



Transformações da roça: cozinha e práticas alimentares em uma festa quilombola

Mariana Vilhena de Faria¹

Resumo: Uma festa de aniversário na roça traz de volta antigos habitantes, que agora vivem na cidade. Esses deslocamentos e transformações reverberam nas práticas alimentares de um evento onde a comida não é a única coisa importante, mas ocupa um lugar central. Seu caráter gratuito e abundante, além de sua capacidade de reunião, tornam a cozinha e o que nela se prepara, critérios significativos para se avaliar o sucesso ou o fracasso de uma celebração. A vivência etnográfica em uma cozinha de festa campesina quilombola, mostra, dentre outras questões, as relações de poder inerentes à produção de grandes quantidades de comida. Assim, a disponibilidade e qualidade da ajuda (trabalho), os hábitos, cardápios, utensílios, origens dos alimentos, saberes e modos de preparo são negociados –principalmente - entre mulheres que saíram do campo e as que continuaram vivendo na roça, apresentando a cozinha como um ambiente de tensão que repercute, ainda, na comida que se prepara.

Palavras-chave: cozinha de festa; práticas alimentares; tensões; campo-cidade

Introdução

Para que se possa entender a importância da cozinha de uma festa de aniversário quilombola e seus desdobramentos, é preciso compreender antes de mais nada, o papel e a dimensão de uma festa como essa. Para isso, acredito ser necessário primeiramente, apresentar ao leitor, o aniversariante.

¹ Doutoranda em Geografia pela Universidade Federal do Espírito Santo.

Seu Antônio Dorico é um dos homens mais alegres que se pode ter notícia. Quando conta sobre as dificuldades que passou na vida, trabalhando “para os outros” em troca de comida, com diversas restrições, já que não tinham terra para plantar (nem morar), caminhando muito todos os dias para ir e voltar do trabalho, ele diz “ Do jeito que eu já passei, eu como que hoje eu tô rico” (ITABORAHY 2014). “ Porque antigamente eu vou contar procê, onde eu moro era difícil demais. A gente tinha que trabalhar fora pros outros pra ganhar uns quilinho de comer. Não sobrava nada. E a gente trabalhava era de 6hs às 6hs. A gente tinha hora que parava o serviço tinha estrela no céu. Hoje bateu 3hs, 4 hs ninguém trabalha mais”, diz ele.

Apesar de todo o sofrimento de um homem negro e economicamente pobre, Duri-
quim, como é conhecido em São Pedro de Cima – comunidade quilombola onde mora, localizada no município de Divino, Zona da Mata mineira - diz que o segredo para chegar aos 100 anos foi sua alegria.

Duriquim até pouco tempo, percorria a pé, os 18 quilômetros que separam sua comunidade da cidade, ia e voltava andando. São muitas as histórias de sua força e disposição: poderíamos citar desde a morte de sua primeira mulher no parto, momento em que Seu Antônio teve que andar 40 km de Carangola a Divino por ter apenas “2 mil réis no bolso”, até sua vida boêmia recente, participando de festas de exposição com jovens de sua comunidade até altas horas da madrugada e pegando cedo em sua enxadinha no dia seguinte.

No dia dois de setembro de 2017, ele completou 100 anos, muito embora a idade verdadeira possa estar um pouco acima disso. No tempo antigo, costumava-se registrar as pessoas depois de nascerem, por isso há uma forte desconfiança de que se possa creditar ao menos mais uns 5 anos à Seu Antônio Dorico. Independentemente da idade correta, ele diz que agora começou a contar tudo de novo, “ano que vem completo um ano de vida”.

Caminhar, andar, viajar são práticas muito presentes em sua vida. Com 12 filhos – dos quais 11 vivem em cidades: no sul de Minas Gerais, São Paulo e Volta Redonda – muitos netos e bisnetos, ele se habituou a transitar entre distintos estados e municípios brasileiros para visitar seus parentes. Além disso, já há alguns anos Seu Antônio espalha seus saberes da roça, participando ativamente dos encontros realizados pelo Movimento Agroecológico da Zona da Mata Mineira - ampliando seu mundo e seu

circuito de relações nos contatos com pessoas ligadas às Universidades, Sindicatos e outras organizações.²

Com uma trajetória de longas caminhadas e uma personalidade de abertura e alegria, Duriquim conquistou muita gente, do campo e da cidade, e sua festa, realizada no dia nove de setembro de 2017, foi marcada por uma grande quantidade e heterogeneidade de convidados.

