

Hospitalidade em um banquete amazônico: comensalidade no almoço do Círio de Nazaré

Hospitality in an Amazonian banquet: commensality at lunch of Círio of Nazareth

Ricardo Frugoli

Doutorando e Mestre em Hospitalidade e Graduação em Gastronomia pela Universidade Anhembi Morumbi

Professor na pós-graduação em Cozinha Brasileira no Centro Universitário do SENAC - São Paulo/SP, Professor na pós-graduação em Alta Gastronomia e em Cozinha Brasileira na UNFB - Faculdade Internacional da Paraíba - João Pessoa/PB
ricardo@laboratoriodosabor.com.br

Mirian Rejowski

Livre Docente (1997) em Teoria do Turismo e do Lazer. Doutora e Mestre em Ciências da Comunicação e Graduada em Turismo pela Universidade de São Paulo (USP), Mestrado em Ciências da Comunicação e Graduação em Turismo pela Universidade de São Paulo - USP
mirwski@gmail.com

Marielys Siqueira Bueno

Doutorado em Sociologia pela Universidade de São Paulo, Mestrado em Antropologia pela Universidade Federal de Goiás e Graduação e Licenciatura em Pedagogia pela Faculdade de Filosofia Bernardo Sayão
Professor da Universidade Anhembi Morumbi
marielysbueno@gmail.com

RESUMO

A festa do Círio é composta de uma sequência de rituais que fazem dela, durante os quinze dias em que se realiza, um polo de atração de romeiros, visitantes e turistas. Paralelamente às práticas devocionais, vários eventos colocam o sagrado e o profano em relação, entre os quais se destaca o “almoço do Círio”, chamado de “banquete amazônico”, um dos momentos mais evidentes para o estudo da hospitalidade e da comensalidade. Esta pesquisa exploratória e qualitativa, objetiva estudar o almoço do Círio como manifestação de comensalidade e hospitalidade, ao lado da expressão de fé e do sentimento de identidade e pertencimento que a devoção proporciona, uma vez que pode conter a força de agregação e de coesão, graças à comensalidade e à sociabilidade, que proporcionam uma constante redefinição dos vínculos sociais. A metodologia consiste basicamente na observação *in loco* em diversas edições da festa, assim como, por se tratar de uma pesquisa de caráter qualitativo, utilizou como técnica de coleta de dados a aproximação direta com a população e a realização de entrevistas com participantes da festa por ocasião do almoço do

Círio de Nazaré, com a aplicação de um roteiro previamente elaborado. Como resultados, observaram-se a multiplicidade e a diversidade de pratos e o significado da festa, semelhante ao do Natal, que agrega famílias, convidados, parentes próximos, visitantes e até turistas, observando-se a importância da comensalidade, nessa ocasião, para os paraenses.

Palavras-chaves: Hospitalidade; Comensalidade; Almoço do Círio de Nazaré; Banquete amazônico; Ritual da maniçoba.

Abstract

The party of Círio consists of a sequence of rituals that make it, during the fifteen days that takes place, a center of attraction for pilgrims, visitors and tourists. Parallel to devotional practices, several events put the sacred and the profane in relation, among which stands out the "lunch of Círio", called "banquet amazon", one of the clearest moments to study hospitality and table fellowship. This exploratory and qualitative research aims to study the lunch of Círio as a manifestation of table fellowship and hospitality, along with the expression of faith and sense of identity and belonging to that devotion provides, since it can contain the strength of aggregation and cohesion, thanks to table fellowship and sociability, which provide a constant redefinition of social bonds. The methodology consists on-site observation in several party issues, and, because it is a qualitative research, used as data collection technique the direct approach with the population and conducting interviews with partygoers by occasion Lunch Círio of Nazareth, with the application of a previously prepared script. As a result, there were the multiplicity and diversity of dishes and the meaning of the feast, similar to Christmas, which brings together families, guests, close relatives, visitors and even tourists, noting the importance of eating together on this occasion to the Pará.

Keywords: Hospitality; Commensality; Lunch Círio of Nazareth; Banquet Amazon; Ritual of maniçoba.

Introdução

O Círio de Nazaré, a festa dos paraenses, é a primeira manifestação religiosa a ser reconhecida como bem cultural de natureza imaterial pelo Instituto de Patrimônio Histórico Nacional (IPHAN) em 2004, e como Patrimônio da Humanidade em 2013. Trata-se de uma festa religiosa com mais de dois séculos de história e que atrai milhões de pessoas que celebram e reafirmam a fé em Nossa Senhora de Nazaré, na cidade de Belém (Pará). A importância dessa festa é tão grande que mobiliza toda a população nos quinze dias de manifestações populares que, no registro da emoção e da devoção, tomam conta da cidade. É, no dizer de Afonso Capelas, “a fé que move montanhas de gente”.

