

## **Madureira e Pelourinho: consumo e representação de comidas típicas em festas populares<sup>1</sup>**

### **Madureira and Pelourinho: consumption and representation of ethnic foods at festivals**

João Luis de Araújo Maia<sup>2</sup>

Adelaide Rocha de la Torre Chao<sup>3</sup>

**Resumo** *Mediados pela comida, música, ritos culturais e religiosos, este artigo propõe uma reflexão acerca das representações, a partir dos usos e do consumo das manifestações da cultura popular brasileira. A Feira das Yabás, realizada em Madureira, subúrbio do Rio de Janeiro, e a Festa de Santa Bárbara, que ocorre todos os anos no Pelourinho, tradicional bairro do centro histórico de Salvador, são os objetos desta análise. Para evidenciar os conceitos que norteiam a comunicação e o consumo através de espaços de celebração, utilizamos como metodologia a observação participante através de relatos de experiência.*

**Palavras-chave:** *Comunicação; Consumo; Memória; Comida; Festas populares*

**Abstract** *Mediated by the food, music, cultural and religious rites, this article proposes a reflection on the representations from the use and consumption of the manifestations of Brazilian popular culture. The Yabás fair held in Madureira, a suburb of Rio de Janeiro and the feast of St. Barbara that occurs every year in the Pelourinho, heart of Salvador's historical center are the objects of this analysis. To highlight the concepts that guide the communication and consumption through*

<sup>1</sup> Versão inicial deste artigo foi apresentada no Grupo de Trabalho Comunicação, Consumo, Memória: cenas culturais e midiáticas do 4º Congresso Internacional de Comunicação e Consumo, realizado em 2014 na ESPM-SP.

<sup>2</sup> Universidade do Estado do Rio de Janeiro – UERJ, Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

E-mail: joaomaia.jm@gmail.com

<sup>3</sup> Universidade do Estado do Rio de Janeiro –UERJ, Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

E-mail: adelaide.chao@gmail.com

*spaces of celebration, we use as participant observation methodology through reports from experience.*

**Keywords:** *Communication; Consumption; Memory; Food; Popular festivities*

## Introdução

Celebrar. Dançar, comer, conversar, exaltar a religiosidade, deixar-se conhecer, compartilhar. Estes são alguns dos propósitos de festas populares, tão comuns nas cidades brasileiras.

Entre os meses de novembro e dezembro de 2013, adentramos o espaço público das ruas de duas festas populares: a Feira das Yabás, no subúrbio carioca, e a Festa de Santa Bárbara, no centro histórico de Salvador. A história cultural destes bairros apresenta semelhanças desde o processo de formação, transformações ocorridas por políticas de urbanização, até a ressignificação enquanto espaços de efervescência, salientando novos usos dos costumes, memória e tradição. A rua, ainda que seja um espaço público, transforma-se em área reservada à comemoração, restrita àqueles que sentem-se à vontade para compartilhar as socialidades das festas. A comparação entre as duas festas não se faz necessária aqui, nosso objetivo é o de compreender os “espaços de celebração” (MAFFESOLI, 1998) das ruas da cidade.

Através de pesquisa bibliográfica, fizemos uma releitura sobre história cultural, considerando os aspectos sociológicos e comunicacionais das festas com suas comidas típicas, com variadas formas de consumo e marcamos a forte memória de tempos passados que é compartilhada nas ruas.

A observação participante, usada como metodologia de pesquisa de campo, nos possibilitou, “experenciar” o vitalismo das festas, degustando as comidas típicas, caminhando pelas ruas para compreender os espaços de celebração. Revelamos através da história miúda, em fragmentos, os “casos” contados pelos participantes (atores sociais), o cotidiano do lugar, os relatos de memória e de experiência utilizando a técnica de entrevistas narrativas, a fim de proporcionar relatos mais detalhados.

Desprovido da intenção de comparar os eventos, ressaltamos, que o artigo evidencia os usos e o consumo de comidas típicas de festas de rua como elemento de vinculação e mediação da cultura brasileira.

## Madureira: espaço de memória e celebração

No Rio de Janeiro, a chegada do trem e a expansão da malha ferroviária urbana fez surgir bairros cariocas como Madureira, denominados suburbanos; “sub-urbanos” porque foram criados distante do centro econômico e cultural da *urbe*, com o propósito de retirar a classe operária de baixa renda que ali vivia e que não era condizente às reformas modernistas do então prefeito Pereira Passos, durante a presidência de Rodrigues Alves (1902-1906). Era o público do “Bota Abaixo” – pessoas de pouca instrução e poder econômico, além de cortiços e imóveis antigos que foram retirados de vários bairros centrais da cidade e que não poderiam compartilhar dos espaços de novos prédios públicos e largas avenidas com estilo europeu que estariam por vir (ABREU, 2003). Estas pessoas iniciaram a história cultural da formação do bairro Madureira. Negros, ex-escravos, operários, migrantes (na maioria nordestinos) que trouxeram as referências culturais que se mantêm no bairro, através da música, arte, festas, comércio, expressões populares e cultos religiosos.

