G. *Imigração e cultura no Brasil*. Brasília: UnB, 1990.

VALERI, R. Alimentação. In: *Enciclopédia Einaudi*. V. 16. Porto: Imprensa Nacional/Casa da Moeda, 1984.

VITEC, H. *Imigração alemã no Paraná: 180 anos (1929-2009)*. Marechal Cândido Rondon: Editora Germânica, 2011.

Artigo recebido em 01 de setembro de 2020.

Aceito para publicação em 16 de outubro de 2020.

SOBRE SONHOS E GALINHADAS: NARRATIVAS SOBRE COMIDA E MEMÓRIA SOCIAL

ABOUT DREAMS AND GALINHADAS: NARRATIVES ABOUT FOOD AND SOCIAL MEMORY

Ana Paula Benetti MACHADO*
Éder da Silva SILVEIRA**

Resumo: O artigo resulta de uma pesquisa no âmbito da História da Alimentação e do Patrimônio Cultural que buscou compreender duas práticas culturais gastronômicas da Região do Vale do Rio Pardo, no estado do Rio Grande do Sul – Brasil: os Sonhos de Rio Pardo e a Galinhada de Venâncio Aires. De natureza qualitativa, analisou-se duas fontes audiovisuais produzidas para um projeto denominado “Nossa Culinária, nosso Patrimônio”. As principais categorias de análise foram comensalidade, gênero, patrimônio cultural e memória social. Considerou-se as narrativas sobre as duas culinárias como sendo narrativas de memória social. A investigação contribuiu para a reflexão sobre as maneiras de preservação e/ou de reconhecimento dos saberes locais dos patrimônios gastronômicos e possibilitou reconhecer as potencialidades das fontes audiovisuais na pesquisa sobre História da Alimentação e Patrimônio Cultural imaterial e suas interlocuções com o campo da Memória Social.

Palavras-Chave: História da Alimentação, Memória Social, Patrimônio Cultural Imaterial.

Abstract: The article results from research in the context of the History of Food and Cultural Heritage that sought to understand two gastronomic cultural practices of the Vale do Rio Pardo Region, in the state of Rio Grande do Sul – Brazil: the Dreams of Rio Pardo and the *Galinhada* from Venâncio Aires city. We analyzed, from the qualitative perspective, two audiovisual sources produced for a project called “*Nossa Culinária, nosso Patrimônio*” (Our Cuisine, our Heritage). The main categories of analysis were commensality, gender, cultural heritage, and social memory. We considered the narratives about the two cuisines that constituted the videos as narratives of social memory. The research contributed to the reflection on the ways of preservation and/or recognition of local knowledge of gastronomic heritage and made it possible to recognize the potentialities of audiovisual sources in the research on History of Food and intangible Cultural Heritage and their interlocutions with the field of Social Memory

Keywords: Food History, Social Memory, Intangible Cultural Heritage.

Introdução

Temas relativos à alimentação invadiram as ciências humanas e o acúmulo produzido nessa área configurou um campo específico e multidisciplinar de investigação e produção do conhecimento que

* Professora do Curso Superior Tecnológico em Gastronomia da Universidade de Santa Cruz do Sul – UNISC. Mestranda no Programa de Pós-Graduação em Educação – UNISC. Bolsista PROSUC/CAPES Modalidade II. Especialista em História da Alimentação e Patrimônio Cultural – UNISC. Pesquisadora do Grupo de Pesquisa Currículo, Memórias e Narrativas em Educação. Linha de pesquisa: Educação, Trabalho e Emancipação. E-mail: anapaulam@unisc.br.

** Professor e pesquisador do Programa de Pós-Graduação em Educação da Universidade de Santa Cruz do Sul – UNISC. Doutor em História pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos – UNISINOS. Mestre e Pós-Doutor em Educação pela PUCRS. Líder do Grupo de Pesquisa Currículo, Memórias e Narrativas em Educação. Linha de pesquisa: Educação, Trabalho e Emancipação. E-mail: eders@unisc.br.

vem atravessando os domínios da História, da Sociologia e da Antropologia. Na História da Alimentação, perspectiva na qual nos ancoramos com maior ênfase, o alimento é visto como uma categoria histórica pois carrega vestígios de hábitos e práticas sociais, sendo, portanto, uma importante categoria analítica (SANTOS, 2005; SIMON; SILVEIRA, 2016).

Seguindo esta lógica, o tema proposto desse artigo tem como pano de fundo o projeto *NOSSA CULINÁRIA, NOSSO PATRIMÔNIO*, desenvolvido na disciplina de *História da Alimentação: cultura e sociedade*, do Curso Superior Tecnológico de Gastronomia, da Universidade de Santa Cruz do Sul (UNISC). O projeto, desenvolvido desde o ano de 2015, possui como um de seus objetivos provocar os/as estudantes¹ à “compreensão do alimento como categoria histórica e sua relação com o patrimônio cultural imaterial e com a memória social de seus municípios.” (SILVEIRA, 2018, p.1). Trata-se de um projeto de aprendizagem no ensino superior que ocorre no final deste componente curricular onde, após estudos teóricos, os alunos são instigados a identificar e a pesquisar uma prática gastronômica da Região do Vale do Rio Pardo², relacionando-a com conteúdos relativos aos bens culturais, ao patrimônio cultural imaterial, à comida enquanto cultura e seus aspectos simbólicos, afetivos e identitários. Além disso, como materialização e documentação desta pesquisa, os discentes precisam planejar e elaborar uma produção audiovisual, envolvendo-se na organização de roteiros, definição de caminhos metodológicos para a produção de dados, assim como atividades de seleção e edição de som e imagem.

A escolha desse projeto como tema de estudo se deu pela intenção em descrever e analisar algumas práticas culturais gastronômicas da Região do Vale do Rio Pardo, identificadas pelos discentes, em comunidades pesquisadas no projeto, como sendo bens de um patrimônio cultural imaterial e/ou como narrativas de memória social dessas comunidades. Considerou-se, assim como previsto no projeto desenvolvido, quais bens ou práticas culturais estavam sendo apontados e documentados pelos acadêmicos como patrimônios, ainda que estes não tenham sido reconhecidos ou registrados oficialmente como tais.

Para isso, inicialmente, inventariamos os trabalhos criados pelos alunos no período entre 2015 e 2018, o que totalizou 21 documentários³. Desse montante selecionamos dois para a análise que aqui serão apresentados, cujos temas abordados foram: os *Sonhos de Rio Pardo* e a *Galinhada de Venâncio Aires*. A escolha desses dois trabalhos se deu, primeiramente, por serem práticas alimentares referenciais em suas cidades de origem. Além disso, constatamos que ambos traziam um maior número de elementos para análise, tendo em vista que seguiram os critérios pré-estabelecidos solicitados em sala de aula. Outro ponto importante é o fato de que ambos foram disponibilizados na internet pelos estudantes, com acesso livre e gratuito⁴.

Sonhos de Rio Pardo foi um vídeo produzido, em 2015, por sete estudantes, em formato colorido, com duração de cinco minutos e 33 segundos. Nele, os discentes buscaram compreender a história dessa prática alimentar através de entrevistas com quatro sujeitos, sendo eles: uma historiadora, uma *sonheira*, a secretária da Associação dos Sonhos e dos Produtos Caseiros de Rio Pardo e um representante da Secretaria de Turismo da cidade. As entrevistas foram mescladas e entre seus recortes foram utilizados diversos recursos visuais com imagens estáticas ou em movimento. O passado e presente se misturam o tempo todo fazendo com que as imagens ilustrem as falas dos entrevistados e as narrações dos estudantes. E para conquistar os telespectadores, os alunos deram destaque às imagens dos Sonhos sendo produzidos despertando os sentidos que uma comida pode aguçar: visão, audição, tato, olfato e paladar.

O documentário sobre a *Galinhada de Venâncio Aires* foi elaborado em 2018, por cinco alunos, também em formato colorido e com a extensão de quatro minutos e 20 segundos. A estratégia dos estudantes tratou de dividir o vídeo em dois blocos. O primeiro bloco trouxe as informações de suas pesquisas através de legendas com imagens, estáticas ou em movimento, servindo como pano de fundo e que representassem a cidade, sua cultura, bem como a elaboração da Galinhada de forma comunitária. Já o segundo bloco foi dedicado à entrevista com o ex-vereador responsável pela autoria do Projeto de Lei 4.875, de 10 de março de 2011 (VENÂNCIO AIRES, 2011), que instituiu a Galinhada como prato típico do Município de Venâncio Aires. É importante dizer que ambas as produções usaram músicas instrumentais que não se sobressaíram às imagens ou às narrativas, mas que enriqueceram o conjunto das obras.

Com a produção desses materiais também pretendemos refletir como o projeto contribuiu para experiências de formação dos estudantes no ensino de história da alimentação, particularmente para a compreensão e construção dos conceitos de comensalidade, de memória social e de patrimônio intangível no âmbito da alimentação.

A pesquisa que originou o presente texto não apenas contribuiu para a reflexão sobre as maneiras de preservação e/ou de reconhecimento dos saberes locais dos patrimônios gastronômicos como também possibilitou reconhecer as potencialidades das fontes audiovisuais na pesquisa sobre história da alimentação. Elas são suporte e documento⁵, assim como assumem um papel importante enquanto dispositivos de salvaguarda do patrimônio cultural imaterial e das narrativas de memória social, tendo em vista que tais produções.

Quanto à análise, esta se baseou em elementos da categorização na pesquisa qualitativa (GOMES, 2002), inspirada na perspectiva da análise textual discursiva (MORAES, 2003). Por fim, como ferramenta de organização, sistematização e análise das narrativas dos materiais audiovisuais, criamos uma planilha com as principais unidades de significado que emergiram

da literatura da história da alimentação. Desse processo, classificamos as unidades em três macro categorias: comensalidade, memória social e patrimônio cultural imaterial. Tais categorias foram definidas por se apresentarem como elementos constituintes da comida enquanto elemento cultural e de valor simbólico. Consideramos como narrativa tanto as entrevistas concedidas aos discentes, como as elaborações de legendas e narrações dos próprios alunos, incluindo as seleções de sons e imagens determinadas por eles. Após essas definições, transcrevemos as narrativas em busca não só das macro categorias, mas também de possíveis subcategorias que poderiam emergir.

O texto que segue é resultado desse processo de fragmentação, organização, sistematização e interpretação dos dados das duas fontes audiovisuais. Para tanto, ele está dividido em três seções. Na primeira seção apresentamos as práticas alimentares já aqui mencionadas de maneira mais descritiva e linear para melhor contextualização do leitor. Na segunda parte, trazemos as análises e as discussões através das temáticas de comensalidade, gênero (categoria emergente), memória social e patrimônio cultural. Ao longo do texto, os sujeitos entrevistados pelos estudantes serão identificados conforme suas atividades profissionais apresentadas nos documentários. Por fim, tecemos algumas considerações finais acerca das fontes estudadas e dos saberes e fazeres gastronômicos já destacados.

Sonhos de Rio Pardo e a Galinhada de Venâncio Aires: palavras iniciais

O município de Rio Pardo fica cerca de 150 km de distância de Porto Alegre, capital do Rio Grande do Sul. Sua história nos conta que foi uma das primeiras vilas do estado e que sua grande extensão territorial deu origem a mais de 200 municípios. É uma cidade de origem militar e seu desenvolvimento se deu em paralelo às diversas guerras territoriais. Sua colonização é formada, sobretudo, por indígenas, africanos, portugueses e açorianos. Foi referência na produção agrícola e no sistema logístico de escoamento da produção no estado. Sua abundante arquitetura do período colonial, bem como a passagem de Dom Pedro II pela cidade, atraem inúmeros historiadores, estudantes, fotógrafos, arquitetos e interessados em turismo cultural. (RIO PARDO, 2019, n. p.).

Com relação aos Sonhos de Rio Pardo, sua receita teria sido trazida de Portugal por uma moça da família Lisboa, em 1865, que vinha passar os natais em Rio Pardo com a família. Essa mesma família passou a administrar o restaurante da estação de trem, principal meio de chegada à cidade na época, e os Sonhos passaram a ser comercializados por meninos que os anunciavam na estação ou viajantes faziam encomendas e eles eram levados em latas para outras localidades. (LAYTANO 1979; 1981; VOGT; ROMERO, 2009).

Segundo o documentário analisado, anos mais tarde, entre os anos 1960 e 1970, um homem chamado Biágio Soares Tarantino teve acesso a essa receita e decidiu resgatar a comercialização dos quitutes durante as semanas santas. Além disso, Biágio promovia encontros com diversos jornalistas em sua casa e estes, ao retornarem para a capital, comentavam sobre a fama dos Sonhos. A família Pascoal Reina é herdeira direta da Família Lisboa e, atualmente, voltaram a comercializar os Sonhos. De acordo com a secretária da Associação dos Sonhos e dos Produtos Caseiros de Rio Pardo, por muitos anos ele ficou como um segredo dessa família. Mas em 2001 foi oferecida uma oficina de confecção de Sonhos na cidade e houve noventa e seis participantes. E, a partir desse curso, algumas alunas formaram a Associação, atuante até hoje na divulgação e permanência desses saberes e fazeres que envolvem os Sonhos de Rio Pardo. (LEAL *et al.*, 2015).

No tocante a Venâncio Aires, o município gaúcho também se formou, inicialmente, por etnias indígenas, africanas, portuguesas e açorianas. No entanto, a partir de 1853 também recebeu imigrantes alemães, os quais foram os responsáveis pela criação de sociedades que existem ainda hoje como espaço de integração, entretenimento, cultura e lazer nas colônias. “No que tange à religiosidade acentuada dos descendentes de portugueses e dos afrodescendentes, veio somar a fé da colônia alemã e por isso todos sentiam a necessidade de uma capela.” (MOURA, 2013, p. 71). Anos mais tarde, Dom Sebastião Dias Laranjeira, segundo Bispo da Diocese de São Pedro do Rio Grande do Sul, “confirmou através do decreto de criação canônica da Freguesia, confirmando que o nome da capela e o padroeiro da localidade seria São Sebastião Mártir.” (MOURA, 2013, p. 71).

E foi justamente numa festa de São Sebastião de Mártir, padroeiro da cidade, que a *Galinhada de Venâncio Aires* teria sido preparada pela primeira vez, em 1876, conforme o documentário dos estudantes.

Atualmente, é considerada um prato típico da cidade e, segundo um projeto de lei aprovado no ano de 2011, ele ficou incluído entre os símbolos do município de Venâncio Aires como marca de sua culinária e de seu povo. Conforme a entrevista com o ex-vereador, autor do projeto de lei, diversas comunidades religiosas utilizam essa comida para arrecadar fundos para as entidades beneficentes e pessoas necessitadas e, atualmente, aos sábados são vendidos na cidade, aproximadamente, cinco mil pratos de Galinhada. Mas seu principal valor simbólico é ser um importante meio de união familiar, social e comunitária. (BAIERLE *et al.*, 2018).

Comensalidade, gênero e memória social: os sonhos de Rio Pardo e a Galinhada de Venâncio Aires como patrimônio cultural

Sentar-se à mesa, dividi-la com o outro, compartilhar a comida, celebrar o convívio entre os comensais, realizar trocas sociais e afetivas: nada pode ser tão humano quanto a comensalidade. A camaradagem à mesa está registrada ao longo de toda a história da humanidade através de seus ritos, de seus significados políticos, de seus valores, de suas construções sociais e de suas confraternizações. E, neste percurso até aqui, ocorreram muitas mudanças no modo como encaramos o ato de comer e as nossas refeições. Mudanças essas provenientes da maneira que a sociedade se expressa com suas transformações estruturais e familiares, mas o ritual de comer junto resiste! Mesmo que não seja algo exclusivo, o comer acompanhado é típico do humano, conforme observou Montanari (2013). E tal gesto conduz à hospitalidade que traz consigo atributos como o acolhimento, a receptividade, a amabilidade. (PLENTZ, 2007).

Os trabalhos elaborados pelos estudantes trazem a comensalidade de diferentes maneiras. No documentário sobre os *Sonhos de Rio Pardo*, a hospitalidade se apresenta em imagens dos Sonhos fritando, fortalecendo a ideia da preparação envolvida para receber bem os comensais. Ao se referir sobre a história dos sonhos, a secretária da Associação fala que “os jornalistas iam para Porto Alegre e comentavam que haviam tomado um café na casa do Biágio com os famosos Sonhos de Rio Pardo”. É possível perceber a comensalidade presente na memória coletiva sobre a origem dos sonhos e sobre as narrativas da cordialidade e do bem receber.

Ao mesmo tempo, se considerarmos as memórias mais como enquadramentos do que como coisas (POLLAK, 1989), podemos concordar com Santos (2011, p. 108) na observação de que “nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro”. Desse modo, uma primeira inferência na problematização da narrativa da produção audiovisual, especialmente no que se refere ao contexto de produção das informações sobre as reuniões com a classe jornalística, é de que aquilo que parecia ser apenas uma “simples reunião de amigos e de camaradagem à mesa”, como informado no vídeo, certamente incluía propósitos socioeconômicos. Há de se considerar que, historicamente, a boa mesa também foi utilizada como mecanismo para organização de alianças comerciais, políticas e territoriais, evidenciando aqui as representações que a comensalidade pode assumir. (KELLY, 2005). Nessa perspectiva, é importante esclarecer que Biágio Soares Tarantino, além de ter sido um importante defensor da história de Rio Pardo, foi também um ferrenho incentivador do turismo local. Certamente por isso, os encontros com os jornalistas da capital tinham também a intencionalidade de dar visibilidade turística à cidade, uma vez que Biágio assumiu a administração do antigo Hotel Centenário após a morte do seu pai. (LAYTANO, 1979).

No vídeo sobre a *Galinhada de Venâncio Aires*, o ato de comer junto revela-se pela história do prato ser compartilhado em festividades religiosas, comunitárias ou no âmbito familiar desde o século XIX e, conforme relato do ex-vereador entrevistado pelos estudantes, tal prática ultrapassa o viés da hospitalidade ao privilegiar a união e bem-estar social: “vimos que a Galinhada já é de anos, aqui em Venâncio Aires, uma forma de a população, até inclusive, fazer campanhas sociais, de arrecadar fundos para manter entidades.”

A Galinhada é usada como maneira de solidificar essas comunidades, em vínculos fraternos, através dos festejos e eventos, e como meio de fortalecer financeiramente as entidades sociais e religiosas a que pertencem, ou seja, a Galinhada é um rito de comensalidade ao mesmo tempo em que é um ato de doação para o fortalecimento familiar e comunitário. Nessa lógica, ela expressa a forte conexão existente entre a religiosidade e a comida. Sobre esse aspecto, Carneiro (2003, p. 112-122) explica que, na história da alimentação, essa ligação se dá quando “a alimentação assume assim a função de distinguir religiosamente os povos”, ao produzir regras, sentidos e códigos morais. O autor segue seu raciocínio afirmando que “os hábitos e tradições alimentares constituem uma herança cultural [...] e que permanecerá tanto no nível consciente das prerrogativas religiosas ou dietéticas como no nível inconsciente da mentalidade e dos gostos coletivos.”

Ainda sobre a comensalidade, um fragmento de entrevista no vídeo *Sonhos de Rio de Pardo* diz o seguinte: “Biágio Soares Tarantino resgatou essa receita e criou em Rio Pardo umas semanas santas, que tinham como caráter, unir os artistas plásticos, jornalistas para que revertesse alguns valores para a restauração da Igrejinha São Francisco.” Aqui, além da comunhão e preservação desses símbolos religiosos representados pela “*Igrejinha*”, compreendemos que a união das classes intelectual e eclesiástica da época visavam também aspectos de desenvolvimento econômico local. E isso pode ser confirmado na medida em que as Semanas Santas se tornaram um dos produtos turísticos religiosos de Rio Pardo até os dias atuais, congregando grande número de participantes nesses eventos, conforme confirmou Castro (2007).

Raramente esses acontecimentos sociais se dão sem a oferta e consumo das iguarias típicas locais. Elas são mais um dispositivo agregador entre as pessoas, pois como bem dizem Lima, Ferreira Neto e Farias (2015, p. 518), “nesses momentos come-se, não necessariamente por fome, mas pelo prazer do convívio, ainda que temporário.” Esta afirmação é reforçada pelas imagens selecionadas pelos alunos no vídeo sobre a *Galinhada*, especialmente quando aparecem pessoas reunidas em um salão comunitário servindo-se da iguaria, tanto para ser consumida no local junto com os demais, como para levar para suas casas, através de potes,

vasilhas ou mesmo panelas, para degustarem com suas famílias, como uma refeição festiva e diferenciada de final de semana.

As narrativas dos *Sonhos de Rio Pardo* também procuram imprimir que a prática alimentar congregava as pessoas no âmbito familiar, conforme o relato da secretária da Associação: “A receita do Sonho de Rio Pardo foi trazida de Portugal por uma moça da família Lisboa que vinha passar os Natais em Rio Pardo com a família”, e as legendas complementam a fala ao informar que isso se deu por volta de 1865.

É possível inferir que a visitante portuguesa preparava a receita para seus parentes, afinal ela chegava na época das festas natalinas, uma data com grande apelo à união familiar. DaMatta (1987, p. 22, tradução nossa) afirma que a culinária é um modo “de expressão e afirmação de uma identidade nacional, regional ou local, ou mesmo a identidade de uma família [...] onde essencialmente o ato de comer materializa os estados emocionais e as identidades sociais.” Assim, os Sonhos passaram a fazer parte dos encontros da família Lisboa, como em saraus, por exemplo, criando uma ligação afetiva com a receita nesses momentos de confraternização. (VOGT; ROMERO, 2009).

Além da comensalidade, uma categoria importante emergiu na análise de ambos os vídeos: o gênero. Em relação ao *Sonhos de Rio Pardo*, as informações da fonte audiovisual comunicam que eles eram, inicialmente, confeccionados pelas mulheres da família Lisboa e passaram a ser vendidos pela mesma família na estação de trem. Na sequência, surge uma legenda informando o seguinte: “Biágio Tarantino resgatou a receita e entre 1960 e 1970 o sonho voltou a ser comercializado”. Este ponto da narrativa merece atenção, pois salienta que foi um homem que resgatou a receita, o que parece um tanto estranho para uma época em que a cozinha era tida como um espaço pertencente à mulher. Além disso, pode-se ver ao longo do vídeo que os Sonhos eram feitos por mulheres para suas famílias. Os anos passam e quem mantém a tradição, atualmente, também são mulheres, as chamadas *sonheiras*.

A *Galinhada de Venâncio Aires* é totalmente feita por equipes masculinas. As imagens dão destaque aos homens, que mexem constantemente os panelões fumegantes em grandes fogões à lenha, com força, com uma grande colher de pau. Através dessa narrativa audiovisual é possível refletir sobre algumas questões de divisão sexual do trabalho relacionadas ao ato de cozinhar e de como emergem as relações de gênero nestas funções, em razão de que há correntes que apontam a presença maciça das mulheres exercendo o ato de cozinhar como profissão, mas de forma que seguem refletindo o doméstico no público, sendo responsáveis por refeições cotidianas ou pela confeitaria. (COLLAÇO, 2008; DEMOZZI, 2012). Enquanto o homem, segundo Venturini e Godoy (2017, p. 51), nesse mesmo lugar, “constitui-se como um

acontecimento, sinalizando que se ele está nesse lugar é porque é sucesso”. Logo, sua atuação abrange as atividades de destaque, como por exemplo, a cozinha quente, responsável pelos pratos principais, enquanto que o trabalho feminino muitas vezes fica relegado como um “mero auxílio”.

O processo de análise dos documentários demonstrou que uma discussão sobre as duas culinárias sob o viés da categoria gênero era necessário pois, no conjunto, elas demonstravam marcadores culturais de diferença e identidade. Consideramos importante dar visibilidade a estes marcadores nas relações entre homens e mulheres nesses territórios, pois por um longo período a área doméstica foi destacada como um lugar alusivo ao universo feminino, enquanto as cozinhas profissionais pertenciam ao ambiente masculino. (ASSUNÇÃO, 2008). Nesse sentido, conforme destacaram Resende e Melo (2016), o principal motivo do espaço público ser dominado pelos homens seria sua representação de provedor da família, onde então desempenha suas características viris, de poder, firmeza e perseverança; enquanto que no espaço doméstico as mulheres exercem suas funções de cuidado, zelo e ensino. No caso de Biágio, muito embora ele não fizesse os Sonhos propriamente ditos, ele os via como um importante símbolo histórico-cultural e econômico da cidade, confirmando o raciocínio das autoras em que os homens tocam os negócios enquanto as mulheres cuidam da alimentação familiar ou reproduzem seus fazeres domésticos no âmbito profissional.

Essa divisão sexual do trabalho fica nítida quando realizamos a comparação das duas fontes audiovisuais, pois as mulheres são as responsáveis pela doçaria, no caso dos Sonhos, enquanto que os homens são os responsáveis pela cozinha quente, representada pela Galinhada, remetendo às oposições doce-salgado, quente-frio, reimoso-manso ou cru-cozido elencadas por Woortmann (2008), Lévi-Strauss (1969, 2004 [1968]) e DaMatta (1984).

DaMatta (1984) afirma que essas dicotomias promovem a reflexão sobre diversas situações, transformações e simbolismos sociais. Por exemplo, ao ver as imagens dos homens chefiando e executando o cozimento da Galinhada, nota-se que é uma atividade que necessita de força e resistência ao calor, o que termina por destacar as características de virilidade e liderança desses homens perante sua comunidade, ou seja, as imagens transmitem a noção de força, iniciativa, controle, comando e colaboração para com o coletivo em que estão inseridos. Embora também possa ser visto como um ato de altruísmo, é importante considerar que não existem atos neutros e, ao se doarem a uma causa, esses sujeitos, mesmo que não ganhem nenhum valor monetário, acabam por ganhar respeito e credibilidade perante seu grupo. Mauss (2003 [1950]), através do seu conceito de “economia do dom”, explica que serviços voluntários promovem ganhos indiretos, pois corroboram para a construção de alianças e aceitação numa

comunidade, fazendo que esses indivíduos tenham maior destaque e valorização social. Nesse sentido, o papel do homem na cozinha, no preparo da Galinhada, assume uma posição hierárquica superior, de autoridade e de reconhecimento público.

E ao ponderar sobre as mulheres no *Sonhos de Rio Pardo*, emerge o cenário doméstico da receita familiar passando de geração em geração. Ao se deslocarem para o espaço público, elas passam apenas a “reproduzir” determinadas práticas. O tema visto sob a categoria de gênero, permite ainda refletir sobre as atividades que as mulheres acabam exercendo em outros cenários de atuação. Oliveira, Bisneto e Souza (2010, p. 4) apontam, por exemplo, que no espaço público “geralmente as mulheres são encaminhadas para trabalhos mais delicados como confeitaria, saladas, sopas e caldos.” Ou seja, o que se percebe é que há uma construção discursiva da cozinha pública, que ao longo do tempo, se fundamenta na não visibilidade do trabalho feminino, bem como na sua exclusão e/ou inferiorização de forma que aproxime o seu fazer ao fazer doméstico, enquanto que o homem é visto como um ser produtivo, competente e especializado.

Além da comensalidade e do gênero, os dois vídeos foram igualmente analisados pelas categorias da memória social. A comida, mais do que nutrir biologicamente, desperta sentimentos de pertencimento, memórias infantis, familiares, de experiências, de vivências e convivências. E, nessa sintonia de sentimentos, é que a comida vai perpassando por gerações, entremeada de memórias, ao mesmo tempo em que vai se transformando pela cultura que a cerca. Assim como argumentaram Amon e Menasche (2008), acreditamos que a comida comunica e, por esta razão, constitui e é constituída por narrativas de memória social.

Em *Sonhos de Rio Pardo*, os estudantes fazem os telespectadores refletirem:

O que você sente quando experimenta algo pela primeira vez? E quando experimenta algo com uma conotação histórica? A alimentação desencadeia uma série de sentidos, seja ela visão, aroma e até mesmo audição. Alguns alimentos, nos levam à um túnel do tempo, trazendo sensações que vivemos, e que julgamos ter perdido, as lembranças. (LEAL *et al.*, 2015).

Nesse momento é quase impossível a quem assiste ao vídeo não lembrar de algumas experiências alimentares. A narração e as imagens despertam essa curiosidade no telespectador ao mostrarem Sonhos açucarados, macios e quentinhos, aguçando o sentimento de aconchego e arrebatamento que os Sonhos podem proporcionar. E é também através desses sentimentos e afetos que a comida vai sendo tomada por simbolismos e nos liga a determinados grupos ou localidades pois, conforme Halbwachs (1990), nossas memórias nunca são totalmente individuais, mas criadas a partir de memórias coletivas, porque nossas lembranças são

construídas dentro dos grupos sociais em que estamos congregados, como na família, com os amigos, na escola, na religião.

Como já mencionado anteriormente, inicialmente os Sonhos eram feitos e saboreados somente em família, mas “*essa mesma família [Lisboa], mais tarde administra o buffet, como chamavam na época do trem, da passagem do trem, e os Sonhos, eram comercializados em balaios, por meninos, que anunciavam na estação,*” diz a secretária da Associação no vídeo analisado. Com a comercialização na estação de trem, os Sonhos passam a ser consumidos em viagens ou levados como *souvenirs* ajudando a construir a paisagem local e um lugar de memória através dos relatos dos viajantes.

Para Pierre Nora (1993), os lugares de memória são constituídos por alguns elementos, pois são lugares onde a memória social se estabelece podendo ser compreendida pelos sentidos; são lugares que conquistaram a finalidade de fundamentar memórias coletivas e são lugares representativos pois, através deles, memórias sociais e identidades coletivas se anunciam e comunicam.

A história dos Sonhos e da Galinhada mostra que ambas as culinárias saíram da cozinha familiar e passaram a fazer parte de um cotidiano coletivo, produzindo um imaginário e uma identidade comunitária. Assim, a memória está ligada à experiência vivida, sentida, compartilhada ou imaginada. (SILVEIRA; KAHMANN; OLIVEIRA, 2019). No entanto, essa memória nunca é um resgate. É sim um processo contínuo de ressignificação e reconstrução de maneira fluida. (HALBWACKS, 1990).

Por essa razão, as práticas alimentares nos dizem muito sobre um grupo social na medida em que revelam seus valores, seus hábitos, suas crenças, seus fazeres do cotidiano, suas atitudes e suas escolhas. Nesta lógica, a historiadora Sílvia de Barros entrevistada no *Sonhos de Rio Pardo* (2015) menciona:

O Sonho de Rio Pardo é um produto que nos identifica. Eu vejo uma importância maior ainda no Sonho de Rio Pardo, que é a possibilidade que ele tem dado de resgatarmos a nossa história. E aquela história que eu considero, pelo menos como professora de história como a verdadeira história, que é a história do cotidiano, como se faziam as coisas como se preparava esse sonho, que tipo de ingredientes eram usados nos Sonhos como ele era feito.

Sobre esse aspecto, Amon e Menasche (2008, p.16) destacam que a ligação entre a “comida e a memória está fundamentada na ideia de que a comida tem uma dimensão comunicativa”. Seguindo esse raciocínio, Rocha (2010) compreende que a comida está demarcada por uma linguagem, ou seja, como um meio de comunicação de valores simbólicos

de um grupo. Isso quer dizer que, através da comida, podemos elaborar narrativas que expõem as tessituras envolvidas na construção de uma identidade social comunitária.

Nesse sentido, quando surgem imagens das *sonheiras* passando pela estação de trem, hoje totalmente desativada, entrecortada por imagens atuais do dia a dia, esse recorte nos comunica que os Sonhos são a ligação entre o passado e o presente, e que os valores, os aspectos simbólicos e as identidades coletivas permanecem vivas, mas entremeados por novos hábitos e costumes, assim como abordaram Amon e Menasche (2008) na análise sobre receitas de famílias judias.

Rocha (2010, p.3) também assevera que a comida usufrui de uma posição central na composição identitária das mais diversas sociedades. Mas ressalta que essas manifestações de identidade se encontram de maneira fluida, diversificadas, mutantes e emergentes, pois as “identidades não nascem como algo genuíno, e sim como algo construído.” Assim também ocorre com a culinária da Região do Vale do Rio Pardo, oriunda de fusões, de mesclas culturais, de complexidades e de diversas etnias, evidenciada através de rituais, dos ingredientes escolhidos e utilizados, das maneiras de fazer e de servir seus alimentos. Como observaram Simon e Silveira (2016, p. 213) em relação à mesma região, “a identificação dessas características na culinária regional [...] devem ser vistas na perspectiva de um processo complexo e intercultural [...] com integração e adaptação.”

Conforme a narrativa da produção audiovisual *Sonhos de Rio Pardo*, a miscigenação cultural e alimentar está presente na história do município de Rio Pardo, coadunando com o complexo triétnico (indígenas, africanos e portugueses) que marca a história da alimentação do Brasil. Contudo Carneiro (2007, p.79) afirma, “assim como há um complexo triétnico na composição do Brasil, ao mesmo tempo não são apenas essas três etnias, mas a tradição cosmopolita, global, que através dessas etnias se entrecruza e vai compor [...] este ponto de fusão mestiça, que vai constituir complexos alimentares regionais”.

Tanto no *Sonhos de Rio Pardo* como no *Galinhada de Venâncio Aires*, as narrativas não comunicam necessariamente a pluralidade étnica ou uma fusão mestiça. Ao contrário, colocam em evidência uma narrativa que, conforme enquadramento de memória percebido no audiovisual, busca identificar as duas culinárias a uma herança portuguesa. No caso dos Sonhos, estes são identificados como legado de portugueses e açorianos em Rio Pardo. Além disso, as imagens dos prédios históricos que foram selecionadas pelos alunos e compuseram o vídeo reforçam que o passado português, mesmo que com dificuldades em meio aos avanços da urbanização, permanece no presente, assim como os Sonhos. No caso da galinhada, o documentário dos estudantes informou se tratar de um prato oriundo da culinária luso-brasileira,

tendo em vista que é feito à base de arroz e frango. Conforme a descrição feita pelos discentes: *“a Galinhada tem ares na mistura luso-brasileira. Especialmente devido aos seus principais ingredientes, a carne de frango e o arroz. Culturas portuguesas que se tornaram fundamentais no cenário alimentar do nosso país.”*

A narrativa sobre a galinhada como herança portuguesa merece algumas ponderações. Cascudo (2004) observa que os portugueses fomentaram muito nossa construção alimentar, sendo que tinham obstinação em plantar arroz, pois o consideravam como “digno do patrimônio alimentar”. O autor (2004) afirma que desde o século XVI eles misturavam arroz e galinha e, no século XVII, passaram a utilizar esses ingredientes para pratos mais elaborados para banquetes de gala. Todavia, é importante considerar a diferença étnica na população de Venâncio Aires. Diferentemente de Rio Pardo, Venâncio Aires recebeu imigrantes alemães e forte influência dessa cultura. Estudos realizados por Simon (2014) e Azambuja (1999) observaram que a galinhada era prato típico dos finais de semana nas colônias alemãs. Simon destaca que

A galinhada - Hühnerreis, galinha com molho e a galinha recheada – Gefülltes Backhähnchen são outras preparações típicas de domingo nas famílias, sempre acompanhadas de saladas verdes colhidas da horta. [...]A galinhada, nesse sentido, era o típico prato de domingo, de visita ou até mesmo dos dias chuvosos, nas residências dos descendentes de alemães. Para a produção desse prato, utilizava-se a galinha criada solta, aquela que fica em contato direto com a terra e que se alimenta dos nutrientes naturais, características que deixam a carne mais firme e saborosa. (SIMON, 2014, p. 97).

Em estudo mais recente, ao analisar os diários de quatro viajantes europeus sobre os hábitos alimentares no Rio Grande do Sul oitocentista, Simon (2019) relata que os alemães Carl Seidler e Robert Avé-Lallemant destacaram a criação e o consumo de galinhas nas regiões de núcleo de colonização. Se por um lado o vídeo da galinhada oculta as relações do prato com a cultura dos imigrantes alemães, por outro, ele também permite-nos perceber a inserção de produtos industrializados como o extrato de tomate e corante na receita da Galinhada. Da mesma forma ocorre com os Sonhos, cuja produção incorporou o uso de tecnologias como a batedeira, expressando que

[...] as cozinhas estão em permanentes transformações. As culturas alimentares, sejam quais forem os tempos e espaços, estão postas em situações de confrontos que podem levar a certas rupturas, diante da implementação de novas técnicas, de novas formas de consumo, da introdução de novos produtos e do encontro e fusão dos mesmos, a partir da inovação e da criatividade. Estas novas transformações da cozinha acabam sendo absorvidas ou “digeridas” pela tradição, que em patamares seguintes cria novos modelos, adaptados aos modelos convencionais precedentes. Nesse sentido, a ruptura ao provocar

certa revolução culinária traz em seu bojo os traços de novo modelo de transição, ainda que marcados pelo convencional e pelo tradicional. (SANTOS, 2011, p.107).

Mas não é frutífero restringir a memória social somente às questões de identidade, pois ela envolve outros aspectos transdisciplinares, éticos e políticos; lembranças, esquecimentos, silenciamentos e múltiplas relações diminutas. (POLLAK 1989; GONDAR, 2016). E tais aspectos podem ser aplicados à temática do patrimônio cultural imaterial pois, “assim como ocorre no campo conceitual da memória social, o patrimônio é fruto de seleções de determinados elementos para a preservação.” (SILVEIRA; RAMOS, 2016, p.24).

Mas como definir o que se enquadra na condição de patrimônio cultural imaterial? Oliven (2009) descreve que tal definição é muitas vezes dificultosa, tendo em vista a fluidez e alteração de algumas práticas ao longo dos anos, como a inserção de novas tecnologias, por exemplo e, que além de fazerem sentido a uma comunidade, as práticas culturais devem ainda ter uma regularidade, conforme pode ser visto em ambos os casos aqui estudados.

Por isso convém elencar que, pelos idos de 2003, a Unesco determinou que o patrimônio cultural intangível “passa pelas práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas [...] que as comunidades, os grupos, reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural.” (SANTILLI, 2015, p. 587). Ou seja, leva-se em consideração as mais diversas manifestações ligadas à cultura como ritos, festas, culinárias, trabalhos manuais, linguagens, artes, dentre outras.

Seguindo o pensamento de Juliana Santilli (2015), no Brasil a preocupação com a segurança do nosso patrimônio cultural imaterial surge em nossa Constituição Federal de 1988. Contudo, somente nos anos 2000 ela se fortalece, através da criação do Programa Nacional de Patrimônio Imaterial (PNPI), juntamente com o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial e o Inventário Nacional de Referências Culturais (INCR). O foco dessa legislação, além de estabelecer critérios para a determinação do patrimônio cultural imaterial nacional, objetiva responsabilizar o Estado a recensear, catalogar, reconhecer, salvaguardar e divulgar a cultura nacional. Com isso pretende-se também obter o reconhecimento e a valorização dos saberes e técnicas das comunidades envolvidas, buscando sua inclusão social e seu desenvolvimento socioeconômico, sem descartar aspectos ambientais e respeitando suas singularidades.

Ao trazer essas noções ao campo gastronômico fica evidente que, na atual sociedade globalizada, as questões de patrimonialização da cultura alimentar em seus aspectos materiais

e imateriais se fazem presentes como maneira de resistir e preservar essas referências culturais, além de buscar combater a galopante homogeneização que vem modificando os hábitos alimentares cotidianamente.

Contreras Hernández (2005, p. 130) ressalta que o decurso da globalização conjecturou para o “desaparecimento de muitas manifestações ou produções de caráter local: desde as variedades vegetais e animais até as línguas, tecnologias e qualquer tipo de costumes e instituições socioculturais. Enquanto [...] outras se expandem e se generalizam.” No entanto, o autor (2005, p. 139) expõe que nesses processos da homogeneização alimentar também existem muitas formas de “resistência” que buscam a “revalorização dos sabores tradicionais”, dos pratos típicos e das tradições culinárias.

Nessa lógica, no município de Venâncio Aires, a Galinhada passou a ser considerada como prato típico local, através do Projeto de Lei n. 4.875 de 10 de março de 2011, de autoria do então ex-vereador Marcolino Coutinho - PTB, que diz:

Fui vereador de 2009 até 2012. Foi um orgulho para mim servir à comunidade de Venâncio Aires, fazendo um bem a todos. Naquele período fiz um Projeto de Lei, colocando Venâncio Aires no ranking, em termos nacionais, inclusive, dizendo que o prato típico de Venâncio é a Galinhada. E nós, lá da Câmara de Vereadores, tivemos essa felicidade de fazer esse projeto e ser aprovado. Eu acho que é um orgulho para Venâncio Aires, é um prato diferenciado de outros locais. (BAIERLE *et al.*, 2018).

De acordo com Santilli (2015, p. 593) reconhecer, registrar e valorizar bens culturais como patrimônio intangível exige engajamento dos diversos grupos sociais envolvidos, "obrigando aos poderes públicos a promover ações de salvaguarda e apoio para sua continuidade." Desta forma, deve haver o comprometimento para a "oferta de melhores condições sociais e materiais de transmissão, reprodução que possibilitem sua existência, ou seja, tais medidas devem prever a promoção, divulgação e valorização dos executantes."

No entanto, a autora (SANTILLI, 2015) também deixa claro que esse reconhecimento às práticas alimentares não deve se destinar à certificação de receitas de pratos, mas sim aos processos culturais que as envolvem como ritos de comensalidade, formas de expressão, saberes e técnicas singulares e atribuições de sentido para sua comunidade.

Em função disso, a lei promulgada em Venâncio Aires disserta em seu segundo artigo que “a Galinhada fica incluída entre os símbolos do Município de Venâncio Aires, como marca de sua culinária e de seu povo, pois a mesma se tornou um prato especial para promover ações que beneficiam entidades.” (VENANCIO AIRES, 2011, p. 1). Ademais, a Galinhada, ao ser

declarada como prato típico, além de solidificar seu valor comunitário, também passa a representar a cidade fora de seu território, uma vez que passa a ser difundida e valorizada através de importantes eventos e festividades oficiais. Também cabe ressaltar que há diferenças entre a *Galinhada de Venâncio Aires* e as Galinhadas Goiana e Mineira, também consideradas pratos típicos de seus estados, ampliando assim suas peculiaridades e seu valor simbólico. (CHAVES; FREIXA, 2007).

Em Rio Pardo, embora seja uma cidade que possui ampla documentação e estudos a respeito de sua história, não há qualquer legislação em favor dos Sonhos. Além disso, a participação do representante político, na fonte audiovisual dos discentes, se resume a uma única fala na qual informa que “o Sonho juntamente com o Filé de Traíra e o Peixe Frito, são na área gastronômica nosso carro chefe, com turismo, questão cultural e turística do município.” (LEAL *et al*, 2015).

Logo, temos aqui duas visões bem distintas com relação à patrimonialização, pois a legislação municipal de Rio Pardo foca no patrimônio cultural material e data de 1980, época em que o Brasil desenvolve uma série de políticas de preservação de edificações históricas urbanas como maneira de solidificar a construção de uma imagem nacional, a partir dos interesses políticos no período da ditadura. (FONSECA, 1996). Não havendo, desde então, nenhuma alteração dessa lei e, muito menos, criação de lei que abarque os bens culturais intangíveis.

Além disso, os processos de patrimonialização em níveis estaduais e municipais são de vital importância para o Brasil, pois levam ainda em consideração a diversidade cultural de nosso país, para que o mesmo não reduza “o patrimônio cultural de uma sociedade às expressões de apenas algumas de suas matrizes culturais” e, assim, possa se aproximar dos “contextos multiétnicos, multirreligiosos e extremamente heterogêneos, que caracterizam as sociedades contemporâneas.” (FONSECA, 2009, p. 67-73).

Conforme já foi declarado anteriormente, a alimentação tende a trazer recordações de momentos vividos pelos indivíduos, construindo uma memória coletiva e narrativas identitárias. E, nesse sentido, Giustina e Selau (2009) salientam que este conhecimento precisa ser registrado com vistas a evitar sua total perda, preservando-o e transmitindo-o às futuras gerações, consolidando essas identidades, assim como seus aspectos culturais materiais e imateriais.

Levando isso em consideração, a secretária da Associação narra que “Na década de noventa foi criada uma oficina de confecção de Sonhos e nós tivemos noventa e seis participantes.” E uma sonheira complementa “Teve um curso né? E foram poucas que

continuaram nos Sonhos mesmo. Aí a gente veio e montou uma Associação, umas vinte, aí depois aumentou um pouquinho.” E a secretária finaliza “Por muitos anos ele ficou como um segredo de família. Nós ficamos em dúvida se nós deveríamos ensinar a confeccionar os Sonhos ou se o sonho deveria ficar exatamente na mão daquela família.” (LEAL *et al.*, 2015).

Embora os estudantes não tenham divulgado os ingredientes, nem o modo de fazer dos Sonhos, há diversos trechos, ao longo do vídeo, das *sonheiras* os confeccionando, inclusive uma delas relata que ele possui técnicas que o diferenciam de outros tipos de Sonhos. “Quando a gente aprendeu, ela ensinou como fazer, como cozinhar a massa como bater, como fritar... aí depois a gente com o tempo, foi pegando. Erramos acho que umas cinco receitas ou mais, até pegar o jeitinho né? Porque ele tem todo um segredo.” (LEAL *et al.*, 2015). Mesmo que diversos livros sobre a história de Rio Pardo tragam sua receita, não há muitos detalhes de suas técnicas, tornando-o como algo exótico ou exclusivo daquela localidade, criando um imaginário em torno do sonho e fortalecendo a narrativa identitária daquele povo.

Nos trechos acima, fica claro o movimento feito para se manter e preservar essa tradição alimentar parte da comunidade e constata-se a importância da organização coletiva das mulheres *sonheiras*. Embora não seja evidente quem promoveu a oficina para a transmissão desta tradição alimentar, a preservação dessa prática gastronômica é uma luta feminina, de mulheres que se organizaram coletivamente de maneira formalizada, em busca de fortalecimento da tradição, e também como uma possibilidade emancipatória através da geração de renda oriunda do seu trabalho.

Seguindo essa linha de raciocínio, a Galinhada, por ser um prato conhecido das mesas do estado do Rio Grande do Sul, tem sua tradição preservada, através das gerações, pela oralidade, pela observação das rotinas familiares ou do trabalho comunitário. Não é algo exclusivo de Venâncio Aires, mas o ex-vereador entrevistado explica que ela é feita “com alguns temperos específicos, e cada um, cada comunidade tem um toquezinho diferente, mas no fim o gosto é saboroso em todos os sentidos.” (BAIERLE *et al.*, 2018). Isto posto, a diferenciação de sabor entre as próprias comunidades venâncio airense, através do uso de diferentes temperos, são formas de singularização entre elas, construindo identificações mais específicas ainda. Além disso, o que se destaca nessa prática alimentar não é apenas sua receita, mas todo o simbolismo, valores, memórias afetivas e costumes que a cercam.

À vista disso, Fava, Azevedo e Caldeira (2019, p.194) mencionam, mais especificamente, que identidades gastronômicas “configuram-se como as formas de identificação por meio das produções e práticas culinárias de determinado grupo, que a partir destas se destacam e diferenciam de outros grupos em relação aos seus hábitos alimentares.”

Nesta lógica, as autoras (2019) comentam que boa parte dos costumes alimentares podem ser considerados como herança dos antepassados, pois instauram ligações entre as diferentes gerações de um povo, em um movimento que procura manter a transmissão dos conhecimentos alimentares e de suas atividades identitárias da culinária como alimentos, bebidas, hábitos, costumes, cerimônias, protocolos, dentre outros aspectos.

Assim sendo, a comensalidade e as memórias coletivas estão entrelaçadas, pois mesmo que nosso paladar mude com o passar do tempo, nossa consciência é permeada pelas nossas descobertas alimentícias iniciais da mesma maneira que nossos aprendizados sociais. Além disso, poderíamos considerar o que observou Santos (2011, p. 108): “uma comunidade pode manifestar na comida emoções, sistemas de pertinências, significados, relações sociais e sua identidade coletiva.” Portanto, um povo pode ter na comida diferentes formas de narrar e comunicar histórias e memórias.

Considerações finais

Ao descrever e analisar as práticas culturais gastronômicas *Sonhos de Rio Pardo* e *Galinhada de Venâncio Aires*, podemos compreender que as duas possuem elementos que as caracterizam como narrativas de memória social e de patrimônio cultural imaterial. No entanto, é importante destacar que, embora apresentem as conexões entre comensalidade, memória social e patrimônio intangível, o fazem de maneiras distintas.

Ao longo de sua história, os Sonhos de Rio Pardo foram se consolidando como patrimônio cultural sob seu viés comercial, como um produto turístico, histórico e cultural. Seus ritos de comensalidade passaram do nível familiar ao nível público, construindo narrativas de memória local. No entanto, se percebe que hoje há grande esforço em tentar manter essa memória com certa duração e estabilidade, pois o envolvimento político, comunitário, bem como a comercialização dos Sonhos já não ocorre como em seus áureos tempos. Nesse sentido, é importante enfatizar o esforço de mulheres e o trabalho feminino na conservação dos saberes e fazeres dessa prática gastronômica, pois através da organização coletiva das *sonheiras*, uma memória coletiva resiste ao manter peculiaridades, costumes e hábitos desse município. Nessa linha, parece importante dizer que a patrimonialização não se faz presente de forma oficial e que poderia ser uma maneira de dar reconhecimento e ampliar a força simbólica que os Sonhos possuem, buscando enaltecer as técnicas, os grupos envolvidos, promovendo sua inclusão social e seu desenvolvimento socioeconômico.

No tocante à Galinhada de Venâncio Aires, embora também tenha uma tendência comercial, ela se alicerçou na filantropia comunitária. Suas práticas de comensalidade se

evidenciam nas integrações sociais, sejam elas familiares, religiosas ou de companheirismo. Um aspecto destacado ao longo desse artigo foi a projeção dos homens como principais mentores dessa prática, quando na verdade também é um alimento produzido no cotidiano do espaço privado ou doméstico por mulheres. Assim, as festas e eventos comunitários tornam-se também um local de prestígio social masculino. Com relação à preservação desse preparo gastronômico, por possuir um grande envolvimento das famílias e comunidades, ele se torna preservado de forma natural e cotidiana através da história oral e dos conhecimentos passados de geração em geração. Reforça esse aspecto o fato das forças políticas locais balizarem esse bem cultural através da patrimonialização da Galinhada como prato típico e símbolo municipal, fazendo com que se incentive a preservação e/ou a invenção das tradições (HOBBSAWM, 1984), as referências culturais e identidades coletivas desse povo.

Como narrativas de memória social, as práticas analisadas comunicam sentidos, valores e histórias, assim como silenciam e atualizam no presente aquilo que os grupos querem ou necessitam informar, esquecer ou dar visibilidade. Esse processo ocorre porque, sendo a memória uma reconstrução continuamente atualizada do passado no presente, ela atua com funções de gestão das experiências do passado e dos sentidos partilhados que dão sustentabilidade às identidades, imprimindo coesão e unidade. Para compreendê-las, foi necessário problematizar aquilo que se apresenta como narrativas de memória social nos Sonhos e na Galinhada. Ao fazer isso, compreendemos que essas culinárias comunicam questões sociais e culturais vinculadas ao gênero, assim como a um enquadramento de memória que as relacionou à ideia de um legado exclusivamente português.

Diante do que foi até aqui exposto, entendemos que através das narrativas dos documentários foram encontrados os conceitos de comensalidade, de memória social e de patrimônio cultural imaterial no âmbito da alimentação. Desse modo, ficou evidente que o projeto *NOSSA CULINÁRIA, NOSSO PATRIMÔNIO*, desenvolvido na disciplina de *História da Alimentação: cultura e sociedade*, do Curso Superior Tecnológico de Gastronomia, da Universidade de Santa Cruz do Sul (UNISC), possibilitou às/aos estudantes experiências de formação acerca desses conceitos, contribuindo para o registro e identificação das práticas culturais consideradas pelas comunidades como referências de sua cultura e identidade.

São muitas as potencialidades dos registros audiovisuais na pesquisa e no ensino de história da alimentação, pois são fontes documentais que possuem enorme peso de testemunho, visibilizando narrativas e sentidos de sujeitos envolvidos diretamente nas práticas alimentares. Neste artigo, estas fontes dialogaram com referenciais teóricos cuja perspectiva de análise concentrou-se no âmbito da Memória Social. Contudo, as alternativas de abordagem das

práticas culinárias aqui interpretadas não se esgotam nestas fontes. Tanto em relação ao *Sonhos de Rio Pardo*, como em relação à *Galinhada de Venâncio Aires*, outras perguntas podem ser feitas e outros procedimentos podem ser adotados. Praticamente não existem estudos sobre estas práticas culturais, sobre as mudanças e as permanências desses pratos ao longo dos anos e as disputas em torno da construção de suas memórias coletivas. Embora não tenha sido nosso objetivo esgotar estas possibilidades, esperamos que este texto contribua para a construção de novos caminhos investigativos.

Referências

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. *Sociedade e Cultura*, Goiânia, v.11, n.1, p. 13-21, jan./jun. 2008. Disponível em: <https://doi.org/10.5216/sec.v11i1.4467>. Acesso em: 08 abr. 2019.

ASSUNÇÃO, Viviane Kraieski de. Comida de mãe: notas sobre alimentação, família e gênero. *Caderno Espaço Feminino*, v.19, n.1, p. 233-253, Jan./Jul. 2008.

AZAMBUJA, Lissi Bender (Org.). *Forno e fogão: como no tempo de nossos avós = Kochen und Backen : Wie Unsere Grosseltern*. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 1999.

BAIERLE, Cristiane Pires et al. *Galinhada de Venâncio Aires*. 2018 (4m20s). Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=01kQHm6aVFo>. Acesso em: 01 ago. 2019.

BELLOTTO, Heloísa Liberalli. Patrimônio documental e ação educativa nos arquivos. *Ciências e Letras*, Porto Alegre, p. 151-166, jan./jun. 2000.

CARNEIRO, Henrique Soares. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. 2. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CARNEIRO, Henrique Soares. História da alimentação no Brasil. In: MIRANDA, Danilo Santos de; CORNELLI, Gabriele. (Org.). *Cultura e Alimentação. Saberes alimentares e sabores culturais*. São Paulo: SESC, 2007. p. 71-79.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

CASTRO, Claudiana Y. *As representações sociais sobre o patrimônio histórico-cultural e a folheteria turística de Rio Pardo (RS): um estudo exploratório*. 2007. 137f. Dissertação (Mestrado) – Universidade de Caxias do Sul, 2007.

CHAVES, Guta; FREIXA, Dolores. *Larousse da cozinha brasileira: raízes culturais da nossa terra*. 1. ed. São Paulo: Larousse, 2007. 109 p.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas. *Caderno Espaço Feminino*, v.19, n.1, p. 143-171, jan./jul. 2008.

CONTRERAS HERNÁNDEZ, José. Mudanças econômicas e socioculturais e o sistema alimentar: patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Orgs.) *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p. (Antropologia e Saúde Collection.).

DAMATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?*. Rio de Janeiro: Rocco, c1984.

DAMATTA, Roberto. Brésil: manières de table, manières d'être. *Courrier da Unesco*, Paris, n.5, 1987, p. 22-23. Disponível em: https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000073178_fre. Acesso em: 30 jun. 2019

DEMOZZI, Sabrina Fernanda. Cozinha do cotidiano e cozinha profissional: representações, significados e possibilidades de entrelaçamentos. *Revista História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2012.

FANTIN, Mônica. *Audiovisual na escola: abordagens e possibilidades*. In: BARBOSA, Maria Carmen Silveira; SANTOS, Maria Angélica dos (Orgs.) *Escritos de alfabetização audiovisual*. Porto Alegre: Libretos, 2014. p.47-67.

FAVA, Bruna Mendes de; AZEVEDO, Maria Thereza de Oliveira; CALDEIRA, Regiane. Saboreando o patrimônio imaterial através da memória: cozinha passada de geração em geração em Vila Bela da Santíssima Trindade – MT. *Revista Iberoamericana de Turismo*, Penedo, v.9, n. especial, p. 191-208, 2019. DOI: 10.2436/20.8070.01.125

FONSECA, Maria Cecília Londres. Para além da pedra e cal: por uma concepção ampla de patrimônio cultural. In: ABREU, Regina; CHAGAS, Mário

(orgs.). *Memória e Patrimônio: ensaios contemporâneos*. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009. p.59-79.

FONSECA, Maria Cecília Londres. Da modernização à participação: a política federal de preservação dos anos 70 e 80. *Revista do IPHAN*, n.24, p.153-163, 1996.

GIUSTINA, Adelina Padilha de Souza Della; SELAU, Maurício da Silva. A culinária como patrimônio cultural imaterial. *Cadernos CEOM*, Chapecó, v. 22, n. 31, p.45-68, 2009.

GOMES, Romeu. A análise de dados em pesquisa qualitativa. In: MINAYO, Maria Cecília de Souza (Org.). *Pesquisa social: teoria, método e criatividade*. 21. ed. Petrópolis: Vozes, 2002. 80 p. (Coleção Temas sociais).

GONDAR, Jô. Cinco proposições sobre memória social. In: DODEBEI, Vera; FARIAS, Francisco R. de; GONDAR, Jô (Orgs.). *Por que memória social?* Rio de Janeiro: Híbrida, 2016. p.19-40.

HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo, Editora Vértice, 1990.

HOBBSAWN, Eric. Introdução. In: HOBBSAWN, Eric; RANGER, Terence. *A invenção das tradições*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984. p. 9-23.

KELLY, Ian. *Carême: cozinheiro dos reis*. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2005.

LAYTANO, Dante de. *Guia histórico de Rio Pardo: cidade tradicional do Rio Grande do Sul*. 2. ed. Porto Alegre: AGE, 1979.

LAYTANO, Dante de. *A cozinha gaúcha na história do Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes, 1981. 188 p. (Coleção Temas gaúchos; 22)

LEAL, Juliana Louzada et al. *Nossa culinária, nosso patrimônio: os Sonhos de Rio Pardo*. 2015 (5m33s). Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=8kWGOaC5IhQ>. Acesso em: 01 ago. 2019.

LÉVY-STRAUSS, Claude. O triângulo culinário. In: SIMONIS, Yvan. *A paixão do incesto: introdução ao estruturalismo*. Lisboa: Moraes, 1969. p. 169-176.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido*. São Paulo: Cosac & Naify, c2004 [1968].

LIMA, Romilda de Souza; FERREIRA NETO, José Ambrósio; FARIAS, Rita de Cássia Pereira. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. *Demetra*, v.10, n.3, p. 507-522, 2015. DOI: <https://doi.org/10.12957/demetra.2015.16072>

MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva: forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. In: MAUSS, Marcel. *Sociologia e Antropologia*. São Paulo: Cosac Naify, 2003 [1950]. p. 183-314.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. 2. ed. São Paulo: SENAC-SP, 2013.

MORAES, R. Uma tempestade de luz: a compreensão possibilitada pela análise textual discursiva. *Ciência & Educação*, Bauru, v.9, n. 2, p.191-211, 2003.

MOURA, Maria Zulmira Portella de. *Venâncio Aires buscando raízes*. Venâncio Aires: Traço, 2013.

NORA, Pierre. Entre memória e história. A problemática dos lugares. *Projeto História*, São Paulo, v. 10, p. 7-29, 1993.

OLIVEIRA, Maria F. de; BISNETO, Antônio V. de O.; SOUZA, Ianna L. de. Analisando a gastronomia na perspectiva de gênero. In: *Fazendo Gênero*, 9, 2010. *Anais Eletrônicos*. Florianópolis: UFSC, 2010. Disponível em: <http://www.fazendogenero.ufsc.br/9/>. Acesso em: 15 out. 2019.

OLIVEN, Ruben George. Patrimônio intangível: considerações iniciais. In: ABREU, Regina; CHAGAS, Mário (orgs.). *Memória e Patrimônio: ensaios contemporâneos*. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009, p.80-82.

PLENTZ, Renata Soares. *Dialética da Hospitalidade: caminhos para a humanização*. 2007. 208f. Dissertação (Mestrado) – Universidade de Caxias do Sul, 2007.

POLLAK, Michael. Memória, esquecimento, silêncio. *Revista Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, p. 3-15, 1989.

RESENDE, Aline Marcelina; MELO, Marlene Catarina. Lugar de mulher é na cozinha? Uma análise com Chefs mulheres sob a lógica da dominação masculina. In: Congresso Brasileiro de Estudos Organizacionais, 4, 2016. *Anais...* Porto Alegre: UFRGS, 2016. Disponível em: <https://anaiscbeo.emnuvens.com.br/cbeo>> Acesso em: 25 set. 2019.

RIO PARDO. Prefeitura Municipal. *História do Município*. [2019]. Disponível em: <https://www.riopardo.rs.gov.br/portal/cidade/11/Historia-do-Municipio>. Acesso em: 15 set. 2019.

ROCHA, Carla Pires Vieira da. Comida, identidade e comunicação: a comida como eixo estruturador de identidades e meio de comunicação. *Biblioteca On-line de Ciências da Comunicação*, p. 1-6, 2010. Disponível em: <http://www.bocc.ubi.pt/pag/rocha-carla-comida-identidade-e-comunicacao.pdf>. Acesso em: 02 jun. 2019.

SANTILLI, Juliana. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. *Demetra*; v. 10, n. 3, p.585-606, 2015.

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

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011.

SILVEIRA, Éder da Silva; RAMOS, Eloisa Helena Capovilla da Luz. A produção do conhecimento histórico sobre memória e patrimônio: algumas considerações sobre o uso das fontes e notas preliminares para o professor/historiador em formação. In: NASCIMENTO, José A. Moraes do. (org.). *Centros de Documentação e Arquivos: acervos, experiências e formação*. São Leopoldo: Oikos, 2016. p.13-28.

SILVEIRA, Éder da Silva. *História da alimentação: cultura e sociedade* [plano de ensino. [Santa Cruz do Sul] : Unisc, 2018.

[SILVEIRA, Éder da Silva.](#); KAHMANN, Ana Paula; OLIVEIRA, Amanda Assis de. Entre memória e experiência: algumas reflexões teórico-metodológicas sobre narrativas em fontes autobiográficas. *Revista Eletrônica de Educação*, São

Carlos, p. 1-17, out. 2019. (Ahead of Print). Disponível em: <http://dx.doi.org/10.14244/198271993245>. Acesso em: 10 jan. 2020

SIMON, Everton Luiz; SILVEIRA, Éder da Silva. O alimento como categoria histórica: saberes e práticas alimentares na Região do Vale do Rio Pardo (RS/Brasil). *História: Questões & Debates*, Curitiba, v. 64, n.2, p. 213-238, jul./dez. 2016

SIMON, Everton Luiz. *Culinária regional: história, saberes e identidade regional no Vale do Rio Pardo/RS - Brasil*. 2014. 121 f. Dissertação (Mestrado) - Universidade de Santa Cruz do Sul, 2014.

SIMON, Everton Luiz. *Do garfo à pena: uma história da alimentação do Rio Grande do Sul a partir de relatos de viajantes oitocentistas*. 2019. 346 f. Tese (Doutorado) – Universidade do Vale do Rio dos Sinos, 2019.

VENÂNCIO AIRES (RS). Lei nº 4875, de 10 de março de 2011. Institui a Galinhada como prato típico do Município de Venâncio Aires e dá outras providências. *Portal de Legislação da Câmara Municipal de Venâncio Aires*, Venâncio Aires, 2011. Disponível em: <https://www.venancioaires.rs.gov.br/leis>. Acesso em 18 set. 2019.

VENTURINI, Maria Cleci; GODOY, Ana Carolina de. Da beleza ao talento: novas formas de representação do feminino na Gastronomia. *Entremeios: Revista do Estudo do Discurso*, v.15, p. 47-58, jul./dez., 2017.

VOGT, Olgário; ROMERO, Maria R. Z. (Orgs.). *Os fazeres e os saberes*. Santa Cruz do Sul: Gazeta do Sul, 2009. 17p. (Projeto *Rio Pardo 200 anos: uma luz para a história do Rio Grande*, v. 13).

WOORTMANN, K. A. Quente, frio e reimoso: alimentos, corpo humano e pessoas. *Caderno Espaço Feminino*, v.19, n.01, 2008. p. 1-14 Disponível em: <http://www.seer.ufu.br/index.php/neguem/article/viewFile/2102/1722>. Acesso em: 12 out. 2019.

¹ A disciplina do Curso de Gastronomia é oferecida aos acadêmicos dos cursos de Gastronomia e História da Universidade de Santa Cruz do Sul, Unisc, no estado do Rio Grande do Sul/Brasil.

² O Vale do Rio Pardo é uma região centro-oriental do Estado do Rio Grande do Sul, composta por vinte e três municípios que são: Arroio do Tigre; Boqueirão do Leão; Candelária; Encruzilhada do Sul; Estrela Velha; General Câmara; Herveiras; Ibarama; Lagoa Bonita do Sul; Mato Leitão; Pantano Grande; Passa Sete; Passo do Sobrado; Rio Pardo; Santa Cruz do Sul; Segredo; Sinimbu; Sobradinho; Tunas; Vale do Sol; Vale Verde; Venâncio Aires e

Vera Cruz. Seu povoamento se deu, principalmente, através dos grupos luso-brasileiros, alemães e italianos. (SIMON, 2014).

³ Dentre as práticas mapeadas, os estudantes trabalharam com os seguintes fazeres gastronômicos: Porco no Rolete de Linha Nova, Santa Cruz do Sul; Bolachas Natalinas, Santa Cruz do Sul; Rota Gastronômica, Candelária; Cerveja Artesanal, Santa Cruz do Sul; Cuca, Santa Cruz do Sul; Boia Forte, Vale do Sol; Compotas, Vale do Rio Pardo; Carne de Búfalo, Passo do Sobrado; Baile da Cuca e da Linguíça, General Câmara; Encrenca, Cachoeira do Sul, dentre outras. Cabe salientar que ao longo dos anos algumas práticas foram estudadas em mais de uma ocasião.

⁴⁴ *Sonhos de Rio Pardo* disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=8kWGOaC5IhQ>. Galinhada de Venâncio Aires disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=01kQHm6aVFo&t=136s>.

⁵ De acordo com o pensamento de Bellotto (2000, p. 156) bens culturais sejam eles imóveis ou móveis são documentos, pois trazem em si testemunhos, comunicações e instruções, mas desde que estejam registrados em algum tipo de suporte, ou seja, “documento pode ser toda experiência humana ou manifestação da natureza que esteja registrada em um suporte a partir do qual a informação possa ser conhecida e transferida a qualquer momento em que dela se necessite.”

Artigo recebido em 29 de agosto de 2020.
Aceito para publicação em 31 de outubro de 2020.

ARTIGOS LIVRES

**DA ÁFRICA PARA OS ANGOLANOS: MARIO PINTO DE ANDRADE,
FRANTZ FANON E JOSEPH KI-ZERBO NOS MOVIMENTOS DE
LIBERTAÇÃO (1954-1964)**

**FROM AFRICA FOR ANGOLANS: MARIO PINTO DE ANDRADE,
FRANTZ FANON AND JOSEPH KI-ZERBO IN LIBERTATION
MOVIMENTS (1954-1964)**

Anderson Guimarães MENDONÇA*

Resumo: Este artigo tem por objetivo discutir as ideologias, aqui chamadas de contra-ideologia, dos principais pensadores que influenciaram o movimento revolucionário em Angola sob a perspectiva do nacionalismo como bandeira de luta pela autodeterminação. Este texto se norteia pelas discussões sócio-políticas acerca do papel social dos sujeitos históricos em modificar o seu espaço e serem atores políticos em seus respectivos lugares. Toda discussão sobre a África é hoje de máxima relevância, inclusive multidisciplinar, para compreendermos não só as relações culturais do Brasil, mas também as diferentes civilizações do mundo que sob a perspectiva de uma história internacional, nos propomos apresentar essa discussão sobre intelectuais nacionalistas em Angola.

Palavras-chave: Angola; Nacionalismo; Intelectualidade; Libertação.

Abstract: This article aims to discuss the ideologies, here called counter-ideology, of the main thinkers who influenced the revolutionary movement in Angola under the perspective of nationalism as a banner of struggle for self-determination. This text is guided by socio-political discussions about the social role of historical subjects in modifying their space and being political actors in their respective places. Every present discussion on Africa is of the utmost importance, besides, multidisciplinary, to understand not only the cultural relations of Brazil but also the different civilizations of the world that from the perspective of international history, we propose to present this discussion on nationalist intellectuals in Angola.

Keywords: Angola; Nationalism; Intellectuality; Liberation.

Introdução

O processo de escrita de novas temáticas e novos objetos na história é paulatino e pouco perceptível pelos sistemas atuais e historiadores. As novas escritas da história, conforme veremos adiante, coloca-nos defronte a necessidade de conhecer o ser humano por espectros e prismas diferentes. A finalidade desta prática, na maioria das vezes, é necessária por buscar compreender melhor os tempos históricos e as modificações engendradas pelos seres humanos, como bem definiu Marc Bloch em sua metáfora dizendo que o “*historiador é como o ogro da lenda. Onde fareja carne humana sabe que ali está a sua caça.*” (BLOCH, 2001, p. 54).

* Mestre em História e professor da rede pública do estado de Pernambuco - Programa de Pós-graduação em História - Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE. Recife, PE - Brasil. Bolsista CAPES. E-mail: andersongm94@hotmail.com.

Assim, uma notável forma de estudo que amplia a gama de possibilidades estão centrados no o além-mar. Nesta perspectiva, o historiador pode, hoje em dia, debruçar-se diante de outras civilizações, podendo ou não estabelecer elos entre as sociedades. Porém, requer do pesquisador muito mais preparo para trabalhar com esse objeto que conseqüentemente desencadeia possibilidades, haja vista a necessidade de conhecer povos e civilizações distantes e distintas. Dessa forma, estudar o além-mar nos põe um novo objeto de discussão, por muitas vezes singular na história da humanidade. (Cf. WESSELING, 2011)

Acrescido a isso, outra nova temática de estudo mais vinculada ao materialismo histórico é a história das ideologias e do pensamento ocidental. Nessa nova abordagem (iniciada a partir da década de 1980), algumas vezes entendida como sócio-política, o pesquisador busca encontrar e analisar pensamentos e trajetórias intelectuais não isoladas em suas cátedras, mas sim relacioná-las com práticas de maneira mais objetiva e menos abstrata, do que costumeiramente tende a história das ideias. Essa concepção propõe estudar o mundo pelas formas de pensar junto com as formas de agir, assim como os trabalhadores conscientes. Todos esses estudos reforçam o debate sobre o ocidente e suas mentalidades políticas expressas de maneira singular por historiadores, como o Perry Anderson (2019) e o Eric Hobsbawm (2015), cujas filiações ao marxismo são profundas mas não sectárias, no que se refere às discussões sobre novos objetos e novas abordagens na história. Digno de nota, o trabalho realizado pelo historiador Terence Ranger, discute essas relações dentro da historiografia inglesa alçando a categoria tradição como ideologia no âmago da África. Entendida por ambos, como inventadas por forças hegemônicas, os estudos sobre a tradição podem desconstruir e descolonizar as mentalidades das classes baixas, cuja ideologia foi imposta durante mais de um século pelo imperialismo na África e na Ásia, após a partilha territorial dos europeus. (Cf. RANGER, 2012)

Aglutinamos neste texto dois elementos da escrita da história, a exemplo do que fez Terence Ranger: o além-mar e as ideias políticas. Com a união destas duas novas abordagens, propõe-se analisar a formação do pensamento revolucionário em Angola, assim como, esmiuçar a ideologia por trás de cada projeto de nação durante as décadas de 1950 e 1960, tendo em vista, que a intelectualidade angolana foi formada em instituições de ensino em Portugal. A finalidade dessas instituições era enviar os angolanos de volta às colônias, para que eles ajudassem a reproduzir o colonialismo lusitano de maneira inconsciente. (Cf. MENDONÇA, 2018)

Diante da repressão, os estudantes sediciosos, também organizados em movimentos de luta pela libertação, foram obrigados a operar na clandestinidade recebendo orientações de fora da colônia, especificamente, daqueles angolanos que estudavam ou trabalhavam na Metrópole portuguesa ou em outras nações europeias, como a França. Dentro de Angola, os

revolucionários criaram escolas de alfabetização clandestina, deram orientações contra o colonizador e retornaram a tradição oral, despertando de um lado o sentimento nacionalista nos colonos em contraposição a repressão do colonizador. Para o antropólogo e militante angolano Fernando Wilson Sabonete, além de ex-membro das forças militares de Angola, “a nação é construída no pensamento de todos os angolanos que antecederam às revoltas, à resistência e à revolução. Os guerrilheiros regaram a unidade com sangue, suor e lágrimas de todos angolanos”. Ainda segundo o antropólogo, que vivenciou o campo de batalha durante a Guerra Civil (1975-2002), “Nunca venceríamos sem a ajuda da comunidade internacional e sem a união na casa dos estudantes seria um suicídio pensar na independência”. (SABONETE, 2010, p. 63) Percebe-se que estão intrínsecas as relações internacionais, no que se refere ao além-mar e à formação nacional, a respeito da ideologia.

Contudo, cada um dos três principais movimentos tiveram ajudas diferentes para pensar sua “comunidade” nacional. Além do mais, o regime colonizador também pensava um modelo “distinto”. Começamos pelo assunto nação, conceito bastante importante em nossa pesquisa e fruto de mentalidades gestadas, até então, por décadas tanto na África, quanto na Europa. A história do nacionalismo e da identidade nacional se iniciou bem antes dos confrontos militares independentistas.

As identidades nacionais no século XIX e XX: debates teóricos.

Vários teóricos trabalharam o conceito de nação em cima de seus tratados, sendo este tema extremamente rico nas ciências humanas, quer nas aspirações mais a esquerda do nacionalismo, quer nas aspirações mais a direita do espectro político.

No mundo “desenvolvido” do século XIX, o desenvolvimento de um número de “nações” que combinavam o Estado Nação e a economia nacional era, evidentemente, um fato central da transformação histórica, e como tal era visto. No mundo “dependente” da primeira metade do século XX, e por razões óbvias, os movimentos por libertação e independência nacional, especialmente na sua parte colonizada, foram agentes principais para a emancipação política da maior parte do planeta. (Cf. HOBBSAWN, 2016, p. 228)

O trecho acima, do historiador britânico Eric Hobsbawn, permite-nos iniciar esta reflexão desde a construção dos programas nacionais ainda no século XIX. Complementando ele, o historiador africano Joseph Ki-zerbo, nos lembra que essa direção sindical e revolucionária é anterior ao leninismo, apesar de ter sido na Rússia que o modelo de mobilização da classe trabalhadora tenha surgido no século XIX, os partidos políticos com

composição operária, “procuraram organizar-se com base nos interesses dos operários e do marxismo. O pensamento marxista insistiu na ideia que cada classe social pode e devia estar representada, na luta política, por partidos diferentes”. (KI-ZERBO, 2006, p. 121)

Para o sociólogo português Manuel da Braga Cruz, a primeira onda do nacionalismo político moderno vem ainda de mais recuado. Para ele, a onda surgiu com a transição do absolutismo para o liberalismo no final do século XVIII, do governo autocrático para o governo popular, com a substituição do direito divino dos reis pela soberania popular. Assim, a ideia de nacionalismo ganhou força no completo desabar do absolutismo europeu, com o surgimento dos modernos Estados nacionais e da teoria da soberania. Do ponto de vista religioso, o Estado-nação teria surgido da emancipação do poder real, do poder papal. A nacionalização do Estado constitui, objetivamente, um processo de secularização da autoridade política de autonomia do Estado da tutela moral da Igreja e da concentração do poder nas mãos dos reis. Os reis absolutos passaram a ter o controle efetivo religioso e moral da Igreja, subjugados ao interesse maior da nação. (CRUZ, 1992, pp. 829-830)

A formulação do princípio liberal das nacionalidades veio substituir o princípio da legitimidade dinástica, a partir do início do século XIX, originando a aceleração da formação de novos e múltiplos Estados, decorrentes da desagregação dos grandes impérios, ao longo do século XIX até meados do século XX. (CRUZ, 1992, p. 831)

O nacionalismo moderno aparece, portanto, como fenômeno “revolucionário” contra a centralização absolutista, portador dos valores das liberdades individuais do autogoverno e da desconcentração do poder. Cruz assinala, desse modo, a emergência das massas na política, inicialmente de fenômeno europeu (ou melhor, do uso jacobino de um nacionalismo francês). Originalmente fenômeno europeu (ou melhor, do uso jacobino de um nacionalismo francês), ele se tornou mundial, alastrando-se por toda a Europa e à América Latina, ainda no século XIX, e ao Médio Oriente, Ásia e África no século XX, respectivamente, depois da Primeira Guerra Mundial. No mundo europeu, emergiu-se um nacionalismo libertador e revolucionário, o qual ao longo do tempo se tornou conservador e reacionário não pelo individualismo liberal, mas sobre a comunidade e a tradição histórica e mítica nacional. (CRUZ, 1992, p. 832)

A afirmação das novas nações, especialmente, no caso dos regimes fascistas, ascendeu com uma bandeira protecionista e soberana, representando essa modificação de tom da identidade coletiva, só voltando no processo de descolonização do pós-guerra, a se revestir com o aspecto libertador e revolucionário dos seus primórdios. (CRUZ, 1992, p. 832)

No entanto, os surtos de independências coloniais ocorridas no pós-segunda guerra que erigiram em Estados modernos, as antigas colônias desprovidas de qualquer unidade nacional,

como também desmembraram grandes nações — numa multiplicidade de Estados apenas com base na geografia territorial colonial, teria contribuído para o gatilho da “desidentificação” entre o Estado e a nação. (CRUZ, 1992, p. 835)

Ainda segundo Manuel Braga, foi o nacionalismo que, sobretudo, inspirou movimentos libertários, inclusive moldando ideologias e convertendo-se, ao longo do tempo, em um estado de espírito, em uma representação social, aos quais indivíduos fazem de coletividade, ou até em mito, tirando a sua força não apenas do passado, mas, principalmente, do futuro possivelmente glorioso.

A nação passou a ser não apenas uma imagem do passado que se herda, mas uma concepção de destino que se projeta como uma “comunidade imaginada”, segundo a expressão de Benedict Anderson. A nação apoiava-se num sentido comum da história, na memória coletiva de uma experiência comum, mas o seu elemento essencial era o desejo de viver e atuar conjuntamente um projeto de futuro. O nacionalismo exprimia-se territorialmente num patriotismo. A pátria era o solo da nação. (CRUZ, 1992, p. 833)

Dentro de um espírito antropológico, Manuel Braga da Cruz propõe a seguinte definição de nação: “uma comunidade política imaginada – e imaginada como sendo intrinsecamente limitada e, ao mesmo tempo, soberana”.

Para o sociólogo jamaicano Stuart Hall, em seu livro *Identidade cultural na pós-modernidade*, as identidades nacionais são criadas e não naturais. Nós não nascemos com elas. Essas identidades não estão literalmente impressas em nossos genes. Entretanto, efetivamente pensamos nelas como se fossem parte de nossa essência. Para Hall, a formação de uma cultura nacional contribuiu para criar de padrões de alfabetização universais, generalizou uma única língua vernácula como o meio dominante de comunicação em toda a nação, criou uma cultura homogênea e manteve instituições culturais nacionais, como, por exemplo, um sistema educacional nacional padronizador. (HALL, 2006, p. 49)

Assim, as culturas nacionais seriam compostas não apenas de instituições culturais, mas também de símbolos e representações. Para Hall, uma cultura nacional é um discurso que ao produzir sentido sobre “a nação” é com ele que podemos nos identificar na construção de identidades. Esses sentidos estão contidos nas narrativas que são contadas sobre a nação. São memórias que conectam seu presente com seu passado e imagens que dela são construídas. (HALL, 2006, p. 50)

Assim como Braga da Cruz e Stuart Hall, o historiador norte-americano Benedict Anderson procurou apresentar as raízes nacionais, desde os tempos mais remotos, colocando três pontos como definidores da nação: o vernáculo (língua), o relevo (território) e o censo

(demografia/povo). Desde a separação da igreja, como princípio de comunidade, até as rebeliões na África, como modelo de nação imaginada, ele apresenta um estudo galgado nestes modelos e protótipos de nação que existiram na História da humanidade, recorrendo à Idade Média e ao papel da Igreja Católica. Dentro do prisma de estudiosos vistos como “modernistas”, Anderson entende a nação como algo que se projetou de cima para baixo. Historicamente, as conquistas nacionais não haveriam sido por lutas, mas sim por elementos idênticos cooptados por classes dominantes, que se apropriariam desses símbolos e ressignificariam a luz das suas práticas e lutas de todos os demais. Portanto, fatores ideológicos forjaram as consciências nacionais, inclusive com os movimentos de esquerda no século XX, os quais se constroem em resposta ao fascismo e ao colonialismo. Benedict Anderson entende a nação como uma “*comunidade imaginada*”. Para ele,

é *imaginada* porque mesmo os membros da mais minúscula das nações jamais conhecerão, encontrarão ou nem sequer ouvirão falar da maioria dos seus companheiros, embora tenham em mente a imagem viva da comunhão entre eles. (ANDERSON, 2008, p. 32)

Como conclusão, depois do cataclismo da Segunda Guerra Mundial, a maré do Estado nacional atingiu o seu auge. Em meados dos anos 1970, o Império Português havia se tornado coisa do passado e os novos estados do segundo pós-guerra tinham suas características. Para Anderson, até então, a última onda dos nacionalismos surgiram “na maioria deles nos territórios coloniais da Ásia e da África, que na sua origem foi uma reação ao novo tipo de imperialismo mundial, possibilitando pelas realizações do capitalismo industrial.” Como disse Marx de maneira inimitável: “A necessidade de um mercado em constante expansão para os seus produtos força a burguesia a se espalhar por toda a face do globo”. (ANDERSON, 2008, p. 197)

Em contraposição aos conceitos de Estado-nação, encontramos o conceito de etnia. Segundo o historiador Jean-Loup Amselle, o termo etnia vem do grego *ethnos*, que também significa povo, nação. Logo, ter uma etnia é fazer parte de um povo com culturas em comum, ou seja, uma “nação” na acepção clássica. Porém, ao longo do tempo, a utilização do termo etnia ganhou uma carga pejorativa o qual poderá inferiorizar os povos colonizados, criando assim uma dicotomia entre sociedade (europeia) e comunidade (africana). Isso, não se deu pela diferença dos modos culturais de autoidentificação, mas pela forma hierárquica de categorização dos povos, nomeados principalmente pelos colonizadores. Amselle afirma que,

Se esses termos adquiriram um uso maciço, em detrimento de outras palavras como a de “nação”, certamente é porque se tratava de classificar à parte certas sociedades negando-lhes uma qualidade específica. Convinha definir as sociedades ameríndias, africanas e asiáticas como outras e diferentes das

nossas retirando-lhes aquilo pelo qual podiam participar de uma humanidade comum. Essa qualidade que as tornava dessemelhantes e inferiores às nossas próprias sociedades é evidentemente a historicidade, e nesse sentido as noções de “etnia” e de “tribo” estão ligadas às outras distinções pelas quais se opera a grande divisão entre antropologia e sociologia: sociedade sem história/ sociedade com história, sociedade pré-industrial/ sociedade industrial, comunidade/sociedade. (AMSELLE, 2017, p. 33)

Amselle ainda nos diz que, muitas vezes o uso do termo etnia foi feito pelos pesquisadores de maneira equivocada e exagerada (especialmente, os antropólogos) e, sem perceber, acabavam reforçando a imagem de “sociedade segregada” para com os povos não europeus. Dessa forma, a ideia de que diferentes nações africanas não eram iguais às nações do “velho continente” em suas raízes se perpetua por meio da utilização, às vezes, despreocupada por parte de acadêmicos. (AMSELLE, 2017, p. 43)

No caso específico de Angola, as etnias foram mais o produto das elaborações etnográficas do colonialismo português do que a correspondência a uma identidade demográfica, histórica e política pré-colonial. (PIMENTA, 2012, p. 69) A questão do pluralismo no nacionalismo angolano e, em especial, a existência de três movimentos armados antagônicos não pode ser explicada, mediante o recurso argumentativo de caráter puramente étnico. Nem mesmo depois da independência, a guerra civil angolana assumiu feições de conflito étnico, lembrando que naquele momento, os movimentos já haviam se tornado partidos políticos em um sistema república representativo. (PIMENTA, 2012, p. 72)

Se na Europa, o colonizador tinha sua nação imaginada, na metrópole, dentro das colônias africanas (lusófonas, francófonas e anglófonas), os grupos de libertação também tinham a definição de nação, essa se alcançaria na luta armada, visando autodeterminar a suas desejadas comunidades africanas.

Complementando o pensamento de Anderson, Hobsbawn diz que na década de 1960, esses movimentos alcançaram um nível de luta armada que visava a concretização de suas comunidades imaginadas. No curso de formação das nações:

O nacionalismo adquiriu uma forte associação com as esquerdas durante o período antifascista, associação essa que foi reforçada subsequentemente pela experiência da luta anti-imperialista nos países coloniais. Pois as lutas coloniais estavam vinculadas às esquerdas internacionais de várias maneiras. Seus aliados políticos em países metropolitanos encontravam-se, quase invariavelmente, nessas áreas. As teorias do imperialismo (ou melhor, do anti-imperialismo) há muito tempo eram uma parte orgânica do corpo de pensamentos socialistas. (HOBSBAWN, 2016, pp. 203-204)

A porta de entrada de boa parte dessas correntes consistia na juventude que ia estudar nas Metrôpoles e se deparavam com tais princípios nacionais. Enquanto que, fora da colônia, a juventude significava ter recebido uma educação europeia, distanciando-a linguisticamente e culturalmente, da geração dos seus pais e da grande maioria de seus coetâneos colonizados, dentro das colônias, significava sinônimo de escolarização, pelo menos a princípio, imerso em sua própria cultura. Isso, por sua vez, nos faz pensar, novamente, o papel único que os sistemas educacionais coloniais desempenharam na promoção dos nacionalismos coloniais. Eles ou serviam para aprisionar, ou serviam para libertar. (ANDERSON, 2008, p. 171) No caso dos revolucionários, a educação representou uma arma durante e depois dos colonizadores.¹

Dentro da história contemporânea, o período de descolonização e nacionalismo africano fez parte dos grandes eventos internacionais que movimentaram ambientes politicamente globais. O historiador brasileiro José Rivair Macedo nos sintetiza essas modificações dos eventos na África dizendo que,

Ao longo dos séculos XIX-XX, durante os períodos da colonização europeia, descolonização e reorganização das sociedades africanas, os intelectuais nascidos na África apropriaram-se de um vasto conjunto de referências teóricas, conceituais e metodológicas, empregando-os para expressar a posição de seus coetâneos em relação ao mundo. Paralelamente aos saberes orais, tradicionais, e a experiência vivida que orientavam as formas de organização sociocultural dos povos anteriores ao período de predomínio europeu, ganhou corpo um novo tipo de saberes, eruditos, fundados em pressupostos acadêmicos, científicos, e que deu sustentação ao que se tem denominado de pensamento africano. (MACEDO, 2016, p. 11)

O nacionalismo prolonga-se, porém, no quadro do Estado-Nação, já constituído com a deslocação do eixo prioritário para a defesa da independência e da afirmação da sua grandeza. O fundo ideológico comum organiza-se em torno de quatro temas principais: a soberania, a unidade, o passado histórico e a pretensão à universalidade. (ANDRADE, 1998, p. 14)

Nesse contexto de formação nacional, entende-se, então, que os movimentos de libertação surgem como uma classe que busca a emancipação das explorações do trabalho, das mentes e do homem pelo homem, assim como, teria surgido na Inglaterra do Século XIX uma classe operária. Estudada por Edward Palmer Thompson, a classe operária, por sua história, não teria assim sido formada por ninguém, mas se feito. Historicamente, ela é fruto das experiências, das rebeliões e das insurgências desde a época da escravização. Thompson diz que:

Por classe, entendo um fenômeno histórico, que unifica uma série de acontecimentos díspares e aparentemente desconectados, tanto na matéria-prima da experiência como na consciência. Ressalto que é um fenômeno histórico. [...] A classe acontece quando alguns homens, como resultado de experiências comuns (herdadas ou partilhadas) sentem e articulam a

identidade de seus interesses entre si, e contra outros homens cujos interesses diferem (e geralmente se opõem) dos seus. (THOMPSON, 2011, pp. 9-10)

Logo, visto o nosso objeto, a experiência das classes na África foram determinadas, em grande medida, pelas relações de produção em que os homens nasceram ou entraram, involuntariamente. Contabilizando mais de quinhentos anos de colonização e exploração europeia em solo angolano, as vivências destes atores sociais serviram de cimento para consolidar a estruturação da classe, a partir da lógica particular deles nos últimos trinta anos antes da descolonização.

Os movimentos de libertação em Angola, tanto são frutos do cenário internacional, quanto das suas experiências, no que concerne ao pensamento “orgânico”, tal qual descrito por Gramsci em seus escritos sobre a intelectualidade.² Vejamos agora a importância de três intelectuais, neste cenário de confronto bélico: Mario Pinto de Andrade, Frantz Fanon e Joseph Ki-Zerbo.

O nacionalismo africano em Angola: ideólogos e movimentos de libertação.

No contexto da África colonial, surgiu no início do século XX, uma busca incessante pelas raízes que fundariam um projeto de nação. Mas só no ano de 1960, dezesseis nações africanas obtiveram sua independência política. Entre elas estavam colônias inglesas, francesas, belgas e alemãs. As possessões portuguesas, contudo, mantiveram-se sob os domínios imperialistas. Esse tipo de colonialismo, pós-1945, ficou conhecido como “colonialismo tardio”, envolvendo, assim, as últimas oito colônias que não tinham conseguido sua independência, mas passaram a guerrilhar desde o pós-segunda guerra mundial. (Cf. WHEELER; PELISSIER, 2016)

Devido ao número de colônias independentes, muitas delas vizinhas a Angola, o nacionalismo africano em Angola surge como luta armada, frente à repressão e doutrina imperial portuguesa, que se negava em todos os aspectos à autodeterminar seus territórios.³ Em cada possessão ultramarina (Angola, Moçambique, Cabo Verde, São Tomé e Príncipe e Guiné-Bissau), organizaram-se em grupos com a finalidade de construir, intelectualmente, as bases de uma nação independente em meio ao mundo bipolarizado e as condições sócio-estruturais de seus países. O inimigo principal dos movimentos eram os colonialistas portugueses. O combate se dava na luta contra os aparatos administrativos, militares e policiais portugueses, especialmente, a Polícia Internacional e Defesa do Estado (PIDE).⁴

No caso angolano, os pensamentos nacionalistas tomavam como base os movimentos de Libertação: o moderno, representado pelo MPLA (Movimento pela Libertação de Angola); os tradicionalistas representados pela UPA/FNLA (União das Populações de Angola/Frente Nacional de Libertação de Angola) e UNITA (União Nacional para a Independência Total de Angola) e o etnonacionalismo⁵, de menor expressão no território, representado pela FLEC (Frente para a Libertação do Enclave de Cabinda). Os nacionalistas modernistas, caracterizavam-se por uma visão política universalista, fortemente influenciada por modelos ideológicos europeus e em sintonia com as correntes de esquerda em oposição à ditadura portuguesa. Os tradicionalistas estavam profundamente ligados a uma realidade sociopolítica mais africana, por isso, insistiam na necessidade de recuperação das tradições da África pré-colonial. Já os etnonacionalistas buscavam o redimensionamento interno do território, a partir dos grupos sociais, que desde a partilha da África tinham sido juntados. (PIMENTA, 2012, pp. 62-63)

No que se refere ao aspecto demográfico, a etnia Luanda-Mbundu é representada com uma elite predominantemente urbana pelo MPLA; a etnia Bakongo, mais rural, representada pela UPA/FNLA; e a etnia Ovimbundu mais Quioco materializa as bases da UNITA. As duas últimas teriam uma orientação rural e camponesa, pelas que estavam mais próximas entre si, de certo modo, explicaria a profunda oposição ao MPLA. Nesse cenário altamente etnicizada, não houve lugar para o nacionalismo dos brancos em Angola, nem ao separatismo das Forças Libertárias do Enclave de Cabinda, o que deixaremos neste artigo em segundo plano (FLEC). Vejamos as demais ideologias, começando pelo mais potente.

Por ser um movimento de cunho marxista-leninista, o formato de nação do MPLA era baseado em um alinhamento, ao passo que, os bolcheviques entendiam como projeto de nação “anti-imperialista”. O leninismo entendia que, as colônias tinham um papel importante na “revolução global”. Baseado em afirmações de Marx, e posteriormente de Lênin, as colônias seriam o espaço encontrado pelos revolucionários para poder emancipar seus territórios de nações imperialistas.⁶ Nas palavras de Hobsbawn, sob o exemplo inglês no século XIX, “a fórmula mais importante para Marx para revolucionar a situação inglesa foi através da Irlanda, isto é, através dos meios indiretos de apoio à revolução colonial.” Essa discussão sempre esteve no cerne do debate sobre as possíveis revoluções após a insurgência russa de 1917. Dado ao histórico do mundo, o imperialismo se expandiu pelos continentes africano e asiático. Logo, novos espaços de controle europeu fizeram com que ele assumisse um “ponto de vista contrário, isto é, que as revoluções em países coloniais e atrasados aconteceriam primeiro e elas mesmas revolucionariam as metrópoles”. (HOBSBAWN, 2015, p. 134)

Assim sendo, não seria importante começar a revolução pelos países europeus, mas, sim pelas suas colônias, sublevando internamente e destruindo as bases da exploração do imperialismo. A libertação nacional se tornou uma palavra de ordem das esquerdas leninistas. Paradoxalmente, na Europa, os movimentos separatistas começaram a adotar a terminologia de social-revolucionário ou marxista-leninista. Os movimentos para a independência e a descolonização, especialmente no pós-segunda guerra, estavam identificados com o anti-imperialismo socialista/comunista, o que explica, sem dúvidas, por que tantos Estados descolonizados tenham se declarado de alguma forma socialista. (HOBSBAWN, 2016, p. 205)

Os líderes e ideólogos dos movimentos de liberação colonial e semicolonial falavam, com sinceridade, a linguagem do nacionalismo europeu, o qual eles tanto tinham aprendido (ou do) Ocidente, mesmo quando não se encaixasse nas suas situações. E, à medida que o radicalismo da Revolução Russa ultrapassou o da Revolução Francesa como a principal ideologia da emancipação global, o direito a autodeterminação [...]. A libertação no que ainda se conhecia como Terceiro Mundo era agora vista em toda parte como “libertação nacional” ou, para os marxistas, como “libertação nacional e social”. (HOBSBAWN, 2016, p. 189)

Ante a necessidade de dialogar com todos os povos oprimidos da colônia, alguns agentes importantes da consciência nacional foram as camadas intelectuais de dentro e fora da África. Elas foram fundamentais para o surgimento do nacionalismo nos territórios coloniais, mesmo porque o colonialismo não permitia o desenvolvimento de latifundiários, grandes comerciantes, empresários industriais, nem sequer uma ampla classe de profissionais liberais nativos, os quais, portanto, eram relativamente raros. (ANDERSON, 2008, p. 167)

Mário Pinto de Andrade, considerado um dos “pilares da independência de Angola”, segundo o antropólogo Sabonete, foi coerente com as suas afirmações sobre cultura, contribuindo com o seu saber e persistência na luta contra o colonialismo. Ele era irmão de um dos principais dirigentes do MPLA, Joaquim Pinto de Andrade, e chegou a denunciar toda a prática do regime colonial contra a cultura angolana. Segundo Sabonete, Mário queria igualdade social, liberdade para todos os angolanos e poder para quem tem capacidade de liberar o grupo. (SABONETE, 2010, p. 60)

Reforçando o entendimento de Eric Hobsbawn, Mário Pinto, em sua obra *Origens do Nacionalismo Africano*, diz que, para a III Internacional comunista, conhecida como Comintern, a luta supranacional da raça negra é uma luta contra o capitalismo e o imperialismo, sendo que, “O movimento negro deve estar organizado na América, como centro de cultura negra e de cristalização do protesto dos negros; em África, como reserva de mão-de-obra para o desenvolvimento do capitalismo”. (ANDRADE, 1998, p. 178)

Além de Mario Pinto de Andrade, na Casa dos Estudantes do Império (CEI), encontramos outro líder do MPLA, o Agostinho Neto. Ele se tornou rapidamente uma figura proeminente do movimento cultural nacionalista que, durante os anos 1940, conheceu uma fase de vigorosa expansão, onde se destacava a preocupação com os países colonizados. (SABONETE, 2010, p. 63) Na CEI, os jovens se preocupavam com o futuro de suas nações, mas também em resgatar a cultura nacional, inferiorizada pelo colonialismo português que proclamava a suposta superioridade da sua cultura, como de resto o faziam todos os países colonizadores. Porém também eram vigiados e, segundo o historiador Matheus Henrique da Silva Lima, com o início da Guerra a grande maioria já tinham fichas de identificação na PIDE. (LIMA, 2019, pp. 30-31)

A meta, nesse primeiro momento, era a construção de um projeto nacional angolano que teria de se defrontar, em um segundo plano, com a questão do racismo, fator desintegrador da coesão social em torno de objetivos nacionais básicos negados pelo colonizador. Uma das lutas era contra a própria política de assimilação, que negava o racismo ao afirmar que a cultura portuguesa encontrava-se potencialmente aberta a todo africano, mas reafirmava-o cotidianamente, apontando todo branco como civilizado e os “indígenas” como não civilizados, utilizando critérios de raça para isso. (SABONETE, 2010, p. 58) Tais pensamentos e lutas iniciais construíram a base da revolução. Sabonete diz que, “A nação é construída no pensamento de todos os angolanos que antecederam às revoltas, à resistência e à revolução.” A história de Angola não é apenas do presente de luta, mas ligada aos antepassados que de alguma maneira resistiam à opressão. Além disso, as forças políticas internacionais tiveram que intervir, dado que, os guerrilheiros alimentaram a unidade com sangue, suor e lágrimas de todos angolanos e “angolanistas”, pois, “nunca venceríamos sem a ajuda da comunidade internacional e sem a união na casa dos estudantes seria um suicídio pensar na independência”. (SABONETE, 2010, p. 63)

Com o combate ao racismo como principal pauta de luta, a UPA/FNLA, diferentemente da MPLA, tinha como modelo de nação imaginada, a reconstrução das raízes da identidade cultural como forma de luta armada. Graças ao crescimento das redes intelectuais e políticas de suporte ao *Pan-Africanismo*⁷, a partir de 1945 esse “nacionalismo africano (como estratégia de luta contra o colonialismo) antecipava reivindicações liberais: sufrágio universal, democracia e pluripartidarismo, liberdade de imprensa e o fim das detenções arbitrárias”. (PARADA et al, 2013, p. 81) Contudo, ao longo do século XX, essa base formativa da corrente de pensamento que influenciara a Frente, sofreu algumas modificações na sua aplicação na África, pois, após a Segunda Guerra Mundial, o nacionalismo africano não podia, nem devia ser igual ao do

período anterior ao conflito, haja vista que, por ser um movimento cultural supranacional, esbarraria na visão ontológica da história africana. Por isso, é difícil afirmar a completa aderência do Pan-africanismo ao movimento, embora possamos atribuir ao movimento algumas semelhanças. (PARADA et al, 2013, p. 81) Com a bandeira, “A África para os africanos”, esse protonacionalismo bradava que queria a “África propriedade social dos africanos e não retalhada em proveito das nações que a conquistaram e dos indivíduos que a colonizam, roubando e escravizando os seus indígenas”. Buscavam a realização da *máxima de Monroe* aplicada à África para conquistar o direito à vida integral, livre e solidariedade uns com os outros.⁸

Mário Pinto de Andrade diz que, a radicalização da consciência negra iniciada com o processo de resposta a essa onda de discriminação violenta e temperada no cadinho da primeira guerra mundial, viria a provocar alterações de base nas relações entre “classe média” e os trabalhadores da comunidade negra. A hora exigia a aliança estreita entre os irmãos da mesma “raça”, vítimas de um inimigo comum: o racismo europeu. (ANDRADE, 1998, p. 144)

Antes do seu V Congresso de Manchester (1945), o Pan-africanismo era prioritariamente um movimento de intelectuais afro-americanos e afro-europeus de classe média, que residiam fora e possuíam poucos interesses em comum com os nativos do continente africano ou do Caribe. Inicialmente, o Pan-Africanismo trabalhava com uma missão supranacional de identidade. No entanto, na África, houve uma ressignificação, fazendo com que a sua bandeira passasse a servir de norte para alguns movimentos em diferentes países. Apostando na criação de uma ideologia de mobilização para os africanos e afrodescendentes, em favor da libertação do continente e de sua unidade, o movimento passou a orientar todos os movimentos nacionalistas, que nos estatutos e ações procuraram seguir seus princípios ideológicos. (PARADA et al, 2013, p. 81) Para fins políticos, a presença africana poderia representar uma apropriação por parte dos europeus e americanos que assim justificariam suas nações também pela história da África.