Esses espaços que criam vivências de convivialidade são particularmente importantes para o homem contemporâneo, pois, além de proporcionar a vivência da fé que nutre a esperança e o sentido para a sua vida, protege-o, também, dos riscos do individualismo que compromete o equilíbrio entre o público e o privado (Bueno, 2006).

O Círio de Nazaré é uma celebração religiosa dentro de um conjunto de manifestações

simbólicas vivido por todos os segmentos da sociedade, realizada no mês de outubro. Este trabalho enfoca o Almoço do Círio, por reconhecer seu importante papel social, que beneficia e nutre a sociabilidade, além de fortalecer o sentido de pertencimento ao grupo. Apoiou-se principalmente no trabalho sobre comensalidade de Boutaud (2011), para quem “na base da comensalidade, a refeição e o sentar-se à mesa não proporcionam somente a ocasião de beber e de comer, mas também a de viver essa experiência em comum, de partilhá-la”.

Salienta-se então a importância da alimentação como oportunidade de reunião e comensalidade, com a comida representando algo mais do que suprir necessidades básicas de alimentação e caracterizando a maneira de ser e de se apresentar de um grupo. Tanto nas festas como nos rituais, os alimentos servem de mediação entre as pessoas e o divino, o sagrado, propiciando também momentos de encontro e troca entre os membros participantes (Boutaud, 2011).

Este artigo apresenta parte dos resultados de dissertação de mestrado do autor (FRUGOLI, 2014), e objetiva compreender o significado da alimentação do ponto de vista da agregação em torno da mesa, e apreender o sentido da comensalidade contido no almoço do Círio, como manifestação de acolhimento e hospitalidade. Caracteriza-se como uma pesquisa exploratória, de caráter qualitativo, desenvolvida mediante observação participante “in loco” e entrevistas semiestruturadas e abertas com diferentes partícipes dessa festividade. As visitas “in loco” e coleta de dados ocorreram em outubro de 2013 e em outubro de 2014, orientadas por três categorias de análise: a comensalidade e alimentação, o compartilhamento do almoço e as práticas alimentares.

As entrevistas e os depoimentos são um instrumento fundamental de abordagem qualitativa, de acordo com Maria Isaura Pereira de Queiroz (1988, p. 10), que considera que cada relato, cada depoimento, fornece oportunidade ao pesquisador de estudar o fato social no seu interior, pois, segundo ela, todo depoimento tem a virtude de “trazer em si a riqueza de sentimentos, opiniões e atitudes da pessoa que relata”.

Através da participação do almoço em várias residências de diferentes níveis socioculturais, se vivenciou os valores de solidariedade e de sociabilidade dessas relações interpessoais. Nessa etapa também foram realizadas entrevistas abertas com representantes da comunidade e da organização e com os participantes das diferentes dimensões da festa. Elaborou-se um roteiro de entrevistas bem flexível, para permitir um depoimento mais amplo e completo dos entrevistados sobre o significado do Círio, do almoço e o sentido de sua participação.

Como a preparação da festa nos núcleos familiares se inicia na semana que antecede o Círio, quando então se começa a preparar um dos pratos emblemáticos da festa – a maniçoba, buscou-se também participar dessa preparação e do clima que antecipa o Almoço do Círio. Em todas as etapas da pesquisa, contou-se com a colaboração dos informantes e a boa vontade dos participantes em dar seus depoimentos, adquirindo-se conhecimentos, familiaridade e proximidade e, pouco a pouco, ganhando a confiança dos entrevistados.

Procurou-se incorporar o valor teórico da hospitalidade e da comensalidade para subsidiar as reflexões e avaliações das observações feitas durante as pesquisas de campo. Entre os autores que nortearam a presente pesquisa, destacam-se os do Movimento Anti-Utilitarista nas Ciências Sociais, M.A.U.S.S., que assume a hospitalidade como uma das manifestações da dádiva (LEITE, 2007), que tem como núcleo de reflexão a obra de Marcel Mauss (MAUSS, 2003).

Além desses, Isabel Baptista ofereceu contribuições relevantes à pesquisa, por dimensionar a hospitalidade como um modo privilegiado de encontro interpessoal marcado pela atitude de acolhimento e por sublinhar a importância de lugares de hospitalidade – nesse sentido, confirma a importância das festas populares como espaços de acolhimento e sociabilidade. Para ela, “falar de hospitalidade significa, justamente, ter em conta as múltiplas implicações presentes nessa dupla relação humana: a relação com o lugar e a relação com o outro” (BAPTISTA, 2005, p. 14).

