

Assim como o fogo, a palavra: cozinha, identidade e sociabilidade em uma feira na Amazônia

*Just like fire, the word: cuisine, identity and sociability at an
Amazon fair*

■ Carlos Dias Júnior

Resumo

Trata-se de um trabalho etnográfico sobre as relações entre a Feira Municipal de Cametá/Pará e as práticas de sociabilidade em torno do alimento. Levanto aspectos concernentes à alimentação, linguagem e estrutura alimentar relacionando com aspectos de interações entre os indivíduos. Procuo definir, também, uma estrutura da refeição dessa comunidade, para entender a sua identidade e que ligações ela mantém com os alimentos ofertados na feira. Para tanto, recorro às discussões sobre comida e identidade, sobre “sistema alimentar” e estrutura da refeição; e sobre a identidade a partir do “triângulo culinário”. Partindo da concepção de que a linguagem transforma o mundo, levanto a hipótese de que ela é também elemento de transformação, a partir da interação e sociabilidade, assim como o fogo.

Palavras-chave

Alimentação; Sociabilidade; Cametá-Pará.

Abstract

It is an ethnographic work about the relationship between the Cametá Municipal Fair (Pará/Brazil) and the sociability practices around the food. I raise aspects concerning the feeding, language and alimentary structure related with aspects of interactions between the individuals. I also try to define a meal structure for this community, to understand its identity and what links it has with the foods offered in the commercialization space. To this end, I resort to discussions about food and identity, the “food system” and meal structure; and about identity from the “culinary triangle”. Starting from the conception that language transforms the world, I hypothesize that it is also an element of food transformation, based on interaction and sociability, as well as fire.

Keywords

Food; Sociability; Cametá-Para.

Introdução

Realizei, em 2015 e 2016, uma pesquisa de cunho etnográfico na cidade de Cametá, Pará, Brasil, mais precisamente na sua Feira Municipal; o objetivo era coletar dados para a então Tese de doutoramento em Antropologia, o que resultou no trabalho intitulado: “Da feira e da cozinha: consumo, identidade e linguagem em torno da comida na Feira Municipal de Cametá-PA”, defendida em 2018. O trabalho ora apresentado é resultado de parte dessa pesquisa e pretende mostrar como o “sistema alimentar”, entendido a partir do espaço de feira, é engendrado por trocas entre feirantes, clientes e fregueses nos espaços de sociabilidades observados nessa feira e que a linguagem é ferramenta necessária nesse processo.

Cametá é uma cidade paraense, com pouco mais de 120 mil habitantes, localizada a 200 km da capital, Belém. Sua marca principal, como estereótipo alimentar, é o consumo de um peixe chamado *mapará*. Na feira encontramos praticamente tudo que vai para a mesa do cametaense, tudo que se transforma em comida. A feira, além de ser a única da cidade, é referência na região chamada de Baixo Tocantins¹, por isso sua importância na distribuição de alimentos. O entendimento dessa centralidade acaba por se desdobrar na compreensão não apenas de uma identidade alimentar, aqui desvelada em linguagem, saberes, práticas etc., mas em esclarecer e compreender a existência de um “sistema alimentar”, que, por seu turno será definido e definirá a identidade alimentar e cultural do seu consumidor ou, como quer Poulain (2003), do “comensal”. Então, considero a Feira como a mediadora entre o produtor e o consumidor e vice-versa, ou para aprofundar mais a discussão, entre o natural e o cultural. Entendo que nessa classificação, que aqui é sintetizadora, omito vários processos, mas por hora ela deve servir como uma síntese didática de um sistema quase narrativo do alimento que se dá no espaço de feira, graças às práticas de sociabilidade observadas nesse espaço. Aqui, incide uma série de processos que estão no cerne da transformação do alimento em comida e que, por isso, fazem parte do sistema que leva o alimento do cru ao cozido, ao que nos atentaremos um pouco mais.

A feira de Cametá

Pareceria óbvio chegar à conclusão de que os habitantes de uma cidade às margens de um rio caudaloso como o Tocantins se alimentam basicamente de peixe. Mesmo observando brevemente o movimento dos barcos que chegam e partem do trapiche do Mercado de Peixe, já se poderia chegar a essa mesma afirmativa. No entanto, era preciso além de observar, também perguntar, ouvir, escutar e ver atentamente. Jean-Pierre Poulain (2006), em seu “Sociologias da alimentação” afirma que para saber de fato sobre as minúcias de um “sistema alimentar” é preciso mesmo repartir uma refeição com o entrevistado². A ideia era entender como o peixe, em específico o *mapará*, peixe símbolo daquela cidade, estava colocado na estrutura alimentar do cametaense, até que ponto ele era marca de identidade daquela comunidade. Da discussão sobre a identidade alimentar nas práticas alimentares cametaenses, levando em conta um espaço de sociabilidade como a Feira Municipal, resultaram perguntas que não se respondiam tão somente no espaço da feira.

¹ “Sete municípios compõem a região: Abaetetuba, Igarapé Miri, Limoeiro do Ajuru, Cametá, Mocajuba, Baião e Oeiras do Pará. Em maior ou menor profundidade, a região sofre os impactos da barragem de Tucuruí, com ênfase para a redução do pescado” (ALMEIDA, 2010, p. 292). Cametá está localizada às margens do Rio Tocantins, por cerca de 3 km de extensão. Limita-se ao norte com o município Limoeiro do Ajuru, ao sul com Mocajuba, ao leste com Igarapé Mirim e ao oeste com Oeiras do Pará.

² Como as falas aqui transcritas fazem parte de uma pesquisa em que a maioria dos entrevistados solicitou que seus nomes não fossem relevados, por conta de questões políticas à época com o poder público, ainda que aprovassem o uso dos dados coletados, decidi utilizar pseudônimos, preservando a identidade dessas pessoas específicas.