Por se tratar de um fim de semana seguido ao feriado da Independência do Brasil, foi possível ter por perto muitas pessoas vindas de longe, parte delas constituída por antigos habitantes da comunidade, que agora vivem na cidade. Desde quinta-feira, foram chegando vans de São Paulo, Barra Mansa, Volta Redonda³ e outros destinos migratórios da população da Zona da Mata mineira, além de municípios vizinhos e comunidades próximas. A festa reuniu tanta gente que em uma dessas noites, entre o feriado e o dia da celebração, Seu Antônio dormiu sentado na cozinha porque não conseguiu chegar até o seu próprio quarto, já que o povo dormia espalhado por todos os cômodos.

Para desespero das mulheres da cozinha, é exatamente isso que Seu Antônio considera uma boa festa: reunir muita gente, ter muita comida e muito foguete.⁴ No dia em que deixar este mundo, já mandou avisar que quer festa. “De preferência com uma banda bem bonita tocando Gino e Geno pro povo cantar e dançar”.

Com esse cenário em mente, o objetivo desta etnografia é pensar como os deslocamentos e transformações da vida entre o campo e a cidade, reverberam nas práticas alimentares de um evento onde a comida não é a única coisa importante, mas ocupa um lugar central. Seu caráter gratuito e abundante, além de sua capacidade de reunião, tornam a cozinha e o que nela se prepara, critérios significativos para se avaliar o sucesso ou o fracasso de uma celebração e mostram ainda como o tempo de preparação dos alimentos coincide com o tempo da própria festa.

² Para essa discussão, ver Faria (2017).

³ Para a um debate etnográfico sobre movimento e migrações no município de Divino-MG, ver TEIXEIRA (2016).

⁴ Seu Antônio atribui uma ordem de importância peculiar às coisas, diferindo em alguns momentos dos aspectos significantes e valorizados para as mulheres da cozinha. Em certo momento, por exemplo, elas se incomodaram com o caráter multicolorido dos feijões que seriam utilizados para fazer a feijoada, indicando que o prato deveria ser preparado apenas com feijão preto. No entanto, para Seu Antônio, tal fato não representava nenhum prejuízo para a celebração. Assim como ele escolhe os critérios para uma festa boa, na vida também procura discernir o que realmente tem valor: “andar, falar e pegar em sua enxadinha”.

A vivência etnográfica na cozinha de uma festa campesina e quilombola, apresenta, dentre outras questões, as relações de poder inerentes à produção de grandes quantidades de comida. Assim, a disponibilidade e qualidade da ajuda (trabalho), os hábitos, cardápios, utensílios, origens dos alimentos, saberes e modos de preparo são negociados –principalmente - entre mulheres que saíram do campo e as que continuaram vivendo na roça, apresentando a cozinha como um ambiente de tensão que repercute, ainda, na comida que se prepara.

Convido o leitor, nesse momento, a viajar para São Pedro de Cima e adentrar comigo no ambiente da cozinha da festa de 100 anos de Seu Antônio Dorico.

Entrando nas cozinhas...

Por conta da popularidade de Seu Antônio Dorico e das várias formas de divulgação e de convite para sua festa: anúncios nas rádios locais, visitas às casas e o famoso “boca a boca”, o evento foi ganhando grandes proporções, fato que despertou especulações nas mulheres comandantes das cozinhas - na linguagem nativa, chamadas de mulheres de frente.

Seus palpites diziam respeito principalmente a quantidade de participantes e, portanto, de comedores. Rose, estimava 4.000 pessoas para o almoço, enquanto Isabel, mulher de frente da cozinha interna, falava em 2.000 pessoas. Outras pessoas faziam suas apostas que podiam variar de 1.000 a 4.000 convidados.

Mulher de frente é a pessoa responsável por guiar as atividades culinárias e distribuir os afazeres de preparação da comida entre outras mulheres dentro de uma festa que, pode ter uma ou mais mulheres de frente. Na festa de Duriquim, Bete, mulher negra e importante líder de cozinhas da comunidade, assumiu as funções. A responsabilidade de estar nessa posição é tão alta, que embora Comadre Rose tenha permanecido todo o tempo ao lado de Comadre Bete, atuando também como mulher de frente, oficialmente não quis ocupar este lugar. De acordo com ela, a pressão literalmente aumenta muito e por questões de saúde, melhor “só ajudar”.

Além das mulheres de frente, falar da preparação da comida de uma festa na roça, obriga-nos a falar no plural, isto é, em cozinhas, e estabelecer uma divisão entre a cozinha interna e a cozinha externa.

Por tratar-se de atividades voluntárias, as pessoas que se dedicam ao trabalho de cozinhar ao longo de 5 dias, também precisam ser alimentadas, além do povo que vai chegando antes do evento propriamente dito. Esse é o papel da cozinha interna que ocupou o espaço da cozinha da casa de Seu Antônio Dorico e foi administrada por Comadre Isabel.