Neste artigo, aborda-se particularmente o tradicional Almoço do Círio de Nazaré, que se torna um “Banquete Amazônico”, tamanha é a diversidade de pratos e a quantidade oferecida, no qual o “Ritual da Maniçoba”, um dos pratos mais importantes deste almoço, tem um processo especial de produção, que dura uma semana.

FESTA, TURISMO E HOSPITALIDADE

Na festa de Círio observa-se um amplo sistema de relações sociais e, nesse sistema, situa-se a hospitalidade/acolhimento tanto na dimensão social (urbana), em que a cidade acolhe visitantes e turistas, como no contexto familiar, em que as famílias recebem amigos e parentes para o almoço do Círio. Assim, ressaltam-se as palavras de Maffesoli (1984), que defende a mesa como lugar de comunicação, evidenciando o papel vital da alimentação na formação e no fortalecimento dos laços sociais.

Esses espaços que criam vivências de convivialidade são particularmente importantes

para o homem contemporâneo, pois, além de proporcionar a vivência da fé que nutre a esperança e o sentido para a sua vida, protege-o, também, dos riscos do individualismo que compromete o equilíbrio entre o público e o privado. Bauman (2009, p. 35) enfatiza a importância dos espaços, dizendo que “é nos lugares que se forma a experiência humana, que ela se acumula, é compartilhada, e que seu sentido é elaborado, assimilado e negociado”.

A cultura moderna estimula a emancipação dos vínculos sociais, concebidos como fardos a serem desvencilhados, aponta para a relevância do espaço público, especialmente como cenário do compartilhamento festivo e religioso para a geração de relações sociais, num tempo social que resulta da inserção do indivíduo em atividades participativas e inclusivas. O papel integrador desse compartilhamento festivo é fundamental, pois “a festa relembra à cidade suas dimensões culturais, aproxima as pessoas, cria-lhes uma memória e recordações comuns”(CLAVAL, 2011, p. 35).

A festa, o evento sagrado, é vivida pela comunidade como um momento intenso, no qual a dispersão da vida cotidiana é substituída pelo agrupamento e a concentração de energia e de seus membros. Claval (2011, p. 27) diz que “a festa introduz um parêntese na vida das pessoas: as preocupações são esquecidas, [...] as estruturas rígidas da vida social apagam-se: as barreiras caem, a alegria é geral, todo mundo se fala”.

Assim, observa-se que as proporções da festa do Círio levam a um crescente apelo turístico. Coriolano (1997) aponta para o fato de que, na prática do turismo, muitas vezes existem determinantes conflitantes entre hospedeiros e hóspedes, daí a necessidade de avaliar as marcas deixadas por esse intercâmbio. A festa popular em si já mostra a abertura de uma comunidade para o “outro”, estabelecendo uma sociabilidade que traduz a capacidade do espaço em produzir hospitalidade. Aliás, Godbout (1999) define hospitalidade como a dádiva do espaço.

A ideia básica da alteridade está na noção do “outro”, da diferença que constitui a vida social, e só pode ser efetiva na construção de relações empáticas em práticas sociais, em espaço plural e diversificado. Daí a importância cultural do Círio de Nazaré, por colocar em cena valores, artes e devoção, pois, como diz Dumazedier (1988), a festa é, em geral, um fenômeno de alteridade e coesão social.

E a comensalidade, entendida aqui como uma dimensão da hospitalidade, guarda um sentido especial como expressão dos laços de convivialidade que se estabelecem numa atmosfera de compartilhamento e, dessa forma, comunica-se a alegria do encontro. Bueno (2006) também assinala a ampliação das festas pela participação do turismo, pois

[...] através das festas muitas cidades ganham visibilidade nacional que favorece a construção de identidades sociais. Nesse processo a tradição ganha novos significados, expande suas dimensões, fortalece suas raízes, tornando-se particularmente adequadas para expressar com mais vigor a história, os valores do grupo. (BUENO, 2006, p. 93)

Montandon (BUENO, 2006, p. 132) diz que “a hospitalidade é concebida não apenas como uma forma essencial da interação social, mas ela pode surgir também como uma forma própria de hominização ou, no mínimo, uma das formas mais essenciais da socialização”, e esse foi o ponto de partida para as reflexões desse trabalho. Defende-se, portanto, que a hospitalidade, a comensalidade e a convivialidade que decorrem da festa do Círio podem criar um espaço importante para promover a sociabilidade e fortalecer os vínculos sociais.