O sentido de subúrbio no Rio de Janeiro tem características peculiares. O moderno e o tradicional não são antagônicos, mas se complementam. Uma reurbanização constante, já que, “o subúrbio é o espaço do bem-estar, do desenvolvimento social e da revolução cultural” (SOTO, 2008, p.116).

Uma das características sociais do subúrbio é o *acolhimento* e Madureira não é indiferente nem impessoal a estas socialidades.<sup>4</sup> A análise de Oliveira (2013, p. 20) nos diz que:

Na realidade, já faz muito tempo que o subúrbio passou por Madureira, por exemplo. Hoje, Madureira, assim como os demais bairros ferroviários a que nos referimos, está longe de ser subúrbio, tal como conceituado na literatura acadêmica, isto é, esse lugar mais distante da área central da cidade, de habitat disperso, na franja da malha urbana, sub-urbano ou quase urbano; transição espacial entre o rural e o urbano, de paisagem em permanente transformação e movimento, acompanhando a expansão da cidade e sua urbanização.

<sup>4</sup> “Socialidade” é um termo usado por Michel Maffesoli (1988, p. 198) para “expressar uma empatia comunalizada e coletiva”.

O conceito de subúrbio, se aplicado ao bairro de Madureira, está muito além da relação com o trem, ao caráter pejorativo do termo “suburbano” associado à baixa ou pouca qualidade, falta de cultura ou sofisticação (FERNANDES, 2011).

Já na virada do século XXI, o subúrbio se (re)inventa. Madureira evidencia suas representações como território de consumo, cultura, artes, esportes, música e gastronomia permeando o imaginário e as práticas do cotidiano.

Durante a comemoração de seus 400 anos em 2014, as festividades se espalharam em espaços simbólicos para ressaltar a história e as contribuições socioculturais do bairro. As escolas de samba Império Serrano e Portela realizaram as tradicionais feijoadas com ensaios de bateria, o Parque Madureira ofereceu uma diversidade de *shows* e apresentações culturais, além das atividades esportivas em suas pistas de *skate*, considerada a maior e melhor da cidade, segundo o esportista da categoria Bob Burnquist<sup>5</sup>. Madureira mantém a tradição da dança afro através das apresentações de jongo e capoeira, realizadas pelo Jongo da Serrinha, grupo artístico criado no bairro. Abaixo do viaduto Negrão de Lima, via de circulação diária de trânsito, acontece todos os sábados, há mais de 20 anos, o Baile de Charme<sup>6</sup>, considerado pela população como o mais tradicional do subúrbio carioca.

### **A Feira das Yabás<sup>7</sup>**

O simbolismo e a reverência ao feminismo são muito evidentes em Madureira. As tradições, costumes e história cultural do bairro, conceberam às mulheres da comunidade, respeito e participação massiva nas principais atividades sociais, econômicas e culturais.

<sup>5</sup> Reportagem do jornal *O Dia* disponível em: <http://odia.ig.com.br/noticia/rio/2013-05-24/madureira-festeja-400-anos-no-ritmo-da-modernidade.html>. Acesso em: 12 jul. 2014.

<sup>6</sup> Reportagem do jornal *O Globo* disponível em: <http://rioshow.oglobo.globo.com/noite/festas/baile-de-charme-do-viaduto-de-madureira-7618.aspx>. Acesso em: 5 ago. 2014.

<sup>7</sup> A organização do evento optou, comercialmente, pela grafia do termo “yabá” com “y”. Neste texto, utilizaremos esta grafia nas referências à Feira das Yabás, realizada no Rio de Janeiro.

Os termos *aiabá*, *yabás*, *iabá* e *oiá* referem-se à língua iorubana, dialeto africano; traduzidos, significam “rainha”, “mãe”, “senhora idosa”, “acolhimento”, “aquela que alimenta seus filhos”. O iorubá é um idioma subsaariano, utilizado na África ao sul do Saara. É a língua nativa do povo iorubá e é falado entre outros idiomas na Nigéria, Benin, Togo e Serra Leoa, como também em ritos religiosos afro-brasileiros (onde é chamado *nagô*) e Cuba (onde é chamado *lucumi*)<sup>8</sup>. Nas religiões de origem africana, as *iabás* são orixás femininos, representados por *Iansã*, *Oxum*, *Obá*, *Nanã*, *Yemanjá*, entre outras.<sup>9</sup> A Feira das *Yabás* é um evento que compartilha desta reverência feminina, seja através da exaltação à gastronomia afro-carioca ou das homenagens às matriarcas de Madureira – mulheres tradicionais da comunidade que têm uma estreita relação com compositores, personalidades do samba e das artes do bairro. A decoração das barracas é azul e branca; as *iabás* utilizam avental e lenço na cabeça de cor laranja com a logomarca do evento. Numa tentativa de simbolizar a memória, tradição, religião e a resistência dos negros no Brasil, encontramos algumas delas com indumentária afro-brasileira – batas brancas, torços na cabeça, colares de contas por baixo de seus “uniformes” da festa.