Embora o Pan-Africanismo, na sua essência, fosse apenas intelectual, ele foi mudando no dia a dia do grupo. Por sua característica de “guerra racial”, a UPA/FNLA também poderia ser enquadrada dentro do lema “a África para africanos”, mas com algumas ressalvas. Embora houvesse muita crítica a sua perspectiva de confronto “raça contra raça” (seja ela contra os portugueses ou entre outras etnias), a ideia de unir a África contra o colonizador vingou no seio da organização, aproximando-o ao movimento afro-americano, porém nas condições estratégicas e militares da África nas décadas de 1950 e 1960.

Na perspectiva da UPA/FNLA, pelo menos num primeiro momento, a luta de independência teria necessariamente de passar pela eliminação de elementos demográficos desiguais, entendidos por eles como a presença branca na África, considerados estranhos à matriz original africana do país, cujo arquétipo se deveria encontrar em alguma parte nos míticos tempos pré-coloniais. Daí o massacre dos brancos, mestiços e até negros assimilados executados pela UPA em 1961. Daí também a aversão política da UPA/FNLA ao MPLA, considerado o partido dos mestiços, filhos de colonos de Luanda. (PIMENTA, 2012, pp. 76-77)

Ambos os movimentos tentavam buscar auxílio externo para respaldar suas independências. O MPLA no Leste Europeu e o FNLA na própria África. Do ponto de vista geopolítico, não bastava apenas se emancipar. Seria necessário o reconhecimento da soberania angolana por parte das outras nações. Fossem elas dentro da África recém-liberta ou da Ásia, fossem da América revolucionária ou Europa reformista.⁹

Quando são transferidas para o plano da etnia, corre-se o risco de falar de etnias onde elas não existem, como entre os tutsis e hutus. E uma vez que se fala de “etnia”, fala-se mesmo de “sangue” e de “raça”. Neste caso, entra-se num mau caminho. Penso que não temos interesse em falar de etnias na África. Deveríamos, não negá-la, porque fazem parte da nossa riqueza cultural, mas transcendê-las. (KI-ZERBO, 2006, p. 56)

Um dos intelectuais que contribuiu para a consolidação dessa vertente de nacionalismo africano foi Frantz Fanon. Baseando-se em pensadores franceses da primeira metade do século XX, na psicanálise e em escritos marxistas, Fanon entendia que a luta pela libertação não deveria vir pela expulsão das estruturas coloniais, mas sim pelo fim de qualquer traço branco/europeu em solo africano. A África deveria se voltar para si, pois independente da nação imperialista, o racismo estava presente no inconsciente europeu. Assim, a luta de classes, nesse caso, estava na “luta de raças”: entre a africana, com sua ontologia, e a branca, com seu colonialismo. Sobre o colonialismo e o racismo, o psicanalista fala da imagem construída em torno dos africanos na Europa.

O preto é um animal, o preto é ruim, o preto é malvado, o preto é feio; olhe, um preto! Faz frio, o preto treme, o preto treme porque sente frio, o menino treme porque tem medo do preto, o preto treme de frio, um frio que morde de ossos, o menino bonito treme porque pensa que o preto treme de raiva, o menino branco se joga nos braços da mãe: mamãe, o preto vai me comer! (FANON, 2008, p. 133)

Fanon exemplifica a relação e a estratificação social de uma colonização com o caso das Antilhas. Nelas, a forma de assimilação teria chegado ao ponto de o negro viver em função de

se “civilizar”, que conseqüentemente faria se autoinferiorizar. Dentre as colônias portuguesas, São Tomé e Príncipe e Cabo Verde tiveram um regime similar ao antilhano descrito por Fanon, diferente dos aplicados em Angola, Moçambique e Guiné-Bissau. Essa relação, onde se punha uma “mentalidade” nos africanos, é fruto de uma constante afirmação da dita “inferioridade do negro” e o reforço de que a única solução seria a assimilação, construindo, destarte, um inconsciente coletivo miscigenado. (LIPPOLD, 2016)

O pensamento de Fanon estava muito arraigado no marxismo e na psicanálise freudiana, além do pensamento europeu que propunha pensar a história dos povos dentro da lógica filosófica da ontologia, logo, “essencialista”. Para ele, a África não poderia deixar de ser colônia, se não lutasse com as próprias mãos, em algumas vezes, negando qualquer forma de apoio externo. Isso fez com que ele apoiasse, em Angola, a UPA/FNLA por discordar das alianças internacionais que o MPLA tinha feito para se consolidar enquanto movimento de libertação. (FANON, 2008, p. 133)

Para Ki-Zerbo, membro de uma “segunda geração” de pensadores do Pan-africanismo, para resolver os conflitos na África é necessário colocar numa base interafricana, já que há relações “transétnicas” que, como parentesco por afinidade, não se limitam ao padrão europeu de classificação. A unidade africana seria um dos antídotos, ainda segundo Ki-Zerbo, pois, geralmente, as micronações são levadas a confronto porque, em si mesmas, são estruturalmente “instáveis”. (KI-ZERBO, 2006, pp. 58-59) Assim, o Estado Nacional de estilo europeu não significaria nada para os africanos. Para o autor, o Estado africano pós-colonial é uma metamorfose entre as sequelas do sistema colonial e as utopias anticoloniais.

Em matéria de língua, Ki-Zerbo afirma que, a identidade profunda da África reside nas etnias. Em sua visão, não se poderia estabelecer um Estado federal como base numa língua estrangeira, o que remonta as tentativas dos Estados imperialistas em ensinar o idioma do colonizador. Dentro da perspectiva acima abordada “O problema das línguas é fundamental, porque diz respeito à identidade dos povos. E a identidade é necessária, tanto para o desenvolvimento quanto a democracia” (KI-ZERBO, 2006, p. 73), assim como, Benedict Anderson houvera dito em seus escritos. As línguas também dizem respeito a cultura, aos problemas da nação, a capacidade de imaginar, à criatividade. Tentando padronizar e apagar as culturas por meio da língua, já que a história na África está maciçamente na tradição oral.

Para ele, uma história da África deveria superar as duas maiores vertentes do trabalho intelectual de análise sobre a África: a Difusionista e a Antropológica. A primeira seria a ideia de associar qualquer progresso ou dinamismo na África, como resultante de influências externas ao continente, sendo elas de mão-única. A segunda estaria relacionada às interpretações

derivadas da etnologia, centradas na especificidade cultural dos povos africanos, reforçando uma falsa diferenciação étnica e racial de sua população. (BOTELHO, 2016, p. 115) Ki-Zerbo propõe um meio termo entre estas correntes, pois a história da África deveria, então, se concentrar nas mudanças sociais, na contribuição africana para o mundo, remetendo ao Egito antigo e aos reinos subsaarianos, na resistência ao colonialismo e na iniciativa local do continente.

Em Moçambique, como outro exemplo, houve apenas um grande movimento que lutou e formou a nação moçambicana. Já em Guiné-Bissau, o PAIGC conseguiu confluir os vários movimentos pequenos. Em Angola, teve-se uma peculiaridade se comparado com estes territórios lusófonos. Como já dito anteriormente, houve três grandes frentes, cada uma com uma proposta diferente de nação. Duas formadas antes da Guerra Anti-Colonial e uma formada durante os confrontos armados. As duas primeiras foram opositoras entre si desde suas formações, até por motivos políticos territoriais que antecedem a partilha da África.

Em termos comparativos, podemos encontrar alguns pontos em comum, entre as ideias defendidas pelo Comitê Revolucionário de *Moçambique* (COREMO) e pela FNLA, sobretudo no que diz respeito à questão racial. Em ambos os casos, a nação era concebida segundo linhas raciais, enquanto nação negra, livre da intromissão de elementos considerados estrangeiros à matriz africana, ou seja, os brancos, os indianos, asiáticos e até mestiços. (PIMENTA, 2012, p. 80)

Já no caso do MPLA e da Frente de Libertação de Moçambique (FRELIMO), a relação entre esses dois movimentos em seus respectivos territórios, no campo das ideias, tinham algumas discordâncias pela discussão sobre a participação “multiracial”. Diferente da FRELIMO, o MPLA não fez uma discussão ampla sobre a participação de “não-angolano”. Embora acreditasse numa luta antirracista, nos congressos o movimento de Agostinho Neto não aceitou a entrada de brancos e mestiços nos quadros. A FRELIMO, em Moçambique, sempre se mostrou contrária a qualquer ideia de racialização dos conflitos e do seu projeto de nação, afastando-o, assim, de algumas relações com o MPLA por entender amplamente os preceitos marxistas.¹⁰ Contudo, com o agravamento dos conflitos da Guerra de Libertação, as relações entre os movimentos (e também a PAIGC na Guiné portuguesa) vieram a se estreitar por interesses diferentes, mas com o mesmo objetivo maior: unificar as etnias em torno de uma grande nação na luta contra o colonialismo português tardio. (PIMENTA, 2012, p. 80)

Além dos nacionalismos “revolucionários” dos africanos, encontramos uma quarta vertente formada por um nacionalismo que visava à integração das colônias e o aumento dos “direitos” para os africanos. No início do século XX, o “nacionalismo branco” entendia como

pauta de formação nacional a autonomia das colônias, sem a emancipação com Portugal. Além disso, essa corrente protonacional reivindicava a participação política dos africanos nas decisões da metrópole de maneira distrital e proporcional. Eles buscavam uma igualdade de direitos, colocando Portugal como gestor, mas não colonizador, pedindo também a mudança dos regimes de trabalho dos indígenas. Na segunda metade do século XX, o nacionalismo branco pensava a independência como um meio para transformar Angola num novo Brasil, ou seja, seria a terceira parte de uma grande comunidade luso-afro-brasileira. Essa concepção se afastava do projeto político dos nacionalistas negros e mestiços, os quais entendiam Angola independente como parte integrante de uma África de matriz negra. No final das contas, queriam a inserção dos africanos no quadro institucional, mantendo a soberania portuguesa. Era um “contranacionalismo” africano. (ANDRADE, 1998, pp. 94-95)

Algumas considerações finais

O que viemos falando desde o início do texto e que encerramos agora, é justamente a tentativa de mostrar três visões diferentes, porém não antagônicas, de concepção de mundo para a descolonização africana e para a liberdade intelectual, que era incorporada pelos grupos armados em Angola. É de importância ressaltar, que toda essa concepção descolonizante, oriunda de uma mesma “geração de pensadores”, tem em cada mente um mundo fértil na produção de ideias novas, especialmente em matéria de África que naquele momento se constituía como autônoma perante as potências europeias. Portanto, essa gama de intelectuais compõe parte do mosaico revolucionário africano no século XX. (OLIVEIRA JUNIOR; SANTOS, 2019, pp. 179-180)

Em *Para quando a África*, Ki-zerbo conclui dizendo que a geração dele foi marcada por pessoas como Kwame Nkrumah, Aime Cesaire, Amílcar Cabral, Patrice Lumumba, Léopold Senghor, dentre outros. Todos eles tinham ao menos um ponto em comum: a ideologia da independência da unidade e do socialismo, assim como Franz Fanon e Mario Pinto de Andrade. De acordo com o Ki-zerbo, em entrevista, defendendo sua visão de Estado na África diz,

Não sou por um socialismo de Estado, um socialismo comunista ou stalinista, onde tudo é regulado pelo Estado, onde tudo pertence ao Estado, onde o Estado se apodera dos bens e espolia as outras instâncias dos outros níveis, ao ponto de pôr tudo no seu próprio saco. Primeiro, isso não é eficaz economicamente; depois, isso não é democrático. Sou por um socialismo democrático. (KI-ZERBO, 2006, p. 117)

As representações sobre os pensadores na África, se encontram junto daquilo que o escritor Edward Said chamou uma vez de intelectual: uma figura que pensa o mundo, e que age

e sofre com ele. A figura do intelectual deve ser entendida aqui pela sua vontade de organizar e não pela sua capacidade de abstrair. A condição para tal, não está na cátedra ou tradicionalismo, mas sim na possibilidade que tem o ser humano, também como ser pensante, de sair do habitual e do “normatizado” contra-hegemônico. Aqui nesta representação do intelectual, ele deve estar associado ao mundo em que vive e não ao mundo criado por ele. (SAID, 2005)

As disputas dentro dos movimentos, por estes intelectuais, são tidas como normais, na medida em que, se busca uma diminuição das desigualdades inerentes ao capitalismo e ao legado colonialista nas civilizações africanas, quando estes se tornaram partidos políticos, a partir de 1975. Além do que, em uma inserção global nas relações econômicas e sob a forte influência de países hegemônicos, ficam os angolanos sujeitos as tendências ideológicas, às vezes a serviço estrangeiro. Todo esse arranjo, dessas possibilidades, é levantado pelos pensadores desde a formação dos primeiros quadros revolucionários contra-ideológicos.

Resistir contra os agentes repressivos fazia parte da luta diária de todos os movimentos na África portuguesa. Pensar a nação na África era, precipuamente, expulsar o colonizador. Do ponto de vista político, era necessário retirar do solo africano qualquer influência europeia que subjugasse em qualquer esfera os africanos que, desde o século XIX, viviam na miséria graças às políticas coloniais. Segundo documento *Unidade e Luta*, falando sobre mais de cinco séculos,

“as Ilhas de Cabo Verde, a Guiné, as Ilhas de São Tomé e Príncipe, Angola e Moçambique, ocupados pelos colonialistas portugueses, vivem num regime de opressão, de miséria, de obscurantismo e de atraso.”¹¹

Por fim, em matéria de democracia, o olhar que devemos dar à África é diferente da nossa atribuída ao Ocidente. Isto sugere que, uma democracia na África tem de ser capaz de fornecer melhorias na qualidade de vida das pessoas para que possa ganhar adesão da população. A qualidade de uma democracia, ou, por extensão, de qualquer outro regime, tem que ser, sobretudo, com a qualidade de vida que esse regime consegue oferecer. (CRAVINHO, 2006, p. 158)

Tais qualidades de vida não serão por aqui debatidas, porém, vale a pena frisar que, sob a luz da História, os povos subjugados e seus movimentos pela libertação na África lusófona, tiveram grandes problemas para construir sua nação. As discrepâncias sociais são absurdas e as respostas do capitalismo mais aprofundaram do que corrigiram. O liberalismo se provou um sistema desigual, para um continente sócio-historicamente desigual. Entretanto, esta já é uma outra longa história a se analisar.

Referências

AMSELLE, Jean-Loup. Etnias e espaços: por uma antropologia topológica. In: AMSELLE, Jean-Loup; M'BOKOLO, Elikia (Orgs). *No Centro da Etnia: Etnias, tribalismo e Estado na África*. Petrópolis, RJ: Vozes, 2017.

ANDERSON, Benedict. *Comunidades Imaginadas*. 2º ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.

ANDERSON, Perry. *Considerações sobre o Marxismo Ocidental*. 2º ed. São Paulo: Boitempo, 2019.

ANDRADE, Mario Pinto de. *Origens do Nacionalismo africano*. Lisboa: Publicações Dom Quixote, 1998.

ARQUIVO, Salazar. Documento confiscado pela PIDE. Cf. “*Unidade e Luta*”. Arquivo Nacional da Torre do Tombo, Lisboa, Portugal, 1961. Disponível em: <https://goo.gl/cXBR1U> (Acesso em 16/02/2019)

BLOCH, Marc. *Apologia da história ou ofício do historiador*. São Paulo: Zahar, 2001.

CRAVINHO, João Gomes. Legitimidade política em África. In: ROSAS, Fernando; OLIVEIRA, Pedro Aires (Coord.). *As Ditaduras Contemporâneas*. Lisboa: Edições Colibri, 2006.

CRUZ, Manuel da Braga. Europeísmo, Nacionalismo e Regionalismo. *Revista Análise Social*, v. 27, 1992.

FANON, Frantz. *Pele Negra, Máscaras Brancas*. Salvador: EDUFBA, 2008. 194p.

GRAMSCI, Antônio. *Os intelectuais e a organização da cultura*. 9º ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1995.

HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*. 11º ed. Rio de Janeiro: DP&A editora, 2006.

HOBBSAWM, Eric. *Revolucionários: Ensaios Contemporâneos*. 5º ed. São Paulo: Paz e Terra, 2015.

HOBBSAWM, Eric. *Sobre história*. São Paulo: Companhia das Letras, 2013.

HOBBSAWN, Eric. *Nações e Nacionalismo desde 1780: Programa, Mito e Realidade*. 7º ed. São Paulo: Paz e Terra, 2016.

KI-ZERBO, Joseph. *Para quando a África*. Rio de Janeiro: Pallas, 2006.

LENINE, Vladimir. *O Imperialismo: fase superior do capitalismo*. 4º ed. São Paulo: Editora Centauro, 2010.

LIMA, Matheus Henrique da Silva. *A casa dos Estudantes do Império*. Monografia (Graduação em História): Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2019.

MACEDO, José Rivair (Org.). *O Pensamento Africano no Século XX*. 1º reimpr. São Paulo: Outras Expressões, 2016.

MENDONÇA, Anderson Guimarães. *Patriotas Angolanos*. Dissertação (Mestrado em História): Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2018.

OLIVEIRA JUNIOR, Gilson Bransão; SANTOS, José Francisco. Intercâmbios Angolano-Brasileiros. *Revista de Teoria da História*. Vol. 22, Nº 02, Dezembro de 2019. pp. 177-211.

PARADA, Maurício; MEIHY, Murilo Sebe Bom; MATTOS, Pablo de Oliveira de. *História da África Contemporânea*. Rio de Janeiro: Ed. PUC RIO: Pallas, 2013.

PIMENTA, Fernando Tavares. Os Nacionalismos no Império. In: JERÔNIMO, Miguel (Org.). *O Império Colonial em Questão*. Lisboa: Edições 70, 2012

RANGER, Terence. A Invenção da tradição na África Colonial. In: HOBBSAWN, Eric; RANGER, Terence. (Orgs.). *A Invenção das Tradições*. São Paulo: Paz e Terra. 2012. pp. 219-270.

SABONETE, Fernando Wilson. *Construção do Estado-Nação Angolana: Relações inter-étnicas, Nhaneka-humbe na Guerra Civil*. Dissertação (Mestrado em Antropologia): Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2010.

SAID, Edward. *Representações do Intelectual*. São Paulo: Companhia das Letras, 2005.

THOMPSON, E. P. *A Formação da Classe Operária*. Vol. 1: A Árvore da Liberdade. 6º ed. São Paulo: Paz e Terra, 2011.

WESSELING, Henk. História de Além-mar. In: BURKE, Peter (Org.). *A Escrita da história: Novas perspectivas*. São Paulo: Editora Unesp, 2011.

WHEELER, Douglas; PELISSIER, René. *História de Angola*. 6º ed. Lisboa: Tinta de China, 2016.

¹ A relação de hierarquia social nas colônias era a seguinte: o branco angolano, e no geral o branco colonial, era considerado inferior ao branco metropolitano pelo simples fato de ter nascido numa colônia. Essa situação não constituía, aliás, uma especificidade do caso português, pois era assim nas colônias espanholas da América nos séculos XVIII e XIX, onde os crioulos eram discriminados a favor dos reinóis. (PIMENTA, 2012. pp. 73-74)

² Para Antônio Gramsci, filósofo italiano, o intelectual orgânico seria aquele que além de observar, pensar e estudar o mundo deveria organizar a sociedade, participando ativamente das decisões como também sentindo-as. Esse conceito se opõe aquilo que próprio chama de intelectual tradicional, oriundo, segundo o mesmo, das instituições de poder da civilização como os aristocratas, do Estado e imprensa. (Cf. GRAMSCI, Antônio. 1995).

³ ARQUIVO Salazar. Documento confiscado pela PIDE. Cf. “*Unidade e Luta*”. Arquivo Nacional da Torre do Tombo, Lisboa, Portugal, 1961. Disponível em: <https://goo.gl/cXBR1U> (Acesso em 16/12/2019)

⁴ Idem

⁵ Esse movimento regionalista pode ser pensado como movimento separatista visto por Hobsbawn como a onda do século XXI, e talvez a última, fase do nacionalismo no mundo. (Cf. HOBBSAWN, 2016). Alguns pontos importantes figuram na parte comum do programa mínimo deste protonacionalismo, entendido por alguns como *regionalismo africano*. Entre eles podemos destacar a promoção do progresso físico, mental e econômico da raça africana nas colônias; revogação das leis e regulamentos de exceção contra todos os africanos na legislação

colonial portuguesa e permissão do livre acesso à indivíduos da raça africana a cargos públicos, nas mesmas condições exigidas aos indivíduos de raça branca. (ANDRADE, 1998. p. 121).

⁶ Para Lenin, as colônias na África eram fruto de uma fase do capitalismo financeiro que se findaria com contradições oriundas de seu próprio sistema, ou seja, a extensa exploração levaria à rebeliões pontuais que se tornariam ao longo do tempo revoluções globais e estas levariam a liberdade dos povos contra a opressão do capitalismo. (Cf. LENINE, 2010).

⁷ O pan-africanismo é uma ideologia que propõe a união de todos os povos da África como forma de potencializar a voz do continente no contexto internacional. Foi em parte responsável pelo surgimento da Organização de Unidade Africana (OUA) na década de 1960.

⁸⁸ A Doutrina Monroe foi uma doutrina anunciada pelo presidente norte-americano James Monroe em 1823, que pode ser resumida pela frase “A América para os americanos”. Partindo desta máxima, o movimento negro entendia a necessidade de dizer que os africanos deviam pensar da mesma forma dentro da África. (ANDRADE, 1998. pp. 80-81)

⁹ ARQUIVO Salazar. Documento confiscado pela PIDE. Cf. “*Unidade e Luta*”. Arquivo Nacional da Torre do Tombo, Lisboa, Portugal, 1961. Disponível em: <https://goo.gl/cXBR1U> (Acesso em 16/12/2019)

¹⁰ Sob o ponto de vista militar, a estratégia utilizada pelo MPLA em Angola foi mais próxima da Rússia, enquanto na Frelimo, a estratégia incorporada a luta anticolonial era mais próximo a China.

¹¹ ARQUIVO Salazar. Documento confiscado pela PIDE. Cf. “*Unidade e Luta*”. Arquivo Nacional da Torre do Tombo, Lisboa, Portugal, 1961. Disponível em: <https://goo.gl/cXBR1U> (Acesso em 16/12/2019)

Submetido em 27 de janeiro de 2020

Aceito em 01 de junho de 2020.

ESCRAVIDÃO E RESISTÊNCIA EM DOIS FILMES BRASILEIROS: GANGA ZUMBA (1964) E QUILOMBO (1984)

SLAVERY AND RESISTANCE IN TWO BRAZILIAN MOVIES: GANGA ZUMBA (1964) AND QUILOMBO (1984)

Gabriel Medeiros Alves PEDROSA*

Resumo: O objetivo deste artigo é analisar os filmes *Ganga Zumba* (1964) e *Quilombo* (1984), de Carlos Diegues, enquanto narrativas históricas sobre o Quilombo dos Palmares e a resistência escrava. Ambos fazem parte do movimento cinematográfico Cinema Novo e apresentam a perspectiva de uma história vista de baixo, além de romperem com os enquadramentos da história oficial. O artigo discorre sobre a presença do filme histórico no cinema nacional e acerca do diálogo dos filmes com a historiografia da escravidão. Por último, analisam-se os dois filmes em questão levando em conta os seus aspectos estéticos, os discursos em que eles foram baseados, o tipo de representação histórica realizada e a sua recepção na época em que foram lançados nos cinemas.

Palavras-chave: Cinema-história; Quilombo dos Palmares; resistência escrava; historiografia; Cinema Novo.

Abstract: This paper aims to analyze the films *Ganga Zumba* (1964) and *Quilombo* (1984), by Carlos Diegues, as historical narratives about the Quilombo dos Palmares and slave resistance. Both are part of the cinematic movement Cinema Novo and present the perspective of a history seen from below, as well as they break with the frames of official history. The article discusses the presence of the historical film in the national cinema and about the dialogue between the films and the historiography of slavery. Finally, we analyze both films taking into account their aesthetic aspects, the discourses on which they were based, the type of historical representation performed, and their reception at the time they were released.

Keywords: Cinema-history; Quilombo dos Palmares; slave resistance; historiography; Cinema Novo.

Introdução

As relações entre cinema e história são amplas, múltiplas, interdisciplinares e direcionadas a diferentes abordagens. Além do uso do filme como fonte histórica, também é possível analisá-lo como representação ou discurso sobre a história. Desde a sua origem no final do século XIX, o cinema tem sido um dispositivo muito utilizado para criar narrativas sobre o passado. Um dos maiores gêneros cinematográficos é o “gênero histórico”. Michèle Lagny (2009, p. 114) argumenta que o cinema é capaz “de ser testemunha viva não somente de um

* Mestrando em História - Programa de Pós-graduação em História - Universidade Federal de Pernambuco - UFPE. Recife, PE - Brasil. Bolsista CNPq. E-mail: gabrielrnr@hotmail.com.br.

presente do qual ele vai perpetuar a lembrança (através de tomadas das cenas de seu tempo), mas mesmo de um passado que ele pensa poder reconstruir melhor que todo e qualquer discurso”. Os próprios filmes históricos também são “testemunhos de seu tempo”; eles revelam o universo imaginário, cultural, social e político daqueles que os produziram. Sendo obras sobre temáticas históricas, são feitos sob influência de determinadas práticas e representações. Essa dita “escrita fílmica da história” funciona através de outros mecanismos diferentes daqueles compartilhados pela produção historiográfica. Ao filme histórico importam mais os efeitos e significados construídos através de narrativas ficcionais deslocadas dos protocolos próprios do campo da história. Apesar de haver, geralmente, um suporte historiográfico para a construção do roteiro cinematográfico, o filme não tem compromisso com o verdadeiro, mas com o ficcional. Na reconstrução histórica operada, o que importa são as regras de funcionamento interno da obra, isto é, sua verossimilhança. Além dessas discussões entre o ficcional e o verdadeiro, há as diferenças de formato, as particularidades de cada meio. Diferentemente da forma escrita, o filme produz significados históricos a partir do “ver”, do “visualizar”.

O objetivo do presente artigo é analisar os filmes *Ganga Zumba* (1964) e *Quilombo* (1984), dirigidos por Carlos Diegues, enquanto narrativas históricas ficcionais sobre o Quilombo dos Palmares e a resistência escrava. Como esses filmes são, ao mesmo tempo, narrativas históricas e fruto de imaginários contemporâneos? Quais as relações que possuem com a historiografia? De que forma representam o passado? Quais os significados que eles propõem?

Dentre todos os mocambos e quilombos que existiram no Brasil escravista, Palmares é o mais famoso, tanto pelas dimensões que atingiu quanto pela longa existência que alcançou. Porém, para adentrar na historiografia de Palmares e de seus personagens mais conhecidos é necessário saber que este é um passado repleto de lacunas e que foi, muitas vezes, reconstruído em narrativas heroicas. Durante séculos, “Palmares, Ganga-Zumba e mais ainda Zumbi foram reinventados. Não apenas como falsas verdades, mas como ressignificações da memória e como símbolos étnicos” (GOMES, 2011, p. 8).

Além dos muitos trabalhos acadêmicos que já foram escritos sobre o assunto, há ainda as apropriações da memória e as representações ficcionais, onde os filmes de Carlos Diegues estão inclusos. Mesmo que tenha permanecido silenciado por muitos anos, esse passado foi diversas

vezes ressignificado no presente. Segundo escreveu Flávio Gomes (2011, p. 99), “há muitos Zumbis, misturando passados e presente, que são transformados em heróis e mitos, sempre revestidos de histórias e memórias. Tentar apreendê-los de uma só vez ou tentar separá-los pode ser uma armadilha”.

Não é possível escrever uma história definitiva a respeito que qualquer coisa, pois reconstituir o passado em sua totalidade é sempre um projeto irrealizável. A história é construída e reconstruída a todo tempo. O trabalho historiográfico não reproduz o passado objetivamente, mas o representa de um modo particular inerente a cada tempo e espaço (BURKE, 1992, p. 337). Como postulava Edward Carr (1978, p. 40), “o pensamento de historiadores, como de outros seres humanos, é modelado pelo ambiente do tempo e lugar”.

No presente artigo, estudo dois filmes históricos em diálogo com uma historiografia sobre a resistência negra e o Quilombo dos Palmares, tendo em vista que um conjunto de filmes, assim como várias obras de história escrita, podem articular uma visão acerca de um dado tema histórico (ROSENSTONE, 2015, p. 197). O passado não é monopólio dos historiadores profissionais. Desde que o cinema surgiu no final do século XIX, por exemplo, os cineastas têm levado a história para as telas. Entretanto, deve ficar claro que o que proponho aqui não é dar a mesma acepção para obras ficcionais e obras acadêmicas, muito pelo contrário: elas merecem tipos de análise distintas e são epistemologicamente diferentes. Mas, como diz Carlo Ginzburg (2007, p. 11), há alguma verdade na ficção e a própria ficção pode alimentar-se da história. O filme histórico é representação e figuração do passado. É também documento e uma forma de intervenção no conhecimento histórico e na memória.

Richard Price (1996, p. 58) conta que, ao se preparar para escrever alguns comentários sobre Palmares em um texto que foi apresentado pela primeira vez no congresso “Palmares: 300 anos”¹ e depois publicado no livro *Liberdade por um fio*, passou “vários dias tentando lembrar o que se conhece – ou como se veio a conhecer – a respeito do mais famoso quilombo do Brasil”. Assim, além de ler alguns clássicos estudos, como os de Edison Carneiro e Décio Freitas, Price diz que também relembrou os dois filmes de Carlos Diegues. As duas produções em questão, realizadas na segunda metade do século passado, são *Ganga Zumba* (1964)² e *Quilombo* (1984),³ obras que, por seu valor histórico e artístico, acabaram entrando para o inventário das representações do Quilombo dos Palmares e de suas principais lideranças.

O filme histórico no cinema brasileiro e seu lugar no Cinema Novo

No livro *Cinema e história do Brasil*, Jean-Claude Bernardet e Alcides Freire Ramos escrevem que, até o advento do Cinema Novo, os filmes históricos brasileiros construam suas representações através de um mecanismo de ocultamento das contradições, dos conflitos, das pluralidades e das divergências da história nacional. Estes filmes eram pensados e realizados tanto em diálogo com uma historiografia de cunho nacional e positivista quanto em estreita ligação com uma estética naturalista,⁴ advinda da influência do cinema narrativo clássico hollywoodiano. Este é o caso de filmes como *O Cangaceiro* (Lima Barreto, 1953) e *Sinhá Moça* (Tom Payne, 1953), ambos produzidos pela Vera Cruz.⁵ Segundo os autores,

Na realidade, o filme histórico naturalista oferece às pessoas a ilusão de estarem diante dos fatos narrados (o que não se restringe ao filme histórico pois, em geral, toda a produção ficcional de estilo *hollywoodiano* está sujeita a este mecanismo ilusionista). Há aqui o ocultamento da linguagem, pois esta adquire total transparência. Desta maneira, o espectador não se pergunta em qual linha teórica a história do filme está sendo contada. Ela é mostrada como se fosse a única interpretação do fato, e a linguagem assume um papel fundamental. A esta linguagem estamos dando o nome de *naturalista*. [...] O filme histórico naturalista, ao propor uma leitura única da História, acaba, por extensão, impondo a visão do presente que interessa às pessoas que conceberam e realizaram o filme (BERNARDET; RAMOS, 1988, pp. 15 e 17).

Observe-se o exemplo do filme *Sinhá Moça* (1953) na construção de uma narrativa histórica a respeito da resistência negra e na representação do negro escravizado. Baseado em um romance homônimo escrito por Maria Dezonne Pacheco Fernandes, a película dirigida por Tom Payne é uma síntese do projeto cinematográfico da Vera Cruz: filmes mimeticamente inspirados nos dramas ao estilo hollywoodiano, feitos com o objetivo de atrair o público com uma mensagem simples e carregada de valores e lições. O recorte temporal da obra situa-se entre os anos de 1886 e 1888 e trata dos momentos finais da luta abolicionista no Brasil. A narrativa é um típico melodrama centrado na história de um romance que é atrapalhado pelo momento político do país, que encontra-se dividido, segundo o filme, entre abolicionistas e escravocratas. Esteticamente, o longa segue as lições do cinema narrativo clássico com uma decupagem naturalista. A influência do norte-americano *E o Vento Levou...* (*Gone with the wind*, Victor Fleming, 1939) é manifesta tanto na composição do enredo quanto na concepção estética.

Sinhá Moça possui uma visão paternalista sobre o negro. Os escravos são como crianças que necessitam da orientação de líderes brancos. Em extensão, a afirmação dessa infantilidade é posta constantemente ao longo do enredo. É como se os escravos não possuíssem autonomia

de pensamento, de ação e de consciência. Ainda no início do filme, a sinhá pergunta para uma negra escrava idosa se ela sabe o que é abolição. A negra meneia a cabeça em sinal de negação. A personagem – o estereótipo do escravo obediente e “bonzinho” – chega a afirmar em sua fala que “Não está certo branco *trabaiá*”. Portanto, nessa concepção, os brancos são aqueles que devem assumir o lugar de heróis em luta pelo fim da escravidão, afinal, os negros não conseguem se organizar sozinhos e a única reação que lhes faz sentido é a revolta e a fuga desesperada (isso em pleno final do século XIX). Sabe-se que, ao longo de mais de 300 anos, aqueles que mais lutaram pelo fim do cativeiro foram os próprios escravos, mas o filme produz um enquadramento contrário. Assim sendo, *Sinhá Moça* é a antítese do que seriam os filmes de Cacá Diegues.

Entre as décadas de 1960 e 1980, o Cinema Novo traria uma série de rupturas para o quadro das representações fílmicas da história do Brasil buscando uma renovação ao mesmo tempo estética e ideológica. Não bastava apenas rejeitar o *modus operandi* do cinema narrativo clássico e suas representações naturalistas; direcionava-se a atenção para os temas nacionais e para a criação de uma “linguagem cinematográfica brasileira”. O Cinema Novo foi a manifestação do cinema moderno no Brasil: uma renovação que estava ocorrendo em várias partes do mundo. Segundo Bernardet, esse movimento “que se dá ao nível da temática, da linguagem, das preocupações sociais e das relações com o público” teve seu ponto de partida no pós-Segunda Guerra Mundial (BERNARDET, 1984, p. 93). O neorrealismo italiano seria o marco simbólico desse cinema moderno. Esses movimentos, que despontaram com mais força nos anos 1960, Bernardet chama de “cinemas novos” (BERNARDET, 1984, pp. 93-116). Dentre esses, o brasileiro foi um dos mais importantes e destacados internacionalmente. “Com o Cinema Novo, as elites – ou parte delas – passam a encontrar no cinema uma força cultural que exprime suas inquietações políticas, estéticas, antropológicas” (BERNARDET, 1984, p. 101). De acordo com as considerações de Laurent Desbois, a etiqueta Cinema Novo é uma “expressão guarda-chuva” utilizada para a designação de um movimento cinematográfico, como a *Nouvelle Vague*, na França ou o neorrealismo, na Itália. Um movimento de uma juventude burguesa branca que se desloca do seu “*habitat*” e luta contra o seu próprio meio de origem, em busca de uma identificação com aquilo que não é burguês (proletários, índios, descendentes de negros escravos, pobres, etc.) (DESBOIS, 2016, p. 117). Muitos personagens

marginalizados socialmente passaram a integrar o quadro de representações dos cinemanovistas desde o início do movimento.

Ganga Zumba (1964) e *Quilombo* (1984) fazem parte do conjunto de filmes desse movimento cinematográfico; por isso se faz importante contextualizar e entender o lugar de onde os filmes são oriundos, pois, assim como Alcides Ramos procedeu com *Os Inconfidentes* (Joaquim Pedro de Andrade, 1972), “o filme ajuda a entender o movimento. O movimento ajuda a entender o filme” (RAMOS, 2002, p. 99).

O Cinema Novo provocou mudanças significativas na forma de concepção dos filmes com temática histórica no Brasil. Os cineastas buscaram situar as representações fora do campo da reconstituição naturalista para apresentar um discurso de contestação e de rejeição da chamada “história oficial”. Optou-se pela produção de filmes que assumissem seu lugar de fala e buscassem o estabelecimento de um diálogo entre o passado e o presente. Devido a conjuntura do país, que passava por uma ditadura militar (1964-1985), as produções foram tornando-se cada vez mais alegóricas com a finalidade de escapar da censura e da repressão, e ainda fazer críticas implícitas ao regime. Mas não se trata simplesmente do uso do passado como “escudo alegórico”. Os cinemanovistas também empreenderam um exercício consciente de reflexão histórica, de tentativa de compreender a sociedade brasileira através do conhecimento do seu passado. Essa relação presente-passado é uma chave essencial para o entendimento dos filmes históricos do Cinema Novo, entre os quais estão *Ganga Zumba* e *Quilombo*. Trata-se de um passado retomado no presente para tornar-se um “passado significante”. Já dizia E. H. Carr (1978, p. 36) que “escreve-se a grande História precisamente quando o historiador tem do passado uma visão que penetra nos problemas do presente, tornando-se, portanto, mais iluminada”.

Os filmes históricos do Cinema Novo enquadram-se naquilo que Robert Rosenstone classificou como filmes de “inovação, de oposição ou de contestação”. Segundo seus estudos, a América Latina foi a primeira a realizar tais tipos de obras cinematográficas. Em sua argumentação ele chega a citar o filme *Quilombo* (1984) como exemplo de um filme histórico inovador.

Realizado em oposição consciente aos códigos, convenções e práticas hollywoodianas, tais obras são criadas para contestar as narrativas perfeitas de heróis e vítimas que constituem o longa-metragem comercial [...]. Também é possível ver os filmes históricos inovadores como parte de uma busca por um novo vocabulário para representar o passado na tela, um esforço para tornar a história (dependendo do filme) mais complexa, interrogativa e autoconsciente (ROSENSTONE, 2015, pp. 81 e 82).

Além disso, pode-se dizer que tais filmes representaram a busca por um tipo de “história vista de baixo”. É claro que não havia uma teorização de tal perspectiva historiográfica pelos cineastas, mas muitas das obras produzidas por eles voltaram sua atenção para personagens marginalizados pela história. É nesse meio que o diretor Carlos Diegues realizou alguns trabalhos com o olhar direcionado à história dos negros no Brasil, levando às telas filmes como *Ganga Zumba* (1964), *Xica da Silva* (1976) e *Quilombo* (1984).

Em linhas gerais, os cinemanovistas buscaram novas formas de tratar cinematograficamente o negro, tanto a sua condição no presente quanto a sua história. Essa preocupação com a representação cinematográfica do negro já era observada no cinema independente dos anos 1950, em filmes como *Rio, 40 Graus* (1955) e *Rio, Zona Norte* (1957), ambos de Nelson Pereira dos Santos, e precursores do Cinema Novo. Sobre isso, Carvalho e Domingues (2017, p. 378) escrevem que,

Com efeito, a problemática racial não foi negligenciada pelo contexto de revisões críticas, inflexões e demarcações de fronteiras instituídas pelo Cinema Novo. Os cineastas e críticos ligados ao movimento rejeitavam a maneira como as chanchadas encenavam as relações raciais no Brasil: os artistas brancos ocupavam o primeiro plano e o ator negro (como Grande Otelo, Colé, Blecaute) assumia um papel secundário e não raras vezes estereotipado. Os cinemanovistas também abominavam a forma como as produções da Vera Cruz enfocavam as relações raciais, já que os negros amiúde ficavam ausentes das películas ou somente atuavam em pontos subalternos.

Os filmes da Companhia Atlântida⁶ eram considerados disseminadores de estereótipos e os da Vera Cruz eram tidos como racistas. Restava então buscar outras formas de representação. Nessa primeira fase do Cinema Novo, filmes como *Barravento* (Glauber Rocha, 1962), *Aruanda* (Linduarte Noronha, 1960) e *Ganga Zumba* (1964) são exemplos dessa diversificação nas formas de representar a população negra brasileira. Enquanto o primeiro trata da vida de uma comunidade de pescadores negros no litoral da Bahia, os dois últimos abordam a temática do quilombo no Brasil, mas de formas distintas. *Aruanda*, curta-metragem precursor do Cinema Novo, inicia-se com uma encenação ficcional para narrar as origens de uma comunidade quilombola formada por uma família de ex-escravos em meados do século XIX na Paraíba, localizada nos arredores do município de Santa Luzia e conhecida como Serra do Talhado. A segunda parte do curta, feita em estilo documentário, mostra a comunidade na atualidade (1960) e o cotidiano de sua população. Além dessas primeiras questões, é importante ressaltar que todos os filmes possuem um elenco majoritariamente negro – algo que até aquele momento era raríssimo no cinema nacional.

Com essas considerações quero, então, focar na análise dos filmes *Ganga Zumba* e *Quilombo*, em seus respectivos contextos de produção, em seus diálogos com a historiografia e em suas representações históricas.

Os filmes em seus contextos

Ganga Zumba foi filmado em 1963 e lançado no início de 1964. O país passava por um momento de tensão e crise política, ao mesmo tempo em que muitos movimentos sociais emergiam nas cidades e no campo reivindicando reconhecimento, direitos e cidadania. Os movimentos negros, de combate ao racismo e à exclusão social, de luta por políticas públicas e visibilidade sociocultural tinham crescido desde a abolição em 1888 e o início da República no ano seguinte. Segundo Petrônio Domingues (2007, p. 110), até o golpe militar de 1964, vários grupos e organizações haviam ganhado destaque no cenário da luta antirracista no Brasil, além de contarem com o crescimento de participação na imprensa através do surgimento de novos jornais e revistas sobre e ligados aos movimentos negros. Tanto *Ganga Zumba* quanto *Quilombo* são filmes que possuem influência direta ou indireta dos movimentos negros dos anos 1960-80 e que buscam dar visibilidade cultural a uma população que foi historicamente marginalizada e excluída. No contexto internacional, a década de 1960 também foi um marco para as lutas reivindicatórias da população negra. Basta lembrar das ações pelos direitos civis dos negros norte-americanos e dos movimentos emancipatórios e de descolonização de muitos países africanos. Assim, ao lançar o seu primeiro longa-metragem em 1964, Carlos Diegues não deixa de levar as questões do seu presente para o passado que buscou reconstituir.

Ambos os filmes também atuaram como divulgadores da história negra no Brasil, isso em um tempo onde ela pouco aparecia nos currículos escolares ou era mostrada sempre de forma degradante. Além disso, é clara a relação que as películas estabelecem entre o passado e o presente. As imagens inventadas de Palmares, Zumbi e Ganga Zumba são parte de um imaginário de apropriação histórica que faz desse passado uma simbologia étnica.

Algo que teve grande influência no filme *Quilombo* (1984) foi a renovação do movimento negro nos anos 1970 e as apropriações que esse movimento fez da figura mítica/histórica de Zumbi. Foi em 1971, por exemplo, que surgiu a ideia de dar maior relevância ao 20 de novembro – data da morte de Zumbi – ao invés do 13 de maio. A proposta de fazer dessa data um símbolo veio de uma pequena organização de Porto Alegre e do poeta gaúcho Oliveira Silveira (DOMINGUES, 2007, p. 110; GOMES, 2011, p. 87). Com a reorganização da força do movimento negro – que tinha sido fortemente afetado pela vigência do regime militar – no final da mesma década, o 20 de novembro passou a ser cada vez mais difundido até tornar-se

Dia Nacional da Consciência Negra. Palmares e Zumbi passaram a integrar o campo de representações simbólicas de uma memória que é, sim, uma construção idealizada e mitificada do passado. Ao mesmo tempo, também converteram-se em patrimônio da luta das populações negras do Brasil. Eis alguns acontecimentos relevantes daquela época: em 1978 foi fundado o Movimento Negro Unificado (MNU); em 1980 criou-se o Memorial Zumbi dos Palmares, na Serra da Barriga, marcando, desde então, um aumento de visitas ao local; e em 1985 a localidade foi finalmente incorporada ao livro de tombamento do IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional).

O filme *Quilombo*, lançado um ano antes do final do regime militar, guarda profunda relação com aquele contexto de abertura política, retorno dos movimentos sociais e debates acerca do futuro da democracia brasileira. Os ideais libertários e democráticos acabaram influenciando Carlos Diegues na realização de sua obra que, explicitamente, incorpora valores anacrônicos a história de Palmares. Mas esse anacronismo é parte proposital do filme; é uma exigência para que sua narrativa funcione e consiga dialogar com o público contemporâneo. *Quilombo*, assim como outros longas-metragens brasileiros do início dos anos 1980,⁷ é fruto de um contexto de abertura política baseado na expectativa da redemocratização do país. Não é à toa que o diretor tenha construído sua representação de Palmares como uma utopia libertária.

“O filme histórico dialoga com tradições historiográficas”

Ganga Zumba e *Quilombo* possuem relação com a historiografia de seu tempo. Em primeiro lugar, os filmes históricos, em geral, são realizados com base em algum tipo de pesquisa bibliográfica (ou mesmo documental) e costumam contar com consultoria histórica de profissionais da área. Em segundo lugar, como escreveu Vitória Fonseca, o filme com temática histórica dialoga com tradições historiográficas, isto é, ele também existe enquanto discurso baseado em um saber já existente e em um determinado modo de entendimento e “consciência” histórica (FONSECA, 2016, p. 422). De acordo com Fonseca, “qualquer filme histórico, principalmente aqueles para os quais são feitas pesquisas históricas, dialogam com tradições de interpretações sobre o tema abordado” (FONSECA, 2016, p. 424). Assim, investigar as representações que um filme faz da história sugere examinar comparativamente os discursos escritos e cinematográficos, compreendendo “um processo comumente chamado de *adaptação*, ou transcrição, em que os filmes são construídos a partir de conhecimentos e conteúdos anteriores” (FONSECA, 2017, p. 77). Diante disso, quais as relações desses dois filmes com a historiografia de suas respectivas épocas?

Por muito tempo, a historiografia brasileira sobre a escravidão manteve os cativos negros silenciados e “objetificados” dentro de um sistema do qual eles eram parte crucial. O escravo foi visto como um ser passivo e sempre sujeito ao patrimonialismo senhorial. Mesmo com os esforços empreendidos pelos historiadores das décadas de 1950-60 para “deselitizar” a história, o escravo permaneceu afastado de sua condição de sujeito histórico.

Nessas décadas, enquanto a historiografia brasileira ainda se matinha presa aos modelos econômicos marxistas ou até mesmo às tradições herdadas do positivismo, a historiografia estrangeira encontrava-se em uma efervescência na busca por renovação e ampliação de suas áreas de pesquisa. A chamada “escola neomarxista inglesa” se reinventava e expandia o seu campo de observação em busca de uma história social “vista de baixo”. Personagens antes marginalizados pela história passaram ao centro de interesses de muitos estudos históricos: camponeses, mulheres, operários, crianças, soldados, escravos, entre tantos outros. E não se tratava mais de estudar esses grupos sociais enquanto “massa”, mas como sujeitos que fazem parte dos processos históricos. Posteriormente, a Nova História francesa e a micro-história italiana dariam novos impulsos a essa expansão do campo historiográfico.⁸ Mas essas novidades só causaram impacto nos historiadores brasileiros a partir do final dos anos 1970.

Tratando de Palmares, vários estudos já haviam sido realizados antes do lançamento do filme de 1964. Trabalhos como os de Nina Rodrigues, Ernesto Ennes, Edison Carneiro e Mário Martins Freitas constituíam a principal bibliografia sobre tema até aquele momento.⁹ Um dos estudos que compartilha semelhanças ideológicas mais próximas ao filme de Diegues é o livro *Rebeliões da senzala*, de Clovis Moura, editado pela primeira vez em 1959. O que *Ganga Zumba* e o livro de Moura têm em comum é o pioneirismo de fazer uma história da escravidão na qual o cativo negro é visto como um sujeito ativo do processo histórico e não como um mero objeto esmagado pela opressão a ponto de perder sua humanidade. Dentro disso, vale lembrar que, no Brasil, até a renovação da historiografia da escravidão nos anos 1970-80, predominava o discurso que encarava o escravo como “coisa”, tratando-o praticamente como inexistente dentro das relações de poder do sistema escravista.

Na introdução à segunda edição de *Rebeliões da senzala*, Clovis Moura relembra o contexto da primeira publicação do seu livro em 1959 ao contar que uma das barreiras que o seu trabalho encontrou, “talvez a mais arraigada e difundida mesmo entre historiadores empenhados em conhecer a nossa verdade histórica, e sociólogos era a de que os escravos negros, por uma série de razões psicológicas, não lutaram contra a escravidão” (MOURA, 1981, p. 13). O próprio autor destaca o pioneirismo de sua obra frente a situação dos estudos sobre a

escravidão naquele período. Critica tanto Gilberto Freyre e sua ideia do Brasil como o “paraíso da democracia racial”, quanto F. H. Cardoso que, “apesar da sua contribuição à análise do sistema escravista no Brasil, afirmava que os escravos foram ‘testemunhos mudos de uma história para a qual não existem senão como uma espécie de instrumento passivo’” (MOURA, 1981, p. 11). No intervalo que separa a primeira edição (1959) da terceira (1981), Moura diz que “o assunto foi reposicionado e a discussão sobre o tema/problema adquiriu nova dimensão. Vários trabalhos e pesquisas surgiram procurando ver o negro escravo não apenas como objeto histórico, mas, também, como seu agente coletivo” (MOURA, 1981, p. 11). No conjunto desses trabalhos, os filmes *Ganga Zumba* e *Quilombo* são frutos significativos. Claro que os longas-metragens são obras ficcionais e não acadêmicas, todavia ambos fazem parte desse novo olhar histórico, sociológico e antropológico dado a questão da escravidão negra no Brasil.

Dentro dessa perspectiva – que seria retomada anos mais tarde pela “nova historiografia da escravidão”, nos anos 1980 e 1990 – o escravo deixa de ser um objeto “coisificado” e passa a ser visto como sujeito ativo e força dinâmica dentro do sistema escravista. A negação da condição de cativo se manifestava na resistência e nas reações que eram traduzidas em várias formas de protesto que iam desde pequenas atitudes até as rebeliões e fugas coletivas.¹⁰ Para Moura, o quilombola surge como o exemplo mais paradigmático desse processo de resistência. Trata-se do escravo que se nega como escravo. Essa e outras formas de resistência ajudaram a quebrar a imagem dócil, conservadora e passiva dos escravizados.

Ao mesmo tempo fruto da expansão dos cursos de pós-graduação e da chegada de novas correntes historiográficas, os anos 1980 e 1990 conheceram um momento de grande renovação dos quadros teóricos e metodológicos nos modos de fazer história no Brasil.¹¹ É nesse contexto que floresce a chamada “nova historiografia da escravidão”.¹² Esses novos estudos a respeito do regime escravista brasileiro (principalmente da escravidão oitocentista), baseados em intensas investigações em arquivos e no encontro entre história social, história econômica e história demográfica, além de renovarem o retrato histórico da escravidão brasileira, traziam à tona os próprios escravos como agentes históricos e não apenas como objetos. Rafael Marquese e Ricardo Salles dizem que “esses estudos revelavam o papel ativo dos escravos no cotidiano da escravidão, as constantes rebeliões, lutas, desobediências, contestações ao cativo” (MARQUESE; SALLES, 2016, p. 112).

Esses novos estudos sobre a escravidão investiram no combate à ideia do caráter não-violento do sistema escravista brasileiro (crítica que já havia sido apontada pela historiografia dos anos 1960-70) e, principalmente contra o mito do “escravo-coisa”. Sidney Chalhoub, em

Visões da liberdade, diz que esse mito também foi construído a partir da esfera jurídica, quer dizer: a possibilidade de comprar e vender outro ser humano sob jurisdição da lei faria deste ser uma “coisa”, um objeto, uma mercadoria. O primeiro a quem Chalhoub dirige suas críticas é Perdigão Malheiro que, em um estudo publicado na década de 1860, diz que o escravo encontrasse “reduzido à condição de *cousa*, sujeito ao *poder* e *domínio* ou propriedade de um outro, é havido *por morto*, privado de *todos os direitos*, e não tem *representação alguma*” (Apud: CHALHOUB, 1990, p. 36). Um século depois, F. H. Cardoso, em livro publicado em 1962,¹³ reafirmaria a análise jurídica de Malheiro acrescentando que essa condição legal correspondia à condição social do cativo. As perspectivas de análise de Chalhoub, assim como a dos historiadores de sua geração, condenaram veementemente esses paradigmas interpretativos que, segundo Marquese e Salles (2016, p. 117), foram genericamente rotulados como “a historiografia da teoria do escravo-coisa”. Segundo essa interpretação, a opressão da escravidão seria tão intensa que destituiria o cativo das suas capacidades de consciência, de resistência e de ação. Mas, segundo Chalhoub, “a violência da escravidão não transformava os negros em seres ‘incapazes de ação autonômica’, nem passivos receptores de valores senhoriais, e nem tampouco em rebeldes valorosos e indomáveis” (CHALHOUB, 1990, p. 42).

Assim, fica nítido que os filmes *Ganga Zumba* (1964) e *Quilombo* (1984) dialogam com os caminhos que foram seguidos por essa historiografia. *Ganga Zumba*, por exemplo, retrata uma escravidão que é opressiva e violenta, mas que não suplanta os anseios de liberdade dos cativos e nem a autonomia de seus pensamentos. É claro que a escolha de Carlos Diegues por tratar do Quilombo dos Palmares também vem do fato deste ter sido um dos maiores símbolos da resistência negra ao cativo. O que importa nesse ponto é que os filmes mostram escravos que não baixam a cabeça e que não desviam o olhar diante do chicote do feitor, que têm autonomia de pensamento e que negam a condição a que foram impostos. Em *Ganga Zumba*, por exemplo, não há harmonia entre a casa grande e a senzala. O negro não é dócil e a bondade patriarcal do senhor é dissimulada.

“*Ganga Zumba*” (1964): a liberdade e a rejeição do “escravo-coisa”

Em outubro de 1963, uma coluna do Jornal do Brasil trazia a seguinte descrição: “Em tom mais de fábula que de realismo, o filme [*Ganga Zumba*] é o primeiro a abordar com densidade o tema da liberdade do negro” (JORNAL DO BRASIL, 17/10/1963, p. 5). Outro periódico apresentava o filme como “um dos primeiros gritos de liberdade lançados no Brasil – o grito e a revolta pela liberdade dos negros escravos fugidos que formaram extraordinários redutos da liberdade como o Quilombo dos Palmares” (ÚLTIMA HORA, 02/03/1964, p. 5).

Logo após a conclusão das filmagens, o próprio Carlos Diegues dizia o seguinte a respeito deste que foi o seu primeiro longa-metragem: “Dentro do panorama do novo cinema brasileiro, creio que fizemos uma experiência inédita. Baseado na história-lenda do Zumbi dos Palmares, [este] é um filme cuja ideia central é a luta pela liberdade e as perspectivas possíveis diante dela” (JORNAL DO BRASIL, 25/09/1963, p. 3).

Um dos primeiros expoentes do Cinema Novo, *Ganga Zumba* teve seu roteiro livremente baseado no romance homônimo escrito por João Felício dos Santos, editado pela primeira vez em 1961. Assim, pode-se dizer que o filme é um discurso histórico ficcional (cinematográfico) baseado em um outro discurso histórico ficcional (literário). Segundo outras informações coletadas em jornais da época, o roteiro escrito por Diegues, Rubem Rocha Filho e Leopoldo Serran teria sido “concluído após minuciosas consultas a documentos históricos e sociológicos para uma melhor caracterização do ambiente de Palmares, dos costumes dos negros, sua música e tradição” (DIÁRIO DE NOTÍCIAS, 22/02/1964, p. 2). Esta mesma matéria citada ainda diz que “a cenografia foi toda elaborada sob gravuras da época”, informação que já havia sido dada meses antes por Diegues: “a cenografia é toda baseada em gravuras de Debret, Rugendas e Franz Post” (JORNAL DO BRASIL, 05/11/1963, p. 2). Esse diálogo da obra cinematográfica com a iconografia é logo posto em destaque na “epígrafe” do filme. Todavia, é preciso lembrar que todos esses discursos acerca do longa são produtos de atos de divulgação na imprensa. Não significa dizer que as informações são falsas, mas que elas também existem como artifícios de retórica com a finalidade de legitimar a obra antes de seu contato com o público. Além do mais, dizer que o filme foi baseado em iconografias e documentos pode ter o objetivo de causar um “efeito de legitimidade” no espectador.

Lançado em março de 1964, *Ganga Zumba* foi, certamente, um dos filmes históricos mais importantes para o cinema brasileiro dos anos 1960. Fernão Ramos (1987, p. 347) nota como, “no filme, é nítida a preocupação com os costumes e tradições africanas, traço que se manteria em filmes posteriores do diretor”. Narrativamente, o longa é simples e linear, contando uma história de fácil apreensão, o que tornou o seu conteúdo propenso a apreciação por um público mais amplo (Cacá Diegues foi um dos cineastas mais populares do Cinema Novo). Em termos fotográficos, a influência do neorealismo italiano se destaca na composição estética. A fotografia também é um canal narrativo dentro da obra fílmica e, em *Ganga Zumba* este canal é fundamental na história contada. Diegues e seu diretor de fotografia, Fernando Duarte, optam pela luz natural – o que também implica em lidar com a sua ausência. Dessa forma, as cenas noturnas na mata são quase que completamente escuras. A luz emana apenas das chamas de

uma pequena fogueira. Essa concepção cenográfica e fotográfica “conta” ao espectador sobre as noites desalumiadas pelas quais passaram os escravos fugidos em direção a Palmares.

De forma geral, qual o tipo de história contada em *Ganga Zumba*? Em termos factuais, percebe-se que não há tanta preocupação com datas. Inclusive, se a presente análise tentasse prender-se nesses termos apenas se perderia em um labirinto sem fim de uma discussão que em nada acrescentaria. O que importa neste filme não é a precisão dos acontecimentos, mas o significado atribuído ao passado. Diegues, intencionalmente ou não, condensa em um único episódio, toda uma história de fugas escravas. Assim, tentar analisar o filme ao nível “factual” seria um erro, pois ele se assume como um discurso ficcional mais compromissado com o sentido do discurso do que com uma suposta verdade. *Ganga Zumba* é antes de tudo um filme e não pode ser julgado como se fosse um livro de história. O que importa é observar *como e o que* o filme histórico representa e quais os *significados* que ele cria.¹⁴ Nesse sentido, o longa emerge como um tipo de interpretação histórica válida, mas que demanda categorias de análise específicas para um discurso que é cinematográfico.

O enredo de *Ganga Zumba* narra um curto episódio de fuga coletiva de escravos de uma fazenda de cana-de-açúcar. Integrando o grupo dos fugitivos estava um jovem chamado Antão, personagem adaptado do romance de Felício dos Santos e que seria o próprio Ganga Zumba. A história de vida deste personagem que foi um dos maiores líderes de Palmares é mesmo repleta de especulações. Algumas obras dirão que ele chegou na Serra da Barriga durante a ocupação holandesa, outras dirão mesmo que ele nasceu em Palmares. Na ficção de Felício dos Santos, Ganga Zumba foi gerado de uma negra cativa em um engenho; esta morreu no dia do nascimento da criança em decorrência das constantes violências a que era submetida. O menino cresceu, matou o feitor da fazenda e fugiu para a Serra acompanhado de outros escravos. O tema da fuga é um dos mais importantes no filme. Nele, Diegues distende a narrativa ao máximo com o objetivo de representar as possíveis dificuldades com as quais os escravos fugitivos se deparavam. A correria da fuga ocupa mais da metade do filme, algo que no livro de Felício dos Santos praticamente não é narrado.

Em *Ganga Zumba*, o tema central é a liberdade e a luta para conquista-la. Mas deve-se levar em conta que esse tema é ressignificado à luz do presente, tendo em consideração as apropriações históricas que foram feitas de Palmares como símbolo da luta de negros livres que resistiram a escravidão. Nesse sentido há uma sequência no filme que deixa esse diálogo presente-passado deveras explícito: aproximando-se de Palmares, com o capitão do mato no encalço e com um dos negros ferido, o grupo de fugitivos sente que não conseguirá completar

o percurso. De repente, a música cessa e Ganga Zumba interrompe o lamento: “*Num* adianta! A gente tem é que fazer alguma coisa! Se fosse fácil nós não *tava* na luta feito bicho! Tem é que lutar muito! Lutar! Assim é que não pode ser! Lutar! [Nesse momento o ator quebra a quarta parede e olha diretamente para a câmera] Lutar! Tem muito homem como a gente que não quer ser bicho! Tem é que fazer alguma coisa!”. Colocar um personagem do século XVII para dirigir-se diretamente ao espectador, quebrando as regras do naturalismo, não é algo à toa. Dessa forma, o discurso da luta pela liberdade é propositalmente transformado em algo universal. A liberdade em *Ganga Zumba* também é um conceito idealizado (e anacrônico): a própria África é romantizada como “a terra livre do outro lado do mar”. Porém, esse foi exatamente o objetivo de Carlos Diegues ao criar o que ele chamou de “fábula negra” sobre a liberdade (DIÁRIO DE PERNAMBUCO, 24/05/1964, p. 1). Em um texto da época já se dizia:

Ganga Zumba parece ser, mais exatamente, um canto à liberdade. Não à liberdade como um sentimento abstrato e transcendental, mas àquela liberdade de existir, de viver e conviver, liberdade essencial de subsistir como homem e que está na base de nossa vida de todos os minutos (JORNAL DO BRASIL, 03/03/1964, cad. III, p. 3).

Para Laurent Desbois (2016, p. 156), Diegues “se torna o porta-voz (branco) da negritude com *Ganga Zumba* (1964), primeira parte de uma trilogia histórica seguida por *Xica da Silva* (1976) e depois pelo gigantesco *Quilombo* (1984)”. De fato, a importância dos trabalhos de Diegues são consideráveis no sentido de que procurou atuar como um divulgador da cultura e da história da população afro-brasileira. Em 1965, algo digno de nota aconteceu. Neste ano, foi realizada a V Resenha do Cinema Latino-Americano em Gênova, Itália. O evento foi importante para o Cinema Novo em decorrência da “legitimação” que o movimento recebeu por parte da crítica italiana e francesa. No evento, dedicado a filmes do Terceiro Mundo, estavam presentes intelectuais da América Latina e da África. Em virtude do ocorrido, Alex Viany conversou com Gustavo Dahl, Carlos Diegues, David Neves e Paulo César Saraceni a respeito do evento. Gustavo Dahl fala da aproximação que conseguiram com os africanos:

Uma coisa que também me pareceu muito boa é o interesse dos africanos pelo cinema brasileiro. O colóquio sobre o cinema africano era um pouco um colóquio sobre as possibilidades do cinema negro, sobre um cinema que ainda não existe. Em verdade, em matéria de cinema negro, o que se pôde discutir foi o cinema brasileiro. E isso de tal modo que os africanos, quando queriam discutir seus problemas, se referiam frequentemente aos filmes brasileiros e mais especialmente a *Ganga Zumba*, que estava muito perto das coisas que eles queriam fazer. A partir de *Ganga Zumba*, criou-se um grande intercâmbio entre brasileiros e africanos, tivemos inúmeros encontros, conversamos e trocamos informações – mais sobre os problemas deles do que sobre os

nossos, já que os nossos, perto dos deles, são mínimos [problemas referentes ao cinema] (VIANY et al., 1965, p. 231).

Em outra ocasião, Glauber Rocha elogiava o filme, escrevendo que “ao contrário do que a crítica e certos grupos sempre disseram, *Ganga Zumba* foi bem aceito pelo público brasileiro”, e ainda alcançou prestígio internacional, sendo consagrado “um dos clássicos do novo cinema revolucionário dos anos 60” (ROCHA, 1981, p. 317). Glauber ainda diz que

Ganga Zumba é o único filme sobre negros feito até hoje onde o cineasta, branco, não assume uma visão paternalista dos negros mas se identifica a eles pelas origens e uma lenta e triste antiepopéia. Daí *Ganga Zumba* ter sido recebido com entusiasmo no Congresso do Terceiro Mundo, em Gênova, 1965, pelas delegações africanas (ROCHA, 1981, p. 111).

Finalizo este tópico com o exame de mais uma crítica escrita sobre *Ganga Zumba*, publicada no dia 2 de abril de 1964. Antes é preciso deixar claro que os textos escritos sobre qualquer filme (críticas, comentários, etc.) fazem parte de uma rede de produção de significados, isto é, a maneira como o filme é recebido e interpretado na época de seu lançamento. Eis o texto:

“*Ganga Zumba*” é um celuloide simples, direto, sobre um problema sempre atual, – o da luta pela liberdade, o confronto entre oprimidos e opressores. Esta ideia central não pretendeu ser desenvolvida discursivamente, ou em tom de análise fria. A intensão foi a de narrar a fábula (apesar de calcada em fatos e situações históricas) que ao mesmo tempo tivesse a força remissiva de um exemplo histórico e uma possibilidade de analogia com situações do nosso mundo moderno. Um conto cuja “moral” se poderá traçar um comportamento diante de problemas bastante importantes e, o que é imprescindível, contemporâneo (A NOITE, 02/04/1964, p. 6).

Na primeira sentença, o autor deixa explícita a sua concordância com o que o próprio Carlos Diegues vinha afirmando para a imprensa a respeito de seu filme. A declaração de que a obra trata de “um problema sempre atual” e do “conflito entre oprimidos e opressores” revela o posicionamento ideológico posto na película. A luta dos negros em *Ganga Zumba* assume, em sentido amplo, uma roupagem de luta de classes. Acontece que os cinemanovistas, principalmente no início do movimento nos anos 1960, adotavam propositalmente em suas obras certas situações e personagens como metáforas de um processo revolucionário ou de “conscientização política”. Os filmes de Glauber Rocha são antológicos nesse sentido. O

deslocamento ideológico fica evidente, mas era proposital e fazia parte do campo de percepção, de representação e de leitura do mundo em que aqueles cineastas estavam imersos.

A crítica também fala do filme como se ele “tivesse a força remissiva de um exemplo histórico e uma possibilidade de analogia com situações do nosso mundo moderno”. A leitura feita é de que a obra possui uma “lição do passado” para o presente. Essa ideia de que a história serve como exemplo, como advertência, como lição ou experiência não é nada nova. O fato de o filme ser construído como uma “fábula” sobre as possibilidades de reação frente à opressão possibilitou leituras como essa: de identificação da obra com problemas e comportamentos contemporâneos. Assim, *Ganga Zumba* se assume como um conto e não como um épico histórico.

“Quilombo” (1984): a utopia da felicidade guerreira

A utopia aparenta ser o tema central de *Quilombo*. A obra, que segundo seu diretor era uma ideia estimada desde o lançamento do seu primeiro longa-metragem, fez parte da construção de um quadro imaginário sobre Palmares, Zumbi e Ganga-Zumba nos anos 1970-80. Um grande sucesso de público e uma produção de altos recursos orçamentários para o cinema brasileiro, o filme contou com um elenco de grandes atores nacionais, como Antônio Pitanga, Zezé Motta, Maurício do Valle, Jofre Soares, Grande Otelo, Vera Fischer, Tony Tornado e Antônio Pompêo; estes dois últimos nos papéis de Ganga Zumba e Zumbi, respectivamente. No mesmo ano de estreia, *Quilombo* foi apresentado no Festival de Cannes com outros dois longas nacionais – *Memórias do Cárcere* (Nelson Pereira dos Santos) e *Nunca Fomos Tão Felizes* (Murilo Salles) –, inclusive sendo indicado à Palma de Ouro.

Além de ter sido baseado no romance *Ganga Zumba*, de João Felício dos Santos, *Quilombo* também foi uma “pesquisa livremente inspirada” na obra historiográfica de Décio Freitas, *Palmares: a guerra dos escravos*. Levando em conta o que se sabia sobre Palmares até aquele momento – o da realização do filme (1983-84) – percebe-se que, de fato, este último livro foi de considerável importância, principalmente no que tange a biografia de Zumbi. Além das rupturas epistemológicas que sustentam a sua metodologia, Freitas realizou ampla pesquisa em arquivos brasileiros e portugueses. Contudo, o historiador fala de como o passado relativo a Palmares é lacunar e sujeito a hipóteses e especulações. Em certos momentos, ele próprio admite que lhe restou simplesmente mobilizar a imaginação.

O filme teve como coordenador de pesquisa para a escrita do roteiro o antropólogo Everaldo Rocha. Na consultoria histórica constam os nomes de Lélia Gonzáles, antropóloga que, inclusive, participara da fundação do Movimento Negro Unificado, em 1978; Joel Rufino

dos Santos, historiador e escritor especialista no estudo de culturas africanas; Beatriz do Nascimento, historiadora e ativista do movimento negro; e Roberto da Matta, antropólogo e cientista social. Apesar da inspiração no livro de Décio Freitas e do apoio de todos esses nomes na consultoria histórica, Diegues não se referia a sua obra como um filme histórico, mas como um estudo hipotético. Em Cannes, ele falava do filme como “uma hipótese histórica, uma possibilidade antropológica, [e] uma narração correta do ponto de vista poético” (JORNAL DO BRASIL, 22/05/1984, p. 6). *Quilombo* é um filme que se assume como representação, uma obra sobre a história que se apresenta como uma invenção, que não esconde seu aspecto discursivo-narrativo ficcional e imaginativo.

O filme apresenta uma história narrada de modo não-realista. Os cenários, os figurinos, a maquiagem, a iluminação, a música: tudo construído de modo fantástico. Trata-se de um “épico histórico”, mítico, idealizado e heroico. Uma narrativa baseada em personagens-símbolos apresentados em roupagens mitológicas. A fotografia de Lauro Escorel transita entre uma luz naturalista e impressionista disseminando cores que dão um ar onírico a narrativa, como o azul, o amarelo, o verde e o rosa. A montagem de Mair Tavares é ágil e dinâmica dando um ritmo quase musical a passagem de planos e compensando a pouca movimentação da câmera. A música extradiegética de Gilberto Gil amarra a trama e atua como um canal narrativo que revela o diálogo entre o presente e o passado. O samba, as guitarras, a bateria, etc. relembram ao espectador que ele não está diante do “passado como realmente foi”, mas de uma representação contemporânea. Na interpretação de um historiador especialista no assunto

O quilombo de Cacá Diegues é repleto de invenções históricas, que longe de serem farsas ajudam a pensar o universo ideológico tanto do cineasta e de sua equipe como de intelectuais negros dos anos 1980, no processo de redemocratização. No filme, transpõe-se a sociedade de Palmares, no mundo atlântico colonial, com europeus, microssociedades indígenas e o tráfico atlântico no litoral africano, para a sociedade brasileira da época, com a imagem da miscigenação, da alegria e da permissividade [...]. Emergia assim no *Quilombo* uma sociedade multirracial e permissiva. Em termos de cultura africana, as dimensões da África Central perderiam a vez para uma reconstrução culturalista (e folclorizada) da África Ocidental, com orixás, xangô, capoeira e maculelê (GOMES, 2011, pp. 92 e 93).

O mais importante neste filme não são os fatos que ele conta, mas os significados e sentidos que ele desprende da história. Não há a intenção de dar ao público uma impressão de realidade, mas de exibir uma possibilidade. Se Zumbi e o Quilombo dos Palmares foram tomados como símbolos do movimento negro, o filme caminha justamente nessa direção. *Quilombo* lembra ao Brasil a sua formação africana. Segundo uma declaração de seu diretor

Quilombo conta a história desta utopia, através da vida dos últimos líderes e principais heróis de Palmares – Ganga Zumba, o sábio estadista, e Zumbi, o guerreiro imortal. Mas, como todo filme de época, esse é também um filme de antecipação. Como toda viagem ao passado, se parece com uma viagem ao futuro. Essa é a história de um sonho, de uma fantasia que se tornou realidade. Uma realidade da qual os historiadores guardaram pouca memória, pois é sabido que não se costuma escrever a história dos vencidos (A ÚLTIMA HORA, 04/06/1984, p. 1).

O enredo do filme abrange quase cinco décadas de história, desde a chegada de Ganga Zumba em Palmares até a morte de Zumbi. Na abertura da projeção, há uma pequena epígrafe que informa sobre o início da escravidão na América Portuguesa e sobre a opressão imposta aos negros que eram trazidos da África para o trabalho nas plantações de cana-de-açúcar. Segundo essa mesma epígrafe, o “Quilombo dos Palmares” havia sido “fundado em fins do século XVI nas montanhas do nordeste do Brasil”. Logo após, surge na tela o título do filme e é tocada a primeira música-tema, “Quilombo, o Eldorado Negro”. Segue-se a narrativa:

No início da década de 1650, quando Portugal e os Países Baixos disputavam o controle de Pernambuco, chega no engenho de Santa Rita um negro escravizado vindo da África. Depois de matar o feitor da fazenda – que também era negro – e libertar outros escravos, ele organiza uma fuga coletiva e parte em direção a Palmares. Pouco tempo depois de alcançar a serra, o negro torna-se o líder Ganga Zumba. Nesse tempo, os palmarinos haviam crescido exponencialmente em decorrência da invasão holandesa. Acontece que os escravos se aproveitavam da confusão gerada pela guerra para debandar em fugas individuais e coletivas. Não houve uma rebelião generalizada, mas a sucessão de fugas foi tanta que “quando os holandeses consumaram a conquista em 1637, quase não havia cativos em Pernambuco” (FREITAS, 1984, p. 50). De acordo com Décio Freitas, “como regra, [os escravos] simplesmente se aproveitaram da escassa vigilância exercida pelos amos ocupados com a guerra ou a própria sobrevivência, para fugir em direção ao reduto livre que sabiam existir antes de poderem alcançar o seguro refúgio” (FREITAS, 1984, p. 49). Teria sido nessa época que ocorreu a criação de vários mocambos vastamente espalhados pelas serras de Palmares, e também quando começou-se a organização de certas “estruturas estatais” entre os palmarinos, principalmente com a finalidade de unir militarmente os mocambos para defenderem-se das expedições punitivas.

Sobre Zumbi, o filme inspira-se completamente na pequena biografia escrita por Décio Freitas em *Palmares: a guerra dos escravos*. Ele teria nascido em Palmares, mas, ainda

pequeno, seria sequestrado e entregue a um padre que o criou e o batizou com o nome cristão de Francisco. Aos 15 anos, ele foge para juntar-se aos palmarinos. Segundo Freitas, o nome próprio Zumbi começa a aparecer na documentação portuguesa a partir do ano de 1670. Em pouco tempo, ele havia se tornado o principal líder guerreiro de Palmares. Segundo o filme, toda uma lenda foi criada em torno do nome de Zumbi enquanto ele ainda estava vivo. Muitos chegaram a acreditar que ele fosse um guerreiro imortal.

De acordo com a historiografia, incluindo o livro de Freitas, após um acordo de paz realizado entre os palmarinos e as autoridades coloniais em 1678, houve fortes divergências entre Ganga Zumba e Zumbi, fato que culminou com o assassinato do primeiro. O acordo de 1678, conhecido como Pacto do Recife, contemplava as seguintes bases:

- 1) Liberdade para os nascidos em Palmares; 2) concessão de terras para viverem e cultivarem; 3) garantia de comércio e relações com os moradores circunvizinhos; 4) gozo do foro de vassallos da coroa. Ficava implícito que os negros nascidos fora de Palmares seriam restituídos ao cativo (FREITAS, 1984, p. 109).

Em decorrência disso, as lideranças palmarinas se dividiram e começaram a conspirar contra Ganga Zumba, que foi envenenado pouco tempo depois; porém não é possível afirmar que foi por ordens de Zumbi. Portanto, é quase um consenso historiográfico a oposição dos dois líderes. Todavia, Carlos Diegues propõe uma outra possibilidade histórica. Segundo seu filme, Ganga Zumba era um líder diplomático e estadista que buscou a salvação de Palmares através do acordo de paz – que acabaria não sendo cumprido pelas autoridades da Colônia e da Coroa. Ele não teria sido assassinado, e sim forjado a própria morte cometendo suicídio. No filme, há sérias divergências entre os dois líderes, mas não há uma forte oposição ou uma inimizade entre eles.

Após a morte de Ganga Zumba, Zumbi é elevado ao posto de líder máximo de Palmares. Nesta época, os palmarinos aumentaram o número de expedições vingativas, saques e raptos de escravos nos engenhos, nas vilas e até em cidades litorâneas. Toda a região alagoana da capitania de Pernambuco vivia atemorizada; os palmarinos queimavam canaviais, destruíam engenhos e matavam fazendeiros e feitores. Tudo isso é mostrado no filme que inspirou-se no livro de Décio Freitas:

- Logo se multiplicaram as irrupções em diferentes pontos do litoral. Destacamentos de quarenta ou cinquenta homens apareciam de surpresa em povoações e plantações para se apoderarem de escravos, armas e munições. Não havia segurança nas estradas. Os senhores-de-engenho que viajavam eram despojados de seus haveres e seus escravos (FREITAS, 1984, p. 123).

A representação que Diegues faz do interior de Palmares como uma sociedade comunitarista baseada na propriedade coletiva faz parte da imagem utópica que ele construiu em seu filme. O Quilombo de Diegues é mais uma possibilidade do que uma “verdade histórica”. Ainda assim, a representação esteve baseada nos escritos de Freitas. Segundo o historiador, Palmares assentava sua economia “num sistema de propriedade social”. Tudo pertencia ao mocambo, com a única exceção dos objetos de uso pessoal. “Assim, as terras, os instrumentos de trabalho, as casas, as oficinas artesanais. ‘Tudo era de todos e nada era de ninguém’, sentenciou um agente dos senhores-de-engenho, infiltrado na serra para espionar” (FREITAS, 1984, p. 37).

Em *Quilombo* também há uma sutil problematização das fontes históricas. Um exemplo: questiona-se o exagero da documentação (relatórios, diários, informes, etc.) produzida pelas expedições punitivas dirigidas contra Palmares. Em primeiro lugar, estes documentos foram produzidos por aqueles que buscavam a destruição dos palmarinos. Em segundo lugar, nenhum historiador deve desprezar a grande possibilidade de haver exageros nas informações. Basta saber que praticamente todas as expedições relatavam a destruição total de Palmares, fato que pouco tempo depois era sempre desmentido. Flávio Gomes questiona: “será que essas narrativas eram exageradas tanto para justificar o empenho de alguns governadores da capitania e de militares como para ressaltar os recursos mobilizados na repressão? Provavelmente” (GOMES, 2011, p. 17). A problematização dos documentos mais explícita no filme, regrada de humor e paródia, é a seguinte: Em determinada cena, Fernão Carrilho – que foi um dos militares que mais conduziu expedições punitivas aos Palmares – faz um acordo com Ganga Zumba sem o consentimento das autoridades de Pernambuco, com a finalidade de “ganhar de ambos os lados”. Descendo a serra, Carrilho e seu auxiliar discutem a escrita do relatório:

Auxiliar: “E assim conseguimos, com apenas quatro baixas sem importância, destruir umas três cidades de Palmares”.

Carrilho: “Quatro!”

Auxiliar: “Acabando com os dois mil negros rebeldes”.

Carrilho: “Hum... Uns três mil”.

Auxiliar: “Graças a bravura de nosso capitão que só numa das batalhas degolou sozinho uns 200 negros de uma vez”.

Carrilho: “Também não precisa exagerar né. 150 tá bom demais”.

Assim, em uma cena simples e rápida, com uso do humor e da ironia, Diegues consegue apontar para o fato de que o documento é uma produção, uma construção que precisa ser submetida a uma leitura crítica.

Em junho de 1984, no jornal *A Última Hora*, há uma crítica que além de elogiar o longa como “o filme mais bem produzido da história cinematográfica brasileira”, o enaltece como uma obra capaz de conectar o povo brasileiro com sua história. O autor, que não é um crítico profissional, parece ter ficado tão empolgado com o conteúdo do filme que aproveitou para criticar a ausência do ensino de história dos negros e da África nos currículos escolares. Segundo o autor, o brasileiro não conhece o país em que vive por não conhecer sua história. Ele diz:

A História do Brasil que nos ensinam nas escolas é visivelmente insatisfatória, mais parecendo ou um relato tedioso de fatos, nomes e datas, que, é claro, ninguém se lembra direito, ou então uma novela de televisão de gosto duvidoso [...]. Acima de tudo, a História nos é relatada sem que nenhum de nós possa se transportar para aqueles episódios e entender realmente o que se passava. Por isso, não dá pra juntar o passado com o presente e fica uma tal de História do Brasil, de um lado, e o Brasil que a gente vive, do outro (*A ÚLTIMA HORA*, 08/06/1984, p. 3).

Logo em seguida, o autor chega a dizer que, na escola, a história que lhe “foi ensinada é racista e espantosamente injusta com a raça negra”. Ele critica o modo superficial como, nos livros em que estudou, a história dos negros era apresentada. Por último, diz que “para vocês terem uma ideia, um episódio da importância de Quilombo dos Palmares [...] me foi apenas vagamente relatado e se perdeu, naturalmente, na poeira de minha memória”. A ausência de conteúdos de história da África, da escravidão e da resistência escrava no ensino de história era uma realidade muito mais pungente naquela época. Diante disso, a importância de *Quilombo* torna-se ainda mais manifesta.

Considerações finais

Em um documentário, dirigido por Renata Almeida Magalhães, sobre os bastidores do filme *Quilombo*,¹⁵ o ator Antônio Pompêo (que faz o papel de Zumbi) declarava o seguinte: “Historicamente sabe-se muito pouco sobre Palmares, e isso dá margem a cada pessoa ter uma visão de Palmares e uma visão de Zumbi”. Esta curta e simples declaração contém as palavras-chave para compreender o porquê da abertura para a diversidade de possibilidades e especulações em torno deste passado. Um passado que é constantemente reinventado, reconstruído e ressignificado a cada presente. Também é necessário levar em conta que as lacunas na documentação deixam brechas que nunca poderão ser preenchidas, a não ser por

árduos trabalhos arqueológicos ou simplesmente pela imaginação e pela ficção. Até hoje não sabemos sobre como os palmarinos viam e representavam a si e o mundo a sua volta, como pensavam e sentiam, e quais suas práticas e costumes conforme eles mesmos e não segundo as informações daqueles que queriam a sua destruição.

Como visto no presente artigo, os filmes históricos fazem interpretações do passado, dialogam com a historiografia, constroem um tipo de discurso histórico, e ainda podem ser examinados como documentos, pois são testemunhos de seu tempo. Esse enfoque de estudo específico nas relações cinema-história trata “de um outro olhar sobre o cinema, como fonte e veículo de disseminação de uma cultura histórica, com todas as implicações ideológicas e culturais que isso representa” (NAPOLITANO, 2011, p. 246).

Ganga Zumba (1964) e *Quilombo* (1984) são filmes com temas históricos que integram um imaginário político, social e cultural em torno do Quilombo dos Palmares. Tais filmes também podem ser vistos como parte de um discurso histórico mais amplo sobre a escravidão e a resistência escrava, afinal, conscientemente, discutem questões em torno do passado, realizam representações da história e interpretam acontecimentos. Além do mais, eles são datados, isto é, sujeitos a historicidade. Ambos carregam elementos do tempo e espaço em que foram produzidos e dialogam com determinadas perspectivas historiográficas. Ainda que seja possível traçar paralelos entre eles e a historiografia, é preciso entender as suas diferenças em relação às obras acadêmicas de história escrita. Como diria Rosenstone (2015, p. 21), “palavras e imagens trabalham de maneiras diferentes para expressar e explicar o mundo”.

Referências

BERNARDET, Jean-Claude. *O que é cinema*. 6ª ed. São Paulo: Editora Brasiliense, 1984.

BERNARDET, Jean-Claude; RAMOS, Alcides Freire. *Cinema e história do Brasil*. São Paulo: Editora Contexto, 1988.

BURKE, Peter. A história dos acontecimentos e o renascimento da narrativa. In: BURKE, Peter (org.). *A escrita da história*. Tradução: Magda Lopes. São Paulo: Editora da UNESP, 1992, p. 327-348.

CARR, Edward Hallett. *O que é história?*. Tradução: Lúcia Maurício de Alverga. 2ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1978.

CARVALHO, Noel dos Santos; DOMINGUES; Petrônio. A representação do negro em dois manifestos do cinema brasileiro. In: *Estudos Avançados*, São Paulo, v. 31, n. 89, p. 377-394, 2017.

CHALHOUB, Sidney. *Visões da liberdade: uma história das últimas décadas da escravidão na corte*. São Paulo: Companhia das Letras, 1990.

DESBOIS, Laurent. *A odisseia do cinema brasileiro: da Atlântida à Cidade de Deus*. São Paulo: Companhia das Letras, 2016.

DOMINGUES, Petrônio. Movimento negro brasileiro: alguns apontamentos históricos. In: *Revista Tempo*, Rio de Janeiro, v. 12, n. 23, p. 100-122, 2007.

FONSECA, Vitória Azevedo da. *A monarquia no cinema brasileiro: metodologia e análise de filmes históricos*. São Paulo: Paco Editorial, 2017.

FONSECA, Vitória Azevedo da. Filmes históricos e o ensino de História: diálogos e controvérsias. In: *Revista de História*, Juiz de Fora, v. 22, n. 2, p. 415-434, 2016.

FREITAS, Décio. *Palmares: a guerra dos escravos*. 5ª ed. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1984.

GINZBURG, Carlo. *O fio e os rastros: verdadeiro, falso, fictício*. Tradução: Rosa Freire d'Aguiar e Eduardo Brandão. São Paulo: Companhia das Letras, 2007.

GOMES, Flávio dos Santos. *De olho em Zumbi dos Palmares: histórias, símbolos e memória social*. São Paulo: Claro Enigma, 2011.

LAGNY, Michèle. O cinema como fonte de história. In: NÓVOA, J.; FRESSATO, S. B.; FEIGELSON, K. (org.). *Cinematógrafo: um olhar sobre a história*. Salvador: EDUFBA; São Paulo: ed. da UNESP, 2009, p. 99-131.

MARQUESE, Rafael; SALLES, Ricardo. A escravidão no Brasil oitocentista: história e historiografia. In: MARQUESE, Rafael; SALLES, Ricardo (org.). *Escravidão e capitalismo histórico no século XIX: Cuba, Brasil e Estados Unidos*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2016, p. 99-161.

MOURA, Clovis. *Os quilombos e a rebelião negra*. 5ª ed. São Paulo: Ed. Brasiliense, 1986.

MOURA, Clovis. *Rebeliões da senzala*. 3ª ed. São Paulo: Livraria Editora Ciências Humanas, 1981.

NAPOLITANO, Marcos. A História depois do papel. In: PINSKY, Carla Bassanezi (org.). *Fontes históricas*. 3ª ed. São Paulo: Editora Contexto, 2011, p. 235-289.

PRICE, Richard. Palmares como poderia ter sido. In: REIS, João José; GOMES, Flávio dos Santos (org.). *Liberdade por um fio: história dos quilombos no Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996, p. 52-59.

RAGO, Margareth. A “nova” historiografia brasileira. In: *Anos 90*, Porto Alegre, v. 7, n. 11, p. 73-96, 1999.

RAMOS, Alcides Freire. *Canibalismo dos fracos: cinema e história do Brasil*. São Paulo: EDUSC, 2002.

RAMOS, Fernão (org.). *História do cinema brasileiro*. São Paulo: Art Editora, 1987.

RAMOS, Fernão; MIRANDA, Luiz Felipe (org.). *Enciclopédia do cinema brasileiro*. 2ª ed. São Paulo: Editora Senac, 2004.

ROCHA, Glauber. *Revolução do Cinema Novo*. Rio de Janeiro: Alhambra/Embrafilme, 1981.

ROSENSTONE, Robert. *A história nos filmes, os filmes na história*. Tradução: Marcello Lino. 2ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2015.

VIANY, Alex Viany et al. Vitória do cinema novo: Gênova, 1965. In: *Revista Civilização Brasileira*, Rio de Janeiro, n. 2, pp. 219-248, 1965.

XAVIER, Ismail. *O discurso cinematográfico: a opacidade e a transparência*. 6ª ed. São Paulo: Paz e Terra, 2014.

¹ Congresso realizado em novembro de 1994. Este ano foi marcado pelo tricentenário da “destruição” de Palmares, efeméride que suscitou inúmeras pesquisas, debates, eventos e publicações sobre Palmares e a questão quilombola no Brasil.

² *Ganga Zumba* (1964) narra a fuga de um grupo de escravos de um engenho de cana-de-açúcar em direção ao Quilombo dos Palmares. Entre os cativos fugidos encontra-se Antão – como é chamado o futuro líder de Palmares, Ganga-Zumba. O foco do enredo é o percurso tortuoso da fuga e a vontade de liberdade.

³ *Quilombo* (1984) é sobre o auge e o declínio dos mocambos de Palmares. A trama tem início com uma fuga coletiva de cativos de uma fazenda de cana-de-açúcar por volta de 1650 (no final do domínio holandês) e finaliza com a morte de Zumbi, em 20 de novembro de 1695.

⁴ O naturalismo (também chamado de naturalismo hollywoodiano) é, nas palavras de Ismail Xavier, “o estabelecimento da ilusão de que a plateia está em contato direto com o mundo representado, sem mediações, como se todos os aparatos de linguagem utilizados constituíssem um dispositivo transparente (o discurso como natureza)” (XAVIER, 2014, p. 42).

⁵ A Companhia Cinematográfica Vera Cruz foi criada em 1949 com a intenção de ser o maior empreendimento de implantação de uma indústria cinematográfica brasileira, baseada no sistema de estúdios hollywoodianos. Financiada pela burguesia paulista, mas muitas vezes recorrendo ao capital do Banco do Estado de São Paulo, a Vera Cruz ficou conhecida pelo seu grau elevado de qualidade técnica e por suas obras exportáveis, das quais saíram os primeiros grandes sucessos internacionais do cinema brasileiro, como *O Cangaceiro* (1953), dirigido por Lima Barreto. Por causa de velhos problemas estruturais do cinema nacional (a distribuição e exibição, por exemplo), a companhia faliu em 1954.

⁶ A Atlântida Empresa Cinematográfica do Brasil foi fundada em 1941, no Rio de Janeiro. Apesar de ter lançado uma boa quantidade de dramas, a produtora ficou mesmo conhecida por suas comédias carnavalescas: as chanchadas.

⁷ Outros que podemos chamar de “filmes da abertura” são: *Pra Frente, Brasil* (Roberto Farias, 1982), *Memórias do Cárcere* (Nelson Pereira dos Santos, 1984), *Nunca Fomos Tão Felizes* (Murilo Salles, 1984) e *Cabra Marcado Para Morrer* (Eduardo Coutinho, 1984).

⁸⁸ Sobre a ampliação das áreas de pesquisa e das formas de abordagem proporcionadas pela Nova História francesa, ver a coletânea em três volumes de *Faire de l'histoire*, publicada no Brasil com os títulos de *História: novos problemas*, *História: novos objetos* e *História: novas abordagens*.

⁹ Nina Rodrigues publicou um artigo em 1904 na Revista do Instituto Arqueológico, Histórico e Geográfico de Pernambuco intitulado *A Troya Negra: erros e lacunas da história dos Palmares*; Ernesto Ennes teve seu livro *As guerras nos Palmares: subsídios para sua história* editado em 1938; Edison Carneiro teve seu clássico estudo *O Quilombo dos Palmares* lançado no mercado editorial brasileiro em 1947; Mário Martins Freitas publicou seu livro *Reino negro de Palmares* em 1954 pela Biblioteca do Exército. Sobre esses trabalhos, ver: GOMES, 2011.

¹⁰ Segundo Clovis Moura (1986, p. 8), “Por mais desumana que fosse a escravidão, ele [o escravo] não perdia, pelo menos totalmente, a sua interioridade humana. E isto era suficiente para que ao querer negar-se como escravo, criasse movimentos e atitudes de negação ao sistema”.

¹¹ Para uma descrição panorâmica desse quadro, ver: RAGO, 1999, pp. 73-96.

¹² Sobre a “nova historiografia da escravidão”, ver: MARQUESE; SALLES, 2016, pp. 99-161.

¹³ Trata-se do livro *Capitalismo e escravidão no Brasil meridional: o negro na sociedade escravocrata do Rio Grande do Sul*.

¹⁴ Baseando-se em Rosenstone, Vitória Fonseca diz que, “O processo de elaboração do filme é um processo de invenção e de criação. Mas o importante, na sua análise, é compreender qual o significado proposto e os objetivos com tais invenções” (FONSECA, 2016, p. 432).

¹⁵ O documentário é intitulado de *Filme Sobre Filme* (1983).

ETHOS E MAGIA NA EPOPEIA ESTONIANA KALEVIPOEG

ETHOS AND MAGIC IN THE KALEVIPOEG ESTONIAN EPIC

Victor Hugo Sampaio ALVES*

Resumo: *Kalevipoeg* foi a epopeia estoniana surgida no século XIX, escrita por Friedrich Reinhold Kreutzwald. O épico surgiu acima de tudo para atender à necessidade da Estônia de livrar-se do domínio cultural germânico por meio da criação de uma identidade nacional genuinamente estoniana que não demonstrasse qualquer traço de seus dominadores alemães. Os valores e características necessários à construção de tal identidade convergiram no herói *Kalevipoeg*, retirado do folclore nativo e reconfigurado para que se encaixasse aos moldes épicos e ideais românticos do XIX. O objetivo do presente artigo foi o de investigar como Kreutzwald atribuiu um *ethos* específico à figura do(s) feiticeiro(s) e qual conotação conferiu à prática da magia em sua obra. Elucidaremos como esta possui uma conotação majoritariamente negativa na epopeia, praticada pelo *ethos* do estrangeiro maligno.

Palavras-Chave: Kalevipoeg; Estônia; Epopeia; Magia; Épico.

Abstract: *Kalevipoeg* was the Estonian epic from the XIX century, written by Friedrich Reinhold Kreutzwald. Above all, this epic arose to answer the Estonian need to free itself from the German cultural and political control by creating a genuine Estonian national identity without bearing any of its colonizers' traces. The values and characteristics necessary to the construction of such identity converged in the image of the hero *Kalevipoeg*, taken from Estonian native folklore and then reconfigured to fit the framework of a great epic. The present article aimed to investigate how Kreutzwald attributed a specific *ethos* to the image of the different sorcerers and which connotation he has given to magical practices. By the end of the paper, we will show the mainly negative connotation magic has received in his work, and how it was put into practice by a foreign evil *ethos*.