Almoço do Círio

Funções e Identidade Regional

O almoço do Círio, uma das principais atividades do ciclo de festejos, tem início em seguida à passagem da Santa. É um encontro de caráter familiar. Os parentes distantes vêm à festa para pagar promessas ou compartilhar a presença de todos nessa reunião anual. Participam também do almoço, chamado por eles de “Natal paraense”, amigos íntimos e convidados especiais.

Num primeiro momento tem a sua função social voltada para a família e amigos íntimos, mas tem também a função ritual e simbólica de uma unidade social mais ampla, com o ideal de confraternização e convivialidade, em contraposição ao individualismo da sociedade contemporânea (Bueno, 2006). No almoço celebra-se a solidariedade grupal – a alegria do encontro, e, nesse momento, as pessoas compartilham com familiares e amigos os valores que dão sentido a essa dimensão religiosa.

A comida então assume um caráter simbólico e precisa ser especial. O almoço é marcado pela prodigalidade e a fartura, que, no dizer dos pesquisadores do IPHAN, correspondem também à prodigalidade das bênçãos e das graças proporcionadas pela Virgem de Nazaré. No almoço do Círio, segundo as pesquisas realizada pelo IPHAN (2004, p. 71), “percebe-se uma certa continuidade de algumas relações encontradas na procissão principal: formalidade e informalidade, sagrado e profano, entre outros”.

Apesar de o almoço não pertencer à esfera do sagrado, ele não representa uma quebra absoluta em relação ao restante da experiência religiosa. Como diz Cipriani (1988), “tudo é

impregnado simultaneamente de pragmatismo e idealismo”. No almoço observam-se comportamentos emocionais e afetivos com a Santa Padroeira. Aliás, no comportamento dos paraenses é evidente o fato observado por Queiroz (1988), de que a reciprocidade domina as relações entre a Santa e seus fiéis, que expressam essa proximidade na forma carinhosa de tratamento “Naza”, “Nazinha”, denotando a intimidade afetiva com a santa.

Muitos paraenses que vivem fora não apenas retornam a Belém para participar do Círio ou simplesmente ver a passagem da santa, mas principalmente para participar do almoço com a família, conforme relato da Informante A, budista, em encontro a bordo do voo São Paulo-Belém, quando chegava da Dinamarca para se reunir com a família no almoço do Círio. Segundo ela, havia sete anos que não vinha para a festa e, quando está fora de Belém, prefere nem acompanhar pela internet ou falar com a família, pois isto a faz sofrer.

Um ano antes, o Informante B relatou que, embora fosse evangélico, estava vindo da Rússia para o Círio. Quando questionado sobre a devoção à santa, ele se corrigiu, dizendo que estava vindo para o almoço do Círio, momento em que encontraria com quase toda a família, que é de formação católica. E a Informante C relatou que somente uma vez passou o Círio fora, pois estava morando em São Paulo, onde fazia seu doutorado. Para ela foi o pior dia de sua vida; na véspera, sentia-se vazia. Conversando com amigos, descobriu que a igreja Nossa Senhora de Fátima (São Paulo, SP) celebrava um minicírio; tomou um táxi e correu para esta igreja, que estava cheia de paraenses, todos em lágrimas, como ela, e assim se sentiu melhor e mais feliz, entre os seus.

Essa identidade regional também se faz presente na vinda a Belém de paraenses que não moram em Belém e que às vezes fazem questão de vir pelo menos uma vez por ano ou pelo menos de longe em longe, às vezes uma vez na vida, assistir ao Círio de Nazaré, ou então levar esta prática para as cidades onde moram. Por isso, em Brasília existe Círio, no Rio de Janeiro existe Círio, em São Paulo existe Círio, em várias cidades fora daqui o Círio é realizado como uma réplica, em muito menor escala. No Rio de Janeiro existem dois Círios, um em Copacabana e outro na Tijuca. Os paraenses expressam sua identidade regional nesses Círios também, de modo que a identidade é algo muito presente, muito forte no Círio. (MAUÉS, 2005, p. 43-44)

É importante apreender a função social da comensalidade, pois a convivialidade exerce um papel importante nas relações sociais, pela sua dimensão agregadora, que se estabelece numa dinâmica de compartilhamento. Maffesoli (1984) defende a mesa como lugar de comunicação, evidenciando o papel vital da alimentação na formação e no fortalecimento dos laços sociais. Esses momentos são importantes, pois, sem dúvida, a preparação coletiva dos pratos típicos reforça a identidade da região e nutre o sentido de pertencimento a ela. É

notável perceber que a cultura tradicional dessa região, através da sua comensalidade, revela uma extraordinária vitalidade.