A praça Paulo da Portela, local de realização da Feira das *Yabás*, é um espaço simbólico da região chamada “Grande Madureira”, reafirmada pelos antigos encontros de compositores, personalidades do samba e onde está situada a sede da Velha Guarda da Portela. Percebe-se no povo que ali frequenta a vontade de *estar junto*, de compartilhar o momento de festa e encontros. É o “sentimento de pertença” abordado nas obras de Maffesoli (1988, 1998), que demonstra a emoção pela apropriação do lugar, como se estivessem em suas casas, um lugar de intimidade e descontração.

Desde março de 2012, ao segundo domingo de cada mês, moradores ilustres de Madureira se reúnem na Praça Paulo da Portela para realizar uma feira de gastronomia afro-carioca. São 16 barracas, onde comidas e

<sup>8</sup> Dicionário de iorubá disponível em [http://www.alaketu.com.br/ritos/dicionario\\_ioruba.htm](http://www.alaketu.com.br/ritos/dicionario_ioruba.htm) e <http://ileobaotito.no.comunidades.net/index.php?pagina=1731476904>. Acesso em: 14 jan. 2014.

<sup>9</sup> *Festa de Santa Bárbara* (Cadernos do Ipac, n. 5), p. 19, 42 e 43.

quitutes são organizados pelas matriarcas das famílias mais importantes da região, em um gesto de preservação da cultura e da culinária negra carioca, característicos do subúrbio. A maioria das iabás faz parte da Velha Guarda da Portela e do Império Serrano. Uma das mais famosas iabás é Tia Surica, personalidade portelense que oferece em sua barraca mocotó e aipim com carne seca. Neide Santana serve como prato principal feijoada, além de camarão, angu à baiana e feijão amigo. Os peixes ficam a cargo das barracas de Tia Nira e Jane Carla que preparam também pirão, bolinhos de peixe, sardinha frita e camarão. A mais idosa das iabás, Tia Neném, que completou 88 anos, prepara juntamente com seus familiares rabada com batata, angu e bolinho de abóbora recheado com carne seca. Os jabás com os caldos de ervilha, feijão e mocotó são servidos na barraca da iabá Romana. Ainda tem macarrão com carne seca (oferecido por Tia Edith), a famosa tripa lombeira com bolinhos de bacalhau na barraca de Rosângela Maria, roupa velha e feijoada feitos pela iabá Marlene. Os doces são oferecidos nas barracas de Vera de Jesus, Tia Natércia e Sueli que também prepara vaca atolada, bolo de aipim e carne com aipim.<sup>10</sup>

A Feira das Yabás é um evento que se (res)significa como território de diversidade e pluralidade de símbolos, costumes e tradições. Oferece muito além de pratos típicos da culinária carioca – resgata a memória de sambistas e outras personalidades da história cultural, reverencia a cultura do jongo nas apresentações habituais e favorece o espaço musical para novos e conhecidos artistas. Tudo isso apresentado na “cozinha a céu aberto”<sup>11</sup> do grande quintal de Madureira.

O almoço de domingo é uma refeição que, mesmo por uma representação vigente, propõe a reunião da família em torno de uma mesa, seja dentro ou fora de casa (BARBOSA, 2009). Muitas vezes, é a “isca”, segundo a autora, para o convite a pessoas que estão fora do grupo familiar com o propósito de agregação social – é a refeição de maior exosociabilidade.<sup>12</sup>

<sup>10</sup> Disponível em: <http://www.feiradasyabas.com.br>. Acesso em: 10 jul. 2013.

<sup>11</sup> Disponível em: <http://www.feiradasyabas.com.br>. Acesso em: 29 jul. 2014.

<sup>12</sup> Termo usado pela autora para evidenciar a sociabilidade entre pessoas sem vínculo familiar.

Os almoços familiares fazem parte da história cultural brasileira e são sempre lembrados com experiências emocionais e gustativas. As sociabilidades dos almoços de domingo são marcadas pela informalidade dos assuntos tratados nas conversas, dos planos para o futuro, da rotina da semana que se inicia, dos acontecimentos recentes (BARBOSA, 2009). Tais sociabilidades não implicam em nenhum processo associativo – o contato, a troca e a conversa são descompromissados, sem um objetivo específico, complementa Simmel (2006). O ato de estar ali, falar, ouvir, compartilhando do tempo e do momento vivido é o que importa.