Keywords: Kalevipoeg; Estonia; Epic; Magic; Ethos.

Introdução

O estudo dos povos Urálicos – ou, mais especificamente, dos Fino-Úgricos¹ - ainda caminha a pequenos passos quando comparado, por exemplo, ao campo de estudos dedicado aos Indo-Europeus. No cenário específico do Brasil esse problema se mostra ainda maior, pois há uma ausência quase que plena de pesquisas que elejam essas populações como objeto de pesquisa. Nosso interesse em abordar esse material literário estoniano para breves análises se justifica principalmente, portanto, nesse sentido de começar a apontar, em nosso país, para a matéria Balto-Fínica² como digna de nossa atenção.

Traremos para o nosso escopo a epopeia estoniana surgida no século XIX, o *Kalevipoeg*³. É importante, antes, ressaltar como as tradições épicas e epopeias do contexto

* Doutorando em Ciências das Religiões - Programa de Pós-graduação em Ciências das Religiões - Universidade Federal da Paraíba - UFPB. João Pessoa, PB - Brasil. Bolsista CAPES. E-mail: victorweg77@gmail.com.

norte-europeu pedem por um enquadramento e classificação que não se prendam restritivamente aos moldes clássicos (obviamente greco-romanos) do que costuma ser entendido como epopeia, por mais que as semelhanças de fato existam. Tendo Aristóteles como incontornável ponto de partida, entenderemos epopeia como um *corpus* literário que “(...) deve ser constituída por uma ação inteira e completa, com princípio, meio e fim, para que, una e completa, qual organismo vivente, venha a produzir o que lhe é próprio” e que esta diferencie-se das narrativas pretensiosamente históricas, “as quais têm de expor, não uma acção única, mas um tempo único, com todos os eventos que sucederam nesses períodos a uma ou a várias personagens, eventos cada um dos quais está para os outros em relação meramente casual” (ARISTÓTELES, *Poética*, XXIII, 1986, p. 138-139). Conforme veremos, o *Kalevipoeg* responde a esses dois aspectos, portando-se como a narrativa de uma longa e completa ação cujo argumento e razão de ser são muito claros, versando a respeito de um grandioso (e pressuposto) passado histórico da constituição do povo estoniano; porém, paradoxalmente, o fazendo de maneira mitologizada – e, por isso, a-histórica -.

Ainda segundo os moldes clássicos da epopeia elencados por Aristóteles, afirma-se que ela deva ser a imitação dos homens superiores (ARISTÓTELES, *Poética*, XXVI, 1986, p. 146-147). Temos, no *Kalevipoeg*, uma pequena, porém significativa mudança nesse aspecto. Por pertencer a outro mundo, seja por questões étnico-geográficas (contexto báltico/norte-europeu) ou cronológicas (afinal, esta não é uma epopeia da Antiguidade, mas fruto da Idade Moderna), o herói em *Kalevipoeg* não é construído unicamente por meio de suas ações de bravura, pela grandeza de seus feitos ou por conta de um elevado e distinto senso moral e ético; muito pelo contrário, ao longo da narrativa nos deparamos com um protagonista que nada mais é senão um gigante desajeitado, cujas imprudências e falta de autocontrole não raramente resultam na morte de inocentes (ARUKASK, 2002, p. 132).

Contudo, ler o *Kalevipoeg* enquanto epopeia é uma legitimidade inegável. Assim como outros materiais dignos de tal título, a epopeia estoniana porta e faz justiça ao intuito de representar, narrar e defender a luta de uma nação e de seu povo pela liberdade, emancipação e independência política - nesse caso, a Estônia -. Na obra em questão, nosso protagonista é um herói mitológico em quem convergem diversos símbolos da comunidade, funcionando como um porta-voz da identidade nacional. Suas ações, mesmo as mais imorais e negativas, não apenas são narradas sem qualquer censura, como também são tidas por aceitáveis, já que ele serve aos interesses da comunidade: a importância e o papel do herói na epopeia são os de transcender seus atributos humanos - o que inclui suas fraquezas e defeitos - para operar como guardião da identidade nacional. Não temos, nesse caso, o típico épico aos moldes Homéricos

de uma extensa narrativa poética centrada na figura do herói militarizado⁴, o “campeão” de seu povo⁵, mas o percurso, nem sempre belo e deleitoso, de um protagonista advindo do folclore nativo que luta veementemente pela construção de sua nação (ARUKASK, 2002, p. 420). Aliás, *Kalevipoeg* é um protagonista que assume o típico lugar de um rei positivamente campesino, no sentido de que é retratado cuidando da terra, arando-a para o cultivo e prezando por ela, enquanto que também se preocupa com o bem-estar de seu povo e ergue com as próprias mãos fortificações para protegê-los, simbólica e fisicamente, dentro do que seria o reino estoniano (OINAS, 1978, p. 303).

Como categorizar, então, o *Kalevipoeg* dentro dos estudos épicos? Embora o ideal certamente fosse dispor de um espaço dedicado apenas à discussão dessa questão, ressaltamos que classificaríamos a epopeia estoniana dentro da proposta de Lauri Honko (2000, p. 7), como um *tradition-oriented epic*⁶. Tratam-se dos épicos que possuem discursos anteriores, na forma de poesia oral (no caso estoniano, narrativas oriundas do folclore), internalizados primeiramente pelos performers (os cantores ou outros mantenedores da tradição) e, em seguida, pelos editores, escribas ou autores responsáveis por textualizar o material de acordo com o registro literário. Uma vez surgidos, esses tipos de épicos, apesar de oriundos da oralidade e suas tradições, não são documentos que revelem direta, completa e fidedignamente a performance oral. É importante notar também a distância entre o material performado originalmente em seu contexto natural e o texto final apresentado pelo épico: poeticamente, este é um segundo texto que, apesar de não ser um registro fiel da oralidade, é intrinsecamente orientado por essa tradição. As epopeias oriundas da Modernidade pedem, portanto, por outros olhares e taxonomias, já que seu material de base e seu contexto de aparição estão intrinsecamente conectados a questões de emancipação e formação identitária no âmbito nacionalista impulsionado pelo Romantismo do século XIX; nos países Bálticos como Finlândia e Estônia, o surgimento das epopeias *Kalevala* e *Kalevipoeg* – respectivamente – se embasou fortemente nos ideais do filósofo alemão Johan Gottfried Herder (WILSON, 1976, p. 29).

Mais adiante, ofereceremos a devida contextualização histórica de surgimento e escrita do *Kalevipoeg*, mostrando como ela se revela inseparável da necessidade estoniana de emancipação do domínio alemão por meio da construção de uma identidade nacional e conquistando, por isso, seu direito de ser epopeia. Nosso intuito é o de apontar como, paralelamente à busca pela identidade estoniana encarnada no herói *Kalevipoeg*, a obra também manifesta inúmeras outras designações de *ethos*⁷ ao descrever a magia e os atos mágicos, um *ethos* esse que não é estoniano, mas estrangeiro. Assim, visamos compreender quais

caracterizações e conseqüentes valorações esses *ethos* ligados à magia recebem ao longo da epopeia. Evitaremos longas e densas discussões sobre a definição de magia, partindo do pressuposto de que o estudo da mesma pede sempre por uma aproximação situacional e contextual, sendo completamente questionável – para não dizer infrutífera – a busca por uma definição universal de magia.

O que buscamos não é nem tentar definir a magia por meio desse material a ser analisado, tampouco definir rigidamente *a priori* o que a magia seria para, em seguida, procurar por ela em nosso objeto de análise⁸. Acima de tudo visamos, conforme as palavras de Bailey (2006, p. 23), entender da maneira mais clara possível como uma sociedade e cultura específicas concebiam e construíam seu entendimento sobre a magia e como reagiam e se posicionavam perante a ela e outras práticas análogas. Nossa empreita e visão acerca da magia situam-se, portanto, no âmbito da Historiografia e da História Cultural da magia⁹. Na perspectiva da História Cultural da magia tentaremos, dentro do recorte temporal feito e do material escolhido, relacionar as crenças e representações da magia a um contexto estrutural mais amplo, onde existem os imbricamentos entre ela e as esferas da religião, da cultura, da política e do gênero; essa etapa mais sincrônica consiste, então, em estabelecer uma relação entre a magia e essas outras instâncias, analisando a maneira como a cultura a ela contemporânea narrava, formulava, valorava e compreendia esse fenômeno (KLANICZAY, 2010, p. 209-210).

Por sua vez, a relação da Historiografia com o conceito de magia nem sempre foi pacífico. Dentro dela, as concepções iniciais relativas à “magia” eram resultado do processo de distinção entre as categorias “ciência” e “religião”, em que a primeira passou estar relacionada ao mundo físico e a segunda ao mundo natural. Essas novas compreensões culturais, consolidadas no Iluminismo, delegavam à magia e à religião tudo que se relacionava ao metafísico e ao sobrenatural; passando a ser consideradas fenômenos de outro âmbito do conhecimento. Elas foram tidas, desde então e até meados do XIX, como formas “primitivas”, “erradas”, “irracionais” ou “distorcidas” de se entender a realidade, em oposição, claro, ao discurso “racional” e “correto” da ciência. O conceito de magia, nesses contextos, mostrou-se problemático por conta de seu etnocentrismo e seus pressupostos colonizadores: tal distinção entre “religião” e “magia” dizia respeito ao modo como os colonizadores e sua religião enxergavam e valoravam a religião “primitiva” daqueles por eles colonizados; e por isso a “magia” mostrou-se, então, um conceito problemático que estava, acima de tudo, muito mais relacionado às formas de percepção do Outro do que a práticas religiosas propriamente ditas (TSUGAMI, no prelo).

Por isso, evitando cair nos riscos oferecidos pelas diferentes abordagens da magia – positivista, intelectualista, funcionalista, etc. -, que apresentam todas os seus respectivos problemas, defenderemos abordá-la no presente estudo de acordo com as considerações de Hanegraaff (2010). A magia, assim como a religião e a própria ciência, não devem ser tomadas como categorias *sui generis* – e é especificamente essa sua característica que lhe conferiu a maleabilidade para ter operado em tantas situações como elemento central nos processos de atribuição de identidades e alteridades -. Ao longo da História, uma miscelânea de inúmeras práticas e crenças diferentes entre si têm sido chamadas de magia ou têm tido essa qualificação negada, dependendo do contexto e de quem fazia sua qualificação e categorização. Não é possível, então, procurar por manifestações da magia *per se* ao longo da História, mas por uma História dos conceitos de magia (HANEGRRAAFF, 2010, p. 397-399).

Ao não adotarmos o posicionamento de que há uma indelével categoria de magia *sui generis*, o que faremos é situar nossa empreita como parte da História do Discurso Mágico, buscando, na epopeia que analisaremos, elementos que nos permitam realizar uma análise contextual daquilo que, no momento de concepção e escrita da obra, permeava os discursos em torno do que era chamado de magia. A importância desse tipo de análise, conforme explicita Hanegraaff (2010, p. 403) é clarificar recursos discursivos que, no Ocidente, faziam uso da ideia de magia para construir suas próprias identidades e experimentar e atribuir alteridades.

Feitas tais considerações, entende-se porque, em nosso trabalho, consideraremos *magia* tudo aquilo que o autor e a epopeia a ser analisada apontem, em seu *corpus*, como tal. Dessa forma, mantemos sempre em vista que a definição de magia é muito mais uma percepção humana extremamente dinâmica do que um fenômeno ou entidade verdadeira e concretamente encarnados (MITCHELL, 2011, p. 15), evitando cair em universalismos que terminem por classificar e definir como magia meramente os comportamentos e características que, em seu tempo e contexto sócio-histórico de elaboração, eram assim vistos. Esse tipo de olhar e de conceito fechado não raro terminam em anacronismos e desvios injustos. Deixaremos, então, essa delimitação a cargo do próprio objeto que estamos estudando, conferindo-lhe a autonomia para que a própria narrativa nos guie e indique quais conteúdos se fizeram presentes nela como estando relacionados à magia; ou seja, buscaremos o que o discurso contido nessa obra enxergava como sendo mágico. Em seguida, o intuito de nossa análise é clarificar como a magia foi qualificada, descrita e valorizada na obra, esforçando-nos para explicitar alguns dos mecanismos culturais envolvidos nas entrelinhas desse discurso.

O Kalevipoeg: autoria, conteúdo, inspirações e contexto de surgimento

Friedrich Reinhold Kreutzwald¹⁰ (1803-1882), o autor do *Kalevipoeg*, nasceu no condado estoniano de Kadrina, filho de uma humilde família de servos. Apesar disso, conseguiu receber uma boa educação e foi estudar na capital de Tallinn, tendo se formado como professor de escola primária. Apesar de ter posteriormente se tornado médico, Kreutzwald sempre foi interessado pela literatura e havia até mesmo realizado traduções para o estoniano da *opera prima* de Friedrich Schiller, *Los bandidos* (1781), que falava a respeito da justiça social e da liberdade, lançado pelo movimento alemão que viria a ser conhecido como *Sturm und Drang* (TALVET, 2015, p. IV).

Ainda enquanto estudante, Kreutzwald recebeu grande influência das ideias de Gottfried Herder, tido por um dos maiores arquitetos do supracitado *Sturm und Drang* e do Romantismo Alemão; paralelamente, havia naquele momento uma poderosa onda do despertar nacional estoniano e de outros movimentos de cunho revolucionário que vinham empurrando os povos do Leste Europeu rumo à vontade de independência e emancipação desde o início do século XIX. Nesse contexto, as máximas defendidas por Herder puderam, então, ser facilmente assimiladas pelos eruditos estonianos em busca de emancipação do domínio estrangeiro: segundo ele, havia um declínio nas sociedades ocidentais que tinham aderido a modelos culturais estrangeiros e desvalorizavam suas línguas e literaturas nativas. Herder convocava uma revitalização das culturas e nações por meio do resgate do folclore, da poesia e das tradições de cada povo, que constituíam, segundo ele, a forma mais verdadeira de expressão do espírito nacional (TOLLEY, 2013, p. 115-116). Todas as nações, de acordo com o autor, se encontravam em processo de progressão em direção a um estado utópico almejado, chamado *Humanität*, mas cada nação deveria alcançá-lo seguindo a trilha de sua própria cultura, desenvolvendo sua própria linguagem, arte, literatura, religião, costumes e leis (WILSON, 1976, p. 29).

Soma-se a isso o fato de que o contexto do século XIX vinha mostrando com cada vez mais clareza o quanto a consciência histórica detinha um importante papel na formação da consciência nacional. Em meio a esse processo, tornava-se claro que a emancipação das nações do domínio dinástico e da soberania de uma aristocracia internacional somente poderia se dar por meio da emancipação da literatura e do idioma nacionais em relação à uma língua erudita pretensamente internacional (o latim e, mais tarde, no caso específico da Estônia, o alemão), abandonando esta segunda em prol do desenvolvimento das línguas nacionais a partir do

vernáculo popular. Os povos cuja língua já era empregada na literatura eram vistos como tendo atingido a maturidade nacional (ARENDR, 2013, p. 596).

O grupo de estudantes estonianos revolucionários que viria a ser formado visava justamente esse tipo de resgate: o desenvolvimento e constituição daquele que seria o verdadeiro *Volksgeist* estoniano, fazendo de sua língua vernacular um instrumento literário e, de sua tradição e memória, representada no folclore, o conteúdo genuíno para tal. Foi em meio a essa atmosfera que Kreutzwald conheceu e se tornou amigo de um garoto, também de origem estoniana – naquele período, os estonianos eram minoria nas universidades – chamado Friedrich Robert Faehlmann (TALVET, 2015, p. V).

Ainda segundo expõe Talvet (2015, p. V), Kreutzwald e Faehlmann viriam a formar um núcleo de estudantes estonianos que se uniram pelo desejo comum de defender a nação estoniana, seu idioma e cultura. Em certo ponto, influenciado pela epopeia de seu povo vizinho¹¹, a *Kalevala*¹² finlandesa, Faehlmann decide começar a escrever uma epopeia estoniana nos mesmos moldes. Em 1839, publicou uma antologia de contos antigos e, bebendo da água do Romantismo Alemão, escreveu sobre a figura mítica do herói *Kalevipoeg* (“o filho de *Kalev*”) que, no folclore estoniano, era um gigante conhecido por atos nada heroicos, e o transformou em um antigo rei mitológico dos estonianos que lutava pela liberdade de seu povo. Nascia, assim, o protagonista (ou a imagem do protagonista) da epopeia estoniana. Infelizmente, Faehlmann faleceu em 1850, muito antes de concluir sua escrita. Ficou a cargo, assim, de Kreutzwald que terminasse o grande épico estoniano. Ele o publicou em partes nos *Anais da Sociedade de Intelectuais Estonianos* ao longo dos anos de 1857 a 1861; em forma de livro, a epopeia foi publicada na Estônia somente em 1875¹³.

Em comparação com a Finlândia, a Estônia era um país cuja sociedade era muito mais estratificada socialmente. Seus habitantes haviam sido submetidos a um sistema de servidão feudal durante a Idade Média e só viriam a se emancipar desse modelo já durante a vida de Kreutzwald. Consequentemente, como era de se esperar, os papéis sociais e de classe apresentam um modelo muito mais presente – e restrito – no *Kalevipoeg* do que na *Kalevala*¹⁴. Outra diferença marcante, ainda relacionada a esse aspecto, é o papel da hereditariedade, que na *Kalevala* tem pouca relevância, mas adquire proporções consideráveis no caso estoniano. No começo da narrativa, *Kalev*, o pai de *Kalevipoeg*, faz de tudo para se assegurar que seus deveres, propriedades e direitos sejam devidamente passados aos filhos (DUBOIS, 2009, p. 188-189). Notar essas diferenças é importante, na medida em que elas demonstram como o contexto sócio-histórico peculiar a cada país reflete em suas respectivas epopeias, seja no

desenrolar da narrativa ou no modo como a interação entre os personagens é construída e percebida.

Mas quais foram as inspirações de Kreutzwald, as bases mitológicas e folclóricas do povo estoniano que dariam sustentação a seus escritos? Apesar de ter, sem dúvidas, criado uma série de acontecimentos e propriedades caracterizadoras dos personagens, além dos versos propriamente ditos, Kreutzwald não criou toda a estória que permeia o épico. A resposta é o folclore estoniano. Nas canções folclóricas¹⁵, o protagonista *Kalevipoeg* ocupa um papel um tanto quanto periférico e secundário; contudo, o personagem figura em muitas das estórias folclóricas em prosa, principalmente aquelas provenientes do leste estoniano, que atribuem um caráter etiológico às ações de *Kalevipoeg* e a paisagem natural: pedras em formatos incomuns e a formação de rios e colinas são costumeiramente atribuídas a ele. Nesses contos folclóricos, *Kalevipoeg* não é um humano ordinário, mas uma criatura que pode ser caracterizada como algo entre o ser humano e um ser primordial – algo similar, dadas as devidas proporções, a um *titã* ou *troll* – (ARUKASK, 2012, p. 131).

De fato, no folclore estoniano *Kalevipoeg* já figurava, em certa medida, como um agente criador e (re)modelador da paisagem natural, um fazendeiro e portador da cultura. Porém, Kreutzwald de fato se esforçou para trazê-lo mais perto dos humanos, tornando-o uma figura mais protetiva do que o folclore originalmente revelava. Além disso, visando esse mesmo fim, o autor também ofuscou quase que completamente o lado mais sombrio de *Kalevipoeg* que estava presente nas antigas estórias: uma criatura sexualmente hiperativa, que costumava vangloriar-se de sua força de modo imprudente causando, não raras vezes, cenários caóticos. Apesar de ainda haver traços desse lado de *Kalevipoeg* na epopeia, eles passaram por um intenso filtro de Kreutzwald, que conscientemente os minimizou^{16,17} (ARUKASK, 2012, p. 131).

O próprio Kreutzwald estava ciente dessa faceta de *Kalevipoeg*, tanto é que escreveu, no ano de 1836, uma balada que o descreve como um perigoso ladrão, um gigante selvagem sem escrúpulos que acaba, por fim, sendo punido por seus atos; conforme se percebe, esta é uma figura totalmente oposta ao que o protagonista viria a ser na epopeia posterior (HASSELBLATT, 2016, p. 27). Nesse sentido, a operação realizada por Kreutzwald foi clara. Ele elegeu uma criatura do folclore nativo que simbolizasse uma parte indomável dos estonianos, e o modificou para que pudesse manter essas características enquanto simultaneamente levantasse o estandarte digno de um herói.

Assim, conforme afirma Arukask (2002, p. 423), Kreutzwald foi sagaz ao captar a necessidade da jovem nação estoniana, que precisava com urgência de uma identidade nacional

e de um herói que fosse artisticamente empolgante, grandioso e atrativo, enquanto que simbolizasse uma rebelião contra o controle estrangeiro. Ao inspirar-se no *Kalevipoeg* do folclore estoniano, Kreutzwald precisou conferir a ele uma nova voz, algo para onde convergissem as características de uma identidade nacional emergente que fosse, além de tudo, estabelecer um contraste direto com os alemães, conquistadores da Estônia e seus dominadores durante séculos a fio. A saída que pareceu mais eficiente para o autor – e que de fato o foi – era a de construir um épico em torno de um herói nacional. A escolha de *Kalevipoeg* não foi acidental: justamente sua parte primitiva, incontrolável, colossal e selvagem é que pareceu representar, para Kreutzwald e Faelhmann, o ápice do folclore genuinamente estoniano que não revelava nenhum traço de seus colonizadores germânicos.

A última operação de transformação – ou talvez seja melhor dizer transposição? – feita por Kreutzwald foi de ordem temporal. Na epopeia, *Kalevipoeg* revela uma personalidade um tanto quanto dinâmica, sendo um dos poucos personagens em quem identificamos um semblante típico da complexidade humana. É precisamente aqui que atua o lado Moderno do épico, que reatualiza as características simplistas do folclore. Nas canções folclóricas os personagens não costumam ter a sua personalidade construída de maneira desenvolvida, ou seja, não chegam a conquistar um lugar de subjetividade enquanto indivíduos. Kreutzwald realizou esse feito e conferiu a *Kalevipoeg* a complexidade e a *personae* de um ser humano (ARUKASK, 2002, p. 426).

Uma última questão que necessita ser evidenciada e sempre mantida em vista é a questão da audiência de Kreutzwald e sua obra. Segundo DuBois (2009, p. 210), ambos o *Kalevipoeg* estoniano e a *Kalevala* finlandesa, ao contrário de outros épicos, visavam não uma elite intelectual, mas as classes do povo, principalmente a campesina que, aliás, foi justamente a mantenedora da tradição oral folclórica até o século XIX, contribuindo com suas vozes e memórias para os materiais de compilação que viriam a servir de base para essas epopeias. A maestria dos trabalhos de Kreutzwald e Elias Lönnrot reside justamente em sua habilidade de criar essas obras de natureza híbrida que conseguiam, com esse material, mobilizar a sensibilidade e o interesse de uma elite que desejava a emancipação da nação, enquanto conferiam voz e valorizavam as classes do povo e o mundo cotidiano de sua vida na maioria das vezes ainda rural.

Para isso, o intuito de Kreutzwald era o de obter tantos relatos quanto fossem possíveis sobre o gigante das narrativas folclóricas. Ele sabia que essas histórias possuíam suas variações e regionalismos, estando espalhadas por todo o território estoniano e, por isso, começou uma campanha pedindo para que todos os seus colegas, amigos e demais interessados lhe enviassem

todo o material que conseguissem colher para que o ajudassem na “reconstrução desse grande épico”. Kreutzwald de fato veio a receber a ajuda de diversas partes da Estônia (HASSELBLATT, 2016, p. 29).

E foi essa a principal diferença entre o trabalho de Kreutzwald e o de Lönnrot, autor da *Kalevala*. O segundo coletou uma quantidade de material muito superior à de Kreutzwald, além de tê-lo feito em grande parte pessoalmente, ao viajar por diversas localidades da Finlândia e principalmente da Carélia. Além da ajuda que teve de seus correspondentes, Kreutzwald realizou apenas algumas poucas viagens para o sudeste de seu país, onde coletou alguns materiais folclóricos. Apesar de isso não significar necessariamente que o *Kalevipoeg* tenha valor inferior se comparado à *Kalevala*, precisamos ter em mente, conforme afirma Hasselblatt (2016, p. 35), que os conteúdos do *Kalevipoeg* devem ser lidos muito mais como uma parte discursiva da História e da Literatura estonianas, do que como representante fidedigno do folclore nativo do país.

A princípio, o impacto na recepção do *Kalevipoeg* se deu de maneira muito mais intensa fora da Estônia do que dentro. Isso se deve por razões econômicas e de letramento: o preço do livro não era compatível com a realidade financeira dos camponeses – que compunham a maioria esmagadora da população do país – e o idioma estoniano em sua forma escrita era acessível apenas aos mais eruditos; além disso, o segmento de literatura na língua colonizadora, a alemã, estava muito mais consolidado. A disseminação da epopeia foi de curto alcance e nem de longe espalhou-se a nível nacional. Contudo, ela obteve êxito ao atingir um pequeno grupo de intelectuais estonianos, engajados em cultura nacional, política e economia e conseguiu convencê-los de sua importância. A consequência viria a ser uma sucessão de impulsos intelectuais e políticos visando a emancipação nacional da Estônia, sobretudo por meio do periódico *Eesti Postimees* (O Postilhão Estoniano) onde, inclusive, inspirado no *Kalevipoeg*, Carl Robert Jakobson viria a oferecer um panorama complexo das línguas Urálicas¹⁸, focando no idioma estoniano e na identidade de seus falantes. Com o tempo, por volta de 1870, o épico estoniano se consolida como a prova cabal do direito da Estônia de existir enquanto nação, mesmo não tendo alcançado sua própria população em massa: nesse sentido, mais pesou a existência propriamente dita do épico do que o acesso a ele e seus conteúdos. Tendo se consolidado entre os intelectuais, o *Kalevipoeg* foi implementado, nas circunstâncias, como símbolo máximo da luta de emancipação estoniana contra o domínio alemão. Conferindo aos estonianos um épico, uma identidade e uma história próprias, garantiram-se todos os elementos simbólicos necessários para que essa reivindicação fosse levada às “vias de fato” políticas (HASSELBLAT, 2016, p. 36-40).

O ethos do mago e a magia no Kalevipoeg

As duas primeiras propriedades da magia que logo saltam a nossos olhos ao longo da leitura da epopeia estoniana são a sua conotação predominantemente negativa – no sentido de que dela fazem uso os personagens mal-intencionados, inimigos do herói que visam de alguma maneira causar-lhe mal ou atrapalhar sua jornada – e estrangeira. Em sua obra, Kreutzwald representou a magia e a figura do mago/feiticeiro como estando sempre conectados a um *ethos* estrangeiro, majoritariamente finlandês mas, por vezes, lapão¹⁹.

Uma parte decisiva da trama que acarreta em consequências decisivas é o entrevero de *Kalevipoeg* com um feiticeiro finlandês. No Canto III, quando o herói e seus irmãos se ausentam, sua mãe, *Linda*, é sequestrada por esse feiticeiro. Acontece que, desde o falecimento de *Kalev* - pai de *Kalevipoeg* - diversos pretendentes insistiam em cortejar a então viúva, que os rejeitava a todos. Um deles foi esse mago finlandês, um feiticeiro dos ventos que alegou ser primo de *Kalev*, mas cuja proposta foi logo recusada por *Linda*²⁰; ele decide, depois, sequestrá-la²¹. Quando ela tenta resistir ao rapto, o feiticeiro faz uso de magia para deixá-la debilitada e sem forças, levando-a, então, consigo.

Já nesse trecho notamos um uso negativo da magia, que é posta em uso para que uma mulher não possa resistir a um rapto, a uma situação de violência e vulnerabilidade. Consequentemente, começa a construção do *ethos* do mago enquanto estrangeiro – finlandês – e maligno. É importante notarmos, para esse fim, a própria noção de Finlândia que a epopeia constrói: quando *Kalevipoeg* não consegue notícias de sua mãe, ele se arremessa ao mar e nada de maneira incessante até chegar ao norte, que seria justamente território finlandês²². É curioso notar, conforme ressalta Mariano Campo (2015, p. 156, nota 18), como cada país atribui uma habilidade especial para a magia e feitiçaria àqueles que eles acreditem viver ainda mais ao norte, delegando ao nortenho a identidade do exótico, do maravilhoso e do misterioso²³.

Por fim, *Kalevipoeg* encontra o raptor de *Linda*, que estava dormindo²⁴. Ao despertar e avistar o herói, o feiticeiro se apavora e percebe que não teria o tempo necessário para se esconder. Assim, ele decide usar da magia na tentativa de vencer um embate contra *Kalevipoeg*: ele pega algumas penas e às assopra, entoando palavras mágicas. Elas se transformam em uma horda de guerreiros armados que partem para cima de *Kalevipoeg* que, mesmo em menor número, os venceu. O feiticeiro, cujos feitiços nunca haviam falhado, desespera-se e suplica pela piedade do herói, mas este a nega e atinge o feiticeiro em cheio na cabeça com sua clava,

matando-o²⁵. Depois disso, *Kalevipoeg* se arrepende de tê-lo matado, pois ainda não consegue encontrar sua mãe. Ele reflete, pensando que o feiticeiro poderia ter ajudado.

Em outro momento da narrativa, *Kalevipoeg* se dirige ao Lago Peipus para procurar madeira a ser utilizada na construção de fortificações do reino estoniano que ele estava erguendo. Contudo, enquanto atravessa o lago, um horrível feiticeiro, que observava escondido entre os arbustos, rouba sua espada. O narrador não atribui uma identidade ou etnia diretamente ao feiticeiro, mas o faz de forma indireta por meio da descrição que dele oferece; era “peludo como um javali, tinha uma boca larga e pequenos olhos rasgados”²⁶. Pelos traços elencados – principalmente os olhos “rasgados” – e a conotação pejorativa com a qual eles são oferecidos, percebe-se claramente haver, aqui, a alusão a um mago da etnia sámi.

É descrito como esse feiticeiro possuía uma série de habilidades mágicas, inclusive a de controlar fenômenos meteorológicos, como ventos e tormentas. Ele lança uma tormenta na direção de *Kalevipoeg*, que debocha de sua magia e desembainha a espada. Decidindo não se arriscar, o feiticeiro se recolhe de volta para dentro do bosque, por não parecer aquele um momento ideal para entrar num embate contra o herói²⁷.

Novamente a magia aparece na epopeia como sendo praticada para fins malignos, no sentido de que visa conter e atrapalhar *Kalevipoeg* em sua missão de construir nada menos que o reino da Estônia; a magia era, portanto, um empecilho ao próprio avanço da nação estoniana. Tamanha é a conotação nociva da magia na obra, que ela fica a cargo de praticantes estrangeiros (finlandeses, sámis) e as respostas de *Kalevipoeg*, até esse momento, evitam combater a magia com a magia²⁸.



Imagem 1: Foto de um homem Sámi da região do extremo norte da Noruega, da área costal - e por isso um *Sjo Sami* (ou seja, *Sea Sami*, *Sami do mar*). Ao repararmos em suas feições (olhos amendoados, rosto mais largo na parte das têmporas) e vestimentas, notamos que a descrição do narrador em *Kalevipoeg* provavelmente se referia a um feiticeiro dessa etnia. Fonte: <https://peopleofonefire.com/just-who-are-the-sami.html>

Logo em seguida, o feiticeiro reúne suas forças numa tentativa de atacar *Kalevipoeg* novamente. Dessa vez, aguardou até que o herói dormisse, e então, entoa um feitiço para tentar roubar-lhe a espada. A princípio ele falha, mas logo em seguida escolhe utilizar feitiços mais potentes que, juntamente com o uso de poderosas ervas mágicas, são capazes de lhe trazer a espada em mãos. O feiticeiro tenta fugir com a arma, porém seu peso é tanto que ele termina por não aguentar segurá-la e a derruba no fundo lamacento do rio. Desesperado, entoa novos encantamentos para recuperar a espada, não obtendo qualquer sucesso. Ao perceber o que se passava, mas também sabendo que não conseguiria retirar a espada do fundo do rio, *Kalevipoeg* decide finalmente fazer sua própria magia: ele amaldiçoa a espada, decretando que se aquele que a havia levado até lá passasse por aquele local novamente, ela deveria lhe cortar os pés. Obviamente que ele se referia ao maligno feiticeiro lapão, mas se expressou, conforme nos diz o narrador, de “maneira ambígua”²⁹.

Esse momento da narrativa marca o feiticeiro lapão como artiloso e traiçoeiro, pois aguarda até que o herói adormeça para depois, por meio da magia, lhe roubar a espada. Ademais, há certa ironização do feiticeiro, que se mostra incapaz de aguentar o peso da espada apesar de conseguir rouba-la com êxito; ou isso, ou então Kreutzwald se valeu dessa falha do feiticeiro para apontar como ele literalmente não era digno de carregá-la, argumentando por meio da narrativa que, se ela não fosse mais pertencer a *Kalevipoeg*, não poderia ser de ninguém mais.

Mais adiante, *Kalevipoeg* continua tendo problemas relacionados ao feiticeiro, dessa vez com seus três filhos. Curiosamente, as habilidades do mago lapão não parecem ter sido transmitidas à sua estirpe, pois a nenhum deles são atribuídos atos mágicos. Contudo, apesar de não haver atos mágicos, o ataque dos filhos do feiticeiro à *Kalevipoeg* está repleto de elementos alusivos à magia. Durante a emboscada, eles o atacam com galhos de pinheiro e de bétula, além de fazerem uso de pedras de moinho³⁰. Segundo Holmberg (1964, p. 26), o pinheiro se manteve uma árvore sagrada para os sámis da região sueca até mesmo após sua conversão ao cristianismo. Durante o Natal, por exemplo, o pinheiro mais alto era escolhido, onde cravavam o sinal da cruz e depositavam, aos seus pés, oferendas como leite, queijo, peixes e outras comidas. Sangue de rena era passado por toda a árvore, desde suas raízes até as partes mais

superiores. Embora fosse uma cerimônia de Natal – e, em tese, cristã –, além da perdurante presença de elementos da religião sámi antiga na ritualística, era também conduzido um sacrifício a um espírito chamado *Ruotta*, para que ele não perfurasse os úteros das mulheres.

A bétula, também utilizada como arma por um dos filhos do feiticeiro, era igualmente sagrada. Os sámis faziam uso dela para rituais de adivinhação relacionados à caça; durante o outono, em que havia o mês dos mortos – geralmente outubro – os estonianos e finlandeses celebravam³¹ fazendo máscaras a partir da bétula, enquanto ofereciam grandiosos banquetes aos falecidos (HOLMBERG, 1964, p. 63–64). Na mitologia finlandesa havia um artefato mágico chamado *sampo* que, apesar de não ser descrito com exatidão, possivelmente se tratava de uma espécie de moinho responsável por conferir abundância e fertilidade inesgotáveis, que aparecem sempre como fundamentais em suas narrativas mitológicas (TOLLEY, 2009, p. 295 – 299). Portanto, não parece que Kreutzwald tenha escolhido armar os filhos do feiticeiro com esses objetos - o pinho, a bétula, as pedras de moinho - por mero acaso, mas, conscientemente ou não, colocou em suas mãos símbolos que detém, para os povos Balto-Fínicos, significados mágico-religiosos.

Porém, próximo ao último ciclo de aventuras da obra, o *ethos* do mago lapão sofre algumas reviravoltas. Dessa vez, ele recebe uma conotação mais positiva, pois trata-se de um feiticeiro que se alia a *Kalevipoeg* e o auxilia. Acontece que o protagonista decide viajar para o extremo Norte, onde o “mundo toca o céu”³² – novamente a ideia de um norte estranho, maravilhoso, desconhecido e repleto de magia -. Ele constrói um barco e sai rumo à Finlândia, até que feiticeiros finlandeses provocam tormentas e as fazem atingir *Kalevipoeg* e sua tripulação, que foram por ela arrastados durante sete dias e sete noites; por fim, eles acabam acidentalmente chegando a uma região costeira desconhecida, aparentemente assolada pela pobreza, que descobrem ser a costa da Lapônia³³.

Uma vez nessas terras, *Kalevipoeg* conhece um lapão que afirma poder guia-los a qualquer lugar de barco, inclusive até a porta do Fim do Mundo, pedindo em troca que *Kalevipoeg* lhe desse o livro que seu pai *Kalev* havia escrito³⁴. A viagem é conduzida com sucesso. Mais à frente, já todos de volta à Estônia, o reino começa a ser atacado por letões, russos e poloneses. Enquanto dá as ordens e afirma que no dia seguinte iria para o campo de batalha, *Kalevipoeg*, antes entoando uma canção sobre dois amantes enquanto faz uso de bebida. Nesse momento, o lapão que havia conhecido, chamado *Varrak*, abraça os joelhos de *Kalevipoeg*, lhe transmite as bênçãos de *Ukko*³⁵, solicita sua recompensa prometida e vai embora. Como sabia que não seria capaz de interpretar e entender o livro de sabedoria que seu pai havia escrito, *Kalevipoeg* de fato o entrega a *Varrak*³⁶.

Apesar de *Varrak* não ter sido em momento algum apontado claramente como um mago ou feiticeiro, mostraremos como, ainda assim, seus atos se encaixam em descrições comuns feitas dos xamãs sámis, os *noaidi* ou *noaide*. Kreutzwald atribui as seguintes habilidades/ações a *Varrak*: capacidade de ir até o Fim do Mundo; capacidade premonitória – ele abraça os joelhos de *Kalevipoeg*, que serão, mais tarde, desmembrados de seu corpo pela própria espada do herói, conforme abordaremos -; conferidor de benção divina e guardião do conhecimento (ele fica com o livro do conhecimento escrito por *Kalev*, muito provavelmente um indício narrativo de que *Kalevipoeg* não saberia fazer uso desse conhecimento, enquanto que *Varrak* o protegeria e guardaria da maneira devida).

Recorreremos a um breve momento comparativo, lançando mão da obra de Johannes Schefferus³⁷ que em seu estudo, discorreu sobre as habilidades mágicas e funções dos *noaidi*. Segundo o autor, em seu capítulo *Of the magical ceremonies of the Laplanders*:

“(...) eles acreditam que conseguem realizar coisas muito estranhas por meio do tambor, nós mostraremos quais elas são e o modo de performance utilizada por eles (...). A primeira é, saber dos acontecimentos em países estrangeiros. A segunda, saber se suas tarefas em vista obterão sucesso. Com a terceira, curar doenças. A quarta, quais sacrifícios seus deuses estarão dispostos a aceitar, e quais bestas cada deus deseja ou desgosta mais” (SCHEFFERUS, 1674, p. 54, tradução nossa)³⁸.

Varrak, o lapão, foi construído por Kreutzwald apresentando habilidades de certa forma análogas aos verdadeiros *noaidi* sámis descritos por Schefferus quando no século XVII. Ele oferece as bênçãos do deus *Ukko* a *Kalevipoeg*, operando como ponte entre as divindades e o homem; ele sabia do destino do herói, abraçando-lhe os joelhos ao se despedir; e, por fim, saber dos acontecimentos em países estrangeiros o fez com que levasse *Kalevipoeg* e sua tripulação prontamente de volta à Estônia, que estava prestes a sofrer ataques de invasores e urgindo, dessa forma, pela presença de *Kalevipoeg*. Considerando que a obra de Schefferus foi traduzida para o alemão em 1674 (NORDIN; OJALA, 2017, p. 6), e que a alfabetização, na Estônia do século XIX, ainda era predominantemente em língua alemã (HASSELBLAT, 2016, p. 11), não há porque duvidar da possibilidade de Kreutzwald ter tido o material de Schefferus em mão e o lido.

Ademais, outras funções sabidamente delegadas ao xamã sámi encontram-se manifestas em *Kalevipoeg*. Um de seus papéis era o de atuar conservando e transmitindo adiante toda a tradição mitológica e cosmológica de sua comunidade, sendo indispensável na perpetuação da estrutura fundamental das crenças religiosas e no folclore de seu povo (GONZÁLEZ, 2014, p. 66; PENTIKÄINEN, 1996, p. 15). Seria coincidência que *Kalevipoeg*

decida entregar, nas mãos do lapão *Varrak*, o livro dos conhecimentos de seu pai *Kalev*, apesar dos protestos de seus irmãos? Há inquestionavelmente um *status* de mantenedor do saber conferido ao lapão nesse momento. Outra manifestação curiosa de *Varrak* surge quando ele afirma ser capaz de levá-los ao Fim do Mundo, pois uma das habilidades do *noaidi* era a de transitar entre os três diferentes mundos, voltando de lá com respostas premonitórias ou então transportando a alma de um falecido para o mundo dos mortos (PENTIKÄINEN, 1996, p. 15). Inclusive, os desenhos em tambores sámis podem ser uma espécie de mapa cognitivo que guia o *noaidi* em sua viagem por outros mundos, sendo um elemento chave na cosmologia sámi (PENTIKÄINEN, 2012, p. 4). A habilidade proferida por *Varrak* de leva-los até o Fim do Mundo e voltar pode ser, então, uma alusão às viagens dos xamãs pelos diferentes mundos. Por mais que nenhuma certeza seja atingível nesse sentido, apontamos como o *ethos* do lapão criado por Kreutzwald na figura de *Varrak* é potencialmente uma inspiração a partir dos próprios *noaidi* sámis.

Outra característica notável, que aqui só poderemos abordar de maneira superficial, é como os feiticeiros estiveram a todo momento ligados a questões meteorológicas e aquáticas³⁹: o primeiro deles, o finlandês, morava numa ilha e utilizou de um barco para sequestrar *Linda*; o segundo feiticeiro com o qual se encontra tenta afoga-lo fazendo surgir uma tormenta e, mesmo falhando, acaba por derrubar a espada de *Kalevipoeg* justamente no fundo de um rio; feiticeiros finlandeses conjuram uma tormenta no mar que dura sete dias e fazem *Kalevipoeg* se desviar de seu destino; em outro momento, depois que zarparam rumo à Ilha de Fogo, um grande redemoinho surge e quase traga o barco, não fosse pela atuação sagaz – talvez mágica? – de *Varrak*⁴⁰; sem esquecer da aparição pontual de uma feiticeira que fez descer uma forte inundação das montanhas em direção a *Kalevipoeg* enquanto ele dormia⁴¹. A esse respeito, Ernest Moyne (1981, p. 14 - 24) demonstrou como a ideia e representação de feiticeiros finlandeses e sámis capazes de controlar os ventos e até mesmo de vendê-los estava presente já em materiais medievais como na *Heimskringla* de Snorri Sturluson; na *Gesta Danorum* de Saxo Grammaticus e na *Historia de Gentibus septentrionalibus* de Olaus Magnus; estendendo-se até a obra de Johannes Schefferus por nós abordada anteriormente. Nela, inclusive, o autor cita uma magia de controle dos ventos feita por meio de nós atados em uma corda, confeccionada pelos lapões e pelos finlandeses, sendo que esses últimos, ainda por cima, as vendiam⁴². Isso nos aponta que, também nesse sentido, Kreutzwald estava se baseando em toda uma tradição de representação e concepções em torno dos finlandeses e sámis⁴³.

Partamos agora para o momento de conclusão da epopeia, em que a inconsequência e inabilidade linguística – e mágica, como veremos – do protagonista terminarão por lhe custar a

própria vida. Acontece que, antes do episódio da espada caindo no lago, *Kalevipoeg* havia se embriagado e assassinado o filho de um ferreiro, mesmo depois deste ter se recusado a duelar. Em resposta, o ferreiro lhe amaldiçoou, dizendo que os deuses se encarregariam da vingança, implorando para que *Kalevipoeg* fosse morto pela própria espada⁴⁴. Mais tarde, quando torna a passar pelo rio onde está a espada, ela confunde a maldição que havia sido proferida pelo próprio *Kalevipoeg* – que já havia, lembremos, sido ambígua – com a maldição imposta pelo ferreiro. O resultado é que a espada se vira contra o herói, corta suas duas pernas na altura dos joelhos, e este se arrasta em direção à borda, onde grita e agoniza até morrer⁴⁵. É a maldição do ferreiro que prevalece, mesmo ele não tendo sido apontado em momento algum como um mago ou alguém versado na arte da magia. O que mais uma vez se sobressai é seu *ethos*: a maldição responsável por matar o herói *Kalevipoeg*, símbolo máximo da esperança estoniana, havia sido proferida por um ferreiro finlandês.

Considerações finais

O intuito da presente análise era o de apontar como as representações da magia estavam relacionadas a um *ethos* específico nesta epopeia estoniana do século XIX. Nesse sentido, esperamos ter apontado como foi atribuído à figura do feiticeiro/mago – ou qualquer praticante da magia, como *Varrak* - um *ethos* sempre estrangeiro (finlandês ou lapão), predominantemente com conotação negativa.

No caso específico do *ethos* finlandês, estes representam sempre os inimigos que se opõem à jornada de *Kalevipoeg* e que tentam, por meio da magia, trazer-lhe obstáculos; a identidade finlandesa é para onde convergem os significados daquele que não deve ser confiável, que ludibria: o estrangeiro que deve ser temido e visto com cautela. O *ethos* lapão é qualificado de maneira diferente, pois não é exclusivamente danoso e ameaçador. No caso do mago lapão que tenta causar uma tormenta e derrubar *Kalevipoeg* no rio – e que depois termina por roubar sua espada e derrubá-la no fundo das águas -, predomina sem dúvidas uma descrição pejorativa, que lhe confere uma aparência asquerosa, comparando-o, inclusive, com um javali, além de focar em seus “olhos rasgados” (ver nota 23). Contudo, ao contrário do caso da identidade finlandesa, o *ethos* lapão é ressignificado posteriormente na obra por meio da figura de *Varrak*, um lapão repleto de traços xamânicos que presta auxílio a *Kalevipoeg* num momento decisivo, e que termina por atuar como guardião do conhecimento do pai do herói. Nessa ambivalência do *ethos* lapão é possível conjecturar que havia em Kreutzwald um operante etnocentrismo do XIX, que olhava para povos como os sâmis com uma mistura de repugnância, repulsa (são

inferiores, atrasados) e exotismo (representação contemporânea do homem primitivo e sua primordialidade).

Quanto à magia propriamente dita, prevalece na obra uma conotação negativa: ela é empregada constantemente por um *ethos* estrangeiro que visa apresentar a *Kalevipoeg* um obstáculo à construção da nação Estoniana. Há também, nesse sentido, uma recusa simbólica em atribuir ao herói estoniano o uso da magia: a única tentativa que há nesse sentido, a maldição que *Kalevipoeg* imputa à sua espada, termina terrivelmente errado e acarreta em nada menos que sua própria morte. É como se Kreutzwald, na busca por uma identidade estoniana genuína (ARUKASK, 2002, p. 423), avisasse que a magia não era constituinte do *ethos* estoniano, fazendo dela parte de um constructo forasteiro e apelando para valores da racionalidade. Ainda assim, é interessante notar como o autor construiu os atos mágicos dos personagens de sua obra com base em significados e descrições que circulavam sobre os finlandeses e sâmis, ou seja, da magia praticada por esses povos como estando conectadas a questões aquáticas e atmosféricas, principalmente dos ventos.

Não nos esqueçamos, também, que essas concepções e dimensões qualitativamente negativas da magia nessa epopeia do XIX – e, portanto, de uma Estônia cristianizada há séculos – são possíveis marcadores discursivos de uma oposição entre os valores cristãos e as práticas pagãs. Nesse sentido, existe um paradoxo pressuposto por essa literatura que, por um lado, ressuscita um gigante selvagem aos moldes de seu folclore nativo e politeísta – o *Vanapagan* (“Velho Pagão”, identidade conferida a *Kalevipoeg*) (ARUKASK, 2002, p. 423). – como símbolo da identidade e nação estonianas, mas, por outro, censura as práticas de magia que podem ecoar desse mesmo passado, como se avisasse dos perigos de se praticar os antigos costumes; afinal, nosso herói termina por morrer por intermédio da magia.

Esperamos, enfim, ter abordado o aspecto da magia e do *ethos* em *Kalevipoeg* de modo a apontar, até mesmo para futuras pesquisas, como é possível ler esse material como um relato da história cultural e literária estoniana, que eleger como alicerce e inspiração o folclore nativo, embora fazendo dele novos usos e adequações para que sua substância final atenda à necessidade de construir e dar voz a uma identidade nacional emancipada, autêntica e reconhecida⁴⁶. A saída do povo estoniano foi a (re)leitura de seu folclore.

Referências

Fontes Primárias

KREUTZWALD, Friedrich Heinholt. *Kalevipoeg, Epopeya Nacional Estonia*. Tradução de Mariano González Campo com base na adaptação de William Kirby para a prosa. Madrid: Miranguano Ediciones, 2015.

Fontes Secundárias

ABONDOLO, Daniel. Introduction. In: ABONDOLO, Daniel (eds.). *The Uralic Languages*, 2006, p. 1-43.

ARENDRT, Hannah. *Origens do Totalitarismo: antissemitismo, imperialismo, totalitarismo*. Rio de Janeiro: Companhia de Bolso, 2013.

ARISTÓTELES. *Poética*. Tradução e comentários de Eudoro de Souza. São Paulo: Imprensa Nacional Casa da Moeda, 1986.

ARUKASK, Madis. The Estonian national epic, Kalevipoeg: its sources and inception. In: CAMPBELL, Matthew (eds.); PERRAUDIN, Michael (eds.). *The voice of the people: writing the European folk revival, 1760 – 1914*, 2012, p. 123-141.

ARUKASK, Madis. Runo songs, Kalevipoeg and Peko in the question of national identity. In: HONKO, Lauri (eds.). *The Kalevala and the World's Traditional Epics*, 2002, p. 420-432.

BAILEY, Michael. The meanings of magic. *Magic, Ritual and Witchcraft*, n.1, 2006, p. 1-23. Disponível em: <https://muse.jhu.edu/issue/12704>. Acesso em 30/08/2019.

DUBOIS, Thomas. Frithiof's Motley cousins: on the perils of using folklore to create a National Epic. In: BRANTLY, Susan (eds.); DUBOIS, Thomas (eds.). *The Nordic Storyteller: essays in honour of Niels Ingwersen*, 2009, p. 178-210.

DUBOIS, Thomas. *Lyric, Meaning and Audience in the Oral Tradition of Northern Europe*. Indiana: University of Notre Dame Press, 2006.

GONZÁLEZ, Teresa. Noaidi: El Chamán Sámi y su función de mago. *Illu Revista de Ciencias de Las Religiones*, n.19, 2014, p. 65-91. Disponível em: <https://revistas.ucm.es/index.php/ILUR/article/view/46612>. Acesso em 30/08/2019.

HANEGRAAFF, Wouter. Magic. In: MAGEE, Glenn Alexander (eds.). *The Cambridge Handbook of Western Mysticism and Esoterism*, 2016, p. 393-404.

HASSELBLATT, Cornelius. *Kalevipoeg Studies: the creation and reception of an Epic*. Helsinki: Studia Fennica Folkloristica, 2016.

HOLMBERG, Uno. *The mythology of all races, v.IV: Finno-Ugric, Siberian*. New York: Cooper Square Publishers, 1964.

HONKO, Lauri. Text as process and practice: the textualization of oral epics. In: HONKO, Lauri [Ed.]. *Textualization of Oral Epics*. Berlin: Mouton de Gruyter, 2000, p. 3-56.

KLANICZAY, Gábor. A Cultural History of Witchcraft. *Magic, Ritual and Witchcraft*, n. 10, 2010, p. 167-212. Disponível em: <https://muse.jhu.edu/issue/21140>. Acesso em 30/08/2019.

KURRIK, Juhan. *Ilomaile: Estonian Folk Songs*. Tartu: University of Tartu Press, 2013.

LÖNNROT, Elias. *The Kanteletar*. Introduction, Notes and Translation to English by Keith Bosley. Oxford: Oxford University Press, 1992.

MITCHEL, Stephen. *Witchcraft and magic in the Nordic Middle Ages*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2011.

MOYNE, Ernest. *Raising the Wind: The Legend of Lapland and Finland Wizards in Literature*. Canada: Associated University Press, 1981.

NORDIN, Jonas; OJALA, Carl-Gösta. Collecting, connecting, constructing: Early modern commodification and globalization of Sámi material culture. *Journal of Material Culture*, v.23, 2017, pp. 58-82. Disponível em: <https://journals.sagepub.com/doi/full/10.1177/1359183517741663>. Acesso em 30/08/2019.

OINAS, Felix. The Balto-Finnic Epics. In: OINAS, Felix [Ed]. *Heroic Epic and Saga: An Introduction to the World's Great Folk Epics*. Indiana: University Press, 1978, p. 286-310.

PENTIKÄINEN, Juha. The Shamanic Drum as Cognitive Map. *Cahiers de littérature orale*, n. 67, 2012, p. 1 – 12.

PENTIKÄINEN, Juha. Introduction. In: PENTIKÄINEN, Juha (org.). *Shamanism and Northern Ecology*, 1996, p. 5 – 25.

SARV, Mari. Possible foreign influences on the Estonian regilaul metre: language or culture? In: LOTMAN, Mihhail (eds.), LOTMAN, Maria-Kristiina (eds.). *Frontiers in Comparative Prosody*, 2011, p. 1-21.

SPINELLI, Miguel. Sobre as diferenças entre éthos com epsilon e éthos com eta. *Trans/Form/Ação*, n. 32, v.2, 2009, p. 9-44. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/S0101-31732009000200001>. Acesso em 30/08/2019.

TALVET, Jüri. Introdução. In: KREUTZWALD, Friedrich Heinholt (esc.). *Kalevipoeg, Epopéya Nacional Estonia*, 2015, p. III – XXIII.

TURUNEN, Aimo. The Balto-Finnic Languages. In: SINOR, Denis (eds.). *The Uralic Languages: description, history and foreign influences*, 1988, p. 58-84.

TOLLEY, Clive. The Kalevala as a model for our understanding of the composition of the Codex Regius of the Poetic Edda. *Turun yliopiston folkloristikan julaisuja*, Helsinque: n. 3, v. 1, p. 114-143, 2013.

TOLLEY, Clive. *Shamanism in Norse myth and magic*, vol.1. Finland: Academia Scientiarum Fennica, 2009.

TSUGAMI, Susan Sanae. *Magia*. In: LANGER, Johnni (org.). *Dicionário de História das Religiões da Antiguidade e Medievo*. São Paulo: Vozes, no prelo.

WILSON, William. *Folklore and Nationalism in Modern Finland*. Bloomington & London: Indiana University Press, 1976.

¹ Fino-Úgrico é uma subdivisão linguística dentro do ramo do Urálico, diferenciando-se principalmente do subramo dos idiomas Samoiedos (falados pelos Enetos, Nenetos, Nganasans e Selkups). Dentro do Fino-Úgrico são abarcados os subgrupos de idiomas Fínicos (Finlandês, Estoniano, Íngrio, etc.) e Úgricos (Sámi, Mari, Mordviniano, Permiano) que geram suas respectivas novas subdivisões (ABONDOLO, 2006, p. 1-4).

² Basicamente, Balto-Fínicos são os idiomas fínicos falados por povos que habitam a região geográfica do Báltico: Estoniano, Finlandês, Íngrio, Careliano, Vöto, Vepsiano e o recém-extinto Livoniano (TURUNEN, 1988, p. 59).

³ Por se tratar de um material cujo acesso é extremamente difícil, o presente trabalho foi realizado com base na tradução de Mariano González Campo (2015) para o espanhol. Mariano traduziu a partir da versão adaptada em inglês de William Kirby, em prosa.

⁴ Inclusive, mesmo construindo a defesa de uma identidade comunitária nacional e revelando uma agenda assumidamente nacionalista, tanto o *Kalevipoeg* quanto a *Kalevala* finlandesa invariavelmente acabam por evitar, em graus diferentes, a ideologia do heroísmo e da guerra, indo contra o entendimento que o próprio século XIX tinha de “épico” e “nação” (DUBOIS, 2009, p. 178).

⁵ Apesar de certamente existirem, na Europa e Norte Europeu, longas narrativas exaltando heróis do passado, o que não deixa de ser um traço do gênero épico; contudo, nesses contextos tais traços épicos estão geralmente amalgamados à poesia ou prosa líricas. Essas tradições são notadas principalmente em regiões como a Islândia, a Inglaterra, a Irlanda e o País de Gales, em materiais como as sagas (DUBOIS, 2006, p. 38).

⁶ Evitamos a tradução do termo por acharmos que ele não alcança, em português, o significado que carrega conforme no termo original, cunhado em língua inglesa. Por *tradição* entende-se todo o *corpus* de símbolos, rituais e práticas, orais ou não, que embasam o entendimento de um povo acerca do mundo circundante, noção essa que abarca inclusive o próprio folclore. A palavra *oriented*, nesse caso, é difícil de ser traduzida, pois não significa exatamente que a tradição norteie ou oriente o épico (conforme veremos, Faehlmann e Kreutzwald tiveram a liberdade de editar e modificar como bem quiseram o conteúdo oriundo do folclore que havia sido coletado por eles e outros), mas aponta ser ela, a tradição, o material primordial, que antecedeu e embasa o épico.

⁷ Sem a intenção de fazer longas discussões acerca do termo e seus usos, o que fugiria de nosso intuito, entenderemos e faremos uso da palavra *ethos* especificamente dentro de um de seus significados possíveis, enquanto palavra que designa um modo específico e típico de ser, que dota o indivíduo de certa roupagem característica por meio da qual ele passa a ser identificado com seu núcleo comum de referência – àqueles com quem se parece e têm traços em comum -. O *ethos* é, com essa conotação, um elemento distintivo de identidade (SPINELLI, 2009, p. 40).

⁸ Conforme apontado por Hanegraaff (2016, p. 393), a magia talvez seja, dentro do estudo de religião, o conceito que mais causa frustração e confusão no meio acadêmico, pois recusa todas as tentativas de definição e delimitação de sua natureza. Embora insista, por outro lado, em se fazer presente e necessária em diversas discussões.

⁹ Embora a própria definição de História Cultural da magia seja, também, problemática. Klaniczay (2010, p. 193-195) a define como uma espécie de hibridismo resultante das contribuições de três grandes correntes historiográficas: a Escola Francesa dos *Annales*, que propôs a adoção de um modelo antropológico-estrutural para a análise de festivais populares, rituais, imaginário, práticas populares e a história social do corpo e da sexualidade, da família, da política da linguagem, da memória e da religião popular (começando por March Bloch e Lucien Febvre, passando pelas contribuições de Jacques Le Goff e encontrando seu ápice na terceira geração, em autores como Jean-Claude Schmitt, Jacques Revel, Roger Chartier e Mona Ozouf); a História da Cultura Popular, cuja profundidade dos estudos historiográficos da cultura contribuíram para reavaliar e reafirmar o conceito de “cultura popular”, apontando sua relevância; e, por fim, as contribuições da Antropologia Histórica dos anos 70 (Clifford Geertz, Victor Turner, Lévi-Strauss) e da Micro-História, principalmente conforme moldada por Ginzburg, que fizeram os historiadores redefinirem suas abordagens da história da cultura, encarando-a como conjuntos compartilhados de significado que abarcavam invariavelmente tanto a “alta” quanto a “baixa” cultura.

¹⁰ Alguns leitores podem achar curioso o sobrenome germânico de Kreutzwald, perguntando-se sobre sua ascendência. Na verdade, assim como a grande maioria dos servos camponeses estonianos, Kreutzwald recebeu seu sobrenome por conta do proprietário alemão das terras de seus pais. O nome de sua era família, na verdade, Ristmets (TALVET, 2015, p. III).

¹¹ No contexto estoniano de surgimento do *Kalevipoeg*, a Finlândia foi um exemplo decisivo. Enquanto a Estônia havia sido dominada principalmente pelos alemães, desde as Cruzadas no Báltico e a expansão dos Cavaleiros Teutônicos na Livônia, no século XII, a Finlândia havia sido dominada pela Coroa Sueca desde a Idade Média e, quando finalmente se emancipou, foi submetida ao controle do Império Russo desde 1809. Sem as influências que

viriam graças à epopeia finlandesa da *Kalevala* e seus ideais nacionalistas, o *Kalevipoeg* estoniano é, em certa medida, inconcebível (HASSELBLATT, 2016, p. 28).

¹² Em 1844, Elias Lönnrot, autor da *Kalevala*, esteve na Estônia e conheceu pessoalmente Faehmann em Tartu e Kreutzwald em Võru (TALVET, 2015, p. V).

¹³ O impacto do *Kalevipoeg* foi tamanho que logo tornou-se conhecido por toda a Estônia e Kreutzwald foi considerado o autêntico fundador de uma *literatura estoniana* e o promotor mais conhecido em defesa de uma nação estoniana livre (TALVET, 2015, p. VI).

¹⁴ Enquanto a *Kalevala* encerra sua narrativa com a vinda de um rei mítico recém-nascido, o *Kalevipoeg* já se inicia com o estabelecimento de um reino no mundo real, reino esse que *Kalevipoeg* virá a governar. Kreutzwald faz uso de tradições folclóricas e as mistura com suas interpolações e acréscimos para criar um mundo de estratificações sociais bem demarcadas (DUBOIS, 2009, p. 188).

¹⁵ As mais antigas canções folclóricas estonianas são chamadas de *regilaul*. Esse tipo de canção pertence a uma cultura musical/folclórica comum a povos Balto-Fínicos como os finlandeses, estonianos e outras etnias menos numerosas. Essa tradição musical é caracterizada por um sistema poético coerente que incorpora um uso semanticamente conectado de aliteração e paralelismo, em linhas stichicas (em comprimento aproximado, mas sem divisão em estrofes) sem manifestar rimas regulares (SARV, 2011, p. 1).

¹⁶ Por exemplo: *Kalevipoeg*, num ato de imprudência e negligência, causa a morte da Donzela da Ilha, com quem havia tido relações sexuais previamente; tomado por ira, em estado de embriaguez, mata o filho de um feiticeiro finlandês, trama central da obra que, próximo ao fim do épico, está indiretamente relacionada à própria morte de *Kalevipoeg* (TALVET, 2015, p. XII).

¹⁷ Por conta dos feitos infames de *Kalevipoeg* no antigo folclore, muitos camponeses estonianos do século XIX, principalmente os mais cristãos, associavam sua figura à de *Vanapagan* (“Velho pagão”), justamente uma criatura primordial, humanoide, gigante e, embora não necessariamente má, assombrosa (ARUKASK, 2002, p. 423).

¹⁸ Em oposição ao alemão, língua estrangeira e colonizadora, de origem Indo-Européia, e não Urálica, como o estoniano. Ver nota I.

¹⁹ Utilizaremos o termo *lapão* ao longo do artigo por ter sido essa a palavra empregada por Kreutzwald ao longo de sua obra para caracterizar os povos *sámis*, como era típico de sua época. Contudo, destacamos, com ênfase, que o termo *lapão* já foi superado por ter seu surgimento ligado a um etnocentrismo europeu que colocava os *sámis* como selvagens, primitivos e inferiores. Hoje em dia, o termo é considerado pejorativo e carrega conotações racistas, tendo sido substituído pela palavra *sámi*.

²⁰ “Tras la muerte de Kalev, Linda era a menudo importunada por pretendientes deseosos de casarse con la rica viuda. Sin embargo, ella los rechazaba a todo y, con el tiempo, dejaron de molestarla. Al final llegó de *Finlandia* un poderoso *hechicero del viento* que presentó como el primo de Kalev, pero cuando Linda también lo rechazó, juró vengarse de ello” (Kalevipoeg, Canto II, 2015, p.41, grifos nossos).

²¹ “Mientras tanto, el *hechicero finés* había estado vigilando la casa de Kalev desde su barco, donde permaneció escondido entre unas rocas a corta distancia de la costa hasta que vio que los tres héroes se habían marchado de casa y se habían adentrado en el bosque dejando su hogar desprotegido. El *hechicero* puso entonces rumbo hacia la costa con audacia, escondió su barco y se dirigió por senderos tortuosos y desiertos a casa de Kalev, donde saltó la pequeña verja, entró en el cercado y se dirigió hacia la puerta, aunque miró con cautela a su alrededor a llegar a la entrada. Linda estaba calentado sopa en el fuego cuando él entró de repente y, sin mediar palabra, la agarró por el ceñidor y se la llevó a rastras hasta su barco. Ella se le resistió con uñas y dientes, pero él musitó unos *conjuros* que debilitaron sus fuerzas y subyugaron sus débiles esfuerzos. Ninguna persona oyó las súplicas y gritos de Linda pidiendo ayuda, pero ella imploró a los dioses que la protegieran y el Dios del trueno en persona acudió en su ayuda” (Kalevipoeg, Canto III, 2015, p. 44, grifos nossos).

²² “Cuando Kalevipoeg se hubo convencido de que no encontraría más huellas de su madre, se arrojó al mar bajo las estrellas y nadó resueltamente en dirección norte, hacia *Finlandia*” (Kalevipoeg, Canto IV, 2015, p. 49).

²³ É relevante notar como a atribuição de uma identidade estrangeira e o valor que ela recebe é algo fluido que varia de acordo com a cultura que está delegando identidades. Por exemplo, no poema finlandês *Turo, kuun já auringon pelastaja* (“Sobre ricos e pobres”), as distinções sociais são explicadas como consequência de uma bruxa alemã que havia escondido a lua e uma bruxa estoniana que havia tampado o sol. A resolução do problema se dá quando *Turo*, herói obviamente finlandês, resgata o sol e o coloca no alto de uma árvore, de modo que iluminasse igualmente ricos e pobres (Kanteletar, 1992, p. 171).

²⁴ “Amanecía cuando el intrépido nadador se aproximaba a la costa de *Finlandia*, donde su enemigo, el *hechicero*, había llegado poco antes que él amarrando su barco a una prominente roca” (Kalevipoeg, Canto IV, 2015, p.53, grifos nossos).

²⁵ “El *hechicero* despertó de su sueño y vio al vengador de Linda en la verja, pero estaba demasiado nervioso y aterrorizado para intentar esconderse. Sacó a toda prisa un puñado de *plumas* de su pecho, las sopló profiriendo unas cuantas *palabras mágicas*... y se convirtieron en una horda de guerreros armados! Eran miles e iban tanto a pie como a caballo. Se precipitaron sobre el hijo de Kalev como un enjambre de mosquitos o de abejas (...). El *hechicero*, cuyas huestes mágicas jamás le habían fallado, estaba desesperado y suplicó compasión tras narrar

detenidamente cómo había intentado secuestrar a Linda y había sido derribado por el furioso Dios del Trueno. Pero Kalevipoeg no prestó atención a su relato y, tras proferir unas cuantas palabras airadas, le propinó un violento golpe en la cabeza con su garrote (...). Sin embargo, no encontró a su madre y se arrepintió de haber matado al hechicero, pues podría haberlo ayudado. Al fin, agotado por su propia violencia, se echó a descansar entre sollozos hasta que se quedó dormido” (Kalevipoeg, Canto V, 2015, p. 55, grifos nossos).

²⁶ “En la orilla opuesta había un *horrible hechicero* escondido entre los arbustos. Era tan hirsuto como un jabalí y tenía una boca ancha y unos *pequeños ojos rasgados*. Era muy *habilitoso en todo tipo de magia*. Podía hacer que el *viento* soplara desde cualquier dirección, que la *enfermedad* de un hombre se transmitiera a otro y que dos buenos amigos se enfrentaran en disputas. Tenía a los *demonios malvados a su entera disposición* y, a pesar de todo, podía *curar* todo tipo de *heridas y dolencias* cuando le placía. Sin embargo, aquel día estaba de mal humor y *lanzó* de un soplado una *terrible tormenta* contra Kalevipoeg” (Kalevipoeg, Canto XI, 2015, p. 86, grifos nossos).

²⁷ “Kalevipoeg se rio de aquella feroz tormenta y le dijo al lago: ‘Tú, repugnante charquito, me estás mojando el cinturón’ (...). Desenvainó su espada para cortar la madera y el hechicero decidió recompensarse a sí mismo por sus recientes esfuerzos al provocar la tormenta aporreándose de ella. Sin embargo, aún no era momento de entrar en acción y se escabulló en las profundidades del bosque” (Kalevipoeg, Canto XI, 2015, p. 88).

²⁸ Em instantes veremos como *Kalevipoeg* chega a esbanjar uma reação com base na magia, que acaba dando terrivelmente errado.

²⁹ “El *hechicero* salió entonces de su escondite y se dirigió con sigilo hacia el lugar donde estaba durmiendo el gigante. En vano intentó robarle la espada *mediante conjuros*. Puesto que de nada le sirvieron ni órdenes ni súplicas, se vio obligado a *emplear conjuros* más potentes. Esparció hojas de serbal, tomillo, helecho y otras *hierbas mágicas* sobre la espada y al final esta se inclinó hacia el hechicero, que la tomó en sus brazos. La enorme arma pesaba mucho y le costó tantísimo avanzar con ella que el sudor no dejó de manar de su rostro a cada paso que daba. Sin embargo, no renunció a su botín. Enseguida llegó al arroyo de Kääpa y saltó por encima de él, pero la espada resbaló de su brazo y se hundió en el lodo en un lugar muy profundo. El *hechicero* repitió sus conjuros, pero en esta ocasión fui incapaz de recuperar la espada (...) No obstante, [Kalevipoeg] ordenó a la espada que si cualquier héroe de su raza venía a aquel lugar, la espada tendría que responderle con palabras (...) Sin embargo, si el hombre que había llevado la espada hasta allí pasaba por aquel lugar, la espada tendría que cortarle ambos pies. Kalevipoeg se refería al *hechicero*, pero se expresó de una manera un tanto ambigua” (Kalevipoeg, Canto XI, 2015, p. 91, grifos nossos).

³⁰ “Cuando Kalevipoeg proseguía su camino portando su pesado cargamento de tablas, los *tres hijos del hechicero* se abalanzaron sobre él desde unos arbustos cercanos a una elevada cascada que caía produciendo espuma sobre unas escarpadas rocas (...). Los villanos se abalanzaron sobre el héroe por detrás armados con finos arbolitos de *abedul* y troncos de *pino* secos. Dos de ellos llevaban largos látigos con el mango hecho de robusta madera de haya y el cordel dotado de una gran *pedra de molino* con la que atacaron sin piedad al héroe. Éste acababa de armarse con un enorme garrote por si era asaltado mientras atravesaba el bosque. Se trataba de un gran tronco de *pino* al que había arrancado la copa. Medía quince metros de largo y medio metro de grosor en su gruesa punta. Con él pudo defenderse como si fuera una espada” (Kalevipoeg, Canto XII, 2015, p. 89, grifos nossos).

³¹ O mês de outubro, para os estonianos, era chamado de *Hingede aeg* (tempo dos espíritos) ou *Hingekku* (mês dos espíritos) (HOLMBERG, 1964, p. 64, grifos do autor).

³² “Kalevipoeg decidió entonces viajar al norte, al extremo donde el mundo toca el cielo” (Kalevipoeg, Canto XVI, 2015, p. 121).

³³ “Sin embargo, los *hechiceros fineses provocaron tormentas* contra el barco y fueron arrastrados por ellas durante siete días y siete noches hasta que ante ellos surgió una costa que el timonel declaró resultarle bastante desconocida. Kalevipoeg se arrojó entonces al mar, nadó hasta la costa y remolcó la nave, Los pájaros les informaron cantando de que se trataba de la costa de *Laponia*, golpeada por la pobreza” (Kalevipoeg, Canto XVI, 2015, p. 122, grifos nossos)

³⁴ “Kalevipoeg respondió que no necesitaban un guía que les mostrara el camino de regreso a casa, pero que se alegraría de que el lapón pudiera guiarles hasta la puerta del Fin del Mundo. *El lapón* accedió a ello, pero pidió que le diera a cambio lo que tenía encadenado en la pared de su casa” (Kalevipoeg, Canto XV, 2015, p. 124, grifos nossos).

³⁵ Ukko, que significa “avô”, é um dos epítetos conferidos ao deus finlandês/estoniano dos raios e trovões (HOLMBERG, 1964, p. 228).

³⁶ “Entonces llegaron apresuradamente unos mensajeros anunciando que ejércitos hostiles de letones, vendos y polacos habían invadido el reino por todas partes. Sin embargo, Kalevipoeg pidió a sus camaradas que vaciaran sus copas mientras él mismo daba tranquilamente las órdenes generales y declaraba que al día siguiente acudiría en persona al campo de batalla. Entonces se puso a cantar una canción sobre dos amantes. Mientras Kalevipoeg bebía y cantaba de aquella guisa, *Varrak el Lapón entró y se abrazó a sus rodillas*. Transmitió al héroe bendiciones de parte de *Ukko* y luego le solicitó la recompensa que le había prometido ya que tenía intención de zarpar a casa por la mañana. Kalevipoeg le preguntó qué deseaba y él respondió que había encontrado un libro con cubierta de hierro y cadenas que deseaba poseer. Kalevipoeg no podía leer el libro que, sin embargo, contenía toda la

inestimable sabiduría que su padre había hecho anotar. Se lo entregó de buen grado a Varrak a pesar de las sonoras protestas de Sulevipoeg y Olevipoeg” (Kalevipoeg, Canto XIX, 2015, p. 143, grifos nossos).

³⁷ Nascido em Estrasburgo, Johannes Schefferus (1621-1679) foi o primeiro pesquisador a conduzir um estudo denso e de cunho acadêmico sobre os povos sámi. Professor da Universidade de Uppsala, Schefferus a princípio trabalhava com outras áreas do conhecimento como Direito, Retórica, História, Arqueologia e Etnografia. Como detinha uma aguçada curiosidade envolvendo os sámi, o professor acabou por ser contratado pelo reitor da supracitada Universidade, Magnus Gabriel de la Gardie, para levar a cabo um detalhado, cuidadoso e aprofundado estudo sobre a então atual situação dos povos sámi e a área por eles habitada, incluindo sua história, sua cultura e costumes – categorias essas que, certamente, abarcam também sua religião -. Os resultados viriam a ser publicados em sua obra *Laponia* ainda em 1673, escrita em latim, sendo rapidamente traduzida para outros idiomas como o inglês (1674); o alemão (1675); o francês (1678) e o holandês (1682). Seu trabalho despertou prontamente o interesse da audiência europeia a respeito desse “exótico” povo e sua respectiva cultura material (NORDIN; OJALA, 2017, p.6).

³⁸ “(...) they believe they can effect very strange things by the drum [o tambor xamânico], we will show what they are, and the manner used to perform them (...). The first is, knowing the fate of affairs in foreign Countries. The second, what success their designs in hand will meet. With the third, how to cure diseases. The fourth, what sacrifices their gods will be pleased to accept, and what beast each god desires or dislikes the most” (SCHEFFERUS, 1674, p. 54).

³⁹ As águas são uma temática frequente nos folclores finlandês e estoniano. No conto estoniano *Mis mees merest* (“O Homem do Mar), uma jovem finlandesa se apaixona por um belo homem que surge do mar; no conto *Mõök Merest* (“A Espada do Mar”), notamos uma temática surpreendentemente semelhante à encontrada em *Kalevipoeg*, em que um homem que havia se tornado escravo encontra uma brilhante espada no fundo do mar (KURRIK, 2013).

⁴⁰ “Varrak el Lapón cogió el timón y gobernó la nave hacia el Norte durante muchos días y muchas noches. El primer peligro que encontraron fue un gran remolino que amenazó con tragarse el barco. Varrak arrojó entonces por la borda un pequeño barril envuelto en telas rojas y adornado con cintas rojas. El cebo fue engullido por una ballena que salió corriendo y reolcó el barco hasta un lugar seguro” (Kalevipoeg, Canto XVI, 2015, p. 124).

⁴¹ “Aunque Kalevipoeg era muy fuerte, tenía la espalda dolida e irritada a causa de su pesada carga, así que la arrojó al suelo y se tumbó a descansar. Sin embargo, mientras dormía corrió peligro de ser arrastrado por una súbita inundación procedente de las montañas y que había sido provocada por una hechicera” (Kalevipoeg, Canto XV, 2015, p.118).

⁴² “(...) uma corda com três nós usada para fazer o vento surgir. Eles [os lapões], como Zeiglers relata, atam três nós mágicos nessa corda; quando desfazem o primeiro, uma lufada favorável de vento surge; quando desfazem o segundo, uma rajada; quando desfazem o terceiro, o Mar e o vento ficam poderosos e tempestuosos. Isso, que contamos a respeito dos Lapões, também é atestado por Olaus Magnus entre os Finlandeses, que habitam a costa do mar, e vendem ventos para os mercantes que negociam com eles, sempre que se deparam com ventos opostos. O método é como segue: eles entregam uma pequena corda com três nós feitos, prestando atenção para que, quando desatarem o primeiro, terão bons ventos, se o segundo, um vento mais forte, se o terceiro, tamanha a tempestade que surgirá que eles não conseguirão ver como controlar o navio, e evitar as pedras, or sequer se manterem de pé no deque, ou lidar com o equipamento” (SCHEFFERUS, 1674, p. 58, tradução nossa); “(...) a cord tied with knots for the raising of the wind. They, as Zeiglers relates, tie three magical knots in this cord; when they untie the first, there blows a favorable gale of wind; when the second, a brisket; when the third, the Sea and wind grow mighty stormy, and tempestuous. This, that we have reported concerning the Laplanders, is by Olaus Magnus, and justly also related of the Finlanders, who border on the Sea, and sell winds to those merchants that traffic with them, when they are at any time detained by a contrary one. The manner is thus, they deliver a small rope with three knots upon it, with this caution, that when they lose the first, they shall have a good wind, if the second, a stronger, if the third, such a storm will arise, that they can neither see how to direct the ship, and avoid rocks, or so much as stand upon the decks, or handle the tackling” (SCHEFFERUS, 1674, p. 58).

⁴³ Holmberg (1964, p. 191 - 216) descreve uma série de crenças fino-úgricas (sámis, estonianas, finlandeses, etc.) de espíritos da água. Para nomear apenas alguns deles: os sámi acreditavam numa espécie de sereia, chamada *Akkruva*, que pode atrapalhar ou contribuir com a pesca. Entre os sámi de território escandinavo, havia a deusa das águas *Ravग्ga*, cuja aparição significava um aviso azar, tormentas ou naufrágios. A deusa finlandesa *Meriraukka*, por sua vez, é vista por alguém que está prestes a se afogar, cujos pertences ficarão em seu poder. Há ainda outros exemplos de divindades e espíritos da água entre esses povos, notados desde a parte ocidental da Escandinávia até território do extremo norte russo.

⁴⁴ “El ebrio gigante avanzó hacia ellos con su espada y los desafió a luchar, pero el herrero, reconociendo la inutilidad de cualquier intento de enfrentarse a él, ordenó a sus hijos que lo dejaran marchar y que dejaran a la venganza para los dioses a la vez que lo maldecía como un perro salvaje e imploraba que la propia espada vengara el crimen” (Kalevipoeg, Canto VI, 2015, p. 60).

⁴⁵ “El héroe había arrojado una maldición sobre su espada con la intención de que surtiera efecto con el hechicero que se la había robado, pero la espada se sentía confundida a causa de la maldición que el herrero finés había

formulado previamente y consideró que ya era el momento de vengarse. Así que sin más preámbulos, la espada se levantó sola y cortó las dos piernas del héroe a la altura de las rodillas. Kalevipoeg se puso a gritar pidiendo ayuda mientras se arrastraba con las manos hasta la orilla, donde yació desangrándose. Su cuerpo sin piernas cubría un acre entero de terreno. Los gritos del moribundo Kalevipoeg se elevaron hasta las nubes y llegaron al cielo. Los poderes celestiales se congregaron en torno al héroe y en vano intentaron aliviar sus heridas y mitigar sus dolores. Murió enseguida (...)" (Kalevipoeg, Canto XX, 2015, p. 150)

⁴⁶ Nesse sentido, gostaríamos de concluir nossa análise nos alinhando ao argumento de Hasselblatt (2016, p. 26), segundo o qual há três maneiras, não necessariamente excludentes, de nos aproximarmos de um material como o *Kalevipoeg*: como um épico de seu povo; como o épico de Kreutzwald; e como o épico nacional estoniano.

Submetido em 30 de agosto de 2019

Aceito em 05 de maio de 2020.

O ENSINO SUPERIOR PELAS LENTES DO JORNAL CORREIO DE UBERLÂNDIA (1950 – 1970)

THE HIGHER EDUCATION BY THE LENS OF THE *CORREIO DE UBERLÂNDIA* NEWSPAPER (1950 – 1970)

Sauloéber Tarsio de SOUZA*

Resumo: Abordamos aqui as representações veiculadas pelo jornal *Correio de Uberlândia* em torno do processo de criação e expansão do ensino superior no Triângulo Mineiro, no período entre os anos de 1950 e 1970. Foram catalogadas e digitalizadas 1495 notícias, sendo que 598 (40%) relacionavam-se ao ensino superior. A partir do final da década de 1950, o número de notícias com esse tema cresce exponencialmente, decorrente da criação e estruturação da Escola de Engenharia, das Faculdades de Direito, de Filosofia e de Ciências Econômicas, que dariam origem a Fundação Universitária, posteriormente, Universidade Federal de Uberlândia. Já em fins da década de 1960 o protagonismo seria das Faculdades de Medicina e de Odontologia. Assim, o jornal alimentava o imaginário da população, vinculando a ideia da cidade de Uberlândia enquanto metrópole regional.

Palavras-chave: Ensino Superior; Representações de Imprensa; Triângulo Mineiro.

Abstract: We approached the representations conveyed by the *Correio de Uberlândia* newspaper about the process of creation and expansion of higher education in the *Triângulo Mineiro*, between 1950 and 1970. It was cataloged and scanned 1495 news, and 598 (40%) of them were related to higher education. From the late 1950s, the number of news on this theme grew exponentially, resulting from the creation and structuring of the School of Engineering, the Faculties of Law, Philosophy and Economic Sciences, which would give rise to the *Fundação Universitária*, later *Universidade Federal de Uberlândia*. In the late 1960s, the protagonism would be the Faculties of Medicine and Dentistry. Thus, the newspaper fed the imagination of the population, linking to the idea of the city of *Uberlândia* as a regional metropolis.

Keywords: Higher Education; Press Representations; *Triângulo Mineiro*.

Introdução

Este trabalho é fruto de pesquisa desenvolvida a partir das atividades do projeto “Representações de Imprensa: o Universo Escolar nas Páginas de Jornais do Triângulo Mineiro (1950-1970)”¹. Os dados apresentados decorrem da catalogação e digitalização das notícias sobre a educação coletadas no Jornal *Correio de Uberlândia* que circulava no município mineiro. Nesse trabalho em específico, objetiva-se abordar as representações em torno do processo de criação e expansão do ensino superior no Triângulo Mineiro, veiculadas

* Doutor em Educação - Programa de Pós-Graduação em Educação - Universidade de Campinas - UNICAMP. Campinas, SP - Brasil. Professor da Universidade Federal de Uberlândia (Instituto de História). E-mail: sauloeber@gmail.com.

especificamente nesse jornal, buscando identificar principais fatos e personagens destacados por ele, articulando as dimensões de análise em perspectivas micro e macro.

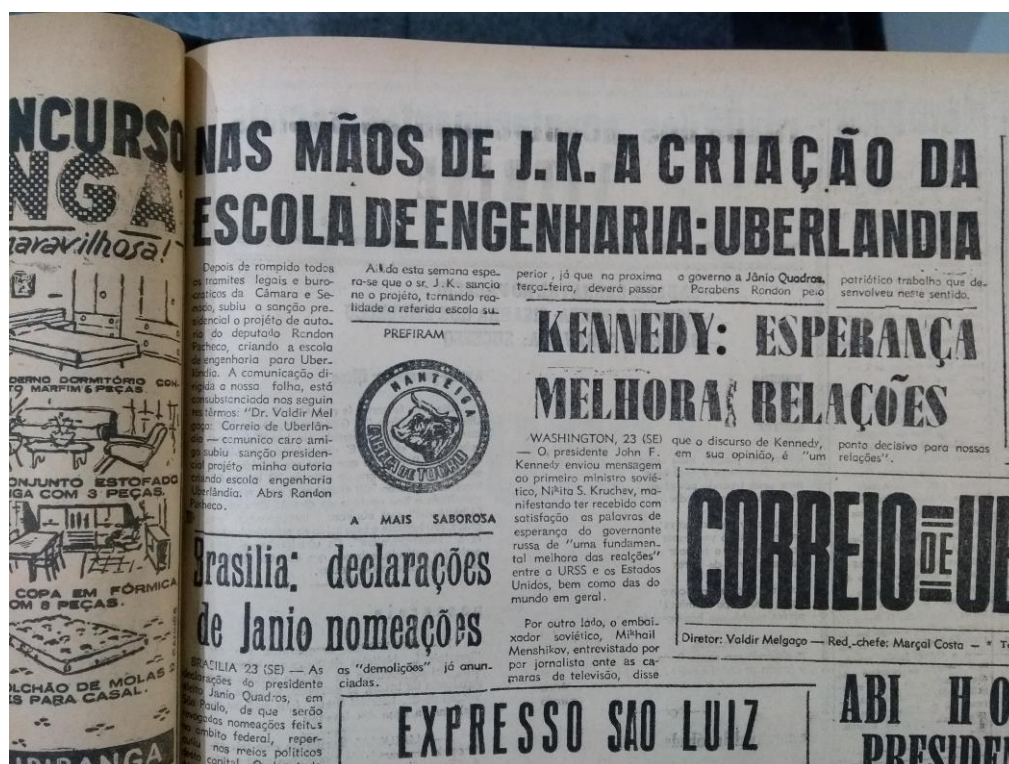
Acredita-se que parte da relevância do trabalho se sustenta na contribuição histórico-educativa original relativa aos debates sobre essa temática veiculada pela imprensa escrita local, e que ocupava expressivo espaço do jornal aqui pesquisado. Esse dado pode ser constatado pelo fato de que a leitura das notícias catalogadas e digitalizadas revelou que de um universo de 1495 notícias referentes à educação, cerca de 40% delas (ou 598) tratavam de questões voltadas ao ensino superior. Assim, quase a metade das notícias correspondeu a este nível de ensino entre os anos 1950 a 1970, revelando interesses da editoria desse periódico atrelados ao campo da educação superior. Também se destaca como contribuição desse trabalho, a preservação de fontes impressas das coleções disponíveis no acervo do Arquivo Público Municipal de Uberlândia, por meio da catalogação das questões específicas ao universo educacional, mas, sobretudo, criando arquivos digitais dos jornais desse período, contribuindo para sua preservação.

O estudo das representações veiculadas pela imprensa só tem sentido quando articulado ao mundo concreto, ou seja, é necessário ancorar o debate das ideias a outros fatos/dados do período estudado. Assim, salienta-se que nessas décadas houve crescimento significativo da rede pública escolar urbana no território nacional e também em Uberlândia, além da aposta no nível superior, como reflexo do processo de urbanização e industrialização – fomentado, em especial, a partir dos anos de 1930, com as políticas de nacional-desenvolvimentismo do governo de Getúlio Vargas (IANNI, 1988), perceptíveis também pelos debates presentes nas páginas do *Jornal Correio de Uberlândia*.

Esse periódico foi fundado em 1938, sob a responsabilidade de Osório José Junqueira, natural de Ribeirão Preto-SP. De acordo com Santos (2009), o jornal circulava, nos anos de 1950, quase todos os dias em 04 páginas (02 folhas) e seu redator chefe era João Edison de Mello. Já nos anos de 1960, a circulação acontecia em dias alternados, mas as edições foram ampliadas para 08 páginas (04 folhas) exceto em datas comemorativas, como o natal, quando a publicidade predominava em suas páginas. Em 1986, um grande grupo empresarial da região assumiu o controle acionário do periódico e, depois de pertencer a diversos proprietários, contando com uma trajetória de quase 80 anos de publicações debatendo assuntos locais, nacionais e internacionais, o jornal encerrou suas atividades no dia 31 de dezembro de 2016, deixando grande acervo jornalístico e se constituindo em fonte impar de pesquisa da história do Triângulo Mineiro.

Na figura que segue, vemos uma das reportagens relativas à criação de instituição de ensino superior entre as mais prestigiadas da cidade e, o jornal se colocando a serviço dos grupos políticos locais na ação de exercer pressão sobre o então chefe de estado, o mineiro Juscelino Kubitschek, buscando a efetivação dessa escola.

Figura 1 – Capa do Jornal Correio de Uberlândia dia 24 de janeiro de 1960



Fonte: Jornal *Correio de Uberlândia*, 24/01/1960, Arquivo Público Municipal de Uberlândia.

O artigo está organizado em três seções, além de introdução e considerações finais. Na primeira parte são feitas rápidas reflexões em torno da utilização da fonte jornalística nas pesquisas de história e história da educação; no segundo momento, apresentam-se breves dados sobre a trajetória do ensino superior no país, enfocando também a segunda metade do século XX, e na terceira seção, tratam-se dos dados levantados na pesquisa, fazendo algumas reflexões sobre as representações veiculadas pelo jornal *Correio de Uberlândia*.

O Jornal como Fonte para a Pesquisa Histórico-Educativa

Desde os anos de 1980, os jornais têm sido amplamente utilizados como fonte de pesquisa em história (e também em história da educação), mesmo que tenham sido considerados até então, como fontes suspeitas para esse tipo de pesquisa, pois se entendia que estes veículos

carregariam alto grau de subjetividade (LUCA, 2006). Já Capelato (1988) apontou em suas reflexões certa polarização entre os pesquisadores brasileiros no trato do “documento-jornal”:

Até a primeira metade deste século [século XX], os historiadores brasileiros assumiam duas posturas distintas em relação ao documento-jornal: o desprezo por considerá-lo fonte suspeita ou o enaltecimento por encará-lo como repositório da verdade. Neste último caso, a notícia era concebida como relato fidedigno da verdade (p. 21).

Contudo, tais concepções míopes sobre a fonte jornalística foram superadas gradativamente e os historiadores passaram a incorporar o jornal em seu ofício, reconhecendo que suas informações se constituiriam em rico manancial portador de múltiplas representações imagéticas que ajudam a compreender determinado objeto em contexto específico. Obviamente, os pesquisadores passaram a enxergar o envolvimento do jornal em jogo de interesses que transitam entre o embate de posições e a convergência delas, independentemente do perfil do periódico, se progressista ou conservador. O posicionamento político do jornal nem sempre se expressa apenas pelo seu editorial, por isso é preciso observar as presenças nele do poder econômico, da sociedade civil organizada, de governos de todas as instâncias, de anunciantes e leitores, que disputam o espaço em suas páginas de modo dissimulado ou declarado.

Dessa maneira, o historiador deve saber diferenciar os objetivos dos textos jornalísticos daqueles que produz em seu ofício, compreendendo que o jornalismo decorre de prática social vinculada diretamente ao modo de vida de alguns grupos sociais distintivos, dentro da hierarquia da sociedade. Rioux (1999) diferenciou os ofícios do historiador e do jornalista, segundo ele, enquanto o primeiro teria clareza do seu propósito buscando dar sentido à realidade, o segundo seria o “homem apressado” juntando fatos de maneira assoberbada por acreditar estar entregando ao seu leitor a vida em seu estado mais bruto, seria o retrato do instante imediato ao ocorrido, por isso teria a liberdade de “inventar fontes” sem critério para tratá-las.

Outras duas observações necessárias aos historiadores que utilizam o jornal como fonte são relativas à circulação e ao financiamento do periódico. A primeira diz respeito ao desafio de se buscar mensurar o alcance social do jornal e o primeiro obstáculo é a falta de informação sobre o número de exemplares impressos e as regiões aonde foi distribuído, bem como a veracidade de tais informações. A segunda se refere ao financiamento do jornal, em grande parte dependente da venda de espaços em suas páginas aos anunciantes, gerando grande pressão sob a redação dos periódicos, já que sua circulação deve ser revertida em resultados para seus

patrocinadores, de maneira que o mercado acaba se imbricando nas ações das editorias dos jornais.

Todas essas reflexões de ordem teórico-metodológicas apropriadas pelos historiadores permitiram que a imprensa escrita fizesse parte do seu repertório de fontes, e assim, assimilou-se a ideia de que o conteúdo veiculado nas páginas dos jornais não apenas informaria acontecimentos e conhecimentos, mas, também os produziram, sendo, pois, portadores de particularidades e interesses subjetivos (CAPELATO, 1988).

Entende-se, portanto, que as informações obtidas nas fontes jornalísticas, pelo pesquisador, trazem uma linguagem e conteúdos que atendem aos interesses de determinados grupos socioeconômicos, responsáveis pela manutenção desses veículos de comunicação de massa, ou estão, direta ou indiretamente, ligados a eles. Nesse sentido, por meio da análise das representações sobre o ensino superior veiculadas pelo Jornal *Correio de Uberlândia*, pode-se compreender o ideário social a respeito da educação no período investigado, bem como, o contexto e os interesses políticos que compunham a sociedade uberlandense.

Assim, assume-se também no âmbito da história da educação que a imprensa escrita, constitui-se em “um rico instrumento [que] fornece elementos que clarificam os debates realizados na esfera social, e que nem sempre estão próximos dos setores formais da prática escolar” (PASQUINI e TOLEDO, 2014, p. 265), caracterizando-se, nesse caso, como um importante recurso utilizado pelo investigador da história, mas também da história da educação. Essas fontes, portanto, tem tido grande relevância no processo de investigação historiográfica, tendo em vista que, suas páginas trazem:

[...] elementos históricos que, seguramente, proporcionam o entendimento não só do processo educacional em si, mas dos debates havidos na sociedade em nome da realização de uma forma determinada de relação social e, na qual a educação desempenhava e desempenha papel relevante. (PASQUINI e TOLEDO, 2014, p. 262)

Ou seja, o uso da fonte jornalística passou a subsidiar também o trabalho do pesquisador da história da educação, ganhando relevância como suporte para análises histórico-educativas, em especial de objetos de recorte temporal distante da atualidade, possibilitando o entendimento de lacunas e também fomentando a formulação de importantes análises estabelecidas enquanto contraponto da história da educação dita oficial, apoiada na legislação e documentos escolares.

Assim, compreende-se que a adoção do conceito de representações de Roger Chartier nessa pesquisa possa iluminar as análises dos conteúdos veiculados no jornal em foco, considerando-se que:

As representações do mundo social assim construídas, embora aspirem à universalidade de um diagnóstico fundado na razão, são sempre determinados pelos interesses de grupo que as forjam. Daí, para cada caso, o necessário relacionamento dos discursos proferidos com a posição de quem os utiliza. As percepções do social não são de forma alguma discursos neutros: produzem estratégias e práticas (sociais, escolares, políticas) que tendem a impor uma autoridade à custa de outros, por ela menosprezados, a legitimar um projeto reformador ou a justificar, para os próprios indivíduos, as suas escolhas e condutas (p. 17).

Ou seja, as representações produzidas pelas diferentes sociedades constituem elementos de análises que ajudam a entender o processo histórico de formação de discursos, que não são neutros, mas carregados de intencionalidades. Dessa maneira, refletir sobre as representações elaboradas pelo Jornal *Correio de Uberlândia* em torno do ensino superior permitiu a visualização de concepções pedagógicas que circulavam pelo imaginário da população local, bem como interesses mais amplos, como o projeto de cidade moderna e polo regional de desenvolvimento atrelado a grandes interesses dos grupos ligados ao periódico. Recorrendo a Araújo (2005, p. 177):

Do ponto de vista temático, a imprensa tem-se revelado em fonte impar, pois sua peculiaridade é revelar o movimento da história (seja ela educacional, social, comercial, industrial, político, literário, econômico, cultural etc.) em sua dinâmica cotidiana, tal como visto por aqueles que decidem o que noticiar. Já afirmou alguém que o jornalismo vive das circunstâncias. Embora, por vezes, o jornal seja encarado como uma fonte suspeita, na verdade é um rico manancial para a investigação histórico-educacional.

Por fim, é imprescindível nesse movimento de análise das imagens construídas e veiculadas pelo jornal, a ancoragem no mundo concreto, ou seja, observar mesmo que de forma breve, as movimentações em torno da educação superior, em especial a partir da segunda metade do século XX.

Breves Reflexões sobre o Ensino Superior no Brasil

A educação superior no Brasil, desde o início, foi se estruturando a partir de duas características principais: a privatização e a fragmentação institucional, marcadas pelo processo histórico peculiar. Enquanto a América Espanhola incentivou a instalação de universidades em suas colônias, Portugal além de não apoiar, proibiu as ações nesse sentido, criando em seu lugar bolsas de estudos nas instituições portuguesas para um pequeno número de filhos dos colonos. Além disso, permitiu a criação de cursos superiores em alguns Colégios Jesuítas que ofereciam Filosofia, Artes e Teologia, assim:

Com a proibição da criação de universidades na colônia, Portugal pretendia impedir que os estudos universitários operassem como coadjuvantes de movimentos independentistas, especialmente a partir do século XVIII, quando o potencial revolucionário do Iluminismo fez-se sentir em vários pontos da América (CUNHA, 2016, p. 152).