Pode-se observar esse aspecto no almoço do Círio de Nazaré, que foi se tornando tradição ao longo dos anos e, com a conotação de “Natal dos paraenses”, foi ganhando cada vez mais importância, até tomar a proporção de um “banquete”, tal a fartura e a diversidade de pratos. Tornou-se uma manifestação cultural, ultrapassando as questões religiosas e sendo realizado em casas de judeus, evangélicos, espíritas, budistas e fiéis de outros credos em que não há a devoção a Nossa Senhora de Nazaré, mas sim o respeito à tradição de um povo e o desejo de confraternizar. Maués (2005) também observou a força cultural desse evento, que atrai pessoas de vários credos e de várias regiões.

O comer junto, o compartilhar da tradição, ganha o caráter de um símbolo e a força de ritual. É uma dimensão do Círio que promove a consolidação dos vínculos sociais e o sentido de pertencimento e de identidade. (Maués, 2005).

Comer com alguém é um ato que compromete porque cria laços com a outra pessoa. Em certas culturas, até se considera que o fato de ter partilhado uma refeição, de ter comido juntos, cria entre os protagonistas laços de uma natureza tão forte que eles comparam aos laços de parentesco e implicam uma série de obrigações. (POULAIN, 2006, p. 137)

Neste dia, o espírito de hospitalidade, já muito forte entre os paraenses, torna-se ainda mais presente; todos têm o desejo de compartilhar a mesa, sendo o cardápio básico e as técnicas de preparo comuns a todos. O importante é compartilhar a mesa e receber o outro (Maués, 2005); assim, é comum ouvir a frase: “Passa lá em casa”¹

Um Banquete Amazônico

Pode-se chamar o almoço do Círio de “banquete”, pela observação da fartura e diversidade de pratos, e de “amazônico”, por incluir em seu cardápio básico os principais pratos regionais, em sua grande maioria com ingredientes de origem indígena. No “banquete amazônico” à mesa do paraense não podem faltar itens como a maniçoba, o pato no tucupi, pratos essenciais e representam símbolos identitários, além do vatapá paraense, caruru, farinha de mandioca, açaí, cupuaçu, bacuri e doces elaborados com frutas da região (figura 1).

1 Certamente, essa expressão, tão comum aos brasileiros, ao lado da propalada hospitalidade paraense influenciaram na denominação do primeiro restaurante gourmet na Amazônia: “Lá em Casa”, do chef Paulo Martins, conhecido como “embaixador da cozinha paraense” e falecido em 2010.



Figura 1 – Visão parcial dos pratos de um almoço do Círio
Foto: Luzinete Brandão Coelho (2013).

O pato no tucupi é um importante prato da cozinha paraense, e consiste no pato assado e depois fervido no tucupi, a que se acrescenta o jambu branqueado. O tucupi é um líquido extraído da mandioca, e o jambu, uma verdura que tem a característica de adormecer a língua. Já a maniçoba é um alimento tradicional,

[...] com reminiscências da culinária afro-portuguesa na complexidade de seu preparo. [...] Na cozinha do Norte, destacava-se o Pará com este prato, feito com folhas mais novas da mandioca ou macaxeira (manivas), socadas no pilão, ou, agora, passadas em máquinas de moer carnes, sem sumo, utilizando-se a massa esverdeada, que vai ao fogo, sem sal, apenas com suficiente toucinho fresco. Ficando a ferver por dois a três dias, até tomar cor escura, gordurosa e compacta, botam-se na panela, como “adubos”, grossos pedaços de charque, chispas, língua de vaca defumada, cabeça de porco salgada, ou moqueca, mocotó (mão de vaca) e vísceras bovinas, tripa grossa, chouriço defumado e toucinho curado. Para esta operação há uma ciência especial, por causa dos temperos constantes, cebolas picadas, alho amassado, folhas de louro, pimenta-do-reino e cominho e, sobretudo, o sal. A maniçoba é servida em pratos fundos, com arroz branco e farinha-d’água especial, molho apimentado, merecendo a honra de “pingazinha”, para ser condignamente apreciada. Nos mercados de comidas, em Belém, vendem-se pratos de maniçoba para comer na hora. (CASCUDO, 2005, p. 83)

Existem algumas variações de cardápio, de acordo com as condições econômicas das famílias. Nas casas mais humildes, o pato é substituído pelo frango, mas não falta maniçoba. Nas famílias de mais posses aparecem outras iguarias – pratos tradicionais, mas proibidos pelo Ibama –, em que o principal ingrediente é a tartaruga ou a famosa e proibidíssima casquinha de muçã (espécie de tartaruga pequena).