Desse espaço que mistura urbano e rural, que é a feira de Cametá, conseguia ver claramente os efeitos da produção, da pesca, da agricultura pelo que ali é vendido e contado (narrado), mas precisava enxergar como isso ia parar na casa das pessoas, entender como narrativas de receitas, os saberes das escolhas do alimento estariam na mesa. Não é o propósito desse trabalho se debruçar sobre os hábitos à mesa, muito menos sobre o gosto, que não deixam de ser formas importantes de compreensão alimentar, mas tão só, a priori, queria saber o que estavam servindo nas casas, sobretudo daquelas famílias que costumeiramente se abastecem do que é ofertado na Feira Municipal e como esse alimento era “transformado”.

Pensar na feira, geralmente, é pensar num aglomerado de vendedores oferecendo produtos de toda sorte. De fato, logo numa primeira observação vê-se que a feira de Cametá não foge a esta constatação. No entanto, destacam-se nesta feira, bem como em muitas outras, as vendas relacionadas à alimentação. Seja o produto para ser preparado, seja a comida pronta, são eles que dominam o espaço. A divisão mais perceptível dela nos leva a espaços associados às demandas e ofertas: *Mercado de peixe, Mercado de Carne, Feira do açaí e Feira da farinha e os restaurantes populares*. Não por coincidência a existência desses espaços nos revela os produtos que ali são os mais comercializados e que estão na base da dieta daquela cidade. A feira, prioritariamente, gira em torno da alimentação.

Em Cametá, o abastecimento da cidade e de suas necessidades nutricionais e alimentares passa pela visita diária à feira, apesar da cidade já apresentar um número considerável de açougues, minimercados, supermercados e mercearias que atendem aos diversos bairros. Esses estabelecimentos não se equiparam, em nível alimentar, à diversidade existente na Feira Municipal, ou seja, não vendem peixe, o açaí *in natura*³, carne de porco, camarão, farinha etc., produtos só encontrados na feira e, obviamente, além de outros aspectos do nível do simbólico, da identidade e da sociabilidade que só existem naquele espaço.

A alimentação é uma preocupação fundamental do ser humano, já que ele precisa se nutrir para viver, ou mesmo como sabiamente nos sopra Brillat-Savarin num de seus aforismos: “L’univers n’est rien que par la vie, et tout ce qui vit se nourrit”⁴ (BRILLAT-SAVARIN, 1965, p.23). Essa necessidade básica, no entanto, não apenas é um ato de “encher barriga” ou mesmo de buscar nutrientes para a sobrevivência, o ser humano cria em torno do alimento uma profunda substância social, uma série de significados, ou como afirma Fischler: “Os alimentos são portadores de sentidos e esses sentidos os permitem exercer efeitos simbólicos e reais, individuais e sociais” (FISCHLER, 1995, p.63). É por meio de suas formas de produzir, trocar, preparar e consumir alimentos que a antropologia estuda a comida, já que o “comportamento relativo à comida se liga diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social” (MINTZ, 2001, p.31).

Compreendo, portanto, que a alimentação do cametaense está, em grande parte, ligada à feira e, portanto, com uma série de relações que vão além do consumo e que são fundamentais para os diversos entendimentos sobre o alimento. É na feira que começa o processo de transformar o cru em cozido, e é lá também que se encontra alimento pronto para o consumo.

Nesse ponto, destaco a relação entre dois espaços, aparentemente díspares, mas que estão numa relação de complementaridade fundamental para a compreensão da problemática levantada. A *feira* e a *cozinha* são dois espaços geograficamente distantes e, se tomo como base as categorias trabalhadas por Roberto DaMatta, por exemplo, posso relacioná-las à *rua* e *casa*.

³ Em Cametá ainda se guarda o hábito de comprar o fruto do açaizeiro para levar às batedeiras. Lá o cliente pode escolher qual a “grossura” que ele quer o vinho. Na porta das batedeiras pode se observar uma fileira de panelas e baldes com açaí e água quente, esperando a sua vez.

⁴ O universo não é nada mais do que vida, e tudo o que vive se alimenta (Tradução do autor).

Quando digo então que ‘casa’ e ‘rua’ são categorias sociológicas para os brasileiros, estou afirmando que, entre nós, estas palavras não designam simplesmente espaços geográficos ou coisas físicas comensuráveis, mas acima de tudo entidades morais, domínios culturais institucionalizados e por causa disso, capazes de despertar emoções, reações, leis, orações, músicas e imagens esteticamente emolduradas e inspiradas (DAMATTA, 1997, p.14).

A *cozinha/casa* é o espaço doméstico e, em certas casas, o local mais distante da porta da rua. É o espaço onde os alimentos são preparados, portanto é o local sagrado da intimidade. Na acepção de DaMatta a casa é o espaço organizado, dividido e de segurança, onde o indivíduo se sente acolhido dentro de um sistema regido pelo respeito advindo da hierarquia familiar. Nessa divisão, a cozinha é um dos espaços, circunscrito muitas vezes pela presença da mulher e organizada de uma forma que se isole dos outros cômodos e que a partir daqui se organize as refeições.