Contudo, com a transferência da sede do poder metropolitano para o Brasil, em 1808, fomentou-se a necessidade de fundação do grau de ensino superior que não receberia nenhuma herança do modelo jesuíta ligado a Teologia. Apesar da corte portuguesa ter fugido da ameaça militar de Napoleão, nos campos da cultura e da educação, a influência de ingleses e franceses era bastante evidente em Portugal. Assim, o rei D. João VI optou por criar cátedras isoladas de ensino superior ao invés de criar universidades como no modelo português, visava atender a necessidade da nova sede do império português de formação de profissionais para os campos da medicina e da engenharia, inicialmente, cursos que ainda hoje são de bastante prestígio social.²

Durante todo o século XIX o ensino superior foi gradativamente ganhando densidade, porém, desenvolveu-se a partir da multiplicação de faculdades isoladas, e até esse momento não se consolidou um modelo de universidade como na Europa, o que fomentava a oposição entre liberais e positivistas no Brasil.³

Foi apenas com o advento da Proclamação da República, incrementando-se as burocracias pública e privada que gradativamente se gerou demanda por educação de todos os níveis, entre eles o ensino superior, desencadeando a necessidade de se regulamentar os diferentes níveis de ensino, surgindo assim, legislações específicas, como o decreto 8.659 (05-04-1911) conhecido como Reforma Rivadávia Correa e o decreto 11.530 (18-03-1915) chamado de Reforma Carlos Maximiliano que buscaram regulamentar os ensinos médio e superior no Brasil, contudo, o uso da nomenclatura universidade foi anterior a essas reformas: “A primeira universidade criada no país, explicitamente com esse nome, foi em Manaus, no estado do Amazonas, em 1909, durante o curto período de prosperidade gerada pela exploração da borracha (CUNHA, 2016, p.162)”. Em 1926 essa instituição privada teve suas atividades encerradas acompanhando o esgotamento da economia da região.

Outras experiências surgiram pelo país, como a Universidade de São Paulo em 1911 que também tinha aporte de capital privado, porém, já em 1917 foi dissolvida. Da mesma forma em Curitiba surgiu em 1912 a terceira universidade que recebeu grande apoio do governo estadual, mas dissolvida em 1920, restando as faculdades isoladas em ambos os casos. As experiências mais duradouras foram a Universidade do Rio de Janeiro e a de Minas Gerais, que surgiram por meio da aglutinação de faculdades federais isoladas. A primeira aparece em 1920 e a segunda

em 1927, em ambos os casos os conselhos universitários eram instâncias mais simbólicas do que efetivas, dando um caráter débil a essas instituições. No entanto, com o decreto 19.851 de 11 de abril de 1931, conhecido como Reforma Francisco Campos que se

(...) instituiu o regime universitário e fixou os seus fins no Brasil. Em síntese, esse decreto organiza a vida da universidade, o que até então não havia acontecido na educação brasileira. Prevê a organização da administração, a criação de órgãos e funções como Reitoria, Conselho Universitário, Assembleia Universitária e a Direção de cada escola (QUILLICI NETO, 2010, p. 53).

Assim, foram estabelecidas as condições de criação de outras experiências nos termos dessa nova lei, surgindo no ano de 1934 outras duas universidades a do Rio Grande do Sul e a de São Paulo. Até o fim do Governo Vargas, havia somente cinco universidades no país frente às dezenas de faculdades isoladas, além das duas criadas nos anos de 1920 e as duas em 1934, havia as Faculdades Católicas (embrião das pontifícias) que unificadas, foram reconhecidas pelo estado enquanto a primeira universidade privada do país, localizada também na cidade do Rio de Janeiro.

Contudo, a grande pressão sob o sistema de ensino superior brasileiro teria seu auge a partir de fins dos anos de 1950, com a intensificação dos processos de industrialização e urbanização que fomentou o surgimento do fenômeno do populismo no campo político, provocando alterações nas políticas de educação, levando, por exemplo, a adoção da equivalência entre cursos profissionalizantes e de nível secundário, medida que seria aprofundada pela implementação da primeira Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (4024) no ano de 1961. Tal política aumentou fortemente a demanda por ensino superior no país que exigiu resposta principalmente do governo federal, assim, foram criadas novas faculdades federais, adotou-se a gratuidade de fato nessas instituições (sem cobrança de nenhuma anuidade ou taxas) e por fim, a federalização de muitas faculdades estaduais e privadas.

Foi nesse contexto que surgiu a Universidade Federal de Uberlândia, como produto das mudanças advindas desses debates em torno da necessidade de uma Reforma Universitária, ao longo dos anos de 1960. Os jornais contribuíram grandemente por difundir a ideia que atrelava ingresso ao ensino superior e prosperidade tanto individual quanto coletiva já que as cidades onde eram instalados tais cursos passavam a serem compreendidas enquanto *locus* de progresso. Assim, o modelo de educação superior existente era questionado nas páginas do Jornal *Correio de Uberlândia* que ao mesmo tempo pressionava para a criação de faculdades na cidade, fundamentais para o desenvolvimento econômico e social. Os debates presentes no jornal envolveram o estado (com o seu aparato técnico), a comunidade científica e o movimento

estudantil, colocando muitas vezes, esses personagens em lados opostos, como na questão da cátedra, herança do sistema erguido pela burocracia do Estado Novo.

Antes mesmo do golpe de 1964, havia movimentos pela modernização do ensino superior, de acordo com Cunha (1983), a presença dos militares no comando do estado, gerou num primeiro momento a tentativa de reprimir os debates sobre a reforma universitária, adotando-se a violência dentro dos campi, contudo, a pressão da classe média por aumento das vagas nesse nível de ensino que gerou a crise aguda dos excedentes (alunos aprovados nos exames de ingresso, mas sem vagas nas universidades) fez com que o debate avançasse. Assim, após o AI-5 em 1968, instituiu-se o Grupo de Trabalho (GT) para elaboração de um projeto de modernização desse nível de ensino, buscando-se controlar o processo por parte dos militares:

No Relatório elaborado pelo GT, a orientação desenvolvimentista era afirmada, porém no contexto do novo projeto político em implantação, o que implicava contraditoriamente esvaziar a proposta da sua dimensão política, atribuindo ao trabalho uma perspectiva essencialmente técnica (MENDONÇA, 2000, p. 147).

Após o trabalho do GT, foi aprovado a toque de caixa a Reforma Universitária pela lei 5540/68:

A partir daí, as universidades, particularmente as públicas – num primeiro momento, mantidas na sua quase totalidade pelo governo federal –, entrariam em um processo de consolidação, mesmo que irregular em seu conjunto, bastante ajudado, a meu ver, pela institucionalização da carreira docente e, especialmente, pela definitiva implantação dos cursos de pós-graduação. Este último foi, sem dúvida, o principal fator responsável pela mudança efetiva da universidade brasileira, garantindo, por um lado, o desenvolvimento da pesquisa no âmbito da universidade e, por outro, a melhoria da qualificação dos docentes universitários. Privilegiando, de início, as áreas das chamadas ciências exatas, as agências de fomento criadas ao longo dos anos 50 acabaram por garantir uma surpreendente expansão da pós-graduação no país, que atingiu, num segundo momento, também as áreas das ciências humanas e sociais. Por outro lado, a autonomia da universidade não teve condições para se efetivar, no contexto do regime autoritário (MENDONÇA, 2000, p. 148).

Assim, os debates no Jornal *Correio de Uberlândia* refletiam um pouco tais debates, mas as discussões se centravam mesmo nos processos de criação dos cursos superiores na cidade já que esse nível de ensino ainda estava sendo estruturado, e mais tarde dariam origem a Universidade Federal de Uberlândia. Nos anos de 1950 e 60, as cidades de médio porte buscavam, via implantação do ensino superior, projetarem-se como centros de *progresso*, de modernidade e de avanço, um discurso ufanista também encontrado nas páginas dos jornais de Uberlândia.

Representações do Ensino Superior no Jornal Correio de Uberlândia

No período correspondente entre os anos de 1950 e 1970, pudemos perceber uma grande quantidade de notícias vinculadas à educação tanto a nível local quanto nacional e internacional, em torno de 1495 matérias ou notas veiculadas nas páginas do *Jornal Correio de Uberlândia*, com exceção dos anos de 1953 e 1967, cujos livros de tomo estavam em restauração devido ao precário estado de conservação.

Como visto anteriormente, o grupo de notícias que mais se destacou nas páginas desse jornal foi aquele relacionado ao debate do ensino superior, com cerca de 40% das matérias tratando, em especial, dos processos de criação de instituições desse nível de ensino na cidade:

Tabela 1: relação de notícias do Ensino Superior

Ano/ tipo	Fac. de Direito	Fac. de Filo.	Fac. de Eng.	F. Ciências Econômicas	Medicina e Odonto.	Univ. de Uberlândia	Outros	Total
1950							10	10
1951							13	13
1952							7	7
1953	**	**	**	**	**	**	**	**
1954	1		5	1			8	15
1955							3	3
1956			3	2			5	10
1957			4				2	6
1958			1					1
1959	6		1			1	4	12
1960	37	18	6				8	69
1961	20	8	7	1			13	49
1962	26	2	8	5			13	54
1963	22	1	12	4		5	6	50
1964	20	3	14	5			17	59
1965	20	6	8	6			13	53
1966	13	3	4	5	10	4	22	61
1967	**	**	**	**	**	**	**	**
1968	1	4	5	1	10		4	25
1969	8		3	2	5	10	17	45
1970	4	1	1	7	18	4	18	53
Total	178	46	82	39	43	24	183	595

Observa-se que a partir do final da década de 1950, o número de notícias sobre ensino superior cresce exponencialmente, decorrente da criação e estruturação da Escola de Engenharia e das Faculdades de Direito, de Filosofia e a de Ciências Econômicas. Como visto, nos anos de 1960 tais instituições passaram a ser federalizadas, processo que se deu por meio da criação da Fundação Universitária, que seria a gênese da Universidade de Uberlândia.

Em fins da década de 1960 surgem como protagonistas das páginas do jornal, as Faculdades de Medicina e Odontologia que se somando as outras instituições, faziam parte do projeto desenvolvimentista local, reflexo do nacional, revelando o desejo de grupo social privilegiado cujo ideal de *progresso* passava pela criação de oportunidades na educação superior. Porém, não eram quaisquer cursos, mas aqueles que historicamente geravam grande prestígio social aos portadores de seus diplomas, especialmente Engenharia, Direito e Medicina. Ressalta-se sobre o contexto local que:

Uberlândia, a partir da década de 1940, começou a experimentar um avanço econômico, com impactos demográficos, culturais e políticos, transformando a pequena cidade interiorana em um polo regional, ainda carente da implantação de escolas e faculdades de ensino superior, que eram reivindicadas pela elite local como parte do seu projeto desenvolvimentista (PRIETO, 2010, p. 384)

Isto é, a criação de instituições educacionais no município de Uberlândia passava a ser condição *sine qua non* para lançar a *ubrs* no cenário de desenvolvimento das metrópoles regionais interioranas, além do interesse do estado brasileiro em investir nesta cidade de localização estratégica para o desenvolvimento do interior do país, ganhando relevância com o processo de transferência da capital federal do Rio de Janeiro para o interior do Goiás. Assim, somavam-se incentivos privados e públicos fomentando o crescimento populacional nesse período e a conseqüente demanda por serviços de saúde, educação, moradia, etc.

A faculdade de Direito de Uberlândia foi a instituição de Ensino Superior que mais recebeu destaque do *Jornal Correio de Uberlândia*: um total de 178 notícias. De acordo com Prieto (2010, p.386) a “criação da Faculdade de Direito é simbólica porque representa uma das primeiras escolas superiores que só existiram porque foram assumidas pela comunidade e não pelo poder público” Ela teria sido idealizada pelo professor Jacy de Assis⁴ e mais dez personalidades da sociedade uberlandense, em 1959, tendo apenas suas atividades iniciadas no ano seguinte pelo Decreto Federal n.º 47.732 de 03 de fevereiro de 1960:

Funcionará (ano que vem) a Faculdade de Direito – Acaba de ser fundada a Faculdade de Direito do Triângulo Mineiro. Nesta época que Uberlândia toma um novo aspecto que a cidade parece atingir um novo ritmo de crescimento, surge, não como ideia, mas já em caráter de entidade existente a Faculdade de Direito de Uberlândia [...] (*CORREIO DE UBERLÂNDIA*, 21/maio/1959).

Vê-se que a instituição surge decorrente do crescimento acelerado e, nesse caso, representaria o início de uma fase de *progresso* local, uma aposta de sua elite, preocupada com o desenvolvimento intelectual da cidade (PRIETO, 2010).

Apesar da Faculdade de Filosofia ter sido fundada em 1959 e autorizada a funcionar em 1960, praticamente junto com a Faculdade de Direito, teve número menor de notícias, totalizando apenas 46, uma demonstração da tradição e força dos cursos de ciências jurídicas na história do país. Essa faculdade foi também objeto de reivindicação da elite uberlandense, porém, criada e idealizada pela Igreja Católica e instalada no Colégio Nossa Senhora. Todavia, mesmo que fizesse parte do catálogo de exigências dos grupos de poder do município, percebemos, a partir da análise das notícias, que a criação desta instituição representava não o *progresso* material, como preconizado pela Faculdade de Direito, mas como objeto de aquisição intelectual e moral da juventude da metrópole em ascensão (PRIETO, 2009):

“Faculdade de Filosofia: um ano vencido, outro a iniciar” – Findo 1960. Terminado, também, o primeiro ano de lutas que, ora marcantes de triunfo, ora mescladas de desgosto, imprimem-se nas páginas da história da faculdade de Filosofia, hoje pequena ainda, no amanhã, grande e conhecida. A matéria sem o ornato do espírito, reduz-se a caos; a mente humana sem a moldura e as luzes dos conhecimentos torna-se vazia e sem vida. O homem se eleva, não por seus bens materiais, senão por seu intelecto, por suas virtudes morais. E, nada mais relevante nesse aspecto que o papel exercido pela Faculdade de Filosofia (*CORREIO DE UBERLÂNDIA*, 15/fevereiro/1961).

Nesse artigo, é possível perceber uma concepção de educação não pragmática dirigida a prosperidade material, mas de ilustração do espírito da juventude local, um discurso atrelado a uma proposta de educação moralista que deveria afastar o homem das coisas mundanas.

Outra instituição destacada pelo jornal foi a Faculdade de Ciências Econômicas, com 39 notícias. Mesmo não tendo tanto destaque quanto a Faculdade de Direito, de acordo com Prieto (2009), os caminhos para a criação de ambas foram os mesmos, tanto que as duas faculdades foram mantidas pela Fundação Educacional de Uberlândia. Iniciou suas atividades em 1963 e seu idealizador foi o professor Juarez Altafin⁵, que na época trabalhava como professor e juiz de Direito. A galeria de cursos era formada por Ciências Contábeis, Administração e Economia:

“Facul.: Ciências Econômicas” – Essa é, a nosso ver, uma grande promessa de êxito imprevisível, por contarmos com nada menos de seis grandes escolas de comércio nesta região, as quais representam mananciais para os cursos de Ciências Contábeis, de administração de empresas e de ciências econômicas, que constituem as atualíssimas carreiras da nova Faculdade de Ciências Econômicas de Uberlândia (*CORREIO DE UBERLÂNDIA*, 31/ janeiro/1963).

Outra instituição bastante prestigiada nas páginas do Jornal *Correio de Uberlândia* foi a Faculdade Federal de Engenharia (ou Escola de Engenharia, ou simplesmente Faculdade de Engenharia de Uberlândia), com 82 notícias. Segundo Prieto (2009) a fundação da Faculdade

de Engenharia de Uberlândia, (com os cursos de Engenharia Mecânica e Engenharia Química), expressava um grande desejo do então Ministro da Educação, Jurandir Lopes, que visava levar ao interior do país, cursos de formação técnica, formando mão de obra especializada para atender as demandas das indústrias, os engenheiros e organizações empresariais. O seu funcionamento se deu apenas em 1965, mesmo sendo criada em 1961, através da Lei n.º 3.864 de 24 de janeiro, justamente, por ser uma instituição federal, necessitando, neste caso, inúmeros medidas para assegurar os recursos de sua criação e manutenção (PRIETO, 2009).

A Faculdade de Engenharia de Uberlândia, porém, não apenas um desejo do Ministro da Educação, mas também um anseio da elite local, refletida nas ações dos políticos Valdir Melgaço⁶ e Rondon Pacheco⁷. A partir das análises das notícias veiculadas no jornal, projetava-se grande importância na criação dessa instituição para o seu povo em geral, mesmo que seria uma instituição de ingresso elitizado. Isso pode ser observado pelo fato de que no ano de 1954 já circulavam matérias sobre a possibilidade de criação dessa escola superior em Uberlândia e sua fundação e funcionamento só viriam anos depois, justamente, para lançar a cidade no cenário das metrópoles regionais e superar a vizinha Uberaba.

Segundo reportagem do dia 03 de janeiro de 1964, em 1953, foi fundada a Sociedade de Engenheiros, Químicos e Agrônomos de Uberlândia – SEQUAU – e em seu programa de trabalho incluía a criação da Faculdade de Engenharia na cidade. Foi dito também que a criação da faculdade partiu de uma promessa do futuro candidato a presidência, Juscelino Kubitschek, com o propósito de projetar Uberlândia no projeto brasileiro de desenvolvimento e *progresso*, além da vinculação do nome do parlamentar Rondon Pacheco a esse projeto nas páginas do jornal.

Em relação às escolas de Medicina e Odontologia, catalogamos 43 notícias. O curioso é que na primeira matéria publicada pelo jornal – em 1966 – até a última – em 1970 – houve um crescimento exponencial de reportagens sobre as duas instituições. O que revela a importância dada pelo periódico a cursos historicamente elitizados. A grande ênfase dada a Faculdade de Direito migraria para as faculdades que abrigariam os cursos de saúde. Assim, no ano 1970, o jornal noticiou 18 reportagens sobre as faculdades de Medicina e Odontologia, enquanto as relativas a de Direito, recebeu apenas 4. Percebe-se, então, que, mesmo com a mudança de foco, a ideia de *progresso* estava viva no ideário uberlandense, representada no jornal via criação de cursos superiores na cidade. Segundo Prieto (2009), a gênese da Escola de Medicina foi com reunião de médicos para fundar a instituição mantenedora, a Fundação Escola de Medicina e Cirurgia de Uberlândia (FAMECIU), em 1966.⁸

Mesmo que autorizada a funcionar em 1966, a Faculdade de Medicina passou por uma série de problemas, inicialmente, por ser uma instituição particular, o que requeria grande

investimento além de despesas elevadas para sua manutenção, também havia o receio por parte de alguns dos médicos da época, por conta dos novos profissionais que seriam potencial concorrência aos idealizadores dessa escola. O que os motivava a prosseguir era a falta de uma rede de atendimento médico público em Uberlândia, havendo apenas em Uberaba, o que produzia um sentimento de desprestígio dos médicos uberlandenses em ter que mandar os pacientes para a cidade vizinha. Observa-se, portanto que, com a criação da Faculdade, além de ser um importante polo econômico, Uberlândia ganhou novo status de referência na área médica. A Faculdade de Odontologia, por sua vez, passou a funcionar em 1970, primeiro que a Faculdade de Medicina, sendo autorizada em 1967. A demora no funcionamento se deu pelas dificuldades financeiras e o local para seu funcionamento adequado (PRIETO, 2009).

Na reportagem do Jornal *Correio de Uberlândia* na edição dos dias 19/20 de abril de 1966, noticiava-se a alegria do povo uberlandense com a promessa de criação da Faculdade de Odontologia, que assim como as demais, preconizava o discurso de *progresso*, desenvolvimento e modernidade para o município mineiro, tornando-se, como referido na notícia “a Metrópole Universitária do Brasil central”.

O sonho uberlandense de *progresso* se consolidaria com a criação da Universidade de Uberlândia. Mesmo que no período em foco tenhamos localizado apenas 24 notícias dedicadas ao movimento para a criação desta instituição, esse projeto integraria as faculdades de Filosofia, Ciências e Letras, de Direito, Engenharia, Ciências Econômicas e as demais ligadas à saúde. Como a maior parte das instituições de ensino, a criação da universidade local foi atrelada a personagens da política local que no caso também era um dos diretores do jornal, vejamos:

“Valdir Melgaço: projeto Universidade de Uberlândia” – O deputado Valdir Melgaço que já está atuando com muito entusiasmo dentro da Assembleia Mineira, dentro de poucos dias, entrará com projeto criando a Universidade de Uberlândia. Além disso, o parlamentar udenista promete envidar todos os esforços possíveis no sentido de ver aprovado este projeto, que será de uma importância enorme para Cidade Jardim (*CORREIO DE UBERLÂNDIA*, 07/fevereiro/1963).

A gênese dessa universidade se deu a partir da criação do Instituto Uberlandense de Ensino, que posteriormente foi transformado em Fundação Educacional de Uberlândia⁹, abrigando, inicialmente, as Faculdades de Direito e de Ciências Econômicas de Uberlândia, segundo Prieto (2010, p.384):

No ano de 1969 essas diferentes instituições foram reunidas em uma universidade, a Universidade de Uberlândia (UnU), mas continuaram mantendo sua autonomia. Anos depois, a UnU foi federalizada, consolidou-se como instituição de relevância acadêmica e social e expandiu-se em cursos e vagas, ajudando a tornar Uberlândia uma cidade universitária.

As matérias sobre a Universidade de Uberlândia sugerem que tal conquista faria parte do patrimônio material, intelectual e cultural do município mineiro, sendo apresentada como parte de um repertório de “benfeitorias” oriundas, especialmente, das práticas dos parlamentares Rondon Pacheco e Valdir Melgaço, definidos pelas páginas do Jornal *Correio de Uberlândia* como importantes políticos da região.

A categoria “Outros” totalizou 185 notícias. Esse número, que ultrapassou as demais, representava a diversidade de matérias sobre o ensino superior não só a nível municipal ou relativas a alguma instituição em específico, mas abordando políticas estaduais, nacionais e internacionais de bolsas de estudos, investimentos e conquistas das Universidades de Minas Gerais e a Universidade Rural, além das tentativas de criação de faculdades em cidades vizinhas, como Tupaciguara, Ituiutaba, Uberaba, dentre outras. Entre estas segue um exemplo:

“40 bolsas de estudos para Minas” A comissão mixta Brasil Estados Unidos, segundo comunicação enviada ao governo do Estado, por intermédio do engenheiro Lucas Lopes, acaba de destinar a candidatos mineiros 40 bolsas de estudos das 110 reservadas para todo o país [...] (*CORREIO DE UBERLÂNDIA*, 27/março/1952).

Vê-se acima que as conquistas internacionais de universitários uberlandenses e bolsas ofertadas para estudos no exterior fomentaram uma grande quantidade de publicações, assim como, as ações do movimento estudantil, representado pelas greves e reivindicações dos diretórios acadêmicos das respectivas faculdades do município, reverberando nas páginas do periódico durante o período pesquisado.

Considerações finais

Percebe-se que a criação das instituições de nível superior no município mineiro visava consolidar a ideia de metrópole regional *progressista*, projetando a cidade no cenário nacional, em especial, no centro-oeste brasileiro, motivando investimentos estatais e privados, atraindo fluxo migratório para o Triângulo Mineiro e consolidando sua posição de liderança na região.

Nessas duas décadas de leitura do Jornal *Correio de Uberlândia*, pode-se perceber a mudança nos debates político-educacionais do periódico, evidenciada especialmente após o golpe de 1964. Enquanto que nos anos anteriores, o jornal expressava crítica implacável às deficiências sociais, em relação ao descaso da prefeitura e governo estadual com a infraestrutura dos grupos escolares, por exemplo, adotando uma postura crítica, após a implantação do governo autoritário, o periódico se limitou à publicar propaganda e anúncios, priorizando em suas páginas a criação de cursos de ensino superior, basicamente.

Dessa maneira, as quase cinco centenas de reportagens catalogadas e digitalizadas que tratavam desse nível de ensino, buscava debater questões de grande interesse da elite local, e ao mesmo tempo, apagar a precariedade crescente das escolas públicas que se multiplicavam sem nenhuma preocupação com a qualidade do serviço ofertado. Assim, entende-se que tantas páginas dedicadas a construção de representação do ensino superior enquanto signo de *progresso* e modernidade local atendia aos interesses de grupo seletivo da sociedade uberlandense que alcançavam tal nível de educação (menos de 3% à época). A bandeira de criação de instituições de ensino superior na cidade foi utilizada fortemente para a manutenção de determinados grupos nas instâncias instituídas de poder e o Jornal *Correio de Uberlândia* foi fundamental nessa tarefa de construção desse imaginário junto a sociedade local.

De modo geral, o período pesquisado (correspondente aos anos de 1950 a 1970), o jornal publicou notícias de diversas naturezas, não apenas debatendo conceitos ligados ao campo da educação, mas trazendo em suas páginas muitas campanhas publicitárias, propagadas de empresas privadas da educação e também matérias de ordem política, projetando Rondon Pacheco e Valdir Melgaço como protagonistas vitoriosos do cenário de conquistas importantes referentes, especialmente, ao ensino superior uberlandense, culminando no grande trunfo que foi a criação da Universidade de Uberlândia.

Referências

ARAÚJO, J.C.S., GATTI JR, D. (orgs.). *Novos Temas em História da Educação Brasileira: Instituições Escolares e Educação na Imprensa*. Campinas, SP: Autores Associados; Uberlândia, MG: EDUFU, 2002.

CAPELATTO, Maria H.R. *Imprensa e História do Brasil*. São Paulo: Contexto-EDUSP, 1988.

CHARTIER, Roger. *A história cultural: entre práticas e representações*. Trad. Maria M. de Galhardo, Lisboa: Difel (85), Rio: Bertrand Brasil, 1990.

CUNHA, Luiz A. *A universidade crítica: o ensino superior na República populista*. Rio de Janeiro: Livraria Francisco Alves Editora S/A, 1983.

_____. "Ensino superior e universidade no Brasil" In LOPES, E.M., VEIGA, C.G.; FARIA FILHO, L. (orgs.). *500 anos da Educação no Brasil*. Belo Horizonte-MG: Ed. Autêntica, 2016.

IANNI, Octavio. *O colapso do populismo no Brasil*. 4.ed., Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1988.

LUCA, Tânia Regina de. *História dos, nos e por meio dos periódicos: trajetórias e perspectivas analíticas*. In: PINSKY, Carla. (Org.). *Fontes Históricas*. São Paulo: Contexto, 2006.

MENDONÇA, Ana W. P. A universidade no Brasil. *Revista Brasileira de Educação*. Mai/Jun/Jul/Ago 2000.

MIGUEL, Fuad. Jacy de Assis o Mestre, e 25 anos do Curso de Direito da UFU. *Revista do curso de Direito da Universidade Federal de Uberlândia* – v. 14, p. 491-498, 1985.

NEVES, L. M. B. P.; MOREL, M.; FERREIRA, T. M. B.C. (orgs.). *História e imprensa: representações culturais e práticas de poder*. Rio de Janeiro: DP&A/Faperj, 2006, p. 9-15.

PASQUINE, Adriana Salvaterra; César Alencar Arnaut, TOLEDO. Historiografia da Educação: a imprensa enquanto fonte de investigação. *Interfaces Científicas – Educação*. Aracaju, v.2, n.3, p. 257 – 267, Jun/2014.

PRIETO, Élisson Cesar. Os 50 anos da Faculdade de Direito no espaço e no tempo da Universidade Federal de Uberlândia. *Revista da Faculdade de Direito de Uberlândia*, v. 38, n.2, 383-406, 2010.

_____, Élisson Cesar. Universidade Federal de Uberlândia: recortes de uma história. Edufu: Uberlândia, 2019. Disponível em < http://adufu.org.br/post/artigos-opinio/universidade_federal_de_uberlandia_recortes_de_uma_historia/ > Acesso em 15/08/2019.

QUILLICI NETO, Armindo. Concepção Política e Histórica da Formação da Educação Superior no Brasil: da Origem aos Dias Atuais. *Revista Publicatio UEPG*. Ponta Grossa, 18 (1): 47-59, jan-jun/2010.

RIBEIRO, Maria Luisa Santos. *História da Educação Brasileira: a Organização Escolar*. Campinas-SP: Autores Associados, 2001.

RIOUX, Jean Pierre. Entre história e jornalismo. In: CHAUVEAU, Agnès; TÈTARD, Philippe. *Questões para a história do presente*. Baurú: EDUSC, 1999.

ROMANELLI, Otaíza de O. *História da educação no Brasil (1930/73)*. Petrópolis/UFMG: Vozes, 1976.

SANTOS, Regma M. Práticas Culturais: as Tipografias, os Jornais e as Livrarias de Uberlândia (1897–1950). *História & Perspectivas*, Uberlândia (40): 207-226, jan./jun.2009.

¹ O projeto contou com o apoio da FAPEMIG que financiou o mesmo com a concessão de 12 meses de bolsa de IC para que se pudesse desenvolver a primeira parte do levantamento de dados da pesquisa junto ao Arquivo Municipal de Uberlândia-MG, resultando na catalogação e digitalização de 846 matérias do jornal “O Repórter” no período de 1950 a 1963 quando esse veículo deixou de circular na cidade de Uberlândia. A segunda etapa o foco foi o Jornal Correio de Uberlândia cujos resultados parciais apresentamos no presente artigo.

² Em razão de defesa militar foram criadas em 1808, a Academia Real de Marinha e, em 1810, a Academia Real Militar para a formação de engenheiros civis e oficiais. Para o campo da saúde, em 1808 foi criado o curso de cirurgia na Bahia, dando origem ao Hospital Militar que também abrigou o curso de anatomia, posteriormente, em 1809, foi criado o curso de medicina. Também na Bahia foram criados os cursos de Economia (1808), de Agricultura (1812) e o de Química (1817), entre outros (RIBEIRO, 2001).

³ “Para os liberais, a criação de uma universidade no país era vista como uma importante tarefa no campo educativo, mesmo quando reconheciam ser a instrução das massas precária ou quase inexistente. Já os positivistas

brasileiros opunham-se violentamente à criação de uma universidade por acreditarem tratar-se de uma instituição irremediavelmente comprometida com o conhecimento metafísico (na classificação comteana), que a ciências estava destinada a substituir (CUNHA, 2016, p.156).”

⁴⁴ O professor Jacy de Assis, falecido em 1995, além de ser o principal e idealizador da Faculdade de Direito, foi o primeiro diretor da instituição. Apesar de mineiro, inicia sua carreira em Buriti Alegre (GO). A sua vinda à Uberlândia se dá por perseguições políticas. Na cidade, trabalha como promotor de Justiça e professor, sendo, pois professor e Diretor da Faculdade de direito, como mencionado acima. Entre os anos 1967 e 1971, retorna a Goiás para trabalhar como Procurador Geral do Estado. Suas obras jurídicas podem ser consultadas no acervo da Sala Jacy de Assis da Biblioteca do campus Santa Mônica da Universidade Federal de Uberlândia, campus Santa Mônica.

⁵ Natural de Uberlândia, Juarez Altafin nasceu em 1922 e se formou na então Faculdade Nacional de Direito da Universidade do Brasil, em 1949. Foi Promotor de Justiça em Estrela do Sul e Cabo Verde, municípios de Minas Gerais; Juiz de Direito nas comarcas de Cabo Verde, Monte Alegre de Minas e Prata (MG) e Juiz Presidente da Junta de Conciliação e Julgamento da Justiça do Trabalho, de Uberlândia (Poder Judiciário da União). Juarez Altafin também foi Desembargador Federal do Tribunal Regional do Trabalho da 3ª Região (aposentado em 1977). Na Universidade, lecionou na área de Direito, foi Diretor de Faculdade, vice-reitor e o primeiro reitor (1971-1975) da então Universidade de Uberlândia, a UnU, que deu origem à UFU. Em 1992, se aposentou.

⁶ Valdir Melgaço Barbosa nasceu em [Pequi \(10 de junho de 1928\)](#) e faleceu em [Belo Horizonte \(31 de julho de 2012\)](#). Foi um [advogado](#) e [político brasileiro](#) do estado de [Minas Gerais](#). Diplomado pela Faculdade de Direito da Universidade de Minas Gerais, em 1951, foi nomeado promotor de justiça, mas não chegou a assumir o cargo, optando pelo exercício da advocacia, em Uberlândia/MG, onde, logo depois, foi eleito vereador, por dois mandatos. Ali, foi presidente da Comissão de Justiça e líder da bancada da UDN. Dirigiu também o jornal *Correio de Uberlândia*, presidiu o Uberlândia Esporte Clube e fez parte da sociedade que controla uma emissora de rádio daquela cidade. Foi deputado estadual por 3 mandatos consecutivos, da 5ª à 7ª legislatura (1963/1975), 1º vice-presidente da Comissão Executiva da Assembleia (1969), vice-líder da UDN (1964) e da Arena (1970), vice-presidente das Comissões de Constituição, Legislação e Justiça (1963/1965) e de Constituição e Justiça (1973) e membro das Comissões de Siderurgia e Mineração (1965 e 1971), de Finanças, Orçamento e Tomada de Contas (1966 e 1972), de Redação (1971), de Fiscalização Financeira e Tomada de Contas (1972/1974) e de Economia e Obras Públicas (1974). Também foi diretor administrativo da empresa de economia mista Companhia de Armazéns e Silos do Estado de Minas Gerais (Casemg) e integrou a diretoria da Companhia de Telefones do Brasil Central, proprietária do jornal *Correio de Uberlândia*, por isso Melgaço assumiu a direção do jornal por alguns anos.

⁷ Nasceu em Uberlândia no ano de 1919 e era filho de Raulino Cotta Pacheco e Nicolina dos Santos Pacheco. Iniciou o curso de Direito na terra natal e, em seguida, foi para a capital [Belo Horizonte](#) onde concluiu os estudos, advogou e iniciou a carreira pública. Começou a vida política ainda estudante da Faculdade de Direito da UMG, hoje UFMG, quando em 1942, foi Presidente do CAAP - Centro Acadêmico Afonso Pena - uma das mais tradicionais entidades estudantis do Brasil e a mais antiga de Minas Gerais, combatendo o Estado Novo no período da ditadura do ex-presidente Getúlio Vargas. Participou da elaboração do Manifesto dos Mineiros de 24 de outubro de 1943 em defesa da redemocratização e do fim do Estado Novo. Na década de 1960, havia se aliado a movimentos conservadores que apoiaram a destituição do presidente João Goulart, foi uma das lideranças civis do regime militar. Era porém considerado uma figura incômoda pela linha dura do regime militar. Em 14 de agosto de 1969 pelo decreto lei 762 criou a Universidade de Uberlândia (UnU) posteriormente Universidade Federal de Uberlândia quando foi ministro-chefe do gabinete do presidente Arthur da Costa e Silva. Em 3 de outubro de 1970 foi eleito Governador de Minas Gerais pela Assembleia Legislativa, assumindo o cargo em 15 de março de 1971. Com a extinção do bipartidarismo, se filiou ao [PDS](#) e em 1982 se elegeu deputado federal novamente. Até então é o governador mais longo da história de Minas Gerais

⁸ Na reportagem de 21/22 de agosto de 1966, percebe-se o engajamento político e a expectativa social sobre a criação da Faculdade de Medicina para Uberlândia, bem como, a repercussão regional e nacional a despeito da possibilidade de fundação desta instituição que exaltará ainda mais a metrópole do Triângulo Mineiro.

⁹ “Legalizada a Fundação Educacional de Uberlândia” – O “Diário Oficial” na sua edição de 29 de janeiro último, publicou o decreto nº 2.143 de 22 do mesmo mês, assinado pelo primeiro ministro Hermes Lima e referendado pelo Ministro da Educação Darcy Ribeiro, aprovando a transformação da Instituição Uberlandense de Ensino em Fundação Educacional de Uberlândia, mantendo para esta a obrigação de mantenedora da Faculdade de Direito e Faculdade de Ciências Econômicas de Uberlândia (*CORREIO DE UBERLÂNDIA*, 05/fevereiro/1963).

O NORDESTE BRASILEIRO ENTRA NA GUERRA FRIA: PODER E FRAGMENTAÇÃO POLÍTICA NAS RELAÇÕES BRASIL-ESTADOS UNIDOS DIANTE DA ALIANÇA PARA O PROGRESSO (1961-1964)

THE BRAZILIAN NORTHEAST ENTERS THE COLD WAR: POWER AND POLITICAL FRAGMENTATION IN BRAZIL-UNITED STATES RELATIONS UNDER THE ALLIANCE FOR PROGRESS (1961-1964)

Pedro Carvalho OLIVEIRA*

Resumo: O presente trabalho fará um breve exame sobre a preocupação dos Estados Unidos quanto ao Nordeste brasileiro após a Revolução Cubana de 1959, episódio marcante para a intensificação da Guerra Fria e fundamental para a criação da Aliança Para o Progresso, programa desenvolvido no governo John Fitzgerald Kennedy almejando fornecer subsídios econômicos para o desenvolvimento da América Latina e evitar que o exemplo cubano se repetisse, encontrando brechas para a consequente influência estadunidense. Nossa hipótese é a de que seu sucesso entre políticos nordestinos foi favorecido por especificidades originadas no regionalismo e na relativa autonomia de poderes políticos locais.

Palavras-chave: Nordeste; Guerra Fria; Relações Brasil-Estados Unidos; Aliança Para o Progresso.

Abstract: This paper will briefly examine the United States concern about the Brazilian Northeast after the Cuban Revolution of 1959, an episode that marked the intensification of the Cold War and was fundamental for the creation of the Alliance for Progress, a program developed under the John Fitzgerald Kennedy administration hoping to provide economic subsidies for the development of Latin America and prevent the Cuban example from repeating itself, finding gaps for the consequent US influence. We hypothesize that its success among northeastern politicians was favored by specificities that originated in regionalism and the relative autonomy of local powers.

Keywords: Northeast; Cold War; US-Brazil relations; Alliance for Progress.

Introdução

Quando a Revolução Cubana de 1959 se concretizou e os revolucionários logo se alinharam à União Soviética (URSS), surgiu uma nova etapa da Guerra Fria e das disputas por alianças ideológicas ao redor do globo empreendidas pelos russos e pelos Estados Unidos. Até então, o “perigo vermelho” representado por Moscou não havia chegado ao hemisfério sobre o qual a influência estadunidense se exercia de forma predominante. O “problema cubano” acionou um sinal de alerta que impulsionou a potência do bloco ameaçado a dedicar maior atenção à América Latina, onde outros países com características socioeconômicas semelhantes à ilha caribenha poderiam caminhar no mesmo sentido, usando o modelo estabelecido por Fidel Castro como exemplo.

* Doutorando em História – Programa de Pós-graduação em História - Universidade Estadual de Maringá - UEM. Maringá, PR - Brasil. Bolsista CAPES. E-mail: pedro@getempo.org.

A Aliança Para o Progresso (APP) foi um dos instrumentos pensados pelos EUA para a manutenção de sua posição de predominância sobre os países latino-americanos, historicamente sombreados pelos interesses do “Grande Irmão do Norte”, embora esta iniciativa fosse exposta por seus intelectuais institucionais, pela força tarefa que a colocou em prática, como um projeto de cooperação objetivando tão somente o desenvolvimento econômico da região. Lincoln Gordon (1962), embaixador dos EUA no Brasil naquele período, defendia essa perspectiva e, ao fazê-lo, projetava um futuro de prosperidade aos países que aceitassem a colaboração milionária e os esforços tecnológicos estadunidenses para arremessá-los à dinâmica mundial do mercado.

No Brasil, a APP visou com bastante veemência a região Nordeste, onde a pobreza estrutural resultante de uma combinação entre um profundo atraso no sistema produtivo e as precárias condições de vida entre os pobres sinalizavam para um território propenso à agitação política. No início dos anos 1960, as Ligas Camponesas e a participação de líderes socialistas entre os trabalhadores do campo, incitando a revolta social organizada, levaram a inteligência estadunidense à convicção de que o Nordeste brasileiro poderia se tornar uma nova Cuba caso os EUA não agissem. Neste sentido, há uma razoável quantidade de documentos produzidos por consulados estadunidenses no Brasil que comparam o Nordeste do Brasil a Cuba, além de reforçarem a necessidade urgente de alargar os laços com as elites políticas locais e centrais para garantir seu poderio e o das forças regionais ali localizadas, também críticas ao avanço das lutas camponesas.

Por meio de uma prévia análise destes documentos é possível compreendermos como, especialmente utilizando o projeto da APP, os EUA e os poderes locais do Nordeste se organizaram no sentido de articular uma barreira mútua à interrupção de suas redes de estabilidade nos níveis aos quais pertenciam – a estadunidense no nível hemisférico e internacional, a Nordestina a nível local e nacional. Porém, surge em meio a isso duas questões norteadoras para o nosso trabalho: como o processo de formação histórica do Nordeste contribuiu para uma ampliação da força estadunidense sobre o Brasil? E, assim, como essa força operou para se estabelecer de forma mais concreta?

A fim de respondermos a estes questionamentos, faremos primeiramente um debate a respeito da formação histórica do Nordeste brasileiro tendo em vista sua cultura política, evidenciando como ela caminhou ao passo de se beneficiar de uma dinâmica nacional fragmentada da qual as forças políticas regionais subtraíram amplo proveito. Depois, examinaremos documentos produzidos por consulados estadunidenses no Brasil para o *Department of State* entre 1961 e 1964 para extrair deles conteúdos que exponham como a APP

serviu para, por um lado, defender os interesses estadunidenses na região e, por outro, garantir o apoio das forças políticas do Nordeste para a manutenção de sua pungência sobre o Brasil.

Com isso, faremos um debate sobre a posição periférica do Nordeste a nível nacional e a do Brasil a nível internacional, compreendendo que esta relação, embora estabelecida, sofre oscilações a depender dos interesses das dirigências políticas brasileiras e nordestinas. Tentaremos mostrar como os processos de barganha por legitimidade ora é circunscrito pelo nacional, ora ultrapassa sua barreira e chega ao plano internacional, iluminando as especificidades dos poderes locais brasileiros cuja força política é resultado de uma histórica fragmentação de poder.

Utilizaremos esta documentação, disponibilizada pelo *Opening the Archives Project*¹, com o objetivo de elaborarmos uma narrativa para o processo aqui analisado, expondo a predominância dos movimentos dos políticos nordestinos em direção à APP ou se distanciando dela. A discussão sobre o material será feita também com o intuito de demonstrar como os conteúdos existentes nos documentos reforçam a hipótese de que a influência estadunidense percorre um caminho pelo qual localiza possibilidades de ampliar um domínio que não passa apenas pela força, pela coerção, mas também pelo estabelecimento de redes de influência sustentadas por interesses comuns, embora também específicos, visto que os políticos nordestinos estavam atacadados em um contexto particular.

Nordeste brasileiro: autonomia e dependência em meio à fragmentação nacional

O desenvolvimento da formação nacional do Brasil contraditoriamente comprometeu a sua unidade territorial e política. Se olharmos para as origens do território brasileiro, perceberemos que a relação paternalista estabelecida entre a metrópole portuguesa e a colônia foi fundamental para a existência deste problema. Essa relação, contraditoriamente, fortaleceu o poder político dos colonos nas extensas regiões por eles ocupadas de modo que recuperá-lo foi um desafio para a coroa, visto que os senhores de terra residentes no Brasil, ancorados a um sistema social de características feudais², impunham suas regras em troca da garantia da ocupação e, com isso, dos obrigatórios compromissos fiscais com Portugal, remetendo para lá tudo que era exigido. Assim, os dois poderes conquistavam sua legitimidade mesmo que ela oscilasse e seu peso pendesse ora para um lado, ora para outro lado do Atlântico, mas nunca deixando de ser exercido predominantemente por Portugal (BURSZTYN, 1984).

Essa relação se difere muito pouco daquela convencionada entre o poder central brasileiro e os poderes regionais, sequela dessa dinâmica histórica, quando o epicentro das decisões políticas nacionais passou a ser o então chamado Centro-Sul, não mais o Norte

açucareiro, carro-chefe da colonização já muito tempo depois do empreendimento explorador se iniciar, nas imediações dos anos 1920 e, principalmente, no pós-Segunda Guerra. A Proclamação da República, o revezamento de políticos paulistas e mineiros na presidência e a intensificação do ainda modesto, mas destacado parque industrial brasileiro em São Paulo, culminando na penetração da cultura burguesa europeia no país nos anos 1930 – e mais intensamente nos anos 1950 –, deram ao novo cenário das tomadas de decisões nacionais uma aura de modernidade, relegando ao Norte, distante e remoto, a reputação de ultrapassado símbolo de um modo de produção superado no início do século XX (CASTRO, 1967).

O ressentimento das forças políticas do Norte em relação à sua preterição pelo novo centro do poder, mote de sua retórica identitária, gerou uma reação que trouxe à tona a fragmentação política do país. O surgimento do Nordeste enquanto força política, de seus traços culturais reforçados pelas elites intelectuais da região (íntimas das forças políticas e agrárias) e de sua recorrente utilização dos cenários calamitosos das secas visando assistências verbais resultaram disso. O regionalismo local, forjado por intelectuais, políticos e coronéis inconformados com a perda de sua importância a nível nacional estimulou um comportamento reacionário adotado por estes dirigentes, cuja luta correu no sentido de exaltar o antigo modo de produção que determinava também as antigas relações sociais, reforçando assim a necessidade e a reivindicação de uma autonomia política a nível local. Assim, as grandes forças sóciopolíticas nordestinas acabaram usando a pobreza e sua situação de periferia nacional como forma de perpetuar o *status quo* (CASTRO, 1992).

Como isso ocorreu? Segundo a geógrafa Iná Elias de Castro (1992, p. 155):

os Estados nordestinos, que tecnicamente ficavam cada vez mais defasados em relação aos Estados do centro-sul, estabeleceram [na década de 1930] progressivamente o “bloco regional” como veículo político mais adequado para conduzir as reivindicações de uma classe produtora, enredada nos problemas de uma economia agrícola pouco rentável, tecnicamente atrasada e socialmente perversa.

A região do país que anteriormente concentrava a maior produção brasileira, controlada por agentes permeados por uma noção específica sobre seu poder regional, reforçado por construções históricas das mais diversas, reagiu à mudança desse panorama criando uma rede de apoio marcada pela compreensão de que seus protagonistas eram parte de um mesmo todo: as forças políticas e agrárias do Nordeste brasileiro, essa região que o Centro-Sul rejeitava de forma deliberada por não estar imersa na lógica industrial moderna. Consequentemente, acusavam essa rejeição de impedir o progresso modernizador do Norte. Um pedaço do Brasil

que se vangloriava de ser o “berço” de sua civilização, agora atirado ao esquecimento em detrimento da industrialização internacionalista, dizia a retórica local. Afrontavam a cultura da modernização ressaltando as supostas “qualidades” das relações entre senhores de terra e vassallos transfiguradas em sua versão mais amena, a do coronelismo (LEAL, 2012).

É necessário fazermos uma crítica ao trabalho de Iná Elias de Castro (1992), usado acima como referência, pelo seguinte motivo: sua análise destaca o esforço das forças políticas nordestinas em estimular a ideia da “questão Nordeste”, ou seja, do problema de desenvolvimento da região causado principalmente pelas secas, como se não fosse da competência destas mesmas forças o esgotamento dos recursos naturais e suas exigências excessivamente paternalistas. Concordamos que de fato estas elites operaram assim, e que usaram os problemas naturais do Nordeste como barganha junto ao poder central sem expor seu envolvimento na manutenção da pobreza estrutural. Porém, é necessário levarmos em consideração outros fatores ignorados, propositalmente ou não, pela autora.

O centro nacional, por sua maior aproximação com a lógica da economia internacional, definiu hegemonicamente como se deram as relações com as periferias do país. Para a autora, essa dinâmica deve ser minimizada. Com isso, se minimiza também qualquer possibilidade de análise sobre as pressões do centro do poder brasileiro em relação às suas periferias (termo usado pela própria autora), como ao Nordeste, jogando todo o peso para um lado só. Depois, devemos atentar para o seguinte fato: se o regionalismo das elites nordestinas ignorava as necessidades dos camponeses pobres e se articulava visando o benefício delas mesmas, essa era uma característica exclusiva de tais elites? Parece que não. Afinal, como justificar as ideias difundidas por muitos ideólogos do Centro-Sul, como Oliveira Vianna, para ficarmos em alguns poucos exemplos de intelectuais ligados a políticas dirigentes, de que os nordestinos eram resultado de uma raça inferior com um ambiente natural desfavorável, sendo assim necessário deixá-lo para trás? (ALBUQUERQUE JR., 1999). Não seriam discursos regionalistas a defender o poder local do Centro-Sul, cuja herança ancestral era majoritariamente deixada por europeus? Não estaria a autora, talvez influenciada também por um regionalismo próprio, se isentando de realizar este importante debate?

É fato que as dirigências nordestinas de então criaram a imagem da região objetivando ressaltar sua miséria para adquirir apoio do poder central afim de saná-la, sem, contudo, necessariamente cumprir com sua palavra. Pelo contrário: o tradicional imbricamento Estado-capital ocorreu, em relação ao Nordeste, mais por omissão do Estado (central) do que por sua intervenção. Desde muito cedo, os mecanismos intervencionistas do Estado republicano foram apropriados pelas forças políticas dominantes do Nordeste, servindo muito mais como

instrumento de manutenção das estruturas sóciopolíticas nordestinas do que de transformação delas. Os mecanismos de intervenção criados pelo Estado eram tomados pelas elites regionais. Logo, “a manutenção do equilíbrio de forças entre os blocos hegemônicos arcaico e moderno se baseia na estratégia do Estado, que visa a evitar mudanças brutais” (BURSZTYN, 1984, p. 160) e conquistar legitimidade por meio da aliança com as forças políticas regionais da época, um processo que, com oscilações e pequenas transformações, se reproduz historicamente. A preservação dessas estruturas arcaicas pode ser algo importante para compreendermos a especificidade dos embates entre as forças do poder central e regional em uma relação de caça à legitimação mútua.

Ao mesmo tempo, é fundamental compreendermos que:

no fim da década de 50 [do século XX], o problema [regional] foi percebido como um alargamento das disparidades principalmente entre a região Sudeste – chamada Centro-Sul nos termos de então – e o Nordeste, motivado, de um lado, pelo crescimento industrial do Sudeste e, de outro, pela perda de capacidade de competição das atividades eminentemente exportadoras do Nordeste, havendo, no entanto, uma curiosa alimentação do crescimento do Sudeste pelos excedentes gerados no Nordeste (OLIVEIRA, 1984, p. 41).

Portanto, ao mesmo tempo em que as elites nordestinas se beneficiavam de sua barganha com o poder central, este último se beneficiava dos excedentes nordestinos criando assim uma relação centro-periferia semelhante à desenvolvida entre metrópoles e colônias, por exemplo. Este se tornou um traço da cultura política das elites regionais, entendendo como cultura política esse código que reúne as referências ideológicas formais dentro de um partido político ou movimento, bem como dentro de uma sociedade. Um conjunto coerente de elementos com os quais um determinado grupo de pessoas se identifica, reclama para si (BERSTEIN, 1998).

No caso do Brasil, após o exposto até agora, fica fácil compreender porque esse sistema funcionou visto que a própria formação nacional durante a colonização, perpassada pelo paternalismo, estimulava esse caminho. A concretização desse sistema só seria possível pela fragmentação territorial que, ainda nos anos 1960, não dava sinais de encerramento. As dirigências nordestinas, suas forças políticas, desejavam ainda manter seus privilégios depois da ascensão do Centro-Sul e, para isso, encontraram nos EUA um importante aliado. Claro que esta aliança não foi proporcional ou estanque, nem mesmo foi o único meio pelo qual os políticos nordestinos de então encontraram para manter sua legitimidade, mas é importante pensarmos como essa relação causou efeito no equilíbrio entre poder central e periférico ou regional.

A Aliança Para o Progresso mira o Nordeste

Na década de 1950, a América Latina havia se aproximado em muito do alargamento do poder hegemônico empreendido pelos EUA, devido, primeiro, ao princípio da defesa coletiva e, segundo, pelos vários acordos militares estadunidenses tendo em vista a efetivação deste projeto. Porém, havia outro problema exposto pela Revolução Cubana e sua rápida associação à URSS no final daquela década: a pobreza estrutural mostrou que o crescimento econômico da região “se impunha como um requisito de segurança que interessava aos Estados Unidos, daí, a necessidade conjugada tanto da doutrina militar da contra-insurgência, quanto da Aliança Para o Progresso” (FICO, 2008, p. 26) para impedir a disseminação do socialismo.

Em linhas gerais, a pobreza sistêmica era vista como terreno fértil para ideias “subversivas”. Prometendo autonomia e reformas para reduzir essa fertilidade, os discursos de John F. Kennedy quando do lançamento da APP se referiam à América como uma só, mas sob a tutela natural dos EUA embasados pela tão difundida (e conveniente) teoria da modernização, forjada dentro de um panorama de instabilidade e segundo a qual era obrigação dos países desenvolvidos levarem os demais a patamares semelhantes aos seus (LATHAM, 2000). O lançamento do projeto seguiu uma retórica que buscava promover o desenvolvimento, mas com a condição de estimular a unicidade do território sob as bases ideológicas do *American Way of Life*, para muito além do combate aos soviéticos.

Em 1962, o embaixador dos EUA no Brasil e um dos mais importantes nomes da APP, Lincoln Gordon, empreendeu um forte *lobby* entre a sociedade e os políticos brasileiros para fortalecer a adesão ao projeto. Seu livro *O progresso pela Aliança* (1962) foi norteado por essa expectativa. Na referida obra, Gordon entende que o Nordeste brasileiro sofre com o que parece ser uma conspiração entre a natureza e certas condições locais para que baixos padrões de vida se mantenham, se constituindo em um desafio necessário para os governos democráticos que não devem, sob hipótese alguma, deixá-lo sucumbir à miséria. O embaixador ressalta ainda que os Estados Unidos “se comprometeram a prestar ajuda em larga escala para suplementar o programa do governo brasileiro, de aceleração do desenvolvimento do Nordeste (...), tendo em vista dar prosseguimento a essa ajuda no ano seguinte” (GORDON, 1962, p. 63).

Gordon (1962, p. 77) avalia também que a APP focalizava “os problemas especiais das regiões menos desenvolvidas, tais como o Nordeste brasileiro, que ainda não participam do progresso das décadas recentes”. Com estas duas afirmações, ele concorda que, primeiro, o Nordeste é uma região problemática sobre a qual é importante que recaia atenção e, segundo, que a APP seria indispensável neste ponto do Brasil. Mais tarde, com a agudização da crise

política brasileira e a postura desfavorável de João Goulart aos projetos estadunidenses, Gordon recorrerá ao termo “ilhas de sanidade” para tratar das lideranças políticas, inclusive nordestinas, que quebrarão protocolos para aceitar a ajuda externa, como veremos mais tarde.

Também a imprensa estadunidense conjugava forças para mostrar como o Nordeste brasileiro se apresentava de forma singular no hemisfério. Embaixadores, diplomatas e políticos estadunidenses certamente liam os diários que informavam sobre a situação das regiões de tensão da Guerra Fria. Um famoso artigo de Tad Szulc para o *The New York Times* em 1960 informava que “perspectivas de uma situação revolucionária estavam aumentando naquela área do Nordeste brasileiro, sob a pressão do pauperismo generalizado e agravado pela calamidade das secas periódicas” (CASTRO, 1967, p, 150). A região foi comparada por Lincoln Gordon (1962), durante sua série de conferências no Brasil em 1962, a territórios estadunidenses naturalmente prejudicados, recuperados pelo incentivo a empresas privadas de livre iniciativa, mesma sugestão de remédio promovida pela APP para a América Latina como um todo.

No passado, o Nordeste já havia servido como ponto estratégico estadunidense durante a Segunda Guerra Mundial, em decorrência de sua posição em relação ao oceano Atlântico. Bases militares foram instaladas em locais propícios à funcionalidade do aparato de guerra. A singularidade da região brasileira foi novamente destacada pelos estadunidenses nos anos 1960, sendo abordada por um documento assinado por Teodoro Moscoso, integrante da força-tarefa que implementou a APP, emitido em fevereiro de 1963, da seguinte maneira:

Nossa postura diante do Brasil é complicada devido à situação especial na qual se encontra o Nordeste, a maior área de extrema pobreza na América Latina (23 milhões de pessoas, renda per-capta abaixo de 100 dólares). Reconhecendo esse problema e a instabilidade social dessa área, o governo dos EUA se comprometeu em fornecer 131 milhões de dólares em assistência passando de dois para cinco anos o programa de desenvolvimento para a área (MOSCOSO, 1963, p.02).

O Nordeste é reconhecido pelo relator como a maior área de extrema pobreza da América Latina, portanto uma área de instabilidade ímpar. Essa preocupação se relacionava com o fato de a região ser largamente agrária, portanto distante da dinâmica industrializada dominante nos países centrais e, conseqüentemente, mais longe do perfil ideal necessário para entrar em sintonia com a regência estadunidense, algo bem semelhante ao que se via em Cuba. Os EUA partiram da premissa de que desenvolver o Nordeste economicamente evitaria a penetração soviética, como se a pobreza fizesse dos camponeses tábula rasa diante do projeto ideológico do adversário. No entanto, os próprios intelectuais comunistas historicamente viam o campesinato como atrasado e conservador, distante de serem os elementos que conduziriam

a revolução por eles desejada, cabendo aos operários das cidades este papel (CUNHA, 2012). Ao mesmo tempo, os camponeses pobres acabaram expondo problemas capazes de soerguer as evidências de suas lutas.

Visto que desde o fim da década anterior a existência das Ligas Camponesas no Nordeste sinalizava para a necessidade de uma ampla reforma agrária, novamente os EUA se preocuparam com a questão entendendo que poderia ser instigada por movimentos e líderes políticos de inclinação socialista, como Francisco Julião, Deputado Estadual por Pernambuco e membro do Partido Socialista Brasileiro (PSB), além de ser visto como simpático a Fidel Castro, e Miguel Arraes, governador de Pernambuco pelo Partido Social Trabalhista (PST) eleito em 1962 e apoiado pelo Partido Comunista Brasileiro. O mesmo memorando citado anteriormente (BRUBECK, 1963a), emitido pelo secretário executivo do *Department of State* William H. Brubeck datado de 11 de fevereiro de 1963, alerta para o fato de que Arraes teria declarado negar a assistência estadunidense para o desenvolvimento do estado por meio da APP, além de ter posicionado comunistas e “esquerdistas” em geral em cargos importantes dentro do governo. Apesar disso, o autor do memorando não acreditava que Arraes fosse um comunista, embora estivesse cooperando com eles.

O memorando comenta ainda que os políticos brasileiros raramente demonstravam apoio aberto ao comunismo, pois tal prática não era bem visto no país. Fazer isso seria mais como um recurso oportunista e estratégico dentro da arena política. Assim, parece que a visão preocupada dos EUA sobre o Nordeste não era necessariamente com os políticos, mas com os movimentos sociais, com a população agrária mais carente e supostamente mais suscetível aos discursos “populistas” ou “demagógicos”, segundo os jargões diplomáticos dos EUA. Lincoln Gordon teria afirmado, ainda segundo o documento, que Arraes poderia sim se tornar um aliado mesmo com suas declarações contrárias à APP. Comenta que seria necessário encontrar o governador pessoalmente, para assim dissuadi-lo quanto às suas impressões negativas sobre o projeto e estabelecer uma rede que firmasse o consenso em torno dele.

Outro documento, este de setembro de 1963, se refere a Aluísio Alves, governador do Rio Grande do Norte, como o emergente potencial porta-voz do Nordeste. O fato de os governadores nordestinos necessitarem de um porta-voz expõe a construção histórica de um bloco político dotado de considerável autonomia regional e edificado sob características dissonantes. A posição moderada do governador aparece como um potencial a ser valorizado neste sentido. Isso porque Alves fazia críticas à APP, mesmo se declarando favorável a ela (O’DONELL, 1963), portanto tinha ímpeto para ser articulador de novas propostas. Para ele, empresas públicas, privadas e mistas teriam espaço na região, acenando para uma simpatia às

propostas difundidas por Gordon (1962). Ou seja, Aluísio Alves esboçava o consenso desejado pelos EUA e certamente, pensavam os estadunidenses, facilitaria a simpatia de seus colegas políticos da região, representantes de forças políticas locais, em relação à APP. Esta simpatia os levaria para mais perto dos EUA e, ao mesmo tempo, estimularia as negociações do bloco nordestino com a APP e conquistaria não apenas ajuda financeira, mas considerável poder local e nacional.

Entre as críticas de Alves, o mesmo alega que a APP não se adaptou ao Nordeste, afirmação que aponta para a compreensão de que a região possui uma singularidade em relação às outras, e ressalta as fragilidades do projeto em perceber isso devidamente. Reafirma a ideia do Nordeste como porção distinta do país, inclusive politicamente. Ele acredita que o perfil da APP é genérico e ignora as particularidades de cada região, sendo incapaz de furar barreiras burocráticas. Entendeu que seria difícil transformá-la em um mecanismo de produção de prosperidade, como muitos que promoveram o desenvolvimento na década anterior, se não ultrapassasse estas barreiras. Seria leviano acreditar que um dirigente de destacada relevância não teria suas colocações atentamente ouvidas pelos EUA. Além disso, é visível como seus comentários estimulam a necessidade de atenção para com o Nordeste.

A esse respeito, é interessante nos voltarmos a outro documento, também de 1963, no qual são relatados os pedidos de Antonio Lomanto Jr., eleito governador da Bahia, por investimentos estadunidenses para o desenvolvimento do Estado. O pedido reage a uma suposta vista grossa feita pelo governo brasileiro quando solicitado a efetivar o mesmo investimento. Um destes pedidos chega a 15 milhões de dólares, quantia exorbitante para a época. A princípio, Lomanto argumentou que contava com o apoio do governo João Goulart, mas este apoio não teria se concretizado devidamente pelo fato de a verba Federal não atingir as exigências e as expectativas do governador, o que soava a ele como um boicote não somente à Bahia, mas ao Nordeste, reproduzindo o desleixo de Goulart com a região. No entanto, a *United States Agency for International Development* (USAID) relatou ao governador ser impossível transgredir a Superintendência de Desenvolvimento do Nordeste (SUDENE³) nessa mediação, visto que o sucesso da APP no Nordeste dependia deste órgão (MOSCOSO, 1963a).

Apesar disso, Carlos Fico (2008) afirma que:

Tanto quanto o financiamento da campanha de candidatos ao pleito de 1962, também era totalmente irregular o direcionamento de recursos financeiros para os governos estaduais, que o governo de Kennedy adotou, ultrapassando a autoridade do governo federal e caracterizando uma intromissão descabida. Segundo o embaixador Lincoln Gordon, tal política foi sugerida pela CIA e ele a endossou. (2008, p. 78)

Ou seja, o pedido de Lomanto possuía precedentes. A ausência dessa triangulação para o repasse de recursos a ser feita pela APP e pelos demais órgãos federais envolvidos em sua implantação, sublinhava não apenas o interesse dos EUA em criar uma rede de apoio com os políticos nordestinos, mas também a desmoralização do governo Goulart fortemente criticado pelas elites políticas conservadoras brasileiras e posteriormente, também, pelos EUA. Esse atropelamento do poder federal na mediação com os governadores estaduais do Nordeste, fosse ele por interesses financeiros ou políticos, caracteriza a ação de internalização da influência externa dos EUA no Nordeste.

Estes políticos nordestinos tinham em vista enfraquecer Jango eleitoralmente. Aceitar o apoio externo sem que este passasse pelo governo federal não era, contudo, uma ação conspiratória para derrubá-lo. Isto apenas se tornou necessário a partir do momento em que o presidente se comprometeu com suas ações políticas e os EUA intensificaram, de maneira drástica, seu apoio aos opositores do presidente em campanha massiva contra suas propostas populares. Foi em meio a este cenário, no qual se concretizava uma aliança paternalista entre dirigentes nordestinos e os EUA, que Lincoln Gordon “identificou os governos estaduais beneficiados como ‘ilhas de sanidade’ ou ‘ilhas de sanidade administrativas’” (FICO, 2008, p. 78).

O Brasil, na posição histórica de mercado consumidor, fornecedor de matérias-primas e de “parceria”, permaneceu como acessório aos interesses estadunidenses durante a Guerra Fria, embora essa relação oscilasse vez ou outra, como quando, ainda com Jânio Quadros, o Brasil assumiu uma postura multilateral em suas relações internacionais por meio da Política Externa Independente, irritando os EUA. Apesar disso, de modo geral, suas dirigências políticas mantiveram a preferência em perpetuar seus privilégios a nível nacional em troca da influência e da significativa soberania estadunidense a nível internacional. Assim também operaram as forças políticas nordestinas quando encontraram a oportunidade.

Eis aí um problema a ser averiguado: qual o limite da relação de subalternidade do Brasil diante de sua relação com os EUA naquele momento? Esta significativa dirigência estadunidense ocorreu, de fato, mas em muito como decorrência dos interesses das forças políticas brasileiras engendradas por interesses particulares, cuja própria posição na sociedade subjuga qualquer tentativa de transversalidade. Não devemos confundir as posições de subalternidade das dirigências políticas brasileiras da época (ou de qualquer outra) com os estratos políticos civis: tal condição somente existiu (e existe) na dinâmica internacional, mesmo que por vezes esta dinâmica não seja estanque, resumida ao poder imperialista estadunidense sem qualquer resistência por parte de países em condição periférica. No entanto,

no Nordeste brasileiro dos anos 1960 essa aproximação funcionou no sentido de (concluindo que a região era específica no cenário latino-americano) implementar a hegemonia estadunidense criando uma rede de apoio com as dirigências nordestinas.

Em linhas gerais, esta rede buscava fazer com que as forças políticas dirigentes nordestinas acreditassem ser parte de um patamar político semelhante ao das forças dirigentes estadunidenses, pois estariam cumprindo o mesmo papel em diferentes realidades sóciopolíticas mesmo que não fossem centrais. Evidentemente, existe aí uma busca dos EUA em reforçar uma certa posição paternalista que se encontrava com uma busca semelhante por parte das dirigências nordestinas. Embora saibamos, por meio dos documentos, que alguns políticos locais colocaram barreiras à ação da APP – como Seixas Dória, governador de Sergipe, e Aluísio Alves, do Rio Grande do Norte, que chegaram a desafiar o projeto desejando chantagear os EUA (MIDKIFF, 1962) -, seria correto dizermos que isso prevaleceu? De forma alguma. A penetração da APP e, com isso, dos interesses estadunidenses no Nordeste foram além dos interesses locais sobretudo pelo esforço do conflito internacional em voga.

A influência das forças políticas dirigentes nordestinas, assim como qualquer outra, delimita a especificidade de seus traços históricos, pois é próprio destas forças políticas tradicionais promover alianças e isolar elementos capazes de fragilizar sua existência. Os EUA, por seu lado, agiram de forma semelhante em relação à América Latina, ao Brasil e mais especificamente ao Nordeste brasileiro, buscando estabelecer alianças capazes de reproduzir o consenso necessário para defender seus interesses. Ou seja, os EUA dependiam das dirigências locais nordestinas, ao menos em certa medida; estas, por sua vez, estabeleceram uma relação de dependência e barganha com os EUA por sua própria legitimidade, se afastando da mesma relação que possuía com o poder central nacional. Podemos concluir que além de uma relação paternalista, as dirigências políticas nordestinas estabeleceram com os EUA uma relação que reforçava o Brasil como periferia e o Nordeste como periferia da periferia, embora seus dirigentes não o vissem desta forma uma vez que sempre se fez necessário impor certa autonomia regionalista.

Samuel Pinheiro Guimarães (1999, p. 15) afirma que os Estados periféricos, inclusive o Brasil, “apresentam diferenças significativas como sociedades e Estados, o que em parte explicaria o isolamento recíproco, caracterizado pela fragilidade de seus vínculos políticos e econômicos” em relação a outros Estados, resultado de suas estreitas relações com os países centrais. Com isso, essa categoria de países – os periféricos – “defronta-se com um cenário internacional que resulta de um processo histórico e que se organiza em torno de ‘estruturas hegemônicas de poder’, as quais tem em seu núcleo os ‘Estados centrais’”. Significa dizer que

por suas condições de desenvolvimento histórico, Brasil e EUA ocupam espaços e importâncias distintas internacionalmente, com o primeiro tendo menos potencial para exercer poder do que o segundo.

Pensemos, então, nesta mesma relação – ou em um simulacro dela – ocorrendo dentro do Brasil. O próprio Lincoln Gordon (1962, p. 15) havia ressaltado que o estado de São Paulo tinha um importante papel a desempenhar, tendo ele se “impressionado com o reconhecimento público e particular, nesse Estado, da necessidade de participação ativa no desenvolvimento do Norte e do Nordeste”. Há que se pensar também no fato de que durante o percurso da histórica relação entre o poder central e as forças políticas nordestinas, depois da relativa perda de sua hegemonia, a legitimação recíproca entre o poder central e o poder local se baseava na “interdependência entre estes dois níveis: o segundo satisfaz as necessidades globais de acumulação e legitimação, enquanto o primeiro lhe assegura a sobrevivência” (BURZSTYN, 1984, p. 161). Portanto, o extrativismo do Centro-Sul em relação ao Nordeste é notável, embora seja uma ilusão acreditarmos que as forças políticas nordestinas são vítimas deste processo.

Por que não são vítimas? Ora, porque o processo de conservação do poder político regional “desenvolve suas próprias regras, nem sempre articuladas com o poder econômico nacional; as elites regionais possuem seus próprios interesses, e suas relações com o poder central orienta-se no sentido de preservá-los” (CASTRO, 1992, p. 18). Para Rômulo de Almeida (1985), era claro que o Nordeste vinha sendo mantido refém dos interesses oligárquicos tanto do Norte quanto do Centro-Sul, pois a relação entre estas partes do Brasil se dava pela necessidade de manter o Nordeste dependente e orientado a solicitar assistencialismo, beneficiando as elites oligárquicas locais.

Esta dependência pode ter motorizado a busca pelo estabelecimento de uma nova forma de dependência, agora de uma potência internacional interessada em exercer um papel razoavelmente paternalista. Isso se evidencia quando vemos políticos nordestinos sendo frequentemente alertados pelos EUA de que o fornecimento de recursos não poderia, sob nenhuma hipótese, atropelar a mediação da SUDENE ao menos até o fim de 1963. Antônio Lomanto Jr., eleito governador da Bahia em 1963, foi avisado disso quando insistiu em solicitar auxílio financeiro para desenvolver o estado, que deveria, segundo as suas palavras, se tornar o modelo de sucesso da APP no Nordeste. O discurso do recém-eleito governador, determinado a ter seu pedido legitimado a qualquer custo, incide sobre o principal interesse dos EUA: submeter as críticas de Miguel Arraes (PE) ao rechaço, provando a eficácia do projeto, e encerrar de vez as possibilidades de infiltração comunista na Bahia (MOSCOSO, 1963b).

Petrônio Portela, governador do Piauí no mesmo ano, entrou em contato com o embaixador dos EUA no Chile, Ralph A. Dungran, para relatá-lo sobre seu interesse na APP e, principalmente, a razão de estar tão interessado. Segundo ele, a SUDENE estaria obstruindo o repasse de verbas para que seu estado, o mais pobre da região, se desenvolvesse devidamente (BRUBECK, 1963b). O descontentamento de três outros governadores nordestinos com a insuficiência de repasses pela SUDENE, ou mesmo de uma dita postura imperativa do órgão, também exprime o desgaste entre as dirigências políticas locais e os instrumentos institucionais federais (GORDON, 1963a).

Por volta de abril de 1963, os agentes envolvidos na efetivação da APP entendiam que, com exceção de Pernambuco, o projeto estava sendo amplamente aceito no Nordeste e a adesão era quase irrestrita. A estratégia era aproveitar esta fase e “entrar com tudo”, apostar todas as fichas, afirmou Lincoln Gordon, ressaltando ainda que naquele momento “a SUDENE havia relaxado quanto às suas objeções” em relação às negociações diretas entre a USAID, responsável pelo desembolso das verbas destinadas à ajuda externa, e os governos locais, tornando necessário que o embaixador explorasse essa abertura ao máximo (GORDON, 1963b).

Vejamos, então, que as lideranças políticas nordestinas daquele período estavam ávidas por receber a ajuda externa dos EUA e que esta ajuda poderia seguir um caminho irrestrito, visto que estes poderes locais a legitimava ao passo em que deslegitimava o poder central, acusado de preterir a região em decorrência de outros interesses. Viabilizaram um paternalismo externo, transferindo a dinâmica centro-periferia nacional para uma mesma dinâmica a nível internacional na qual não era necessariamente o Brasil o grande protagonista, como nos acostumamos a ver, mas sim essa região vista como perigosa demais para os EUA respeitarem barreiras protocolares em um momento de agudas tensões.

Considerações finais

O chamado “problema cubano” regeu a dinâmica dos EUA na América Latina durante os primeiros anos da década de 1960, fazendo com que a potência do Norte olhasse para a região com maior cautela, temendo perder sua hegemonia. O *Department of State* se manteve ciente das possibilidades de expansão do comunismo soviético e do alargamento das relações entre movimentos revolucionários com a URSS; da pobreza estrutural que levava às lutas sociais, sobretudo as campesinas; dos problemas rurais que circunscreviam as lutas camponesas, como a ausência de uma reforma agrária e de condições que levassem estes territórios no caminho do progresso capitalista ocidental. O Nordeste brasileiro se tornou um dos maiores modelos disso, laboratório para a APP.

A APP se destacou como programa de apoio cooperativo para colocar o Nordeste na rota do desenvolvimento industrial e comercial do Ocidente, entravando possibilidades de penetração soviética num território que, presumiam os EUA, era povoado por um contingente tão miserável que seria incapaz de resistir às tentações subversivas. Evocando o primeiro e encobrendo o segundo discurso, os EUA colocaram em prática a política do projeto com o apoio das elites nacionais. E mais: ultrapassaram o protocolo político que previa a mediação do Governo Federal e de seus órgãos para fins de eficiência, sendo respaldados pelos políticos regionais.

Além disso, nos parece que essa relação só foi possível pela formação regional do Brasil: fragmentada, patronal e, no caso do Nordeste, paternalista e distante demais dos avanços que o colocaria num sentido mais próximo do ideal estadunidense. Constituiu-se, com isso, uma brecha para a desejável possibilidade de ampliação da hegemonia estadunidense no país e, conseqüentemente, na América Latina. Proporcionalmente, essa relação tornou as hegemonias locais mais robustas diante das disputas por legitimidade com o poder central, naquele momento fragilizado pelas características do governo Goulart.

Tudo isso expõe, por um lado, o mecanismo das relações internacionais entre as elites políticas conjugadas com as dirigências políticas e seus interesses e, por outro, as especificidades das divisões sociais e de sua importância num contexto histórico específico. Além disso, nos revela uma importante face das relações entre Brasil e EUA: o tensionamento do desequilíbrio de suas forças, costumeiramente entendido como favorável aos estadunidenses, sublinhando como as forças políticas nordestinas conseguiram, em troca da ampliação do poder estadunidense no Brasil, adquirir um poder próprio nas barganhas internacionais e, principalmente, nacionais. Claro que o Nordeste e o Brasil permaneceram, em muito, dependentes da influência estadunidense que ali se fortalecia, mas tiravam disso todo o proveito possível. A fragmentação de poder no Brasil foi uma alavanca para este processo.

Nele, a Guerra Fria foi um contexto de possibilidades mútuas para justificar as ações dos EUA no Nordeste e das forças políticas tradicionais do Nordeste em relação aos EUA. Neste caso, não apenas impulsionou os estadunidenses à busca por expandir sua influência, mas também uma força constituída por um bloco político nordestino engajado em tirar proveito da situação. Isto nos faz pensar que, crer em uma absoluta predominância do poder estadunidense sobre as zonas que buscava influenciar naquele cenário é ignorar a capacidade de outros personagens tensionarem esta relação, conquistando espaço e resultados efetivos para seus desejos.

Referências

ALBUQUERQUE JR., Durval M. de. *A invenção do Nordeste e outras artes*. São Paulo: Cortez, 1999.

BERSTEIN, Serge. A cultura política. In: RIOUX, Jean-Pierre; SIRINELLI, Jean François (Orgs.) *Para uma história cultural*. Lisboa: Estampa, 1998, p. 349-363.

BRUBECK, William H., *AID Program and U.S. Policy in the State of Pernambuco, Brazil* (1963a). Opening the Archives: Documenting U.S.-Brazil Relations, 1960s-80s. Brown Digital Repository. Brown University Library. <<https://repository.library.brown.edu/studio/item/bdr:669036/>>. Acesso em 19 set. 2019.

BRUBECK, William H.. *Call on Mr. Ralph Dungran by the governor of Piauí*. (1963b). Documenting U.S.-Brazil Relations, 1960s-80s. Brown Digital Repository. Brown University Library. <<https://repository.library.brown.edu/studio/item/bdr:670972/>>. Acesso em 19 set. 2019.

BURSZTYN, Marcel. *O poder dos donos: planejamento e clientelismo no Nordeste*. 1 ed. Petrópolis: Vozes, 1984.

CASTRO, Iná Elias de. *O mito da necessidade: discurso e prática do regionalismo nordestino*. Rio de Janeiro: Bertrand, 1992.

CASTRO, Josué de. *Sete palmos de terra e um caixão*. São Paulo: Editora Brasiliense, 1967.

CUNHA, Paulo R. da. *O campesinato, a Teoria da Organização e a Questão Agrária: apontamentos para uma reflexão*. São Paulo/Marília: Expressão Popular/Oficina Universitária, 2012.

FICO, Carlos. *O Grande Irmão: da operação Brother Sam aos anos de chumbo – O governo dos Estados Unidos e a ditadura militar brasileira*. Rio de Janeiro Civilização Brasileira, 2008.

GORDON, Lincoln. *Direct negotiations for foreign aid* (1963a). Documenting U.S.-Brazil Relations, 1960s-80s. Brown Digital Repository. Brown University Library. <<https://repository.library.brown.edu/studio/item/bdr:672429/>>. Acesso em 19 set. 2019.

GORDON, Lincoln. *O progresso pela Aliança*. Rio de Janeiro: Editora Record, 1962.

GORDON, Lincoln.. *Radicalism in the Northeast* (1963b). Documenting U.S.-Brazil Relations, 1960s-80s. Brown Digital Repository. Brown University Library. <<https://repository.library.brown.edu/studio/item/bdr:668915/>>. Acesso em 19 set. 2019.

GUIMARÃES, Samuel P. *500 anos de periferia*. 3 ed. Porto Alegre/Rio de Janeiro: Editora Universidade/UFRGS/Contraponto, 2001.

LATHAM, Michael E. *Modernization as ideology: American social science and Nation Building in the Kennedy Era*. North Carolina: The University of North Carolina Press, 2000.

MIDKIFF, Harold M. Weekly Summary [Seixas Dória muda de posição], relatório de 23 de novembro de 1962. OPENING THE ARCHIVES PROJECT/NARA/CDO-UEM, rolo 05, 732.00/9-2062-732.001/5-561, slide 0447, p. 01. Records of the U. S. Department of State relating to internal affairs of Brazil, 1960-1963.

MOSCOSO, Teodoro. *Agenda for Brazil Strategy Review Session* (1963a). Opening the Archives: Documenting U.S.-Brazil Relations, 1960s-80s. Brown Digital Repository. Brown University Library. <<https://repository.library.brown.edu/studio/item/bdr:669002/>> . Acesso em 19 set. 2019.

MOSCOSO, Teodoro. *Background on governor-elect Antonio Lomanto Jr.* (1963b). Documenting U.S.-Brazil Relations, 1960s-80s. Brown Digital Repository. Brown University Library. <<https://repository.library.brown.edu/studio/item/bdr:669041/>> . Acesso em 19 set. 2019.

O'DONELL, T.J. *Aluisio Alves Bids for Regional Leadership* (1963). Opening the Archives: Documenting U.S.-Brazil Relations, 1960s-80s. Brown Digital Repository. Brown University Library. <<https://repository.library.brown.edu/studio/item/bdr:353600/>>. Acesso em 19 set. 2019.

OLIVEIRA, Francisco de. *A economia da dependência imperfeita*. 4. ed. Rio de Janeiro: Graal, 1984.

SODRÉ, Nelson Werneck. *Formação histórica do Brasil*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1976.

¹ Opening the Archives Project – Disponível em <https://repository.library.brown.edu/studio/collections/id_644/>. Acesso em 19 set. 2019.

² Alguns autores, como Nelson Werneck Sodré (1976), discutem com afinco, mas não sem receber críticas, a ideia de que as regiões rurais do Brasil, isoladas e fortemente controladas por poderes locais privados, se assemelham aos feudos europeus da Idade Média. Evidentemente que esta comparação não escapa a ressalvas, sobretudo as que argumentam não se tratar de um processo idêntico, mas no qual é possível identificar rupturas e continuidades.

³ A SUDENE foi criada por meio de uma lei promulgada em 1960, como consequência dos esforços de Celso Furtado para a criação de um sistema de desenvolvimento da região Nordeste, o que deveria se efetivar a partir de investimentos federais. Trata-se de um órgão cuja importância na região era significativa, visto que intencionava alterar um cenário de pobreza secular.

OS DILEMAS INTERNOS DA IDEOLOGIA DA GUERRA FRIA, OU QUEM PODE SONHAR O SONHO AMERICANO?

THE INTERNAL DILEMMAS OF COLD WAR IDEOLOGY, OR WHO CAN DREAM THE AMERICAN DREAM?

Sandro Marques dos SANTOS*

Resumo: Esse artigo intenta analisar o dilema criado pela discrepância entre a retórica dos Estados Unidos na Guerra Fria e a realidade de suas relações raciais. Analisaremos as formas por meio das quais as forças políticas norte-americanas endereçaram esse dilema de modo a reestabelecer coerência na narrativa oficial do país e os conflitos que, por sua vez, surgiram disso. Para tanto, analisaremos, em especial, os discursos dos presidentes norte-americanos, os entendendo como tentativas de hegemonizar a causa da justiça racial dentro de parâmetros aceitáveis para a ideologia da Guerra Fria. Daremos atenção a dois resultados importantes desse processo: a fissura da coesão entre a elite política branca dos Estados Unidos e a neutralização das dimensões mais radicais do movimento negro decorrente desse processo de hegemonização.

Palavras Chave: Estados Unidos; Guerra Fria; Sonho Americano; movimento dos direitos civis.

Abstract: This article attempts to analyze the dilemma created by the discrepancy between the rhetoric of the United States in the Cold War and the reality of its race relations. We will analyze how the American political forces have addressed this dilemma to reestablish coherence in the country's official narrative and the conflicts that, in turn, have arisen from this dilemma. To this end, we will analyze, in particular, the speeches of the American presidents, understanding them as attempts to hegemonize the cause of racial justice within acceptable parameters of the Cold War ideology. We will pay attention to two important results of this process: the fissure in the cohesion between the white political elite of the United States and the neutralization of the more radical dimensions of the black movement resulting from this hegemonization process.

Keywords: United States; Cold War; American Dream; civil rights movement.

“América não é outra palavra para Oportunidade para *todos* os seus filhos.”
(DU BOIS, 1997, p. 122)

“[...] O perigo ameaça tanto o conteúdo dado da tradição quanto os seus destinatários. Para ambos o perigo é único e o mesmo: deixar-se transformar em instrumento da classe dominante. [...] O dom de atear ao passado a centelha da esperança pertence somente àquele historiador que está perpassado pela convicção de que também os mortos não estão seguros diante do inimigo, se ele for vitorioso. E esse inimigo não tem cessado de vencer.” (BENJAMIN apud LÖWY, 2005, p. 65.)

* Mestrando em História - Programa de Pós-graduação em História - Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS. Porto Alegre, RS - Brasil. E-mail: sandroms1995@gmail.com.

Introdução

Celebrada como uma grande vitória da democracia, a derrota dos países Eixo na Segunda Guerra Mundial não pôs fim ao clamor por liberdade e democracia de uma parcela significativa da população dos Estados Unidos. A promessa democrática que o país se propunha ser era reivindicada por um crescente movimento de mulheres e homens negros, para quem essa promessa ainda era apenas isso: promessa. Mas, conjuntamente com a luta afro-americana, o pós-guerra viu o anúncio de outra grande luta em nome da liberdade. O início da Guerra Fria inaugurou um novo cenário geopolítico e, acompanhado dele, uma nova narrativa nacional para os Estados Unidos. Nessa narrativa, o país novamente se erguia como um bastião da liberdade para defender, tal como ele havia feito em 1776 em sua Independência e na mais recente guerra mundial, o mundo contra uma força tirânica, agora representada pelo comunismo soviético. Mas sustentar essa narrativa frente à realidade da segregação racial não era uma operação retórica fácil. As manifestações pelo fim do racismo cotidiano e institucionalizado e as cenas da brutalidade com a qual elas eram recebidas circulavam o mundo, ferindo a credibilidade da imagem que os Estados Unidos nutriam e propagavam de si mesmos. Como resultado, a ideologia da Guerra Fria, o imperativo consensual de que a política externa norte-americana deveria conter o comunismo, se encontrou em um grande dilema. Um dilema que envolveu buscar atender algumas das demandas do movimento negro para manter a credibilidade nacional no exterior, mas atendê-las sem desmanchar a coesão entre a elite política branca do país. Nesse sentido, o objetivo deste artigo é analisar esse dilema, as diferentes formas pelas quais as forças políticas norte-americanas, em especial seus presidentes, o endereçaram e suas consequências tanto para essas forças, quanto para o movimento negro. Por fim, almejo tecer algumas considerações críticas em torno de alguns dos resultados políticos desse processo, a saber como a luta antirracista pode ter suas dimensões mais contestatórias neutralizadas ao ser articulada dentro de uma narrativa nacional oficiosa.

Make America Again! Uma centelha de esperança entre derrotas

Em 1935, Langston Hughes escreveu o poema “Let America be America Again” (Deixe a América ser América Novamente). Nele, o poeta afro-americano fez um clamor para que a promessa dos Estados Unidos como a terra da liberdade fosse cumprida. “Deixe a América ser a América novamente. Que seja o sonho que costumava ser.” Endereçando-se como o branco pauperizado, o negro, o nativo-americano e o imigrante em conjunto, ele afirma que o ideal romântico do Sonho Americano nunca se quer existiu, não para ele ao menos. “América nunca foi América para mim”. Mas é por esse mesmo ideal que ele clama. “Deixe América ser o sonho

que os sonhadores sonhavam”. Explorando os lados obscuros da história norte-americana, o narrador destaca os esquecidos, aqueles para os quais esse ideal nunca foi:

Oh, deixe a América ser a América novamente—
A terra que nunca foi ainda—
E que, no entanto, deve ser — a terra onde todo homem é livre.
A terra que é minha - o pobre homem, o Indígena, o Negro, ME—
Que fizeram a América,
Cujo suor e sangue, cuja fé e dor,
Cujas mãos na fundição, cujo arado na chuva,
Deve trazer de volta nosso poderoso sonho novamente.

Ao destacar o sofrimento e a derrota daqueles que forjaram os Estados Unidos, ele não renega o Sonho, ele clama por ele, seu direito prometido e não cumprido. “América nunca foi América para mim. E, no entrando, eu juro esse juramento—América será!” A nação depende disso; ela depende que os condenados e abandonados no percurso da história-progresso se levantem e a redimam:

Nós, o povo, devemos redimir
A terra, as minas, as plantas, os rios.
As montanhas e as planícies sem fim—
Toda, toda a extensão desses grandes estados verdes—
E fazer a América novamente!¹

Quando o Trem da Liberdade² atravessou os Estados Unidos, doze anos após a escrita desse poema, muitos afro-americanos se mostraram céticos em relação a ele. Entre eles, estava Hughes, que em um poema levantou questões sobre o projeto:

Eu espero que não haja nenhum Jim Crow no Trem da Liberdade
Nenhuma entrada dos fundos no Trem da Liberdade,
Nenhuma placa APENAS PARA PESSOAS DE COR no Trem da Liberdade
Nenhum PESSOAS BRANCAS APENAS no the Trem da Liberdade³

Para seu contentamento, com a administração Truman planejando tornar direitos civis uma de suas prioridades, visitas segregadas ao Trem não foram permitidas pelos seus organizadores. As visitas às cidades de Memphis e Birmingham no Tennessee e Alabama respectivamente acabaram canceladas quando as autoridades locais insistiram em visitas racialmente separadas. O Trem da Liberdade fez seu percurso sem grandes incidentes e foi celebrado na imprensa negra por, ainda que apenas temporariamente, ter rompido as paredes da segregação (FONER, 2016, p. 907). Mas, mesmo não tendo provocado turbulências, o desenvolvimento do projeto revelou algumas das fissuras que existiam na sociedade estadunidense do período. Considerada por muitos um período consensual, se existia algum real

consenso nos anos finais da década de 1940 e na década de 1950 nos Estados Unidos ele era, antes de tudo, um entre a sua elite branca. De outro modo, considerar esse um período de consenso implicaria negar as profundas divisões raciais e de classe que persistiam. Em termos do pertencimento nacional, dessas divisões, a racial foi a que mais impôs um desafio à retórica oficial do país. A construção narrativa da Guerra Fria como um conflito em que os Estados Unidos eram o bastião da liberdade entrava em forte dissonância com realidade da segregação racial que imperava institucionalmente no Sul do país. A existência de uma parcela significativa dos cidadãos norte-americanos que não desfrutavam plenamente de sua cidadania não se ajustava à compreensão que essa narrativa visava estabelecer.

Com o crescente destaque dos Estados Unidos nos assuntos internacionais e o aumento de vozes negras dissidentes, essa dissonância tornou-se grande demais para ser ignorada ou adequadamente contida pelo seu silenciamento. Como consequência, mesmo sem trazer consequências tão diretas no confronto geopolítico no exterior, o movimento dos direitos civis e suas reivindicações se tornaram um dos maiores dilemas políticos dos Estados Unidos durante a Guerra Fria. Seu potencial de desgaste na imagem nacional no exterior tornou-se uma fonte de pressão em favor de reformas em direitos civis, que, por sua vez, arriscavam fissurar o consenso interno entre a elite branca do país.

Muitos brancos não-anglos haviam se beneficiado da retórica pluralista usada pelo presidente Franklin D. Roosevelt. Contra a retórica da Primeira Guerra Mundial, que adotava a cultura anglo-saxã como norma nacional, Roosevelt promoveu uma aceitação da diversidade cultural como única de forma de alcançar alguma harmonia em uma sociedade heterogênea (FONER, 1998, p. 237). Entretanto, o significado desse pluralismo permaneceu ambivalente para a parcela não-branca da população dos Estados Unidos. De modo que, durante a Guerra Fria, enquanto o comunista estava fora da nação, independente de quem fosse, até o mais anglo-americano dos homens estaria fora de seus limites, o afro-americano até o mais leal existia nesse exato limite. Para ser incluído na história, era exigido que eles estivessem dentro da nação, mas, uma vez dentro dela, invisíveis. Nenhuma narrativa nacional parecia dar conta de sua presença, então ela era tornada uma não-presença: “Mantidos em um abraço tirânico dentro de uma sociedade democrática, os afro-americanos não puderam ser incorporados à narrativa inclusiva nem lançados além das fronteiras geográficas da nação.” (ENGELHARDT, 1995, p. 28). Pondo de lado historiadores negros, a história dos Estados Unidos foi escrita como se eles não existissem e sua experiência sem consequências. Mesmo no estudo da escravidão, longe de aparecerem como sujeitos, eles desapareciam como números dentro de um sistema socioeconômico abstrato (ENGELHARDT, 1995, p. 34).

A reconciliação pós-Guerra Civil evidencia isso com clareza. Ao passo em que não era possível consenso em uma interpretação triunfalista da guerra entre brancos do Norte e do Sul, uma narrativa de perdão pôde unir os dois lados. “Sou um verdadeiro americano e não desejo reter nenhuma relíquia como um triunfo de americanos sobre americanos” escreveu um capitão sulista que desejava devolver a espada de um tenente unionista capturada pelos confederados durante a guerra (KAMMEN, 1991, p. 107). Ao invés de cerimônias de vitória e triunfo, seriam feitas cerimônias de reconciliação, das quais veteranos negros eram geralmente excluídos. Pois, tal como a memória da escravidão e da emancipação, a memória dos soldados negros que lutaram por sua liberdade não se encaixava bem em uma cultura que abraçava um Sul romantizado de volta ao rebanho nacional (BLIGHT, 2000, p. 120). Para o consenso regional entre brancos ser construído, os elementos de discórdia precisavam ser postos de lado, o que incluía a presença negra, escrava ou livre. Como uma história de tragédia familiar, ela seria uma entre brancos. Desse modo, “a guerra foi lembrada principalmente como uma tragédia que levou a uma maior unidade e coesão nacional [...]” e não como uma “crise aterradora de uma nação profundamente dividida sobre escravidão, raça, definições concorrentes de trabalho, liberdade, economia política e o futuro do Oeste” (BLIGHT, 1993, p. 403).

Essa reconciliação não implicou, contudo, no completo desaparecimento das discordâncias regionais entre brancos. O ressentimento entre antigos inimigos não foi plenamente superado.⁴ Mas esses limites ao sentimento de reunião familiar não envolviam o destino dos afro-americanos após o conflito. Com a abolição, o principal fator de desunião do país acabou e, mesmo que razões para discórdias não tenham desaparecido inteiramente, o fim da Guerra Civil forneceu um centro de vida nacional para os Estados Unidos (GRANT, 2014, p. 201). Mostrando como a emancipação promoveu uma solidificação da consciência nacional entre brancos às expensas dos afro-americanos, que permaneceram, a despeito da vitória da União, desunidos do corpo da nação por um sistema de segregação.

Entretanto, a percepção da semelhança entre as leis raciais da Alemanha nazista e os códigos segregacionistas sustentados pelas leis Jim Crow no Sul dos Estados Unidos produziu uma brecha no consenso que sustentava a segregação racial e essa invisibilização. Soldados negros descobriram modos alternativos de vida fora dos Estados Unidos e, por meio de sua experiência militar, aprenderam não apenas a se organizar e lutar, mas também, como soldados da democracia, se convenceram de que tinham direitos às liberdades pelas quais eles derramaram sangue. Era essa reivindicação que estava por trás da campanha do Duplo V, organizada por afro-americanos como sua racionalidade para apoiar uma vitória contra a ameaça fascista no exterior e outra contra Jim Crow domesticamente (LUCKS, 2014, p. 16). A

Segunda Guerra Mundial ressaltou, assim, as discrepâncias entre a retórica do país e a realidade nacional em relação à raça, impulsionando mudanças na consciência negra e correspondentes mudanças na ideologia e nas prioridades de liberais brancos. A contraposição entre os valores nacionais dos Estados Unidos e os da Alemanha de Hitler fez crescer a percepção da significância da injustiça racial e dos direitos civis (SLOTKIN, 1992, p. 320 e 322). Algo que só iria crescer com a Guerra Fria; como nos diz Eric Foner (1998, p. 267): “Para muitos americanos negros, a fronteira entre os mundos livre e não-livre parecia percorrer a linha de cor, não a cortina de ferro.”

“Eu quero a própria Liberdade, não um Trem da Liberdade” afirmou o cantor e ator afro-americano Paul Robeson (apud Foner, 1998, p. 250). Não era o passado de vitoriosas lutas pela liberdade contidas em seus documentos que ele desejava, ou a certeza de vitória sobre o comunismo. Ele deseja uma vitória futura, mas não aquela prometida pelo Trem, e não porque seu passado é recheado de vitórias, mas porque o é de derrotas insuportáveis. Esse é um dos sentidos que Hughes expressa nos versos que iniciam este artigo. Como Hughes em sua poesia, o movimento negro buscou injetar realidade ao sofrimento e a derrota dela esvaziados na triunfalista narrativa oficial dos Estados Unidos. Como nos diz belamente Saidiya Hartman, “Lágrimas e decepção criam uma abertura para contra-história, uma história escrita contra a narrativa do progresso” (HARTMAN, 2002, p. 769). Rememorando o sofrimento e os combates esquecidos, a contra-narrativa construída pelo movimento dos direitos civis irrompe como turbulência na história-progresso dos Estados Unidos, tal como a pedra que atirada ao lago forma convulsões na homogeneidade da água. Essa crescente visibilidade que é dada ao seu sofrimento se torna um problema que não pode mais ser silenciado por uma reconciliação entre brancos.

Logo, a luta pelos direitos civis colocou a ideologia da Guerra Fria em uma difícil posição. Suas reivindicações destacaram uma realidade embaraçosa demais para uma nação que se apresentava como a principal combatente da liberdade no mundo, levando muitos a acreditarem que o credo nacional permaneceria comprometido enquanto a segregação vigorasse. As certezas que fundamentavam a narrativa nacional pareciam ameaçar desmoronar frente a essa realidade. Quem representava o bem e quem representava o mal no mundo bipolar já não pareciam mais tão evidentes. E o uso de metáforas amplamente utilizadas como a da “escravidão” para descrever o sistema político do inimigo ganhava ares de ambivalência. Com efeito, uma possível conexão com o próprio passado escravocrata dos Estados Unidos, ou com seu então presente segregacionista não seria feita. Mas continuar a usá-la para descrever o campo adversário já não parecia mais tão fácil frente à realidade de suas relações raciais. Seu

uso poderia adquirir facilmente a pecha de hipocrisia. Na famosa frase de Muhammad Ali: “Nenhum vietnamita já me chamou de crioulo.” Consequentemente, em um contexto em que a propaganda ideológica era de suma importância, a segregação se tornou não apenas um problema político, como também um problema narrativo: se ser estadunidense é ser livre, o negro não era livre, ou ele não era um estadunidense? Existe uma parcela de sua população que não é livre, ou existe uma população estrangeira vivendo em suas fronteiras sob leis tirânicas? Os Estados Unidos são realmente livres?