[O] consumo alimentar é uma prática articulada à afetividade e mesmo aos encantamentos inerentes ao funcionamento da vida social. Consumir é “pegar para si”, absorver uma parte do mundo ao qual pertencemos ou queremos pertencer, prática que vai nos socializar e ressocializar, nos tornando íntimos ou presentes de algum modo nele (CARVALHO, 2013 p. 16).

O objetivo social da Feira das Yabás é retratar esses “almoços de domingo” no subúrbio, caracterizado com comida farta e muita música. Reunir familiares, parentes, amigos, amigos de conhecidos e até desconhecidos para compartilhar o prazer de estar junto.

A simbologia das iabás representa a história cultural do Rio de Janeiro, a tradição da culinária de origem africana hibridizada à brasileira e carioca, a resistência do negro desde o surgimento do subúrbio e o próprio significado do termo iabá, como “rainha”, “maternal”, concedendo a estas matriarcas, uma “autoridade” que Certeau (1998) confere ao novo uso destes espaços nas práticas cotidianas: “práticas de espaços urbanos, utilização de ritualizações cotidianas, reempregos e funcionamentos da memória através das “autoridades” que possibilitam (ou permitem) as práticas cotidianas, etc.” (CERTEAU, 1998, p. 42).

Neste cenário, a Feira das Yabás age como um território popular de variadas formas de comunicação e consumo (gastronomia, crenças religiosas, música, dança, vestuário e lazer). Os pratos típicos da culinária afro-carioca, além de roupas e artesanatos, são vendidos em barracas patrocinadas pela iniciativa privada e com o apoio de órgãos públicos.

Mas, quem não pode pagar pela comida e bebida, não deixa de vivenciar o mesmo ambiente e proposta do evento. Muitas famílias levam para a praça seus vasilhames com comida, caixas de isopor com bebidas geladas para consumo próprio. Tudo para viver este “almoço de domingo”, como nos lembra a expressão “familiarização” usada por Maffesoli (1998) para demonstrar a necessidade dos grupos em compartilhar o vivido, *estar-junto-com* parentes e amigos.

### **Experiência nas festas**

Era meio-dia quando chegamos<sup>13</sup> ao final da estrada do Portela, altura do número 391, em direção à praça Paulo da Portela. As barracas das iabás com quitutes, bebidas e refeições já estavam preparadas. O visual era predominantemente azul e branco. As pessoas começavam a chegar, principalmente em grupos. O cardápio variado é sempre preparado pelas próprias iabás e suas ajudantes, mas observamos que muitas pessoas, famílias inteiras, levam o “almoço de casa” para a rua. Muitos traziam consigo caixas de isopor ou baldes de plásticos com bebidas e bastante gelo para consumo próprio. Reúnem mesas e cadeiras e começam a servir-se. Caixas de plástico com churrasco, galetos e até pudim para a sobremesa. Tudo pronto. E logo no início um senhor aparentando ser o mais velho levanta-se e faz uma oração em agradecimento à reunião da família, ali na rua.

O consumo é para todos. Há os que degustam as comidas oferecidas nas barracas das iabás e os que trazem o “almoço” para a feira. Neste mesmo espaço – público com representações privadas – compartilham as sociabilidades do “almoço de domingo”, típico de festas de quintais para vivenciar emoções, ressaltar a tradição da gastronomia afro-carioca trazida pelas gerações antepassadas desde o surgimento do subúrbio (FERNANDES, 2011).

<sup>13</sup> Observação participante realizada por Adelaide Chao e Angelina Nunes em 10 de novembro de 2013.

No palco, instalado no centro da praça, os músicos começam a “aquecer” os instrumentos e em pouco tempo um grupo de samba inicia a festa. Por volta das 13 horas, Marquinhos de Oswaldo Cruz, sambista e compositor conhecido de Madureira, sobe ao palco e conduz durante quase três horas uma roda de samba. A participação do povo é intensa, entoando diversos tipos de sambas (canção, de roda, enredo, pagodes etc.). As músicas tradicionais das escolas de Madureira, Portela e Império Serrano, são enaltecidas ali, no seu lugar de origem. Senhores vestidos de terno e sapato branco, além do tradicional chapéu panamá com uma fita azul, registram a presença da Velha Guarda da Portela.

Às 14 horas, as ruas e a praça já estavam lotadas. Na barraca de peixe frito da iabá Jane, enquanto fritava os bolinhos, conversamos com Dona Neuza, 67 anos, cozinheira aposentada e participante dos eventos da comunidade da Portela há mais de 20 anos.