A *feira/rua* é o espaço onde podemos vislumbrar um mundo gerido pela regra básica do “engano, da decepção e da malandragem [...] onde todos tendem a estar em luta contra todos” (DAMATTA, p.70, 1981), em geral um espaço mais “desorganizado” e cheio de improvisos. A feira, como espaço do improvisado por excelência, é uma representação quase que exagerada do espaço da rua. Ela comporta a ideia do engano, sobretudo em algumas estratégias de venda e comercialização; é espaço do perigo, são comuns roubos e assaltos de toda sorte; é um local com pouco controle, muitas regras são desobedecidas e muitas só existem e tem validade naquele espaço. Ainda que o poder público se faça presente, ele é, de certa forma, apenas expectador. Temos, portanto, um espaço público não controlado. É claro que entendo que na feira existe uma organização, mas ela só é entendida como desorganização se comparada ao espaço da casa. Não à toa ouvimos alguém gritar “quanto é o peixe?”, “isso aqui tá uma feira”, se referindo a situações domésticas em que as ordens de fala, de comportamento, de hierarquia etc. são quebradas. Por outro lado, situações tipicamente domésticas não são aceitas no espaço da feira ou da rua, por exemplo, quando algum feirante insiste em comer na hora do trabalho usando prato e talheres, alguém sempre grita: “tu pensa que tu tá na tua casa?”.

A oposição entre esses dois espaços, assim como a *rua* e a *casa*, comporta “gradações”, que os aproximam. A cozinha espelha o espaço da feira na sua organização física. Ela espelha comportamentos alimentares que são regidos pelos diversos produtos disponíveis na feira. Por outro lado, pensando na forma de preparo das refeições do dia a dia, a feira se organiza, por exemplo, de forma que as hortaliças e temperos utilizados para fazer peixe estejam ali no Mercado de Peixe. Não é raro que os restaurantes populares na Feira anunciem a sua comida como “comida caseira”, agregando valor ao alimento a partir da segurança e afetividade alimentar que a casa sugere.

A movimentação do ser humano de um espaço a outro, seu deslocamento por essas esferas é responsável por uma variedade de processos. Obviamente, a cada uma dessas esferas correspondem “papéis sociais, ideologias e valores, ações e objetos específicos, alguns inventados especialmente para aquela região no mundo social” (DAMATTA, 1981, p.74-75).

Pude observar duas demandas centrais nessa pesquisa: a feira influencia o hábito alimentar do cametaense e a feira é influenciada pelo hábito alimentar do cametaense. Apesar de sua centralidade, não existe, pelo menos a priori, um direcionamento do que é consumido na feira, ou seja, o que é vendido na feira é o que agrada uma demanda já existente, pelo menos em sua grande maioria, como é o caso do mapará, peixe apreciado pela maioria dos entrevistados. Assim, segundo Geertz (1978), a cultura não deve ser considerada apenas como o conjunto de hábitos e tradições de um grupo, mas um 'programa', 'planos', 'regras', 'instruções', sistema simbólico que orienta o comportamento. Neste quesito se tornou necessário entender a alimentação a partir da feira, mas também a partir do

consumidor e, por que não, do produtor, já que é importante abarcar todo o ciclo deste alimento, daí porque em outro trabalho me debruçarei sobre a relação rural/urbano, sobremaneira no que tange à pesca do mapará.

O sistema alimentar

Portanto, existe na feira de Cametá, ou mesmo a partir dela, uma espécie de “modelo alimentar”. A sociologia da alimentação estuda o que chama de “modelo alimentar” ou “sistema alimentar” que, *grosso modo*, são regras de organização social baseadas na alimentação. Segundo Jean-Pierre Poulain:

Les modèles alimentaires sont des ensembles sociotechniques et symboliques qui articulent un groupe humain à son milieu, fondent son identité et assurent la mise en place de processus de différenciation sociale interne. Ils sont un corps de connaissances technologiques, accumulées de génération en génération, permettant de sélectionner des ressources dans un espace naturel, de les préparer pour en faire des aliments, puis des plats, et de les consommer. Mais ils sont en même temps des systèmes de codes symboliques qui mettent en scène les valeurs d’un groupe humain participant à la construction des identités culturelles et aux processus de personnalisation (POULAIN, 2002, p.25)⁵.

A “diferenciação social interna” marcada por Poulain é justamente o que eu entendo com a identidade do cametaense ou a identidade cultural alimentar dele, marcada pelas escolhas alimentares, pelos processos de preparo e manipulação, pela nomeação, por experiências que são passadas de geração em geração e por todo um sistema simbólico de códigos que orientam os processos de produção, venda, compra, preparo e comensalidade. A sazonalidade não deve ser dispensada nesta discussão, no entanto é importante frisar que para alguns consumidores, por exemplo, é impossível uma alimentação sem o açaí, o que leva muitos a buscarem o fruto ainda não maduro e outros ao “desespero” de fazer o suco com a folha do açaizeiro.

Portanto, a feira é fundamental para que se possa entender esse “modelo alimentar” do cametaense. Não apenas pelo seu tamanho, mas por sua diversidade e integração é que ela ganha destaque. É o ponto de encontro entre o urbano e o rural, é o ponto de troca de experiências, da conversa, dos momentos de solidariedade, de *sociabilidade*, de reencontro.

Todas essas relações criam uma sociabilidade impressionante em torno da comida, não apenas por aqueles que ali se alimentam, mas por aqueles que estão ali para comprar o peixe, o açaí e a farinha. Estes, entre uma conversa e outra com o vendedor, querem saber se o peixe “é novo?”, “é da maré?”, “é do nosso?”, “tá gordo?”, “tá quanto?”, se “é bom pra assar?”, “de onde é?”, enfim, uma série de marcadores que identificam aquele alimento, que deve estar ao gosto do freguês. Assim ocorre com a farinha, com o açaí e com os diversos produtos que ali são comercializados. Aqueles, por seu turno, buscam na feira um lugar para comer e escolhem os lugares muito mais por uma amizade que criam com o vendedor dos restaurantes populares do que pelo preço oferecido. Esta amizade, que na realidade é uma troca, consiste na confiança mútua que permite, por exemplo, a prática constante do fiado. O *comedere*, etimologicamente o “comer junto de”, pressupõe outro