Observou-se que o importante é que, dentre as variações, não importa a condição social do grupo, pode mudar a proteína ofertada no lugar do pato ou haver mudanças nos pratos por causa dos ingredientes caros, mas o almoço ofertado, os pratos e quantidades são de “dia de festa” daquele grupo social, em que todos, se necessário, se cotizam para ter o melhor e a maior quantidade, para diferenciar das refeições em dias comuns.

Referindo-se ao compartilhamento da mesa, à comensalidade, Boutaud (2011, p.1318) diz que “lugar de partilha, em épocas ordinárias, a mesa é também lugar de festa e de celebração do vínculo social e de convivência, mas também dos grandes momentos da vida”. A celebração, como acontece no caso do almoço do Círio, adquire ares de banquete. Assim, diz o autor, a comunidade se encontra e expressa sua capacidade de intercambiar.

É incontestável a importância do banquete para a vida daqueles que o realizam e dos que dele participam. A dimensão festiva do almoço/banquete como manifestação cultural comunitária possui uma importância social difícil de ser descrita. Cruz (2008) diz que a festa pode gerar vários produtos, materiais ou simplesmente significativos. Para ela,

[...] o mais crucial e o mais geral desses produtos é, precisamente, a produção de uma determinada identidade que é dada pelo compartilhamento do símbolo celebrado e que, portanto, se inscreve na memória coletiva como um valor coletivo, como a junção dos afetos e expectativas de indivíduos como um ponto comum que define a unidade dos participantes. (CRUZ, 2008, p. 20)

A preparação desse “banquete” requer cuidados especiais, que têm início bem antes da festa. Há um prato especial, a maniçoba, cuja produção é um verdadeiro ritual, como se trata no próximo tópico.

Ritual da Maniçoba

A maniçoba é um prato que lembra um pouco a feijoada, pois contém basicamente as mesmas proteínas, porém no lugar do feijão temos a folha da maniva. É um prato exótico, de imagem nada atraente, de sabor marcante, que se come acompanhado de arroz, farinha e pimenta. E, segundo Cascudo (2005), “uma pingazinha” o acompanha bem.



Figura 2 – Vendedora de maniva no Mercado Ver-o-Peso
Fonte: BLOG DO BACANA; 2014.

Assim como todas as tardes em Salvador (Bahia), a cidade sabe, pelo cheiro de dendê e acarajé, que é o horário em que as “baianas de tabuleiro” colocam à venda seus quitutes, em Belém, o perfume que se espalha é o da maniçoba, porém não só no final da tarde. É possível sentir este perfume o tempo inteiro ao caminhar pelas ruas de Belém, pois muitos paraenses acordam bem cedo para acender o fogo para seus “panelões”, e outros o desligam muito tarde ou até de madrugada. O perfume da maniçoba nestes dias é constante.

A maniçoba, a gente coloca a maniva para cozinhar. Uma semana, eu boto sempre uma semana para cozinhar. Depois, quando ela está pronta, a gente coloca todos os ingredientes, tudo, tudo quanto for, eu coloco. Assim, por exemplo, charque, bacon. Cozinho primeiro só com toucinho branco, depois eu coloco o charque, tudo que você quiser pôr, carne de porco, costela, chouriço. Mas tem gente que coloca outro tipo e deixa ferver por oito dias, eu boto sempre sete, oito dias pra ficar bem cozidinha, ficar nestas condições aqui, bem escura. É isso. Tempero é só o louro, e eu tempero a carne com tudo, pimenta, cominho, sal, alho. Tempero aquela carne, para poder colocar a maniva, que já está toda fervida, toda cozida por uma quantidade de dias até que eu veja que ela está escura, aí eu pego e coloco, é sempre na véspera, como foi ontem, coloco tudinho. No primeiro dia tem que esterilizar tudo, ferver tudo, botar água quente ou então deixar muito tempo de molho, porque senão ela estraga. O trabalho da maniçoba é esse, se a gente não deixar, não tiver cuidado, pode salgar, né? Porque tudo é salgado, carne de porco eu compro salgada, os pés de porco, tudo o que é de porco, o charque, o chouriço, o toucinho, tudo você escalda para poder depois refogar tudo com cebola, alho, tudo. Coloca e deixa cozinhar.

Fica cozinhando o dia todo, ou às vezes até meio-dia, porque logo depois, este charque, ele logo amolece, e ela já está pronta. Geralmente a gente bota na véspera, como ontem, quer dizer, ela estava cozida desde segunda-feira, mas foi ontem que nós colocamos tudo. Eu coloquei tudo ontem à noite, eu digo sempre, coloca as carnes, aí, hoje de manhã, levantei, botei, acendi o fogo e já acabou de cozinhar. É sempre assim, cinco, seis, sete dias, menos do que isso, não. Mas tem maniva pré-cozida... Tem vez que eu compro, mas eu não gosto muito. Gosto de cozinhar mesmo, bem, bem para ver como é que está. É este o problema, não tem mais coisa nenhuma. (Entrevista realizada no dia 13/10/2013)².