O dilema da Guerra Fria e a luta pelo Sonho Americano

Em junho de 1947, consciente dessas contradições, o presidente Truman concordou em discursar na conferência anual do NAACP (Associação Nacional para o Progresso de Pessoas de Cor), a maior e mais antiga organização de direitos civis do país. Em um pronunciamento proferido nacionalmente do Memorial Lincoln em Washington, o primeiro feito por um presidente ao NAACP, Truman buscou deixar claro como a causa nacional dos Estados Unidos no exterior não poderia prevalecer a menos que eles endereçassem suas relações raciais: “Eventos recentes nos Estados Unidos e no exterior nos fizeram perceber que hoje é mais importante do que nunca garantir que todos os americanos desfrutem desses direitos. Quando digo todos os americanos, quero dizer todos os americanos.” Os acontecimentos mundiais não poderiam se não influenciar a disposição política aos direitos civis. Proferido apenas poucos meses após a promulgação da Doutrina Truman, que estabeleceu a política de contenção contra o comunismo, esse discurso demonstrou como o apoio do executivo a avanços na reestruturação das relações raciais estaria subordinado em larga medida à dinâmica da Guerra Fria. O que não implica afirmar que não havia outros cálculos políticos em jogo.

A migração de afro-americanos para fora do Sul tornou o eleitorado negro uma parte importante da coalização do Partido Democrata. Em algumas regiões, seu voto poderia ser a diferença entre vitória e derrota. Contudo, muitos brancos no Norte ainda não haviam abraçado inteiramente a causa da justiça racial e no Sul, onde a maioria dos afro-americanos ainda vivia, praticamente todos os brancos eram seus opositores (PATTERSON, 1997, p. 15). Existia um risco envolvido nesse cálculo, dado que também havia uma importante ala sulista no partido. Nesse sentido, a Guerra Fria pesou em tornar os direitos civis um problema doméstico crucial, apesar dos riscos políticos implicados. Como colocou Truman: “Liberdade não é uma lição fácil de ensinar, nem uma causa fácil de vender, a pessoas assoladas por todo tipo de privação. Elas podem se render à falsa segurança oferecida de forma tentadora por regimes totalitários, a menos que possamos provar a superioridade da democracia.” Em um período de

descolonização, em que ambas as superpotências disputavam para influenciar os destinos das novas nações, a existência de Jim Crow, criado nem tanto para separar as raças, quanto para afirmar a supremacia branca, tornava a promessa democrática dos Estados Unidos na Guerra Fria vazia. Da perspectiva desses países, principalmente os africanos, a realidade de suas leis discriminatórias não fazia jus à sua bela retórica democrática.

Nesse discurso, Truman buscou muito mais do que apenas certificar seu apoio moral aos direitos civis, ele almejou enquadrá-los dentro da própria missão nacional: “Devemos e garantiremos os direitos civis de todos os nossos cidadãos. Nunca antes havia sido tão urgente ação hábil e vigorosa para nos aproximarmos de nosso ideal.”⁵ O senso de destino nacional do país seria influenciado pela causa afro-americana certamente, mas o cálculo político para tentar balancear as necessidades da política externa com conveniências eleitorais ainda era bastante delicado.

Na Convenção Nacional Democrata de 1948, Truman deu apoio a uma plataforma de direitos civis tão vaga que levou a protestos da ala liberal do partido. Em face da rebelião, ele mudou sua posição e, buscando prevenir a perda do voto negro no Norte, ele assinou uma ordem executiva que estipulou “oportunidade igualitária” nas Forças Armadas, mas evitou uma explícita linguagem de dessegregação mandatória (LUCKS, 2014, p. 25) (PATTERSON, 1997, p. 150). Mas o cálculo era, de fato, de difícil manejo; sua adoção de uma plataforma mais liberal de direitos civis provocou uma debandada de delegados do Alabama e do Mississippi da convenção (PATTERSON, 1997, p. 151). Em pouco tempo, eles formaram o Partido Democrata dos Direitos dos Estados e nomearam o governador da Carolina do Sul Strom Thurmond para a corrida presidencial. Ainda que sua plataforma pedisse por uma total segregação das raças, o governador negou acusações de racismo. Segundo ele, o que estava em jogo era liberdade, a liberdade dos estados. A política de Truman de estender o poder federal sobre o Sul iria, acusou Thurmond, tornar os Estados Unidos um estado hitlerista (FONER, 2016, p. 926). Nesse sentido, transformar os direitos civis em parte da causa nacional inevitavelmente despertava o ressentimento sulista e sua identidade regional contra a “agressão” de Washington, arriscando a fidelidade democrata do Sul.

Por outro lado, a adesão à causa da justiça racial trouxe uma parcela importante do eleitorado para o partido e garantiu que um movimento de fortes potenciais contestatórios gravitasse em direção da causa nacional contra o comunismo. Afinal, ao buscar fazer esse enquadramento, o discurso de Truman não almejava apenas convencer a parcela branca da nação a aderir à defesa dos direitos civis, mas também engajar os movimentos dos direitos civis em favor da política da Guerra Fria: “Com essas cartas nobres para nos guiar, e com fé em

nossos corações, tornaremos nossa terra um lar mais feliz para nosso povo, um símbolo de esperança para todos os homens e uma rocha de segurança em um mundo conturbado.”⁶ Pela adesão comum as “cartas” (a Declaração de Independência, a Constituição e a Proclamação de Emancipação, ao ideal nacional portanto) ele constitui uma cadeia de equivalência, na qual a causa da justiça racial (tornar nossa terra um lugar mais feliz para nosso povo) e a causa nacional na Guerra Fria (torná-la uma rocha de segurança para um mundo turbulento) são articuladas.⁷ Desse modo, construindo ambas em harmonia com os ideais da nação e promovendo seus interesses, ele diminui seus significados particulares, fazendo com que o interesse de uma apareça como o interesse da outra, uma equivalência em sua defesa conjunta.

Seguindo os fundamentos dessa construção discursiva e buscando garantir o contínuo apoio da presidência, a NAACP passou a prescrever os preceitos ideológicos da Guerra Fria. A partir de então, “[...] o establishment político afro-americano lutaria por direitos civis dentro dos parâmetros estreitos da Guerra Fria.” (LUCKS, 2014, p. 27). Isso exemplifica o resultado da estratégia inclusiva para lidar com contestações internas. Em contraposição à estratégia de exclusão, caracterizada pela repressão na forma da lei para forçar uma conformidade nacional, melhor exemplificada pelo macarthismo, essa política de tolerância foi um modo de mobilizar os agrupamentos domésticos em coalizção contra o comunismo, alargando os limites da narrativa nacional (ENGELHARDT, 1995, p. 100). Como resultado, a conexão internacionalista do movimento entre lutar contra o racismo domesticamente e uma firme postura anti-imperialista no exterior, a cooperação pacífica com os soviéticos e seus compromissos por justiça econômica seriam severamente suavizados ou inteiramente abandonados.

Não podemos, contudo, tomar essa inserção aos interesses dos grupos políticos hegemônicos dos Estados Unidos como um exemplo de passividade por parte do movimento dos direitos civis. De fato, o movimento teve suas dimensões mais radicais abrandadas nesse processo, porém a ligação entre direitos civis e Guerra Fria emergiu em larga medida de uma estratégia do próprio movimento de enfatizar as discrepâncias entre a imagem dos Estados Unidos como líderes do Mundo Livre e a realidade das relações raciais no país. Apontando essas contradições, grupos como a NAACP conseguiram tornar sua causa um fator dentro da questão de maior relevância política daqueles anos, a Guerra Fria, dando ainda maior legitimidade e urgência aos direitos civis (FOUSEK, 2000, pp. 135-136). Havia, portanto, uma avaliação pragmática e concessões de ambos os lados, liberais brancos e movimento negro, no reconhecimento muito de que eram necessárias reformas em direitos civis para que o país estivesse em conformidade com sua retórica e ideais nobres.

A eleição de 1948 evidenciou nitidamente essa nova postura. Os líderes da NAACP, ainda que por muito tempo tivessem desconfiado de Truman e celebrado o ex-vice-presidente Henry Wallace como o mais antirracista dos democratas, apoiaram o presidente e buscaram silenciar qualquer apoio a Wallace e seu recém fundado Partido Progressista dentro da organização (BERG, 2007, p. 86). Eles sabiam que Wallace não tinha chances de vitória e temiam cortar seu acesso ao poder e influência se o apoiassem. Assim como Truman, eles também faziam um cálculo político. Logo, com o reconhecimento explícito pelo presidente de que o fim da discriminação era interesse dos Estados Unidos, eles abraçaram a retórica da Guerra Fria para avançar seus próprios objetivos.⁸ Nomes proeminentes entre a liderança negra como Paul Robeson e W. E. B. Du Bois se tonaram, por outro lado, críticos ardorosos da política externa do país e apoiaram Wallace como um necessário voto de protesto, porém a maioria aceitou o raciocínio desse cálculo pragmático (FONER, 1998, p. 258 e 286). No dia da eleição, grande parte dos eleitores negros também pareceu concordar com ele. A despeito das simpáticas que pudessem ter por Wallace, em torno de 70% deles haviam votado em Truman, o ajudando a vencer em estados sem os quais ele certamente teria perdido o pleito nacional, enquanto apenas 10% votaram no ex-vice-presidente (BERG, 2007, p. 87). Logo, a assimilação dos direitos civis pela ideologia da Guerra Fria sedimentou seu poder hegemônico e neutralizou no processo os elementos mais radicais e críticos desse movimento, mais notadamente a ligação entre a luta contra Jim Crow e um compromisso anti-imperialista no Terceiro Mundo.

Em meio ao ambiente de histeria do macarthismo, a NAACP implementou medidas contra infiltração comunista e, na sua convenção de 1950, a organização aprovou uma resolução anticomunista (LUCKS, 2014, p. 29). Como uma minoria que já era vista com suspeita, a parcela negra da população era mais suscetível à repressão anticomunista. Radicais negros estrangeiros como C. L. R. James e Claudia Jones seriam expulsos do país depois de meses de encarceramento (LUCKS, 2014, p. 31). Mas a repressão também não deixou de atingir afro-americanos como Robeson e Du Bois. O legendário fundador da NAACP não recebeu apoio da organização quando ele foi acusado de não se registrar como um agente estrangeiro da União Soviética pelo seu envolvimento com o Centro de Informação da Paz, uma organização pacifista que defendia a abolição das armas nucleares. Já Robeson, por suas críticas à política externa, teve seu passaporte revogado pelo Departamento de Estado, o impedindo de trabalhar no estrangeiro. Assim como Du Bois, ele foi abandonado por grande parte da imprensa e da liderança afro-americana. Enquanto Du Bois seria, mesmo no auge da histeria, inocentado do que eram acusações claramente absurdas, Robeson foi severamente impactado, emocionalmente e financeiramente, nunca tendo se recuperado por completo (LUCKS, 2014, p. 30). Apesar disso,

acusações de que o movimento dos direitos civis não eram nada mais que peões do comunismo continuaram.

Durante a eleição, Thurmond já havia feito uma conexão entre direitos civis e o comunismo. Segundo ele, o Partido Democrata havia sido capturado pela infiltração de radicais e subversivos e a plataforma de direitos civis de Truman tinha origem na ideologia comunista (PATTERSON, 1997, p. 157). Durante o macarthismo, a adesão da NAACP aos preceitos da Guerra Fria não impediu que ela continuasse sendo acusada de ser dominada por comunistas, ao mesmo tempo em que não garantiu que Truman fizesse um ataque decisivo contra a segregação. Ele estava preocupado com a percepção internacional dos Estados Unidos, mas não estava disposto a ir muito mais longe do que a opinião pública achava aceitável em termos de reformas (LUCKS, 2014, p. 29). Isso ficou claro nas eleições de 1952, quando, para evitar mais uma revolta sulista, o partido escolheu Adlai Stevenson, que tinha pouco interesse em direitos civis, encarados por ele como uma questão a ser resolvida pelos estados, como seu candidato e o senador segregacionista do Alabama John Sparkman como seu vice (BORSTELMANN, 2001, p. 90).

A assimilação dos direitos civis pela ideologia da Guerra Fria tinha limites que perduraram até a presidência de Lyndon Johnson. Por serem diferentes, a política da Guerra Fria e os direitos civis podiam ser articulados, mas a relação de antagonismo entre esse último e a ala segregacionista do Partido Democrata inviabilizava a construção de uma cadeia de equivalência entre os três.⁹ Os seus discursos e interesses eram, afinal, baseados na negação um do outro. De modo que a assimilação dos interesses do movimento dos direitos civis seria regulada por um cálculo político entre pressões externas e internas. Ainda que tenha incentivado o diálogo pela causa afro-americana, no fim, Truman fez um avanço tímido na área e a importância dada em 1948 aos direitos civis seria perdida, eclipsada pela relevância adquirida pela Guerra da Coreia e a Ameaça Vermelha no país (PATTERSON, 1997, p. 255). Mas, diante do medo da paranoia e repressão macarthistas, o cálculo pragmático da NAACP e sua consequente adesão à ideologia da Guerra Fria permaneceram mesmo com a diminuição do compromisso pela justiça racial.

Entretanto, a pressão externa permaneceu durante o governo do republicano Dwight Eisenhower. Especialmente embaraçosos foram episódios em que representantes estrangeiros de pele escura eram negados serviços em restaurantes em Washington ou mesmo vítimas de assédio. O surgimento de novos estados africanos e o uso da segregação pelos soviéticos em sua propaganda também eram levados em consideração (LEUCHTENBURG, 2001, p. 332). A despeito disso, o presidente não foi emocionalmente, nem intelectualmente em favor de

combater a segregação. Seu conservadorismo o tornou particularmente não receptivo a intervenções federais no Sul, mesmo que fossem para proteger direitos constitucionais de cidadãos afro-americanos. Além disso, ele sabia que seu partido havia feito conquistas no Sul na eleição de 1952 e não desejava sabotar perspectivas futuras na região (LEUCHTENBURG, 2001, p. 361). Quando a Suprema Corte declarou a segregação de raças em escolas públicas inconstitucional no caso *Brown v. Board of Education* ele agiu para tornar efetiva a decisão judicial dentro do Distrito de Columbia, onde a autoridade federal era indiscutível. Para além desses parâmetros, contudo, Eisenhower se recusava a ultrapassar.

Ao seu ver, legislações não eram efetivas para resolver o que deveria ser endereçado com o apelo à razão. Quando a Corte determinou a dessegregação mandatória em todas as escolas, o presidente não agiu como ele havia feito em Columbia. Com o que parecia ser um consentimento implícito de sua parte, supremacistas brancos se sentiram livres para impedir qualquer processo de dessegregação, usando a força e a violência se necessários. E novamente, Eisenhower se recusou a agir (LEUCHTENBURG, 2001, pp. 362-363). Sua inação chegou ao fim quando em Little Rock no Arkansas a Central High School decidiu obedecer às ordens judiciais admitindo nove estudantes negros. Em resposta, o governador Orval Faubus despachou a Guarda Nacional do estado para barrar a entrada dos novos alunos na escola. Fotos de uma das estudantes cercada por mulheres brancas com rostos contorcidos em ódio circularam no exterior, causando intensa indignação (LEUCHTENBURG, 2001, p. 364). Com o crescimento das hostilidades e críticas à sua paralisia, Eisenhower finalmente agiu, naquilo que seu Chefe de Gabinete afirmou ter sido, na perspectiva do presidente, o ato mais repugnante cometido por ele em seus oito anos na Casa Branca. Ele enviou 1100 homens das Forças Armadas e federalizou a Guarda Nacional do Arkansas para assegurar a entrada pacífica dos estudantes nos prédios da instituição escolar, porém ele tomou essa iniciativa não como um defensor da dessegregação, mas como comandante-em-chefe do país (PATTERSON, 1997, p. 415).

Em pronunciamento em rádio e televisão, o presidente buscou sustentar o envio de tropas federais apelando para argumentos de ordem jurídica, e não morais em defesa dos direitos dos estudantes: “O interesse da nação no cumprimento adequado dos requisitos da lei não pode ceder à oposição e manifestações de algumas poucas pessoas.” Em lugar da ênfase no direito igualitário de todos os cidadãos como estando em sintonia com os interesses nacionais dos Estados Unidos, tal qual Truman havia feito, ele destacou a obediência às decisões da Corte. “Uma base do nosso modo de vida americano é o respeito nacional pela lei.”¹⁰ Discordando ou concordando com a lei, cabia a todos os norte-americanos segui-la. A assimilação dos interesses

dos direitos civis desaparece e é substituída por uma tentativa de racionalizar suas ações como aquelas de um agente neutro em uma disputa que não lhe cabe. Sua neutralidade só lhe garantiu ataques dos dois lados, com segregacionistas traçando comparações do envio de soldados com a Alemanha nazista e a infâmia de Pearl Harbor. Já defensores dos direitos civis criticaram a indecisão demonstrada por ele e o acusaram de, como consequência, incentivar ações de extremistas e manchar a imagem do país no exterior (PATTERSON, 1997, p. 415). O próprio Eisenhower mencionou o impacto da situação em Little Rock no prestígio do país em meio a Guerra Fria, porém ele se absteve de prescrever uma defesa da causa da justiça racial como resposta, se limitando apenas a apoiar um necessário cumprimento da lei. Mostrando como ele se recusaria a fazer qualquer avanço na área seja por ações efetivas, ou mesmo apenas através de um claro posicionamento moral em favor dos direitos civis. Até o fim de sua presidência, ele não se dispôs a adotar qualquer posição que pudesse implicar um compromisso federal em intervir no Sul.

Em 1959, na Conferência Nacional dos Direitos Civis, ele novamente destacou o peso da Guerra Fria: “À medida que alcançamos um melhor nível de igualdade de oportunidades neste país, nosso prestígio e liderança nacionais são aprimorados.” Entretanto, seu compromisso permaneceu extremamente limitado: “O importante é que avancemos, que avancemos. Isso não significa necessariamente revolução. Na minha mente, isso significa evolução.”¹¹ Em meio a violência racial e ao visível desrespeito aos direitos constitucionais dos afro-americanos, Eisenhower ofereceu palavras vazias sobre evolução e gradual mudança no pensamento das pessoas por apelo à razão. Para buscar superar a injustiça sob a qual viviam milhares de afro-americanos, os Estados Unidos não encontrariam nenhuma liderança moral em seu presidente. Seriam necessários um novo presidente e uma mudança nas táticas de luta do movimento negro para que um real avanço contra a segregação ocorresse.

Em seu Discurso de Posse, John Kennedy não fez uma única menção aos direitos civis; ele foi completamente dedicado a questões externas, refletindo sua real preocupação como candidato e depois presidente ter sido a Guerra Fria. Com o crescimento de ações mais diretas por justiça racial, contudo, essa preocupação se materializou em favor dos direitos civis e em uma resposta mais incisiva que aquela dada por seus antecessores. A desarmonia doméstica e a imagem ferida dos Estados Unidos no estrangeiro o forçaram a isso. Nessas circunstâncias, administração Kennedy via a luta contra o racismo como algo a ser manejado, mais do que propriamente incentivado e defendido com vigor (LEUCHTENBURG, 2001, pp. 401-402). Nesse sentido: “A principal preocupação de Kennedy sobre o movimento dos direitos civis era

controlá-lo: moderar suas táticas, canalizar suas demandas e limitar a instabilidade social que provocou no Sul” (BORSTELMANN, 2001, p. 158).

Uma vez na Casa Branca, Kennedy voltou atrás em suas promessas de campanha em relação a direitos civis por temer alienar o voto sulista no Congresso em outras medidas que ele considerava mais importantes (PATTERSON, 1997, p. 474). Mesmo quando os democratas dominavam o legislativo, existia uma informal coalização conservadora bipartidária que obstruía novos avanços em questões sociais, requerendo para tanto uma união entre republicanos moderados e democratas liberais. Logo, tal como haviam feito no passado, por mais que falassem de “agressão federal”, congressistas sulistas continuaram tornando o governo federal refém de um cálculo político arriscado. Desse modo, o Departamento de Justiça buscou encorajar ativistas no Sul a abandonar marchas contra Jim Crow e se concentrar em registrar eleitores negros, mas essas tentativas eram frustradas, até mesmo por atos de violência (LEUCHTENBURG, 2001, p. 403). Por mais que Kennedy desejasse evitar turbulências, elas eram criadas continuamente por atividades dos direitos civis, frustrados demais para esperar pacientes pelo amolecimento dos corações de supremacistas brancos, o obrigando a agir, mesmo que a contragosto e tardiamente.

O primeiro grande teste de Kennedy veio quando James Meredith, um veterano negro da Força Aérea, conseguiu uma ordem judicial que forçava a Universidade do Mississippi a admiti-lo. Três vezes sua entrada foi barrada por forças enviadas pelo governador Ross Barnett; na quarta, Kennedy despachou centenas de tropas federais e federalizou a Guarda Nacional do Mississippi. Em seu discurso sobre o evento ele lançou um apelo para que todos lembrassem da causa nacional no exterior: “Os olhos da nação e de todo o mundo estão sobre você e sobre todos nós.” Entretanto, ele não iria tão longe quanto Eisenhower; seus argumentos para defender suas ações também foram baseados unicamente em uma defesa da observância da lei: “pois nossa nação se baseia no princípio de que a observância da lei é a eterna salvaguarda da liberdade e o desafio à lei é o caminho mais seguro para a tirania. [...] os americanos são livres, em suma, de discordar da lei, mas não de desobedecê-la.”¹² O presidente mostrou sua disposição em agir pela defesa de ordens da Corte e afirmou essa defesa como em conformidade com os interesses da nação no exterior, porém não se dispôs a explicitamente abraçar a causa da justiça racial como uma causa nacional, limitando-se a defender suas decisões como em cumprimento às suas tarefas constitucionais como comandante-em-chefe. Mas, ao contrário de seu antecessor, Kennedy não pôde contar com a histeria da ameaça comunista para silenciar o apelo pelos direitos civis. As possibilidades de contestação e dissensão políticas já não eram mais tão limitadas para assegurar a complacência do movimento negro.

Com a integração no Mississippi, o Alabama se tornou o único estado em que estudantes negros e brancos estudavam segregados (LEUCHTENBURG, 2001, p. 404). E seu governador, George Wallace deixou claro em seu Discurso de Posse que o estado permaneceria assim: “Eu traço a linha no pó e jogo a manopla diante dos pés da tirania e digo segregação agora, segregação amanhã, segregação para sempre.” O Alabama resistiria às ações tirânicas e seria ele mesmo um bastião da liberdade, que, uma vez purgado da agressão externa, seria capaz de “viva uma vida plena e útil e em absoluta liberdade de todo medo. Então poderemos desfrutar de toda a riqueza do Grande Sonho Americano.” O surgimento da disputa pela segregação foi também travado pelo significado mesmo do ideal nacional dos Estados Unidos. Se a Confederação se utilizou da simbologia nacional para legitimar sua secessão, não seria diferente para os segregacionistas no Sul. Mesmo que enfatizassem sua identidade regional, eles se apresentavam como defendendo uma missão inscrita nos próprios ideais nacionais. A imagem da tirania era então deslocada de seu uso na Guerra Fria contra o comunismo para construir a imagem da interferência do poder federal na região, comparado, como já vimos, aos antigos tirânicos inimigos do país, o Terceiro Reich e mesmo ao presente inimigo comunista. Segundo o governador, a dessegregação não seria nada mais que a experiência comunista se infiltrando no país: “Esta é a grande liberdade de nossos pais fundadores americanos... mas, se nos misturarmos em uma única unidade como defendida pelos filósofos comunistas... então o enriquecimento de nossas vidas... a liberdade para nosso desenvolvimento... desaparecerá para sempre.”¹³ Mas Wallace não era o único a falar de ideais nacionais e o Sonho Americano.

Com o impacto do macarthismo sobre a esquerda negra e a concentração exclusiva em batalhas legais pela NAACP, o movimento pelos direitos civis tornou-se necessitado de novas táticas e ele as encontraria na capacidade organizativa da igreja negra sulista (FONER, 2016, p. 969). Em 1963, a SCLC (Conferência da Liderança Cristã do Sul) colocou em prática sua estratégia de militância não-violenta contra a segregação em Birmingham no Alabama. Uma cidadela para a supremacia branca, a cidade era violenta até mesmo para os termos do Sul. Isso não impediu a organização de grandes manifestações, que acabaram recebidas, como se era esperado, com grande violência. As imagens televisionadas de jovens sendo atacados com cassetetes, mangueiras de água de alta pressão e cães policiais produziram uma onda de revolta no país e no mundo. A campanha na cidade acabou sendo vitoriosa e a cidade foi dessegregada, se tornando um símbolo de determinação para o movimento e um catalisador para novas mobilizações. Da mesma forma, campanha vitoriosa também contribuiu muito para o crescimento da reputação do presidente da SCLC, o reverendo Martin Luther King Jr. (FONER, 2016, p. 987).

Enquanto estava preso por violar o banimento de protestos, King escreveu a Carta de uma prisão em Birmingham, na qual ele, podemos dizer, sumarizou uma apropriação radical e crítica da mitologia nacional dos Estados Unidos pela causa da justiça racial: “Alcançaremos o objetivo da liberdade em Birmingham e em todo o país, porque o objetivo da América é a liberdade. Por mais fustigados e desprezados que possamos estar, nosso destino está ligado ao destino da América.” Logo, mais do que apenas reivindicar os ideais de liberdade dos Estados Unidos, ele fundia a experiência histórica afro-americana com aquela da nação:

Antes de os peregrinos desembarcarem em Plymouth, estávamos aqui. Antes que a pena de Jefferson gravasse as palavras majestosas da Declaração de Independência nas páginas da história, estávamos aqui. [...] Ganharemos nossa liberdade, porque a herança sagrada de nossa nação e a eterna vontade de Deus estão incorporadas em nossas demandas ecoantes.¹⁴

Apropriando-se dos valores nacionais, King Jr. apelava para a consciência branca da nação, se apresentando como um patriota, que compartilhava o mesmo vocabulário que eles. Essa demonstração de devoção aos valores nacionais foi marca de sua oratória, que se tornou paradigmático de uma parcela do movimento que afirmava lutar em conformidade com a promessa que os Estados Unidos representavam, apenas clamando seu negado direito por ela. Em agosto de 1963, alguns meses após a campanha em Birmingham, no espírito do centenário da Proclamação de Emancipação, a Marcha sobre Washington reuniu em torno de 250.000 pessoas, brancos e negros. Durante o evento, e em frente ao Memorial Lincoln, King Jr. expressou esse exato tom em seu mais famoso discurso, “Eu tenho um Sonho”.

Digo a vocês hoje, meus amigos, que, apesar das dificuldades e frustrações do momento, ainda tenho um sonho. É um sonho profundamente enraizado no sonho americano. Eu tenho um sonho que um dia esta nação se levantará e viverá o verdadeiro significado de seu credo: “Consideramos essas verdades autoevidentes: que todos os homens são criados iguais.”¹⁵

Assim como Hughes em seu poema, ele fazia a sua reivindicação pelo Sonho Americano. Ele clamava seu direito por ele! Não há dúvidas de que os direitos autoevidentes dos quais Thomas Jefferson falava em documentos como a Declaração de Independência se referiam aos direitos de um homem (e esse é o gênero) universal branco. Porém, havia margem para uma reivindicação verdadeiramente universal pela liberdade e por uma inserção plena do afro-americano dentro da nação.

Como os abolicionistas e socialistas antes deles, os ativistas dos direitos civis, buscaram identificar símbolos nacionais com sua causa contestatória. Essa identificação esteve presente

em seus slogans, faixas e discursos, e mesmo simplesmente sentando em torno do Sino da Liberdade, um reverenciado monumento nacional, para apoiar o direito ao voto no Sul (FONER, 1998, p. 278). Nesse sentido, a oratória de King Jr. não era nova. A própria igreja negra nos Estados Unidos já expressava essa linguagem. Com o movimento dos direitos civis, os ideais nacionais tomariam uma forma militante contra os males sociais do país. Mas a força que King adquiriu como principal líder e símbolo do movimento potencializou seu discurso, de forma que os diversos usos desse vocabulário encontraram nele um corpo mais coerente e uniforme. Como líder da Conferência da Liderança Cristã do Sul, ele se tornaria uma liderança moral para os direitos civis, “uma força motriz por trás do apelo dos americanos negros por justiça e um intérprete articulado de sua missão na sociedade americana” (CHERRY, 1998, pp. 308-309).

Os eventos em Birmingham despertaram a parcela branca da população no Norte, que, até então, estava demasiadamente passiva e indiferente aos direitos civis. A consciência nacional branca, então focada quase exclusivamente na Guerra Fria, descolocou suas preocupações para os acontecimentos no Sul. A violência no Alabama forçou uma radical mudança de postura da parte do presidente. A contradição patente entre a propaganda no país no exterior e as imagens de manifestantes pacíficos atacados brutalmente pela polícia era gritante demais. Ele sabia que não havia como manter a imagem nacional na Guerra Fria com a existência de um sistema de racismo institucionalizado no Sul. Ele também temia o aumento da violência se ele nada fizesse e, acima de tudo, temia que seu governo perdesse controle sobre a dinâmica dos protestos. Ele não desejava ser levado pelos acontecimentos, mas liderá-los (PATTERSON, 1997, pp. 480-481). Havia aqui um claro desejo por um maior controle da presidência sobre o significado nacional da causa por justiça racial, tal qual o controle que ela exercia sobre o significado da causa nacional na Guerra Fria.

Por essas razões, Kennedy começou preparativos para uma Lei dos Direitos Civis. Em junho, após forçar George Wallace a ver paralisado as palavras de sua posse esvaziadas pela intervenção federal em favor da dessegregação na Universidade Estadual do Alabama, ele tomou a oportunidade para se posicionar sobre os direitos civis de um modo como ele nunca havia feito até então (BORSTELMANN, 2001, p. 161). Segundo o presidente, os Estados Unidos se defrontavam com “uma crise moral como um país e como um povo” A cautela demonstrada por ele e seu antecessor desaparece e é substituída por um patente apoio a causa da justiça racial:

Pregamos liberdade em todo o mundo, e nós somos resolutos nisso, e valorizamos nossa liberdade aqui em casa, mas devemos dizer ao mundo, e

muito mais importante, um ao outro que esta é a terra dos livres, exceto para os negros; que não temos cidadãos de segunda classe, exceto os negros; que não temos sistema de classe ou de castas, nem guetos, nem raça mestra, exceto com relação aos negros?

O sentido da crise moral fica claro. Como poderiam os Estados Unidos esperar liderar o Mundo Livre quando os direitos de uma parcela de sua população eram pisoteados pelas forças públicas que deveriam protegê-los? A nação não compactuava com essas ações em qualquer nível, longe disso: “Esta nação foi fundada por homens de muitas nações e origens. Foi fundada no princípio de que todos os homens são criados iguais e que os direitos de todo homem são diminuídos quando os direitos de um homem são ameaçados.” Dando ênfase à dimensão civil do nacionalismo dos Estados Unidos, ele declara nulas quaisquer construções racializadas do pertencimento nacional como queriam segregacionistas como Wallace. Do mesmo modo que King, ele buscava extrapolar a linha de cor, declarando que a experiência negra era parte constitutiva da história nacional e da multiplicidade que compunha os Estados Unidos. Desse modo, ele afirma: “quando os americanos são enviados para o Vietnã ou Berlim Ocidental, não pedimos apenas brancos. Deveria ser possível, portanto, estudantes americanos de qualquer cor frequentarem qualquer instituição pública que escolherem, sem precisar ser protegidos por tropas.” Se soldados ambos negros e brancos participam conjuntamente das tropas que protegem a fronteira da liberdade diante da “cortina de ferro”, como poderiam os Estados Unidos permitir que em seu próprio solo seus cidadãos fossem separados pela sua cor e privilegiados pela branquidão de sua pele? Em conformidade com a mítica da guerra, muito cara à imaginação nacional dos Estados Unidos, o pertencimento dos afro-americanos na nação é garantido pelo seu patriótico serviço militar, uma retórica que o movimento dos direitos civis também fez uso. Durante a Guerra da Coreia, a NAACP não apenas publicizou a participação de soldados negros no conflito, mas também a incentivou (LUCKS, 2014, p. 34). Em vista disso, com essas palavras, Kennedy conectou sem meios termos a luta pela justiça racial com a nação, pois ela “por todas as suas esperanças e todas as suas glórias, não será totalmente livre até que todos os seus cidadãos estejam livres.”¹⁶ Condicionando a afirmação do país como uma terra livre com a liberdade da parcela negra de sua população, a causa nacional requeria um claro fim da injustiça racial.

A um nível que não havia sido feito por nenhum presidente antes dele, Kennedy assimilou a justiça racial como parte necessária dos esforços nacionais. Seu sucessor, Lyndon Johnson fortaleceu essa conexão, levando a cabo a Lei dos Direitos Civis de 1964. Ao assiná-la em lei, ele afirmou que a missão delegada pelos Pais Fundadores à presente geração de norte-americanos requeria renovar o significado da liberdade pela promoção de justiça racial.¹⁷ Não

havia outro modo de produzir coerência na Guerra Fria se o dilema colocado pela segregação continuasse a ser endereçado da forma tímida como Truman, Eisenhower e Kennedy por uma boa parte de sua presidência haviam feito. Esse era um caminho sem volta e Johnson estava ciente das consequências políticas para os democratas no Sul.¹⁸ O cálculo em favor da política externa superou o cálculo eleitoral, selando a mudança de postura da presidência.

O mais significativo de seus discursos nessa mudança foi “A Promessa Americana” como ficou conhecido seu pronunciamento ao Congresso em 1965 em favor da lei pelo direito ao voto no Sul: “A causa deles também deve ser a nossa causa. Porque não são apenas os negros, mas realmente somos todos nós que devemos superar o legado paralisante do fanatismo e da injustiça. E nós superaremos.” Mas, mesmo afirmando a adoção dessa causa, ele não nega o protagonismo do verdadeiro herói desse confronto: “O verdadeiro herói dessa luta é o negro americano. Ele nos chamou para cumprir a promessa da América. E quem dentre nós pode dizer que teríamos feito o mesmo progresso se não fosse por sua bravura persistente e por sua fé na democracia americana.”¹⁹ Do apagamento e invisibilidade, o afro-americano adquiria um espaço no panteão de heróis da nação. Como uma figura anônima, “o negro americano” era um emblema, uma representação simbólica da nova disposição nacional pela justiça racial, que poderia ser igualmente celebrada sem apelos políticos particulares desse ou daquele grupo. Anos depois, contudo, ele perderia sua anonimidade, adquirindo rosto e nome.

A adoção explícita da luta contra a segregação por Kennedy foi um momento importante para a história dos direitos civis. A partir de então, em algum grau, todos os presidentes iriam assimilar a justiça racial como parte necessária das tarefas nacionais. Todavia, essa assimilação não teria a mais potencialidade daquela feita por Truman, mesmo que ele tenha adotado uma posição ainda muito tímida na questão. Em meio à cruzada contra o comunismo, a neutralização dos elementos mais radicais do movimento foi possível, mas a frustração do passo lerdo nas reformas e o fim do clima de medo já haviam despertado vozes que contestavam a hegemonia da ideologia da Guerra Fria dentro do movimento. Com a dissonância causada pela Guerra do Vietnã, o consenso nacional que sustentava a política externa do país sofreu um forte impacto, mas isso não se deu apenas em termos externos. Internamente, essa dissonância foi catalisadora para enfraquecer a equivalência entre a causa da Guerra Fria e da justiça racial, ao passo que fortaleceu sua reconexão com um compromisso anti-imperialista no exterior (LUCKS, D. S., 2014, p. 36 e 44). Apesar disso, a assimilação continuou um elemento importante no discurso político norte-americano até o nosso presente, ainda que de forma a produzir fortes contradições. Sintomático desse dúbio processo assimilador foi a mitologização da figura de Martin Luther King Jr.

Após seu assassinato, King Jr. seria envolvido com ares de martírio, culminando com a ratificação por Ronald Reagan de sua data de nascimento como feriado nacional, oficialmente o colocando no panteão de heróis dos Estados Unidos. Sua pessoa foi então abstraída de seus objetivos políticos específicos, tornando-se um símbolo nacional; um nome próprio e uma face eram então dados ao “negro americano” heroico de Johnson. Em sua mitologização, contudo, os aspectos mais radicais de seu pensamento (sua militância contra a pobreza e sua oposição incisiva à Guerra do Vietnã²⁰) foram filtrados, transformando um ardoroso crítico social que buscou mudanças mais amplas doméstica e externamente em apenas um carismático líder cristão não-violento da justiça racial (KAMMEN, 1991, p. 662). O fato de o feriado nacional em seu nome ter sido ratificado por um presidente que em sua carreira política, antes e durante sua presidência, sistematicamente se opôs a legislações de direitos civis reflete essa apropriação dúbia e parcial. Nesse sentido, ainda que não tão potente quanto aquela feita no auge da hegemonia da Guerra Fria, uma assimilação e um concomitante processo de neutralização das dimensões mais críticas da causa pela justiça racial permaneceram, mas afrouxados pela existência de uma militância negra com uma perspectiva crítica mais ampla, cujas reivindicações ultrapassam a capacidade assimiladora da estrutura de poder dominante.

Epílogo

No presente momento, isso foi manifestado em alguma medida com a eleição do primeiro presidente afro-americano do país, Barack Obama. Com sua posse, muitos declararam o surgimento de uma América pós-racial, livre da discriminação e do racismo. Nessa perspectiva, a chegada ao posto de maior poder dos Estados Unidos de um homem negro representaria a assimilação máxima da justiça racial como causa nacional. Uma visão que é neutralizadora da luta antirracista a despeito da negatividade imputada por ela ao racismo, dado que ela ignora sua persistência cotidiana e estrutural. Certamente houve conquistas: uma maior participação política e uma visibilização do afro-americano dentro da experiência histórica do país e, é claro, a eleição de Obama também é sintomática disso. Entretanto, esse não é um combate finalizado pela eleição de um homem, tão menos quanto foi pela proclamação do feriado em nome de King. Nada demonstrou isso de forma mais patente que a eleição de Donald Trump em 2016 como sucessor de Obama. A chegada à Casa Branca de um candidato que teve o racismo um importante combustível político torna evidente como os Estados Unidos estão tudo menos perto de serem pós-raciais, assim como torna clara a necessidade de combater a neutralização da luta antirracista por sua assimilação oficiosa.

Ao entrar na Casa Branca, uma polêmica surgiu se Trump havia retirado o busto de King Jr. do Salão Oval. Na realidade, ele havia apenas acrescentado um busto de Churchill, mas mantido o de King Jr.²¹ A permanência da imagem do líder dos direitos civis, contudo, é uma evidência daquilo que Benjamin nos alertou no fragmento de sua Tese que inicia este artigo. O conteúdo dado ao passado está ameaçado tal como estão seus destinatários. Quando Trump defende supremacistas brancos enquanto mantém um busto de King Jr. no Salão Oval, ele revela como sua entrada no panteão heroico tem a capacidade tanto de despertar a crítica, quanto de neutralizá-la. Como, defenderiam seus apoiadores, o presidente poderia ser racista com um busto de King Jr.? Ou quando ele observa o feriado nacional em homenagem ao reverendo? O fenômeno Trump nos mostra como travamos continuamente uma luta pelo presente e pelo passado.

Algo que podemos ver na diferença sutil entre o verso de um poema e seu slogan. Enquanto Hughes em sua poesia expunha os lados obscuros da experiência histórica dos Estados Unidos, lembrando aqueles que foram pisoteados em seu desenrolar, e buscava dar um sentido radical para ela clamando “And make America again!” (E fazer a América Novamente!); Trump, em contrapartida, com seu famoso slogan “Make America Great Again” (Torne a América Grande Novamente) deseja esvaziar essa experiência desse sofrimento de modo a torná-la novamente, o que, na verdade, ela nunca foi, puro triunfo. A nos, como diria Benjamin, cabe reacender a centelha da esperança.

Referências

BERG, Manfred. Black Civil Rights and Liberal Anticommunism: The NAACP in the Early Cold War. *The Journal of American History*, v.94, n.1, 2007, 75-96.

BLIGHT, David. “What Will Peace among the Whites Bring?”: Reunion and Race in the Struggle over the Memory of the Civil War in American. *The Massachusetts Review*, v.34, n.3, 1993, 393-410.

BLIGHT, David. Fifty years of freedom: The memory of emancipation at the civil war semicentennial, 1911-15. *Slavery & Abolition*, v.21, n.2, 2000, 117-134.

BORSTELMANN, Thomas. *The Cold War and the Color Line – American Race Relations in the Global Arena*. Cambridge: Harvard University Press, 2001.

CHERRY, Conrad. (Ed.). *God’s new Israel: religious interpretations of American destiny*. Chapel Hill: The University of North Carolina Press, 1998.

DU BOIS, W. E. B. *The Souls of Black Folk*. New York: Bedford Books, 1997.

ENGELHARDT, Tom. *The End of Victory Culture: Cold War America and the disillusioning of a generation*. New York: Basic Books, 1995.

FONER, Eric. *The Story of American Freedom*. New York and London: W. W. Norton & Company, 1998.

FONER, Eric. *Give me Liberty! An American history Volume 2*. New York: W. W. Norton & Company, 2016.

FOUSEK, John. *To Lead the Free World - American Nationalism and the Cultural Roots of the Cold War*. Chapel Hill and London: The University of North Carolina Press, 2000.

GARDELLA, Peter. *American Civil Religion. What America holds sacred*. Oxford: Oxford University Press, 2014.

GRANT, Susan-Mary. *História Concisa dos Estados Unidos da América*. São Paulo: EDIPRO, 2014.

HARTMAN, Saidiya. The Time of Slavery. *South Atlantic Quarterly*, v.100, n.4, 2002, 757-777.

KAMMEN, Michael. *Mystic chords of memory. The transformation of tradition in American culture*. New York: Vintage, 1991.

LACLAU, Ernesto.; MOUFFE, Chantal. *Hegemonia e estratégia socialista: por uma política democrática radical*. São Paulo: Intermeios, 2015.

LEUCHTENBURG, William. *The American President From Teddy Roosevelt to Bill Clinton*. Oxford University Press, 2001.

LÖWY, Michael. *Walter Benjamin: aviso de incêndio uma leitura das teses "Sobre o conceito de história"*. São Paulo: Boitempo, 2005.

LUCKS, Daniel. *Selma to Saigon: The Civil Rights Movement and the Vietnam War*. Lexington: University Press of Kentucky, 2014.

LUCKS, Daniel. African American soldiers and the Vietnam War no more Vietnams. *The Sixties*, 10(2), 196–220, 2017.

PATTERSON, James. *Grand Expectations The United States, 1945-1974*. New York: Oxford University Press, 1997.

PECEQUILO, Cristina Soreanu. *A política externa dos Estados Unidos*. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2003.

SLOTKIN, Richard. *The Gunfighter Nation*. Norman: University of Oklahoma Press, 1992.

¹ Disponível em <https://bit.ly/1NjKxLq>

² O Trem da Liberdade foi o mais bem elaborado projeto de propaganda ideológica dos anos iniciais da Guerra Fria. Entre 1947 e 1949, ele visitou 322 cidades, atravessou todos os 48 estados e recebeu mais de 3.5 milhões de visitantes, que puderam ver 127 documentos exibidos a bordo, como o Pacto do Mayflower, a Declaração de

Independência, a Carta dos Direitos, o Discurso de Despedida de George Washington, o Discurso de Gettysburg, a Proclamação da Emancipação e muitos outros. Como resultado do início da Guerra Fria, a ideia inicial do projeto de contrastar a Alemanha nazista com a experiência de liberdade dos Estados Unidos foi rapidamente abandonada em favor de seu contraste com a União Soviética e o comunismo (KAMMEN, 1991, P.574-575).

³ Disponível em <https://bit.ly/2JlkNNs>

⁴ A reação raivosa do historiador sulista Lyon G. Tyler a uma carta de um novo iorquino que propôs a construção de um memorial a Lincoln em Richmond, antiga capital confederada e a recusa do então presidente Grover Cleveland (pressionado por veteranos unionistas) de retornar bandeiras confederadas capturadas durante a guerra para seus estados de origem demonstram os limites dessa reconciliação (KAMMEN, 1991, p.110 e 115).

⁵ Address Before the National Association for the Advancement of Colored People (1947). Disponível em <https://bit.ly/2TQSXLA>

⁶ Address Before the National Association for the Advancement of Colored People (1947). Disponível em <https://bit.ly/2TQSXLA>

⁷ O conceito de cadeia de equivalência de Laclau Mouffe se refere a maneira como um discurso pode abranger simultaneamente as especificidades das demandas de diferentes grupos sociais ao mesmo tempo em que diminui as diferenças entre esses grupos, formando, assim, um discurso mais abrangente e amplo (LACLAU, MOUFFE, 2015, p.209)

⁸ É importante apontarmos que o movimento e jornais afro-americanos não cessaram de fazer críticas à política externa norte-americana. Porém, elas eram somente críticas táticas, não representando um desvio do debate dominante em política externa, em cuja participação era necessária a aceitação de seus termos principais (mais notadamente, o anticomunismo) (FOUSEK, 2000, 141 e 159).

⁹ Minha compreensão de “antagonismo” é proveniente da obra de Laclau e Mouffe. Para os autores, uma relação antagônica é aquela em que a presença de um “Outro” me impede de ser plenamente eu mesmo. Ele se torna, portanto, um símbolo do meu não-ser. (LACLAU, MOUFFE, 2015, p.202)

¹⁰ Radio and Television Address to the American People on the Situation in Little Rock (1957). Disponível em <https://bit.ly/2TQToWe>

¹¹ Remarks at the National Conference on Civil Rights (1959). Disponível em <https://bit.ly/2zh33vC>

¹² Radio and Television Report to the Nation on the Situation at the University of Mississippi (1962). Disponível em <https://bit.ly/2ZbmLbR>

¹³ Disponível em <https://bit.ly/2LLE115>

¹⁴ Disponível em <https://bit.ly/30jubXv>

¹⁵ Disponível em <https://bit.ly/2fmjJXA>

¹⁶ Radio and Television Report to the American People on Civil Rights (1963). Disponível em <https://bit.ly/324dijnJ>

¹⁷ Ver Radio and Television Remarks Upon Signing the Civil Rights Bill (1964). Disponível em <https://bit.ly/2TWdcrh>

¹⁸ Ao seu Secretário de Imprensa, Johnson afirmou que, ao assinar a lei, ele havia entregado o Sul aos republicanos para o resto de suas vidas (LEUCHTENBURG, W. F. 2001, p.437).

¹⁹ Special Message to the Congress - The American Promise (1965). Disponível em <https://bit.ly/31Tpa7J>

²⁰ Desde o início de sua militância, Martin Luther King Jr. definia a luta contra a segregação como parte de uma luta mais ampla contra o colonialismo e o imperialismo. Mas, na medida em que o movimento avançou, ele manteve suas posições em caráter privado, as tornando plenamente públicas apenas em 1967 quando ele rompeu com a administração Johnson ao condenar as ações dos Estados Unidos no Vietnã (LUCKS, 2014, p.6-7 e 40).

²¹ Ver <https://bit.ly/2P8UDkV>

Submetido em 09 de fevereiro de 2020

Aceito em 18 de maio de 2020.

RIBEIRINHOS DO MAÚBA: VIDA SOCIAL E AMBIENTE NA AMAZÔNIA PARAENSE

RIVERINES PEOPLE OF MAÚBA: SOCIAL LIFE AND ENVIRONMENT IN AMAZÔNIA PARAENSE

Leonne Bruno Domingues ALVES*

Voyner Ravena CAÑETE**

Carmen Izabel RODRIGUES***

Resumo: Repleta de recursos naturais e grupos sociais complexos, a Amazônia possui uma identidade heterogênea e, ao mesmo tempo, singular. Marcada por processos socioeconômicos e culturais exógenos e endógenos à região, seus grupos sociais reproduzem-se a partir de uma relação *sui generis* com o meio material e social. Entre estes grupos encontram-se os ribeirinhos, grupos sociais haliêuticos cujo modo de vida assenta-se no tripé rio-casa-mato. Este artigo chama atenção, a partir de um caso etnográfico – dos habitantes das margens do Igarapé Acaputeua, afluente do Rio Maúba, em Igarapé-Miri –, para essa categoria social da Amazônia paraense que, ao mesmo tempo em que não se confunde com outras categorias como a dos camponeses, apresenta relações sociais tão complexas quanto estas.

Palavras chaves: Ribeirinhos; Amazônia paraense; Rio Maúba; Igarapé Acaputeua.

Abstract: Full of natural resources and complex social groups, Amazonia has a heterogeneous yet unique identity. Marked by exogenous and endogenous socioeconomic and cultural processes to the region, their social groups reproduce themselves from a *sui generis* relationship with the material and social environment. Among these groups are the riverine people, fishery social groups whose way of life is based on the tripod river-house-bush. This article draws attention, from an ethnographic case – of the inhabitants of the banks of the Igarapé Acaputeua, an affluent of the Maúba River, in Igarapé-Miri –, to this social category of the Amazônia *paraense* which, while not being confused with other categories such as peasants, presents social relations as complex as these.

Keywords: Riverine people; Maúba River; *Igarapé Acaputeua*; Amazônia *paraense*.

* Mestre em Sociologia e Antropologia - Programa de Pós-graduação em Sociologia e Antropologia - Universidade Federal do Pará - UFPA. Belém, PA - Brasil. Professor de Sociologia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará (IFPA). E-mail: leonne.alves@ifpa.edu.br

** Doutora em Desenvolvimento Sustentável - Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Sustentável - Universidade Federal do Pará - UFPA. Belém, PA - Brasil. Professora do Programa de Pós-graduação em Sociologia e Antropologia (UFPA) e do Programa de Pós-graduação em Ecologia Aquática e Pesca (UFPA). E-mail: ravenacanete@gmail.com.

*** Doutora em Antropologia - Programa de Pós-graduação em Antropologia - Universidade Federal de Pernambuco - UFPE. Recife, PE - Brasil. Professora do Programa de Pós-graduação em Sociologia e Antropologia da Universidade Federal do Pará (UFPA). E-mail: cizbel@gmail.com.

Uma Amazônia múltipla

Este trabalho traz algumas considerações sobre um grupo social característico da Amazônia paraense: os ribeirinhos. Tal reflexão tem como ponto de partida uma pesquisa realizada anteriormente sobre a organização social dos ribeirinhos do igarapé Acaputeua, em Igarapé-Miri, uma localidade haliêutica na Amazônia paraense, e defende o uso do termo ribeirinho como uma categoria sociológica de investigação, devido à composição singular da estrutura social e histórica desses grupos, em detrimento de outros termos¹.

A Amazônia é repleta de múltiplos atores sociais e de processos socioeconômicos exógenos e endógenos à região, o que lhe garante uma identidade cultural heterogênea e particular. Não é apenas rica em recursos naturais, mas repleta de grupos sociais e culturais complexos que se reproduzem a partir de uma relação *sui generis* com o seu meio material. Entretanto, a Amazônia foi comumente pensada, ao longo de sua história, como um vazio demográfico (BECKER, 1991); ideia que, por sua vez, incentivou e promoveu a exploração desenfreada de seus recursos naturais – e também humanos – por políticas externas à região². Não apenas do ponto de vista econômico, mas também do ponto de vista ideológico, a Amazônia e os grupos que a habitam são pensados de fora.

Ao tratar do processo de ocupação da Amazônia, ou seja, da sua antropogênese, que se iniciou por volta de 9000 antes do presente (A.P), é comum arqueólogos referirem-se aos primeiros grupos humanos por um termo híbrido: coletores-caçadores-pescadores (BARRETO, 2016; MAGALHÃES, 2016). Esses primeiros grupos sociais híbridos, por um processo de adaptação aos diferentes lugares da Amazônia, iniciam o processo histórico conhecido como Neotropical³.

Pesquisas arqueológicas em cerâmicas Marajoara mostram que, entre a região do Marajó e o baixo Tocantins, já havia uma espécie de hibridismo cultural que se faz presente nos estilos de confecção das cerâmicas. Tal hibridismo estaria nas representações cosmológicas feitas nas pinturas, retratando seres homens-animais, e nas técnicas utilizadas que revelam padrões de etnias diferentes como os dos povos Aruak e Tupi numa mesma cerâmica. Essas cerâmicas revelariam um hibridismo cultural dentro da ilha (BARRETO, 2016).

Tudo indica que tal tipo de variabilidade seria absolutamente compatível com padrões de interação social de sociedades multiétnicas, em que diferentes grupos, ao mesmo tempo que guardam e reproduzem estilos próprios, também compartilham e reproduzem outros elementos estilísticos em esferas mais amplas, seja através da convivência por

proximidade geográfica ou por redes de troca (BARRETO, 2016, p. 122).

Os hibridismos, fluxos culturais, bricolagens, sempre fizeram parte do Brasil e da Amazônia. Como se refere Canclini (2003) a respeito da América Latina, “(...) as tradições ainda não se foram e a modernidade ainda não terminou de chegar” (2003, p. 17). O que dizer das “modernas” cerâmicas e cuias pintadas e desenhadas de Santarém ou dos artesanatos da orla de Icoaraci em Belém, reivindicando uma “tradição” para melhor entrarem no mercado? Como pensar as populações às margens dos rios da Amazônia?

Não podemos romantizar grupos sociais com estigma de estarem em plena consonância com a preservação do meio ambiente como se fizessem parte indissociável destes. Vários grupos da Amazônia tiveram suas identidades e modos de vida reconhecidos a partir da luta e de movimentos sociais (CASTRO & OLIVEIRA, 2016). As chamadas populações tradicionais inicialmente designavam grupos sociais que habitavam unidades de conservação (BARRETO FILHO, 2006); entretanto devemos ter em mente as diversas relações sociais desenvolvidas por estes grupos.

Na tradição sociológica, com enfoques mais amplos de “processos econômicos, luta pelo poder, migrações e mudanças demográficas” (ALMEIDA, 2007, p.179), o conceito de campesinato abarcava, como um grande guarda-chuva, diversos atores sociais da realidade brasileira, tais como

Caboclos, sertanejos independentes, caipiras, caiçaras, quilombolas, seringueiros, microminorias indígenas e, mais especificamente ainda, ribeirinhos, regatões, ilhéus, seringueiros, pescadores artesanais, caçadores, coletores das matas, coletores do mangue, agricultores de pés-de-serra e de veredas e chapadas, além de garimpeiros (ALMEIDA, 2007, p. 165).

O conceito de campesinato, transferido de uma tradição europeia para a América Latina, para a realidade brasileira, para a Amazônia, é, não apenas uma concepção de campesinato-classe, operário, de tradição marxista, mas uma episteme exógena da nossa realidade, ainda que adaptada a ela⁴. Não se quer dizer, com isso, que o conceito de camponês não se aplique a América Latina, ao Brasil, ou ainda à Amazônia, mas chamar a atenção para o fato de que, como diz Mauro Almeida (2007), o discurso do campesinato é um discurso da modernidade, e mais ainda, é um discurso dialético, bem ao molde hegeliano⁵. Sendo, portanto, fruto da modernidade, o conceito de camponês parece refletir o monolitismo característico das grandes narrativas (BAUMAN, 2001; LATOUR, 1994),

a maior delas a de progresso⁶. Ao *camponisar* a todos os grupos cujo modo de produção é não-capitalista, o conceito de camponês invisibiliza sujeitos históricos.

Romero Ximenes (2013), por exemplo, mostra que na Amazônia a identidade pode vir pelo que você come. No nosso caso [paraense], pelo açaí. A Amazônia não seria, na perspectiva deleuze-guattariana⁷ utilizada pelo antropólogo, uma arborescência, mas um rizoma, que é capaz de se conectar, e também desconectar, em muitos pontos. Dito de outro modo, a Amazônia não seria pura, mas impura. A perspectiva sociológica do conceito de camponês não é inaplicável à Amazônia, haja vista inúmeros trabalhos tratando de populações da várzea amazônica ou do estuário amazônico como camponeses. Não obstante, o conceito de camponês procura opor uma ruralidade a uma urbanidade, a partir de uma dicotomia campo-cidade. Assim como, de acordo com Canclini (2003), não funciona uma ruptura abrupta entre o tradicional e o moderno, não se pode pensar numa oposição entre campo-cidade, onde o campo figure como o atrasado.

Do ponto de vista linguístico, o termo campo não tem muito sentido para nós, paraenses, como oposição à cidade; em contrapartida temos o termo *interior*. Nascidos, criados ou socializados aqui, ouvimos desde sempre a oposição caboco-da-cidade/caboco-do-interior, numa clara noção de que, em alguma medida somos todos caboclos, e em alguma medida não somos. Nesse sentido, Carmem Rodrigues (2006), pensando nas impurezas do real amazônico, opta pelo termo ribeirinhos para tratar da sociabilidade dos habitantes do bairro do Jurunas, bairro periférico de Belém, devido à construção da sua identidade estar vinculada, em alguma medida, ao rio, à beira, às ilhas, à memória do interior de seus migrantes ribeirinhos.

Assim, a opção por não utilizar o termo camponês decorre da percepção de que esse conceito não dá conta de se aproximar da realidade de alguns grupos sociais da Amazônia, senão de uma parcela deles. Se em alguns casos amazônicos é possível aplicar o conceito de camponês, o que dizer de localidades como o Acaputeua, em que grupos sociais que ali vivem se identificam unicamente como aqueles que estão à beira do rio, aqueles que se adaptam ao meio ambiente, aqueles que vivem da sazonalidade do verão e do inverno, das vazantes e cheias, do açaí e do peixe, aqueles que não podem manter uma lavoura ou a criação de animais de porte médio, porque durante meses estão com as terras embaixo da água, e durante o ano inteiro com o rio à porta; como enquadrá-los na categoria de camponeses sem, de certo modo, invisibilizar todo um *ethos*⁸ amazônico?

Em contrapartida, o grupo social de que trata este trabalho percebe-se como ribeirinhos. O hibridismo ribeirinho, mesmo não sendo o foco deste artigo, é um conceito

que merece atenção especial em uma Amazônia multicultural, e não pode ser invisibilizado em favor de um campesinato genérico. Como afirma Diegues (2001, p. 52), “um dos critérios mais importantes para definição de culturas ou comunidades tradicionais, além do *modo de vida*, é sem dúvida, o *reconhecer-se* como pertencente àquele grupo social particular”.

Os ribeirinhos amazônidas, sujeitos deste trabalho, são um grupo social da região de várzea. Influenciados pelo ritmo das marés, a vida desses grupos se assenta no tripé rio-casa-mato⁹. Não obstante, são também híbridos; como muitos outros, têm no jirau a máquina de açaí elétrica ao lado da máquina manual; mantêm nas salas das casas, rasas e paneiros de açaí dividindo espaço com a televisão e o aparelho de DVD; tecem rasas com talas de arumã (*Ischnosiphon polyphyllus*, Marantaceae) – e jupati (*Raphia taedigera* Mart.) e as amarram com plástico de garrafa pet; usam o casco como montaria, mas instalam o “motor rabudo” dentro. São, de alguma forma, descendentes dos tapuios¹⁰ dos séculos XVII e XVIII que se estabeleceram ao longo dos rios, mas nem por isso abrem mão da antena parabólica. O ribeirinho amazônida, portanto, é o sujeito central deste trabalho.

Segundo Ferreira (2013), “as sociedades humanas sempre buscaram se estabelecer às margens ou próximos aos cursos d’água”. O autor destaca ainda que os cursos d’água sempre foram importantes devido à diversidade de usos oferecidos pela água, como a agricultura, a navegação e à obtenção de alimentação como peixes (FERREIRA, 2013). Não obstante, Antônio Cândido (1979) menciona que a aproximação do homem com a natureza se retrai com os avanços técnicos do modelo capitalista de produção que tende a alienar o homem duplamente; primeiro de sua relação material com o meio e de sua própria produção; segundo, de si mesmo, tornando-o um objeto técnico, uma mercadoria. (SANTOS, 2014). Rio e floresta são importantes fontes de recursos que condicionam e também dão o ritmo da vida ribeirinha (MOREIRA, 1960; NUNES, 2001).

Dessa relação com o meio, Charles Wagley (1977) traz uma interessante descrição sobre uma prática conhecida dessas populações, concernente ao rio, o uso do cacuri¹¹:

A cacuri é constituída de uma parede de varas do tronco do açaí que avança pelo rio formando uma barreira para os peixes que sobem ou descem, arrastados pela corrente. No fim dessa barreira, forma-se um curral circular onde os peixes se movimentam e, mais além, um outro cercado menor que se pode fechar quando se querem retirar os peixes. (1977, p. 88)¹²

Tais grupos receberam diversos nomes ao longo da história: tapuios, caboclos, ribeirinhos, populações tradicionais, dentre outros (MAYBURY-LEWIS, 1997). Vale ressaltar que, concordando com Ferreira (2013) e Mark Harris (2006)¹³, o termo ribeirinho parece não tomar contornos pejorativo e é, como supracitado, usado pelo grupo alvo deste trabalho; indo ao encontro do que argumenta Adams et. al (2006), entendemos que o termo ribeirinho não dissocia o sujeito das forças históricas que contribuem para a sua formação. Tendo por base o meio haliêutico, concordamos com Leandro Tocantins (1961) quando este diz que homem e rio são os principais agentes na construção do espaço amazônico

O homem e o rio são os dois mais ativos agentes da geografia humana na Amazônia. O rio enchendo a vida do homem de motivações psicológicas, o rio imprimindo à sociedade rumos e tendências, criando tipos característicos na vida regional. (p. 61)

Não somente do ponto de vista econômico, mas também do ponto de vista cultural, pois

Quando se fala de identidade das populações amazônicas, inevitavelmente a imagem do ribeirinho é lembrada como uma espécie de personificação daquilo que se considera como mais típico da cultura amazônica. A força dessa imagem construída no imaginário social mostra a importância do rio para a história, a geografia e a cultura da região (CRUZ, 2008, p. 49).

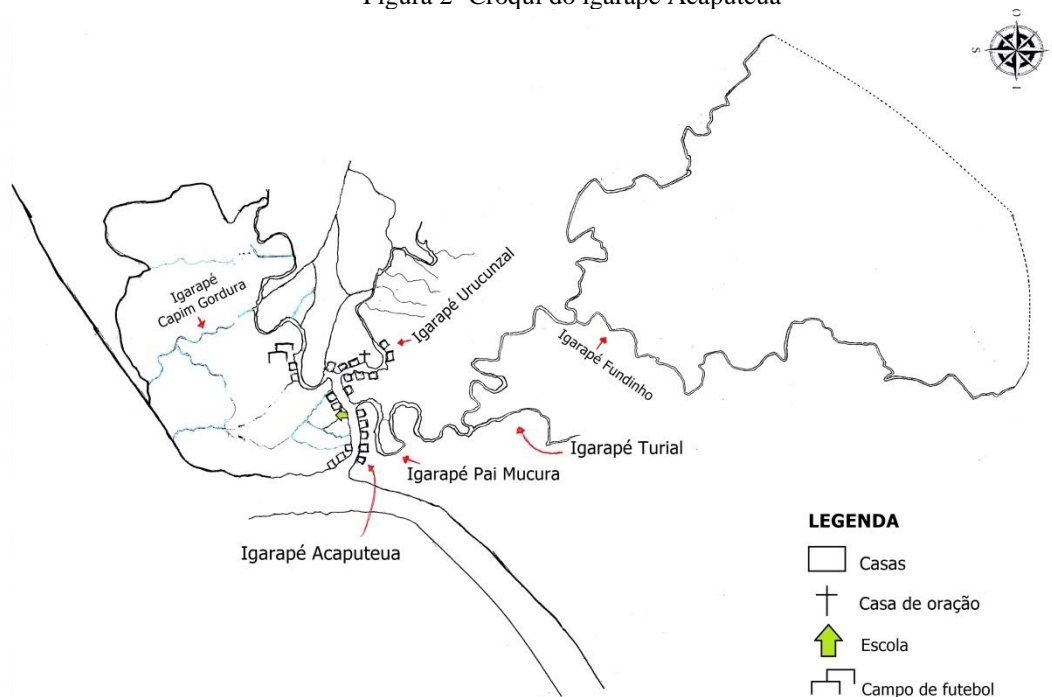
Não é apenas a proximidade e o fato de morar à beira do rio que caracteriza o ribeirinho enquanto categoria social amazônica, mas os processos e as relações histórico culturais que produzem nele o sentimento de pertença (CRUZ, 2008, p. 55). O rio não é apenas um elemento da paisagem geográfica, é também um elemento carregado de significado, capaz de interferir nas relações ribeirinhas, “[...] o rio aparece nas relações cotidianas como espelho do movimento, da troca, cujo ritmo em muito nos faz lembrar o tempo da natureza [...] constituído pelo ciclo das águas dos rios, das cheias e das secas” (SILVA; MALHEIRO, 2005, p. 155). A temporalidade ribeirinha é, então, definida na relação da tradição com a natureza, segundo Cruz (2008). Conseqüentemente, o rio, a casa, o mato são elementos importantes da organização das sociedades ribeirinhas, sendo o ribeirinho a personagem central para a qual convergem os múltiplos elementos sociais que formam as populações à beira dos rios da Amazônia a fim de engendrar sua organização social.

O Igarapé Acaputeua, no rio Maúba — Aspectos ecológicos gerais

Os ribeirinhos, sujeitos alvos deste trabalho, vivem no Igarapé Acaputeua, na ilha Maúba, no município de Igarapé-Miri, na mesorregião do Baixo Tocantins, no estado do Pará. Circundando a ilha estão o rio Tocantins, a baía Marapatá, o rio homônimo à ilha e o rio Panacuera. Geograficamente, a ilha constitui-se de uma floresta tropical de matas ciliares. As matas cobrem a maior parte das margens dos rios, furos e igarapés da região. Os ribeirinhos se territorializam em terrenos alagáveis durante parte do ano e são fortemente influenciados pelo fluxo e refluxo das marés. O modo de vida ribeirinho, portanto, está assentado na relação rio-várzea-floresta (GONÇALVES, 2005). Os ribeirinhos têm, desta feita, o privilégio de estarem conectados, graças ao meio haliêutico, aos produtos da floresta – como caça, frutos e madeira – e aos benefícios dos rios, a água, a navegabilidade e a piscosidade. Neste item apresentamos os traços gerais do modo de vida dos ribeirinhos do igarapé do Acaputeua.

O solo da ilha Maúba possui uma pequena camada de terra preta, seguido de uma extensa camada de terra argilosa, não fértil, e por ser uma terra muito alagada, muitos cultivos são inviabilizados. Os cultivos que geralmente se desenvolvem em partes muito pequenas de sua terra são: banana, cacau, abacaxi, ingá, limão da sina, laranja da terra, cupuaçu e coco. Essas espécies são cultivadas, geralmente, no mês de maio, para que em janeiro, quando chega o inverno, estejam grandes e não morram com a água. Entretanto, esses cultivos são em pequena quantidade, não sendo essas espécies cultivadas por todos. Plantas, ervas e algumas hortaliças como a catinga de mulata, o cravo, o óleo elétrico de planta, a pimenta, arruda, gengibre, marupá, hortelanzinho, urtiga do sertão são cultivadas em espaços suspensos, colocadas em vasilhas pets e cestos de miriti, jupati ou arumã, que são reaproveitados como vasos. No geral, os ribeirinhos não se dedicam a essas plantações, sendo comum a procura comercial por temperos e mesmo algumas ervas de utilidades medicinais àqueles que as cultivam.

Figura 2- Croqui do igarapé Acaputeua

Figura 3.
Fonte: Autor, 2018.

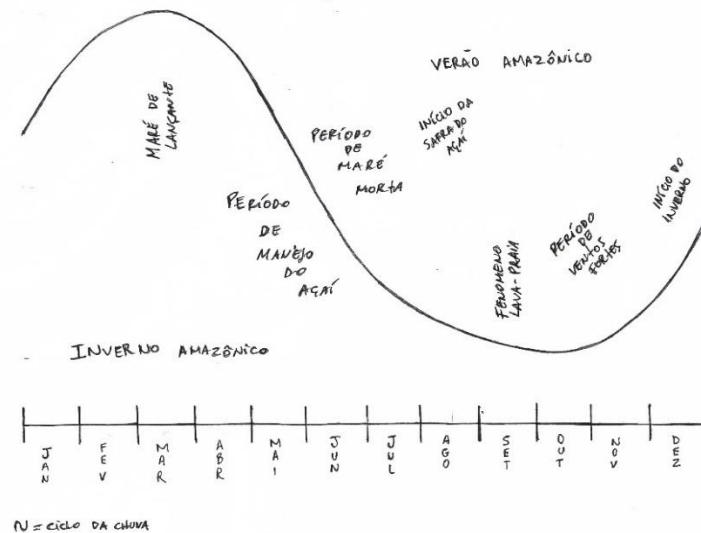
As terras baixas da ilha Maúba são facilmente alagadas pelas águas do rio, formando assim uma imensa malha de igarapés e pequenos rios que são navegáveis pelos ribeirinhos do Acaputeua. As margens dos rios e igarapés são cobertas de vegetação secundária, constante o ano todo, onde se vê principalmente açaizeiros (*Euterpe oleracea*) e outras palmeiras como miritizeiro (*Mauritia flexuosa*), além de vegetação aquática como a aninga (*Montrichardia linifera*), que cresce nas praias dos rios e igarapés, e algumas árvores cujas raízes e troncos lançam-se aos igarapés como se quisessem matar o calor, pois os dias são quentes. Pela manhã a temperatura é agradável e geralmente com ventos. As tardes ‘sem vento’ costumam ser mais quentes e desagradáveis, principalmente pelos insetos como o ‘maruim’, que costumam aparecer à tarde. À noite a temperatura fica mais amena.

Precipitação pluviométrica ocorre durante todo o ano, sendo mais intensa e constante durante o período do inverno, que compreende entre os meses de janeiro a maio, e é menos intensa e constante durante o verão, que compreende os meses de julho a novembro¹⁴. Essas duas estações do ano se relacionam com o fluxo das marés, havendo o período de maré cheia, quando ocorrem as lançantes, e o período de “maré morta”. O período de cheias compreende os meses de janeiro, fevereiro, março e abril, quando o nível das águas dos rios sobe, inundando completamente as terras. A lançante é o nome

dado às marés cuja enchente é responsável pelos maiores níveis de água, ocorrendo nos dias de lua minguante (noite escura) e sendo de menor nível nos dias de lua cheia (luau). A partir de maio as águas começam a baixar, mas nunca secam a ponto de impedirem a navegação. Durante os meses de junho a dezembro, os níveis de água chegam apenas até as margens dos igarapés, não inundando o terreno das casas, período que se compreende como seco, e de maré morta, cuja cheia não inunda os terrenos. Excetua-se, no período de verão, o fenômeno da lava praia, uma maré de lançante durante o verão, fenômeno ecológico que parece estar ligado ao preparo do ambiente para a reprodução das espécies haliêuticas locais, ocorrendo uma única vez durante o mês de setembro.

Podemos destacar, então, como principais características da Ilha Maúba, onde fica o igarapé Acaputeua: (1) as terras são baixas e, por isso, alagáveis; (2) o solo é argiloso e não fértil; (3) a mata é secundária, com predominância do açaí nativo às margens; (4) é composta por uma malha de pequenos igarapés navegáveis; (5) chove durante todo o ano, com alternância de intensidade entre as estações de inverno e verão; (6) é fortemente influenciado pelo fluxo das marés¹⁵.

Figura 4 - Calendário ecológico do igarapé Acaputeua.



Fonte: Autor, 2018

As atividades cotidianas desenvolvem-se, portanto, influenciadas por um calendário ecológico, o qual depende das enchentes e vazantes, do inverno e do verão, que organiza a safra e a entressafra. Atividades como a pesca (peixes e camarão) e o roçado do açaí – principais atividades desenvolvidas na região – dependem de uma íntima relação do homem com o meio ambiente. Essa dependência e adaptação ao meio, força os ribeirinhos do Acaputeua a desenvolverem uma economia mista de subsistência. Assim, embora alguns digam que não vivem do açaí porque o seu trabalho é a pesca, ou o contrário, que não vivem da pesca porque o seu trabalho é o roçado, não há quem não pesque e quem não vá ao mato coletar açaí; assim como não há uma unidade doméstica cujos membros não desenvolvam ao menos uma das atividades, além da extração de óleos de andiroba e a confecção de paneiros e rasas.

A economia ribeirinha é complementada por políticas sociais como bolsa verde, bolsa escola, bolsa família, auxílio defeso e auxílio natalidade. Além desses programas assistenciais, a aposentadoria constitui uma importante fonte de renda para as famílias do Acaputeua.

A escolarização ribeirinha

Figura 5 - Escola municipal Sagrada Família, no igarapé Acaputeua.



Fonte: Autor, 2017.

O igarapé Acaputeua conta com uma escola municipal de ensino fundamental do 1º ao 5º ano, a Escola Municipal de Ensino Fundamental Sagrada Família, com 65 alunos

matriculados. Os ribeirinhos que quiserem dar continuidade em sua formação, passam a frequentar a escola do rio Maúba, a escola Estadual de Ensino Fundamental e Médio Nossa Senhora do Perpétuo Socorro, com 103 alunos matriculados no ensino fundamental e 197 no Sistema de Organização Modular de Ensino (SOME), modalidade que poderá ser substituída pelo Sistema de Educacional Interativo (SEI). Os que conseguem terminar os estudos comumente oferecem os serviços de professores de reforço, embora a procura por esse tipo de serviço não seja muito frequente, pois nem todos podem pagar um professor particular. Qualquer outra modalidade educacional, como cursos técnicos e profissionalizantes ou curso superior, são procurados nas cidades de Abaetetuba, principalmente, ou Igarapé-Miri; entretanto, quem procura esse tipo de formação, geralmente passa a não mais morar na localidade.

Saúde e práticas medicamentosas

Os ribeirinhos do Acaputeua contam com o auxílio de um posto de saúde que fica no rio Maúba. Entre as principais ocorrências de enfermidades estão: diarreias e vômitos, principalmente em crianças; suturas e curativos nos jovens em idade laboral; e pressão alta nos mais idosos. Entre eles é comum o uso de remédios caseiros para o tratamento de doenças. Chá de hortelanzinho (*Mentha pulegium*) e limão (*Citrus limon*) na água com um pouco de sal são receitas comumente usadas para tratar diarreia. Para dores em geral, o chá do óleo elétrico de planta (*Piper callosum*). Mistura-se a folha da arruda Po (*Ruta graveolens*), catinga de mulata (*Tanacetum vulgare*), cravo (*Dianthus caryophyllus*) e óleo elétrico de planta (*Piper callosum*), de forma a fazer uma pasta homogênea que é passada no rosto, para tratar o ‘ramo de ar’, a paralisia facial, conhecida também entre os ribeirinhos como ‘doença do tempo’. Sobre o ‘ramo de ar’, é comum se dizer que ‘o tempo dá, o tempo leva’, devendo se passar a mistura no rosto estando no tempo, ao ar livre. Para pressão alta toma-se chá de cidreira (*Melissa officinalis*) e chá de casca de mamorana (*Pachira glabra*), e para problemas cardíacos costuma-se utilizar coramina (*Pedilanthus tithymaloides* (L.) Poit.). O conhecimento dessas receitas é obtido através das redes de parentesco e sociabilidade que são estabelecidas no local, geralmente passando de mãe para filha.

Santos e encantados

A maior parte da população local é evangélica, pertencente à denominação pentecostal Assembleia de Deus, que está na localidade há mais de trinta anos, com uma igreja localizada no rio Maúba e outra no rio Panacuera, ambas na ilha Maúba. Há também um ponto de pregação no igarapé Acaputeua. Assim, a rotina dos ribeirinhos do Acaputeua se divide entre os trabalhos do sítio e as reuniões quase diárias da igreja. Há também a presença da Igreja católica, havendo duas na localidade: a Igreja Nossa Senhora de Fátima, na ilha Maúba, na entrada do rio, e a igreja Nossa Senhora do Perpétuo Socorro, próximo ao igarapé Acaputeua, porém, não na ilha Maúba, mas na outra margem do rio, estando do lado do município de Abaetetuba. A forte influência da Assembleia de Deus não impede, no entanto, que os ribeirinhos mantenham crenças em botos, visagens e encantados, sendo essas aparições constantes nas casas, terreiros¹⁶, matos e rios.

Sendo predominantemente evangélicos da Assembleia de Deus, os ribeirinhos do Acaputeua mantêm hábitos cotidianos como as reuniões de oração, principalmente no início da tarde, por volta de 13h, reuniões que ocorrem geralmente na igreja local mais próxima. Por conta da religião, os homens que possuem algum cargo de destaque, como diaconato, não utilizam bermudas, por esse motivo é comum vermos os homens mais velhos ou de maior prestígio na Igreja sempre usando calças de tergal ou linho.

Os cultos da igreja Assembleia de Deus seguem o mesmo padrão das igrejas da mesma denominação em outras localidades. Iniciam-se com hinos, há uma abertura para a escola bíblica, feita com orações, pedidos e agradecimentos, e após a escola bíblica se tem o sermão principal. É importante destacar, nesses cultos, a seção de orações que ocorre em favor de um irmão. As orações de cura não são feitas por qualquer irmão da igreja, que é simbolicamente uma grande família, mas por aquele irmão que, pelas fervorosas orações, é destacado como uma pessoa que tem “muita fé”. Como exemplo, houve uma ocasião em que uma senhora sentia muitas dores no joelho, quando chegaram dois irmãos consanguíneos que eram conhecidos como pessoas de muita fé. Depois de muita conversa sobre assuntos cotidianos variados, a senhora contou sobre as suas dores no joelho e nas “caderas”, e eles então iniciaram uma longa seção de cura, que incluiu gestos e palavras, como: olhos fechados, mãos levantadas em volta da senhora, orações e bênçãos, ora murmuradas ora pronunciadas em voz alta, tendo como resultado um forte efeito performativo e catártico entre os presentes, em uma seção, que poderíamos, como antropólogos, classificar como xamânica.

Apesar do fervor evangélico, a crença em encantados e visagens são comuns na localidade. De acordo com a crença local, o boto é um ser encantado que pode assumir a forma tanto de homem como de mulher, sendo mais comum a primeira. As histórias nas quais o boto se transformou em mulher envolvem um tipo de afronta por parte do homem. Desafiado, o animal se vinga, aparecendo na forma de mulher, encantando o provocador que, nas narrativas contadas, escapa sempre no último minuto.

Povoando o imaginário do caboclo amazônida, o boto, nas narrativas locais, pode transformar-se nos maridos de suas esposas, a fim de relacionar-se com elas. As mulheres que estiverem menstruadas, sozinhas em casa ou à beira do rio, podem ser encantadas pelo boto. No igarapé Acaputeua contam sobre um pastor evangélico que havia desafiado o boto a aparecer para ele. Enquanto dormia no trapiche, à noite, uma linda mulher apareceu. Encantado, ele permitiu que ela deitasse na sua rede, o que quase custou-lhe a vida. O peso do animal-mulher sobre ele sufocava-o, enquanto brigava para livrar-se. Quando finalmente conseguiu livrar-se da “morte certa”, percebeu apenas o barulho de algo que rapidamente pulou na água, antes que ele pudesse distinguir quem era, deixando-o molhado e ‘pitiusado’¹⁷.

Outro relato acerca do tema foi o de uma senhora que, sozinha em casa, tarde da noite, esperava o marido que havia saído, quando, na penumbra, um homem, semelhante ao seu marido, aparece pedindo comida. O homem [que ela pensava ser seu marido] jantou e, de repente, desapareceu, quando ela se distraiu. Minutos depois, seu marido entrou perguntando por comida. A senhora furiosa, brigou com ele, xingando-o de bêbado, e lhe dizendo que ele já havia comido. Ele então lhe explicou que havia acabado de atracar no porto. Confirmou-se, assim, que fora o boto que fizera uma visita.

Visagens também são comuns na crença ribeirinha. Dona Benedita, moradora do lugar, contou que em sua casa há uma visagem que os perturba desde que ela era criança. Sua casa, ao que parece, fica no caminho por onde a visagem gosta de passar à noite. A mesma visagem já apareceu para seu filho, sua filha e seu marido, em formas diferentes¹⁸.

É comum também que os moradores da comunidade, mesmo alguns evangélicos, manifestem certos hábitos da cosmologia católica. Os mais comuns são o banho de São João e a prática de pular fogueira. Os banhos de São João ocorrem na virada da noite do dia 23 para o dia 24 de junho. Os ribeirinhos mergulham no rio para que possam ter boa sorte. Em algumas casas, os banhos tornam-se verdadeiras festas que costumam durar até o amanhecer do dia 24 de junho. Na noite do dia 24, acendem-se as fogueiras em volta das quais podem se reunir familiares e amigos. Com a fogueira acesa, as pessoas que

quiserem dão as mãos umas às outras e com elas erguidas passam a fogueira, declarando, em voz alta, um tipo de parentesco que querem estabelecer. Os mais comuns são o compadrio e o cunhadismo.

Lazer e sociabilidade

Na localidade do Igarapé, a diversão e os passatempos são compostas de práticas de sociabilidades que reforçam laços sociais e redes estabelecidas. Os mais velhos geralmente visitam parentes e amigos para conversar, saber as novidades; a “palestra” é uma atividade claramente apreciada entre os mais velhos, homens ou mulheres. As visitas parecem estar no centro de uma relação de trocas de favores e gentilezas cuja mutualidade, ao mesmo tempo aparentemente livre e obrigada, afirma a presença de um sistema de dádivas e contra-dádivas (MAUSS, 2003)¹⁹, em que a palavra falada, ou seja, a oralidade, é como um presente que obriga o outro a retribuir com o café “bem passado” e quente. As moedas, entretanto, estão bem estabelecidas para a troca durante uma palestra. Ao visitante que honra o dono da casa com sua presença, quase sempre se diz “sente e conte”. Em seguida, alguém da casa traz um cafezinho que é, sempre, primeiramente oferecido à visita e depois aos outros membros da casa que participam da palestra. Alimento e palavra estão conectados pela boca; um entra o outro sai, um alimenta o corpo, o outro o espírito. Nessa relação quase bíblica, o homem ribeirinho não vive só de pão e água, mas também da palavra que sai da boca²⁰. A oralidade entre esses ribeirinhos não é apenas uma tradição de contar histórias e narrativas como forma de transmitir uma identidade e perpetuar os costumes de um determinado grupo, mas implica no ato de falar sobre, de falar com, em uma interação plena de sujeitos que são existem um sem o outro. A palavra também é alimento, dádiva e troca.

Entre as crianças o lazer está presente nas brincadeiras cotidianas, que podem ou não parodiar o mundo dos adultos. Desta maneira, é comum que crianças imitem os afazeres cotidianos de cuidados da casa, do sítio, dos trabalhos no mato e no rio, de maneira jocosa. As crianças frequentemente correm pelos terreiros, sobem em árvores para apanhar frutas, e divertem-se no rio, tomando banho ou andando de canoas. Os lazeres dessas crianças se constituem das brincadeiras pelo terreiro e pelo rio, e em assistir a desenhos animados pela televisão. Nas brincadeiras diárias, aprendem por imitação ou improvisação (INGOLD, 2015), a viver e sentir as conexões com o ambiente, o rio, a mata, os objetos e os seres que habitam esses espaços.

Figura 6- Crianças ribeirinhas brincando em balsa preparada com bucha de miritizeiro.



Fonte: Autor, 2017.

Figura 7— Criança ribeirinha em balsa de miriti (*Mauritia Flexuosa*) aguardando o companheiro em cima da árvore apanhando fruta conhecida como ingá.



Fonte: Autor, 2017.

Figura 8— Colete-boia feito de miriti. Coloca-se a boia de miriti por baixo dos braços da criança para ensiná-la a nadar.



Fonte: Autor, 2017.

Os jovens se divertem visitando seus amigos e primos mais próximos. Essas visitas não têm o mesmo caráter ritualístico das “palestras” dos mais velhos. As visitas dos jovens têm, além da cordialidade da visita, o objetivo de circular na localidade, o que pode favorecer os relacionamentos amorosos. Assim como as crianças, os adolescentes e jovens também se divertem no rio, sendo corriqueiras as partidas de futebol. Na localidade frequenta-se, comumente, um campo de futebol localizado às margens do Acaputeua, subindo o igarapé. As partidas ocorrem no fim da tarde. As garotas também brincam de futebol, porém, reúnem-se no terreiro de alguém²¹ para fazê-lo. Importante ressaltar que a prática desse tipo de lazer está relacionada ao ciclo ecológico da várzea, pois durante o período do inverno amazônico a comunidade fica impossibilitada de realizar essas atividades.

A “modernidade” ribeirinha

Desde 2012, os ribeirinhos do igarapé Acaputeua possuem energia elétrica, que chegou através de um acordo entre os ribeirinhos para “puxarem” a energia do linhão que passava no rio Panacuera. Através da associação dos moradores da ilha Maúba, os moradores se comprometeram a arcar com as despesas técnicas para levar a energia até eles, como descreveu Silva (2014). Por conta dessa energia, é comum o uso de eletroeletrônicos e eletrodomésticos, como aparelhos de som, caixas amplificadas,

equipamentos musicais elétricos, celulares, telefones, geladeiras, fogões elétricos, máquinas de lavar, televisores e máquinas elétricas de ‘bater’ açai. Os televisores e os telefones fixos dependem da instalação de antenas parabólicas digitais ou de sinais telefônicos, geralmente acima das árvores mais próximas das casas; apenas a antena parabólica é instalada ao lado das casas. As antenas digitais de televisão e as de sinal telefônico são instaladas apontando para Belém pois, segundo os moradores, é de onde vem o sinal. A chegada da “modernidade”, a partir desses aparelhos, é datada na memória de seu Valentim (98 anos), quando lembra:

Olha, o primeiro rádio que houve foi lá nessa fazenda que tô lhe contando. Nós ia daqui a boca da noite, pra escutá lá, que tem o cerco, lá que agente afinca o remo. Agora, escutava o rádio, lá dentro da casa. Quando nós era assim, parece esse menino que passou aqui agora, o meu neto... bisneto. Meu pai pagava dois tostão pra nós subi assim numa escada, chegava assim se debruçava, pra vê ele tá cantando [...] o rádio [...] quando nós ia pra festa nos encustava lá pra escutar lá um mucado e depois ir pra festa.

Depois que apareceu. O primeiro rádio que apareceu aqui no Acaputeua foi dum filho meu [...] ele comprou. *Um eletrônio*. Primeiro rádio, que cê gostava de vê gente de noite vinha vê uma image dessa [...]

Esse televisão, nunca tive. Televisão...geladeira; adonde cê já viu geladeira. Adonde cê já viu fugão butano, adonde cê já viu...máquina de puxar...aqui o bicho...encheu as vasilha tudo quanto é vasilha lá em terra. Tá tudo cheio as vasilhas, por que ainda agora eu vim... máquina de lavar roupa...era o dia inteiro...era pouca roupa que a gente tinha. Agora eles ponho ali numa máquina; enche as cordas, espia como tá aqui de roupa. Rápido.

Figura 9— Poste de madeira com transformador dentro do sítio ribeirinho.



Fonte: Autor, 2017.

Figura 10 — Máquina elétrica de ‘bater’ açai.



Fonte: Autor, 2017.

Essa memória sobre as transformações entre o passado e presente da localidade evidencia o caráter coletivo da memória, como enfatizou Maurice Halbwachs (1990), que é, ao mesmo tempo, produto de uma experiência individual e um construto social; toda memória é construída – e constantemente reconstruída – nesse jogo de correlações entre as percepções dos sujeitos acerca dos acontecimentos marcantes de suas trajetórias individuais e suas histórias de vida – sociais, coletivas, tradicionais, sempre em referência ao meio social e ambiental que os envolve. A memória do senhor Valentim, cumpre bem a função de descrição dos modos de vida, como projeto de história oral (THOMPSON, 1992), ao mostrar-se marcada pelo espanto do vivido caboclo com a modernidade (“adonde cê já viu”), e ao destacar a mudança de comportamentos (“era pouca roupa que a gente tinha [...] Agora eles ponho ali numa máquina; enche as cordas, espia como tá aqui de roupa”).

Considerações finais

Buscamos evidenciar aqui, partindo de uma descrição etnográfica, a presença de uma Amazônia portadora de multiplicidades que conferem aos grupos sociais nela existentes características singulares ao longo da história de formação dos mesmos. Entre esses grupos, os habitantes do igarapé Acaputeua, no rio Maúba, compartilham com outros grupos amazônicos um modo de vida que está assentado em uma tríade espacial entre casa-rio-mato, o que permite entendê-los como ribeirinhos, termo que está sendo construído como categoria de análise sociológica aplicável à região amazônica.

Apesar de poderem ser diferenciados de outros grupos da Amazônia, como os camponeses, os ribeirinhos também constroem uma forte sociabilidade marcada por relações de parentesco e por uma flexível organização do seu modo de vida às condições ambientais locais. Sua dependência da sazonalidade das águas dos rios, e a constante adaptação ao meio ambiente os coloca como um grupo sempre em movimento em torno de sua existência. Diversos grupos amazônidas, como é o caso dos seringueiros, tiveram nas lutas sociais organizadas, como no caso dos empates e do encontro dos povos indígenas do Xingu (CASTRO & OLIVEIRA, 2016) a força necessária para conseguirem o reconhecimento de seus direitos. Os ribeirinhos, no entanto, lutam na medida em que existem, se criam, e se reinventam.

Assim, lutam, se criam e se reinventam por meio de uma ecologia que é a história de sua (re)(des)territorialização, sua reprodução material e social no espaço, com o seu *ethos*, seu *modo de vida*, sua *razão prática*, que criativamente encontra singulares formas de fazer. Com sua religiosidade repleta de santos e encantados, rezas e unguentos; seus processos de sociabilidade que, entre um café e outro, rapidamente transformam todos em parentes. Com sua “modernidade” que, se nunca se realiza plenamente, sempre se adapta aos meios e modos tradicionais de viver; com sua tradição que, ainda que ameaçada pelas novidades exógenas, nunca deixa de estar lá, em seus motores rabudos e suas máquinas de bater açai; nesse contexto, os ribeirinhos se apresentam como uma das categorias sociológicas mais ricas, para a qual converge toda a história de formação social da Amazônia.

Referências

ADAMS, C. *et al.* Sociedades caboclas amazônicas: modernidade e invisibilidade. São Paulo: Annablume, 2006, p. 15-32.

[ALMEIDA, M. B.](#) Narrativas Agrárias e a Morte do Campesinato. *Ruris* (Campinas), v. 2, p. 157-186, 2007.

ALVES FILHO, A. *et al.* Pontos de história da Amazônia: volume I. Belém: Paka-Tatu, 2001.

_____. Pontos de história da Amazônia: volume II. 2. ed. rev. e ampl. Belém: Paka-Tatu, 2000.

ALVES, L. Notas e reflexões Etnográficas: a (re)(des) territorialização do ribeirinho da comunidade São Sebastião na Resex Mapuá-Breves-PA entre casa, mato e rio. 2015. 27f.

Monografia (Especialização) – Universidade Federal do Pará (UFPA). INEAF, Belém, 2015.

BAUMAN, Z. *Modernidade líquida*. Rio de Janeiro: Zahar, 2001.

BARRETO, C. O que a cerâmica marajoara nos ensina sobre o fluxo estilístico na Amazônia? In: BARRETO, C. LIMA, H. P; BETANCOURT, C. J. (Org.). *Cerâmicas arqueológicas da Amazônia: Rumo a uma nova síntese*. IPHAN; Museu Paraense Emílio Goeldi, 2016. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/305335859>. Acesso em: 25/10/2017.

BARRETO FILHO, E. Populações Tradicionais: introdução à crítica da ecologia política de uma noção. In ADAMS, C. *et al.* *Sociedades caboclas amazônicas: modernidade e invisibilidade*. São Paulo: Annablume, 2006, p. 109-143.

BECKER, B. K. *Amazônia*. 2. ed. São Paulo: Ática, 1991.

CAILLÉ, A. *Antropologia do Dom. O terceiro paradigma*. Petrópolis, RJ: Vozes, 2002.

CANCLINI, N. G. *Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade*. São Paulo: Edusp, 2003.

CÂNDIDO, A. *Os parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida*. 5. ed. São Paulo: Duas Cidades, 1979.

CASTRO, R.; OLIVEIRA, M. Os termos “populações” e “comunidades” tradicionais e a apropriação dos conceitos no contexto amazônico. *Mundo Amazônico* 7(1-2), 2016, p. 47-70

COSTA, F. A. *Ecologismo e questão agrária na Amazônia*. Belém: Ed. da UFPA, 1992.

CRUZ, V. C. O rio como espaço de referência identitária: reflexões sobre a identidade ribeirinha na Amazônia. In: TRINDADE JÚNIOR, S. C.; TAVARES, M. G. C. (orgs). *Cidades ribeirinhas na Amazônia: mudanças e permanências*. Belém: Edufpa, 2008, p. 49-72.

DELEUZE & GUATTARI. *O que é filosofia?* São Paulo: Editora 34, 2010.

_____. *Mil Platôs: capitalismo e esquizofrenia* 3. São Paulo: Editora 34, 2012.

DIEGUES, A; ARRUDA, R. (Orgs). *Saberes tradicionais e biodiversidade no Brasil*. Brasília: Ministério do Meio Ambiente; São Paulo: USP, 2001.

DIPAULO, P. *Cabanagem: a revolução popular da Amazônia*. Belém: Conselho Estadual de Cultura, 1985.

EVANS-PRITCHARD, E. E. *Os Nuer: uma descrição do modo de subsistência e das instituições políticas de um povo nilota*. São Paulo: Perspectiva, 1978.

FARAGE, N. *As Muralhas dos sertões: os povos indígenas no Rio Branco e a colonização*. Rio de Janeiro: Paz e Terra: ANPOCS, 1991.

FERREIRA, L. S. G. Gênero de vida ribeirinho na Amazônia: reprodução socioespacial na região das ilhas de Abaetetuba-PA. 2013. 148 f.: Dissertação (mestrado) - Universidade Federal do Pará, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em Geografia, Belém, 2013.

GEERTZ, C. A interpretação das culturas. Rio de Janeiro: LTC, 2014.

GODBOUT, J. O espírito da Dádiva. Rio de Janeiro: Editora Fundação Getúlio Vargas, 1999.

GONÇALVES, C. W. P. Amazônia, Amazônias. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2005.

HALBWACHS, M. A memória coletiva. São Paulo: Vértice Editora, 1990.

HARRIS, M. Presente ambivalente: uma maneira amazônica de estar no tempo. In: ADAMS, C. *et al.* Sociedades caboclas amazônicas: modernidade e invisibilidade. São Paulo: Annablume, 2006, p. 81-108.

HÉBETTE, J. *et al.* A Amazônia no processo de integração nacional. Belém: UFPA/NAEA, 1974.

INGOLD, T. Estar vivo: Ensaio sobre movimento, conhecimento e descrição. Petrópolis, RJ: Vozes, 2015.

LATOURETTE, B. Jamais fomos modernos: Ensaio de antropologia simétrica. Rio de Janeiro: Ed. 34, 1994.

LEACH, E. R. Pul Eliya: A village in ceylon. Cambridge at the university press, 1961. Disponível em: https://monoskop.org/images/a/ab/Leach_Edmund_Pul_Eliya_A_Village_in_Ceylon_1961.pdf. Acesso em: 09/11/2017.

LITTLE, P. Territórios sociais e povos tradicionais no Brasil: por uma antropologia da territorialidade. Série Antropologia. Nº 322. Brasília: DAN/UnB, 2002.

LOUREIRO, V. R. História social econômica da Amazônia. In: SEDUC; IDESP. (Orgs). Estudos e problemas amazônicos. Belém, SEDUC; IDESP, 1989, p. 9-56.

_____. Amazônia: uma história de perdas e danos, uma história a (re)construir. Estudos Avançados 16 (45), 2002, p. 107-121.

MAGALHÃES, M. P. (Org). Amazônia antropogênica. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 2016.

_____. A Cultura Neotropical 1. Revista de Arqueologia, v. 8, p. 273-280, 1994.

MARTÍNEZ NOVO, C. Antropología indigenista en el Ecuador desde la década de 1970: compromisos políticos, religiosos y tecnocráticos. Revista Colombiana de Antropología. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e Historia – ICANH, Vol. 43, enero-diciembre de 2007, pp. 335-366.

MAUSS, M. Ensaio sobre a dádiva. Forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. In: *Sociologia e Antropologia*. São Paulo: Cosac Naify, 2003, p. 183-314 [1923, 1924].

MARTINS, P. H. (Org.) A dádiva entre os modernos. Discussão sobre os fundamentos e as regras do social. Petrópolis, RJ: Vozes, 2002.

MAYBURY-LEWIS, B. Terra e Água: Identidade camponesa como referência de organização política entre ribeirinhos do rio Solimões. In: FURTADO, Lourdes G. (Org.) Universidade Federal do Pará. Amazônia: desenvolvimento, sociodiversidade e qualidade de vida. Belém: UFPA. NUMA, 1997.

MOREIRA, E. Amazônia: o conceito e a paisagem. Rio de Janeiro: Nova edição, 1960.

NUNES, B. Do Marajó ao arquivo: breve panorama da cultura no Pará. Belém: Secult: Ed. Ufpa, 2012.

RODRIGUES, C. I. Vem do bairro do Jurunas: sociabilidade e construção da identidade ribeirinha em Belém-PA. 2006. 360 f.: Tese (Doutorado) – Universidade Federal de Pernambuco, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação de Antropologia, Recife, 2006.

SANTOS, M. A natureza do espaço. São Paulo: Edusp, 2014.