A cozinha externa é o ambiente que serve para preparar o cardápio festivo e foi criada a partir de práticas de improvisação no quintal da casa de Seu Antônio Dorico. Assim, na parte lateral da casa, fez-se uma tenda com lona para abrigar as 4 fornalhas construídas pelas mulheres para cozinhar. Ao lado das fornalhas ficava uma mesa de madeira grande para cortar legumes e folhas, enquanto na parte de trás da residência de Duriquim, ficava a pia para lavar os utensílios e uma pequena mesa, utilizada para picar as carnes de porco.

Apesar da cozinha externa servir para cozinhar a maior quantidade de alimentos da festa, ambas preparam sempre grandes volumes de comida, distinguindo-se de uma cozinha doméstica cotidiana. Além disso, a cozinha interna não pode ser dissociada da cozinha externa, suas funções são complementares e garantem a possibilidade de fazer a festa acontecer, muito embora haja sempre maior visibilidade para a segunda em relação a primeira.

Voltando às preocupações das mulheres que trabalham, o que está por trás de suas angústias, é o número de convidados e a quantidade de comida que deverá ser feita. Diferente de uma festa na cidade – primeira distinção - nas quais muitas vezes o número de convidados é limitado, na roça nunca se sabe com precisão o alcance dos convites e quem chegar tem garantida sua alimentação e boa receptividade - independente do momento em que chega - enquanto tiver festa, tem também fluxo contínuo de comida: “Nas festas da cidade, você convida 50 pessoas, vão 30. Na roça, você convida 50, vão 100”, disse uma das mulheres da cozinha.

Por conta dessa incerteza, o medo de faltar alimento é preocupação constante entre as mulheres de frente, que colocam para si mesmas uma grande responsabilidade no que diz respeito não só à quantidade, como também à qualidade e ao consumo de alimentos. “Se der tudo certo na festa, vou rezar uma novena”, comenta Comadre Rose. É a reputação dessas mulheres e a força de toda a comunidade que está colocada em jogo quando se trata da aprovação do cardápio pelos convidados. Poderíamos também dizer, nesse sentido que, a comida é a representação simbólica da fartura de um povo.

Ao final, a contabilidade alimentar do evento esteve mais ou menos perto de: 530 kg de carne (300 kg de carne de boi, 180 kg de carne de porco e 50 kg de linguiça); 120 kg de arroz, 60 kg de feijão, 20 kg de cebola, 30 kg de pimentão, 40 kg de farinha de mandioca, 30 kg de tomate, 5 kg de cenoura, 25 kg de alho, muitas folhas de couve, dentre outros.⁵

O preparo de comidas e a relação campo-cidade: a cozinha como um ambiente de tensão

A festa aconteceu em três momentos: o almoço, a missa e uma celebração noturna realizada na quadra da escola da comunidade de São Pedro de Cima. Esta etnografia está mais focada na primeira parte da festa, o almoço, muito embora a preparação das comidas do jantar também componha a vivência etnográfica, já que parte dela aconteceu concomitantemente com o almoço.

A partir dos alimentos acima mencionados, já é possível ter uma ideia do cardápio servido na festa de Seu Antônio Dorico. Para o almoço, feijoada, arroz, farofa, couve e salada de repolho, cenoura e tomate, enquanto no jantar o menu incluiu as sobras do almoço com churrasco, maionese e bolo de aniversário.

Podemos dizer que o início das negociações entre o povo que viria da cidade e o povo que ainda mora na roça, se deu a partir da definição dos cardápios.

Ainda que de origem campesina, as pessoas que se mudaram para a cidade, alteraram em maior ou menor grau seus hábitos de vida e, portanto, suas maneiras de alimentação. Alguns filhos de Seu Antônio, agora habitantes das cidades, chegaram a sugerir que entre as opções a serem ofertadas estivesse batata frita, cachorro quente e cerveja, ao que Rose logo contestou: “ O povo daqui não é como o povo da cidade, o povo daqui come muito”. Sua filha Daniela, de 14 anos, completou: “ Festa na roça, não é a mesma coisa que festa na cidade”.

Para o povo da roça, comidas assim funcionam como petiscos - sem ou com pouca capacidade de sustância - e não poderiam dar conta de alimentar a quantidade de

⁵ Por conta da diversidade de origens e formas de aquisição dos alimentos, há uma certa dificuldade em contabilizá-los de maneira exata e total. Por isso, os valores são estimativas e dentro delas algumas coisas ficaram de fora, como por exemplo, a quantidade de bebidas e alimentos como repolho, sal, óleo, etc.

convidados da festa de Seu Antônio Dorico.⁶ Ademais, a escolha do que se comerá em um evento como esse ainda depende (não se sabe até quando), do que a agricultura cam-pesina é capaz de produzir em suas pequenas propriedades.