⁵ Os modelos alimentares são conjuntos sócio-técnicos e simbólicos que articulam um grupo humano ao seu meio, fundam sua identidade e asseguram o processo de diferenciação social interna. Eles são um corpo de conhecimentos tecnológicos, acumulados de geração em geração, que permitem selecionar recursos em um espaço natural e com eles preparar comidas, pratos e consumi-los. Mas eles são, ao mesmo tempo, sistemas de códigos simbólicos que retratam os valores de um grupo humano e participam na construção das identidades culturais e dos processos de personalização (tradução do autor).

alguém, aquele com o qual se divide o alimento, o momento, o companheiro, o *companis* com quem “se divide o pão”. Mais que uma relação de divisão do alimento, o comer engendra um momento de conversa, de conhecimento e mesmo de alargamento da amizade. Simmel, ao tratar da sociabilidade, pressupõe uma interação com interesses e motivações dos indivíduos (SIMMEL, 2006), estabelecendo assim um elo entre eles. O ato de comer é cercado pela presença do outro. Seja nas mesas dos restaurantes populares, nas bancadas das lanchonetes ou em pé em torno do carro que vende mingau, as pessoas não estão sós, estão comendo e conversando, transformando o momento de nutrição, numa partilha do prazer da conversa, na troca de informações, no simples jogo com o tempo.

Essas relações de sociabilidade são diversas entre os feirantes e os frequentadores da feira e, nos dias no campo e na observação pude coletar dados interessantes sobre essa relação entre os feirantes (que vendem alimento) e os fregueses⁶ e, nessa relação específica, pude entender como o alimento começa a ser transformado pela fala e pela narrativa. Durante alguns dias me pus a observar atentamente o trato dos feirantes para com os diversos possíveis clientes. Claro que escolhi os vendedores que vendiam algum produto alimentício e, na maioria das vezes, observei os vendedores de peixe.

Nas entrevistas aplicadas aos frequentadores (clientes e fregueses), compreendi que a maioria vai à feira com o objetivo certo do que comprará e outra parte vai com uma ideia mais geral. Numa entrevista com seu Luis Gonzaga ele disse: *“hoje eu vou comer peixe, ainda vou ver por aí (apontado para o mercado), o que tá mais bonito e bom de preço”*⁷. Quando o cliente pede informação sobre o produto a conversa segue sempre um caminho interessante: as formas de preparo. É importante frisar que os vendedores, fora de seus ofícios de feirantes, também comem e também sabem o que é um bom peixe e qual o melhor preparo, por anos e anos de experiência e troca de informações com pescadores e clientes. Observei e tomei nota de uma interessante conversa entre um freguês e um vendedor de peixe no Mercado de Peixe. O feirante se chama João e o cliente eu não consegui tomar nota do nome:

Freguês: e aí, seu João, o que o Sr. tem por aí?

João: olha, hoje é esse aracu e o mapará que tá gordo, mas o aracu também tá gordo

Freguês: e quanto tá com desconto? (deu uma risada)

João: qual, então?

Cliente: esse aracu!

João: pro senhor é cinco.

⁶ Na feira há uma distinção entre freguês e cliente. Todo e qualquer comprador é um cliente, freguês é aquele mais costumaz, com o qual o feirante estabelece uma relação, muitas vezes, até de amizade.

⁷ Luís Gonzaga, professor, em entrevista realizada em maio de 2016.

Cliente: mas credo!

João: mas olha, tá bem gordo pra assar de brasa. Ele tá gordo, olha (abrindo um peixe que estava cortado e mostrando seu interior), né? Dá pra comer, na brasa, tá só o filé!⁸

A gordura é diretamente associada ao preparo na brasa, já que ela empresta sabor à carne, ajuda no processo de queima do carvão e o preparo é breve. A expressão “*só o filé*” revela um processo alusivo a um corte bovino valorizado, o filé. Entende-se, não apenas na linguagem gastronômica, mas de forma mais geral, que o filé é algo muito bom, valorizado e de certa distinção, não apenas pelo filé ter um preço mais elevado, mas por ser um corte macio e bastante procurado. Essa forma de diálogo, como acabamos de ver, certamente não é uma excepcionalidade na feira de Cameté, mas é algo recorrente em feiras de uma maneira geral. Nas feiras em que o vendedor também é o produtor ou mesmo também é consumidor do produto, esse diálogo é uma forma de sociabilidade e de troca de informações gastronômicas de uma maneira descontraída e empírica: “*já temperei só com sal e limão, meu irmão! É só isso, fica muito bom*” (julho de 2016, diário de campo). Nos produtos vendidos em supermercados, por exemplo, há em muitas embalagens formas de preparo e dicas de receitas que, neste viés, tentam mimetizar essa relação do vendedor com o seu freguês.

Além da conversa com os clientes, dos pregões, essa oralidade que chega aos ouvidos, temos uma série de outros recursos que os feirantes usam para chegar ao seu cliente. Um deles é a abordagem física e o ato de mostrar o produto no que eles consideram mais importante. Não raro vi vendedores mostrando o peixe aberto, para que o cliente pudesse ver o seu interior, se estava novo ou mesmo “*gordo*”. Também é bem comum que, com um leve tapa nos braços, ele tente chamar a atenção do cliente. Entendo como Zumthor que: “(...)oralidade não se reduz à ação da voz (...). A oralidade implica em tudo o que, em nós, se endereça ao outro: seja um gesto mudo, um olhar” (ZUMTHOR, 1997, p. 203). Esse “endereçar” ao outro, essa técnica de venda muitas vezes agressiva, aos gritos, pode parecer estranha às pessoas de fora, mas aos fregueses é muito comum: “*A gente já tá até acostumado*” (Seu Juba, aposentado). Essas formas de abordagem criam uma ambientação na feira que é uma de suas marcas principais:

- A sonoridade incessante: os ruídos que vem de todos os lados, o motor das motos, o motor dos barcos que saem e chegam, as máquinas diversas que são utilizadas ali, os pregões etc.;

- A disputa entre feirantes: na feira do açaí é bem corrente que os feirantes se aglomerem e acabem se empurrando pra pegar o melhor lugar. Os que não conseguem ficar na passagem do cliente com o seu panelinho, vão às vezes ao encontro deste, já qualificando o seu produto;

- A discussão e o envolvimento do cliente: alguns clientes ficam chateados com a forma que os feirantes fazem a aproximação, pois muitas vezes são até agressivos. Numa cena no Mercado de Peixe, freguês bradou em meio a vários peixeiros: “*Gente, um de cada vez, não entendo nada nessa porra! Querem ver que eu não compro, já tô é surdo e todo pitú aqui!*”;

- A conversa, que mais do que outra coisa, pode elevar a qualidade do produto: a técnica de conversar em separado com o cliente é muito usada. Fala-se mais baixo algo que é vendido como exclusividade. Seu Jorge, marchante me disse sobre falar baixo: “*rapaz, eu tava dizendo pra ele que tinha uma picanha especial, que tava encomendado, mas eu vendia pra ele (risos)*”.

⁸ Notas de diário de campo, julho de 2015.

As diversas formas de negociação se enquadram na liberdade que a Feira permite, que a “festa” permite. Então, mesmo com um sem número de sons, o som da voz é que dita o ritmo dos negócios e é ela que convence o freguês a levar um produto que vai se transformar em uma refeição na sua casa.

Da feira até a casa o alimento vai aos poucos se transformando em uma refeição e, ir à feira ou a qualquer outro local de venda de alimento, é o primeiro passo para preparar a refeição. O almoço é, de certo, a refeição que tem uma maior ligação com a feira, já que o funcionamento dela é pela manhã e é o momento em que os produtos mais frescos são oferecidos. Cameté já conta com uma pequena rede de minimercados, quitandas e açougues espalhados pela cidade, mas o movimento da feira pela manhã revela que grande parte do que é consumido vem dali. Para compreender um pouco mais dessa organização alimentar resolvi observar de que forma algumas famílias organizavam as suas refeições diárias e fiz entrevistas em 5 famílias diferentes, acompanhando seu cardápio diário durante duas semanas.

Um dos entrevistados, abordado na feira, foi seu Ferreira (62 anos). Ele me disse que todos os dias faz compra na feira. Além da entrevista pedi para acompanhá-lo no seu afazer e ele aceitou. Ao fazer suas compras ele se encaminhou, no Mercado de Peixe, ao box de seu João Guedes, de quem ele informou que sempre compra. Em seguida comprou limões e se dirigiu para a Feira da Farinha, onde comprou tapioca e farinha d’água. Então, ele se dirigiu para o local onde a sua moto estava estacionada e eu o segui, em direção a sua casa. Depois de meia hora de conversa, ele se levantou e disse que naquele dia ele que iria preparar o almoço, “curimatã⁹ na brasa com açaí”, e ia sair para comprar o açaí numa “batedeira”¹⁰ ali no seu bairro. Ele tratou o peixe, temperou, preparou o fogo num fogareiro no quintal e deitou o curimatã numa trempe, com sua pele virada para baixo enquanto olhava o andamento do feijão na panela de pressão. Enquanto isso, sua filha arrumava a mesa com talheres, pratos e as tigelas para o açaí. Fui convidado e fiquei para o almoço. Tive um bom começo de pesquisa e diálogo, e percebi a importância da feira para aquela mesa ali arrumada. Me faltava entender a importância da feira para as pessoas, aí seu Ferreira me disse:

O dia que eu não vou na Feira é porque eu morri ou tô muito doente, melhor coisa é comprar comida do dia, esse negócio de congelado não presta. A gente não tem nada sem essa feira aí, até quem não gosta vai. Tem comida aí das nossas que só tem lá, pode procurar, só tem lá¹¹.

Percebi neste dia que o alimento que vem da feira é como um sinal de existência, de identidade e reconhecimento. O caminho que ele faz todos os dias é o mesmo que muitas outras pessoas, seja a pé, de carro, de bicicleta ou de moto, em busca desse espaço que é próprio, onde se tem a comida que é própria e que é forma de pertencimento.

O fogo é a palavra

Refletindo sobre a composição “clássica” de uma refeição a partir das observações da pesquisa, o açaí e a farinha são os alimentos que sempre estão presentes e, a farinha, por seu turno, presente tanto na combinação com o açaí quanto na combinação com a “mistura”, que é como é conhecida a proteína principal em Cameté e em várias cidades da Amazônia paraense. A formação

⁹ Um tipo de peixe da região.

¹⁰ A batedeira é o local de venda de açaí. Esse espaço é chamado assim pois é ali, com uso de uma máquina, que o fruto açaí é despolpado/batido e transformado no alimento açaí.

¹¹ Declaração de Ferreira, funcionário público, março de 2016.

desse “tripé culinário”, para usar a expressão de Paula Pinto e Silva (2005), é o fulcro da estrutura alimentar observada em campo. Essa estrutura está diretamente relacionada com a produção local do açaí, da farinha e dos diversos peixes ofertados no mercado. No entanto, essa estrutura, essa sintaxe, em muitos casos sem alterar a sua composição, aceita a variação de alguns elementos. O que percebi é que a composição de uma refeição é formada pela farinha, pelo açaí e por alguma proteína de origem animal. Feijão e arroz, muito presentes na alimentação, em diversos momentos estão como coadjuvantes frente a presença do açaí. Seu Jairo, lavrador e frequentador da feira revela: “*Vou te dizer, eu não como sem açaí, né? Pode até não ter peixe, carne, eu como açaí com qualquer coisa, até com mortadela...risadas*”¹².