“A Feira das Yabás é uma arte e ser iabá é um dom. Tem que gostar de cozinhar e de gente”, revela Dona Neuza, que trabalha na feira desde que se demitiu de um restaurante na Tijuca porque o dono ordenou que reaproveitasse a comida. Então ela confessa: “uma iabá faz comida para os filhos. Se não dou resto de comida aos meus, porque faria isso para os outros? Sou feliz aqui porque faço com amor, a comida é boa, bem feita e é isso que gosto de ver – o povo sambando, unido”. Desde então, dedica-se à gastronomia, eventos da quadra da escola de samba e à Feira das Yabás.

Dona Neuza tatuou no braço direito a águia da Portela, como símbolo de fidelidade e amor à escola. Diz não ter relação com o candomblé, não usa as guias dos orixás no pescoço, mas faz questão de denominar-se uma iabá.

Na barraca de Selma Candeia, cujo prato principal é abóbora com carne seca, há exposição de fotos e recital de poesia. A família Candeia se reúne na feira com a intenção de preservar a memória do pai, o sambista e compositor Antônio Candeia (1935-1978)<sup>14</sup>, e sua contribuição

<sup>14</sup> Sobre Antônio Candeia Filho, ver <http://www.dicionariompb.com.br/candeia/dados-artisticos>. Acesso em: 14 jan. 2014.

à música popular brasileira. Em vários pontos da Feira das Yabás, observamos a relação das pessoas com a comida, a música, o ritmo, a tradição e a memória.

### **Pelourinho: lugar de memória, religiosidade e festa**

Retornam lembranças pessoais, lugares desses mutismos na memória. Assim, introdução a um seminário sobre cultura popular no Nordeste brasileiro, uma caminhada durante a noite então barulhenta de Salvador até a Igreja do Passo. Contrastando com o teatro sutil da Misericórdia, a fachada sombria ergue em sua dignidade toda a poeira e o suor da cidade. Acima dos antigos bairros cheios de barulho e vozerio, eis o seu segredo, monumental e silencioso. Domina a Ladeira do Passo. Não se entrega aos pesquisadores que, no entanto, o têm diante do olhar, ali diante deles, como lhes escapa também a língua popular, vinda de muito longe e de muito alto quando se aproximam dele. Bem diferente da Igreja do Rosário, toda azul e aberta, esta pedra negra levanta a face noturna do humor baiano. Rochedo inexpugnável, embora (ou porque) familiar, despojado de solenidade, semelhante às canções da *saudade* brasileira. Voltando dessa peregrinação, pelas ruas os rostos, malgrado sua alegre mobilidade, parecem multiplicar, passando, o indecifrável e familiar segredo do monumento (CERTEAU, 1998, p. 75-76).

O relato de Michel de Certeau descreve o Pelourinho, bairro tradicional do centro histórico de Salvador, considerado Patrimônio Mundial da Humanidade<sup>15</sup> pela Unesco em 1985 e que representa um espaço de mediação artística, histórica, cultural, gastronômica e religiosa. Pelourinho era o nome dado a uma coluna de pedra ou madeira com argolas de ferro, também conhecida como picota, exposta em praça pública e usada para chicotear e punir criminosos, escravos, negros, além de representar o poder público local entre os séculos XVI e XIX.<sup>16</sup>

<sup>15</sup> Disponível em: <http://patrimonio.ipac.ba.gov.br/bem/conjunto-arquitetonico-paisagistico-e-urbanistico-centro-historico-da-cidade-de-salvador/#>. Acesso em: 13 jan. 2014.

<sup>16</sup> Sobre origem do Pelourinho, ver <http://www.bahia-turismo.com/salvador/centro-historico/pelourinho.htm>. Acesso em: 13 jan. 2014.

Impulsionado pelas mudanças progressivas na capital da República e pelo “afrancesamento” do Brasil, o então governador da Bahia, José Joaquim Seabra (1912-1916 e 1920-1924), aliado político do presidente Rodrigues Alves, iniciou o processo de modernização da capital baiana. Seu momento crítico também ocorreu devido às transformações e deslocamentos da população para a expansão e criação de novos bairros, favorecendo as classes mais abastadas, ocasionando o início da desvalorização e degradação de bairros próximos à área central de Salvador, a exemplo do Pelourinho, que desde o período colonial abrigava pessoas de posses, devido ao clima e boa localização na parte alta da cidade (TAVARES, 2010). Este público migrou para bairros revitalizados e com a evasão, o Pelourinho transformou-se em espaço de prostituição, venda de drogas e violência – local da população marginalizada da cidade até o final da década de 1980.

Com a revitalização, a partir de 1990, o Pelourinho transformou-se em local de efervescência cultural, concentrando bares, restaurantes, galerias, museus, escolas de música e artes, além de ser um dos principais locais de turismo de Salvador.

## **A Festa de Santa Bárbara**

O traje é vermelho. A fé não tem cor (MELO, 2014)<sup>17</sup>.