SANTOS, R. História econômica da Amazônia: 1800-1920. São Paulo: T.A. Queiroz, 1980.

SILVA, D. C. Vozes da ilha: Narrativas, assombrações e cotidiano na comunidade do Rio Maúba –PA. Monografia (Trabalho de conclusão de Curso de Ciências Sociais). Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal do Pará, 2014.

SILVA, M. B; MALHEIRO, B. A face ribeirinha da orla fluvial de Belém: espaços de (sobre)vivência na diferença. In. TRINDADE JR., S-C; SILVA, M. (Org.). Belém: A cidade e o rio na Amazônia. Belém: EDUFPA, 2005.

TOCANTINS, L. O Rio comanda a vida: uma interpretação da Amazônia. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1961.

THOMPSON, P. A voz do passado. São Paulo: Paz e Terra, 1992.

WAGLEY, C. Uma comunidade Amazônica: estudo do homem nos trópicos. São Paulo: Ed. Nacional, 1977.

XIMENES, R. Assahy-yukicé, iassaí, oyasaí, quasey, açây, jussara, manaca, açáí, acay-berry: rizoma. 2013. 163f. Tese (Doutorado) – Universidade Federal do Pará, Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, Belém, 2013.

¹ Por se tratar de uma pesquisa realizada no interior do estado do Pará, na região Amazônica, alguns termos aqui utilizados são próprios do idioleto local: **Arumã** – (*Ischnosiphon Ovatus*) planta da família das Marantáceas; dela se retiram fibras e talas para a confecção de cestos e outros utensílios do cotidiano ribeirinho. **Jirau** – parte da casa, anexo à cozinha ribeirinha, em que se preparam alimentos e/ou se guardam

utensílios, tanto de uso doméstico como de pesca e roça. **Paneiro** – cesto feito de talas de Jupati ou arumã; pode ainda ser confeccionado de fibras de garrafas pet, porém esta forma de tecer é recente e não muito comum. **Rasa** – cesto feito de talas de jupati, arumã ou com fibras de garrafas pet; é utilizada para o depósito da fruta açafá; seu volume é de aproximadamente 14kg. **Jupati** – (*Metachirus nudicaudatus*) planta da família dos didelfídeos; dela também se retiram fibras e talas para a confecção de cestos e outros utensílios do cotidiano ribeirinho. **Casco** – pequena embarcação usada na navegação dos rios, geralmente movida a remo. **Motor rabudo** – motor de popa para embarcação conhecida como rabeta. **Rabeta** – pequena embarcação que difere do casco por seu formato; geralmente é utilizada com o motor rabudo. **Cadeiras** – expressão local utilizada para se referir aos quadris e à lombar. **Pitiú** – expressão local usada para se referir ao odor característico de certas carnes e frutos do mar

2 Sobre os processos de formação político-econômica da Amazônia conferir as obras de Armando Alves Filho (2000, 2001), Francisco de Assis Costa (1992), Pasquale Di Paolo (1985), Nádia Farage (1991), Jean Hébert (1974), Violeta Loureiro (1989, 2002) e Roberto Santos (1980), entre outros.

³ O Neotropical é o período de história da ocupação da Amazônia que teria se iniciado ainda na era Holocênica. A Cultura Neotropical, que se desenvolveu nesse período, caracterizou-se pela expansão das florestas, domesticação das plantas e vegetações, e a possível mongolização das populações amazônicas (MAGALHÃES, 1994). Ainda de acordo com Magalhães (1994), neste período, houve maior interação do homem amazônida com o meio ambiente, o que favoreceu o desenvolvimento das sociedades de caçadores-coletores até as os grupos sociais da região como conhecemos hoje.

4 Assim, por exemplo, em El Salvador destacam-se figuras como Alejandro Marroquim, cuja perspectiva marxista procurou demonstrar como, por trás das diferenças étnicas estão as diferenças de classe (MARTÍNEZ NOVO, 2007), e as antropólogas Clará de Guevara y Gloria Aracely Mejía de Gutiérrez, que buscavam, dentro dos estudos folcloristas, o resgate de uma identidade original. Entretanto, os estudos de perspectiva marxista acabaram promovendo uma camponisação do indígena na América. Não só do indígena mas de outros grupos sociais que acionam a categoria de camponês como discurso político-jurídico (LITTLE, 2002), já que são impossibilitadas de acionar outra, para questões territoriais de reforma agrária ou acesso a crédito rural.

⁵ A dialética hegeliana não é apenas um sistema argumentativo, mas um sistema gnosiológico. Para Hegel o conhecimento da realidade opera a partir de uma tensão estrutural entre elementos que compõem a atividade cognoscente (tese – antítese – síntese). O mesmo discurso, ainda que invertido, é defendido por Marx (1982) no prefácio de O Capital. Logo, a concepção de campesinato-classe em oposição à outra classe, a dos industriais-classe, é parte da dialética para a compreensão da realidade agrária no mundo capitalista.

6 No discurso progressista da modernidade, a Amazônia, por exemplo, aparece sempre como “um lugar com um bom estoque de índios” para servirem de escravos, no dizer dos cronistas da época; uma fonte de lucros no período das “drogas do sertão”, enriquecendo a Metrópole; ou ainda a maior produtora e exportadora de borracha, tornando-se uma das regiões mais rentáveis do mundo, numa certa fase” (LOUREIRO, 2002, p. 107), Não obstante a ideia de vazio está presente desde o início da chegada dos primeiros portugueses; como a própria autora aponta, Vicente Pinzón surpreendeu-se ao subir o Amazonas e perceber que a ilha do Marajó era uma das regiões mais povoadas da colônia. Essa mentalidade equivocada sobre a região tem permanecido ainda nos projetos de colonização mais recentes (COSTA, 1992) como os grandes projetos de integralização nacional do período militar, o extrativismo de ouro no garimpo de Serra Pelada, as hidrelétricas (LOUREIRO, 2002) e mesmo como fronteira econômica (BECKER, 1991).

7 O filósofo Gilles Deleuze e o psicanalista Felix Guattari se inscrevem no movimento intelectual conhecido como pós-estruturalismo. Para estes autores o conhecimento não é uma arborescência, ou seja, não está assentado numa estrutura fixa, mas é fruto de um encadeamento de elementos. A verdade das questões, dos problemas da sociedade reside onde ela está em mudança, realizando novos encadeamentos. (DELEUZE e GUATTARI, 2010; 2012)

8 A definição de *ethos* usada neste trabalho segue a linha geertziana: o *ethos* é a representação de um estado de coisas que a visão de mundo descreve. Segundo Geertz (2014, p. 93), “o *ethos* torna-se intelectualmente razoável porque é levado a representar um tipo de vida implícito no estado de coisas real que a visão de mundo descreve, e a visão de mundo torna-se emocionalmente aceitável por se apresentar como imagem de um verdadeiro estado de coisas do qual esse tipo de vida é expressão autêntica”.

9 Gonçalves (2005) identifica que o tripé sobre o qual se assenta o modo de vida ribeirinho é rio-várzea-mato. Entretanto, o autor entende que a várzea é um bioma que compreende a relação entre o rio e o mato, que é inundado durante os períodos de cheias, e prefere tratar o rio e o mato como espaços sociais onde a vida ribeirinha se desenvolve, incluindo nessa relação a casa ribeirinha, e trata esse tripé rio-casa-mato como uma dimensão estrutural do espaço ribeirinho (AUTOR, 2015). O mato, por sua vez, é uma categoria social nativa utilizada para se referir à floresta, porém, dependendo do contexto linguístico e de quem

enuncia o termo, este pode adquirir significados distintos; por exemplo, mato pode se referir a ervas ou plantas para fazer remédios, como na frase ‘*sair para pegar um mato para fazer banho*’.

10 Termo utilizado antigamente para designar descendentes de indígenas, ou populações que traziam uma herança indígena.

11 Em pesquisa de campo na Resex Mapuá no município de Breves-PA, durante a realização do curso de pós-graduação *lato sensu* em Agricultura Familiar e Desenvolvimento Agroambiental na Amazônia, em 2015, com financiamento do CNPq, o autor pode verificar o uso do cacuri.

12 Charles Wagley (1977) traz uma importante etnografia da população de Itá, na região do Baixo Amazonas.

13 Para Mark Harris (2006), não é possível falarmos de uma identidade cabocla no sentido de uma fronteira étnica, muito embora essas populações das várzeas tenham passado pelo processo de “caboclicização” pouco antes da Cabanagem. Para Harris é preciso compreendê-los como uma categoria ambivalente, e sem essencialismo, ainda que Harris fale em um campesinato ribeirinho, talvez uma categoria impura no dizer de Carmem Rodrigues (2014).

¹⁴ Por conta da proximidade com o Equador, a inclinação da posição solar sobre a região é pequena, condição que não ocorre em zonas temperadas, nas quais o sol se movimenta de forma distinta em períodos diferentes do ano. Dessa forma, no período que corresponderia no calendário oficial como verão, há uma maior incidência de radiação solar sobre a região, evaporando um volume maior de água dos rios, o que aumenta a formação de nuvens e chuvas na região. Em decorrência deste aumento de chuvas na região, este período do ano é popularmente chamado de inverno amazônico.

15 A influência da topografia foi assinalada por autores como Tim Ingold, Edmund Leach e Evans-Pritchard. Para tais autores, o estudo do homem passa por uma compreensão das formas como o homem cria impulsionado pelo ambiente que o circunda. Destacando a relação entre ambiente e as regras e práticas de parentesco em uma comunidade singalesa, Leach enfatiza que “uma comunidade [...] existe dentro de um ambiente ecológico criado pelo homem. É a inflexibilidade da topografia – da água, da terra e do clima – que determina, acima de tudo, o que as pessoas devem fazer [...] as restrições da economia são anteriores às restrições da moralidade e da lei” (LEACH, 1961, p.9) [Tradução livre]. A questão do meio ambiente incide diretamente nas questões econômicas como alimentação, formas de trocas, entre outras (Conf. EVANS-PRITCHARD, 1978). Ambos os autores acabam apresentando, antes de Ingold, a ideia de que o meio ambiente é responsável pela constituição singular, em grande medida, dos costumes e práticas de determinados grupos sociais. É necessário que compreendamos não apenas a materialidade (o conceito sobre a matéria), mas que possamos apreender a própria matéria por meio da experiência com ela (INGOLD, 2015).

16 O terreiro aqui descrito é o espaço ao redor da casa, no qual ficam os animais, algumas plantações suspensas e árvores utilizadas cotidianamente pela família.

17 Léxico típico da região paraense, usado para designar o odor forte característico do peixe e outros seres do mar e dos rios.

18 D. Benedita contou que seu irmão, Benedito, uma vez desafiou a visagem a aparecer para ele. A visagem, em resposta, bateu na sua porta e o desafiou a sair para o terreiro e ele viu, ao lado da casa, um enorme monstro em forma de jacaré.

¹⁹ É inegável a atualidade da teoria das dádivas trocadas em forma de presentes, cortesias e gentilezas, nas sociedades humanas (MAUSS, 2003). Essas práticas, inseridas em um sistema moral de relações sociais, acontecem tanto em momentos festivos altamente elaborados (ritos de nascimento, casamento, iniciação e morte) quanto em encontros cotidianos ou visitas mútuas entre parentes, vizinhos, compadres, conhecidos. Partindo das formas etnográficas encontradas em grande número de sociedades “tradicionais”, a teoria maussiana estendeu seu alcance às diversas formas não utilitárias de circulação de dons e presentes nas sociedades modernas, produzindo novas análises e desdobramentos da teoria inicial, que enfatizam a produção de vínculos sociais sobre o cálculo utilitarista (CAILLÉ, 2002; GODBOUT, 1999; MARTINS, 2002). Entre os ribeirinhos do Maúba, chama atenção o sistema de trocas de informações, avaliações e prestações mútuas que ocorrem em visitas cotidianas, conforme supracitado.

²⁰ Em uma passagem bíblica, o Livro de São Matheus 4:4 diz “Jesus, porém, respondeu: Está escrito: Não só de pão viverá o homem, **mas de toda palavra que procede da boca de Deus**” (grifo dos autores).

²¹ Como os terreiros ou quintais são frequentemente parte do mato pertencente a alguma família, e são, ao mesmo tempo, parte da casa e distinto do mato, não tem sentido dizer que é terreiro da casa, pois se pressupõe, pela estrutura do sítio ribeirinho no Acaputea, que o terreiro dela faz parte. Portanto, na estrutura do idioleto local – que entre outras coisas expressa as relações de parentesco –, é compreensível que se diga “o terreiro de João”.

SONORIDADES FRONTEIRIÇAS NO SUL DA AMÉRICA: O CASO DA MILONGA

BORDER REGION MUSICAL SOUNDS FROM SOUTHERN AMERICA: MILONGA'S EXAMPLE

Gerson Luís TROMBETTA*

Ghadyego CARRARO**

Resumo: O artigo analisa a constituição das sonoridades musicais típicas da fronteira entre Uruguai, Argentina e Rio Grande do Sul (Brasil). O estudo trabalha com a hipótese de que a referida região de fronteira é um espaço histórico e peculiar, marcado por características climáticas (frio e vento), geográficas (pampa) e econômicas, modos de vida, condições psicológicas (isolamento e melancolia) e encontros culturais que impulsionaram processos híbridos capazes de gerar sonoridades específicas, destacando-se, de modo especial, a milonga.

Palavras-chave: História e música; milonga; sonoridades fronteiriças.

Abstract: The article analyzes the constitution of the typical musical sounds from the border between Uruguay, Argentina, and Rio Grande do Sul (Brazil). The study works with the hypothesis that this border region is a historical and peculiar area, which has climatic (cold and wind), geographic (pampa), and economic characteristics, ways of life, psychological conditions (isolation and melancholy), and cultural meetings that have promoted hybrid processes capable of generating specific musical sounds, especially the milonga.

Keywords: History and music; milonga; border region musical sounds.

História e sonoridades

As investigações sobre os entrecruzamentos possíveis entre Música e História já não são novidade há bastante tempo. Tais interações acontecem tanto no sentido de campos de conhecimento quanto de objeto, ou seja, Música e História podem assumir o posto de disciplinas específicas que, por alguma afinidade metodológica e teórica podem se aproximar, produzindo discursos comuns (nesse caso, Música e História estão em letras maiúsculas), quanto podem significar o delineamento de objetos que são, ao mesmo tempo, fenômenos sonoros e artísticos que se deixam compreender enquanto processos

* Doutor em Filosofia - Programa de Pós-graduação em Filosofia - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul - PUCRS. Porto Alegre, RS - Brasil. Professor do Programa de Pós-Graduação em História (PPGH) e do Programa de Pós-Graduação em Letras (PPGL) da Universidade de Passo Fundo (UPF). E-mail: gersont@upf.br

** Doutor em História - Programa de Pós-graduação em História - Universidade de Passo Fundo - UPF. Passo Fundo, RS - Brasil. E-mail: gadiegobass@hotmail.com.

históricos (nesse caso, música e história estão em letras minúsculas). Para Barros (2018, p. 25), tais interações podem ser organizadas em quatro grupos principais: a) a música como objeto de estudo da História, o que, em geral, é chamado de História da música; b) a música como fonte para o trabalho dos historiadores, ou seja, a música como um conjunto de documentos sonoros ou mesmo de outra natureza (partituras, repertórios, manuais de ensino, instrumentos, apresentações, rituais, etc.) que permite aos historiadores investigarem diversos aspectos da história e não apenas a própria história da música; c) “a música como meio possível para encaminhar representações da História” (BARROS, 2018, p. 26), ou seja, obras musicais que tematizam acontecimentos históricos ou mesmo obras musicais que assumem a tarefa de falar da História (como campo de saber); d) a Música como um campo de conhecimento, com metodologias e referências teóricas capazes de renovar a própria História. Barros (2018) aponta ainda outras possíveis relações, tais como a História da História da Música e os usos da música para o ensino de História (e vice-versa).

Considerando os propósitos deste artigo, gostaríamos de examinar mais de perto o primeiro grupo apontadas por Barros (2018), ou seja, a música como objeto da História, de modo especial sobre as dificuldades, desafios e perspectivas do tratamento historiográfico da música. A esse respeito, Barros (2018) alerta sobre uma potencial lacuna nas abordagens tradicionais de História da música: é muito comum tal História ser realizada por musicólogos ou músicos mas que não necessariamente sejam historiadores; ou, fato igualmente comum, que tal estudo seja feito por historiadores que não possuem conhecimentos mínimos de teoria musical. Neste particular, seguimos o argumento de Barros (2018, p. 27) que “a boa História da Música seria aquela realizada por um historiador que possua simultaneamente conhecimentos de História e de Música, não importa qual tenha sido a origem desta conexão de conhecimentos”, se originada em formações específicas em História ou Música ou por conhecimentos adquiridos de modo autodidata. A ausência desse duplo escopo de conhecimentos na realização da pesquisa gera, como consequência frequente, não uma falha gritante de qualidade nos resultados, mas uma concentração do estudos das letras das músicas. Uma vez que uma parcela significativa da produção musical se relaciona ao canto, aparece uma “tentação” de colocar em primeiro plano o poema, a “letra” propriamente dita. É evidente que se trata de uma perspectiva bastante rica em termos historiográficos. Poemas são fonte importantes que descortinam muitos aspectos históricos e seu estudo é indispensável. Porém, “se pretendo estudar a música como tema de pesquisa, devo considerar não apenas

a dimensão poética das realizações musicais. Se, como historiador, considero apenas a ‘letra’ de uma música, estou elaborando uma História da poesia cantada” (BARROS, 2018, p. 27) e não uma História da Música:

[...] há inúmeros aspectos que podem ou devem fazer parte do movimento analítico empreendido pelo historiador da música, tanto quando este toma como objeto temático a música, como quando ele a utiliza como fonte para examinar aspectos variados da história, tais como a política, economia, cultura, vida cotidiana, entre outros (BARROS, 2018, p. 27).

Ou seja, se o objetivo da pesquisa for examinar a música, é necessário considerar na “equação”, principalmente, a dimensão musical, ou seja, aspectos como forma, gênero, estilo, ritmo, melodia, harmonia, timbre, instrumentação, interpretação (atuação do intérprete), performance, entre outros. Muitos destes aspectos se concentram naquilo que denominamos genericamente neste artigo de “sonoridade”. Por sonoridade entende-se aquilo que, na música, temos acesso pelo ouvido e inclui, de modo especial, a forma. A forma musical, “é uma disposição, no tempo, dos diversos materiais musicais mobilizados pelo compositor e performatizados pelo intérprete” (BARROS, 2018, p. 27); em outras palavras, a forma musical é uma experiência sonora que ocorre no tempo, no período da execução e da audição da música.

A respeito das relações entre história e música e sobre as questões e cuidados metodológicos envolvidos em pesquisas com alvo na sonoridade, é preciso registrar que ainda há muito debate a ser realizado. Além das hipóteses apresentadas por Barros (2018), merecem destaque, neste particular, os trabalhos de Napolitano (2005), Contier (1998) e Moraes (2000). Napolitano (2005) oferece uma reflexão sobre a gênese do campo de estudos da música popular, marcando as diferenças com relação à tese adorniana da indústria cultural. Contier (1998), examinando algumas obras de intelectuais brasileiros, identifica uma série de dúvidas e problemas teórico-metodológicos nas pesquisas que envolvam relações entre História e Música. Sem pretender apontar diretrizes seguras, sua crítica expõe os “(des)caminhos sobre possíveis entrecruzamentos” (CONTIER, 1998, p. 69) entre essas duas áreas. Moraes (2000), por sua vez, propõe uma série de desafios metodológicos para a abordagem de documentos sonoros, principalmente quanto à análise interna de tais documentos. Moraes (2000, p. 215), considera que tal análise deve levar em conta tanto a linguagem poética quanto a linguagem musical. A compreensão do binômio melodia-texto seria a forma mais indicada dar sentido à canção popular. Mas,

segue o autor, isso não basta. É necessário perceber a capacidade sonora dessa estrutura no horizonte dos movimentos históricos e culturais:

Na verdade, deve-se perceber como se instituem as relações culturais e sociais em que se acomodam elementos de gestação de uma dada música/canção urbana e da vida do autor, pois [...] elas produziram e escolheram uma série de sons e sonoridades que constituem uma trilha sonora peculiar de uma dada realidade histórica. (MORAES, 2000, p. 216)

Tendo como pano de fundo os indicadores teóricos e metodológicos descritos brevemente acima, principalmente a importância de, nas investigações que relacionam História e música, tomar a sério a “sonoridade”, o artigo que agora apresentamos examina a noção de fronteira sonora ou musical no sul da América. Especialmente falando, tal fronteira abrange aspectos peculiares da cultura, do folclore e da identidade na região de Buenos Aires, Uruguai e sul do Brasil até a província argentina de Corrientes. A partir da análise dos aspectos formais presentes sobretudo na milonga e em outros gêneros, como o chamamé e a chacareira, sustenta-se a hipótese que, no espaço de fronteira mencionado, se estabelece um lugar de trocas não apenas econômicas, políticas, culturais e de linguagem, mas também sonoras. Tais trocas vão gerar o que chamamos aqui de “sonoridade fronteiriça” que, em contextos mais recentes, extrapola os limites da fronteira geográfica e se constitui em uma forma de viver a identidade latino-americana, tanto no sentido ético quanto estético.

Na sequência, o artigo está organizado em dois momentos: inicialmente são apresentados elementos históricos referentes à fronteira mencionada e à milonga, relacionando com a construção de uma identidade fronteiriça. Em seguida, expõem-se alguns pontos principais da estrutura musical do gênero milonga, seguidos de análise de exemplos musicais. Espera-se, com o trabalho, marcar as questões fundamentais referentes às origens e aspectos dos gêneros musicais de fronteira e algumas perspectivas da constituição dessas sonoridades.

A fronteira e a milonga

É bastante inadequado reduzir a noção de fronteira apenas ao seu sentido geográfico, de barreira ou de limite territorial. Para Golin (2002; 2004) ela se expande para além do conceito, torna-se uma metodologia de ação que auxilia e muito na pesquisa histórica pautando a relação entre o sujeito e a sociedade. No ambiente de

fronteira é impossível dizer quando termina ou começa algo; é um espaço sempre marcado pela perenidade de tensões, trocas e encontros tanto econômicos quanto culturais. Esse espaço de “fricções” é bastante comum na fronteira (Rio Grande do Sul-Uruguai-Argentina), desde os primeiros exploradores, há um diálogo constante de culturas e musicalidades que repercutem ao longo dos tempos gerando uma sonoridade muito particular. Os processos de hibridação musical presentes no espaço fronteiriço, reforçam a ideia de uma fronteira cultural e musical fértil, entrecruzando diferentes matrizes sonoras que influenciam a cultura musical de três países distintos. Para Golin (1997), o encontro cultural ocorrido entre nativos e os primeiros exploradores europeus que pisaram na América meridional teve papel determinante na constituição da identidade fronteiriça.

A compreensão da ideia de sonoridade fronteiriça exige uma rápida reconstrução historiográfica musical que permita expor os diferentes agentes que ao longo do tempo influenciaram diretamente na construção do imaginário fronteiriço (Rio Grande do Sul-Uruguai-Argentina). No que diz respeito à música, as influências da cultura europeia constituem exemplos fortes de diálogo, a exemplo da *habanera* e do tango. Estes gêneros exerceram um papel fundamental para a constituição da música popular brasileira especialmente do final do século XIX e até a metade do século XX. É possível perceber vértices da forte influência europeia, africana e indígena em muitas regiões da América Latina, a exemplo do estado do Rio Grande do Sul e países vizinhos como Uruguai e Argentina. Há indícios de que a *habanera* teria surgido em Cuba com os negros africanos. Segundo Alvares (2007), sua célula rítmica já era encontrada desde o século X entre mouros e árabes. Oliveira (2006), afirma que foi através de muitos intercâmbios culturais entre Europa e América que este ritmo saído de Havana chegou à Europa, e, posteriormente, retornou à América do Sul.

Alguns compositores eruditos como os franceses Maurice Ravel, Georges Bizet e o espanhol Sebastian Yradier, também adaptaram o gênero *habanera* as suas composições. A ópera *Carmem* (1875) de Georges Bizet demonstra a presença de elementos estruturais e rítmicos característicos do gênero. Figuras rítmicas e células características podem ser observados no I ato – *L’amour Est un Oiseau Rebelle*. Matrizes musicais comuns no ambiente da música europeia que ao longo dos anos foram se incorporando e misturando-se a expressões culturais no Sul da América dando

origem a novos gêneros musicais, um contato cultural estreitado já em meados do século XVIII.

Para Burke (2003, p. 14), “existe uma tendência global para a mistura e a hibridação, sendo os encontros culturais cada vez mais intensos”. Para tanto, a globalização cultural é uma realidade presente na humanidade. O autor comenta que este processo é comum no campo musical, no que se refere às formas musicais e gêneros híbridos (BURKE, 2003). Canclini (2003), atribui o processo de hibridação ao conjunto de práticas socioculturais que existem separadamente e que, se combinam gerando novas estruturas, objetos e práticas. Isso seria o resultado natural de algo não planejado, mas da criatividade individual e coletiva (CANCLINI, 2003). Burke (2006), também salienta o papel da circularidade cultural, ou seja, alterações culturais podem retornar e acabar influenciando a cultura da qual saíram, devido aos novos atributos que esta cultura recebeu ao longo do processo. Em outras palavras, a cultura sempre uniu os povos apartados por montanhas, desertos, rios ou linhas imaginárias: “a cultura movimenta-se como uma nuvem que paira sobre a fronteira, não precisando de autorização para fazer sombra a todos os lados, a fim de, amparar as identidades” (CARRARO; MACHADO, 2018, p. 78).

Os gêneros musicais a exemplo da milonga, do chamamé e da chacarera, refletem a própria imagem do fronteiriço. Segundo Cascudo (*apud* ALVARES, 2007), a milonga é um gênero musical de origem platina com procedência lusitana e africana. Sua estrutura métrica é binária, com compasso subdividido em duas partes, ou seja, dois tempos, normalmente cantada ao som do violão tendo tido posteriormente incorporado o acordeom.

Termo originário da língua bunda-congolense, plural de *mulonga* (palavra), usado só entre os negros, significando *palavrada, palavras tolas ou insolentes*, segundo Macedo Soares. Também trapalhada, enredo, embrulho; palavrório, rodeio [...] (CASCUDO, 1972, p. 383).

A milonga se estabeleceu na Argentina por volta da metade do século XIX na cidade de Buenos Aires, inicialmente presente nas regiões campesinas e em um segundo momento nas regiões urbanas. Vega (1998) ressalta para essa presença da milonga na Argentina, em contraponto, Ayestarán constata que ela se desenvolveu também no Uruguai:

Alrededor del año 1870 ya está presente en el folklore musical uruguayo una especie perfectamente definida que irrumpe con su nombre propio después de 20 años de gestación: la Milonga. La misma música de la Milonga, cumple tres funciones a fines del siglo XIX: 1) acompaña al incipiente baile de pareja toamada independiente que pertenece a la sub-clase de “abrazada”; 2) es payada de contrapunto; 3) es canción criolla que se adapta a la estrofa de la cuarteta, d la sextina, de la octavilla y de la décima (AYESTARÁN, 1979, p.67).

Carraro e Machado (2018), apontam para uma possível matriz cultural árabe da milonga, principalmente devido à forte presença muçulmana na Península Ibérica que marca mais de setecentos anos (711-1492). Os autores ainda mencionam a bibliografia clássica de Vicente Rossi chamado *Cosas de negros: los origenes del tango y otros aportes ao folklore rio-platense* (primeira edição de 1926), importante obra sobre a cultura afrodescendente no Rio da Prata, onde se afirma que “la milonga es montevideana”, entretanto,

[...] la difusión más completa la dará desde el periódico Martin Fierro, com um artículo titulado “ascendência del tango” donde destaca sobre la milonga: “pragmatismos aparte, la argumentación de Don Vicente Rossi puede reducirse honradamente a este silogismo: la milonga es montevideana. La milonga es el origen del tango. El origen del tango es montevideano. Acepto que la premissa menor es inconvencible; em cambio, descreo de la mayor y no sé de ningún argumento válido que la fortaleza”. Algunas enumeraciones documentales reflejan por ejemplo que em el cancionero bonaerense de ventura R. Lynch, figura la milonga – datos de 1883 -divulgadísima em los bailecitos de médio pelo arrabal y acompañada por las vueltas alegres de un organito. Este es el aporte que no retiene Rossi, dejándose llevar hasta el año 1887, desconociendo la milonga como danza. (ROSSI, 1958, p. 23).

Conforme Estivalet (2017), os *Payadores* trouxeram consigo uma estreita relação com os fandangueros andaluzes e os trovadores medievais, portanto, outra origem de matriz cultural.

De todo modo, importa notar à história da forma a “payada de contrapunto”, espécie de prática de trova medieval, um duelo em versos, que remete a antecedentes ibéricos. Irá assim consignar: Una de las formas más típicas del folklore rural Del Uruguay es la Payada de Contrapunto, suerte de desafío o disputa cantada en verso sobre la base melódica de la Milonga o la Cifra, entre dos cantores. La Payada, en pleno reverdecimiento en los tiempos actuales, puede ser “a lo humano”, cuando trata de asuntos profanos, o “a lo divino”, cuando se refiere a hechos transcendentales o sobrenaturales. El Payador tiene evidente prefiguración en los trovadores de La Edad Media europea, cuyo “joc parti” tiene gran similitud – como operación poético-musical – con la Payada de Contrapunto. (SOSA, 2010, p.84).

O cotidiano nas periferias das capitais platinas, a melancolia, a vida no campo, o clima, são coisas que haveriam de afirmar a construção de um imaginário pautado em expressões poéticas e musicais. No entanto:

[...] as origens da milonga são uma questão de batismo: Há divergências quanto à origem remota da milonga, de qualquer forma, o autor Carlos Vega afastou a hipótese de que ela tenha sido “inventada” na segunda metade do século XIX, e sim que nesse período ela fora batizada, sendo que poderia ter existido anteriormente, mas sem tal denominação específica. (OLIVEIRA, 2011, p. 41).

Nas fronteiras platinas é intrincado estabelecer limites culturais entre a cidade e o campo. Ambos os espaços se complementam mesmo contendo características particulares. Neste contexto, a milonga se desenvolveu combinando elementos da cidade e do campo, sobretudo, na fronteira: “a identidade é imaginada, portanto, quando se escreve sobre uma região de fronteira o caso é especial, pois a fronteira é encontro e separação, é margem e centro.” (SILVA, 2015, p. 177). Nesse ambiente, localiza-se o autêntico milongueiro, ora sendo margem, ora sendo centro. Ora marginalizado, ora protagonista.

Segundo Lauro Ayestarán, no Uruguai desse contexto (1870/80), a milonga se afirma definitivamente como gênero musical representando três aspectos culturais ligados à música: denominava-se milonga um baile com dança de pares que tinha como lugar as periferias urbanas; denominava-se milonga as *payadas* de contrapontos, poética de desafios entre trovadores; e, finalmente milongas eram também as canções compostas por poesias rimadas (por ex. quadras, redondilhas, décimas) e acompanhadas por violões que predominavam no meio urbano. Entre esses dois últimos aspectos, a trova e a canção há uma diferença sutil que nos mostra que a ambivalência do termo – se denominava milongas às *payadas* – incorpora o movimento que divide localmente cidade e campo e permite que a urbana milonga trace um caminho de retorno. (DE OLIVEIRA; MELLO, 2011, p. 74).

Apesar da pluralidade de olhares sobre os gêneros musicais sul-americanos, alguns autores, dos quais podemos destacar Lauro Ayestarán e Carlos Vega, reconhecem a milonga como um gênero rio-platense. Segundo os autores, o gênero abrange o sul de Córdoba, Santa Fé, além da totalidade do Uruguai. É elementar, que a milonga não reconhece fronteiras claras, são muitos os relatos da sua presença histórica também no meio oeste sul-rio-grandense, havendo exemplos de fragmentos estruturais de versos e estrofes muito similares aos mencionados nos demais países fronteiriços.

A milonga, assim, pode ser concebida como um fenômeno estético amplo, com representações identitárias que invadem e entrelaçam-se no espaço platino e no pampa meridional. Há também, no caso da milonga, um movimento complementar, guiado por personalidades que criam e transmitem novas identificações. Neste particular, destacam-se músicos contemporâneos do Sul do Brasil como Bebeto Alves, Vitor Ramil, Gilberto Monteiro e Renato Borghetti, Yamandu costa assim como artistas natos do Uruguai como Alfredo Zitarrosa, Jorge Drexler e Argentina como Atahualpa Yupanqui, Diego Schissi, entre outros.

No âmbito sul-rio-grandense há indícios de que a milonga se constituiu em meio a região de fronteira indo de Itaqui (divisa com a Argentina) até Jaguarão (divisa com o Uruguai), adquirindo espaço em diferentes ambientes paralelamente à evolução do gênero nos países vizinhos. Lessa e Côrtes (apud ALVARES, 2007, p. 13), apontam que seria a região fronteira o marco inicial da migração deste gênero musical no estado. Carraro (2016) comenta que a milonga nativamente, em termos interpretativos, agrega originalmente características de canto em voz empostada aproveitando ao máximo a ressonância corporal e projeção sonora, expressando rigidez, emoção e melancolia.

Para o compositor Vitor Ramil a referência estética da milonga vai além de um conceito musical; antes representa o próprio jeito de ser do gaúcho que vive na região do pampa (RAMIL, 2004). No sul do Brasil, a milonga é partilhada por três países distintos, o que evidenciam a riqueza musical dos muitos gêneros regionais presentes no Brasil.

Assim como o gaúcho e o pampa, a milonga é comum ao Rio Grande do Sul, Uruguai e Argentina, inexistindo no resto do Brasil. A discussão em torno de sua origem expressa bastante bem sua relevância no encontro dessas três culturas: há teses para sua origem rio-grandense, sua origem argentina e sua origem uruguaia; sua ascendência ora é portuguesa, ora espanhola, ora latino-americana, mais especificamente cubana. (RAMIL, 2004, p. 21).

A milonga representa uma história particular conforme a composição, interpretação ou a apropriação introspectiva que ela recebe. Assim, não possuindo necessariamente uma fundamentação política-ideológica, mas, uma livre manifestação da identidade cultural desprendida de quaisquer estereótipos conservadores ou tradicionais. Na obra “A estética do frio: conferência de Genebra”, Vitor Ramil escreve: “A milonga,

que estivera sempre no fundo das minhas escolhas como uma voz íntima, à espreita, agora se fazia ouvir mais claramente” (RAMIL, 2004, p.22).

A milonga representa em grande parte a própria identidade do fronteiriço sendo um gênero musical com efervescência no pampa, que mescla elementos originalmente ibéricos, africanos e nativos. A milonga transporta as particularidades dos indivíduos da fronteira sendo pautada sob o imaginário campesino e também urbano, portanto, transformando-se em uma narrativa peculiar da região de fronteira.

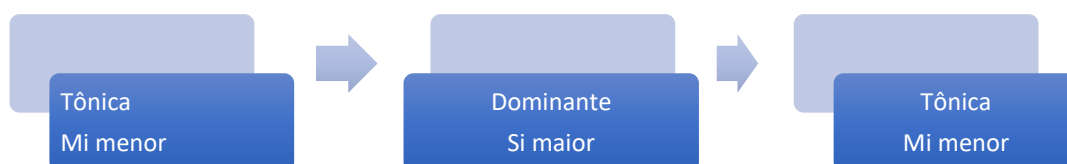
Aspectos formais e sonoros da milonga

A milonga possui uma sonoridade peculiar, isso se dá devido a uma série de elementos musicais característicos, que envolve cadências básicas, progressões harmônicas, estruturas rítmicas, além de uma instrumentação típica. Tudo isso molda a forma como a milonga é vista, conhecida e interpretada em cada contexto. Ayestarán (1967 apud ESTIVALET, 2017, p. 55), comenta sobre a importância de percebermos o espaço geográfico que ultrapassa as fronteiras políticas, onde o folclore cavalga por cima da geografia, onde os mapas político e folclórico não coincidem. Isso estabelece uma região cultural que transcende os territórios nacionais, configurando um espaço paralelo, transnacional que abrange o Uruguai, parte da Argentina e o pampa sul-rio-grandense.

Tanto ambiente campesino, como no urbano, a milonga agrega em sua concepção de raiz, uma relação harmônica herdada da cultura musical europeia que compreende a relação tonal de tensão x resolução ➡ (Dominante Tônica, I-V), do campo harmônico maior/menor. Isso significa que existe uma sequência de acordes característicos que moldam uma forma de gerar os sons neste gênero, que chamamos e progressão harmônica.

No exemplo a seguir (figura 1), o trecho da progressão mostra uma tonalidade menor característica no gênero. Neste trecho o primeiro grau menor se movimenta para o quinto grau dominante e retorna ao primeiro grau.

Figura 1: Exemplo típico de cadência no gênero milonga – tom menor.



Fonte: Arquivo dos autores

A estrutura de compasso na milonga pode ser binária (2/4) ou quaternária (4/4). O primeiro de balanço bastante contagiante e pulsante e o segundo normalmente em ritmo mais cadenciado que sustenta composições de cunho normalmente contemplativo e reflexivo. Quando em tonalidade menor ainda possui estruturas cadenciais que envolvem os graus V-IV-III-II-I e uma resolução dos graus VI-V-I, sempre nas finalizações e retorno ao ou tema inicial.

A instrumentação de base do gênero originalmente envolve o violão e voz, com ingresso posterior da gaita, também conhecida como sanfona na região norte do Brasil, ganharia grande protagonismo nos gêneros musicais fronteiriços, assim como o *bombo leguero*. Acredita-se que a instrumentação da milonga tenha sofrido mudanças desde o seu surgimento, assumindo algumas especificidades nos países fronteiriços. No Rio Grande do Sul, destacam-se formações instrumentais que envolvem violão / voz / violão / gaita / voz, violão / gaita, piano / gaita / violão, *bombo leguero* / gaita / violão, contrabaixo acústico/violão, ainda com variações dessas formações citadas.

Vitor Ramil, no seu álbum *Ramilonga: a estética do frio* (1987), incorpora novos sons, incluindo instrumentos indianos como a *cítara*, aos instrumentos típicos do gênero, o que proporcionou uma inovação neste tipo de sonoridade. Nas produções de artistas argentinos e uruguaios é possível observar também essa ampliação na instrumentação. Jorge Drexler compõe milongas fazendo uso de instrumentos como contrabaixo elétrico, guitarra elétrica e bateria trocando influências com o *rock and roll*. Por outro lado, Diego Schissi mescla instrumentos do ambiente de concerto em formato de música de câmara com piano, violino, violão, *bandoneón* e contrabaixo em composições do gênero (figura 2).

Artistas como o compositor Vitor Ramil, o acordeonista Renato Borghetti e violonista Yamandu Costa, tem extrapolado as fronteiras do gênero, mesclando uma infinidade de formações instrumentais e harmonizações que ultrapassam as maneiras tradicionais de como ouvimos a milonga. Eles estabelecem um novo patamar desta sonoridade fronteiriça que contribui para uma ideia de fronteira musical ampliada e descentralizada, que constrói diálogos e fricções constantes, incorporando novas influências, trocando partículas sem se desvincular das raízes típicas do gênero.

Nessas formações musicais surgem diálogos que, além de possibilitarem inovações nas formações instrumentais, agregam entre outros elementos e novidades harmônicas. No conjunto da obra do compositor Vitor Ramil, são nítidos muitos avanços,

desde as novas formas de tratamento de progressões de acordes, muitos deles típicos do ambiente bossanovista, uso comum de sonoridades instáveis. Sons que originalmente são formados a partir tensões e intervalos sobrepostos de segunda, quarta e sexta, além afinações para além do convencional.

Figura 2. Instrumentos utilizados nas formações tradicionais e atuais da milonga.



Fonte: Arquivo dos autores

No exemplo a seguir (figura 3), temos uma estrutura típica da milonga *arrabalera*, em tonalidade menor. Neste estilo de milonga o andamento normalmente é mais rápido e associado também a dança, o compasso binário é outro ponto marcante. Neste trecho podemos observar o uso de figuras rítmicas na melodia em grupos de semicolcheias com notas normalmente em grau conjuntos seguidos de alguns saltos. Ocasionalmente a melodia é produzida pela voz, mas pode estar no formato instrumental sendo a gaita a grande protagonista, eventualmente o violão, pode também atuar como solista. Neste trecho a harmonia está na tonalidade de mi menor, com movimento comum para o quinto grau da tonalidade caracterizando a progressão característica i-V. Normalmente a tessitura neste estilo de milonga não é muito extensa, pois compreende normalmente a extensão vocal sendo de um pouco mais de uma oitava, estes constituem a base estrutural do gênero.

Figura 3. Trecho melódico característico da milonga *arrabalera*.

Fonte: Elaborado pelos autores com base na obra *Milonga para as Missões*, de Gilberto Monteiro.

O próximo exemplo (figura 4) demonstra a base rítmica de acompanhamento da milonga. Esta possui um grupo rítmico formado pelas figuras musicais colcheia pontuada + semicolcheia + colcheia + colcheia que são trabalhados normalmente pelos instrumentos de percussão, juntamente com o contrabaixo e violão. Este exemplo apresenta uma linha de baixo característica, mostra a progressão i-V e tem a construção melódica de acompanhamento com base nas fundamentais e quintos graus dos acordes, no caso de mi menor (Em7) o contrabaixo interpreta a nota mi e a nota si em oitavas diferentes, porém quando a harmonia está no acorde de Si maior com sétima menor (B7), o baixo atua nas notas si (B) e fá sustenido (F#), em ambos os acordes o ritmo permanece constante com as figuras rítmicas características conforme exemplo (figura 4).

Figura 4. Trecho de condução rítmica característica da milonga *arrabalera*.

Fonte: ALVARES, 2007.

O trecho, exposto na figura 5, apresenta um exemplo da milonga pampeana ou tradicional com interação do contrabaixo acústico e violão. O trecho elucidada uma linha de acompanhamento feita pelo violão, invertendo a tradicionalidade interpretativa do gênero, onde a melodia principal é exposta pelo contrabaixo acústico. Neste exemplo, os instrumentos assumem funções ampliadas e atuam com desempenhos mais amplos do que

rotineiramente em versões que possuem uso da voz. A ideia neste formato composicional é trazer uma concepção *cantabile*, ou seja, lírica parecida com a utilizada em linhas vocais de grupos de câmara. Neste tipo de formação instrumental as possibilidades se ampliam, os gêneros regionais ganham abordagens amplas e diálogos com elementos que advém do ambiente tanto da música de concerto, bem como com o potencial improvisativo e interativo característico do jazz.

Figura 5. Trecho característico da milonga *pampeana*.

The image shows a musical score for two instruments: Contrabaixo (Cb.) and Violão. The Cb. part is written in bass clef with a key signature of one sharp (F#) and a common time signature. It starts at measure 18 with a 'pizz.' (pizzicato) instruction. The Violão part is written in treble clef with the same key signature and time signature, starting at measure 18 with the instruction 'dedilhado dolce'. The score shows a melodic line for the Cb. and a rhythmic accompaniment for the Violão. Chords D and G are indicated above the Violão staff.

Fonte: *Milonga Nova* (CARRARO, 2010).

O contrabaixo acústico por sua vez ainda é pouco explorado na música popular, principalmente no âmbito solista e camerista¹, de modo, que nesta composição assume características de protagonista, expondo a melodia principal e também realizando solos improvisados. O violão, por vezes quando em formações mais coesas como essa, assume a responsabilidade harmônica e de manutenção rítmica, para isso são executados arpejos e acordes em blocos harmônicos normalmente em dedilhados, pois delineiam muito bem a harmonia, ao passo, que mantém de forma clara e coesa, a base de acompanhamento necessária para a exposição da melodia pelo contrabaixo.

Carraro (2016), ao comentar sobre a relação entre o contrabaixo e violão, sustenta que, por serem instrumentos transpositores uma oitava abaixo, de forma que soam em regiões complementares e próximas, facilita combinações harmônicas, dispensando uso de *scordaturas*² na escrita. É possível observarmos, as regiões onde os instrumentos atuam promovendo um diálogo musical com características da música de câmara. Carraro (2016) ainda explana que essas combinações ora enfatizam o caráter rítmico, ora o melódico, delineando inflexões harmônicas que conduzem e impulsionam a composição, adicionando maior vigor e movimento à obra, de modo que, mesmo com a ausência da letra, a lembrança que remete à poética, característica central da milonga pampeana.

Considerações finais

Investigar as relações entre música e história pressupõe habilidades técnicas e diálogos constantes com outras áreas do conhecimento e exige, necessariamente, uma ampliação dos domínios do historiador. Tal ampliação é absolutamente necessária para compreender como os suportes escritos (partituras) ou gravados (fonogramas), são fontes ricas para acessar universos culturais, universos sociais e processos históricos presentes nos recortes temporais e espaciais escolhidos pelo pesquisador. A análise das sonoridades, de modo especial, precisa levar em conta que os sons carregam subjetividades e devem ser entendidos como uma organização musical produzida por opções das coletividades. Ou seja, a música resulta tanto da vida pessoal do compositor quanto das interações com o meio (social, cultural e histórico) no qual se acha inserido. Ter isso como pano de fundo implicar em afastar-se da abordagem que busca apenas somente o significado ou “mensagem” de uma música, centrando o trabalho no estudo da música em si mesma.

A fronteira, objeto do nosso estudo, tem cada vez despertado maior atenção de estudos históricos e musicológicos, por constituir-se em uma experiência cultural complexa e que transcende espaços geográficos, envolvendo, inclusive determinadas opções éticas e estéticas. A milonga, assim como os demais gêneros típicos deste ambiente parecem delinear não só uma representação do sujeito fronteiriço, mas um panorama estético *sui generis*. Os processos vividos neste espaço, envolvendo lutas territoriais, culturais e simbólicas, associada à produção de sonoridades, dão vigor a um imaginário específico transborda toda e qualquer delimitação geográfica. Compreender tal imaginário é essencial não só para a investigação da historiografia musical, como também da identidade cultural que se “materializa” nas composições musicais de artistas dos países fronteiriços.

As percepções de Ramil (2004) assumem o gênero milonga a partir de moldes estéticos amplos, que envolvem uma cultura de fronteira; eles são importantes, pois salientam questões referentes a constituição das sonoridades presentes neste ambiente. A natureza da música produzida no sul da América se deve, dentre muitos aspectos, a questões climáticas, modos de vida, base econômica, paisagens e, principalmente,

encontros culturais peculiares. A milonga, assim como a chacarera e o chamamé, se nutre desse território cultural e é vetor da identidade cultural que irradia desde esse ponto.

A breve explanação de alguns conceitos e exemplos que realizamos até aqui, por certo, não esgota o assunto. Antes intenciona conjecturar e levantar discussões sobre o tema, considerando os processos híbridos, os gêneros musicais de fronteira. A compreensão da música, histórica e culturalmente, numa linguagem expressa pelas sons e pelas palavras cantadas. Escutar a música, a partir desse princípio metodológico, significa ir mais além que compreender ideias; significa, também, acessar sentimentos, vivências e imagens.

Pensar a estrutura musical básica dos gêneros, seu funcionamento interno, padrões rítmicos e estruturas harmônicas ajuda a esclarecer questões importantes sobre a construção desta sonoridade. Além disso, é importante destacar que, no interior da noção de “sonoridade fronteiriça” estão componentes éticos e estéticos da identidade latino-americana. A forma musical, neste particular, não é apenas uma produção histórico-estética impulsionada pelas trocas típicas do ambiente fronteiriço; na contemporaneidade, a sonoridade fronteiriça – tanto na fruição quanto na produção (composição) – aponta para a algo mais além; aponta para um componente que é ético, para um componente de “pertencimento” à identidade latino-americana. Isso explica porque a maioria dos músicos que se engajam na discussão e na composição dos “gêneros de fronteira”, apesar de não viverem nos espaços geográficos das fronteiras de outrora e nem terem um modo de vida próximo daquele sujeito fronteiriço, se sentem irmanados com um modo de pensar solidário e aberto às trocas entre as culturas latino-americanas.

Referências

ALVARES, Felipe Batistella. *Milonga, chamamé, chimarrita e vaneira: origens, inserção no Rio Grande do Sul e os princípios de execução ao contrabaixo*. Monografia. Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2007.

AYESTARÁN, Lauro. *El folklore musical uruguayo*. Montevideu: Arca Editorial, 1967.

BARROS, José D’Assunção. História e música: considerações sobre suas possibilidades de interação. *História & Perspectivas*. Uberlândia, n. 58, p. 25-39, jan./jun. 2018.

BURKE, Peter. *O que é história cultural?* 2. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editora. 2008.

_____. *Uma história social do conhecimento: de Gutemberg a Diderot*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003. 241 p.

CANCLINI, Nestor Garcia. *Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade*. 4.ed. São Paulo. Edusp, 2003.

CARRARO, Ghadyego. Arranjos para contrabaixo acústico e violão: uso de recursos idiomáticos e expressivos. *Revista Licencia&acturas*. v. 4, n. 1, p. 93-97, 2016.

_____. *Influências*. CD. Independente, 2010.

_____. *Milonga nova para contrabaixo e violão*. 2010. Partitura.

_____. *Música e Educação/O Contrabaixo e a Bossa: uma perspectiva histórica e prática*. Passo Fundo: Ed. Projeto, 2011.

_____. Sobre os conceitos de Região e Fronteira: contribuições para a compreensão de aspectos históricos na música sul-rio-grandense. *Revista Semina*. Passo Fundo, v. 15, n. 1, p. 1-17, 2016.

CARRARO, Ghadyego; MACHADO, Jeremyas. Entre Acordes e Versos: da identidade fronteiriça aos aspectos históricos e estruturais da milonga. *Revista Instituto Histórico e Geográfico do Rio Grande do Sul*. Porto Alegre, n. 154, p. 77-88, julho de 2018.

CASCUDO, Luís Câmara. *Dicionário do folclore brasileiro*. 3. ed. V. 2. Brasília: Instituto Nacional do Livro, 1972.

CONTIER, Arnaldo Daraya. Música e história. *Revista de História*, São Paulo, n. 119, p. 69-89, 1998.

DE OLIVEIRA; Susan A; MELLO, Carla Cirstiane; De payadas e milongas: os saberes da voz. *Outra Travessia*, Florianópolis, n. 11, p. 71-86, 2011.

ESTIVALET, Felipe Viana. *Além da estética do frio: as dinâmicas culturais das canções de Vitor Ramil*. 2017. Dissertação (Mestrado em Música) - Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2017.

FUNARI, Pedro Paulo. *Grécia e Roma*. 5 ed. São Paulo: Contexto, 2013.

GOLIN, Tau. *A expedição: imaginário artístico na conquista militar dos sete povos*. Porto Alegre: Sulina, 1997.

_____. *A fronteira*. V.1. Porto Alegre: L&PM, 2002.

_____. *A fronteira*. V. 2. Porto Alegre: L&PM, 2004.

LESSA, Barbosa; CÔRTEZ, Paixão. *Manual de danças gaúchas*. 8. ed. São Paulo: Irmãos Vitale, 1997.

MORAES, José Geraldo de. História e música: canção popular e conhecimento histórico. *Revista Brasileira de História*. São Paulo, v. 20, n. 39, p. 203-221, 2000.

NAPOLITANO, Marcos. *História & música: história cultural da música popular*. 3.ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2005.

OLIVEIRA, Silvio de. *Gêneros campeiros no Rio Grande do Sul: Ensaio dirigido ao violão*. Porto Alegre: Nativismo, 2006.

RAMIL, Vitor. *Ramilonga: a estética do frio*. Satolep Music, 1997. CD.

_____. *A estética do frio: conferência de Genebra*. Porto Alegre, Satolep Livros, 2004.

ROSSI, Vicente. *Cosas de negros: las origenes del tango y otros aportes al folklore rioplatense*. Buenos Aires: Libreria Hachette, 1958.

SILVA, Jeremyas Machado. A milonga e a identidade do fronteiro. In: *Relações de Fronteira: história, política e cultura na tríplice fronteira Brasil, Argentina e Uruguai*. Ronaldo Bernardino Colvero, Pedro Jovino, Marconi Severo (orgs.). São Borja: Faith, 2015.

SOSA, Marcos Miraballes. Beбето Alves e Vitor Ramil: rendimentos à milonga. *Cadernos do IL*. Porto Alegre, 2010, p. 78-94.

VEGA, Carlos. *Panorama de la música popular argentina*. Buenos Aires: Instituto Nacional de Musicologia Carlos Vega, 1998.

¹ Apesar de no século XX, alguns compositores observarem novas possibilidades timbrísticas para o contrabaixo, a exemplo dos *Quintetos para cordas* de A. Dvorak (1841-1904), *Quintetos* de S. Prokofiev (1891-1953), a *Sonata* de W. Henze (b.1926), as *orquestrações* de K. Penderecki (b. 1933), ainda a muito que fazer para a ampliação do repertório em câmara e solista, principalmente no repertório popular e regional brasileiro.

² Termo italiano que diz respeito à utilização de uma afinação não convencional para instrumentos de cordas friccionadas em performances específicas.

**MEMÓRIA E HISTÓRIA DA ADVOGADA MÉRCIA
ALBUQUERQUE E SEU CLIENTE GREGÓRIO BEZERRA EM
TEMPOS DE DITADURA¹**

**MEMORY AND HISTORY OF THE LAWYER MÉRCIA
ALBUQUERQUE AND HER CLIENT GREGÓRIO BEZERRA IN
TIMES OF DICTATORSHIP**

Tásson BRITO*

Resumo: Este artigo versa sobre como a relação da advogada Mércia Albuquerque e seu cliente, Gregório Bezerra, desenvolveu-se durante os primeiros anos da ditadura militar-civil. Mércia Albuquerque defendeu inúmeros presos políticos, atuando principalmente na sétima auditoria militar com sede em Recife. Analisei como essa relação, entre Mércia Albuquerque e Gregório Bezerra, marca até a redação das alegações de defesa realizada pela advogada, em tribunal militar que acusava seu cliente por infringir a Lei de Segurança Nacional (nº 1.802/53). E também, verifiquei como Mércia Albuquerque se apropriou deste passado, atribuindo sentido para toda sua carreira profissional como advogada de presos políticos, a partir da memória da defesa deste cliente, dando-lhe um espaço especial em seu acervo pessoal de documentos gerados por sua atuação na defesa de tantos presos políticos.

Palavras-Chave: advogados de presos políticos; golpe militar-civil; memória.

Abstract: This paper will discuss how the relationship between the lawyer Mércia Albuquerque and her client Gregório Bezerra developed during the early years of the civic-military dictatorship. Mércia Albuquerque defended countless political prisoners, acting mainly in the 7th military region in Recife. I analyzed how this relationship, between Mércia Albuquerque and Gregório Bezerra, marked even the way Mércia Albuquerque wrote claims in the military court that accused her client of violating the National Security Law (Number 1.853/53). Also, I used Gregório Bezerra's memory of the defense to verify the way that Mércia Albuquerque had used this past to give meaning to her professional career as a lawyer of political prisoners, giving him a special space in her collection of documents generated by her work in the defense of so many political prisoners.

Keywords: lawyers of political prisoners; civic-military coup; memory.

O Golpe militar-civil² em Pernambuco e a Prisão de Gregório Bezerra

No dia 2 de Abril de 1964, na Usina Pedrosa, no município de Cortês³, Gregório Bezerra recebeu voz de prisão. Segundo o mesmo⁴, sua prisão foi efetuada pelo capitão Guerreiro, da polícia militar (PM) de Pernambuco. O preso deveria ser apresentado ao Coronel da PM Ivan Rui, recém-empossado como chefe de segurança do estado de Pernambuco pelos golpistas. Quando estavam conduzindo o preso ao Recife, no

* Doutorando em História - Programa de Pós-graduação em História - Universidade Federal do Ceará - UFC. Fortaleza, CE - Brasil. Bolsista Funcap. E-mail: tasso.brito@gmail.com

município de Ribeirão⁵, encontram-se com o destacamento do 20º batalhão de caçadores de Alagoas⁶, que retira a posse do detento do oficial da PM. O 20º batalhão de caçadores estava auxiliado por José Lopes Siqueira, dono da Usina Estreliana⁷, com seu grupo de homens armados, uma espécie de milícia privada comumente, chamada de jagunços. Segundo a memória de Gregório Bezerra (2011), José Lopes, ao vê-lo, queria assassiná-lo⁸, porém os membros do 20º batalhão resolveram levar o líder comunista à presença do general Justino Alves Bastos, comandante do IV exército.

A presença de um senhor de engenho ao lado de um batalhão do exército demonstra participação de civis no golpe. Não apenas na articulação política e apoio ao golpe, mas também empunhando armas lado a lado com os militares. Ferreira e Gomes (2014) relatam que, na cidade de São Paulo, aproximadamente três mil homens se alistaram para guerrear ao lado dos militares golpistas, caso o golpe se tornasse uma guerra civil.

A polícia é a primeira instância da justiça. Por isso, esta prisão já é indiciária do tipo de justiça aplicada naquele período, assim como as relações de força entre os órgãos no interior do regime. Apesar de a ditadura ser um regime com participação de civis, os órgãos de policiamento e repressão, comandados por militares, tinham força para agir à revelia dos demais órgãos do estado. A prisão de Gregório Bezerra foi tomada pelos militares do exército, a polícia militar não teve forças para cumprir o mandato de prisão.

A polícia é o braço de violência da justiça, aquela que é capaz de executar a justiça em uma instância onde a força é tida como necessária. A violência não é exterior à ordem do direito. Ela é, como analisa Walter Benjamin (1986), o que institui e conserva o direito, ela é a própria força da lei.

A prisão de Gregório Bezerra foi marcada por violência. No depoimento a justiça militar, ele relata o encontro com 20º batalhão de caça de Alagoas:

Quando o meu jipe parou, ficou totalmente cercado de soldados que gritavam “atira! Mata logo este bandido.” “Atira”, “mata”, era o que se ouvia da soldadesca. Se tivesse havido uma descarga teria morrido muitos soldados e graduados porque a confusão era grande.

O capitão que me prendera se portou com muita fibra, dizendo: “Vocês podem matar, mas eu protesto; ele foi preso por ordem do Cel. Chefe de Polícia, estou colaborando com o exército, tenho o dever de garantir a sua vida.”

O relato de Gregório Bezerra demonstra como sua vida esteve em risco ao ser capturado pelo exército. Gregório Bezerra corria perigo de vida tanto pelas mãos dos

soldados quanto dos oficiais. A atuação política de Gregório Bezerra, como um dos dirigentes do Partido Comunista era bastante conhecida, por isso que os soldados golpistas desejavam matá-lo.

Antes do golpe, as ações de Gregório Bezerra eram constantemente vigiadas pelo Departamento de Ordem Política e Social de Pernambuco (DOPS-PE), mesmo quando este foi deputado federal, na década de 1940, sua vida era constantemente investigada por policiais a serviço do DOPS⁹. Desde o levante comunista de 35, três ou quatro investigadores se revezavam diariamente em sua vigilância, o que gerava uma quantidade enormes de notas e informes, relatando o cotidiano do líder comunista. Desta forma, a prisão de Gregório Bezerra aconteceu tão logo o golpe foi realizado. Ele já era um homem marcado como inimigo dos golpistas.

Gregório Bezerra, assim que foi preso, foi levado ao Forte das Cinco Pontas, uma construção do período colonial situada no bairro do Recife, onde passou por interrogatórios. Depois foi conduzido ao quartel de Casa Forte, bairro da zona norte da cidade, tido como um dos mais elitizados do Recife. Sua transferência foi realizada por Cristovão Cavalcanti Moreira, agente do DOPS-PE, com auxílio de pessoas que nem eram policiais ou militares da ativa, e sem vinculações com o Estado.

Artur Bruno Schwambach, militar reformado em 1951, e Elson Pinto Teixeira Souto, comerciante, foram designados para, junto com o agente Cristovão Cavalcanti Moreira, conduzir Gregório Bezerra para Casa Forte. Eles fazem parte do rol de testemunhas de acusação e, segundo os próprios, ambos estavam no Forte das Cinco Pontas para tratar da venda de um terreno com um capitão do Exército.

Elson Pinto Teixeira em seu depoimento à justiça militar no dia 14 de outubro de 1965:

(...) que conduziu Gregório Bezerra para o 7º Esquadrão de Reconhecimento o fez a pedido do encarregado do Inquérito; que a testemunha tinha comparecido ao Quartel da companhia da Guarda juntamente com Arthur Bruno Schwambach para o trato de um negócio de terreno com o Cap. JOVINO e na ocasião foi solicitado o obséquio já referido no que aceitou (...)

que conhecia de vista a Cristovão Cavalcanti Moreira, não tendo com o mesmo muita aproximação, isto à época que efetuou a diligência mencionada.

Elson Pinto Texeira e Arthur Bruno Schwambach agiram como o que é popularmente denominado *araque de polícia*. Segundo Jorge Zaverucha (2003, p. 47) os

araques recebem benesses quase sempre ilícitas para ajudar a polícia. Alguns chegam até mesmo a cumprir as funções do servidor policial. Ou seja, são pessoas que agem sem vínculos formais com o estado, auxiliando a polícia por motivos variados e que, por vezes, cumpre o papel destinado às forças de segurança.

O coronel Ibiapina solicitou que os três conduzam Gregório Bezerra. Transferir um preso desta maneira implica ser uma ação com discrição, não havia certeza sobre a vitória do golpe, nada estava consolidado. O coronel agiu com improviso, tudo estava em jogo. Nem todos os militares que acabaram por realizar o golpe tinham se posicionado de forma definitiva. O general Justino Alves Bastos é um desses casos.

No dia 1 de Abril, o general Bastos fez um discurso à rádio Jornal do Commercio apoiando o presidente João Goulart. Este pronunciamento foi lembrado por Délio Mendes, na época funcionário da SUDENE e membro do Partido Comunista:

No dia primeiro de Abril às nove horas da manhã, nós estávamos lá e passou as forças armadas indo para o Palácio do Governo, a gente estava ouvindo o rádio e o rádio do Jornal do Comércio transmitiu as palavras do General Justino Alves (...) que era o comandante do Quarto Exército dizendo: “Estou com Jango, estou com a legalidade.”, tanto que quando as tropas passaram a gente bateu palmas.¹⁰

Segundo Jessica Burgos, a atuação do General Justino Alves Bastos foi complexa dado que este se comprometeu com os dois lados do conflito. Ela escreveu sobre o general:

(...) por sua vez, tinha prometido ao presidente João Goulart ao assumir o comando do IV Exército que manteria a ordem no Estado de Pernambuco, promessa reafirmada ao governador Miguel Arraes com a deflagração do Golpe; nas vésperas do dia 31 de março também tinha afirmado ao presidente que defenderia a ordem instituída. Por outro lado, também tinha confirmado ao marechal Castelo Branco a sua adesão à ação militar quando fosse chegado o momento. (BURGOS, 2014, p. 664)

Em entrevista dada ao livro *Vencedores e vencidos* (2004, p. 27), Antônio Bandeira, coronel do exército naquele momento, afirma que o General Justino Alves Bastos só aderiu ao movimento golpista no sábado anterior ao golpe, no dia 28 de março de 1964. Relatou:

A adesão ao movimento se deu no sábado anterior a 31 de março por volta de oito horas da noite em sua residência. O Cel. Fernando Menescal Vilar, eu e o Cel. Ibiapina fizemos ver ao Gen. Justino que a Revolução estava eminente e se ele aceitaria integrar o movimento obedecendo à direção do Gen. Castello Branco. Como ele aceitou, foi então selada a sua adesão ao movimento. Portanto, ele não participou

do planejamento, mas a partir desse momento, a sua posição foi correta. Ele assumiu a responsabilidade de tudo, não atrapalhou em coisa alguma e comandou daí para a frente a Revolução do IV Exército.

Segundo Antônio Bandeira, não havia certeza da adesão dos comandantes da Marinha e da Aeronáutica ao movimento golpista. Ele relatou:

Nós telefonamos para o almirante e pedimos para ele vir ao QG do IV Exército conversar com o general Justino um assunto de sua importância e urgência. De imediato, dentro de 15 ou 20 minutos, ele chegava ao QG, onde estávamos na porta esperando, eu e o coronel Ibiapina. E de pronto nós dissermos a ele, antes de entrar no gabinete: “Almirante, a Revolução já teve início, o IV Exército já está participando e o general Justino convidou para o senhor vim aqui para saber qual sua posição”. E ele de pronto disse: “estou com os companheiros do Exército”.

Mas, esses acordos eram frágeis, podendo ser rompidos. Nos últimos instantes da fase de planejamento do golpe, o comandante da polícia militar, o Cel. do Exército Hango Trehch, chefe de segurança estadual no governo de Miguel Arraes, foi chamado a comparecer à presença do Gal. Justino Alves Bastos. Neste encontro, Hango Trehch se comprometeu que a polícia militar não iria se opor ao golpe. Antônio Bandeira relata que Trehch não cumpriu o prometido, posicionando a Polícia Militar, em defesa no quartel general da mesma, na localidade do Derby.

As disputas não estavam decididas antecipadamente. Até o seu último instante o golpe não era uma certeza absoluta nem mesmo para alguns golpistas como o General Justino Alves Bastos. O golpe não era inevitável, não era necessário como analisa Ferreira e Gomes (2014). Segundos estes historiadores o golpe ocorreu, mas poderia não ter acontecido e poderia ter acontecido de outras formas. Ainda, segundo esses historiadores, o golpe foi resultado de lutas, escolhas e acasos. O golpe aconteceu ao acaso das lutas.

Existiam possibilidades de defesa que poderiam ser acionadas. Em muitos casos não foram, o que fez o historiador Daniel Aarão Reis (2014) chamar a vitória dos conspiradores de “vitória estranha”. Porém, em Recife houve tentativas que não lograram êxito em barrar o avanço golpista.

Délio Mendes relata uma tentativa de resistência:

Nesse mesmo dia, três horas depois nós fizemos uma assembleia na Escola de Engenharia e viemos em passeata pela Rua do Hospício, Rua da Imperatriz, Rua Nova, Pracinha da Independência, entramos a esquerda e fomos em direção ao Palácio, iríamos prestar solidariedade ao governador Miguel Arraes e ali fomos baleados, fomos enchidos de bala e na minha frente caíram Jonas e Ivan que são dois, um era estudante de engenharia e o outro estudante do Colégio Estadual de

Pernambuco. Jonas do Colégio Estadual e Ivan da Escola de Engenharia caíram mortos ali na nossa frente.¹¹

O relato de memória de Délio Mendes conta o quão superior foi a força dos golpistas. Os estudantes foram barrados em sua caminhada pelas tropas do exército. Porém, deram combate, se puseram do lado oposto ao das baionetas. O assassinato destes dois estudantes aconteceu na Av. Dantas Barreto, uma das mais movimentadas do centro do Recife. Os estudantes, quando foram alvejados, se encontravam a menos de 500 metros da sede do governo estadual, que estava cercada por militares do Exército. As mortes se tornaram emblemáticas, marcando a memória de muitos militantes que atravessaram este momento da história.

Mas, esta não foi a única tentativa de resposta ao golpe. Gregório Bezerra, no dia do golpe, foi ao encontro do ainda governador Miguel Arraes para pedir-lhe armamento para organizar uma resistência com os camponeses no interior de Pernambuco. Gregório Bezerra relata:

Dois ou três dias antes (do golpe) eu caí no campo, noite e dia, para mobilizar os assalariados agrícolas para oferecer resistência ao golpe militar a serviço do imperialismo americano. No dia 31 para o dia 1º de março de 64, eu me achava em um dos engenhos do município de Águas Pretas, perto de Palmares, discutindo com cerca de noventa delegados sindicais de engenhos. Que eram homens de partidos, na maioria secretários políticos do partido (partido comunista) nos engenhos e também delegados sindicais.

Eu de madrugada, cerca de 4:30h, parti para Recife e os delegados, delegados sindicais, que estavam reunidos partiram para seus engenhos afim de mobilizar as massas e conduzi-las aos setores previamente determinados. Quando eu cheguei na divisa entre o município de Jaboatão e Recife, chama-se Prazeres, o posto já estava empiquetado por tropas do exército. Logo de longe tinha uma grande fila e eu coloquei o meu jipe na fila dos militares e observei que quando os militares buzinavam três vezes a barreira abria e os carros passavam. Eu procurei imitar e atravessei a barreira. Cheguei em Recife, mas estava tudo parado. Não ouvi tiro, eu esperava encontrar o pipocar das metralhadoras, da fuzilaria, etc. Nenhum tiro, tudo calmo, sereno.

Meu problema eram armas. Eu vinha pedindo, repetidas vezes, armas a Miguel Arraes, que era o governador eleito pela Frente do Recife, que sempre funcionou bem.

E fui procurar os companheiros da direção do Partido (Comunista), não encontrei onde eu deveria encontrá-los. Fui na sede dos bancários, que era onde se reunia o CONCINTRA, comando geral dos trabalhadores. Eu pensei que era onde os companheiros estivessem lá. Eu queria receber orientação da direção estadual do partido.

Quando cheguei na sede dos bancários, parei meu jipe do lado de fora e entrei. A sede estava ocupada pelos militares por isso voltei. Segui imediatamente para o gabinete do governador. Ao chegar na sala, simultaneamente desce do elevador três oficiais. Um da marinha, um da aeronáutica e outro do exército. Olharam para mim, me reconheceram,

mas a missão deles não era me prender, era prender Arraes. Foi logo, o que eu presumi.

No fundo do Palácio, a polícia estava lubrificando fuzis e metralhadoras. Eu supus que a festa ia começar. Fiquei até animado, mas a coisa foi diferente, né? E quando eu cheguei na sala de Arraes, chegou os milicos e entraram e saíram dois cidadãos. Pelas feições trêmulas e pálidas, eu notei que havia algo no gabinete de Arraes e era a prisão de Arraes. Fui embora, tomei o jipe e voltei de mãos abandonadas. Sem um fuzil, foi uma frustração muito grande.

(...)

Em 64, eu tinha muitos homens dispostos a lutar, a perder suas vidas para defender o governo de Jango, o governo de Arraes. Chamavam Arraes de Pai Arraia. E defender a constituição da república... Infelizmente não tínhamos armas. Saí e fui desmobilizar as massas.¹²

Nunca saberemos quais rumos a história poderia tomar caso Gregório Bezerra tivesse conseguido armas. Mas, podemos saber que a história teria tomado outros rumos. A história não é apenas o resultado das vitórias, mas é também dos insucessos. Assim, o insucesso de Gregório Bezerra em conseguir armas para resistir ao golpe é um evento que compõe os acontecimentos do golpe.

A polícia militar de Pernambuco se preparou para o combate. Segundo o depoimento de Hangho Trehch, chefe da Secretária de Segurança do Estado naquele momento:

No dia 31 de março, à noite, as forças do Exército ocuparam uma grande parte do Recife, principalmente o 14º RI, RO de Olinda, as outras unidades todas ocuparam posição já dentro da cidade do Recife. A Polícia Militar, por sua vez ocupava a outra parte; então, a cidade era uma cidade ocupada. O Palácio do governo estava cercado por tropas da polícia protegendo-o. O quartel do Derby estava protegido. (TREHCH, 2004, p. 79)

Segundo o depoimento do Coronel Bandeira, a polícia militar e o exército chegaram a disparar suas armas uns contra os outros. No quartel do Derby, sede administrativa da PM, os policiais encontravam-se entrincheirados, mas renderam-se aos golpistas depois de um tiro de canhão. Mas, em alguns momentos se posicionaram ao lado oposto e se puseram em combate.

Diante desse cenário de possíveis confrontos e protestos o Cel. Ibiapina usou de improvisação para transportar Gregório Bezerra. Um agente da DOPS-PE acompanhado de mais dois homens sem vinculações com as forças de segurança.

Assim, Gregório Bezerra foi transferido. No quartel de Casa Forte foi recebido, interrogado e torturado pelo tenente coronel Darci Villocq. Este arrastou o líder comunista preso pelo pescoço pelas ruas daquele bairro e o torturou na praça pública de Casa Forte.

A tortura de Gregório Bezerra se tornou um evento que marcou muitos militantes políticos que viveram aqueles momentos. Dentre tantos destaco Mércia Albuquerque Ferreira, advogada que teve sua carreira profissional pautada na defesa de presos políticos. Atuou quase que exclusivamente na justiça militar, onde seus clientes eram julgados. Ao fim do regime ditatorial ficou conhecida como “*A advogada dos mil casos*”. Fez a sua trajetória profissional ser quase que inteiramente dedicada para a defesa de presos políticos na Justiça Militar. Tornou-se advogada e amiga de Gregório Bezerra.

Mércia Albuquerque conseguiu preservar uma vasta quantidade de documentos sobre ela mesma e seus clientes. Este arquivo pessoal encontrasse em posse da ONG Direitos Humanos na Internet (DHNET) no município de Natal-RN.

Como Mércia Albuquerque se inscreve nessa história

O arquivo pessoal de Mércia Albuquerque é armazenado em caixas, formando agrupamentos aleatórios de processos judiciais. A exceção é a caixa destinada especificamente a Gregório Bezerra, na qual ela guardou o processo da justiça militar, cartas, recortes de jornais, fotos e um discurso feito pela a mesma em ocasião o aniversário de morte de Gregório Bezerra. Esta separação indica que Mércia Albuquerque atribuiu uma importância maior a este cliente do que aos demais.

Os arquivos não são lugares neutros. O ato de arquivar está repleto de intencionalidades. Pressupõe a mão do arquivista mesmo que este não seja um profissional. Como aponta Alertte Farge (2009), o arquivista coleciona e classifica, por isso podemos pensar como a mão que compõe o arquivo em questão não é neutra, ela indica significados.

Segundo a historiadora e arquivista Luciana Quillet Heymann, os arquivos são lugares de formação de verdades. Para ela, “o arquivo deixou de ser visto como instituição e passou a ser entendido como sistema que estabelece e legitima enunciados configuradores do real.” (2012 p. 24). O sociólogo Fausto Colombo afirma que nossa sociedade tem se tornado arquivística, que é uma “memória constituída mediante tradução das lembranças em signos, especialização da colocação, acesso visto como viagem heterodirigida.” (1991, p. 108). Para este autor, arquivar é construir uma identidade tal

qual as memórias voluntárias, criadas com inteligência e imaginação são criadas por quem lembra. O arquivo de Mércia Albuquerque é organizado desta forma, uma memória voluntária que constrói o real. E como analisa Walter Benjamin ao escrever sobre o escritor Marcel Proust, o importante não é o rememorar, mas o “tecido de sua rememoração” (BENJAMIN, 1994, p. 37); por isso consideramos importante investigar a tecedura da rememoração do arquivo pessoal de Mércia Albuquerque.

O acervo pessoal de Mércia Albuquerque evidencia a presença de documentos relativos a Gregório Bezerra. O poeta Ferreira Gullar dedicou um poema a Gregório Bezerra, narrando a trajetória de vida do líder comunista, sintetizando a memória que muitos têm de Gregório Bezerra. Na passagem relativa à sua prisão o poeta versa:

Pro Forte das Cinco Pontas
foi conduzido, então,
e de lá para o quartel
de Motomecanização,
onde começa a mais negra
cena da "revolução"
que tanta vergonha e crime
derramou sobre a Nação.
Darci Villocq Viana,
eis o nome do vilão.

Esse coronel do Exército
mal viu Gregório chegar
partiu pra cima dele
e o começou a espancar.
Bateu com um cano de ferro
na cabeça até sangrar.
Chamou outros subalternos
para o preso massacrar.
Gritando: "Bate na fera!
Bate, bate, até matar!"
Dava pulos e babava
como se fosse endoidar.

Depois despiram Gregório
e já dentro do xadrez
com a mesma fúria voltaram
a espancá-lo outra vez.
Com 70 anos de idade
e outros tantos de altivez,
nenhum gesto de clemência
ao seu algoz ele fez.
O sangue agora o cobria
da cabeça até os pés.

No chão derramaram ácido
e fizeram ele pisar.

A planta dos pés queimava,
mal podia suportar.
Vestiram-lhe um calção
para depois o amarrar
com três cordas no pescoço
e para a rua o levar
preso à traseira de um jipe
e para ao povo mostrar
o "bandido comunista"
que se devia linchar.
Estava certo Villocq
que o povo o ia apoiar
para em plena praça pública
o comunista enforcar...

Mas para seu desespero
o povo não o apoiou.
Aos seus apelos de "enforca!"
nenhuma voz se juntou.
Um silêncio insuportável
sua histeria cercou.
Via era ódio nos olhos
e se ninguém protestou
é que os soldados em volta
ao povo impunham terror.
Muitas mulheres choravam.
Uma freira desmaiou
no Largo da Casa Forte
onde o cortejo parou.¹³

O trecho exposto deste poema se assemelha a memória de Mércia Albuquerque sobre este acontecimento. Ela estava na praça e presenciou a tortura submetida a Gregório Bezerra:

Por volta das 13:00 horas daquele dia inesquecível o tenente coronel Darcy Villocq Viana comandante da unidade militar de motomecanização, promoveu ato insólito que marcou indelevelmente a memória de quanto a assistiam: Gregório, apenas com um calção preto e uma corda de três pontas amarrada no pescoço, era arrastado por soldados, seguidos de perto por um carro de combate, com pés que haviam sido banhados em soda caustica sangrando, banhados de suor (...)

Quando o velho militante comunista golpeado a coronhadas de fuzil cambaleava, o coronel Villocq concitava o povo a linchá-lo, mas seu apelo fascista não foi atendido. (...)

Bacharela em direito, exercia o magistério (Mércia Albuquerque) lecionando para crianças carentes. O martírio de Gregório me fez compreender a magnitude da tarefa de advogar a causa dos presos políticos.¹⁴

Ao relembrar deste dia, Otavio Albuquerque, esposo de Mércia Albuquerque, relata:

Foi o momento mais difícil da nossa vida. Porque quando ela entrou, entrou transtornada, diante das barbáries que o Gregório sofreu, ela não era ela do horror que ela viu.
E dizia: Vou defendê-lo, se você me aprovar viveremos até o último dia, senão a gente se desquita.
Mas, eu nem falei ainda...
Mas, eu já eu estou dizendo por antecipação - Ela estava totalmente transtornada.¹⁵

Segundo seu esposo, Mércia Albuquerque deixara de ser quem era antes, ele viu aquele momento como o instante em que a identidade da advogada de presos políticos passou a ser construída. Mesmo que tal momento fosse uma construção da memória, mesmo que tal reflexão não tenha sido feita naquele instante relatado, tal construção indica que Otávio Albuquerque vê este momento como uma ruptura. A própria memória de Mércia Albuquerque também aponta nesta direção, quando relata a memória deste dia.

O relato de Mércia Albuquerque aponta a tortura de Gregório Bezerra como a fundação da identidade da advogada de presos políticos. Segundo ela, foi a tortura de Gregório que transformou a professora primária em advogada de presos políticos. Ao narrar, Mércia Albuquerque age como uma historiadora natural. O historiador natural seria aquele que todos carregamos conosco, imbuído de uma lógica de senso comum, que pensa a história como uma evolução de causa e consequência (MONTENEGRO, 2010). Isso é uma característica comum aos que narram a sua própria história, uma vez que passamos a dar sentidos ao vivido, para que uma série de escolhas que fazemos ao longo de uma vida, justifique uma autoimagem, uma escrita de si. O historiador natural parte de uma máxima que torna o testemunho fiduciário, que seguindo a esteira do pensamento de Paul Ricoeur (2007), “eu vi”, “eu estava lá” estes termos visam emitir efeito de verdades numa relação entre quem testemunha e quem escuta. Como também não é incomum que depois de relatar alguma coisa a testemunha em entrevistas de história oral use a expressão, “né?” assim podemos pensar que a própria testemunha precisa do consentimento para que o que foi dito emita efeitos de verdade. Ser fiduciário é importante nesta relação testemunha-ouvinte, pois “o crédito outorgado à palavra de outrem faz do mundo social um mundo intersubjetivamente compartilhado.” (RICOEUR, 2007, p. 175).

Porém, a testemunha pode ser enganada por esse *eu estive lá*, ela não mente, mas o efeito deste *eu* pode enganar tanto quem testemunha quanto quem a escuta. O *eu* não é

a subjetividade, apenas fala por ela numa relação dialógica, a subjetividade estaria no *estive lá*, que seria a trama histórica. Então este *eu estive lá* tem de ser ouvido como *eu estive lá, agora eu estou aqui e é daqui que falarei*. Isso implica numa nova leitura, uma vez que a experiência já não é mais a mesma, nem poderia ser. Como alerta Jeanne Marie Gagnebin: “o ‘eu’ e o sujeito não são nem idênticos nem intercambiáveis; não seria correto confundir o sujeito com esse pronome que só faz representá-lo perante as instâncias do diálogo interpessoal” (2011, p. 74).

Por isso, no caso de Mércia Albuquerque, podemos pensar que ao narrar sua história, ela o faz do presente, relata o passado e atribui a ele novos significados. Dessa forma, podemos pensar naquele instante: ela pode ter escolhido ser advogada de Gregório Bezerra e não necessariamente isto implica dizer que ela seria a advogada de longa atuação na defesa de presos políticos.

Mércia Albuquerque ao relatar seu passado, atribui significados do presente. Cabe ao historiador perceber que tal operação da memória é comum a muitos que narram as suas vivências, mas que é preciso estar atento para que a testemunha não crie um sentido que se sobreponha a narrativa do historiador. Para tanto, é preciso refletir sobre a própria testemunha, no caso em tela, Mércia Albuquerque.

Isso faz parte da ilusão biográfica (BOURDIEU, 2006) que temos de desconstruir. Muitos são aqueles que olham para o passado e veem um único caminho que nos forma nos constitui e nos justifica. Mas, isto é uma ilusão, esquecem-se das bifurcações, das possibilidades, das idas e vindas, do imprevisível e por fim naturalizam a própria trajetória de vida.

Mércia Albuquerque cria um discurso em relação a Gregório Bezerra, seja por seu relato ou pelo arquivamento. Seus familiares e amigos reafirmam esta construção como única verdade possível. Seu esposo lembra que ao ver a tortura do líder comunista diz que ela deixou de ser ela, transformou-se. Enquanto Roberto Monte, responsável por guardar o arquivo pessoal da advogada, ao me mostrá-lo aponta para a caixa relativa a Gregório Bezerra e me diz: “Esta aqui é o quente¹⁶”.

Amigos e parentes continuam a reafirmar este mito de origem. Mércia Albuquerque impregnou de sentido aquilo que foi vivido, que, não necessariamente, precisava de sentido. Ao ser a historiadora natural da própria vida, ela cria uma origem que vai determinar seus atos posteriores.

Essa construção de Mércia Albuquerque pode ser analisada com ajuda das considerações de Giorgio Agamben:

O que por um instante brilha através desses lacônicos enunciados não são – como gostaria a ênfase patética de certa história oral – os eventos biográficos de uma história pessoal, mas o rastro luminoso de outras histórias; não a memória de uma existência oprimida, e sim a ardência muda de um ethos imemoriável; não a figura de um sujeito, e sim a desconexão entre o ser vivo e o ser que fala, que assinala seu lugar vazio (AGAMBEN, 2008, pp. 144-145).

Na maioria dos casos, os discursos autobiográficos, como o de Mércia Albuquerque, operam dentro desta desconexão entre o vivenciado e o narrado. Um não é o outro, não são nem mesmo isomórficos, assim como a memória não é a história.

A criação de sentido para o passado por parte de Mércia Albuquerque é algo comum à maioria de pessoas ao narrar suas histórias de vida. Ao criar este sentido ela explica o seu presente e o seu passado ao mesmo tempo. Ao presenciar Gregório Bezerra sendo torturado, não necessariamente implicaria que o mesmo seria preso. Nem mesmo existia a certeza de que o golpe transformar-se-ia em uma ditadura com uma quantidade muito grande de pessoas processadas na justiça. Ou seja, quando Mércia Albuquerque narra que a tortura de Gregório Bezerra a fez perceber a “causa dos presos políticos”, ela o faz de um presente, no qual ela sabia que de 1964 até o fim da ditadura militar-civil muitos foram àqueles presos políticos defendidos pela mesma.

Esta memória de Mércia Albuquerque também revela outra característica sobre ela. Ao contá-la, ela relata uma ruptura na sua vida. O rompimento com o que se vivia antes. Como aponta o historiador Pablo Alejandro Pozzi (2012), os militantes do Partido Revolucionário dos Trabalhadores – Exército Revolucionário do Povo (PRT-ERP), da Argentina, por ele entrevistados, se dividem, grosso modo, em dois grupos. O primeiro grupo é daqueles que tendem a naturalizar sua militância como se fosse o caminho natural de sua vida, seja por leituras, seja por parentesco ou outros fatores, mas que a militância é o próprio rumo natural da vida. O outro grupo é daqueles que narram um despertar, um acontecimento que desvia os rumos que a vida deles tomava.

Podemos pensar Mércia Albuquerque como esse segundo grupo, que seria minoritário, uma vez que a entrada dela na militância não segue a estrutura do militante que conta através de uma progressão natural dos fatos. Mércia Albuquerque ao narrar seu encontro com Gregório Bezerra narra um despertar, aponta para um antes e um depois. Ela não naturaliza a sua militância, ela a inventa.

A invenção, a criação da militante é um despertar, para a própria Mércia Albuquerque, morre a professora primária e nasce a advogada de presos políticos.

Através das Memórias: como Gregório Bezerra inscreve Mércia Albuquerque em suas Memórias

Juarez Vieira da Cunha foi o advogado que identificamos em nossas pesquisas como o Dr. Juarez na autobiografia de Gregório Bezerra (BEZERRA, 2011 p.547). Ele foi encarregado pelo Partido Comunista para defender Gregório Bezerra. Porém, foi preso pelos agentes do Departamento de Ordem e Política Social (DOPS), passando alguns dias em cárcere e sofrendo ameaças de torturas. Depois disto abandonou o caso de Gregório.

Mércia Albuquerque se tornou estagiária deste advogado¹⁷, chegando a fazer uma visita a Gregório Bezerra alguns dias depois de ter presenciado a sua tortura. O próprio Juarez a apresentou ao seu cliente. Ao lembrar de seu primeiro encontro com Mércia Albuquerque, Gregório Bezerra narra:

Estava novamente sem defensor (...) quando uma senhora grávida, já caminhando com dificuldade, aproximou-se e disse:
- Gregório, sei que você está sem advogado. Venho me oferecer para fazer sua defesa. Você me aceita como a sua defensora?
Olhei para a majestosa figura de senhora grávida, às vésperas de dar a luz, e respondi emocionado e com muito respeito (...). Passei a ter uma defensora e uma amiga correta e pontual (BEZERRA, 2011, pp. 547-548).

Gregório Bezerra se lembra de seu primeiro encontro com Mércia Albuquerque de forma diferente da advogada, ressaltando assim o caráter seletivo da memória. Mércia Albuquerque passou a ser a advogada de Gregório Bezerra.

Como parecia ser comum naqueles momentos, um advogado e seu cliente trocavam correspondências, Mércia Albuquerque e Gregório Bezerra faziam o mesmo. Em uma carta datada de 28 de março de 1967, Gregório deseja saúde a “Mércia Albuquerque, a seu esposo e a meu neto carreteiro”. Cremos que por “meu neto carreteiro” Gregório esteja se referindo a Aradin, filho único de Mércia Albuquerque, fruto da gravidez relatada por Gregório ao narrar seu encontro com Mércia Albuquerque. Mais adiante, na mesma carta, ele compara Mércia Albuquerque aos agentes da repressão: “Nem pensam como você, nem são possuidores de corações, profundamente humano como o seu.”¹⁸ Em outras cartas estas formas de tratamento se mantêm.

Mércia Albuquerque atribuiu importância suficiente para Gregório Bezerra, ao ponto de construir uma auto-imagem a partir dele. Este, por sua vez, construiu para Mércia Albuquerque um lugar de afeto, um lugar de filha, e ainda opõe essa filha aos membros daquele regime. Ela se torna a humana que luta contra homens sem coração, quase monstros. Nessa carta ele ainda continua a discursar sobre os funcionários que serviam ao regime: “(...) oprimem todo o povo. Fazem o que lhes mandam e não dizem o que querem e que pensam. Eu faço o que desejo e digo o que penso. O amanhã é nosso, Mércia Albuquerque.” O outro é vilão, incapaz até mesmo de pensar, enquanto Gregório Bezerra seria aquele que é livre, que deseja e realiza, que pensa e diz, seria livre e o futuro seria a vitória. Esse horizonte de expectativa (KOSELLECK, 2001) não seria apenas de Gregório Bezerra, mas também de Mércia Albuquerque. Esse tempo futuro depende da luta de ambos para se realizar, por isso que a luta deles se projeta para o futuro.

A Imagem deles

Em uma foto encontrada na caixa Gregório Bezerra, imagem 1, podemos observar Mércia Albuquerque e seu cliente:



Imagem 1, Acervo Mércia Albuquerque, DHNET.

A fotografia mostra Mércia Albuquerque, provavelmente em um dia de visita a Gregório Bezerra, na Casa de Detenção do Recife. Não constam informações relativas à data que a foto foi feita ou quem foi seu fotógrafo.

Mas, podemos refletir sobre o conteúdo que existe nela. Gregório atrás das grades, que não eram as da sua cela, olha sorrindo para Mércia Albuquerque. Ela em um plano mais baixo, segura as grades. Ela se encontra em um espaço mais aberto, ele em um corredor mais fechado. Ela livre e ele preso. Os dois sorriem e olham um para o outro, como se não houvesse a lente de um fotógrafo naquele momento.

Como analisa Alberto Del Castilho Trancoso (2008), o trabalho de construção de uma fotografia obedece a uma “estratégia visual”. Esta fotografia de Mércia Albuquerque e Gregório Bezerra também o faz, para montar junto ao arquivo a construção de uma identidade. Assim como o relato de memória já exposto no tópico anterior, esta foto amplia sentidos, dá corpo a uma relação. Não é apenas uma tradução em imagem, mas uma imagem que se soma aos sentidos do arquivamento.

Assim, esta foto inscreve a relação de Mércia Albuquerque e Gregório Bezerra em um duplo movimento. O primeiro, da relação advogado e cliente, o dentro e o fora da prisão. O segundo, da relação afetiva, dos amigos, cúmplices, aqueles que riem com ternura um para o outro.

Esta foto foi escolhida para compor o caderno de fotografia da edição mais recente do livro de memória de Gregório Bezerra (2011). A edição do livro foi feita por Anita Leocádia Prestes, filha de Carlos Prestes, membro do PC e exilada junto ao pai nos idos da ditadura militar-civil. O trabalho da edição teve de escolher quais seriam as imagens que iriam compor o caderno de fotografia presente na nova edição. Gregório Bezerra publicou a primeira edição em 1979, ela não contava com fotografias e o mesmo nunca escolheu fotos para compor o livro. A editora teve de fazer essas escolhas, porém no caso de Mércia Albuquerque ela tinha duas opções.

A sua escolha não é neutra, pois há, pelo menos, mais uma foto dos dois (imagem 2), que poderia ter sido escolhida para compor o caderno de fotografia:



Imagem 2, Acervo Mércia Albuquerque, DHNET.

A imagem 2 não foi selecionada para o livro. Como a figura 1, também não contém registro da data que a foto foi feita, ou quem foi o fotógrafo, mas, pela repetição das roupas podemos pensar, com certa margem de segurança, que as duas fotos teriam sido feitas no mesmo dia.

A imagem 2 não emite os signos da prisão. As grades no segundo plano podem parecer qualquer outro tipo de grade, apesar de ser o pátio da Casa de Detenção do Recife. Gregório e Mércia Albuquerque lado a lado também não emitem os signos do preso e sua advogada.

As duas imagens, feitas no mesmo dia, no mesmo local, a Casa de Detenção do Recife, com os mesmos personagens, trajando as mesmas roupas, emitem signos distintos que podem ser apropriados de muitas formas.

No relato autobiográfico de Gregório Bezerra, Mércia Albuquerque já era citada algumas vezes e agora aparece em fotografia, imagem que dá um rosto e um corpo para além do nome que já foi citado, transformando-se assim na defensora de Gregório Bezerra. Mas, esta narrativa visual nada fala dos outros advogados que defenderam p líder comunista, como Juarez Vieira da Cunha que esteve à frente do caso por dois anos (1964-1966) e Sobral Pinto, que se tornou um dos seus defensores na segunda instância da justiça militar, o Superior Tribunal Militar (STM). Gregório Bezerra ainda relata que no seu último julgamento contava com cerca de dez advogados, porém só cita o nome de Sobral Pinto. Mércia Albuquerque em uma entrevista concedida à jornalista Divane Carvalho lembra que outros advogados além de Juarez Viera da Cunha e Sobral Pinto

atuaram no processo. Eram eles Raul Lins¹⁹ e Silva e Vivaldo Ramos²⁰, porém sem maiores explicações acerca de suas atuações.

A defesa dessa relação

No processo da justiça militar de nº 88/64, Gregório Bezerra e mais 39 são indiciados por subversão da ordem com auxílio de potência estrangeira. A maioria dos indiciados ocupavam cargos políticos ou eram figuras proeminentes na cena pública do estado de Pernambuco, antes do golpe de 1964.

Nesse processo podemos observar a defesa de Gregório realizada por Mércia Albuquerque. Em suas alegações finais²¹ a advogada, ao escrever sobre Gregório Bezerra, elenca as qualidades dele: “grandeza moral, da sua respeitabilidade, das indissimuláveis virtudes de conduta e procedimento desse homem (Gregório Bezerra)”. Além de argumentar com uma base jurídica, Mércia Albuquerque apela ao censo moral dos jurados. Essas alegações extrajurídicas, como aponta Anthony Pereira (2010), eram comuns nas argumentações dos advogados de defesa.

Enquanto defensora de um líder comunista famoso, a advogada tentou retirar a carga negativa relacionada ao comunismo. Naquele momento existia uma representação dos comunistas temida por parcelas significativas da sociedade. Por isso, esta advogada elabora uma “maneira de fazer” (CERTEAU, 2009 p.41), aqui entendido como um fazer tático diante daqueles que detêm mais força em uma relação, no caso o tribunal militar, numa tentativa de descolar da imagem de comunistas os signos negativos para tentar conseguir uma posição favorável do júri para seu cliente.

Existia uma construção do medo que tinha em Gregório Bezerra um expoente do que muitas parcelas da sociedade temiam. Líder comunista e atuando junto aos camponeses, um homem que por muitos é considerado perigoso. Duplamente perigoso, pois era comunista e estava ligado aos movimentos de reivindicações dos camponeses.

Essa forma de defender Gregório em um processo judicial remete também a uma luta pelo futuro, talvez um futuro mais próximo, onde a luta é destruir a imagem negativa dos comunistas. Apesar de Mércia Albuquerque não ser filiada ao Partido Comunista, ou qualquer outro partido, podemos pensá-la como simpatizante. No seu prontuário do DOPS²² e segundo reportagem do Jornal do Commercio de 03 de maio de 1964, Mércia Albuquerque integrava a “Sociedade dos Amigos da União Soviética”²³. Por isso, a identidade que ela constrói ali para Gregório Bezerra parte já de uma simpatia aos

comunistas e ainda mais por aquele homem que funciona como fundação da escrita de si feita por Mércia Albuquerque.

Referências

- AGAMBEN, Giorgio. **O Que Resta de Auschwitz**. São Paulo, Boitempo 2008.
- ANDRADE, Manuel Correia; FERNANDES, Eliane Moury. (org). **Vencedores e vencidos: o movimento de 1964 em Pernambuco**. Recife, Ed. Massangana, 2004.
- BENJAMIN, Walter. **Obras escolhidas volume 1: Magia e técnica, arte e política**. São Paulo: Ed. Brasiliense, 1994.
- _____. Crítica da violência, crítica do poder. In: **Documentos de cultura, documentos de barbárie: escritos escolhidos**. São Paulo: Cultrix Editora. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1986.
- BEZERRA, Gregório. **Memórias**. São Paulo, SP: Editora Boitempo, 2011.
- BOURDIEU, Pierre. A Ilusão Biográfica. In: FERREIRA, Marietta de Moraes; AMADO, Janaina. **Usos e Abusos da História Oral**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2011.
- BURGOS, Jessica. Recife, primeiro de abril de 1964: A passeata estudantil contra a deposição do governador Miguel Arraes. In **VI Encontro Cultura e Memória : golpe de 1964 : cultura e memória / Programa de Pós-graduação em História**. – Recife: Ed. Universitária da UFPE, 2014.
- CANEIRO, Ana; CIOCCARI, Marta. **Retrato da Repressão no Campo – Brasil 1962-1985 – Camponeses torturados, mortos e desaparecidos**. Brasília: MDA, 2010.
- CERTEAU, Michel. **A Invenção do Cotidiano: 1. Artes de Fazer**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2009.
- COLOMBO, Fausto. **Os arquivos imperfeitos**. São Paulo: Ed Perspectiva, 1991.
- FARGE, Arlette. **O sabor do arquivo**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2009.
- FERREIRA, Jorge; GOMES, Ângela de Castro. **1964: O golpe que derrubou um presidente, pôs fim ao regime democrático e instituiu a ditadura no Brasil**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2014.
- GAGNEBIN, Jeanne Marie. **Lembrar escrever esquecer**. São Paulo: Ed. 34, 2006.
- _____. **História e Narração em Walter Benjamin**. São Paulo: Perspectiva, 2011.
- HEYMANN, Luciana Quillet. **O lugar do arquivo a construção do legado de Darcy Ribeiro**. Rio de Janeiro: FAPERJ, 2012.
- KOSELLECK, Reinhart. **Los estratos del tiempo: estudios sobre la historia**. Barcelona: Ediciones Paidós, 2001.