Na composição alimentar o açaí é alimento central, muito mais do que a proteína a ser consumida ou comprada. É a partir dele que se decide o que será usado para compor a refeição. Nas coletas de dados, em geral, a proteína costumeiramente representada pelo mapará foi substituída por diversos outros alimentos: carne assada de panela, bife de carne, bife de fígado, porco assado, camarão frito, frango assado, frango frito, outros peixes assados, fritos e cozidos, ovo frito, jacaré frito e muitos alimentos industrializados como o charque, mortadela, carne em conserva, sardinha e linguiça. Ainda que o mapará ou qualquer outro alimento tido como “típico” não esteja presente na composição da refeição, a estrutura ainda é uma estrutura típica, advinda de um hábito alimentar que se abre para outras combinações, desde que, de forma geral, combine o açaí com uma proteína assada ou frita, que foi o tipo de processo que mais apareceu, revelando que as composições do açaí com cozidos e caldos são mais improváveis, ainda que ocorram. Em sua tese de doutorado, Romero Ximenes discute essa centralidade do açaí na alimentação regional:

O açaí é ‘almoço’ ou ‘janta’ quando se torna ‘prato principal’. Toma-se ‘açaí com peixe’, ‘açaí com charque’, ‘açaí com capivara’, ‘açaí com camarão’, nesta modalidade de consumo ocorre uma variação alimentar única, reservada à comida sagrada. O açaí, alimento vegetal, assume a condição de centro da refeição, de ‘prato principal’. Quando os acompanhamentos (as ‘misturas’) não envolvem açaí anuncia-se que comeremos carne com feijão, arroz e farinha ou ‘carne de porco com feijão, arroz e farinha’. Assim, o alimento de origem animal (bovino, suíno, peixe etc.), a proteína, passa a ser o centro, a comida principal. Com a presença do açaí ocorre o estabelecimento de uma nova e única hierarquização, a refeição será açaí com..., assumindo a condição de alimento central; dominante na refeição, apesar de ser tecnicamente identificado com os carboidratos, o açaí estabelece o seu domínio (XIMENES, 2013, p. 44).

Então, temos um “sistema alimentar” que, nesse nível mais específico, pode ser lido a partir daquilo que é ofertado pela Feira, com o indivíduo no centro desse sistema (HUBERT, 1991). Não quero dizer que a Feira é o único espaço social no esquema desse “sistema alimentar”, mas que ela tem uma presença muito grande e extremamente importante nele, sobretudo no que diz respeito ao compartilhamento de conhecimentos e saberes sobre os alimentos. O “sistema alimentar” é o entendimento de uma refeição típica a partir dos dados coletados, sobretudo em momentos de almoço. Em outras refeições teremos variações desse sistema, pois na “janta” a composição do almoço ou é repetida ou substituída por um prato mais próximo ao líquido, como o mingau ou mesmo uma sopa, ou por refeição mais prática como ovo, comida pronta ou industrializada. No entanto, a composição que mais se repete é o tripé em que o açaí com farinha aparece ao lado de uma proteína. Mesmo o

¹² Seu Jairo, entrevista realizada em março de 2016.

açaí com farinha, em determinadas épocas, é substituído por um congêneres alimentar que é a bacaba¹³ e então ele se combina com a “mistura”, mas mantendo a estrutura básica.

Essa estrutura alimentar não parece ser tão diversa daquela praticada em outros lugares na Amazônia; no entanto, vista especificamente, ela revela muito sobre a comunidade que a pratica e deve ser entendida levando em consideração os recursos naturais e o espaço da Feira. Nessa estrutura de refeição, ainda que entrem elementos que não são típicos, ou de uma culinária local como “lasanha”, “mortadela”, “escabeche”, “estrogonofe” e etc., eles acabam sendo inseridos na estrutura existente ou mesmo preparados com elementos locais.

O “triângulo culinário” de Lévi-Strauss trouxe uma forma diferente de pensar as diversas sociedades a partir do processo culinário. A cozinha, por tabela o ser humano, está no centro da mediação entre o “cru” e o “cozido”. Bem mais complexo do que a mera polarização entre o cru e o cozido, Lévi-Strauss relaciona nesse triângulo as diversas variações entre o estágio “natural”, do cru, até o estágio “cultural, do cozido. A manipulação do fogo pelo ser humano funciona como elemento transformador por excelência. Por outro lado, o caminho do “cru” ao “podre” revela a transformação natural.

Penso, por fim, na feira como parte desse processo de transformação do cru ao cozido, em que o alimento passa por diversos estágios da “produção” até sua cocção na cozinha. Esse fogo, portanto, é apenas um dos elementos no processo de transformação, já que a lavagem, a forma de captura de uma caça, a escolha etc., também estão ali, no processo.