Quatro de dezembro é a data em que, há mais de 300 anos, homenageia-se Santa Bárbara e Iansã, representações do sincretismo religioso na Bahia. Considerada, desde 2008, Patrimônio Imaterial da Bahia pelo Governo do Estado, a celebração reúne milhares de pessoas que se vestem de vermelho e lotam as ruas do Pelourinho para celebrar as representações que permeiam o imaginário social da festa – a religiosidade, as tradições, as manifestações artísticas, culturais e gastronômicas. Santa Bárbara é considerada madrinha do Corpo de Bombeiros por ter

<sup>17</sup> MELO, Ruan. Baianos lotam ruas do Pelourinho em homenagem à Santa Bárbara. *GI*, 4 dez. 2013. Disponível em: <http://g1.globo.com/bahia/noticia/2013/12/fieis-chegam-cedo-para-participar-de-homenagem-santa-barbara.html>. Acesso em: 14 dez. 2013.

sua imagem relacionada à luta, coragem, justiça e padroeira dos mercados pela relação com a comida, distribuição de alimentos etc.

Às 5 horas da manhã, uma alvorada de fogos de artifício dá início ao dia de festa. O ponto central é a igreja de Nossa Senhora do Rosário dos Pretos, na Ladeira do Pelourinho, construída entre 1704 e 1870. Após a lavagem das escadarias da igreja, uma missa campal é realizada como celebração religiosa. Para manter preservada a história e a cultura dos negros, a liturgia católica faz uso de música e ritos inspirados nos terreiros de candomblé. Após a missa, uma procissão percorre as ruas do centro histórico de Salvador, as iabás reúnem-se no Mercado de Santa Bárbara<sup>18</sup> para a distribuição de centenas de quentinhas de caruru (prato tradicional da culinária baiana), encerrando as comemorações religiosas. Rodas de samba, jongo e *shows* acontecem em palcos espalhados nas praças do Pelourinho na chamada “festa profana” até o final da noite.

Neste dia,<sup>19</sup> observam-se novos usos e maneiras de falar, de comer. Para Certeau (1998), um uso (popular) da religião que modifica o funcionamento do cotidiano.

Uma maneira de falar essa linguagem recebida a transforma em um canto de resistência, sem que essa metamorfose interna comprometa a sinceridade com a qual pode ser acreditada, nem a lucidez com a qual, aliás, se veem as lutas e as desigualdades que se ocultam sob a ordem estabelecida (CERTEAU, 1998, p. 78-79).

Na simbologia do vestuário, o vermelho das roupas exerce uma “atividade significante”, capacitando o corpo às significações da celebração (Hegel *apud* BARTHES, 2005, p. 361-362) – vermelho que representa luta, coragem, superação e conquistas que permeiam o imaginário coletivo da festa.

Na parte religiosa da festa, a comida apresenta novos usos através de uma “atividade ritual”. A hibridação de ritos do catolicismo e do candomblé, simbolizados durante a missa solene, serve para conter a

<sup>18</sup> Devido à interdição local, não houve distribuição de caruru nas dependências do Mercado em 2013.

<sup>19</sup> Observação participante realizada por Adelaide Chao em 4 de dezembro de 2013.

flutuação dos significados e preservar a memória – viva e atuante (DOUGLAS, 2009).

As comidas da festa enquanto bens são meios de discriminar valores e, também, acessórios rituais. Na análise de Douglas (2009), esta é a parte visível da cultura. Os bolinhos de acarajé e abarás se misturam ao pão e uvas oferecidos como símbolo do sincretismo religioso e, na parte profana, consumidos em barracas das tradicionais baianas. “O consumo usa os bens para tornar firme e visível um conjunto particular de julgamentos nos processos fluidos e classificar pessoas e eventos” (DOUGLAS, 2009, p. 115). A distribuição de quentinhas de caruru e pães no Mercado de Santa Bárbara representa uma reconquista criativa de espaços públicos, do interesse pelo público nas diversas formas de compartilhar símbolos. É vincular o consumo com a cidadania em um lugar de valor cognitivo “útil para pensar e agir significativa e renovadamente na vida social” (CANCLINI, 2008, p. 72).

O que impressiona na Festa de Santa Bárbara é a vinculação, sempre uma troca coletiva e social. As pessoas, ainda que desconhecidas, se reconhecem na festa, através da dança, das comidas, dos gestos e das crenças. Como nos lembra Pérez (2002) sobre os ritos e relações das festas, o sujeito se reconhece, se reúne e se reconstrói a partir do que é compartilhado, mesmo que não se conheçam.

### **Festa de rua, comida de rua**

A comida ganha as ruas, busca outros espaços da cidade, alternativos aos almoços em casa. Na contemporaneidade, a urgência por uma vida mais prática e rápida, tem levado muitas pessoas a dispensar o tempo gasto no preparo dos almoços, sem deixar de lado as práticas de comensalidade e o prazer de estar junto, compartilhando o momento da refeição. A prática de designar regiões urbanas como forma de reformulação dos guetos, transformou-se em estratégia de reformulação das cidades (BELL, 2005).