MELO, Demian B. Ditadura “civil-militar”? Controvérsias historiográficas sobre o processo político brasileiro no pós- 1964 e os desafios do tempo presente. In: **Espaço Plural** • Ano XIII • Nº 27 • 2º Semestre 2012 • p. 39-53 • ISSN 1518-4196.

MONTENEGRO, Antonio Torres. **História, Metodologia, Memória**. São Paulo, SP: Ed. Contexto, 2010.

MOTTA, Rodrigo Pato Sá. A modernização autoritária-conservadora nas universidades e a influência da cultura política. In REIS, Daniel Aarão et all. **A ditadura que mudou o Brasil: 50 anos do golpe de 1964**. Rio de Janeiro: Zahar, 2014.

NAPOLITANO, Marcos. **1964: História do Regime Militar brasileiro**. São Paulo: Contexto, 2014.

PEREIRA, Anthony W. **Ditadura e Repressão: O Autoritarismo e o Estado de Direito no Brasil, no Chile e na Argentina**. São Paulo, SP: Paz e Terra, 2010.

POZZI, Pablo Alejandro. Memória e politização em testemunhos de operários militantes argentinos (1955-1976). In: LAVERDI, R. et all. **História oral, desigualdades e diferença**. Recife: Ed. Universitária UFPE; Florianópolis: Ed. UFSC, 2012.

RICOEUR, Paul. **A memória, a história, o conhecimento**. Campinas, SP: Ed. Unicamp, 2007.

TREHCH , Hangho. Depoimento in. BARRETO, Túlio Velho. FERREIRA, Laurindo. **Na trilha do golpe 1964 revisitado**. Recife: Ed. Massangana, 2004.

TRONCOSO, Alberto Del Castilho. O Movimento estudantil de 1968 na Cidade do México visto através da fotografia. In **Clio - Série Revista de Pesquisa Histórica** - N. 26-1, 2008.

¹ Pesquisa financiada pelo CNPq.

² Ao longo do texto optei por usar a terminologia “militar-civil”, pois acredito ser adequada para nomear o regime ditatorial brasileiro. Historiadores como Daniel Aarão Reis (2014) e Rodrigo Pato Sá Motta (2014) demonstram em seus trabalhos que o regime era apoiado por uma base de sustentação civil, por isso nomeiam a ditadura de “Civil-militar”. Enquanto outro grupo de historiadores, como Marcos Napolitano (2014) e Demian Melo (2012) defende o uso da nomenclatura “Ditadura militar”, pois para eles a participação de civis não seria o suficiente para caracterizar como uma ditadura civil-militar, como também seria redundante nomear de civil, pois para eles toda forma de governo tem uma parcela significativa de civis. O termo “militar-civil” é usado neste trabalho para denominar um regime ditatorial com participação tanto de civis quanto de militares, mas que há uma predominância dos órgãos castrenses em detrimento dos civis. Sendo assim, os militares a última instância de decisão, mas isto não anulava as instâncias civis. Concordo com Marcos Napolitano (2014) que afirma que não existiriam formas de governos sem parcelas civis dando sustentação, porém acredito ser uma das funções do historiador deste período lembrar que o golpe e a ditadura que se seguiu são apoiados por parcelas significativas da sociedade, tirando esse fato do esquecimento, como faz o historiador Daniel Aarão.

³ Cerca de 86km de distância de Recife.

⁴ Este relato se encontra no depoimento de Gregório Bezerra no processo 88/64.

⁵ Cerca de 73 Km de distância de Recife.

⁶ O estado de Alagoas fica aproximadamente a 75 Km de distância de Ribeirão.

⁷ Como já relatado no primeiro capítulo, antes do golpe houve uma chacina de cinco trabalhadores rurais daquela usina, durante um protesto no qual eles tentavam fazer valer decisões da justiça do trabalho. Eles foram mortos pelos funcionários de José Lopes Siqueira. Para mais detalhes ver Porfírio (2009)

⁸ A violência imediata do pós-golpe no campo, atingiu números alarmantes que só hoje começam a ser conhecidos e/ou reconhecidos. A Comissão Nacional da Verdade estabeleceu um grupo de trabalho específico para investigar a violência estatal no campo. Ana Carneiro e Marta Cioccarri, na publicação

Retrato da repressão no campo (2010), demonstram que a repressão aos camponeses é anterior ao golpe e intensificada por ele.

⁹ Prontuário 5774 fundo SSP: 12185, APEJE.

¹⁰ Entrevista cedida ao projeto Marcas da Memória, em Recife dia 17-03-2011. Disponível no Laboratório de História Oral e Imagem (LAHOI) da UFPE

¹¹ Entrevista cedida ao projeto Marcas da Memória, em Recife dia 17-03-2011. Disponível no Laboratório de História Oral e Imagem (LAHOI) da UFPE

¹² Esta entrevista está acessível em: <https://www.youtube.com/watch?v=WhcSX3TfKA4>

¹³ *Apud* BEZERRA 2011, p. 628 - 633

¹⁴ Este trecho faz parte de um discurso proferido por Mércia Albuquerque no Fórum do centenário de Gregório Bezerra realizado no dia 14/03/2000. Esse discurso faz parte do acervo pessoal de Mércia Albuquerque em posse da ONG Direitos Humanos na Internet.

¹⁵ Entrevista realizada em Recife, 19 de junho de 2012, acervo pessoal pesquisador Tássio Brito.

¹⁶ “é o quente” é uma expressão popular para indicar importância ou qualidade positiva de algo ou alguém.

¹⁷ A documentação encontrada no acervo de Mércia Albuquerque não faz menção se ela já era estagiária deste advogado antes deste acontecimento, ou se ela se torna estagiária depois da tortura de Gregório.

¹⁸ Carta datada de 28 de fevereiro de 1967. A carta está na caixa referente a Gregório Bezerra, no Arquivo de Mércia Albuquerque, em posse da ONG DHNET, na cidade de Natal-RN.

¹⁹ Raul Lins e Silva estava à frente de um dos mais tradicionais escritórios de advocacia do Rio de Janeiro, *O Lins & Silva*. Com sua morte, seu filho Tércio Lins e Silva, assumiu não só o escritório, mas também a defesa de presos políticos.

²⁰ Entrevista disponível em http://www.dhnet.org.br/memoria/mercia/ditadura/gregorio_bezerra/entrevistaparadivanecarvalho.html, acesso em 2 de fevereiro de 2014

²¹ Alegações finais é a parte do processo em que os advogados de defesa têm o direito de fazer suas considerações finais sobre o caso, sendo um espaço que é usado pelos advogados para comover, convencer os jurados que logo irão votar sobre o caso.

²² Acervo da DOPS, arquivo público estadual João Emereciano, fundo SSP nº 23778

²³ Esta associação no artigo 1º de seu estatuto se descreve como uma sociedade sem fins lucrativos que visava estreitar as relações entre o Brasil e a União Soviética. Acervo da DOPS, arquivo público estadual João Emereciano, Prontuário funcional, fundo SSP nº 7522.

Submetido em 03 de fevereiro de 2020

Aceito em 03 de junho de 2020.

A REPRESENTAÇÃO DO JORNAL DO BRASIL ACERCA DA SEGUNDA GUERRA MUNDIAL NO RIO DE JANEIRO

THE REPRESENTATION OF *JORNAL DO BRASIL* ABOUT THE SECOND WORLD WAR IN RIO DE JANEIRO

Lucas de Oliveira KLEVER*

Resumo: Este artigo pretende discutir a representação da Segunda Guerra Mundial no Rio de Janeiro nas páginas do *Jornal do Brasil*. A justificativa se dá pelas poucas pesquisas sobre a antiga capital federal durante a guerra e utilizando esta fonte. Para isso, foi necessária uma breve introdução, aos principais trabalhos sobre o tema, ao Estado Novo (1937-45), política internacional do regime autoritário e também da imprensa naquele período para situar o *Jornal do Brasil*.

Palavras-chave: Segunda Guerra Mundial; Rio de Janeiro; Jornal do Brasil.

Abstract: This article aims to discuss the representation of the Second World War in Rio de Janeiro on the pages of *Jornal do Brasil*. This research is justified by the small number of researches about the former federal capital during the war and using this source. Therefore, it was necessary a brief introduction, from the main works about this theme to the Estado Novo (1937-45), international politics of the authoritarian regime, and also of the press in that period to locate the *Jornal do Brasil*.

Keywords: Second World War; Rio de Janeiro; Jornal do Brasil.

Introdução

Este artigo pretende trabalhar com a representação da guerra no Rio de Janeiro, através das páginas do *Jornal do Brasil*¹. De forma curiosa a historiografia, quando trata desse período, acaba dando ênfase a outros estados que não o Rio de Janeiro, capital federal na época. Exemplos destes trabalhos, são: Roney Cytrynowicz (2000), retratando a guerra em São Paulo; Francisco César Alves Ferraz (2012), retratando o pós-guerra e a dificuldade de integração social, má recepção dos antigos integrantes da Força Expedicionária Brasileira; Ricardo Seitenfus (1980), tratando dos motivos do apoio do Brasil aos Aliados, iniciando com a revolução de 30; Manoel Thomaz Castello Branco (1960), com relatos da sua participação e memória dos expedicionários no conflito; Cida

* Doutorando em História - Programa de Pós-graduação em História – Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul – PUCRS. Porto Alegre, RS - Brasil. Bolsista CAPES. E-mail: lucas.k95@uol.com.br.

Golin e João Batista de Abreu (2006), com o resgate de documentos, depoimentos, registros, sobre a importância da mídia radiofônica durante a guerra; Lucas Silva da Silva (2009), tratando dos impactos da guerra em Porto Alegre; Marlene de Fáveri (2005), tratando do cotidiano da guerra em Santa Catarina.

Durante o início da Segunda Guerra Mundial, em 1º de setembro de 1939, o Brasil vivia um novo projeto de nação, o chamado Estado Novo (1937-45). O novo governo pregava um Estado forte, autoritário e centralizador. Para os intelectuais do regime, como Oliveira Viana, Azevedo Amaral, Francisco Campos, o ideal de democracia era um poder Executivo forte, ou seja, nas mãos do presidente da Nação. Os objetivos do Estado Novo também incluíam a construção de uma identidade nacional, além de um afastamento das ideologias exógenas (como o fascismo e o comunismo). O governo também investiu fortemente na difusão da sua doutrina através do Departamento de Imprensa e Propaganda (DIP), criado em 1939, fiscalizando as propagandas durante a Segunda Guerra Mundial e coordenando aquelas favoráveis aos aliados através de diversos meios de comunicação: rádio, revistas, jornais, inclusive no campo da educação e nos sindicatos (GOMES, 1996; OLIVEIRA, 1982).

A Segunda Guerra Mundial teve início quando a Alemanha invadiu a Polônia. Getúlio Vargas, segundo Gerson Moura (1991), declarou o Brasil neutro ao conflito. Para o autor, Vargas aproveitou-se da situação através de uma política de barganhas, tentando obter as melhores negociações com o Eixo (Alemanha, Itália, Japão) e também com os Aliados (Estados Unidos, Inglaterra, União Soviética). Segundo Silva (2009), a Alemanha era o segundo parceiro comercial de maior importância para o Brasil e os Estados Unidos, o primeiro. Os países que participaram diretamente da guerra voltaram seus esforços para si mesmos, diminuindo drasticamente as exportações. O Brasil dependia diretamente da importação de petróleo e combustíveis derivados, dessa forma teve que criar uma política de racionamento de combustíveis. A indústria brasileira dependia de modernização para a sua expansão; contudo, tal feito dependia da importação de maquinários. Getúlio Vargas, diante da escassez de uma série de gêneros (alimentos, combustíveis) e da dificuldade de importação (principalmente com a entrada dos Estados Unidos na guerra, em 1941), teve que criar uma série de decretos para regular o abastecimento pelo país (MOURA, 1991).

O Brasil vivia o tempo da *Belle Époque* na imprensa. Segundo Maria de Lourdes Eleutério (2011), o transcorrer da Primeira República (1889-1930) trouxe: 1) diversificação da imprensa, tal como: a criação de uma ilustração diversificada (charges,

caricaturas, fotografias); 2) inovações tecnológicas, com aumento nas tiragens e na qualidade das impressões. A imprensa tornava-se uma grande empresa, capaz de influenciar vários segmentos e circuitos, por exemplo, a lavoura, o comércio, a indústria, as finanças, através das informações e propagandas disponibilizadas nas suas páginas. Nesse meio de comunicações, o telefone e o telégrafo auxiliaram na transmissão de informações e na redação. A censura na imprensa, existiu muito antes do Estado Novo, um exemplo disso é o decreto do Governo Provisório de 23 de dezembro de 1889, que impedia a publicação de palavras, escritos, que conspirassem contra a República. Alguns redatores foram presos nesta época e tiveram suas tipografias destruídas, como, por exemplo: *Diário do Comércio e Correio do Povo*, ambos no Rio de Janeiro (ELEUTÉRIO; LUCA, 2011; BARBOSA, 2010).

A escolha do *Jornal do Brasil (JB)* não ocorre por acaso, visto que o periódico, criado em 1891, era uma referência do progresso na imprensa, com o maior parque gráfico da imprensa brasileira, incluindo linotipos, sistema fotomecânico, impressão em cores e sua grande tiragem de 60 mil exemplares. Estava entre os jornais mais consumidos durante o Estado Novo, sendo integrante da grande imprensa e um dos mais modernos naquele contexto (ELEUTÉRIO; LUCA, 2011; BARBOSA, 2010). Além disso, o *JB* publicou muitas reportagens acerca dos decretos de racionamento impostos pelo regime, mudanças no cotidiano da população frente a estas medidas. Os jornais, assim como o *JB*, são importantes objetos de estudo, que possibilitam uma análise do discurso, além do entendimento da influência na formação de opinião.

A representação da guerra: o caso do JB

Passamos agora a analisar o *JB*² em busca de vestígios das mudanças no cotidiano, decorrentes das consequências da Segunda Guerra Mundial e dos decretos relacionados às medidas de guerra.

Em 31 de março 1942, o governo iniciava os estudos sobre a possibilidade da redução dos suprimentos de gasolina e querosene. Em reportagem intitulada “*Redução nos suprimentos de gasolina e querosene*”, nas páginas do *JB*, observamos o informe do Conselho Nacional do Petróleo (CNP)³ afirmando que a situação dos navios tanque que chegavam ao país passavam por situação crítica devido ao conflito mundial. A proposta neste momento, estudada pelos Interventores, era a redução de 30% no consumo de gasolina. O CNP tornava oficial a partir de 1º de abril de 1942 a primeira redução de 10%

nos suprimentos de gasolina e querosene, em relação às quantidades distribuídas em março de 1941.

O JB mantinha uma coluna fixa intitulada “*O Brasil em face da guerra*”, e no dia 1º de abril de 1942, trazia a fala do General Horta Barbosa, presidente do Conselho Nacional do Petróleo, anunciando oficialmente a redução de 10% nos gastos de gasolina no país. Quanto ao racionamento do óleo diesel e dos óleos combustíveis o racionamento também já estava sendo providenciado, segundo o general. A situação afetaria todo o território nacional, exemplo disso é que o JB também anunciava o racionamento de gasolina em Porto Alegre no dia 2 de abril de 1942, de caráter preventivo. Segundo Lucas Silva da Silva (2009), a situação já sofreria mudanças ao final de abril, quando o governo aumentaria o racionamento de gasolina no Rio Grande do Sul para 25%. É interessante mencionar que vários jornais do período como o *Jornal do Comércio*, *Diário de Notícias*, *Correio da Manhã*, *A Noite*, também possuíam a coluna denominada “*O Brasil na guerra*”. A maioria dos grandes jornais tinham reportagens quase idênticas sobre os acontecimentos relacionados à 2ªGM, provavelmente devido a censura prévia realizada pelo DIP.

Apesar de o racionamento ter sido anunciado em todo território nacional, a forma que este seria executado era um mistério para todos. Na capital, iniciavam-se estudos de sugestões para aplicar o racionamento no dia-a-dia da população. No dia 9 de abril de 1942, o JB anunciava o modelo europeu de racionamento, com a utilização de cartões. Nestes cartões, distribuídos pela prefeitura, seria estipulado o limite de abastecimento e marcado no verso. O consumidor deveria apresentar o mesmo no ato do abastecimento, comprovando a utilização da cota estabelecida. O governo também se preocupava em aumentar a cota dos cartões para aqueles que trabalhavam como motoristas profissionais.

O JB cedeu espaço ao Automóvel Clube do Brasil do Distrito Federal⁴, que iniciou uma pesquisa com seus associados através das páginas do periódico. No dia 10 de abril de 1942, publicaram uma circular no jornal pedindo que fossem enviadas sugestões para o racionamento da gasolina, visto que o Clube seria responsável por fornecer talões de consumo e precisaria saber das necessidades de cada um dos seus membros. Nesse sentido, o jornal noticiava que um questionário deveria ser respondido, informando quantos quilômetros o veículo do associado percorria com 10 litros de gasolina e qual a sugestão de cada um para diminuir o seu consumo particular.

No dia 18 de abril de 1942, o JB anunciava o decreto-lei nº 4.272⁵ que estabelecia o racionamento para as vendas de automóveis e caminhões em todo o território nacional.

O decreto assinado por Vargas também concederia a isenção ampla de impostos, direitos e taxas na importação direta de peças de produção norte-americana para a montagem de automóveis e caminhões exportados. Ficaria também a Carteira de Exportação e Importação do Banco do Brasil responsável por estabelecer o sistema de racionamento, expedir as licenças e taxas.

O transporte público do Rio de Janeiro seria reduzido pela metade, conforme matéria de 23 de abril de 1942. O racionamento de 10% na gasolina e querosene, iniciado no dia 1º de abril, também sofreria um provável reajuste para 30%, afetando ainda mais o cotidiano da população carioca. Ainda, a Prefeitura daria preferência ao fornecimento de combustível para as empresas de transporte coletivos e cargas, além daquelas de utilidade pública. No dia seguinte, o JB publicou uma reportagem em nome da Prefeitura, solicitando a colaboração da população através do uso inteligente do combustível. Algumas das medidas sugeridas no dia 24 de abril de 1942 eram: 1) a utilização dos táxis em caráter coletivo; 2) abolição do zoneamento para receber passageiros, não devendo os táxis trafegarem sozinhos; 3) abolição das viagens de passeio pelas estradas; 4) abastecimento ocorreria somente nos dias úteis. O informe do JB terminou afirmando que a própria Prefeitura estaria colaborando para o racionamento da guerra, visto que teria diminuído o seu próprio consumo. O Prefeito do Rio de Janeiro, Henrique Dodsworth, profere a seguinte fala neste informe:

Os sacrifícios devem atingir a todos. Não pode, não deve e não haverá exceções. A Prefeitura está estudando, com grande interesse, a maneira de tornar controlável e eficiente a limitação provisória do máximo do combustível que as exigências permitem fornecer a cada consumidor (*Jornal do Brasil*, 24 de abril de 1942, p. 5).

O racionamento de gasolina ganha data oficial em reportagem do JB de 26 de abril de 1942, intitulada “*O problema do combustível. Dois técnicos designados pelo Ministério do Trabalho deverão propor medidas acauteladoras dos interesses industriais do País. – Começará a 1º de Maio o racionamento da gasolina.*”. Nesta matéria, temos a indicação dos diretores do Instituto Nacional de Tecnologia e do Departamento da Indústria e Comércio para a distribuição dos combustíveis. O racionamento oficial se iniciaria no dia 1º de Maio, tendo o limite sugerido de acordo com o fornecimento feito a cada posto distribuidor. A população carioca deveria comparecer nos dias 27 e 28 nos Postos de Inscrição para apresentar a licença do seu veículo para garantir o fornecimento de gasolina.

Em matéria de 29 de abril de 1942, o JB entrevista o General Horta Barbosa, presidente do Conselho Nacional do Petróleo, sobre as formas de racionamento. A primeira delas, segundo Barbosa, ocorreria através da abolição das linhas de ônibus, deixando as Avenidas apenas para os veículos particulares em horários controlados. Os táxis seriam os últimos a serem afetados, pois eram transportes coletivos e gerariam desemprego em massa de motoristas. Ao final da sua fala, o general ressalta que esta é sua opinião pessoal; entretanto, a decisão final seria tomada pelos prefeitos de cada localidade. Ou seja, o que notamos aqui é uma preferência clara do presidente do CNP pelo transporte particular, do automóvel, mesmo em tempos de racionamento de combustível e conflito mundial. O racionamento de gasolina, neste período, aparentava um grande despreparo do governo para a situação, visto os relatos de abuso. No dia seguinte, 30 de abril de 1942, o JB apresentava uma denúncia contra uma série de proprietários de Petrópolis, que teriam recebido mais de 50 litros de gasolina, sendo a quota de apenas 5 litros por dia útil.

Como vimos, a forma do racionamento ficaria a critério dos prefeitos de cada localidade. Um exemplo pode ser aqui mais uma vez evocado, pois no dia 5 de maio de 1942, o JB noticiava a preferência do abastecimento para os táxis na capital do país, seguindo a sugestão do General Horta Barbosa. Através do decreto-lei nº 4.292⁶, do dia 7 de maio de 1942, a decisão da forma de racionamento passava para o presidente do CNP. O decreto estabelecia que o CNP seria responsável por controlar e determinar o racionamento do petróleo e seus derivados no país. As autoridades federais, estaduais e municipais deveriam observar e auxiliar no cumprimento das recomendações. O prefeito, Henrique Dodsworth, segundo reportagem de 9 de maio de 1942, criou a Comissão Estadual de Racionamento de Combustível, com a função de organizar e dirigir o racionamento em todo o território fluminense. Nesse sentido, o racionamento através dos cupões iniciaria no dia 14 de maio de 1942, conforme podemos observar na seguinte matéria:

[...] Entrará em vigor, a partir de hoje, o racionamento de gasolina em todo o Distrito Federal. Nenhum revendedor desse combustível, seja posto, bombas ou garage, poderá, de hoje em diante, vender qualquer quantidade de gasolina, sem o cupão-autorização da Prefeitura. Não é permitido o abastecimento de um veículo com o cupão correspondente a outro. A gasolina correspondente ao cupão de sete litros e meio, dos autos particulares de passageiros, poderá ser fornecida hoje, amanhã ou depois, à vontade do respectivo proprietário. Para a semana de 18 a 23 e de 25 a 30 foram fornecidos três cupões, de cinco litros, podendo o abastecimento ser feito de uma só vez no total de 15 litros. Quanto aos automóveis de passageiros a frete e caminhões, o cupão que não for

utilizado na data respectiva perderá o valor. Continua em vigor o horário das 7 às 19 horas para o funcionamento das bombas de os postos; entretanto, fica abolida a preferência concedida aos caminhões e automóveis a frete, para abastecimento até meio dia, passando esse abastecimento a ser feito a qualquer hora, como aos demais veículos. Para facilitar o serviço e fazer com que os veículos sejam abastecidos desde as primeiras horas do dia, as companhias fornecedoras de petróleo às bombas, abasteceram, durante a noite passada, esses estabelecimentos de venda de gasolina (*Jornal do Brasil*, 14 de maio de 1942, p. 11)

Em matéria assinada por H. Coutinho, em 19 de maio de 1942, o JB avisava sobre os riscos de um novo racionamento, o do carvão. O carvão era utilizado, na época, para a fabricação do gás. Da mesma forma, a imprensa sofria com a crise do papel, como podemos perceber na matéria “*A imprensa e o papel*”, publicada em 26 de maio de 1942, na qual o JB demonstrava a sua preocupação com a possível escassez do papel existente na praça do Rio de Janeiro. A economia de papel das empresas jornalísticas é comparada à resistência heroica dos soldados sitiados que diariamente sofrem com o fim das suas munições, esgotadas pela voracidade impassível de suas rotativas. Resistir, nesse caso, seria uma forma heroica de vencer.

O JB oficializa o racionamento do consumo de gás no dia 8 de julho de 1942. Seguindo as ordens da Inspetoria Geral de Iluminação, a “*Société Anonyme du Gaz*” (SADG), foi autorizada a iniciar o controle no dia 1º de julho de 1942. O racionamento, autorizado pelo governo não recebeu um decreto-lei; entretanto, consistiria num consumo mensal não superior a 80% da média dos seus consumos mensais nos últimos 12 meses, excluídos dessa restrição os consumos até 20 metros cúbicos. Para evitar confusões, a empresa enviaria uma carta para o consumidor, indicando o consumo permitido. Os excessos seriam cobrados pelo dobro do preço estabelecido. Vale ressaltar, segundo Ulpiano T. Bezerra de Meneses (2000), que a “*Société Anonyme du Gaz*” era uma famosa companhia de origem belga, instalada no Rio de Janeiro, assim como a sua congênere paulista, a “*The São Paulo Gas Company*”, de origem inglesa, que tiveram o controle acionário adquirido pelo Grupo Light em 1912, de origem canadense.

No dia 10 de julho de 1942, o JB apresenta, a reunião da Comissão de Combustíveis, com a presença do General Horta Barbosa e do presidente do Instituto do Açúcar e do Alcool⁷, o Sr. Barbosa Lima Sobrinho, além dos representantes dos Ministérios da Guerra, Marinha, Aeronáutica, Agricultura. A Comissão verificou que existia a liberdade do consumo do álcool em vários Estados produtores, marcando um desequilíbrio na distribuição equânime. Ao final da reunião, foi decidido sugerir ao

Presidente da República a expedição de um decreto-lei regulando a distribuição e venda do álcool por parte dos produtores, ficando condicionados ao Instituto do Açúcar e do Alcool (IAA). Sugere-se que o CNP, no decreto-lei, fique responsável pelo racionamento do álcool no território nacional. No domingo, 12 de julho de 1942, o JB anunciava o decreto-lei nº 4.461⁸, de 10 de julho de 1942, assinado pelo Presidente da República, aprovando as medidas propostas na reunião do dia 10 de julho.

A questão do racionamento da gasolina voltava as páginas do JB no dia 12 de julho de 1942, quando a situação estava tornando-se crítica. Getúlio Vargas, reconhecia a persistente escassez de combustível, tendo que proibir circulação de carros particulares e oficiais em todo o território nacional, seguindo as orientações do CNP para o racionamento. Também ficava estabelecido o racionamento dos veículos a frete e dos particulares para carga.

No dia 31 de julho de 1942, o gasogênio⁹ era discutido na matéria “*O problema do carburante – A Light economizou, com o uso do gasogênio, 27 contos em 17 dias*”. É importante lembrar que a utilização do gasogênio foi incentivada pelo governo federal durante a Segunda Guerra Mundial. Segundo Lucas Silva da Silva (2009), o incentivo vinha desde 1939, com o decreto-lei nº 1.125, que foi substituído pelo nº 2.526, de 23 de agosto de 1940, que criava e regulamentava a Comissão Nacional do Gasogênio (C.N.G.). A Comissão seria responsável por promover, incrementar, facilitar o uso do gasogênio nos motores de explosão, tratores agrícolas, automóveis, além de incentivar a fabricação de gasogênios no Brasil. Também deveria incentivar o plantio florestal voltado para à produção do gasogênio, de forma a causar menor impacto ambiental. Por fim, deveriam intensificar o uso de veículos com gasogênio no país, realizando propagandas positivas sobre o seu uso e cursos sobre a utilização em universidades, escolas e institutos técnicos. É interessante ressaltar que no art. 11 deste decreto, fica obrigatório a instalação de 1 gasogênio a cada 10 veículos automóveis, ou seja, a obrigatoriedade do gasogênio durante o conflito mundial restringia-se aos veículos particulares. Caso o decreto englobasse o transporte público, provavelmente os impactos no cotidiano da população seriam menores. A decisão da instalação de 1 gasogênio a cada 10 veículos automóveis vinha a colaborar com o art. 1º do decreto-lei nº 8.085 de 24 de julho de 1942, que determinava a responsabilidade da Comissão Nacional do Gasogênio em determinar as porcentagens e a obrigatoriedade do uso do gasogênio em certas regiões do país. Os valores de instalação dos aparelhos de gasogênio demonstravam o caráter de distinção de possuir um veículo movido à gasogênio naquele período.¹⁰

Após a questão do gasogênio, o JB retorna ao racionamento do álcool no dia 1 de agosto de 1942, expondo as medidas aprovadas pela Comissão Executiva do Instituto do Açúcar e do Álcool na última reunião:

A Comissão Executiva do Instituto do Açúcar e do Álcool, em sua última reunião, aprovou o plano de desenvolvimento da produção do álcool no país, constante da seguinte resolução: Art. 1º - Ficam liberados de todas as destilarias do país 20% do álcool produzido, recebendo a denominação de álcool industrial. Art. 2º - O preço do álcool industrial não poderá exceder de 2\$000 dois mil réis por litro, inclusive nas cidades de: João Pessoa, Recife, Maceió, Aracaju, Salvador, Distrito Federal, S. Paulo e nos demais centros distribuidores. Art. 3º - O restante da produção será entregue ao I. A. A., pelos preços e condições do álcool carburante, exceptuada a parte que, a critério do I.A.A. ou das comissões locais de racionamento, for destinada as bombas de álcool motor mantidas pelas Usinas nas suas zonas. [...] (*Jornal do Brasil*, 1 de agosto de 1942, p. 9)

Estas medidas foram importantes para garantir o preço em regiões mais distantes dos pólos de produção, que tinham os preços superfaturados em razão do conflito mundial. Como forma de auxiliar às empresas rodoviárias no serviço de entrega à domicílio, Getúlio Vargas autorizou o diretor do Serviço Rodoviário da Central do Brasil, Dr. Sebastião Guaraci do Amarante, que permitisse as empresas rodoviárias transportar pelas linhas da Central do Brasil o que faziam antes pelas estradas de rodagem, tendo em vista a situação criada pela guerra, conforme informa a matéria intitulada “*A crise da gasolina e os serviços de transportes – O Presidente Getúlio Vargas ampara os motoristas e os operários atingidos pela falta de combustível – Caberá à Central do Brasil resolver a situação desses trabalhadores*”, do dia 4 de agosto de 1942 no JB.

Diante da situação crítica dos combustíveis, o JB anunciava no 7 de agosto de 1942, a resolução do governo proibindo novos licenciamentos de automóveis, caminhões ou caminhonetes. Até mesmo as transferências estariam proibidas, sem a prévia autorização do Conselho Nacional do Petróleo. Henrique Dodsworth, também diminuía a quota dos cupons de racionamento dos táxis (10 para 5 litros), veículos à frete e de carga (15 para 7 litros).

Os reflexos no cotidiano apareciam na coluna *Coisas da cidade*, responsável por abrir espaço para os leitores enviarem cartas para o JB. No dia 23 de agosto de 1942, um leitor enviava uma carta relatando que há mais de 18 dias as salas da escola Taquaru, Tijuca, não funcionavam por falta de condução, que era feita por um automóvel alugado. O problema era o racionamento de 10 litros diários, que causaria prejuízo ao *chauffeur*. O motorista informava que só continuaria o serviço se obtivesse mais 5 litros de gasolina

para o prosseguimento do serviço. Segundo o relato, as professoras de Pica-pau e Furnas também não compareciam as aulas pelo mesmo motivo. No dia 3 de setembro, o governo anunciava através do JB o fechamento da estrada Rio-Petrópolis para os caminhões, exceto para aqueles que transportassem legumes. Segundo informe do dia 26 de setembro, esse tipo de viagem necessitaria de uma licença especial.

Como vimos anteriormente, a “Société Anonyme du Gaz” iniciou o racionamento do gás no dia 1º de julho de 1942. Pouco tempo depois, o periódico anunciava a regulação e distribuição do carvão nacional, responsável também pela produção do gás (*JB*, 19 de setembro de 1942, p.7). O carvão, vindo do Rio Grande do Sul, seguiria as quotas de racionamento estabelecidas e o Ministério da Viação ficaria responsável por destinar as quantidades ao consumidor. A ordem de preferência da utilização do carvão seria a seguinte: 1) navios que transportem carvão; 2) empresas de navegação; 3) necessidade em estradas de ferro; 4) empresas de serviços públicos; 5) consumidor em geral. O carvão de Santa Catarina sofreria um racionamento de até 75%, que seriam encaminhados ao Governo e os outros 25% ficariam destinados ao consumidor final. Essa determinação se deu através do decreto-lei nº 4.712¹¹, de 18 de setembro de 1942. Diante dessa situação, a SADG realizou uma série de anúncios para o racionamento do gás. Essas propagandas, eram voltadas para a mulher, apelando para o lado patriótico da economia do gás nas residências das famílias brasileiras.

Diante do racionamento da gasolina, gás e carvão, o Ministro João Alberto também se preocupava com provável racionamento de gêneros alimentícios. Dessa forma, no dia 28 de setembro de 1942, através do decreto-lei nº 4.750¹², o governo instituiu a Comissão Nacional de Preços (C.N.P.), subordinada ao Coordenador da Mobilização Econômica. Segundo o decreto, a C.N.P. teria as seguintes obrigações: 1) determinar o tabelamento dos preços das utilidades consideradas de primeira necessidade; 2) rever os preços das utilidades consideradas de primeira necessidade; 3) encaminhar medidas para impedir a inflação de preços; 4) superintender o movimento dos preços em todo o país; 5) autorizar as modificações de preço que considerar justas; 5) promover estudos sobre o incentivo da produção de gêneros essenciais; 6) promover o permanente levantamento dos estoques dos gêneros essenciais. Essas foram algumas medidas tomadas pelo governo como forma de assegurar os preços durante o conflito mundial.

Já em outubro de 1942, o decreto-lei nº 4.789¹³ autorizava o Ministro de Estado dos Negócios da Fazenda a emitir títulos da Dívida Pública, para fazer face às despesas extraordinárias com a Segurança Nacional, denominadas de “Obrigações de Guerra”. A

partir de 1943, os patrões e empregadores teriam que realizar o recolhimento compulsório, mensal, da importância de 3% dos salários de seus empregados. Além disso, as aposentadorias e pensões já teriam essa porcentagem descontada do valor final. Da mesma forma, os funcionários públicos, que teriam o desconto diretamente na sua folha de pagamento. Segundo Silva (2009), o governo também sobretaxou o imposto de renda de todos os brasileiros, contribuindo para diminuir ainda mais o poder de compra durante o estado de guerra.

Ainda em outubro, o governo alterava o regime de concessão de férias aos empregados nas atividades essenciais à segurança nacional, enquanto durasse o Estado de Guerra. O decreto-lei nº 4.868¹⁴, de 23 de outubro, garantiu uma drástica mudança no cotidiano dos trabalhadores brasileiros, que poderiam ter suas férias adiadas, caso as suas atividades fossem consideradas como importantes à segurança nacional. Vale ressaltar que o governo não especificou no decreto o que definia por “atividades essenciais à segurança nacional”, permitindo que os Ministérios do Trabalho, Indústria e Comércio realizassem suas próprias interpretações (FÁVERI, 2005).

O JB anunciava no 8 de outubro de 1942, a modificação do decreto-lei nº 4.295¹⁵, responsável por definir a maneira que o racionamento de energia elétrica deveria ocorrer. O artigo 1º definia a quantidade do racionamento de energia por quilowatt-hora e o artigo 2º afirmava a necessidade de estudo deste racionamento pelo Conselho Nacional de Águas e Energia Elétrica (C.N.A.E.E.) e a execução das medidas dependeria da iniciativa própria do conselho, por solicitação governamental, civil, militar.

Diante do constante agravamento da crise dos combustíveis, o JB informava em 24 de novembro de 1942 sobre as novas medidas do Ministro João Alberto, responsável pela Coordenação da Mobilização Econômica. O Ministro criava a Comissão de racionamento e distribuição dos combustíveis líquidos do Distrito Federal. Esta Comissão seria responsável por superintender, orientar e fiscalizar os problemas do racionamento, estabelecendo quotas e determinando as quantidades que cada consumidor poderia ter em “stock”. Também deveriam estabelecer punições para aqueles que não cumprissem as normas estabelecidas, até mesmo proibindo o comércio ou suprimento de combustível para esta pessoa. Caberia também a Comissão: orientar e prestar assistência técnica aos produtores e consumidores, de forma que estes conseguissem providenciar a substituição do combustível utilizado; sugerir aos órgãos competentes a proibição do tráfego de veículos transportando combustíveis; fiscalizar a distribuição e emprego dos combustíveis; manter o controle dos “stocks” já levantados.

Apesar de todo esse suposto controle e fiscalização da Comissão, as denúncias dos abusos no uso do combustível no cotidiano eram tema constante nas páginas do JB. Em 27 de novembro de 1942, por exemplo, o periódico denunciava o uso das caminhonetes pelos indivíduos ricos, que estariam burlando o racionamento, passeando com a sua importância e desprezo pela opinião pública. O JB criticava as medidas de fiscalização, que não conseguiam coibir tal abuso. Enquanto as caminhonetes esbanjavam gasolina, as casas de caridade e os hospitais lutavam com grandes dificuldades para utilizar os seus meios de transporte. O Ministro João Alberto sofreu duras críticas do periódico, sendo denunciado como conivente com o luxo e o prazer daqueles que abusam do racionamento.

Estes foram os principais decretos do ano de 1942, do período de entrada do Brasil na Segunda Guerra Mundial. Muitos outros vieram nos anos seguintes e alteraram o cotidiano do país e do Rio de Janeiro, como veremos a seguir.

Em 18 de abril de 1943, na coluna “*O Brasil na Guerra*”, o JB apresentava a seguinte manchete: “*Não faltará açúcar e nem haverá racionamento desse produto – informa o Coordenador da Mobilização Econômica*”. Apesar do aviso, o açúcar foi racionado pelo Ministro João Alberto cerca de 5 dias após esta publicação. No dia 18 de abril, o JB apresentou a fala do Gabinete de Coordenação da Mobilização Econômica, reconhecendo a crise dos transportes e a demora para alcançar os mercados consumidores, além do baixo estoque no Rio de Janeiro. Entretanto, em vários momentos, o informe afirma que não há necessidade da população se alarmar quanto à possibilidade de vir a ficar sem açúcar, pois medidas tinham sido tomadas para evitar tal racionamento. Terminam tal aviso, dizendo que: “Finalmente, a Coordenação da Mobilização Econômica tranquiliza a população, esperando, todavia, que todos os gastos supérfluos de açúcar sejam suspensos, conforme exige a situação dum país em guerra” (*Jornal do Brasil*, 18 de abril de 1943, p. 5).

O racionamento do açúcar era anunciado no dia 23 de abril de 1943, pela Coordenação dos Gêneros Alimentícios. O cotidiano da população, segundo o JB, era marcado por filas intermináveis aglutinadas à porta dos armazéns, inclusive nos bairros mais longínquos. Os cafés e bares, já serviam a quantidade exata de açúcar no café dos clientes. Segundo a Coordenação da Mobilização Econômica, a maior parte do açúcar encontrava-se em Recife, no Norte do país. Até então, a necessidade do racionamento do açúcar ficava sem explicação por parte das Comissões. No dia 27 de abril de 1943, a coluna “*O Brasil na Guerra*”, apresentava a recomendação emitida pelo Gabinete do

Coordenador da Mobilização Econômica, afirmando que a população não deveria se influenciar por boatos derrotistas, porque não faltaria açúcar. O discurso aparenta ser contraditório, visto que afirmavam possuir suprimento de açúcar para atender a população e ao mesmo tempo, necessitavam reduzir o fornecimento em 50%.

Somente no dia seguinte, 28 de abril de 1943, o Ministro João Alberto emitiu um informe à imprensa sobre a situação econômica do País, explicando que o racionamento era consequência do bloqueio marítimo intensificado pelo Eixo. O Ministro esclarece que o açúcar era um racionamento fácil e sem prejuízos, pois qualquer população poderia diminuir o seu consumo em 50% deste produto. E também afirmava que o racionamento ocorreria através de uma ficha¹⁶. Esse método foi utilizado para vários produtos, como a gasolina, carne, açúcar e consistia numa ficha na qual o consumidor informava o seu nome, endereço e número de pessoas na sua casa.

Estabelecido o racionamento e o método através de cartões, o JB anunciava que o cartão de racionamento seria fornecido à população carioca no dia 6 de maio de 1943, ficando o seu prazo estabelecido para este único dia. No dia 16 de maio de 1943, através da coluna “*O Brasil na Guerra*”, temos o anúncio oficial do racionamento nas páginas do JB. Apesar do racionamento do açúcar ser anunciado como uma medida preventiva e com curta duração, o que observamos nas páginas do periódico é que estas medidas apresentadas vão ser repetidas até 1945, inclusive com o final da Segunda Guerra Mundial e a derrota do Eixo. Ainda no mês de maio, o racionamento de gêneros alimentícios atingiria o sal e o leite. Através de matéria denominada: “*Criados o “Controle de “stocks” e distribuição do açúcar e sal e o Serviço de Licenciamento de Despachos e Produtos Importados*”, de 22 de maio de 1943, o JB anunciava a criação destes dois serviços. O controle de “stocks” seria responsável por organizar e manter estatísticas existentes nas diferentes regiões do país, além de proceder com estudos para o abastecimento de todo o país, mantendo o contato com o Instituto do Açúcar e do Alcool, Instituto do Sal e a Comissão de Marinha Mercante. O racionamento do sal também deveria ser estudado; entretanto, acreditavam que a probabilidade de execução deste plano era baixa.

Através do JB, o Ministro João Alberto informava sobre o início do racionamento do leite. Segundo o informe, a Comissão Executiva do Leite, criada através do decreto-lei nº 2.384¹⁷, de 10 de julho de 1940, também ficaria encarregada a partir daquele momento sobre o racionamento da matéria prima destinada às indústrias de leite e

derivados. Além disso, deveria fixar o preço do leite e dos derivados, além do preço final do consumidor, tomando as medidas necessárias para o racionamento deste.

Alguns gêneros alimentícios podem não ter entrado na lista do racionamento, por exemplo, o feijão e o milho; entretanto, segundo o JB, os produtos estavam em falta nos mercados do Distrito Federal. Essas situações geravam revolta popular, questionando o racionamento. No dia 15 de fevereiro de 1944, o JB anunciava uma nova sugestão de tabelamento, proposta pelo Coronel Jesuíno de Albuquerque, encarregado do abastecimento metropolitano. Tal tabelamento consistiria em manter dois preços: um para determinado artigo mais fino (de luxo) e outro para aqueles artigos populares. O açúcar poderia ser vendido dessa forma, classificando o produto em primeira qualidade e refinado extra (luxo). A partir dessa sugestão e das fichas, o Major Ayrton Lobo afirmou no JB, no dia 5 de março de 1944, que: “[...] e, já há dez meses, nunca mais se viu “fila” para a respectiva aquisição. Não é exato, pois, que se encontrem “filas” onde quer que seja, no Rio, de consumidores de açúcar.” (*Jornal do Brasil*, 5 de março de 1944, p. 5).

As filas continuaram e o tabelamento de legumes, frutas e da carne foi necessário, pois estes gêneros alimentícios tornavam-se produtos escassos no comércio. A situação da carne tornou-se tão crítica que o Coronel Jesuíno de Albuquerque, chefe do Serviço de Abastecimento, teve que assinar uma resolução em 24 de agosto de 1944, que segundo o JB determinaria a reserva de carne para os fregueses somente até às 9 horas da manhã. Além disso, ficaria proibida a venda de qualquer espécie de carne aos sábados, no período da tarde. Ao final daquele ano, em 2 de novembro de 1944, a situação teria piorado, levando o Coronel Jesuíno a tomar providências drásticas, noticiadas pelo periódico: 1) suprimindo o consumo de carne bovina às quintas-feiras; 2) o serviço de Racionamento da Coordenação de Mobilização Econômica deveria estabelecer um tabelamento especial para hotéis e restaurantes, que ficariam com o consumo limitado a apenas dois dias úteis; 3) autorização dada ao Serviço de Racionamento a estabelecer uma rigorosa fiscalização destas medidas. Diante destes problemas de racionamento dos gêneros alimentícios, o governo criou no início de 1945, a Comissão Nacional de Alimentação. Através do decreto-lei nº 7.328¹⁸, caberia a Comissão estudar e propor normas da política nacional de alimentação, além de verificar os hábitos alimentares do brasileiro.

Conclusão

Neste artigo tentei esclarecer as principais resoluções e decretos-lei promovidos pelos governantes, que afetaram o cotidiano da população carioca e principalmente, levaram a uma série de contradições no discurso oficial do regime e que foram apresentadas pelo jornal JB. A questão do racionamento da carne, por exemplo, sofreu várias críticas dos consumidores, visto que o chefe do Serviço do Racionamento dizia que não existiriam motivos para o racionamento. Ele estaria ocorrendo apenas pela necessidade do Brasil enviar a maior parte da carne para a Europa. De forma geral, a situação parecia “desorganizada”, pois o próprio racionamento do açúcar foi anunciado como desnecessário e acabou ocorrendo durante toda a Segunda Guerra Mundial no Brasil. Entretanto, cabe ressaltar que coloco a expressão “desorganizada” entre aspas pois acredito que a suposta “desorganização” fazia parte também de uma encenação do Estado Novo, assim como sustentou Roney Cytrnowicz (2000) no caso de São Paulo. Ao final de 1945, com a guerra já encerrada, o governo assinou o decreto-lei nº 8.400, tratando da extinção da Coordenação da Mobilização Econômica. O JB, ao longo das suas páginas, deu ênfase as mudanças no cotidiano da capital federal.

Referências

A Carne – Fixada a distribuição em dois dias semanais, sendo que as quintas-feiras não haverá carne bovina nos açougues até segunda ordem. *Jornal do Brasil*. Rio de Janeiro. 2 de novembro de 1944. p. 6.

A crise da gasolina e os serviços de transportes – O Presidente Getúlio Vargas ampara os motoristas e os operários atingidos pela falta de combustível – Caberá à Central do Brasil resolver a situação desses trabalhadores. *Jornal do Brasil*. Rio de Janeiro. 4 de agosto de 1942. p. 5.

A imprensa e o papel. *Jornal do Brasil*. Rio de Janeiro. 26 de maio de 1942. p. 5.

Automóvel Clube do Brasil. *Jornal do Brasil*. Rio de Janeiro. 10 de abril de 1942. p. 6.

Aviso ao público, racionamento do Consumo de Gás. *Jornal do Brasil*. Rio de Janeiro. 8 de julho de 1942. p. 12.

BARBOSA, *Marialva*. *História cultural da imprensa*. Brasil 1800-1900. Rio de Janeiro: Mauad X, 2010.

BOURDIEU, Pierre. *A distinção: crítica social do julgamento*. Lisboa: Edições 70, 1979.

BOURDIEU, Pierre. A Gênese dos conceitos de habitus e de campo. In: BOURDIEU, Pierre. *O poder simbólico*. Lisboa: Edições 70, 2011.

BOURDIEU, Pierre. L’Emprise du journalisme. In: *La Recherche en Sciences Sociales, Actes*, n. 101-102, p. 3-9, mar. 1994, p. 04

BOURDIEU, Pierre. Sobre o Poder Simbólico. In: BOURDIEU, Pierre. *O poder simbólico*. Lisboa: Edições 70, 2011.

BURKE, Peter *O que é história cultural?* Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.

CASTELLO BRANCO, Manoel Thomaz. *O Brasil na II Guerra Mundial*. Rio de Janeiro: Biblioteca do Exército Editora, 1960.

Como está sendo enfrentada a crise de gasolina no Estado do Rio – Incisivas declarações do comandante Amaral Peixoto. *Jornal do Brasil*. Rio de Janeiro. 30 de abril de 1942. p. 6.

Como se fará o racionamento de energia elétrica, em caso de necessidade. *Jornal do Brasil*. Rio de Janeiro. 8 de outubro de 1942. p. 6.

Criada a comissão de racionamento e distribuição dos combustíveis líquidos do Distrito Federal – como funcionará esse órgão da Coordenação da Mobilização Econômica. *Jornal do Brasil*. Rio de Janeiro. 24 de novembro de 1942. p. 6.

Criados o “Controle de “stocks” e distribuição do açúcar e sal e o Serviço de Licenciamento de Despachos e Produtos Importados. *Jornal do Brasil*. Rio de Janeiro. 22 de maio de 1943. p. 6.

CYTRYNOWICZ, Roney. *Guerra sem guerra: a mobilização e o cotidiano em São Paulo durante a Segunda Guerra Mundial*. São Paulo: Geração Editorial/EDUSP, 2000.

ELEUTÉRIO, Maria de Lourdes. Imprensa a serviço do progresso. In: MARTINS, Ana Luiza; LUCA, Tania Regina de (Orgs). *História da Imprensa no Brasil*. São Paulo: Contexto, 2008.

Em vigor, a partir de hoje, a redução de consumo de gasolina. *Jornal do Brasil*. Rio de Janeiro. 1 de abril de 1942. p. 9.

Espectáculos dolorosos. *Jornal do Brasil*. Rio de Janeiro. 5 de março de 1944. p. 5.

Estabelecido o racionamento para as vendas de automóveis e caminhões em todo o território nacional. *Jornal do Brasil*. Rio de Janeiro. 18 de abril de 1942. p. 8.

Fala à imprensa, sobre o consumo da gasolina no Brasil, o General Horta Barbosa, presidente do Conselho Nacional do Petróleo. *Jornal do Brasil*. Rio de Janeiro. 29 de abril de 1942. p. 5.

FÁVERI, Marlene de. *Memórias de uma (outra) guerra: cotidiano e medo durante a Segunda Guerra em Santa Catarina*. 2ª ed. Florianópolis: UFSC; Itajaí: UNIVALI, 2005.

FERRARETTO, Luiz Artur. Porto Alegre: a Segunda Guerra é aqui (não só) pelas ondas do rádio. In: GOLIN, Cida; e ABREU, João Batista (orgs.). *Batalha sonora: o rádio e a Segunda Guerra Mundial*. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2006, p. 81-98.

FERRAZ, Francisco César Alves. *Os brasileiros e a Segunda Guerra Mundial*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.

Fiscalizando problemas da economia nacional – O Ministro João Alberto fala à imprensa sobre a situação econômica do País em consequência do bloqueio marítimo intensificado pelo inimigo. *Jornal do Brasil*. Rio de Janeiro. 28 de abril de 1943. p. 3.

GOMES, Ângela de Castro. *História e historiadores*. Rio de Janeiro: FGV, 1996.

Instituto do Açúcar e do Alcool – O plano de desenvolvimento da produção do álcool. *Jornal do Brasil*. Rio de Janeiro. 1 de agosto de 1942. p. 9.

LE GOFF, Jacques. A história nova. In: LE GOFF, Jacques (Org.). *A história nova*. São Paulo: Martins Fontes, 2005. p. 32-75.

Mais um racionamento em perspectiva. *Jornal do Brasil*. Rio de Janeiro. 19 de maio de 1942. p. 6.

MARTINS, Ana Luiza; LUCA, Tania Regina de (Orgs). *História da Imprensa no Brasil*. São Paulo: Contexto, 2008.

MELO, Victor Andrade de. O Automóvel, o Automobilismo e a Modernidade no Brasil (1891-1908). *Revista Brasileira de Ciências do Esporte*, Curitiba, vol. 30, n. 1, p. 201-203, 2008.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra de. *O fogão da Societé Anonyme du Gaz. Sugestão para uma leitura de imagem publicitária*. São Paulo: Projeto História, 2000.

MOURA, Gerson. *Autonomia na dependência: a política externa brasileira de 1935 a 1942*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1980.

MOURA, Gerson. *Sucessos e ilusões: relações internacionais do Brasil durante e após a Segunda Guerra Mundial*. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1991.

Não faltará açúcar nem haverá racionamento desse produto – informa o Coordenador da Mobilização Econômica. *Jornal do Brasil*. Rio de Janeiro. 18 de abril de 1943. p. 5.

Notícias do Estado do Rio. *Jornal do Brasil*. Rio de Janeiro. 26 de setembro de 1942. p. 6.

O Conselho de Trânsito e o racionamento da gasolina. *Jornal do Brasil*. Rio de Janeiro. 5 de maio de 1942. p. 5.

O consumo da gasolina. *Jornal do Brasil*. Rio de Janeiro. 23 de abril de 1942. p. 3.

O Gabinete do Coordenador da Mobilização Econômica recomenda à população que se não deixe influenciar por boatos derrotistas, porque haverá açúcar e sal para o consumo da cidade. *Jornal do Brasil*. Rio de Janeiro. 27 de abril de 1943. p. 5.

O Ministro da Viação regula a distribuição e transporte do carvão nacional. *Jornal do Brasil*. Rio de Janeiro. 19 de setembro de 1942. p. 7.

O problema do abastecimento – Novas instruções para a distribuição do “prato de guerra”. *Jornal do Brasil*. Rio de Janeiro. 24 de agosto de 1944. p. 6.

O Problema do Carburante – A Light economizou, com o uso do gasogênio, 27 contos em 17 dias. *Jornal do Brasil*. Rio de Janeiro. 31 de julho de 1942. p. 6.

O problema do carburante – Alterações no racionamento de gasolina. *Jornal do Brasil*. Rio de Janeiro. 23 de agosto de 1942. p. 5.

O racionamento da gasolina no Distrito Federal, comunica-nos o gabinete do Prefeito, por intermédio da Agência Nacional. *Jornal do Brasil*. Rio de Janeiro. 24 de abril de 1942. p. 5.

O Racionamento do Açúcar. *Jornal do Brasil*. Rio de Janeiro. 23 de abril de 1943. p. 7.

O único meio efetivo de combater a elevação do custo da vida – Importantes declarações do interventor fluminense sobre o serviço de abastecimento. *Jornal do Brasil*. Rio de Janeiro. 15 de fevereiro de 1944. p. 6.

O uso e abuso das camionnettes. *Jornal do Brasil*. Rio de Janeiro. 27 de novembro de 1942. p. 5.

OLIVEIRA, Lúcia Lippi. *Estado Novo: ideologia e poder*. RJ: Zahar Editores, 1982.

Proibida a circulação de carros particulares e oficiais. *Jornal do Brasil*. Rio de Janeiro. 12 de julho de 1942. p. 5.

PUREZA, Fernando Cauduro. *Economia de guerra, batalha da produção e soldados-operários: impacto da segunda guerra mundial na vida dos trabalhadores de Porto Alegre (1942-1945)*. Porto Alegre: UFRGS, 2009 (dissertação de mestrado).

Quando será iniciado o racionamento da gasolina. *Jornal do Brasil*. Rio de Janeiro. 26 de abril de 1942. p. 6.

Racionamento da Gasolina – Medidas complementares sobre o tráfego dos ônibus. *Jornal do Brasil*. Rio de Janeiro. 14 de maio de 1942. p. 11.

Racionamento da gasolina. *Jornal do Brasil*. Rio de Janeiro. 9 de abril de 1942. p. 5.

Redução nos suprimentos de gasolina e querosene. *Jornal do Brasil*. Rio de Janeiro. 31 de março de 1942. p. 3.

SÁVIO, Marco Antônio C. “Há Liras de Orfeu em todos os automóveis”: as feiras automobilísticas e as seduções do automóvel em São Paulo, nos anos 20. *Revista Caderno do Ceom*, Chapecó, vol. 19, n. 24, p. 217-236, 2006.

SEITENFUS, Ricardo. *O Brasil vai à guerra: o processo de envolvimento brasileiro na Segunda Guerra Mundial*. 3ª ed. São Paulo: Manole, 2003.

SEVCENKO, Nicolau. A capital irradiante: técnica, ritmos e ritos do Rio. In: Sevcenko, Nicolau (Org.). *História da vida privada no Brasil*. v.3: República – da Belle Époque à era do rádio. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

SILVA, Gislene. De que campo do jornalismo estamos falando? *Revista Matrizes*. São Paulo, n. 02, p. 197-212, ago.-dez. 2009.

SILVA, Lucas Silva da. *Porto Alegre e a Segunda Guerra Mundial (1939-1945): impactos no cotidiano da capital gaúcha*. Porto Alegre: PUCRS, 2009 (dissertação de mestrado).

SODRÉ, Nelson Werneck. *História da Imprensa no Brasil*. São Paulo: INTERCOM; Porto Alegre: EDIPUCRS, 2011.

Também o álcool vai ser racionado em todo o território nacional. *Jornal do Brasil*. Rio de Janeiro. 10 de julho de 1942. p. 5.

Terá início, amanhã, o racionamento do açúcar em todo o Distrito Federal. *Jornal do Brasil*. Rio de Janeiro. 16 de maio de 1943. p. 5.

Uma sugestão do C. N. P. aprovada pelo Chefe do Governo. *Jornal do Brasil*. Rio de Janeiro. 7 de agosto de 1942. p. 6.

¹ Ressalto que neste trabalho não se pretende fazer uma história militar.

² O acesso ao periódico ocorreu através da Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional. Na plataforma, é possível realizar busca por palavras, dessa forma analisei todos resultados da busca por alguns termos, como: “guerra”, “acionamento”, “decreto-lei”, “black-out”, no período de 1942 até 1945. A grafia dos resultados encontrados foi preservada. Dos resultados analisados, que atendiam a temática da guerra, foram cerca de 82 matérias. Neste artigo, devido ao tamanho, optei pelas matérias mais relevantes.

³ O Conselho Nacional do Petróleo foi criado através do decreto-lei nº 395, em 1938. O primeiro presidente do conselho foi o General Júlio Caetano Horta Barbosa (1938-1943). Este órgão representou a primeira iniciativa do Estado brasileiro em regulamentar o setor petrolífero (CPDOC, FGV).

⁴ O Automóvel Clube do Brasil, segundo Victor Andrade de Melo (2008), foi criado em 1907, no Rio de Janeiro, na antiga sede do Clube Guanabareense, em Botafogo. O primeiro presidente do clube, Aarão Reis, era adepto do positivismo e um dos pioneiros na introdução do bonde elétrico no país, urbanista de Belo Horizonte, presidente de empresas e indústrias, como a Companhia Ferroviária. O clube englobava os interesses econômicos da nação, os novos símbolos e significados de uma prática de distinção.

⁵ Decreto-lei nº 4.272, disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/declei/1940-1949/decreto-lei-4272-17-abril-1942-414254-publicacaooriginal-1-pe.html>

⁶ Decreto-lei nº 4.292, disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/declei/1940-1949/decreto-lei-4292-7-maio-1942-414309-publicacaooriginal-1-pe.html>

⁷ Dentro das iniciativas realizadas pelo Estado Novo para incentivar a Marcha para Oeste e a expansão econômica do país, esteve a criação de órgãos de proteção e incentivo à produção nacional. Exemplos disso foram os: Institutos do Açúcar, Alcool, Cacau, Pinho, Mate, Sal. Tais entidades foram responsáveis por instaurar medidas protecionistas.

⁸ Decreto-lei nº 4.461, disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/declei/1940-1949/decreto-lei-4461-10-julho-1942-414675-publicacaooriginal-1-pe.html>

⁹ O gasogênio era obtido pelo processo de obtenção do carvão vegetal. A parte volátil do carbono seria liberada com o aquecimento dos hidrocarbonetos pesados, liberando o gás que continha H₂ e CH₄. Era chamado de “gás pobre”, justamente pelo seu baixo desempenho (poder calorífico) e alta porcentagem de poluição.

¹⁰ Para mais informações sobre o gasogênio no cotidiano da guerra, ver Silva (2009).

¹¹ Decreto-lei nº 4.712, disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/declei/1940-1949/decreto-lei-4712-18-setembro-1942-414739-publicacaooriginal-1-pe.html>

¹² Decreto-lei nº 4.750, disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/declei/1940-1949/decreto-lei-4750-28-setembro-1942-414829-publicacaooriginal-1-pe.html>

¹³ Decreto-lei nº 4.789, disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/declei/1940-1949/decreto-lei-4789-5-outubro-1942-414899-publicacaooriginal-1-pe.html>

¹⁴ Decreto-lei nº 4.868, disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/declei/1940-1949/decreto-lei-4868-23-outubro-1942-415026-publicacaooriginal-1-pe.html>

¹⁵ Decreto-lei nº 4.295, disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/declei/1940-1949/decreto-lei-4295-13-maio-1942-414321-publicacaooriginal-1-pe.html>

¹⁶ O local para retirada da ficha dependia se o cartão era de uso familiar, comercial etc. Aqueles de uso familiar deveriam ser retirados nas escolas primárias municipais e outros estabelecimentos, já os de uso comercial estariam disponíveis na sede do Serviço de Racionamento da Coordenação da Mobilização Econômica. Por fim, os retardatários, deveriam aguardar a redistribuição das fichas no mês seguinte.

¹⁷ Decreto-lei nº 2.384, disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/declei/1940-1949/decreto-lei-2384-10-julho-1940-412329-publicacaooriginal-1-pe.html>

¹⁸ Decreto-lei nº 7.328, disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/declei/1940-1949/decreto-lei-7328-17-fevereiro-1945-452032-publicacaooriginal-1-pe.html>

Submetido em 18 de março de 2020

Aceito em 22 de setembro de 2020.

PATRIMÔNIO INDUSTRIAL NA AMAZÔNIA: ACENOS HISTÓRICOS DA ESTRADA DE FERRO DE BRAGANÇA

INDUSTRIAL HERITAGE IN THE AMAZON: HISTORICAL WAVES OF THE RAILWAY OF BRAGANÇA

Larisse de Fátima Farias da ROSA*
Flávia Olegário PALÁCIOS**

Resumo: A Estrada de Ferro de Bragança (EFB) foi a primeira ferrovia construída na Amazônia. O projeto da via férrea pretendia otimizar a conexão entre Belém (capital do Pará) e Bragança (maior cidade da Zona Bragantina). A composição da EFB demandou o uso de novos materiais e técnicas construtivas no início do século XX. Sendo escolhidos elementos provenientes da arquitetura do ferro para integrar o acervo da ferrovia de forma estrutural e ornamental. O artigo objetivou investigar dados da arquitetura do ferro utilizada na composição da EFB. A abordagem metodológica foi realizada por meio de fontes histórico-documentais com o recorte temporal de aproximadamente trinta anos (1883-1910). Resultando na sistematização de informações visando compreender o uso significativo de elementos da arquitetura do ferro e a importância da preservação dessas peças.

Palavras-chave: História - Arquitetura do Ferro – Ferrovias - Patrimônio Industrial - Preservação.

Abstract: The Railway of Bragança (EFB) was the first railway built in the Amazon. The railroad project intended to optimize the connection between Belém (capital of Pará) and Bragança (the largest city in the Bragantina Zone). EFB's composition demanded the use of new materials and construction techniques at the beginning of the 20th century. Elements from the architecture of the iron were chosen to integrate the railway collection in a structural and ornamental way. The article aimed to investigate data on the iron architecture used in the composition of EFB. The methodological approach was carried out through historical-documentary sources with a time frame of approximately thirty years (1883-1910), which resulted in the systematization of information in order to understand the significant use of elements of iron architecture and the importance of preserving these pieces.

Keywords: History – Iron Architecture – Railways – Industrial Heritage – Preservation.

Introdução

A Estrada de Ferro de Bragança (EFB) foi umas das principais ferrovias da Amazônia brasileira, construída no final do século XIX no atual Estado do Pará. Esta via férrea foi implantada com intuito de interligar Belém (capital paraense) à Bragança (uma das principais cidades do Nordeste do Pará), possuindo aproximadamente 294 quilômetros de extensão (SIQUEIRA, 2017).

A implantação da EFB visava facilitar a conexão entre Belém e as colônias da Zona Bragantina responsáveis pela produção agrícola e abastecimento da Capital do Pará. Esta

* Mestre em Arquitetura e Urbanismo - Programa de Pós-graduação em Arquitetura e Urbanismo – Universidade Federal do Pará – UFPA. Belém, PA - Brasil. E-mail: larisse.farias.rosa@gmail.com.

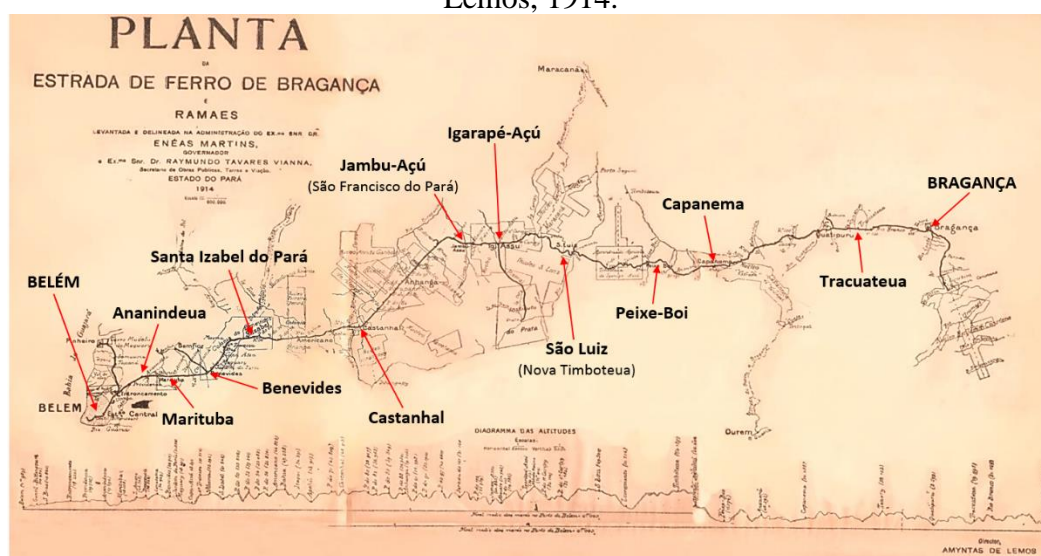
** Doutora em Ciências - Programa de Pós-graduação em Arquitetura e Urbanismo – Universidade Federal do Pará – UFPA. Belém, PA - Brasil. Bolsista CNPq. E-mail: flavia.op@gmail.com.

relação pretendia ainda, incentivar a colonização e ocupação daquela Região, proporcionando o transporte de pessoas e o crescimento de vilas e cidades às margens do percurso da ferrovia.

A EFB era constituída pela linha tronco considerada a via central e os ramais formados por linhas de prolongamentos com diferentes intuitos, tais como, transporte de produtos às áreas portuárias, acesso às colônias agrícolas, atividades fabris, entre outros. Além disso, alguns ramais eram compostos por pequenas linhas férreas, como a Estrada de Ferro de Benjamin Constant, em Bragança.

A linha central da ferrovia atravessava os seguintes municípios (Fig. 1): Belém, Ananindeua, Marituba, Benevides, Santa Izabel do Pará, Castanhal, São Francisco do Pará, Igarapé-Açu, Nova Timboteua (antigamente São Luiz), Peixe-boi, Capanema, Tracuateua e Bragança. Os principais ramais dessa via férrea eram o: Ramal de Prolongamento (linha urbana de Belém), Pinheiro (atual Distrito de Icoaraci), Benfica (Benevides), Santo Antônio do Prata (Igarapé-Açu) e Benjamin Constant (Bragança).

Fig. 1: Planta da Estrada de Ferro de Bragança, linha tronco e ramais. Dirigida por Amynta de Lemos, 1914.



Fonte: Mapa baseado na Planta da Estrada de Ferro de Bragança e Ramais. Disponível em: www.mapaseturrotasturisticas.com.br. Acesso em janeiro de 2018.

No período da construção da EFB, ocorria na região Amazônica significativas mudanças no âmbito urbanístico, período impulsionado pelo fluxo econômico de produtos agrícolas, principalmente a borracha. O processo acelerado de desenvolvimento econômico desses locais necessitava de construções de rápida execução, visando adequar as cidades à atual conjuntura. Com isso, as peças metálicas pré-fabricadas foram importadas principalmente para essas

regiões de rápido crescimento econômico. Tal material mostrou-se adequado para tal objetivo e foi amplamente utilizado na confecção e montagem de peças e edifícios (KÜHL, 1998).

As transformações urbanísticas impulsionadas pelo ideal de modernização foram estendidas para regiões interioranas do Pará, ainda que em menor escala. Tais mudanças foram lideradas pelo Governador do Estado, Augusto Montenegro (1901-1909) e o intendente de Belém, Antônio Lemos (1897-1911), proporcionando a importação de diversas estruturas metálicas, essas peças geralmente chegavam à Belém desmontadas em navios (DERENJI, 1987).

Além dos metais utilizados nos trilhos da estrada, a arquitetura do ferro foi bastante presente, sendo utilizada para compor obras públicas ao longo do percurso da via férrea, como por exemplo o refeitório do antigo Orfanato Municipal Antônio Lemos, situado na antiga vila de Santa Izabel às margens da ferrovia, e o Pavilhão Antônio Lemos em Bragança. Tais peças eram trazidas da Europa, principalmente.

A arquitetura do ferro na EFB foi utilizada ainda para integrar edifícios mistos entre alvenaria e ferro como as estações ferroviárias, oficinas, rotundas, entre outros. Em alguns casos, foi empregada de forma aparente demonstrando a influência industrial importada.

A EFB operou aproximadamente oitenta anos (1884-1965), neste período, os bens referentes à ferrovia passaram por modificações como ampliações de edifícios, substituições de peças, reformas, desmontagem, entre outros. Entretanto, no decorrer da década de 1960 esta ferrovia entrou em processo de extinção. Um dos motivos para a sua desativação teria sido as grandes despesas de manutenção da estrada, sendo assim implantada a política automobilística no Brasil, que demandava a construção de rodovias, esta mudança ocorreu durante o governo de Juscelino Kubitschek (1956-1961) (RODRIGUES, 2017).

O processo de desativação da antiga via férrea ocasionou a transformação e perdas significativas de seus inúmeros componentes. Apesar da ampla utilização de peças provenientes da arquitetura do ferro no circuito da linha férrea, inúmeros elementos metálicos foram modificados, subtraídos ou perdidos.

A ausência de reconhecimento da arquitetura do ferro como bens culturais desencadeia graves problemas, tais como, a perda e as transformações consideráveis no âmbito cultural, material e documental desses itens. Um dos motivos para as alterações e desaparecimento dos componentes metálicos no contexto da EFB, corresponde a produção deste tipo de material: industrial, serial, utilitário, desmontável e móvel. Em decorrência disso, a maioria desses elementos não são considerados bens patrimoniais por serem de caráter industrial, por isso,

muitos componentes desse circuito, foram desmontados, reutilizados ou comercializados como “ferro velho”.

A arquitetura do ferro utilizada na composição dessa ferrovia representa uma época, documenta elementos importantes para a compreensão de um período como o uso de novos materiais, sistemas construtivos e simbolizam o processo de modernização e urbanização implantados principalmente no início da Primeira República e ciclo econômico da borracha. Entretanto, muitos componentes desse período atualmente encontram-se em estado avançado de deterioração, como a ponte metálica sobre o Rio Jambu-Açú (Fig. 2), localizada na divisão dos municípios de São Francisco do Pará e Igarapé-Açú.

Fig. 2: Ponte metálica sobre o Rio Jambu-Açú localizada às margens da PA 320, na divisão das cidades de São Francisco do Pará e Igarapé-Açú, estrutura remanescente da extinta Estrada de Ferro de Bragança.



Fonte: Acervo pessoal das autoras, 2019.

Desta forma, a presente pesquisa objetivou reunir informações referentes à procedência, ano de importação, período de implantação das peças provenientes da arquitetura do ferro utilizadas no contexto da composição da EFB. A reunião de informações histórico-documentais contribui para a compreensão da procedência, implantação, uso de materiais e técnicas construtivas na composição da ferrovia.

A abordagem metodológica deste artigo ocorreu por meio de pesquisa histórica, com informações coletadas através de investigação histórico-documental em fontes primárias, como relatórios oficiais do Governo do Estado, documentos administrativos da Companhia da Estrada de Ferro de Bragança, entre outros. O período selecionado para essa pesquisa foi de aproximadamente trinta anos, entre 1883 (início das obras da ferrovia) e 1910 (década de

conclusão da via férrea). O trecho da ferrovia selecionado para a pesquisa foi a linha central e alguns ramais, como o Ramal do Pinheiro, pois observou-se que os itens da arquitetura de ferro foram principalmente implantados nessas localidades.

A construção da Estrada de Ferro Bragança

A EFB foi a primeira ferrovia construída na Amazônia com obras iniciadas em 24 de junho de 1883, objetivando interligar as cidades de Belém e Bragança, afim de fomentar o desenvolvimento da Zona Bragantina (região responsável por grande parte da produção agrícola), e otimizar a comunicação com a capital da Província do Maranhão, São Luís (FERREIRA, 2017). Neste período, houve a expansão da malha ferroviária brasileira por conta das atividades agrícolas em diversas regiões do País, e esta ferrovia surgiu principalmente para o abastecimento da capital da Província do Pará.

A Lei nº 659 de 31 de outubro de 1870 autorizou o contrato com qualquer empresa ou companhia que fosse para execução das obras da EFB. A Lei nº 809 de 6 de abril de 1874 possibilitou a construção e exploração dessa ferrovia por quarenta anos, isto determinou o primeiro contrato, firmado em 15 de setembro de 1874 com o engenheiro Cicero de Pontes (MONTENEGRO, p. 88, 1907).

Porém, o contrato foi rescindido e abriu-se novamente a concorrência para a obra (Lei nº 861 de 20 de abril de 1876) mas não houveram propostas. A construção da ferrovia que iria de Belém à Bragança seria realizada primeiramente até Apeú, estendendo posteriormente até a Zona Bragantina, isto seria possível assim que a Assembleia Provincial destinasse a verba necessária para a garantia de juros, de acordo com os termos do art. 1 único da Lei nº 1.157 de 10 de abril de 1883 (MONTENEGRO, p. 88, 1907).

Em 24 de junho de 1884, foi inaugurado o primeiro trecho da ferrovia de Bragança, que iria de São Brás a Benevides, possuindo 29 km de extensão; a inauguração do segundo trecho ocorreu em 10 de março de 1885, que ligava Benevides a Santa Izabel, totalizando 13 km; o terceiro trecho foi inaugurado em 17 de novembro 1886, com 16 km, que iria de Santa Izabel ao Itaqui (MONTENEGRO, p. 89, 1907).

O início das obras da ferrovia ocorreu no Período Imperial (1883), e concluídas durante a Primeira República (1908). No decorrer da construção houveram diversos problemas, principalmente financeiros, que ocasionaram a interrupção das obras em vários momentos: “Cumpre-me dizer-vos que à rubrica ‘Obras’ do Ministerio da Agricultura, exercicio corrente, não foi distribuido credito algum para ser aplicado aos trabalhos de prolongamento da fallada Estrada” (OFÍCIO nº 133, 1890).

Uma importante característica na construção da EFB foi a utilização da mão-de-obra nordestina (INFORME 1890). A empresa sinalizava os aspectos positivos deste feito, alegando que os operários imigrados da seca no Nordeste possibilitaram o avanço das obras no prolongamento da ferrovia de forma acelerada e econômica (OFÍCIO nº 5951). Desse modo, muitos nordestinos fixaram moradia no percurso da ferrovia contribuindo para a ocupação principalmente das colônias agrícolas.

Apesar dos problemas financeiros a Companhia EFB adquiriu significativo acervo importado de diversos lugares do mundo, entre esses itens encontrava-se o material rodante: “firmou esta directoria um contracto com a firma A. Kingdom e C^a (...) mandar construir nos Estados Unidos da America do Norte as locomotivas (...) realizando tambem compra dos trilhos e mais material” (OFÍCIO nº 56).

Visando aquisições de itens para compor o acervo da ferrovia, a Companhia solicitava auxílio financeiro para o Estado: “tendo esta directoria encommendado em Inglaterra (...) dez carros de ferro apropriados para transporte de pedras, venho solicitar-vos que pela verba consignada no Art. VIII do orçamento vigente, para aquisição de material” (OFÍCIO nº 59).

Em meio a essas questões, a direção da ferrovia pontuava a importância da manutenção constante do material ferroviário fixo e rodante, e a ampla aquisição desses itens. Acreditava-se que desta forma proporcionaria segurança, facilidade de transporte e fomento para diversas profissões estabelecidas às margens da via férrea. A empresa sinalizava outros elementos positivos: “A estatistica de nossas Estradas de Ferro, felizmente para o Brasil, mostram que bem poucas são aquellas que não tem o seu material superior ao movimento de seu trafego” (OFÍCIO nº 58).

Durante a década de 1880, as obras da EFB avançavam em direção à zona bragantina. Neste período, foram realizados ajustes referentes à estação de Belém localizada no ramal de prolongamento, que ligava a estação central de São Brás à região portuária da capital do Pará. Nessa estação construiu-se um muro com gradil fazendo frente para a estrada de São José, realizando ainda os reparos necessários no pavilhão existente no terreno dessa edificação. Relatou-se outras informações referentes a essa edificação, em que: “A placa giratoria, collocada nesta estação para facilitar a manobra dos trens, não tendo dimensão sufficientes para as locomotivas americanas, estou mandando proceder a respectiva alargação e aumento” (Relatório, 1890). No relatório da EFB referente ao ano de 1890, foram inventariados os bens da ferrovia naquele período, sendo esses:

Edifícios- A Estrada possui os seguintes: Em Belém – Estação central na Estrada de S. José, compreendendo: edificio principal e annexos, um vasto

armazem para depósito e acondicionamento de cargas; Estação no largo de S. Bras, com um telheiro para abrigo do material rodante, e o edifício das oficinas; Parada Souza – Um quarto para ponto fiscal; S. Izabel – Pequeno edifício em que funciona a estação; Americano – Um quarto para ponto fiscal; Apehú – Edifício em que funciona a estação e telheiro para abrigo do material rodante. **Material fixo:** 2 fornos mechanicos pequenos; 1 Machina de aplainaz idem; 2 Ditas de furar; 1 Dita para enroscar; 1 Forno de patente para fundição; 1 Prensa hydraulica; 1 Machina e caldeira para o movimento. **Material rodante** - Compõe-se o material rodante de: 2 Locomotivas americanas em serviço; 3 Ditas inglezas, das quaes duas precisando de grandes reparos e outra em serviço de lastro no prolongamento; 3 Carros para passageiros de 1ª classe; 2 Ditos carros para passageiros de 2ª classe; 8 Ditos denominados meia laranja para cargas; 7 Ditos plataformas; 3 Wagonetes; 1 Dito de grade para gado; 2 Fechados; 2 Breachs; 1 Guindaste. (RELATÓRIO DA ESTRADA DE FERRO DE BRAGANÇA, pp. 4/5, 1890).

As obras da ferrovia foram concluídas no governo de Augusto Montenegro, entretanto, este alegava algumas dificuldades, tais como, o contrato de construção da ferrovia que não determinava o prazo para a conclusão das obras, declarando que a construção seria realizada conforme o investimento disponibilizado pelo poder legislativo ou decretados pelo Governo (MONTENEGRO, p. 93, 1907).

Neste governo foi realizado um novo contrato para o prosseguimento da construção da ferrovia até a região Bragantina: “Por esse novo contrato, a estrada de ferro deve estar entregue ao trafego em toda a sua extensão até o fim de 1908” (MONTENEGRO, p. 93, 1907). Augusto Montenegro ao assumir o governo do Estado do Pará, encontrou 121 quilômetros da ferrovia em funcionamento. Entretanto, o governante pretendia construir em sua administração mais 135 quilômetros, concluindo assim, a via férrea com 256 quilômetros de extensão.

No período da chegada das obras na região Bragantina, Augusto Montenegro autorizou estudos técnicos com o intuito de otimizar o percurso e economizar material rodante e fixo. Acenando assim a conclusão da via férrea: “Em breves dias será uma brilhante e definitiva realidade essa obra que desde de 1881, 26 annos, vem sendo a preocupação constante de todos os administradores e da população” (MONTENEGRO, p. 93, 1907).

A conclusão das obras da EFB ocorreu no final da primeira década do século XX, início da Primeira República. Após o término da construção da via férrea, foram adicionados a ela novos elementos, como material rodante e fixo, edifícios de grande e pequeno porte, pontes metálicas, caixas d’água, complexos ferroviários, entre outros, grande parte desses itens foram importados principalmente países europeus, sendo encomendados diversos itens referentes à arquitetura do ferro para integrar o acervo da ferrovia e entorno.

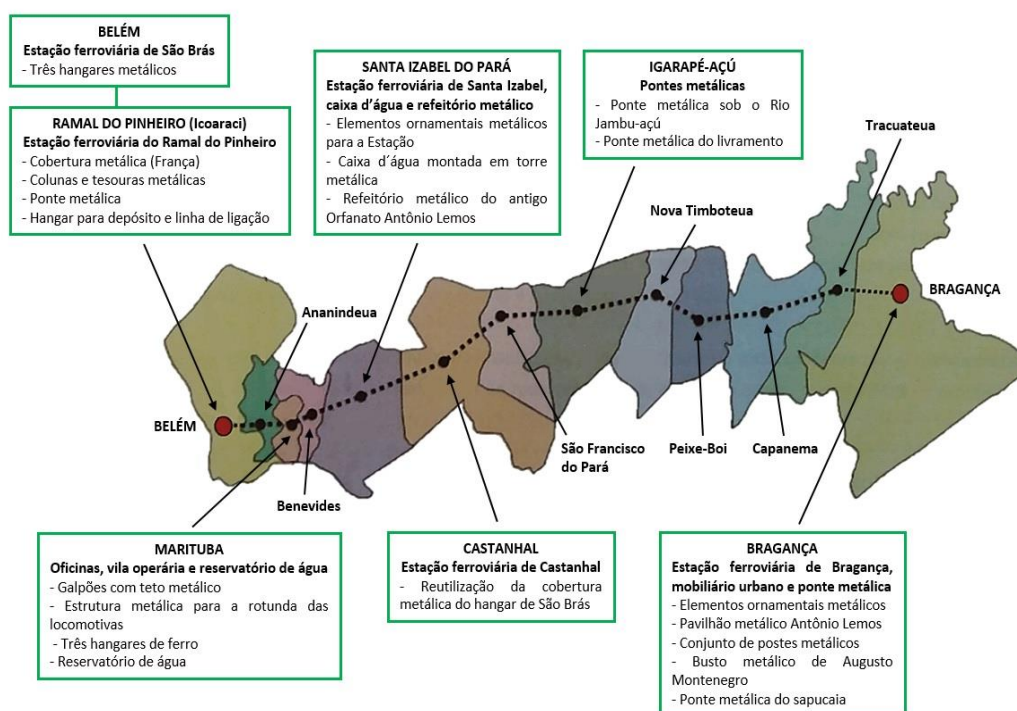
Arquitetura do ferro implantada no percurso da ferrovia de Belém á Bragança no início do século XX

A implantação da ferrovia fomentou a construção de edifícios no seu entorno, como casas de campo, mobiliário urbano, equipamentos para atividades da via férrea, entre outros (PALÁCIOS, 2011). A arquitetura do ferro foi utilizada para compor diferentes bens da EFB e entorno, a utilização dessas peças demonstrou importantes transformações ocorridas em Belém e cidades interioranas, entre essas, o uso do poder industrial em obras públicas. Desta forma, mapeou-se o processo de implantação das peças estruturais e ornamentais metálicas na via férrea e entorno, contendo informações da procedência, período de importação e utilização da arquitetura do ferro presente no percurso da EFB, principalmente nas seguintes cidades: Belém, Marituba, Santa Izabel, Castanhal, Igarapé-Açú e Bragança.

Os componentes provenientes da arquitetura do ferro utilizados para compor o acervo e entorno da EFB, são elementos detentores de amplos valores, entre esses o de documentar um contexto histórico, por exemplo, o processo de industrialização implantado e materializado por meio de uma via férrea que ligava a Capital da Província do Pará (Belém) ao Nordeste Paraense (região Bragantina).

Os elementos metálicos foram importados de diversos lugares (Fig. 3), principalmente de países europeus para compor o acervo da antiga ferrovia, as peças metálicas foram escolhidas visando a resistência, aparência sofisticada e natureza utilitária, seguindo o discurso de modernidade propagado no início da Primeira República, principalmente no governo de Augusto Montenegro (1901-1908) e Antônio Lemos (1897-1911).

Fig.3: Mapa de localização das peças provenientes da arquitetura do ferro implantadas na Estrada de Bragança.



Fonte: Mapa baseado nos desenhos de Rafael Caldeira Ferreira e Giovanni Sarquis, retirado da coletânea de artigos: *Estrada de Ferro de Bragança – Memória Social E Patrimônio Cultural*, página 19, 2017.

Belém

A estação ferroviária de São Brás foi inaugurada no mesmo período do primeiro trecho da EFB, em 1884. Tratava-se de um prédio de dois pavimentos com galpões para estacionamento e manutenção dos trens (Fig. 4).

Fig. 4: Vista exterior da estação ferroviária de São Brás em Belém, 1889.

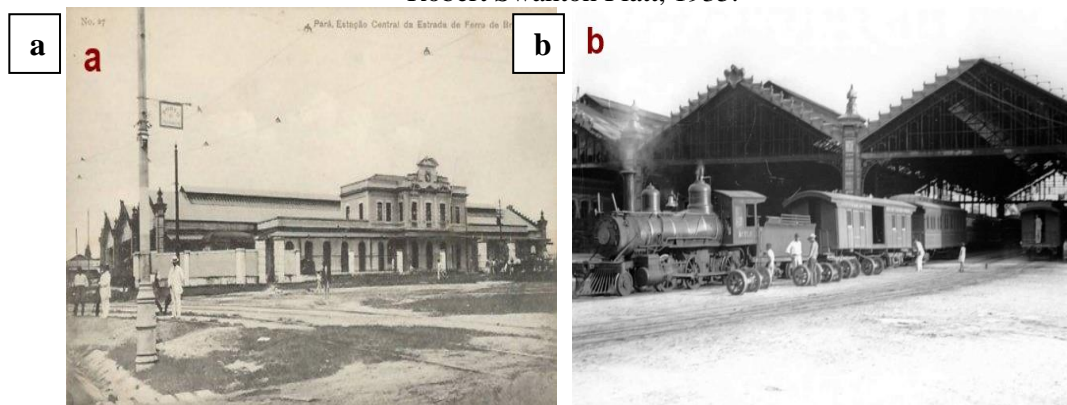


Disponível em: www.fauufpa.org. Acesso em fevereiro de 2018.

Esta edificação foi modificada e ampliada no decorrer do início do século XX (Fig. 5a). As oficinas que ali funcionavam inicialmente, foram transferidas para Marituba e parte do

material metálico integrante foi utilizado na estação ferroviária de Castanhal. A estação de São Brás necessitava ser modificada para corresponder a função de estação terminal, o projeto foi solicitado para Europa no ano de 1907: “Remetteu-se o projecto para a Europa, para orçar a ossatura metálica” (MONTENEGRO, p. 104, 1907). Após aprovação da modificação da estação, este edifício recebeu significativas estruturas metálicas (Fig. 5b).

Fig. 5: (a) Estação Ferroviária de São Brás em Belém, década de 1920; (b) Hangares metálicos, por Robert Swanton Platt, 1935.



Disponível em: (a) www.estacoesferroviarias.com.br ; (b) www.fauufpa.org . Acesso em fevereiro de 2018.

Para Augusto Montenegro a consolidação da linha férrea exigia a estruturação e ampliação dos edifícios da ferrovia, como as estações ferroviárias. As melhorias nessas estruturas foram realizadas no decorrer do início do século XX, sendo inseridos armazéns para posto policial entre outras modificações. Neste período, houve ainda a mudança das oficinas da ferrovia localizadas na Estação de São Brás em Belém para cidade de Marituba, permitindo que o espaço fosse utilizado para depósitos de carros. Outra modificação foi a substituição de galpões por hangares: “Os telheiros de madeira cobertos de zinco, da antiga officina (...). Resolveu-se então substitui-los por 3 hangares metallicos de 18m de vão, sobre 80m, 80 de comprimento, que déssem abrigo a um trem completo em cada linha” (MONTENEGRO, p. 116, 1908).

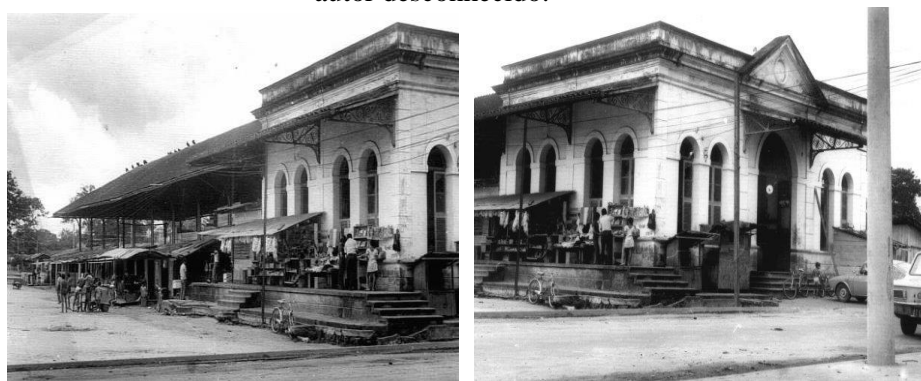
O plano de ampliação do edifício visava otimização do espaço: “O projeto em via de terminação estabelece um almoxarifado com 44mx7m, um espaço para o posto policial e uma officina de reparos, tudo debaixo de um dos hangares, com duas linhas de acesso” (MONTENEGRO, p. 116, 1908). Pretendia-se utiliza-lo como Estação Terminal, por isso o imóvel passou por várias transformações, como a extensão de recintos e sua “modernização”, nesse processo foram utilizadas estruturas metálicas para compor e ornamentar os três hangares da Estação, o vidro foi o material selecionado para proporcionar iluminação eficaz para o interior do edifício (MONTENEGRO, p. 116, 1908).

O projeto para a remodelação da Estação de São Brás visava um edifício composto por ala central e três hangares em estrutura metálica e vidro, entretanto, parte da edificação antiga foi reutilizada para dar suporte às tesouras, e também abrigar o posto policial, oficina de reparos e outros departamentos da ferrovia. Para suprir as demandas da administração da EFB, o prédio passou por mais modificações estruturais: “eliminando-se as paredes do centro do sobrado, dividindo-se as secções por gradis de arame e collocando uma escada em espiral de ferro, para dar acesso ao pavimento superior”. Os serviços comerciais também foram inseridos no projeto: “com a frente para a praça, serão collocados 2 pavilhões de ferro, para venda de refrescos e café” (MONTENEGRO, p. 116, 1908).

Ramal de São João do Pinheiro

A antiga vila de São João do Pinheiro corresponde atualmente o Distrito de Icoaraci em Belém. Este ramal foi inaugurado em sete de janeiro de 1906, com 15.598 metros de extensão. Em 1906, as obras da estação deste ramal estavam em fase de conclusão: “O edifício da estação do Pinheiro está quase concluído, faltando somente a cobertura metálica encomendada na França: a estação custará 63:794\$434” (MONTENEGRO, p. 45, 1906). A inauguração da estação do ramal do Pinheiro ocorreu em 10 de maio de 1907, classificada como estação terminal (Fig. 6).

Fig. 6: Vista da Estação Ferroviária do Ramal do Pinheiro atual Distrito de Icoaraci em Belém. Data e autor desconhecido.



Disponível em: www.estacoesferroviaria.com.br. Acesso em fevereiro de 2018.

A construção do ramal do Pinheiro foi considerada de ampla importância no início do século XX. Pretendia-se substituir as máquinas a vapor por locomotivas visando economia e otimização do serviço principalmente no transporte de carvão que seria utilizado para abastecer as máquinas da ferrovia e do reservatório de água do Utinga, que inicialmente usavam lenha

como combustível. O projeto desse ramal otimizaria o escoamento de cargas através da ponte de desembarque (MONTENEGRO, 1903).

Acreditava-se que a EFB estava sendo prejudicada de forma considerável por utilizar a lenha para abastecimento das máquinas a vapor. O uso ocasionava atrasos, paralisações de viagens, principalmente quando a madeira estava molhada e demandava grande parte do material rodante para o transporte de madeira afetando outros departamentos da via férrea.

A ferrovia enfrentava também problemas referente ao desembarque da carga que era realizado no cais do Arsenal da Marinha por meio de alvarengas (embarcações robustas utilizadas para transporte de cargas pesadas), somente quando a maré estava cheia, ressaltando que os navios não conseguiam atracar diretamente para descarregar o carvão. Deste modo, a construção do ramal do Pinheiro era vista como um investimento positivo: “ligado com uma ponte de desembarque no littoral d’esta villa, resolvi definitivamente a construção do mesmo ramal com uma ponte de ferro para atracação e descarga de navios de grande calado” (MONTENEGRO, p. 73, 1904). Esta ponte otimizou o desembarque de cargas: “A ponte no littoral, de 100 metros de extensão, está montada, assim como a linha em cima da ponte, que dentro em pouco começará a servir para o desembarque de carvão fornecido a Estrada” (MONTENEGRO, p. 45, 1906). A ponte foi descrita nas mensagens destinadas ao Congresso Legislativo do Pará (1908):

Tem o corpo da ponte 38 columnas de aço massiças, sendo 36 de 100 millimetros de diametro e as duas restantes de 125 millimetros, assim como as 24 que tem o T são desse diametro.

Todas as columnas foram cravadas até a nega por meio de parafusos Mitchell de 0,60 de altura total, tendo 0,55 de diametro.

Encimadas por uns capiteis especiaes, devido à sua inclinação, recebem ellas as traves ou barrotes de ferro duplo de 304X152X9,5 e estas, por sua vez, as longarinas externas de ferro duplo T de 254X152X9 (...).

Todas as columnas são contraventadas em todos os sentidos. No sentido, horizontal, longitudinal e transversal o contaventamento é feito com ferro em U, de 128X65X9,5; no sentido vertical é feito com tirantes de 0,035 de diametro, dispostos em cruz de S. André, todos elles munidos de tensores (...).

No caes, de um e outro lado da ponte, ha duas argolas de ferro para atracação dos navios. Mandei vir da Europa 2 boias com ancoras e amarras para o mesmo fim (...). O hangar tem 6m de altura até ao frechal, 9 até á cumieira e um de lanterneau. É todo de ferro, sendo as paredes e telhado de zinco ondulado de um millimetro de espessura. (MONTENEGRO, pp. 127/128/129. 1908).

O prédio da estação do ramal do Pinheiro foi projetado para conter plataformas laterais e um hangar metálico para estacionar os trens. Esse imóvel foi classificado como estação terminal, ou seja, para seguir o modelo dos prédios da ferrovia com essa classificação foram

utilizadas estruturas metálicas: “O hangar, que mede 25m de comprimento por 14m de largura, é todo de ferro, inclusive paredes e cobertura, pesando 47.kilogrammas, importou em Rs. 16:722\$050” (MONTENEGRO, p. 101, 1907).

Marituba

As oficinas da EFB primeiramente sediadas em Belém, foram transferidas para Marituba, pois o governador decidiu utilizar uma área disponibilizada na cidade adquirida por meio de hipoteca, aproveitando a propriedade para construir novas oficinas contendo depósito para máquinas, carros e diferentes materiais. Pretendia-se consolidar em Marituba um complexo ferroviário, construindo oficinas, reservatórios de água, garagem para locomotivas, vila operária, com escola, armazéns, açougue, entre outros (MONTENEGRO, p. 63, 1904).

A área utilizada para a construção das oficinas e vila operária em Marituba, era proveniente da Fábrica de Papel Paraense que havia hipotecado casas e terras existentes naquele local após um grave incêndio em 1898. Entretanto, a empresa não quitou a dívida, transferindo a propriedade para tutela do Estado. Com isso, transferiu-se as oficinas anteriormente sediadas na Estação de São Brás em Belém: “Mandei levantar as plantas respectivas e fez-se encomenda da parte metálica para a Europa, que em breve chegará, tendo-se já começado os trabalhos de terraplenagem e escavação de alicerces” (MONTENEGRO, p. 46, 1903).

As obras em Marituba iniciaram em meados de 1903 após a aprovação dos projetos para as oficinas: “Em seguida, deu-se começo á edificação da casa de caldeira, orçada em 11:118\$370, cujo tecto metalico foi alli construido com trilhos Decauville”. O material metálico foi amplamente utilizado nesta construção (Fig. 7): “No lugar do antigo engenho, levantou-se um predio para serraria e carpintaria, com 3 hangares ligados, de 10m de vão cada um, com 75m de comprimento, sobre columnas de aço, orçado em 57:319\$253” (MONTENEGRO, p. 125, 1903).

Fig. 7: Oficinas da Estrada de Ferro de Bragança em Marituba, década de 1950.



Disponível em: www.estaçõesferroviaris.com.br. Acesso em fevereiro de 2018.

No ano de 1905, as instalações para as oficinas mecânicas da ferrovia em Marituba estavam concluídas, o material metálico foi encomendado para compor as edificações (Fig. 8): “Encommendei para a Europa a superstructura metalica para a rotunda das locomotivas: esta construção servirá para abrigar 7 locomotivas e custará cerca de 70 contos” (MONTENEGRO, p. 62, 1905).

Fig. 8: Prédio da rotunda para locomotivas em Marituba. Autor e ano desconhecidos.



Disponível em: www.adrielsonfurtado.blogspot.com . Acesso em outubro de 2019.

Além das oficinas e rotunda em Marituba foi construída uma vila operária (Fig. 9) localizada em frente as oficinas, as obras foram iniciadas em novembro de 1905 possuindo 17 grupos de moradias, uma casa para escola e para professor, uma casa para farmacêutico, uma casa para chefes de estação, uma casa para armazém e açougue, uma casa para chefes de oficinas, entre outros (MONTENEGRO, p. 48, 1906).

Fig. 9: Vista da vila operária composta por grupos de casas, reservatório de água e poste da rede telegráfica, localizada em frente das oficinas ferroviária em Marituba. Autor e data desconhecidos.