Não se pode negar, depois de diversos pontos aqui levantados, que a Feira de Cameté está no centro do fornecimento de alimento para as centenas de cozinhas da cidade. Posição que também se pode atribuir a diversas feiras espalhadas pelo mundo, mas possivelmente nas feiras de cidades menores essa máxima seja mais máxima ainda (perdão pela tautologia tão necessária à expressão). Em geral, isso ocorre porque as feiras de cidades menores acabam por ser uma apenas e centralizam a oferta num único espaço que acaba por inaugurar relações específicas de acordo com a sua localização, no caso, à beira do rio. Não à toa, em uma conversa na pesquisa de campo ouvi: “Cameté é uma feira”. Logo, é imperioso se pensar que a Feira, partindo desse espaço específico que estou discutindo, contribui significativamente, não apenas como ponto central de distribuição de alimentos, já que a Feira, tal como uma pequena comunidade, engendra relações de significação, de valores e mesmo de afetividade, que estão inseridas no processo da cozinha. Essa participação efetiva da Feira me fez pensar no alimento dentro de um processo, tal qual o levantado por Lévi-Strauss, isto é, do cru ao cozido. Sobre o “triângulo alimentar”, Lévi-Strauss diz o seguinte:

Il est clair que, par rapport à la cuisine, le cru constitue le pôle non marqué, et que les deux autres le sont fortement, mais dans des directions opposées : en effet, le cuit est une transformation culturelle du cru, tandis que le pourri en est une transformation naturelle. Sous-jacente au triangle primordial, il y a donc une double opposition entre élaboré/non-élaboré, d'une part, et entre culture/nature, d'autre part (LÉVI-STRAUSS, 2009, p.14).

Então, a elaboração, que está em oposição ao natural, é parte de um processo de transformação que o ser humano engendra quando faz com que um alimento se transforme em comida. Como o próprio autor discute, o “cozido” pode ser entendido de várias maneiras nas diversas sociedades, pois se deve pensar sempre no “cozido como?”. Nesse aspecto, o cozimento com panela e água está mais

¹³ Fruto parecido com o açaí que tem seu vinho extraído para se comer com farinha e como acompanhamento, como o açaí.

prenhe de ligações com a cultura do que o assado, que é uma espécie de transformação mais direta, pois está em contato direto com o fogo. Há uma imensa complexidade entre a compreensão do assado e do cozido, aproximando o primeiro do conceito de “cru”. As filigranas entre “cru e cozido” aparecem de formas diversas em muitas comunidades, seja pelo processo ou mesmo pela nomenclatura utilizada. Por exemplo, o “camarão frito”, em Cametá, é o camarão feito no bafo, com água, técnica mais próxima do cozido do que, em geral, se entende por “frito”. Também, a carne de porco, por ser um alimento considerado reimoso e por ter um histórico de doenças relacionadas ao seu consumo, passa pelo cozimento mesmo quando vai ser assada, para garantir sua qualidade.

Em Lévi-Strauss a manipulação do fogo é vista como elemento necessário para a transformação do cru em cozido. A “elaboração” é um processo de tempo, de acontecimento, e mesmo o “podre” está ligado a esse processo, mas no seu caso sem interferência de elementos culturais. Na alta gastronomia fala-se muito em “ponto”, que nada mais é do que o momento exato em que um determinado alimento revela o seu tempo, a sua cultura e a sua identidade. O mapará, por exemplo, não é um peixe que se coma cru e, mesmo assado, busca-se um ponto em que ele apareça mais assado possível. Daí temos as diversas técnicas de preparo desse peixe: de “sombriinha”, “assado na folha de bananeira”, de “barriga cheia”, “aberto”, de “popoca”, “frito”, “cozido” etc., pois em geral a cocção livra o peixe, dito como muito pitiú¹⁴, de qualquer vestígio desse cheiro característico e o distancia da categoria “cru”/“pitiu. Aliás, livrar-se do pitiú de um peixe parece sempre ser a primeira preocupação de qualquer cozinheiro, e isso se aplica com uma frequência muito grande ao mapará. Além da preocupação em comprar um peixe que seja “do nosso”, preocupa-se em comprar um peixe “novo”, não congelado, e de lavá-lo com bastante limão, o que aumenta a chance de se ter pouco pitiú. O pitiú, por sua vez, então, estaria próximo à duas categorias no “triângulo culinário” de Lévi-Strauss, o “natural/cru”, quando ainda não passou por nenhuma elaboração e o “podre”, já que o cheiro revela que seu processo de transformação natural se iniciou. Escolher um mapará não é tarefa simples, já que além da aparência, deve-se atentar para o cheiro.

Em diversos processos como o de assar, defumar, ferver, fritar, etc., o fogo está ali como elemento de transformação e elaboração, mas antes que ele seja aceso, que a brasa seja abanada, que o fogo do fogão seja acionado, que a água comece a ferver, uma série de ações já foram aplicadas sobre aquele alimento. Mesmo uma simples fruta que se junte do chão é lavada, quando não, limpa-se na roupa antes de ir à boca. Recai sobre o alimento também a sua história. As pessoas sempre elaboraram narrativas para falar de alimentos divinos, proibidos, poderosos, etc., e essas histórias servem de referências em muitas ações alimentares, como é o caso da proibição do açaí com frutas cítricas, da manga com leite, etc. Mas também a narrativa funciona como uma forma de elaboração do alimento natural ao cultural. Como vimos, a Feira é um espaço de “cozinha”, pois ali temos elaboração. Cozinhar o alimento, numa linguagem metafórica, não é apenas medir a sua relação com o fogo, porque a palavra também o transforma, também é fogo. Podemos, a partir da imagem abaixo, identificar como estes processos entrariam no esquema de Lévi-Strauss:

¹⁴ Odor forte, cheiro característico de peixe ou fruto do mar. Mas o termo também é usado para outros alimentos.

Imagem: Triângulo Culinário adaptado



Fonte: Carlos Dias Jr

Na feira, há uma linguagem que vai “cozinhando” o alimento aos poucos, desde a ideia primordial do prato que vai ser feito, às etapas que serão aplicadas no seu preparo. É preciso entender de narrativa para fazer um prato, é preciso escolher palavras e suas ordens e combinações e, muitas vezes, o caminhar na feira é uma escolha de palavras, mas também é uma escolha de tema. Seu José Maria, aposentado, 77 anos, revela em entrevista: *“Eu venho pra cá cedo, vou andando até ver o que tá bom, aí eu compro, né? Depende do que tá bom no dia aí eu compro as outras coisas temperos pra fazer a bóia”*¹⁵.