As expressões “comer na rua” ou “comer nas ruas do subúrbio” ou “comer na festa”, comumente ouvidas entre os frequentadores da Feira

ARTIGO

das Yabás e os participantes da Festa de Santa Bárbara, assemelham-se ao “comer geográfico”, expressão do geógrafo francês Jean-Robert Pitte, que ressalta que “conhecer ou exprimir uma cultura de território por meio de uma cozinha, dos produtos, das receitas, nos parece absolutamente *natural*” (MONTANARI, 2008. p. 135).

Tais festas em Madureira e no Pelourinho, tradicionais da cultura brasileira, são eventos em território público – a rua e a praça. Habermas (1984) classifica como “públicos” certos eventos quando eles, em contraposição às sociedades fechadas, são acessíveis a qualquer um. O curioso é que, apesar de ser um evento aberto, onde os frequentadores não pagam para adentrar, a rua ganha um “*status* de privado”, no sentido de pertencimento e de apropriação daquele espaço. É a sensação de “estar adentrando o quintal de casa”, o “lugar da festa”, do “banquete à mesa” e do “chão para sambar”.

As pessoas demonstram sentir-se envolvidas, convidadas a “ir almoçar na festa”, reconhecendo a rua como local legítimo para tal evento. Por isso tomam o espaço como particular, como se tivessem sido formalmente convidadas para uma festa. Como justifica Habermas (1984), a representatividade dos eventos e festas na rua, desde o século XV, está sempre dependente de uma circunvizinhança que se desenrole, se envolva.

Para Montanari (2008, p. 141-142), o “gosto da geografia” não pertence ao passado. Hoje, o território constitui um valor de referência absoluto nas escolhas alimentares. Ou seja, a “comida de subúrbio” se identifica (ou combina) com o espaço da rua. O autor enfatiza que a escolha do lugar é baseada em elementos da tradição. E ainda que seja inovadora, desenvolve-se em concomitância com vários fenômenos, tanto de caráter econômico quanto cultural.

O “comer na rua” envolve a energia própria da socialidade que, para Maffesoli (2014, p. 5), “se investe nesses lugares, reais ou simbólicos, onde as tribos pós-modernas dividem os *gostos* (musicais, culturais, sexuais, esportivos, religiosos...) que servem de cimento (*ethos*) ao fato de *estar-juntos*. Para o autor, o lugar cria ligação. Esta socialidade está relacionada às práticas de comensalidade, próprias da rua. Na Feira das Yabás e na Festa de Santa Bárbara, é possível observar as pessoas consumindo

as refeições sentadas (ou não) em mesas dispostas no meio da rua, nas calçadas, nas varandas dos prédios. E se não tem mesa, não tem problema. A bebida, geralmente cerveja e refrigerantes, ocupa baldes de gelo e as pessoas colocam no chão. Em volta do balde reúnem-se para conversar e de pé, com os pratos às mãos, consomem petiscos. Também observamos os frequentadores que não necessariamente consomem os produtos comercializados na rua. Grupos levam seu próprio alimento em vasilhames, caixas térmicas e banquinhos. Em frente à calçada, organizam o espaço, onde a caixa térmica é transformada em mesa, os banquinhos ficam dispostos em volta da caixa. E todos se reúnem para o “comer juntos”, “festejar”, ligados ao que Maffesoli (2014, p. 5 e 84) denomina de “um ideal comunitário”, efeito de um elo estreito que une real/irreal, razão/sensibilidade, visível/invisível, podendo evitar a estigmatização do “agir em comunidade”.

O autor enfatiza que o propósito da cultura gastronômica é sobretudo, unir, colocar juntas experiências diversas.

Em todas as sociedades tradicionais, o modo de comer é o primeiro sinal de diferença entre os indivíduos e as classes. Mas, no momento em que a comida se transformou em um bem difundido, esse código alimentar se embota, enquanto se afirma o valor do território como receptáculo de uma nova diferença: a comida geográfica. Por essa razão, o conceito de “cozinha de território” se mantém atual (MAFFESOLI, 2014, p. 142).

A mesa é, para Montanari (2008, p. 137), um “lugar de troca inter-territorial, inter-regional, internacional” – um *lugar central*, idealizado para reunir todo tipo de produto, principalmente as comidas típicas em festas populares. Assim como os produtos, os pratos também se mostram, talvez desde sempre, vinculados ao território, aos recursos, às tradições, como sinal identificador de culturas diversas.

As celebrações populares em Madureira e no Pelourinho ressignificam as representações e sociabilidades através de práticas e modos de fazer no espaço urbano. Práticas que colocam em questão as culturas popular e comunitária a partir das “artes de fazer”, do consumo combinatório de bens, ritos, gestos, comidas, vestuário e crenças.