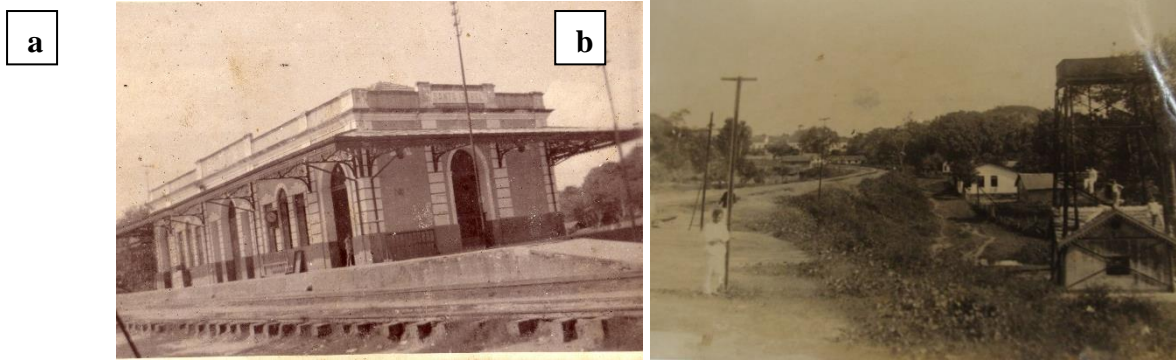
Disponível em: www.estacoesferroviarias.com.br. Acesso em fevereiro de 2018.

Santa Izabel do Pará

A EFB chegou à Santa Izabel do Pará em meados de 1885, a implantação da ferrovia evitou que a antiga vila fosse extinta e que seu território fosse integrado à Colônia de Benevides. Desta forma, o vilarejo passou a desenvolver-se novamente, nesta localidade foram construídas três Estações Ferroviárias em diferentes períodos, a primeira era composta de taipa, sendo substituída pela segunda que foi inaugurada em 15 de novembro de 1907, esta possuía elementos metálicos importados de países europeus, entretanto ao longo do tempo o edifício entrou em ruínas sendo demolido no decorrer da década de 1950, em substituição foi construída a terceira e última estação em alvenaria (SIQUEIRA, 2017).

Em meados de 1906, iniciaram as obras da segunda estação ferroviária de Santa Izabel (Fig. 10a), construída como uma estação de primeira classe: “alvenaria de pedra e tijolos, com platibandas e uma marquise em redor para cobrir as plataformas (...) a construção está a ponto de receber a cumieira e foi contratada com Pontes & Irmãos (...) mandado vir a marquise do estrangeiro”. O complexo ferroviário de Santa Izabel foi reestruturado, o sistema de captação da água para abastecimento das locomotivas antes realizado por uma bomba implantada no igarapé localizado às margens da estação, foi substituído por um hidrante que recebia pressão de um reservatório de água montado em torre de ferro (Fig. 10b) a 12 metros acima do igarapé: “a água é elevada por meio de uma pequena bomba <Worthington>, accionada por um motor de kerozene, de força de 3 cavallos. Este material, encomendado para a Inglaterra está para chegar” (MONTENEGRO, p. 103, 1907).

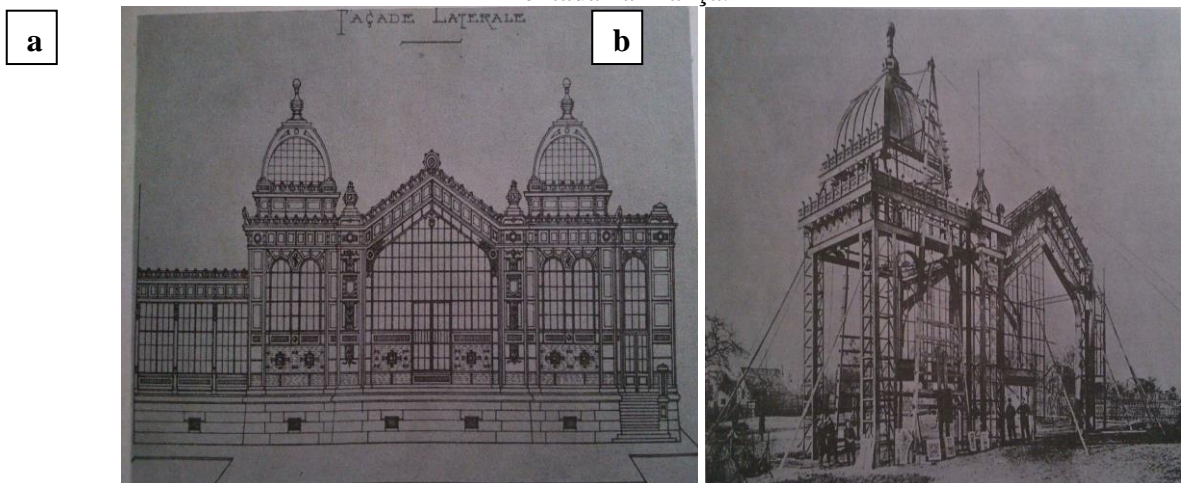
Fig. 10: (a) Prédio da segunda estação ferroviária de Santa Izabel inaugurada em 15 de novembro de 1907; (b) À direita: caixa d’água montada em torre e ferro.



Fonte: Acervo Pessoal de Minervina Sousa, s/d.

No início do século XX em Santa Izabel, outras obras públicas receberam itens provenientes da arquitetura do ferro importados de países europeus, que foram transportados até a antiga vila através da Estrada de Ferro de Bragança. Neste contexto, destacou-se um pavilhão metálico que seria utilizado como refeitório sendo encomendado para compor a obra do Orfanato Municipal Antônio Lemos, localizado às margens da ferrovia. A estrutura metálica foi projetada pelo arquiteto francês Gustave Varin (Fig. 11a), sendo pré-montada na França (Fig. 11b).

Fig.11: (a) Projeto do pavilhão metálico desenvolvido pelo arquiteto francês Gustave Varin ao Orfanato Municipal Antônio Lemos em Santa Izabel do Pará; (b) Estrutura metálica do pavilhão pré-montada na França.

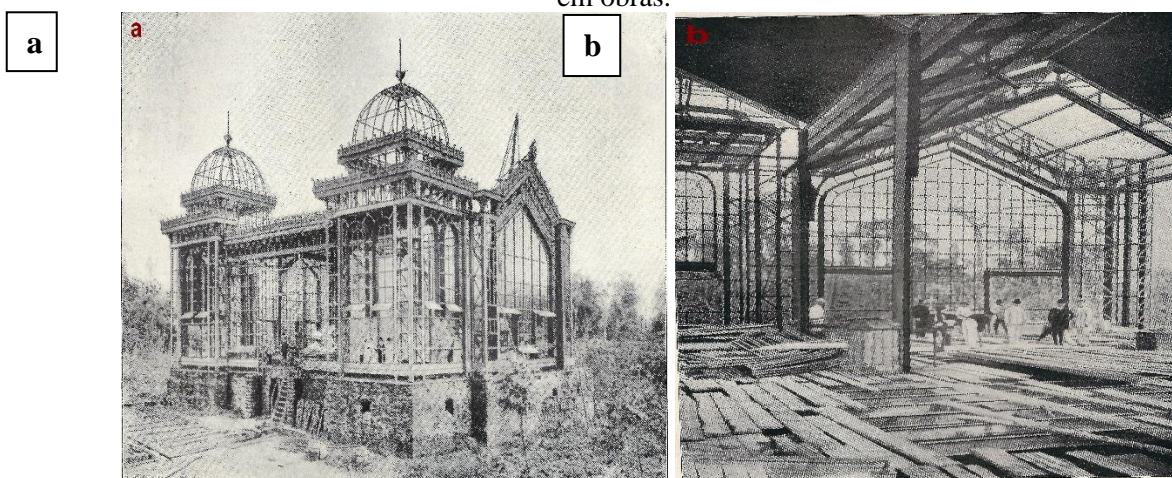


Fonte: *Arquitetura do Ferro no Brasil* (Silva, 1987), (a) p. 134; (b) p. 136.

A construção do Orfanato foi idealizada pelo intendente de Belém, Antônio Lemos, que esteve no governo durante quatorze anos (1897-1911), Santa Izabel foi o local escolhido para esta obra pois nesta época pertencia à Belém na condição de vila. Antônio Lemos, bem como Augusto Montenegro, investiu amplamente em elementos provenientes da arquitetura do ferro,

com intuito de “modernizar” as obras públicas por meio do poder industrial importado de outros países. O andamento das obras foi documentado nos Relatórios Oficiais da Intendência de Belém, apresentando fotografias da montagem da estrutura em Santa Izabel (Fig. 12), e a disposição do imóvel que estaria ligado à ala central do prédio do Orfanato por meio de um corredor: “o refeitório, ligado ao edifício por um passadiço de 8mX2m,50. No Châlet de ferro (22mX20mX6m), em fôrma de rectangulo, com os humbraes em torre cylindrica, estão localizados os refeitórios das orphãs (15mX20m), a cosinha (20mX5m” (PARÁ, p. 272, 1905).

Fig. 12: (a) Vista exterior do pavilhão em construção em Santa Izabel; (b) Vista interior do pavilhão em obras.



Fonte: Relatório Oficial da Intendência de Belém, 1909.

No ano de 1907 foi registrado que as obras do edifício do orfanato em Santa Izabel seguiam de maneira acelerada: “estão adeantadissimas as obras de ferro da vasta secção que tem de ser ocupada pelos refeitórios e outros mestéres, apresentando ao observador a sua imponencia de bella construção metallica” (PARÁ, p. 169, 1908). Registrou-se que neste ano a estrutura central do edifício estava coberta conforme o projeto, recebendo forro metálico adequado para o clima local. O intendente convocou os engenheiros da seção de obras de Belém, Joaquim Lalôr e Palma Muniz para fiscalização do imóvel: “contam os engenheiros constructores, Lalôr e Muniz, concluir os trabalhos da montagem metallica d’esta importante dependencia do estabelecimento, em construcção, dentro de alguns mezes” (PARÁ, p. 169, 1908).

O edifício não foi concluído em virtude de diversos problemas principalmente financeiros: “Não me foi possivel, por varios motivos faceis de comprehender e que decorrem dos onus e uma obra de tão grande vulto, imprimir os trabalhos uma marcha acelerada, como aliás, seria preferível” (PARÁ, p. 299, 1909). A saída conturbada de Antônio Lemos da

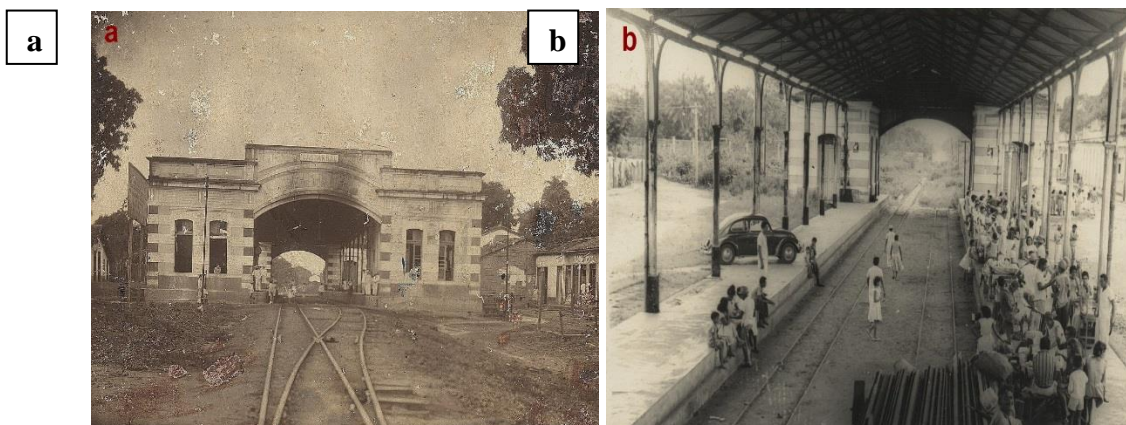
intendência de Belém em 1911, ocasionou a desmontagem da construção, as peças metálicas foram comercializadas como “ferro velho” permanecendo somente o alicerce da edificação em pedra.

Castanhal

A cidade de Castanhal foi uma das principais localidades onde a Estrada de Ferro de Bragança teve expressiva participação no desenvolvimento social, econômico, urbano, entre outros. Os bens provenientes da arquitetura do ferro foram utilizados para compor a estação ferroviária de primeira classe em Castanhal, construída no início do século XX para substituir o primeiro prédio feito em taipa e madeira: “resolveu-se aproveitar a cobertura metálica do hangar de São Braz, para abrigar os trens que estacionam, á noite, em castanhal, e construir-se uma estação nova, 1ª classe, cujo projecto está em via de conclusão” (MONTENEGRO, p. 103, 1907).

Optou-se que a estação ferroviária de Castanhal fosse construída do tipo especial, com cobertura pois os trens de passageiros pernoitavam no local. As peças metálicas retiradas da estação de São Brás em Belém, foram transferidas para Castanhal sendo reutilizadas na composição do novo prédio: “Aproveitaram-se do hangar de S. Bras as thesouras metálicas de 12m de vão, para o hangar central, ladeado por dois pavilhões para cada entrada, ligados em par, por arcos de ferro de 9m de vão, tendo tudo uma extensão de 80m” (MONTENEGRO, p. 117, 1908). A estrutura arquitetônica da estação de Castanhal diferenciava o edifício das outras estações, principalmente pela volumetria (Fig. 13).

Fig. 13: (a) Vista externa da estação de castanhal; (b) Vista interna da estação de Castanhal.



Fonte: www.fauufpa.org. Consultado em fevereiro de 2018.

Igarapé-Açu

Ao longo do percurso da EFB foram implantadas pontes para viabilizar a passagem dos trens em locais onde existiam rios e igarapés. Em Igarapé-Açu foi construída a ponte metálica do Livramento sobre o rio Maracanã no início do século XX (MONTENEGRO, p.49, 1906). Considerava-se que esta ponte (Fig. 14) era um componente expressivo da ferrovia: “Esta ponte é a maior obra d’arte na Estrada, bem construída e muito segura para cargas superiores às de nosso tráfego; apoia-se em encontros de columnas de aço cheias, sobre parafusos Mitchell” (MONTENEGRO, p. 118, 1906).

Fig. 14: (a) Ponte metálica do Livramento em Igarapé-Açu, 1908; (b) Ponte metálica do Livramento adaptada para transportes automobilísticos, 2019.



Fonte: (a) Acervo do Teatro e Museu da Marujada; (b) Acervo pessoal das autoras, 2019.

Na cidade de Igarapé-Açu estava situado o ramal mais extenso da EFB, construído para otimizar o transporte da linha tronco da ferrovia e a sede do Instituto de Santo Antônio do Prata (que tinha como missão zelar por crianças necessitadas). Após a realização de estudos referentes às demandas da entidade e de habitantes das regiões próximas, iniciou-se a construção deste ramal: “o projecto para ligação da Estrada de Ferro de Bragança ao Prata (...) foi organizado

para uma linha férrea da bitola de 0,60 do tipo Decauville”. Um antigo caminho de pedestres foi utilizado e adaptado para receber a linha férrea denominada como Ferro Carril do Prata, esta linha foi atendida por duas locomotivas a vapor (Pajurá e Cury) (MONTENEGRO, p. 118, 1906).

Bragança

Em Bragança, os elementos da arquitetura do ferro foram utilizados para fins ferroviários, estruturais, ornamentais e de mobiliário urbano. Foi construída uma ponte metálica do Sapucaia sobre o rio Caeté (Fig. 15), com intuito de conectar a cidade de Bragança ao Ramal de Benjamin Constant, que fazia linha para a colônia agrícola de mesmo nome: “Tem de ser construída uma ponte sobre o rio Caeté, de 140 metros de extensão, sendo 100 metros de madeira com lances de 8m,0 de vão e 40m, em 2 lances de 20m,0 de ferro, sobre columnas systema Mitchel” (MONTENEGRO, p. 120, 1906).

Fig. 15: Ponte metálica do Sapucaia sobre o rio Caeté em Bragança, inaugurada em 02 de outubro de 1910 na intendência de Antônio da Costa Rodrigues.



Fonte: Coleção particular de Dilamar Castanho.

Para a construção da ponte foram necessárias adaptações do terreno para sua implantação, por isso, foi realizado o nivelamento das margens do rio enquanto avaliava-se a possibilidade do empreendimento: “O projecto da parte metálica da ponte já seguiu para Europa, afim de ser avaliado o material (...) uma extensão de 100 metros, a linha será construída sobre uma estacada de madeira” (MONTENEGRO, p. 120, 1908).

O processo de montagem ocorreu por etapas, primeiramente constituiu-se a parte de madeira: “sendo a primeira com a extensão de 96 metros sobre o igapó e a segunda com igual

numero de metros sobre o rio (...) a montagem da terceira parte, que ligará aquelas, a qual é metálica e dividida em dois lances de 20 metros cada um” (MONTENEGRO, p. 111, 1909).

Conclusão

Compreender a procedência das peças ornamentais e estruturais importadas para a antiga EFB é de grande relevância, essas informações possibilitam conhecer a origem, fábricas de produção, ano de importação e montagem. Apresentando assim, dados justificáveis para o processo de preservação desses elementos metálicos, considerando o valor histórico, documental, patrimonial e cultural desses bens.

Os componentes da arquitetura do ferro são provenientes do processo de industrialização e podem ser compreendidos como elementos patrimoniais, pois evidenciam um período. Entretanto, apesar da importância cultural, as peças metálicas procedentes da extinta Estrada de Ferro de Bragança e entorno sofreram significativas transformações ocasionando perda parcial ou total desses elementos. Principalmente no aspecto interventivo, em que os componentes metálicos geralmente foram substituídos sem muitos critérios, por serem provenientes da produção serial, desmontável e em alguns casos móveis, sem ter valor histórico ou estético atribuído (RIEGL, 2006). Esta substituição pouco criteriosa ocasiona a perda material, documental e histórica desses bens.

Outra consequência das transformações no acervo da antiga ferrovia corresponde a substituições das suas estruturas metálicas, em alguns casos por conta da ausência de manutenção adequada. Referente a isso, um dos maiores bens em extensão proveniente da EFB, por questões de segurança foi demolido e substituído, sendo esse a ponte do Sapucaia erguida sobre o rio Caeté para servir de ligação entre Bragança e a colônia agrícola de Benjamin Constant, inaugurada em 1910 composta por elementos metálicos, sendo substituída por uma ponte em concreto armado na década de 1940, por conta da quantidade de sal presente na água do rio pela proximidade da costa marítima, que ocasionou o enfraquecimento estrutural por conta de intempéries como a corrosão (SIQUEIRA, 2008).

A ausência de reconhecimento patrimonial dos itens supracitados, acarreta perdas no âmbito material, histórico, documental e memorável de um período. Por isso, é de grande importância elencar os diversos valores que podem ser atribuídos a esses elementos, baseando-se nas teorias do restauro visando subsidiar a salvaguarda desses bens.

Neste contexto, os componentes da Estrada de Ferro de Bragança após a desativação desse meio de transporte passaram a ser considerados elementos obsoletos, sendo desmontados,

demolidos e modificados de maneira pouco criteriosa para atender novos usos. Isso acarretou o desmanche de um dos acervos ferroviários mais expressivos da Amazônia, testemunhos de uma atividade que influenciou significativamente a dinâmica histórica, documental, econômica, social, industrial implantada na região Nordeste do Pará no final do século XIX e início do XX.

Referências

DERENJI, Jussara. *In: Eclesiologia na arquitetura brasileira*. Annateresa Fabris (Org.). São Paulo: Nobel: Edusp, 1987.

FERREIRA, Rafael Caldeira. A Antiga Estrada de Ferro de Bragança: Inventário do Patrimônio Ferroviário. *In: Estrada de Ferro de Bragança: memória social e patrimônio cultural: coletânea de artigos/* (Org.) Giovanni Blanco Sarquis.- Belém: IPHAN, 2017.

KÜHL, Beatriz Mugayar. Arquitetura do ferro e arquitetura ferroviária em São Paulo: reflexões sobre a sua preservação. *Ateliê Editorial: Fadesp: Secretaria da cultura*. São Paulo, 1998.

Informe endereçado ao Diretor da Estrada de Ferro de Bragança, data 30 de janeiro de 1890, p. 1.

MONTENEGRO, Augusto. Mensagem dirigida em 7 de setembro de 1903 ao Congresso Legislativo do Pará pelo Dr. Augusto Montenegro, Governador do Estado, 1903. Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional, consultado em 21.01.2018.

MONTENEGRO, Augusto. Mensagem dirigida em 7 de setembro de 1904 ao Congresso Legislativo do Pará pelo Dr. Augusto Montenegro, Governador do Estado, 1904. Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional, consultado em 21.01.2018.

MONTENEGRO, Augusto. Mensagem dirigida em 7 de setembro de 1905 ao Congresso Legislativo do Pará pelo Dr. Augusto Montenegro, Governador do Estado, 1905. Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional, consultado em 27.01.2018.

MONTENEGRO, Augusto. Mensagem dirigida em 7 de setembro de 1906 ao Congresso Legislativo do Pará pelo Dr. Augusto Montenegro, Governador do Estado, 1906. Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional, consultado em 21.01.2018.

MONTENEGRO, Augusto. Mensagem dirigida em 7 de setembro de 1907 ao Congresso Legislativo do Pará pelo Dr. Augusto Montenegro, Governador do Estado, 1907. Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional, consultado em 21.01.2018.

MONTENEGRO, Augusto. Mensagem dirigida em 7 de setembro de 1908 ao Congresso Legislativo do Pará pelo Dr. Augusto Montenegro, Governador do Estado, 1908. Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional, consultado em 21.01.2018.

MONTENEGRO, Augusto. Mensagem dirigida em 7 de setembro de 1909 ao Congresso Legislativo do Pará pelo Dr. Augusto Montenegro, Governador do Estado, 1909. Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional, consultado em 10.08.2019.

Ofício de número 133, data 12 de abril de 1890, p. 1.

Ofício de número 56 endereçado ao governador, data 25 de julho de 1890, p. 2.

Ofício de número 58, data 26 de julho de 1890, p. 1.

Ofício de número 59, data 3 de dezembro de 1895, p. 1.

PALÁCIOS, Flávia Olegário. Estudo Tecnológico do Chalé de Ferro IOEPA: Subsídios para a Salvaguarda da Arquitetura de Ferro no Brasil. *Dissertação de Mestrado (Programa de Pós-Graduação em Arquitetura e Urbanismo)*, Universidade Federal da Bahia. Salvador, 2011.

PARÁ, Prefeito (1978-1912): Antônio Lemos. Relatório apresentado ao Conselho Municipal de Belém pelo Intendente Senador Antônio José de Lemos: *Arquivo da Intendência Municipal*, 1905.

PARÁ, Prefeito (1978-1912): Antônio Lemos. Relatório apresentado ao Conselho Municipal de Belém pelo Intendente Senador Antônio José de Lemos: *Arquivo da Intendência Municipal*, 1908.

PARÁ, Prefeito (1978-1912): Antônio Lemos. Relatório apresentado ao Conselho Municipal de Belém pelo Intendente Senador Antônio José de Lemos: *Arquivo da Intendência Municipal*, 1909, p. 299.

Relatório da Estrada de Ferro de Bragança, Destinado ao Governador do Estado do Pará Justo Leite Chermont. 1890, p. 3.

Resposta ao Ofício de número 5951, data 21 de março de 1890, p.1.

RIEGL, Alöis. O Culto moderno dos monumentos: sua essência e sua gênese. 1903. Tradução: Elaine Ribeiro Peixoto e Albertina Vicentini. Goiânia: Editora da UCG, 2006.

RODRIGUES, Dário Benedito. Ao apito do trem: uma história da extinta Estrada de Ferro de Bragança. In: *Estrada de Ferro de Bragança: memória social e patrimônio cultural: coletânea de artigos/* (Org.) Giovanni Blanco Sarquis.- Belém: IPHAN, 2017.

SIQUEIRA, José Leôncio Ferreira de. Trilhos: O Caminho dos Sonhos (Memorial da Estrada de Ferro de Bragança). Bragança, 2008.

SIQUEIRA, José Leôncio Ferreira de. O Caminho de Ferro e seus Ramais. In: *Estrada de Ferro de Bragança: memória social e patrimônio cultural: coletânea de artigos/* (Org.) Giovanni Blanco Sarquis.- Belém: IPHAN, 2017.

Submetido em 24 de março de 2020

Aceito em 19 de junho de 2020.

O PODER JUDICIAL E A JUSTIÇA ADMINISTRATIVA NO BRASIL IMPERIAL: APONTAMENTOS HISTÓRICO-INSTITUCIONAIS

JUDICIAL POWER AND ADMINISTRATIVE JUSTICE IN THE EMPIRE OF BRAZIL: HISTORICAL-INSTITUTIONAL NOTES

João Augusto Carneiro ARAÚJO*

Resumo: Objetiva-se neste artigo tecer breves apontamentos histórico-institucionais acerca do Poder Judicial e da Justiça Administrativa no Brasil Imperial. Discorre-se sobre os principais aspectos da primeira Constituição brasileira, outorgada em 1824 pelo Imperador D. Pedro I. O texto aborda a inspiração francesa da Justiça Administrativa brasileira no referido período (1822 a 1889), com ênfase no Conselho de Estado no contexto de um modelo de jurisdição dual.

Palavras-Chave: Poder Judicial; Justiça Administrativa; Brasil Imperial.

Abstract: The purpose of this article is to make brief historical-institutional notes on the Judicial Power and Administrative Justice in the Empire of Brazil. It discusses the main aspects of the first Brazilian Constitution, granted in 1824 by Emperor D. Pedro I. The text addresses the French inspiration of the Brazilian Administrative Justice in that period (1822 to 1889), with emphasis on the Council of State in the context of a dual jurisdiction model.

Keywords: Judicial Power; Administrative Justice; Brazil Imperial.

Introdução

O presente artigo aborda o Poder Judicial e a Justiça Administrativa no Brasil Imperial, sob a perspectiva histórico-institucional. O texto aborda a temática proposta em três breves seções. Na primeira seção, discorre-se acerca do período imperial brasileiro e o perfil da primeira Constituição nacional, outorgada pelo Imperador D. Pedro I, em 25 de março de 1824.

Em seguida, o enfoque será o Poder Judicial no período imperial, seu perfil institucional, competência, estrutura, composição, dentre outros aspectos jurídico-institucionais. Na sequência, o artigo concentra-se no desenvolvimento da noção de Justiça Administrativa entre 1822 e 1889, notadamente, no ordenamento jurídico brasileiro, sem deixar de apontar suas inspirações francesas. Por fim, o texto é encerrado com algumas considerações finais.

* Mestre em Justiça Administrativa – Programa de Pós-graduação em Justiça Administrativa – Universidade Federal Fluminense – UFF. Niterói, RJ - Brasil. E-mail: augusto_ca88@yahoo.com.br

O Brasil Imperial e a Constituição de 1824

Sucedendo o período colonial (desde 1500), o Brasil foi elevado à condição de Império com a declaração de independência em 7 de setembro de 1822, permanecendo nessa condição até a queda da Monarquia e a instituição da República em 15 de novembro de 1889.

No momento em que surgem as iniciativas para se convocar uma Assembleia Constituinte para se redigir a primeira Constituição brasileira, a substituir as leis portuguesas (ordenações do Reino), o quadro político era composto pelo Partido Brasileiro, de perfil liberal, e pelo Partido Português, de tendência absolutista com ênfase na centralização do poder executivo na pessoa do Imperador (ROSÁRIO, 1986).

Bonavides aponta as diferentes raízes do constitucionalismo que estava surgindo no Brasil naquela época e o existente no modelo europeu:

O constitucionalismo europeu teve por premissa de luta e contradição o absolutismo de uma sociedade já organizada e estruturada, a saber, a sociedade feudal do *ancien régime*. Tinha história e tradição. Tinha riqueza e cultura. Tinha profundas raízes espirituais. O nosso constitucionalismo, ao revés, levantou-se sobre as ruínas sociais do colonialismo, herdando-lhe os vícios e as taras, e ao mesmo passo, em promiscuidade com a escravidão trazida dos sertões da África e com o absolutismo europeu, que tinha a hibridez dos Braganças e das Cortes de Lisboa, as quais deveriam ser o braço da liberdade e todavia foram para nós contraditoriamente o órgão que conjurava a nossa recaída no domínio colonial. (BONAVIDES, 2000, p. 156)

A Assembleia Constituinte foi marcada pelas divergências entre os liberais - que demandavam um texto constitucional de perfil liberal, a limitação dos poderes do Imperador e uma maior autonomia para as Províncias (BONAVIDES e ANDRADE, 2006) - e os conservadores, dirigidos por José Bonifácio, que intentavam uma centralização política (ROSÁRIO, 1986).

Após se desentender com os constituintes, com a afirmação de que a defesa da Constituição dependia de que ela “fosse digna do Brasil e de mim”, D. Pedro I ordenou o cerco militar do local onde se encontravam os constituintes, dissolvendo a Assembleia (ROSÁRIO, 1986).

Pouco tempo depois, o Imperador nomeia uma comissão especial, composta por dez membros do Conselho de Estado, responsável pela edição de um novo projeto constitucional (ROSÁRIO, 1986).

Finalmente, em 25 de março de 1824, o Imperador D. Pedro I outorgou a primeira constituição brasileira, denominada de “Constituição Política do Império do Brasil”, com seus 179 artigos e um notável preâmbulo:

DOM PEDRO PRIMEIRO, POR GRAÇA DE DEOS, e Unanime Acclamação dos Povos, Imperador Constitucional, e Defensor Perpetuo do Brazil : Fazemos saber a todos os Nossos Subditos, que tendo-Nos requeridos o Povos deste Imperio, juntos em Camaras, que Nós quanto antes jurassemos e fizessemos jurar o Projecto de Constituição, que havíamos offerecido ás suas observações para serem depois presentes á nova Assembléa Constituinte mostrando o grande desejo, que tinham, de que elle se observasse já como Constituição do Imperio, por lhes merecer a mais plena approvação, e delle esperarem a sua individual, e geral felicidade Política : Nós Jurámos o sobredito Projecto para o observarmos e fazermos observar, como Constituição, que dora em diante fica sendo deste Imperio a qual é do theor seguinte:

O artigo 1 adota um tom de união e pacificação política entre os cidadãos brasileiros, reforçando a condição livre e independente da nação:

Art. 1. O IMPERIO do Brazil é a associação Política de todos os Cidadãos Brasileiros. Elles formam uma Nação livre, e independente, que não admite com qualquer outra laço algum de união, ou federação, que se opponha á sua Independencia.

Prevía a divisão do território brasileiro em “Provincias na fôrma em que actualmente se acha, as quaes poderão ser subdividiadas, como pedir o bem do Estado” (art. 2). O governo era “Monarchico Hereditário, Constitucional, e Representativo” (art. 3), cuja “Dynastia Imperante é a do Senhor Dom Pedro I actual Imperador, e Defensor Perpetuo do Brazil”.

A monarquia hereditária, consolidada na Idade Média, sempre buscou a estabilidade e a continuidade, cuja Dinastia, geralmente, consagrava-se no regime de primogenitura. A afirmação de uma Monarquia Constitucional e representativa curvava-se aos ideais revolucionários da época, confundindo-se as novidades teóricas do Iluminismo com os princípios tradicionais do Antigo Regime (MARCOS, MATHIAS E NORONHA, 2014).

Admitia o culto doméstico (particular) de religiões diversas, embora assumisse a Religião Católica Apostólica Romana como a religião oficial do Império (art. 5).

Foi adotada a divisão harmônica dos poderes políticos, como meio conservador dos direitos dos cidadãos e mais seguro de fazer efetivas as garantias constitucionais (art. 9), exercidos pelo Poder Legislativo, Poder Moderador, Poder Executivo e Poder Judicial (art. 10), considerados delegações da nação (art. 12):

Na adesão à teoria dos quatro poderes nota-se uma propensão à conciliação de diversas concepções que haviam aflorado após a independência. Concebido pelo suíço Benjamin Constant como um poder neutro, através do qual o Monarca equilibra e protege os poderes de ingerências dos outros. Vê-se claramente que o Monarca não é uma figura meramente decorativa no pensamento de Constant. Para o suíço o rei teria variados poderes, como o de dissolver a Câmara, convocar eleições, apontar senadores vitalícios e o poder de demitir ministros. Contudo, não lhe era possível fazer política, ou administrar diretamente, já que esses são os poderes dos ministros responsáveis. (...) Para Constant o poder neutro não significa passivo, antes poder imparcial! A busca da harmonia dos poderes se dá justamente pelo fato de o Soberano não estar vinculado a qualquer facção ou partido. Estaria presente como um Juiz *super partes*. De fato a hereditariedade, fator essencial, abre um panorama para a defesa da Nação para além das querelas – às vezes bagatelas – partidárias e busca um horizonte alargado de cuidados com as futuras gerações e não com as futuras eleições. Constant afirma que o poder real é, de algum modo, o poder judiciário dos outros poderes. Além disso, não há interesse algum do poder neutro em desequilibrar as relações de poder, pelo contrário, todo o seu empenho, naturalmente, se dirige ao equilíbrio. (MARCOS, MATHIAS e NORONHA, 2014, pp. 274-276)

Os representantes da nação brasileira eram o Imperador e a Assembleia Geral (art. 11).

O Poder Legislativo foi delegado à Assembleia Geral, com a sanção do Imperador (art. 13), composta pela Câmara de Deputados e Câmara de Senadores ou Senado (art. 14). Cada legislatura durava quatro anos, e cada seção anual o período de quatro meses (art. 17). A Câmara dos Deputados era eletiva e temporária (art. 35), ao passo que o Senado era composto de membros vitalícios, organizado por eleição provincial (art. 40).

A Constituição reconhecia o direito do cidadão de intervir nos negócios da sua Província, imediatamente relativos a seus interesses peculiares (art. 71), por intermédio das “Camara dos Districtos, e pelos Conselhos, que com o título de – Conselho Geral da Província - se devem estabelecer em cada Província, aonde não, estiver colocada a Capital do Imperio” (art. 72).

As nomeações dos Deputados, Senadores e membros dos Conselhos Gerais das Províncias eram feitas por eleições indiretas, “elegendo a massa dos cidadãos activos em Assembléas Parochiaes os Eleitores de Província, e estes os Representantes da Nação, e Província” (art. 90).

Os artigos 92 e 94 previram o voto censitário, com destaque para a condição econômica e social dos eleitores:

Art. 92. São excluidos de votar nas Assembléas Parochiaes.

I. Os menores de vinte e cinco annos, nos quaes se não comprehendem os casados, e Officiaes Militares, que forem maiores de vinte e um annos, os Bachares Formados, e Clerigos de Ordens Sacras.

II. Os filhos familias, que estiverem na companhia de seus pais, salvo se servirem Officios publicos.

III. Os criados de servir, em cuja classe não entram os Guardalivros, e primeiros caixeiros das casas de commercio, os Criados da Casa Imperial, que não forem de galão branco, e os administradores das fazendas ruraes, e fabricas.

IV. Os Religiosos, e quaesquer, que vivam em Comunidade claustral.

V. Os que não tiverem de renda liquida annual cem mil réis por bens de raiz, industria, commercio, ou Empregos. (...)

Art. 94. Podem ser Eleitores, e votar na eleição dos Deputados, Senadores, e Membros dos Conselhos de Provincia todos, os que podem votar na Assembléa Parochial. Exceptuam-se

I. Os que não tiverem de renda liquida annual duzentos mil réis por bens de raiz, industria, commercio, ou emprego.

II. Os Libertos.

III. Os criminosos pronunciados em queréla, ou devassa.

Em caráter inovador e exercendo função de estabilidade institucional, o art. 98 previa que o Poder Moderador era a chave de toda a organização Política “para que incessantemente vele sobre a manutenção da Independencia, equilibrio, e harmonia dos mais Poderes Politicos”. As suas atribuições foram previstas no art. 101.

Nesse ponto, percebe-se mais uma vez a tentativa de harmonizar a tendência lógica da Monarquia como um regime que exalta a autoridade, com as intenções revolucionárias que se traduziam também na divisão dos poderes (MARCOS, MATHIAS E NORONHA, 2014).

O Imperador acumulava, ainda, a função de Chefe do Poder Executivo, que o exercia com o auxílio dos seus Ministros de Estado (art. 102).

Da leitura do art. 178, percebe-se que a Constituição Imperial era semirrígida, ao dispor que era constitucional apenas o que dizia respeito aos limites e atribuições dos Poderes Políticos e aos direitos políticos e individuais dos cidadãos, sendo que as demais matérias poderiam ser alteradas sem as formalidades especiais previstas nos artigos 174 a 177.

O artigo 179, por fim, estabelecia o rol dos direitos civis e políticos dos cidadãos brasileiros, os quais têm por base a liberdade, a segurança individual e a propriedade, demonstrando o evidente caráter liberal dos referidos direitos (MARCOS, MATHIAS E NORONHA, 2014).

A Constituição Imperial recebeu algumas alterações ao longo de sua vigência. A mais significativa, decorreu do Ato Adicional de 1834 (Lei nº 16, de 12 de agosto de 1834), que traduzia algumas das premissas liberais, a exemplo da extinção do Conselho de Estado (artigo 32) e da descentralização política, por intermédio da criação do poder legislativo provincial (ROSÁRIO, 1986):

Art. 1º O direito reconhecido e garantido pelo [art. 71 da Constituição](#) será exercitado pelas Camaras dos Districtos e pelas Assembléas, que, substituindo os Conselhos Geraes, se estabelecerão em todas as Provincias com o titulo de Assembléas Legislativas Provinciaes. (...)

Art. 10. Compete ás mesmas Assembléas legislar:

§ 1º Sobre a divisão civil, judiciaria, e ecclesiastica da respectiva Provincia, e mesmo sobre a mudança da sua Capital para o lugar que mais convier.

§ 2º Sobre instrucção publica e estabelecimentos proprios a promovera, não comprehendendo as faculdades de Medicina, os Cursos Juridicos, Academias actualmente existentes e outros quaesquer estabelecimentos de instrucção que para o futuro forem creados por lei geral.

§ 3º Sobre os casos e a fôrma por que pôde ter lugar a desapropriação por utilidade municipal ou provincial.

§ 4º Sobre a policia e economia municipal, precedendo propostas das Camaras.

§ 5º Sobre a fixação das despezas municipaes e provinciaes, e os impostos para ellas necessarios, com tanto que estes não prejudiquem as imposições geraes do Estado. As Camaras poderão propôr os meios de occorrer ás despezas dos seus municipios.

§ 6º Sobre repartição da contribuição directa pelos municipios da Provincia, e sobre a fiscalisação do emprego das rendas publicas provinciaes e municipaes, e das contas da sua receita e despeza. As despezas provinciaes serão fixadas sobre orçamento do Presidente da Provincia, e as municipaes sobre orçamento das respectivas Camaras.

§ 7º Sobre a criação e suppressão dos empregos municipaes e provinciaes, e estabelecimento dos seus ordenados. São empregos municipaes e provinciaes todos os que existirem nos municipios e provincial, á excepção dos que dizem respeito á administração, arrecadação, e contabilidade da Fazenda Nacional; á administração da guerra e marinha, e dos correios geraes; dos cargos de Presidente de Provincia, Bispo, Commandante Superior da Guarda Nacional, membro das Relações e tribunaes superiores, e empregados das Faculdades de Medicina, Cursos Juridicos e Academias, em conformidade da doutrina do § 2º deste artigo.

§ 8º Sobre obras publicas, estradas e navegação no interior da respectiva Provincia, que não pertenção á administração geral do Estado.

§ 9º Sobre construcção de casas de prisão, trabalho e correcção, e regimen dellas.

§ 10. Sobre casas de soccorros publicos, conventos e quaesquer associações politicas ou religiosas.

§ 11. Sobre os casos e a fôrma por que poderão os Presidentes das Provincias nomear, suspender e ainda mesmo demittir os empregados provinciaes.

Referido Ato Adicional foi posteriormente restringido pela Lei de Interpretação de 1840. O Conselho de Estado foi previsto novamente na Lei nº 234, de 23 de novembro de 1841, como se verá a seguir.

O Poder Judicial no período imperial

A Constituição Imperial previa o Poder Judicial independente, composto de juízes (aplicam a lei) e jurados (decidem sobre fatos), para julgamento das causas cíveis e criminais, nos termos dos Códigos respectivos (artigos 151 e 152). Estabelecia que os juízes de direito seriam perpétuos, admitida a remoção para outros lugares, durante o tempo e as condições que a lei determinasse (art. 153).

Competia ao Imperador, na condição de Chefe do Poder Executivo, nomear os magistrados (art. 102, inc. III).

É destaque a relativização da garantia da independência ao Poder Judiciário mediante a fragilização da garantia da vitaliciedade aos seus membros, haja vista a possibilidade de o Imperador, no exercício do Poder Moderador, suspender os magistrados nos casos do art. 154 (art. 101, inc. VII).

Todos os juízes de direito e os oficiais de justiça eram responsáveis pelos abusos de poder e prevaricações que cometessem no exercício das suas funções, nos termos da lei regulamentar (art. 156). O art. 157 previa o cabimento de ação popular, intentada dentro de ano e dia pelo próprio queixoso ou por qualquer do povo, nos casos de suborno, peita, peculato e concussão (art. 157).

O Código de Processo Criminal de 1832 criou os cargos de juiz municipal, nomeado pelo Presidente da Província a partir de uma lista tríplice encaminhada pelas Câmaras Municipais (art. 34). A lista tríplice era formada a cada três anos, sendo os candidatos “tirados d'entre os seus habitantes formados em Direito, ou Advogados habeis, ou outras quaesquer pessoas bem conceituadas, e instruidas; e nas faltas repentinas a Camara nomeará um, que sirva interinamente” (art. 33). Competia ao juiz municipal substituir o juiz de direito nos seus impedimentos ou faltas, executar as sentenças e mandados dos juízes de direito ou Tribunais, bem como exercer cumulativamente a jurisdição policial (art. 35).

O julgamento em segunda instância nas Províncias competia aos Tribunais da Relação (art. 158, Constituição).

Com efeito, a partir do Decreto nº 2.342, de 6 de agosto de 1873, passaram a existir onze Tribunais da Relação: da Corte, com sede no Rio de Janeiro e dezessete

desembargadores; do Pará e Amazonas, com sede na cidade de Belém e sete desembargadores; do Maranhão e Piauí, com sede na cidade de São Luiz e sete desembargadores; do Ceará e Rio Grande do Norte, com sede na cidade de Fortaleza e sete desembargadores; de Pernambuco, Paraíba e Alagoas, com sede na cidade do Recife e sete desembargadores; da Bahia e Sergipe, com sede na cidade de Salvador e sete desembargadores; de São Paulo e Paraná, com sede na cidade de São Paulo e sete desembargadores; do Rio Grande do Sul e Santa Catarina, com sede na cidade de Porto Alegre e sete desembargadores; de Minas Gerais, com sede na cidade de Ouro Preto e sete desembargadores; de Mato Grosso, com sede na cidade de Cuiabá e cinco desembargadores; e, de Goiás, com sede na cidade de “Goyaz” e cinco desembargadores (art. 1º). O Decreto suprimiu a jurisdição contenciosa dos Tribunais do Comércio, criados em 1850 no Rio de Janeiro, Pernambuco e Bahia pelo Código Comercial de 1850 (art. 1º), cujas funções administrativas competiam ao Governo regulamentar conforme fosse mais conveniente (§ 2º, art. 1º). As causas comerciais passaram a ser de competência das Relações, sendo as apelações e agravos decididos por três desembargadores (§ 5º, art. 1º).

O princípio da publicidade dos atos processuais, a instituição de arbitragem e a fase conciliatória pré-processual eram previstos nos artigos 159, 160 e 161.

Para promover a conciliação entre as partes, o art. 163 estabelecia os juízes de Paz, eleitos pelo mesmo tempo e condições em que eram eleitos os vereadores das Câmaras, com atribuições e distritos regulados por lei (art. 162).

A Lei de 15 de outubro de 1827 regulamentou a Justiça de Paz, alargando as atribuições dos respectivos juízes, que não se limitavam à conciliação das partes (art. 5º). Suas funções eram um misto de juízo de pequenas causas, atribuições policiais, florestais, orfanológicas, dentre outras atribuições, inclusive, em relação ao regime escravagista do Império.

Como órgão de cúpula do Poder Judicial, o texto constitucional estabeleceu o Supremo Tribunal de Justiça, fixado na capital do Império, composto de juízes letrados, oriundos das Relações por suas antiguidades e condecorados com o título do Conselho (art. 163).

O preceito foi cumprido apenas com a Lei de 18 de setembro de 1828, que fixou a composição do Tribunal, a escolha do Presidente pelo Imperador, o vencimento dos membros, a forma de processamento e demais condições de funcionamento.

O Tribunal foi instalado efetivamente em 9 de janeiro de 1829 na casa do Ilustríssimo Senado da Câmara, teve como primeiro presidente o Conselheiro José

Albano Fragoso, subsistindo até o dia 27 de fevereiro de 1891, já após o golpe republicano (MARCOS, MATHIAS e NORONHA, 2014).

Competia ao referido tribunal superior “Conceder, ou denegar Revistas nas Causas, e pela maneira, que a Lei determinar”, “Conhecer dos delictos, e erros do Officio, que commetterem os seus Ministros, os das Relações, os Empregados no Corpo Diplomatico, e os Presidentes das Provincias” e “Conhecer, e decidir sobre os conflictos de jurisdição, e competencia das Relações Provinciaes” (art. 164).

É relevante ressaltar que o Supremo Tribunal de Justiça funcionou como sucessor da antiga Casa de Suplicação no período colonial (VELLOSO, 1995).

A Constituição de 1824 atribuiu à Assembleia Geral a competência de “Fazer Leis, interpretal-as, suspendel-as, e revogal-as” e “Velar na guarda da Constituição, e promover o bem geral da Nação” (art. 15, incisos VIII e IX, respectivamente), ou seja, excluiu da apreciação judicial a função interpretativa da lei e o controle de constitucionalidade, com clara inspiração no modelo francês em seu paradigma de soberania do Parlamento. No mesmo sentido, o artigo 20 do Ato Adicional de 1834, ao dispor que o Presidente da Província enviaria à Assembleia e ao Governo Geral cópia autênticas “de todos os Actos Legislativos Provinciaes que tiverem sido promulgados, a fim de se examinar se ofendem a Constituição, os impostos geraes, os direitos de outras Provincias ou os Tratados”, únicas hipóteses em que o Poder Legislativo Geral os poderia revogar.

O período imperial foi marcado, ainda, por discussões promovidas pelas forças políticas conservadoras e liberais acerca da necessidade de uma reforma do Poder Judicial mais atenta aos seus interesses, o que ocorreu, em alguma medida, com a reforma judiciária levada a efeito pela Lei nº 2.033, de 20 de setembro de 1871, sobretudo, a partir da profissionalização da carreira da magistratura, de inspiração liberal (CHAVES, 2017).

A Justiça Administrativa e o Conselho de Estado no Brasil Império

Existem basicamente dois modelos de jurisdição em relação aos litígios que envolvem a Administração Pública: o modelo de jurisdição una, também denominado de sistema inglês (*una lex una jurisdictio*), e o modelo de jurisdição dual, chamado de sistema francês de jurisdição administrativa. Nesse último modelo, vigoram duas ordens de jurisdição: a ordinária, exercida pelo Poder Judiciário, e a administrativa, atribuída ao Poder Executivo, especializada no julgamento do contencioso administrativo, entendido

como o conjunto das discussões decorrentes da atividade administrativa sob o regime de direito público (BACELLAR FILHO, 1998).

Na precisa lição de Soares:

O controle judicial pode evidenciar-se de duas maneiras: por intermédio da jurisdição comum e por meio de jurisdição especial. Na primeira hipótese, o controle dos atos administrativos é feito pelo Poder Judiciário. Trata-se de um controle exercido pelos tribunais. O sistema de jurisdição especial pressupõe a existência de tribunais especialmente instituídos com a finalidade de examinar as contendas surgidas entre a administração pública e os indivíduos. É o chamado contencioso administrativo. Nesse caso, conta o Estado com uma justiça própria, a qual não faz parte do Poder Judiciário. Esse sistema é originário da França e adotado atualmente em outros países, como a Itália, o Uruguai e a Alemanha. (SOARES, 2009, p. 102)

A existência de uma jurisdição administrativa na França, distinta da jurisdição judiciária, é perfeitamente explicada pelo contexto histórico-cultural dessa nação no período da Revolução Francesa, por suas raízes monárquicas e pelo avanço da referida jurisdição no século XIX. O sentimento de desconfiança em relação ao Poder Judiciário no período da Revolução resultou na concepção da separação rígida dos poderes estatais, com forte desejo de conferir plena independência à Administração Pública (BACELLAR FILHO, 1998).

O sistema de jurisdição administrativa francês passou por diversas etapas no decorrer da história, sendo um marco relevante a separação da Administração ativa da julgadora, especialmente, a partir da Lei de 24 de maio de 1872, que instituiu, definitivamente, a justiça delegada para o Conselho de Estado, o qual passaria a resolver os litígios do contencioso administrativo sem a intervenção do Chefe de Estado (BACELLAR FILHO, 1998).

No contexto brasileiro, a análise histórica da jurisdição administrativa deve observar três períodos distintos: o colonial (1500 a 1822), sujeito às instituições e normas portuguesas; o imperial (1822 a 1889), influenciado pelo direito público francês; e, o republicano (a partir de 1889), prevalecendo as raízes do direito constitucional norte-americano (PERLINGEIRO, BLANKE e SOMMERMANN, 2009).

No período colonial, todos os poderes encontravam-se concentrados no monarca, tornando a magistratura submissa às decisões do governo, as quais seriam, conforme o entendimento da época, sempre conforme o interesse público, pois fruto da reflexão do próprio soberano (SOARES, 2009).

Por sua vez, no período imperial, a Constituição de 1824 previu a existência de um Conselho de Estado, composto de Conselheiros vitalícios, nomeados pelo Imperador (art. 137), em número não excedente a dez (art. 138), não compreendidos os Ministros de Estados e o Príncipe Imperial (art. 144), os quais deviam cumprir os mesmos requisitos para compor o Senado (art. 140), responsáveis pelos conselhos dolosos que dessem contra as leis e o interesse do Estado (art. 143). Ressalte-se que o Conselho de Estado funcionava como órgão superior do contencioso administrativo, criado pelo Rei Dom João VI por intermédio do Decreto de 18 de fevereiro de 1821 (SOARES, 2009).

O art. 142 previa que os Conselheiros seriam ouvidos em todos os negócios graves, e medidas gerais da Administração Pública, especialmente, sobre a declaração da Guerra, ajustes de paz, negociações “com as Nações Estrangeiras, assim como em todas as ocasiões, em que o Imperador se proponha exercer qualquer das atribuições próprias do Poder Moderador, indicadas no Art. 101, á excepção da VI”.

O Conselho de Estado foi extinto com a permissão da Lei de 12 de outubro de 1832. Posteriormente, foi novamente instituído em 1842, mediante o Decreto (Regulamento) nº 124, de 5 de fevereiro de 1842, após a autorização da Lei nº 234, de 23 de novembro de 1841.

Nessa nova fase, o Conselho de Estado era composto por doze membros ordinários e doze membros extraordinários, com atribuições semelhantes às previstas na Constituição Imperial, com o acréscimo de atuação sobre questões “de presas, e indenizações”, “conflictos de jurisdição entre as Autoridades Administrativas, e entre estas, e as Judiciarias”, “abusos das Autoridades Ecclesiasticas” e “Decretos, Regulamentos, e Instrucções para a boa execução das Leis, e sobre Propostas, que o Poder Executivo tenha de apresentar á Assembléa Geral” (artigos 1º, 3º e 7º da Lei nº 234/1841).

O Conselho era dividido em quatro seções: Negócios do Império; Negócios da Justiça, e dos Estrangeiros; Negócios da Fazenda; e, Negócios da Guerra, e Marinha (art. 1º, Decreto nº 124/1842).

Em relação aos objetos não contenciosos, cada seção do Conselho tinha competência para examinar as leis provinciais e todos os negócios de que encarregar o seu Presidente (art. 21, Decreto nº 124/1842). Relativamente aos objetos contenciosos, atuava o Conselho em suas demais atribuições, com destaque para o controle das ações que tivessem discutindo algum objeto administrativo, as quais deveriam ser subtraídas da esfera de conhecimento das autoridades judiciárias (Decreto nº 124/1842).

De relevância ímpar para se compreender a justiça administrativa no período imperial, destacam-se os artigos 45 e 46 do Regulamento nº 124/1842, os quais previam o cabimento de recurso em face das resoluções dos Presidentes das Províncias e das decisões dos Ministros de Estado em matéria contenciosa, demonstrando que, em relação “à proteção de direitos subjetivos, os verdadeiros juízes administrativos eram aqueles que referendavam os decretos imperiais – os presidentes das províncias e os Ministros de Estado” (PERLINGEIRO, BLANKE e SOMMERMANN, 2009).

O referido perfil do Conselho de Estado denotava, desse modo, a ideia de um sistema dualista de jurisdição, apesar de a Constituição conferir atribuições propriamente judiciárias apenas ao Poder Judicial e não dotar o Conselho do poder de justiça delegada ou de prerrogativas capazes de assegurar sua efetiva independência, o que demonstra que não houve um efetivo acompanhamento da evolução do sistema francês, não sendo tarefa simples distinguir os atos jurisdicionais dos atos administrativos em decorrência de a autoridade administrativa ora atuar como ente julgador de primeira instância ora como ente administrativo (PERLINGEIRO, BLANKE e SOMMERMANN, 2009).

Pela solidez e profundidade do conhecimento, vale a transcrição das palavras de Martins acerca da importância político-institucional do Conselho de Estado no Brasil Imperial:

Na construção da identidade do Estado Imperial brasileiro, o Conselho de Estado assumiu um papel central. (...) Seguiu o modelo dos velhos conselhos áulicos europeus, com membros vitalícios, sofrendo a influência de uma prática político-administrativa tradicionalmente associada ao regime monárquico no velho continente. (...) Ao longo de todo o II Reinado, o Conselho resistiu, juntamente com o Senado, como a mais estável e sólida das instituições monárquicas. Sua atuação política sempre excedeu suas atribuições originais e foi suprimido apenas com o desaparecimento da própria monarquia, cuja existência acompanhou e cuja ação procurou regular e controlar. (...) Indiretamente, o Conselho sempre esteve ligado à idéia de que representava uma saída conciliatória à aceitação do poder pessoal do monarca em uma sociedade política que, mesmo que moderadamente, não ousava desprezar os preceitos liberais que imperavam no cenário internacional. (...) Entre março de 1842 e agosto de 1889 o Conselho de Estado Pleno realizou 270 conferências. (...) Nesse momento, o Conselho começava a assumir o papel de órgão responsável pela inteligência da lei. Assumia, no entanto, extraoficialmente, uma vez que tal atribuição não constava explicitamente em sua lei de criação, nem em seu regimento interno, elaborado em 1842. Em geral, tratava-se de consultas que identificavam indefinições, omissões e a necessidade de esclarecimento de funções e competências administrativas, nos conflitos entre as autoridades provinciais e as prerrogativas do poder central em nomeações diversas, decisões judiciais, legislação provincial etc., decorrentes do empenho em se retirar das províncias o máximo de

poder, objetivando a consolidação do centralismo almejado pelos idealizadores do novo Império e defensores ardorosos da autoridade central. (...) Quanto à origem das consultas que chegavam ao Conselho Pleno, cabe registrar que cerca de 33% das solicitações foram encaminhadas diretamente pelo Poder Executivo. A Seção de Justiça poderia ser considerada a verdadeira responsável pela construção de uma unidade administrativa e jurídica no país. Funcionando, na prática, como uma instância superior, fixou os limites legais, definiu a compreensão da legislação, reformou-a quando julgou necessário, propôs novas leis e regulamentações. A Seção também serviu como árbitro em questões jurídico-administrativas que frequentemente opunham as autoridades centrais às provinciais ou, como parecia mais comum, na administração dos conflitos entre as próprias autoridades provinciais. (...) Assim, em função do destaque que concediam ao controle do que chamavam conflitos de jurisdição, o governo demonstrava todo seu ímpeto em manter sob rígida observação a máquina administrativa do Estado. Nesse processo, o Conselho de Estado, trabalhando sempre próximo ao Ministério da Justiça, assumia função fundamental para assegurar ao poder central o controle das instâncias locais, quando se considera ainda suas prerrogativas de análise da legislação provincial. (...) Mas o aconselhamento do Poder Moderador, bem como a delimitação de suas fronteiras em relação ao Executivo, não foi a obra política mais importante do Conselho. Para além desse papel, também estendeu sua atividade reguladora aos demais poderes constitucionais. Assim, em diversos aspectos, surgia como um órgão cuja força se alicerçava também em seu caráter legislador, um papel que se aprimorou e se alargou ao longo do Segundo Reinado, ao sugerir e elaborar projetos de leis, trabalhando diretamente com os gabinetes. O Conselho de Estado encontrava-se ligado ao Parlamento atuando como uma “primeira câmara”, no dizer de um dos mais importantes juristas do período, Marquês de São Vicente. (...) Assim, indubitavelmente era quanto ao Poder Judiciário que a ingerência do Conselho seria mais justamente criticada. (...) Na prática, o Conselho esvaziou a ação do Supremo Tribunal, atraindo para sua esfera direta a obra de reorganização do sistema Judiciário no conjunto de medidas ligadas à centralização e consolidação do poder central, relegando-se aquele ao nível de uma instância inferior. Através das consultas que lhe eram submetidas, observa-se que a instituição tornou-se uma espécie de tribunal de recursos nas causas que entendiam como administrativas, assumindo o papel de árbitro nas contendas judiciais, esclarecendo e preenchendo as lacunas da legislação, impondo limites e definindo competências, procurando ainda controlar os desmandos dos desembargadores das Relações. (...) Na medida em que se pacificava o Império, essas fraturas surgiam cada vez mais nítidas. Esses impasses e a incapacidade de lidar com as novas conjunturas esvaziaram a ação política do Conselho a partir do terceiro quartel do século. De fato, um novo debate político renascia no final da década de 1860 trazendo de volta à discussão a questão da representação política e a manutenção do poder pessoal do imperador. Do ponto de vista do poder central, o que se observou foi a conclusão do processo de centralização e unificação da monarquia, e as instituições que haviam sido criadas e defendidas para exercer esse papel perdiam paulatinamente sua razão de existir. O Senado vitalício, o Conselho de Estado e o próprio Poder Moderador começaram a ser violentamente

criticados, o que denotava que aquele processo havia efetivamente se esgotado. (MARTINS, 2006, pp. 179-206)

O art. 99 da Constituição imperial previa expressamente que a pessoa do Imperador era inviolável, sagrada e não sujeito a responsabilidade alguma (art. 99). No mesmo sentido, o art. 129 eximia de qualquer responsabilidade a Regência e o Regente, pois seus atos eram expedidos em nome do Imperador (art. 128).

O art. 133 previa a responsabilidade criminal (art. 134) dos Ministros de Estado por abuso do poder, falta de observância da lei, por atentarem contra a propriedade dos cidadãos ou por qualquer dilapidação dos bens públicos.

No mesmo sentido, o inc. XXIX do art. 179 estabelecia que os empregados públicos seriam estritamente responsáveis pelos abusos e omissões praticadas no exercício das suas funções, bem como “por não fazerem effectivamente responsaveis aos seus subalternos”.

O direito de petição ao Poder Legislativo e Executivo tinha expressa previsão no inc. XXX do art. 179 ao dispor que todo cidadão poderia apresentar por escrito “reclamações, queixas, ou petições, e até expôr qualquer infracção da Constituição, requerendo perante a competente Auctoridade a effectiva responsabilidade dos infractores”. Conforme expõe Braga:

Encampava, desse modo, o espírito do art. 15 de Declaração Universal dos Direitos do Homem e do Cidadão, de 1789, que prescrevia: ‘A sociedade tem o direito de pedir a todo agente público a prestação de contas de sua administração’. Uma vez mais constata-se que a Carta de 1824 assegurava diretamente aos cidadãos, ou seja, à sociedade livre o direito de fiscalizar a administração pública. Constituição de cariz liberal, embora outorgada, espelhou-se no modelo americano e francês, acolhendo ditames das Declarações de Virgínia, bem assim, como se já se viu, dos Direitos do Homem e do Cidadão, onde se trata neste Título 8º do *Bill of Rights* das constituições liberais de países como a França e os Estados Unidos da América. (BRAGA, 2007, p. 49)

A Constituição de 1824 não previu no rol dos direitos civis e políticos do art. 179 o direito ao acesso à prestação jurisdicional efetiva como o fez o art. 5º, inciso XXXV, da atual Constituição (1988), que dispõe que “a lei não excluirá da apreciação do Poder Judiciário lesão ou ameaça de lesão de direito”.

Não existia, portanto, um direito à tutela judicial efetiva no referido período, o qual compreende, nas causas de direito administrativo, três dimensões: a) a proteção judicial deve ser plena, mediante a revisão da legalidade (juridicidade) formal e material, a qual inclui a verificação da observância dos limites dos poderes discricionários pelo

Poder Público (plano vertical); b) as pretensões admissíveis devem tornar possível o ingresso em juízo em face de todos os atos do poder público que sejam prejudiciais ao cidadão (plano horizontal); e, c) deve ser observada a atualidade da proteção, haja vista que proteção judicial intempestiva é de pouco ou nenhum proveito (PERLINGEIRO, 2017).

Com a promulgação da Constituição de 1891, foi extinto, definitivamente, o contencioso administrativo no bojo de uma jurisdição dual (modelo francês), instaurando-se o sistema de jurisdição una (modelo inglês) no ordenamento jurídico brasileiro, o qual vigora até os dias atuais.

Conclusão

A jurisdição administrativa tem a finalidade institucional de controlar a legalidade da atuação administrativa, e de proteger e tornar efetivos os interesses legítimos e os direitos subjetivos em face da Administração Pública, nos termos do Artigo 1, item 1, do Código Modelo Euro-Americano de Jurisdição Administrativa (PERLINGEIRO e SOMMERMANN, 2014).

O controle do exercício do Poder Público não é uma medida simples de se efetivar, especialmente, na hipótese de afetação dos direitos dos cidadãos (CASSAGNE e PÉREZ, 2005). Porém, a sujeição de todos os atores políticos, incluindo a Administração Pública, ao império dos direitos fundamentais garantidos na Constituição Federal (plano interno) e nos sistemas global e regional de proteção dos direitos humanos (plano externo) marca a concepção moderna do Estado Democrático de Direito.

Essa sujeição apenas pode ser eficazmente controlada e concretizada mediante o direito à tutela judicial efetiva, o qual reclama a possibilidade de controle dos atos administrativos, seja em um sistema de jurisdição una (modelo inglês) ou dual (modelo francês), sempre observada as garantias jurídico-institucionais das partes, o devido processo legal (formal e substancial), os critérios de fundamentação racional e a observância da proporcionalidade nas decisões judiciais. Referidas premissas não existiam, de forma plena, a partir da outorga da primeira Constituição do Brasil, ou nas alterações legislativas que se sucederam até a proclamação da República.

Ao contrário, verificou-se que a possibilidade do controle de legalidade dos atos da Administração no período imperial brasileiro existia de modo bastante restrito, em um sistema de jurisdição dual, fruto da concepção da separação rígida de poderes (de

inspiração notadamente francesa) e da figura do Imperador como titular do Poder Executivo e do Poder Moderador, com forte influência, ainda, no Conselho de Estado.

Embora não exista uma contradição de natureza institucional em relação ao sistema de jurisdição dual, a história brasileira indica que apenas com a instituição da jurisdição una, já no período republicano, é que foi possível iniciar, efetivamente, o desenvolvimento das condições para o controle da Administração Pública e a proteção dos interesses e direitos subjetivos dos administrados.

Referências

BACELLAR FILHO, Romeu Felipe. Breves reflexões sobre a jurisdição administrativa: uma perspectiva de direito comparado. *R. Dir. Adm.*, Rio de Janeiro, 211: 65-77, jan./mar. 1998. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/rda/article/viewFile/47127/45703>>. Acesso em 26 mar. 2020.

BRAGA, Pedro. *Ética, Direito e Administração Pública*. 2. ed. Brasília: Senado Federal, 2007.

BONAVIDES, Paulo. A evolução constitucional do Brasil. *Estudos avançados* [online]. 2000, vol. 14, n. 40, pp. 155-176. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1590/S0103-40142000000300016>>. Acesso em 26 mar. 2020.

_____; ANDRADE, Paes de. *História constitucional do Brasil*. 8. ed. Brasília: OAB Editora, 2006.

CASSAGNE, Juan Carlos; PÉREZ, Jesús González. *La justicia administrativa em iberoamérica*. 1. ed. Buenos Aires: Lexis Nexis Argentina, 2005.

CHAVES, Luciano Athayde. O Poder Judiciário brasileiro na colônia e no império: (des)centralização, independência e autonomia. *Revista da AJURIS* – Porto Alegre, v. 44, n. 143, Dezembro, 2017. Disponível em: <<http://ajuris.kinghost.net/OJS2/index.php/REVAJURIS/article/view/816>>. Acesso em 26 mar. 2020.

MARCOS, Rui de Figueiredo; MATHIAS, Carlos Fernando; NORONHA, Ibsen. *História do direito brasileiro*. Rio de Janeiro: Forense, 2014.

MARTINS, Maria Fernanda Vieira. A velha arte de governar: o Conselho de Estado no Brasil Imperial. *TOPOI*, v. 7, n. 12, jan.-jun. 2006, pp. 178-221. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/topoi/v7n12/2237-101X-topoi-7-12-00178.pdf>>. Acesso em 26 mar. 2020.

PERLINGEIRO, Ricardo. Desafios contemporâneos da justiça administrativa na América Latina. *Revista de Investigações Constitucionais*, vol. 4, n. 1, p. 167-205,

jan./abr. 2017. Disponível em: <<https://ssrn.com/abstract=2919991>>. Acesso em 26 mar. 2020.

_____ ; SOMMERMANN, Karl-Peter. *Euro-American Model Code of Administrative Jurisdiction: English, French, German, Italian, Portuguese and Spanish Versions*. Niterói: Editora da UFF, 2014. Disponível em: <<https://ssrn.com/abstract=2441582>>. Acesso em 26 mar. 2020.

_____ ; BLANKE, Hermann-Josef; SOMMERMANN, Karl-Peter. *Código de jurisdição administrativa (o modelo alemão) Verwaltungsgerichtsordnung (VwGO)*. Rio de Janeiro: Renovar, 2009.

ROSÁRIO, Adalgisa Maria Vieira. A Constituinte de 1823 e a Constituição de 1824. *Correio Braziliense*, Brasília, nº 8560, p. 2, 13/09/ de 1986. Disponível em: <http://www2.senado.leg.br/bdsf/bitstream/handle/id/117546/1986_SETEMBRO_032a.pdf?sequence=3>. Acesso em 26 mar. 2020.

SOARES, José de Ribamar Barreiros. Evolução do controle da atividade administrativa pelos Tribunais. *Revista de informação legislativa*, v. 46, n. 184, p. 93-103, out./dez. 2009, 10/2009. Disponível em: <<https://www2.senado.leg.br/bdsf/bitstream/handle/id/194950/000881708.pdf?sequence=3>>. Acesso em 26 mar. 2020.

VELLOSO, Carlos Mário da Silva. Do Poder Judiciário: organização e competência. *R. Dir. Adm.*, Rio de Janeiro, 200: 1-19, abr./jun. 1995. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/rda/article/view/46524/46566>>. Acesso em 26 mar. 2020.

Submetido em 27 de março de 2020
Aceito em 26 de junho de 2020.

RESENHAS

ZAPPA, Regina; SOTO, Ernesto. 1968: *Eles só queriam mudar o mundo*. 2. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2018. 320 p.

1968: ELES SÓ QUERIAM MUDAR O MUNDO

Lucas da Silva LUIZ*

Em um mundo onde movimentos sociais ainda engatinham precariamente, posto que são sufocados por regimes autoritários, exclusão das minorias e opressão exercida pela classe dominante, os jornalistas Regina Zappa e Ernesto Soto, em sua obra “1968: Eles só queriam mudar o mundo”, discorrem sobre os elementos artísticos, culturais e sociais que marcaram o referido ano no Brasil e no mundo. Buscando resgatar experiências e relatos no período, os autores ressaltam memórias e fatos que influenciaram os desencadeamentos dos movimentos sociais no final da década de ‘60 e a busca pela liberdade coletiva.

Dividido em 12 capítulos nomeados seguidamente conforme os meses do ano, o livro busca, através de uma série de imagens, depoimentos, composições artísticas e relatos de pessoas que estiveram presentes em 1968, discutir as consequências (in)diretas de vários acontecimentos históricos, como a Guerra do Vietnã, os Panteras Negras, os desdobramentos dos AI-5 no Brasil, as agitações na França e as mortes de Martin Luther King e John Kennedy, problematizando, assim, tais eventos e recuperando as lutas travadas a partir das insatisfações populares, desrezos e preconceitos.

1968 foi um ano repleto de lutas coletivas, um campo de disputas, conquistas e, ao mesmo tempo, retrocessos na política. É conhecido pela Organização das Nações Unidas (ONU) como o “Ano Internacional dos Direitos Humanos”, dada a sua expressão de lutas e conquistas. É um ano decisivo para os jovens, sobretudo aos das esquerdas, os quais se manifestaram através de passeatas, encontros hippies, teatros, filmes, músicas e outros encontros para protestarem contra os abusos cometidos pelos governos e reivindicarem a paz mundial, exigindo reformas de base. Entretanto, não foram somente os estudantes que apareceram como personagens principais, mas também o movimento

* Mestre em História - Programa de Pós-Graduação em História - Universidade Federal de Uberlândia - UFU. Uberlândia, MG - Brasil. Bolsista CAPES. E-mail: lucao.ufu@gmail.com.

negro, o movimento feminista e os ecologistas defenderam os valores da igualdade de direitos.

No primeiro capítulo, “Janeiro: Prenúncios de primavera, conflitos antigos e corações novos”, os autores destacam os fatores que desencadearam os choques políticos e os movimentos sociais que começaram a surgir no final da década de ‘60, entre eles a influência da música no cenário internacional, o movimento hippie em Nova York, os protestos contra a Guerra do Vietnã e as poesias que se difundiram como lutas ideológicas. Destaca-se na moda desse período as roupas geométricas lançadas pelo estilista Pierre Cardin e as minissaias confeccionadas por Mary Quant. Na área da saúde, o cirurgião Christiaan Barnard e sua equipe na África do Sul realizaram com sucesso o segundo transplante de coração do mundo. Porém, as notícias e os desdobramentos históricos nem sempre são felizes, há também os desfortúnios da humanidade provocados pelo jogo macropolítico e por ambições individuais, como a troca de tiros na fronteira entre Israel e Jordânia, o envio de tropas americanas ao Vietnã e as ditaduras que eclodiram em vários lugares, como na Grécia e na América Latina, inclusive no Brasil. A contracultura, movimento artístico-cultural que produziu inúmeras críticas aos governos e autoridades da época, se espalhou velozmente pelo mundo, marcada pelo seu caráter denunciador dos problemas socioeconômicos, ao mesmo tempo em que fomentava o questionamento da situação política. No Brasil tivemos o Cinema Novo, o Teatro de Arena, a peça Roda Viva e o Movimento Tropicalista de Caetano Veloso, Gilberto Gil, Tom Zé, Jards Macalé, Gal Costa, Hélio Oiticica, Torquato Neto, Os Mutantes, dentre outros.

No segundo capítulo, “Fevereiro: Avanços e recuos no Vietnã”, Zappa e Soto (2018) preocupam-se em estabelecer as causas e efeitos da guerra no continente asiático e enfatizar os movimentos de protestos ao redor do mundo. Vale destacar os chamados Comitês Vietnã, grupos franceses que fizeram manifestação de oposição aos americanos no território asiático, e em Berlim, estudantes liderados por Rudi Dutschke, principal líder estudantil alemão, saíram às ruas para protestar contra a guerra.

A Guerra do Vietnã foi um conflito que ocorreu durante as décadas de ‘60 e ‘70 no contexto da Guerra Fria tendo por influência os Estados Unidos da América (EUA) e a antiga União das Repúblicas Socialistas Soviéticas (URSS). Até a Segunda Guerra Mundial, o Vietnã era colônia francesa e, após a Guerra, o país iniciou seu processo de independência. Em 1954, o principal líder da resistência vietnamita, Ho Chi Minh, propôs ao país a consolidação de um Vietnã Socialista. Logo depois, no mesmo ano, ocorreu a

Conferência de Genebra, que dividiu o Vietnã em duas áreas, respectivamente influenciadas pela URSS e pelos EUA, o Vietnã do Norte e o Vietnã do Sul, porém, dois anos passados, houve um plebiscito em que a população deveria votar para a unificação do país, adotando um dos sistemas. A possibilidade de uma vitória do Norte colocaria em risco a hegemonia e, conseqüentemente, os interesses dos americanos, razão pela qual eles investiram massivamente em armas e soldados para o conflito contra o Norte, que acabou avançando com suas tropas em direção à capital do Sul, Saigon, e impediu a conquista dos americanos. O resultado da Guerra foi assombroso, mais de 60 mil soldados mortos e milhares de feridos. Esse quadro repercutiu em todo mundo, levando os movimentos estudantis e a opinião pública americana a se organizarem contra a Guerra.

Já nos Estados Unidos, um forte movimento começa a se consolidar: a luta dos negros pelos direitos civis, principalmente após 1955, com Rosa Parks. Os autores elencam uma cena marcante, o “pódio da discórdia”. Em 1968, pela primeira vez na história, um país da América Latina sediava uma Olimpíada, na Cidade do México. Os XIX Jogos Olímpicos marcaram mais do que simplesmente o interesse dos argentinos, americanos e franceses de sediarem o evento, mas também a presença da Alemanha Ocidental e da Alemanha Oriental e o gesto histórico dos atletas Tommie Smith e John Carlos. O ato repercutiu em todo o mundo, sendo símbolo da luta dos negros contra o racismo e os abusos cometidos pelo Estado opressor. Como ressaltam os jornalistas, o gesto de Smith e Carlos é uma resposta contra as insatisfações dos negros e, principalmente, um protesto contra o regime de segregação racial americana.

No quarto capítulo, “Abril: Cavalos e espadas contra padres”, Zappa e Soto destacam a ação dos militares para inibir os protestos que tomaram conta do Brasil. Foi celebrada, na Igreja da Candelária, no Centro do Rio, a missa de sétimo dia do estudante Edson Luís. No final da missa houve conflito entre militares e os fiéis que estavam saindo, episódio que revoltou a população. Na Alemanha, o dirigente da Liga de Estudantes Socialistas, Rudi Dutschke, foi baleado com três tiros na cabeça por um militante de extrema direita, Josef Bachman. Já na França, o líder estudantil Daniel Cohn-Bendit foi preso. Percebe-se que os estudantes brasileiros, alemães e franceses estavam diretamente ligados às novas propostas e ideias de revolução como mecanismo de luta e sentiram-se no direito de protestar. A juventude foi o principal motor da esquerda nesse momento, embora não tenham sido os únicos a lutarem e a ir para as ruas, mas também, por exemplo, o movimento operário, o movimento feminista, entre outros. De forma geral, todos lutavam pela liberdade, pelo fim dos abusos cometidos pelo estado opressor e por

garantias de liberdade, mas o que os diferenciava eram suas especificidades, como no caso do movimento negro, que lutava por garantias de liberdade e acesso à política, ou do movimento feminismo, que reivindicava participação na política, e, ainda, dos ecologistas, pela sustentabilidade e não agressão à natureza.

A situação nos Estados Unidos não foi diferente, os estudantes também foram marcantes na cena. Frases de protesto contra o regime de segregação racial começaram a surgir, como “só o povo organizado derruba a ditadura”, “Liberdade Já”, “Poder Negro”, “Igualdade Racial”, etc. Zappa e Soto (2018) dizem que:

A luta pelos direitos civis nos Estados Unidos continha um potencial tão explosivo que não apenas apavorava a conservadora classe média americana, mas também a ala progressista. Uma nova geração de jovens militantes negros tinha entrado em cena, colocando em xeque as propostas e valores defendidos por organizações tradicionais, como a veterana Southern Christian Leadership Conference (SCLC), fundada e dirigida pelo pastor Martin Luther King, prêmio Nobel da Paz, o mais respeitado e famoso militante negro dos Estados Unidos. Luther King e toda a geração que iniciou o movimento pelos direitos civis cultuavam a não violência como inspiração e método de luta. Mahatma Gandhi e sua campanha contra o colonialismo inglês na Índia eram os exemplos a serem obrigatoriamente seguidos (p. 95).

Sem dúvidas, Martin Luther King foi o grande símbolo da luta e resistência dos negros nos Estados Unidos. Precursor da luta não armada e do protesto pacífico, Luther King marca sua campanha pelo amor ao próximo, inclusive recebendo em 1964 o Prêmio Nobel de Paz pelo combate às desigualdades raciais pela não violência. O pastor protestante se tornou conhecido pelo seu grande discurso “I have a dream” (Eu tenho um sonho), o sonho de liberdade, o qual foi gravemente interrompido no dia 4 de abril de 1968, em que foi assassinato com um tiro de fuzil em Memphis, Tennessee. As mobilizações causadas pela morte de Luther King repercutiram não só nos EUA, mas no mundo todo. O líder do movimento negro morreu, mas os protestos e as mobilizações continuaram.

No Brasil, no primeiro dia de maio, Dia Internacional do Trabalho, uma multidão de dez mil pessoas, entre estudantes, operários, artistas e intelectuais, partiu para a praça da Sé em manifestação, inicialmente pacífica, que começou abrindo espaços para as reivindicações dos operários, representados por José Ibrahin, então presidente do Sindicato dos Metalúrgicos. Já no Distrito Federal, estudantes da Universidade de Brasília (UnB) foram surpreendidos com a invasão dos policiais militares e conduzidos para a quadra de basquete do campus. Foram encontrados nos alojamentos garrafas, substâncias

químicas para confecção de explosivos e um coquetel molotov. As paredes da universidade foram pichadas com as palavras de ordem: “Fora o acordo MEC-Usaid”, “Fora a comissão policial”, “Aliança entre os operários e os estudantes”, “Povo no poder”, “Abaixo a burguesia”, “Fora o reitor”.

Outro protesto estudantil, dessa vez na França, foi marcado por revoltas e reivindicações dos alunos. Dentre as pautas do grupo, destacam-se as campanhas contra o Plano Fouchet, o qual visava reformular o ensino superior e o ingresso de estudantes de baixa renda nas universidades, além de protestos contra o mundo pós-guerra e as ocupações imperialistas. Segundo os autores, o protesto começou em 22 de março de ‘68, em Nanterre, liderado pelo estudante Daniel Cohn-Bendit em virtude da prisão de membros do Comitê contra a Guerra do Vietnã. Alguns dias depois, os protestos ocorreram simultaneamente em Paris e Nanterre, com conflito de estudantes e policiais.

O movimento estudantil acabou influenciando os operários franceses, que protestavam através de passeatas, greves, manifestos em rádios e televisões contra a brutalidade da repressão dos militares. Muros foram pichados com “quanto mais faço amor, mais quero fazer revolução; quanto mais faço revolução, mais quero fazer amor” e “é proibido proibir”. As greves, inclusive, chegaram a atingir a montadora de carros Renault e companhias de energia elétrica, industrial e petroquímica. Os jovens franceses foram influenciados por inúmeros intelectuais, como Wilhelm Reich, Max Horkheimer, Theodor W. Adorno e Herbert Marcuse, trazendo para a França leituras contra a opressão do Estado e os poderes abusivos dos militares, e a favor do fim da Guerra do Vietnã e de movimentos de cunho pacífico.

A morte do jovem estudante brasileiro Edson Luís no restaurante Calabouço, no Rio de Janeiro, marca os primeiros sinais de protestos e manifestações no Brasil. Aconteceu no dia 26 de junho a Passeata dos Cem Mil, protesto contra a Ditadura Militar. O principal líder do movimento estudantil brasileiro de ‘68, Vladimir Palmeira, reivindicava juntamente com grande parte da população brasileira a liberdade de expressão, liberdade sexual e uma revolução dos padrões familiares, além de melhorias no quadro da educação e protestos contra os abusos exercidos pelo Estado e pelos militares. Assim como o alemão Daniel Cohn-Bendit, Vladimir Palmeira também mobilizou os estudantes, conscientizando-os, permitindo uma reflexão crítica da sociedade e possibilitando a leitura contra o sistema capitalista, repressivo e opressivo.

No oitavo capítulo, “Agosto: Mês do desgosto”, os autores recuperam as manifestações ocorridas no referido mês no Brasil, entre elas as dos operários em greve

em Osasco, protestos contra a prisão do líder estudantil Vladimir Palmeira, a nova invasão da Polícia Militar à Universidade de Brasília e os ataques ao Teatro Opinião no Rio de Janeiro. 1968 é um ano de tensão política e física por conta do Ato Institucional Número Cinco (AI-5), o qual sufocou as liberdades individuais e coletivas, suspendendo quaisquer garantias constitucionais e direito de expressão. Foi uma resposta imediata ao discurso do deputado Márcio Moreira Alves, o Marcito.

Já no último capítulo, “Dezembro: Nuvens cinzentas no horizonte”, Zappa e Soto pontuam sobre as corridas armamentistas e espaciais que marcaram aquele ano. Estados Unidos e União Soviética disputaram uma corrida em busca de armamentos e pela conquista da Lua, um novo espaço a ser descoberto. Na véspera do Natal, a agência americana NASA lançou a nave Apolo 8 e as primeiras fotos da Lua chegaram ao noticiário, inspirando poetas e músicos. Por fim, os autores apontam como a Igreja Católica, através da Teologia da Libertação (TL), movimento de releitura marxista, inspirou os fiéis e contribuiu para as lutas políticas e sociais. Entre as principais críticas trazidas pela TL, encontram-se denúncias contra o latifúndio, o capitalismo e as opressões patriarcais. Inspirada por Frei Betto e Leonardo Boff, a TL se posiciona contra as injustiças sociais, inaugurando as chamadas Comunidades Eclesiais de Base (CEBs).

O livro “1968: Eles só queriam mudar o mundo” contribui como um levantamento de ações e eventos ocorridos na década de '60, a saber, as experiências, mobilizações, lutas e protestos no Brasil e ao redor do mundo por um mundo mais democrático e justo. Os jornalistas Regina Zappa e Ernesto Soto, através de imagens, reportagens e textos, recuperam as resistências e as batalhas travadas contra o regime militar, o Estado e a opressão, procurando analisar as causas e os efeitos provocados por esses eventos. Desse modo, a partir de uma cronologia dos fatos, apontam como o ano de 1968 inaugurou no campo da resistência e da luta uma nova forma de se expressar a coletividade, trazendo a valorização da democracia e da consciência pública cidadã. O livro permite entender os principais movimentos articulados no final da década de '60 como resposta às insatisfações políticas do período e auxilia na discussão do presente momento, em que os valores conservadores e as políticas opressoras se mantêm dominantes, isto é, em que os poderes exercidos pelos governantes sufocam as opiniões públicas e oprimem a liberdade.

Submetido em 22 dezembro de 2019

Aceito em 19 de junho de 2020.

ROSA, Júlio César da. *Sociabilidades e territorialidade: A construção de sociedades de afrodescendentes no sul de Santa Catarina (1903/1950)*. Curitiba: CRV, 2019.

MEMÓRIAS DA DIÁSPORA AFRICANA NO SUL DE SANTA CATARINA

Ana Júlia PACHECO*

O passado de Santa Catarina, cunhado nos discursos oficiais e acadêmicos do século XX, foi atrelado a uma memória, pautada, exclusivamente no imigrante europeu. Memórias formuladas e manuseadas, através de coordenadas ideológicas hegemônicas da sociedade moderna ao longo do tempo, fixaram a imagem de uma Santa Catarina branca e civilizada, incipiente ou quase inexistente da presença outros sujeitos, experiências e culturas que enfrentavam o cotidiano das cidades e das zonas rurais, marcadamente por diversos modos de vida.

Ocorre que, apesar dos territórios da região sul do Brasil e em vários países da América, receberem um contingente significativo de africanos, suas memórias e dinâmicas sociais angariadas no mundo diaspórico, não foram levadas em conta nas narrativas das fundações e desenvolvimento de cidades catarinense, relegando-as uma invisibilidade histórica.

A presença africana, entretanto, vem sendo protagonista nas últimas quatro décadas, dos estudos realizados por historiadoras e historiadores, num esforço de renovação das práticas historiográficas catarinenses, em diálogo com vertentes da História Social. Sua profunda dimensão, configurada num cotidiano de relações verticais e horizontais, desde ambientes de cativo a que foram submetidas, até as novas reorganizações e relações de solidariedade cunhadas na sociedade do pós-abolição, onde, incorporando elementos em contato com outros códigos culturais, deram novos significados socioculturais a sua situação em diáspora, revelando sujeitos partícipes e atuantes na sociedade e cultura de Santa Catarina.

A obra aqui resenhada, é fruto deste movimento historiográfico. Para além da denúncia da invisibilidade da presença de africanos e seus descendentes no passado

* Doutoranda em História - Programa de Pós-graduação em História - Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS. Porto Alegre, RS - Brasil. Bolsista CAPES. E-mail: anajulia.hp@gmail.com.

catarinense, *Sociabilidades e territorialidade: A construção de sociedades de afrodescendentes no sul de Santa Catarina (1903/1950)* de Júlio César da Rosa reúne aspectos instigantes da pluralidade de práticas culturais dos afrodescendentes da cidade de Laguna, apresentando parte de uma multiplicidade de experiências e vivências afros em Santa Catarina.

Longínqua de interpretações homogeneizantes e racializadas seculares sobre as populações de origem africana, o pesquisador nos provoca a repensar conceitos, temas, metodologias, estratégias e olhares ao narrar como estes sujeitos históricos interpretavam e viam o mundo nessa nova forma de viver sob o prestígio da liberdade num Brasil pós-abolição. O emaranhado de análises e reflexões é resultante de constantes revisões e leituras adquiridas durante sua inserção e trajetória intelectual.

Júlio César da Rosa, é historiador e professor efetivo na rede estadual de Santa Catarina e municipal de Criciúma. Atualmente vem desenvolvendo seu estudo de doutorando pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos (UNISINOS) nas temáticas de história e associativismo negro em Laguna.

A obra é referente ao seu estudo de mestrado realizado na Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC) amparado pelo Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros (NEAB/UDESC) onde atuou como pesquisador associado no projeto de pesquisa "Experiências das populações de origem africana em Santa Catarina no pós-abolição". Ela também resulta, de anseios e pretensões construídos durante sua graduação efetuada na Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC). Neste estudo, o pesquisador buscou compreender duas sociedades recreativas fundadas no início do séc. XX por afrodescendentes na cidade de Laguna, localizada no sul Santa Catarina: a Sociedade Recreativa União Operária criada em 9 de fevereiro de 1903 e o Clube Literário Cruz e Sousa de 29 de junho de 1906.

Mergulhado no contexto do pós-abolição e dotado de todas as suas tramas históricas, seu objetivo é apreender aspectos das experiências de afrodescendentes, em especial, nos espaços de sociabilidade destes dois clubes, fundados por pessoas de origem africana, numa cidade localizada na região sul de Santa Catarina. O autor, busca construir uma interpretação possível do passado de como os afrodescendentes se organizavam, se percebiam como cidadãos e quais eram suas aspirações e expectativas enquanto sujeitos sociais. O estudo, finalizado em 2011, resultou na obra recém-publicada e lançada em 2019, composta por três capítulos.

Na introdução, o leitor terá acesso à apresentação do tema central desenvolvido no estudo: associativismo negro no pós-abolição. A pergunta chave que motivou o trabalho do historiador e, ao mesmo tempo formula seu problema de pesquisa, é: “porque a existência de clubes negros na mesma cidade?” Na busca para formular possíveis respostas e interpretações, o pesquisador despiu-se de sua visão racalista a partir do contato com uma bibliografia que o permitiu construir um outro olhar diante das múltiplas vivências e experiências desses sujeitos do passado. A escolha da categoria “afrodescendente” em substituição do termo “negro” foi adotada para afastar-se de pressupostos teóricos essencializantes como a expressão “identidade negra”, já que ela permite referir-se a totalidade de africanos e seus descendentes sem a pretensão de uma identidade étnica e uniformidade cultural, enfatizando, ao contrário da negritude, uma pluralidade da diáspora africana no tempo e no espaço.

Promovendo uma discussão bibliográfica, o autor expõe os teóricos e as categorias que configuram a metodologia adotada para análise de suas fontes. Corroboram com sua interpretação os estudos de Paulino de Jesus Francisco Cardoso e Maria Odila Silva Dias acerca do conceito de “quotidiano”; E. P. Thompson e sua noção de “experiência”; Michel de Certeau com as ideias de “espaço praticado”, “espaços” e “lugares”; Jacques Le Goff, Michael Pollak, Eclea Bosi e Beatriz Sarlo para dialogar com os usos e funções dos registros orais e da memória como fonte histórica¹.

Para promover o estudo do passado da cidade de Laguna, Júlio César da Rosa debruçou-se sobre os seguintes documentos, que possibilitaram interpretar e registrar o cotidiano dos clubes e daqueles que fizeram parte das sociedades recreativas pesquisadas: o jornal O ALBOR de 1903 a 1950, encontrado no acervo do Arquivo Municipal Casa Candemil; entrevistas transcritas dos netos, bisnetos, sócios, membros da atual diretoria do clube União Operária que compõe as fontes orais; documentos iconográficos da cidade de Laguna, do século XX, do acervo particular de Antônio Carlos Marega; fontes iconográficas do IPHAN do mesmo período, atas de registro de fundação dos clubes, localizadas no Cartório de Registro Civil de Laguna e atas de reuniões dos anos de 1903 a 1950 pertencentes à Sociedade Recreativa União Operária.

Intitulado “Sociedades Recreativas e Afrodescendentes: espaços praticados no pós-abolição” o capítulo primeiro, contém um diálogo com algumas das primeiras bibliografias que trataram dessa temática. O autor realiza uma análise das hipóteses que os autores/as antes dele construíram para identificar esses “territórios”, como conduziram a pesquisa e a metodologia selecionada para a investigação, buscando apontar os limites

e os avanços que essas pesquisas possibilitaram, para compreender as relações raciais em nosso país em âmbito nacional, regional e local. Neste capítulo, Rosa ainda narra a trajetória e as motivações da escolha do objeto de estudo, destacando sua relevância para a historiografia.

No capítulo segundo “Negros em Laguna”, o autor aborda a cidade na primeira metade do século XX, seus espaços, sua economia, e a composição da sua população. Sob o objetivo de contribuir para dar visibilidade à presença das populações de origem africana na cidade de Laguna, a análise é conduzida com base na discussão com a historiografia catarinense, bem como, por meio do uso de dados de censos populacionais dos anos de 1900 a 1950. O pesquisador também utiliza como fonte, mapas do perímetro urbano e imagens da cidade desse mesmo período, com o objetivo de, ademais de situar sua configuração geográfica, identificar em que espaços as populações de origem africana estavam inseridas.

No capítulo terceiro e final, intitulado “Mulatos e Pretos em Laguna: Identidades e Identificações em Sociedades Recreativas de Afrodescendentes no Sul Catarinense” o historiador analisa a trajetória do Clube Sociedade Recreativa União Operária e do Clube Literário Cruz e Sousa desde suas fundações, no período que compreende a primeira metade do século XX (1903 a 1950). Nele, o autor procura responder as seguintes indagações: Porque estas associações foram fundadas? Como era sua organização? Quem eram seus frequentadores? E como se relacionavam com os outros clubes da cidade de Laguna? Para isso, são utilizadas como documentos as entrevistas, os Livros Atas, os Estatutos, jornais e imagens.

O cruzamento do conjunto dessas fontes, permitiu Rosa identificar como esses clubes eram organizados e qual a imagem que possuíam de si mesmo e como eram percebidos pela sociedade lagunense. O leitor também encontra neste capítulo, uma profícua discussão acerca das tensões entre mulatos e pretos, sujeitos com uma mesma ascendência africana, onde o autor procura compreender os sentidos dessas formas de identificação.

Esse debate, é posto em diálogo com a temática das múltiplas identidades e identificações propostas pelos teóricos Stuart Hall e Michel Maffesoli, bem como com o conceito de “raça” trabalhado por estudiosos como Kwame Anthony Appiah, Stuart Hall, Antônio Sérgio Alfredo Guimarães². “As tensões geradas entre esses indivíduos nos permitirão abordar o mote de nosso trabalho que é a desnaturalização da ideia de “raça”,

permitindo-nos dessa forma, perceber que afrodescendente e negro não são sinônimos muito menos termos isentos” (ROSA, 2019 p.34)

O estudo efetivado pelo historiador, nos apresenta uma interpretação possível e digna acerca da dinâmica desses espaços de sociabilidade e seus sócios. Considerada pelos estudiosos anteriores apenas como espaços beneficentes e culturais por alguns estudiosos, Júlio César da Rosa reconhece-os igualmente como espaços de lazer, onde o lúdico muitas vezes teve espaço privilegiado, mas única e exclusivamente sociedades dançantes. Para o autor, esses territórios foram locais de intervenção de uma parcela das populações de origem africana que, uma vez inseridas nesses ambientes, tinham a possibilidade de estudar, se profissionalizar, estabelecer laços de solidariedade, relações de compadrio, sempre respeitando as convenções sociais e os rígidos códigos de conduta.

Discordando das interpretações anteriores sobre agremiações como um local de construção de identidade negra, o autor caminha na perspectiva de perceber esses sujeitos na sua pluralidade. Para ele, a insistência em atribuir aos afrodescendentes uma identidade negra, acaba por reforçar a noção de “raça”, fortalecendo os essencialismos e alocando-as como um grupo homogêneo simplesmente por partilharem certos traços físicos comum “É uma interpretação frágil, que não explica as múltiplas vivências e experiências dessas populações.” (ROSA, 2011, pg128). Por outro lado, ao discutir os termos pretos e mulatos, o autor considera que carregaram diferentes sentidos e significados em contextos históricos distintos, revelando uma ambígua e complexa classificação racial no Brasil.

Segundo ele, os clubes não estavam isentos de conflitos, contradições e uniões, eram espaços autônomos, onde seus frequentadores, homens e mulheres, procuraram viver e se relacionar de acordo com seus interesses. Esses locais, conclui ele, foram de grande importância para as populações de origem africana dessas regiões, pois foram nesses espaços que os mesmos construíram sua autoestima, formaram famílias, ascenderam socialmente, lutaram por cidadania, visibilidade e respeitabilidade.

A pesquisa articulou produções historiográficas e preocupações relacionadas a temática do tempo presente, bem como um debate em torno da memória em uma perspectiva contemporânea, relacionado principalmente em salvaguardar o patrimônio material e imaterial das populações de origem africana no Brasil, em especial em Santa Catarina.

A obra representa, uma contribuição significativa a memória das ações dos afrodescendentes a partir de suas experiências sociais e culturais específicas, lidos e tratados com dignidade histórica. A leitura do trabalho do professor e historiador Júlio

César da Rosa é fundamental, não somente aos pares de profissão, mas igualmente, aos catarinenses ludibriados e fiéis ao mito do “pedacinho da Europa” nos trópicos. Indico-a a todos e todas que estejam dispostos a conhecer uma Santa Catarina lar de sujeitos diaspóricos, de circulação de homens e mulheres comuns, e produtora de tensões, disputas e sonhos.

¹ Referências completas citadas: CARDOSO, Paulino de Jesus Francisco. *Negros em Desterro: as experiências das populações de Desterro na segunda metade o século XIX*. Tese de Doutorado, PUC/SP, 2004; DIAS, Maria Odila Silva. *Hermenêutica do Quotidiano Na Historiografia Contemporânea*. *Revista Projeto História*, v. 17, 1998, p.226; THOMPSON, E.P. *O termo ausente: experiência*. In.: *A Miséria da Teoria*, 1981; CERTEAU, Michel de. *A invenção do cotidiano: artes de fazer*. 14. ed. Petrópolis: Vozes, 2008; LE GOFF, Jacques. *História e Memória*. 2. ed. Trad. Bernardo Leitão. Campinas/SP: Editora da UNICAMP, 1992, p.426; BOSI, Ecléa. *Memória e sociedade: lembranças de velhos*. 12. Ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2004.p. 19; POLLAK, Michael. *Memória e identidade social*. *Revista Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, vol.5, n. 10, 1992, p. 200-212; SARLO, Beatriz. *Tempo passado: cultura da memória e guinada subjetiva*. São Paulo: Companhia das Letras, 2007, p. 51.

²² Referências completas citadas: STUART, Hall. *Dá diáspora. Identidades e mediações culturais*. Ed. Humanitas. 2003; MAFFESOLI, Michel. *A transfiguração do político: a tribalização do mundo pós-moderno*. 3. ed. Porto Alegre: Sulina, 2005; APPIAH, Kwame Anthony. *Na casa de meu pai: a África na filosofia da cultura*. Rio de Janeiro: Contraponto. 1997; GUIMARAES, Antônio Sérgio Alfredo. *Classes, raças e democracia*. São Paulo: Fundação de Apoio à Universidade de São Paulo, Ed.34, 2002.

Submetido em 20 de janeiro de 2020

Aceito em 03 de junho de 2020.