É o perfume da maniçoba que anuncia o Círio de Nazaré, é ele que anuncia que o Círio está próximo, é ele que, ao se espalhar pelas ruas de Belém, vai transformando a cidade e o espírito das pessoas, e também vai transformando o ambiente em um clima de festa de solidariedade, harmonia e paz, como o que normalmente é vivido nas festas de final de ano, principalmente no Natal. Durante os sete dias que antecedem o Círio, a maniçoba fica no fogo, e a cidade vai sendo perfumada com seu cozimento; a cada dia, enquanto ela apura, o espírito de “Natal” fica mais forte entre as pessoas. Durante essa semana, o assunto entre os paraenses é a preparação da casa para receber o “outro”, e a curiosidade mais comum é saber “a quantas” anda a preparação da maniçoba da casa dos conhecidos.

2 Entrevista gravada em vídeo com dona Deusa (Abigail Brito Rodrigues), evangélica, mas que realiza o almoço todos os anos.

Mesmo que as casas tenham um cardápio parecido, com pequenas variações, as conversas dessa semana sempre terminam com o convite “Passa lá em casa”. Todos querem compartilhar a sua maniçoba, afinal, um prato que fica sete dias no fogo, fervendo por cerca de doze a quatorze horas diárias, mexendo a cada quarenta minutos para não grudar no fundo e repondo a água que evapora, precisa ser apreciado pela família e pelos amigos.

A maniçoba é para o “outro” e para quem chegar com ele (os desconhecidos), e com esta intenção esse prato é preparado, para agregar e reforçar o laço entre os iguais e os desconhecidos que se tornarão parte, e além de tudo reforçar entre eles o sentido de “pertencimento” àquela comunidade ou grupo.

Todos os pratos são preparados ou supervisionados com cuidado e atenção pelo anfitrião, por quem vai receber, porém nenhum dos pratos demanda tanta dedicação e tempo como a maniçoba. E assim, por ser um prato menos comum de se preparar no dia a dia, ele toma uma proporção maior nesse “almoço ritual”, e os milhares de cozinheiros que estão em seus lares cuidando de seus “panelões” têm prazer em receber o “outro” e compartilhar. Este prato confirma que a comensalidade é uma das dimensões da hospitalidade (Boutaud, 2011), em que cozinhar é um ato de dedicação ao “outro”.

Em cada caso, cozinhar é o suporte de uma prática elementar, humilde, obstinada, repetida no tempo e no espaço, com raízes na urdidura das relações com os outros e consigo mesmo, marcada pelo “romance familiar” e pela história de cada uma, solidárias das lembranças de infância como ritmos e estações. (GIARD, 1996, p. 218)

O ato de preparar a maniçoba por tantos dias, sempre pensando em fazer o melhor para o “outro” que vai desfrutar do resultado desta produção de dedicação profunda, que demanda cuidar com atenção por sete dias deste prato, é certamente um “ritual de hospitalidade” realizado por meio da comensalidade.

Nesse sentido, a hospitalidade é reforçada com os outros “ritos” no preparo da “casa base” para receber o “outro”, como a decoração da casa, com a colocação da imagem de Nossa Senhora de Nazaré em local de destaque, de acordo com as posses da casa em questão.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Tanto no aspecto religioso quanto na dimensão profana, a festa do Círio supõe uma expansividade coletiva, cuja função primordial é estabelecer relações sociais. Se, por um lado, as procissões e os eventos religiosos sacralizam os espaços da cidade, por outro lado, as relações sociais, através da participação em eventos como o almoço do Círio, por exemplo,

ganham o caráter solene de pertencimento coletivo.

O almoço do Círio é tão importante que é conhecido como o “Natal dos paraenses”. Além da importância em si, constatou-se que o almoço, ao promover a confraternização festiva do povo paraense, relembra ao povo suas dimensões culturais e reforça o sentido de sua identidade e de seu pertencimento.

Buscou-se, através da experiência efetiva dos narradores, o valor, a dimensão da tradição. E, através de conversas informais, ficou evidente que esses momentos de comensalidade aproximam as pessoas e criam, além das recordações comuns, o prazer de oferecer e compartilhar que deixa traços duradouros na convivência social.

Observa-se nitidamente que os encontros nas casas das famílias paraenses estão carregados de memórias e fazem parte da formação cultural desse povo. Dividir a mesa entre parentes e amigos proporciona prazeres e emoções que atraem muitos paraenses que moram longe. Outros ainda, que não podem estar presentes porque moram fora, fazem o almoço comemorativo do Círio onde estão, e assim, simbolicamente, participam com os seus da homenagem à “Nazinha”. Essa tradição cria um amplo sistema de relações sociais que assume importância e significação dos vínculos sociais.