Uma arte de refazer as práticas do espaço, maneiras de frequentar um lugar, processos complexos da arte culinária e modos de dar confiabilidade a ritos. Certeau (1998) chama estes “reempregos” de “bricolagem”. Trata-se de novas maneiras de fazer, a partir da possibilidade de uso dos espaços em branco. Para Certeau (1998), o consumo está além de técnicas e métodos comerciais; é uma maneira inventiva e diferenciada de fazer e usar. Sob essa análise, Madureira e Pelourinho criam novas formas para os usos de suas manifestações culturais ao longo do tempo, envolvendo o povo que ali frequenta e quer consumir e compartilhar suas experiências.

As representações das celebrações populares tanto em Madureira como no Pelourinho repousam, fundamentalmente, sobre a comunhão, o comum vivido por muitos, mantendo estes lugares como epicentros de socialidade, memória e tradição.

## Referências

- ABREU, M. Da habitação ao habitat: a questão da habitação popular no Rio de Janeiro e sua evolução. *Revista Rio de Janeiro*. Niterói: EdUFF, n. 10, maio-ago 2003.
- BARBOSA, L. Comida e sociabilidade no prato brasileiro. In: PORTILHO, F.; VELOSO, L. (Orgs.). *Consumo: cosmologias e sociabilidades*. Rio de Janeiro: Edur: Mauad X, 2009.
- BARTHES, R. *Inéditos*. v. 3. Imagem e moda. Trad. Ivone C. Benedetti. São Paulo: Martins Fontes, 2005.
- BELL, D. Gosto e espaço: comer fora nos dias de hoje. In: SLOAN, D. (Org.). *Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor*. Barueri, SP: Manole, 2005.
- CANCLINI, Néstor G. *Consumidores e cidadãos: conflitos multiculturais da globalização*. 7. ed. Rio de Janeiro: UFRJ, 2008.
- CARVALHO, M; SABINO, C. Comida natural: o consumo neorromântico da roça visto da cidade grande. In: FREITAS, R.; PRADO, S. (Orgs.). *Alimentação, consumo e cultura*. Curitiba: CRV, 2013. (Série Sabor Metrópole).
- CERTEAU, M. *A Invenção do Cotidiano: Artes de Fazer*. 3. ed. Petrópolis: Vozes, 1998.
- DOUGLAS, M; ISHERWOOD, B. *O mundo dos bens: para uma Antropologia do Consumo*. Rio de Janeiro: UFRJ, 2009.

- FERNANDES, N. *O rapto ideológico da categoria subúrbio*. Rio de Janeiro 1858|1945. Rio de Janeiro: Apicuri, 2011.
- HABERMAS, J. *Mudança estrutural da Esfera Pública: investigações quanto a uma categoria da sociedade burguesa*. Trad. Flávio R. Kothe. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1984.
- MAFFESOLI, M. *Homo eroticus: comunhões emocionais*. Trad. Abner Chiquieri. Rio de Janeiro: Forense, 2014.
- MAFFESOLI, M. *O conhecimento comum: compêndio de sociologia compreensiva*. São Paulo: Brasiliense, 1988.
- MAFFESOLI, M. *O tempo das tribos: o declínio do individualismo nas sociedades de massa*. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1998.
- MONTANARI, M. *Comida como cultura*. Trad. Letícia M. de Andrade. São Paulo: Senac, 2008.
- OLIVEIRA, M. Soluções e esperança nas fronteiras da cidade. *Caderno Globo Universidade*, Rio de Janeiro, v. 1, n. 2, 2013.
- PÉREZ, L. Antropologia das efervescências coletivas. In: PASSOS, M. (Org.). *A festa na vida: significado e imagens*. Petrópolis: Vozes, 2002.
- SIMMEL, G. *Questões fundamentais da sociologia: indivíduo e sociedade*. Trad. Pedro Caldas. Rio de Janeiro: Zahar, 2006.
- SOTO, W. Subúrbio, periferia e vida cotidiana. *Estudos Sociedade e Agricultura*, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 109-131, 2008.
- TAVARES, M. O sítio. In: BAHIA. Governo do Estado. Secretaria de Cultura. Ipac. *Festa de Santa Bárbara*. Salvador: Fundação Pedro Calmon, 2010. 76 p. (Cadernos do Ipac, n. 5). Disponível em: <http://www.ipac.ba.gov.br/wp-content/uploads/2012/04/Santa-Barbara3.pdf>. Acesso em: 4 jan. 2014.

## Sobre os autores

*João Luis de Araújo Maia* – Doutor em Sociologia pela Université Paris Descartes, Paris 5, França. Professor associado da Faculdade de Comunicação Social da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ).

*Adelaide Rocha de la Torre Chao* – Doutoranda em Comunicação pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ).

---

Data de submissão: 10/06/2015

Data de aceite: 05/01/2016