A linguagem é um processo de transformação e a narrativa é esse processo em ação de forma lúdica, criativa e preche de significados. Toda visita à feira que se relacione com a compra de alimentos sugere uma narrativa em torno deste mesmo alimento, ainda que seja sobre o seu preço há uma narrativa que explica o porquê daquele valor. Como espaço oral por excelência, na feira, mesmo os preços na maioria dos casos não estão informados em placas, é necessário se aproximar do vendedor e perguntar.

O preparo da comida é uma ideia, uma organização que passa pela escolha do alimento principal, dos acompanhamentos e depois das etapas para a sua cocção. Portanto, esse preparo começa sendo narrado e, ainda que mentalmente, ele se revela naquilo que se compra, nas tradições de preparo já existentes na coletividade, na sua organização temporal (almoço, lanche, janta) e na sua estrutura de refeição. Para entender melhor sobre o narrar recorro a Paul Ricouer:

[...] o caráter comum da experiência humana que é marcado, articulado, clarificado pelo acto de narrar em todas as suas formas, é o seu carácter temporal. Tudo o que se narra acontece no tempo, desenvolve-se temporalmente; e o que se desenvolve no tempo pode ser contado. Talvez mesmo todo o processo temporal só seja reconhecido como tal na medida em que ele é narrável de uma forma ou de outra (RICOEUR, 1989, p.24).

Essa temporalidade se afina com o tempo do alimento, que está diretamente relacionado ao seu apodrecimento e pontos de preparo do “cozido”. O narrar é um processo antes, durante e depois, ele organiza e faz pensar o alimento. Em muitos momentos o pensar é arbitrário, pois determinados alimentos fazem parte de um hábito de alimentação formatado em narrativas clássicas de preparo, como é o caso do “assado com açaí”, que se repete em vários momentos quando se fala em

¹⁵ Entrevista realizada em julho de 2016.

alimentação: “*Olha, eu tô aqui na feira. Quando o camarada passa com o peixe eu já fico imaginando ele assado com açaí*”¹⁶. Ou então neste outro exemplo: “*Quando eu vejo um peixe gordo eu já separo pra mim, já sei como vou comer ele, assado com açaí (risos)*”¹⁷.

Está ali a forma de preparo, como costume e como narrativa, na ideia de que o preparo é tempo, pode ser contado e, mesmo uma receita anunciada por um feirante ao seu freguês, “*esse peixe é bom frito*”, assado desse ou daquele jeito, já é parte da transformação do alimento que está ali sendo comercializado e compartilhado. Em muitos casos a narrativa continua mesmo depois do preparo, no retorno à feira o comensal conta da sua experiência, se o produto realmente estava bom ou se estava ruim, etc.

Então, temos um “sistema alimentar” que prioritariamente se sustenta na Feira e com ela faz trocas e que permite que a estrutura de uma refeição seja elaborada de acordo com a possibilidade de oferta. Temos também a Feira como parte importante do processo de preparo da comida, como produtora de conhecimentos sobre diversos alimentos e seus preparos e como espaço de diálogo e sociabilidade.

Referências

- ALMEIDA, Rogério. Amazônia, Pará e o mundo das águas do Baixo Tocantins. *Estudos Avançados*, vol. 24, n. 68, p. 291-298, 2010.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. *Physiologie du goût*. Paris: Julliard, 1965.
- DAMATTA, Roberto. *Carnavais, malandros e heróis: para uma sociologia do dilema brasileiro*. Rio de Janeiro: Zahar, 1981.
- DAMATTA, Roberto. *A casa e a Rua: espaço, cidadania, mulher e a morte no Brasil*. Rio de Janeiro: Rocco, 1997.
- FISCHLER, Claude. *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, 1995.
- GEERTZ, Clifford. *A interpretação das Culturas*. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1978.
- HUBERT, Annie. *L’anthropologie nutritionnelle: aspects socioculturels de l’alimentation*. Cahiers d’études et de recherches francophones / Santé n 1, p. 165-168, 1991.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. Le triangle culinaire. *L’Arc*, n. 26, p. 19-29, 2009.
- MINTZ, Sidney. Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 16, n. 47, p. 31-42, outubro, 2001.
- POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da alimentação*. Florianópolis: Editora da UFSC, 2006.
- POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. *Revista Nutrição*, Campinas, v. 16, n. 3, p. 245-256, julho/setembro, 2003.
- POULAIN, Jean-Pierre. *Manger aujourd’hui*. Attitudes, normes et pratiques. Paris: Editions Privat, 2002.

¹⁶ Raimundo, marchante, 36 anos, em entrevista realizada em julho de 2016.

¹⁷ Roberto, feirante, em entrevista realizada em maio de 2016.

RICOEUR, Paul. *Do texto à ação: ensaios de hermenêutica II*. Porto: Rés, 1989.

SILVA, Paula Pinto e. *Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial*. São Paulo: Editora SENAC, 2005. p. 10.

SIMMEL, Georg. As grandes cidades e a vida do espírito. *Mana*, n. 11, p. 577-591, 2005.

XIMENES, Romero. *Assahy-yukicé, iassaí, oyasaí, quasey, açã, jussara, manaca, açai, acay-berry*: Rizoma. 2013. Tese (Doutorado em Antropologia) - Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia, UFPA, Belém, 2013.

Carlos Dias Júnior – Doutor em Antropologia pela Universidade Federal do Pará (UFPA). Professor do Instituto de Letras e Comunicação da Universidade Federal do Pará (UFPA). E-mail: carlosdias@ufpa.br.