É comum que muitas famílias recebam visitas de familiares e amigos que já não vivem em Belém. Assim, surgem novos eventos e novas formas de participar dos festejos. Algumas casas iniciam as comemorações na sexta-feira, reunindo amigos e familiares para reencontrarem e reverem aqueles que moram fora.

Ficou evidente a importância dos espaços de hospitalidade que supõem o acolhimento da alteridade, principalmente ao se considerar o enfraquecimento das relações sociais decorrentes dos empecilhos da vida moderna. Conclui-se que a hospitalidade e a comensalidade subsidiam a sociabilidade e a convivialidade, que, por sua vez, por meio das relações interpessoais, valorizam e dão sentido à vida comunitária urbana.

Referências

BAPTISTA, Isabel. **Para uma geografia da proximidade humana**. Revista de Hospitalidade. São Paulo, Anhembi Morumbi, ano II, 2. semestre 2005.

BAUMAN, Zygmunt. **Comunidade, a busca para uma segurança no mundo atual**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009.

BLOG DO BACANA. **Vendedora de maniva no Mercado Ver-o-peso**. Disponível em: <http://www.blogdobacana.com.br/wp-content/uploads/DSC_0155.jpg>.

Acesso em: 25 fev. 2014.

BOUTAUD, Jean Jacques. Compartilhar a mesa. In: MONTANDON, Alain. **O livro da hospitalidade – Acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Editora Senac, 2011.

BUENO, Marielys Siqueira. **Festa: o dom do espaço**. Revista de Hospitalidade. São Paulo, Anhembi Morumbi, ano III, n. 2, p. 91-103, 2. semestre 2006.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2005.

CIPRIANI, Roberto. **Experimentos com histórias de vida**. In: VON SIMSON, Olga de Moraes (Org.). Enciclopédia Aberta de Ciências Sociais: Itália/Brasil. São Paulo: Vértice, 1988.

CLAVAL, Paul. **Epistemologia da Geografia**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2011.

CORIOLOANO, Luiza Neide, M.T. Da Sedução do Turismo a o Turismo de Sedução. In: RODRIGUES, A. B. **Turismo, modernidade, globalização**. S. Paulo, Hucitec, 1997

CRUZ, Mônica Silva. **Festa Popular, Mídia e Identidade**. Itinerários, Revista Científica de Turismo, São Luís, Maranhão, v. 3, junho 2008.

DUMAZEDIER, Joffre. *Revolution culturelle du Temps Libre* – 1968–1988. Paris: Méridiens, Klincksieck, 1988.

FRUGOLI, Ricardo – **Passa lá em casa – Almoço do Círio de Nazaré – O banquete amazônico**. 2014. Dissertação de Mestrado – Programa Hospitalidade UAM, São Paulo, 2014.

GIARD, Luce. Cozinhar. IN: CERTEAU, Michel; MAYOL, Pierre. Tradução Ephraim Alves e Lucia Orth. **A Invenção do Cotidiano: 2** morar e cozinhar. Petrópolis- RJ; Vozes, 1996.

GODBOUT, Jacques T.; CAILLÈ, Alain. **O espírito da dádiva**. Rio de Janeiro: Editora Fundação Getúlio Vargas, 1999.

IPHAN, MINISTÉRIO DA CULTURA. **Círio de Nazaré**. Belém, 2004.

LEITE, Kelen Christina. **As possíveis contribuições do MAUSS (Movimento Anti-Utilitarista nas Ciências Sociais) para repensar as relações entre estado, mercado e sociedade civil**. InterAÇÕES – Cultura e Comunidade, Minas Gerais, PUC, v.2, n. 2, p. 13-34, 2007.

MAFFESOLI, Michel. **A conquista do presente**. Rio de Janeiro: Rocco, 1984.

MAUÉS, Angélica. “Feliz Círio!” – Relatos, interpretações e memórias afetivas de um casal

de antropólogos. In: FIGUEIREDO, Sílvia Lima (Org.). **Círio de Nazaré, festa e paixão**. Belém: EDUFPA, 2005.

MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva. In: **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2003.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação**. 1. ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2006.

QUEIROZ, Maria Isaura Pereira de. In: VON SIMSON, Olga de Moraes. **Experimentos com História de Vida**. São Paulo: Vértice, 1988.

Recebido: 08/09/2015

Received: 08/09/2015

Aprovado: 17/11/2015

Approved: 17/11/2015