Nesse mesmo sentido, ao refletir sobre a industrialização da alimentação, Poulain (2004: 49) aponta a indistinção entre cozinha e agricultura em sociedades cam-pesinas:

a agricultura e a colheita fazem parte da cozinha ou a cozinha da agricultura. Na realidade, não é necessário fazer distinção alguma entre as duas porque tudo o que depende da produção dos vegetais depende de um só e mesmo conjunto de atividades domésticas. Ao contrário, nas sociedades industriais um número muito grande de tarefas saem do espaço doméstico e são assumi-das pelo setor do mercado, reduzindo a atividade produtiva do lar.

De fato, a realização da festa de Seu Antônio Dorico esteve baseada majoritaria-mente em doações de alimentos cultivados localmente: 70% da carne consumida foi pro-veniente das criações de amigos e agricultores próximos da família, bem como os grãos e todo o resto. A couve, por exemplo, foi colhida em pequenas quantidades das hortas das mulheres que trabalharam na cozinha.⁷ O que não foi doado, foi comprado de produtores e supermercados locais a partir do financiamento coletivo entre os filhos de Duriquim.

Os cardápios representariam uma segunda distinção entre festas na cidade e festas na roça. Para Rose, quando os filhos de Seu Antônio sugeriram batata frita e cerveja, demonstraram que o tempo que passaram na cidade serviu para afastá-los da realidade rural de seu povo em São Pedro de Cima.

Dessa forma, a experiência migratória é uma influência forte para as relações que se desenvolveram ao longo do preparo e da festa propriamente dita. Se consideramos que os momentos de preparo já são momentos de celebração - dentre outras coisas - pela

⁶ Outro exemplo parecido, aconteceu no momento do jantar. Poderíamos entender o churrasco, opção escolhida para o cardápio da noite, também como uma refeição “petisco, apesar de vir acompanhado de comidas com mais sustância como a maionese, o arroz e o feijão. Por conta da quantidade de pessoas no evento, a carne foi servida de forma que cada um recebia um pequeno pedaço a cada vez. Foi difícil dar conta da enorme demanda e a prática acabou revelando-se pouco adequada para a realidade do evento.

⁷ A abundância de couve nas hortas da comunidade é certamente um dos motivos de sua escolha para o cardápio, da terra para o prato. Para além disso, vale ressaltar que a qualidade da couve funcionou como motivo de distinção entre as mulheres. As mulheres que forneciam couves macias, isto é, novas e sem pulgão, se orgulhavam de seus cultivos, enquanto as couves duras e, portanto, mais velhas, eram menos valorizadas, bem como suas produtoras (a dureza da couve é atribuída também a pouca água).

reunião de pessoas que possibilita, entendemos também que a cozinha é mais um espaço no qual ficam evidentes os novos hábitos de quem deixou a roça para viver na cidade e agora retorna para celebrar a vida de Seu Antônio Dorico.

Entretanto, voltar à roça não é apenas celebrar, mas reviver uma realidade que já não faz parte do cotidiano na cidade, a não ser através das lembranças, despertando memórias e sentimentos muitas vezes conflitivos. De acordo com uma migrante que agora vive em Barra Mansa/RJ, retornar à comunidade de São Pedro de Cima, “é muito bom pra gente que mora lá (na cidade), mas voltar a depender da roça, voltar a morar aqui não é bom não, aqui é bom só pra passear”. Conforme aponta Chianca (2007: 46)

O “interior” representa esse algures que “ficou pra trás”, ele territorializa (na festa, antes e também depois dela) uma experiência ambivalente, pois é simultaneamente um lugar/tempo/lembrança que se pretende superar, mas no qual permanecem laços de família, amizades ou recordações que fundamentam o presente na nova vida do migrante. Segundo a experiência migratória, esse lugar será mais ou menos rejeitado ou querido, rememorado ou idealizado, mas ele permanecerá o território “por excelência” da festa.

A festa é um momento positivo em relação ao lugar de origem, ao mesmo tempo em que a roça aparece como a recordação viva de um passado duro, de muito trabalho e pouco retorno financeiro. Somado às representações sociais hegemônicas, o campo se torna um lugar “atrasado”, representando uma temporalidade a ser superada, enquanto as atividades rurais aparecem sem valor social, de forma que não se deseja mais viver ali.

Conforme o tempo passa, o incômodo atinge também as novas gerações. Enquanto catávamos feijão, prática bastante propícia para a troca de informações, Dita, sobrinha de Seu Antônio Dorico e moradora de Volta Redonda, me disse que sua filha de 6 anos “estava querendo ir embora”. A pequena menina sentia-se estranha ao universo de atividades disponíveis para serem feitas na roça, não encontrava lugar, ao mesmo tempo em que não se acostumava com a grande quantidade de pessoas reunidas num mesmo espaço para cozinhar.

Em contraposição ao modo de vida da roça, os hábitos adquiridos na nova vida urbana são valorizados e funcionam, para essas pessoas, como indicadores de ascensão social, capazes de construir um caráter civilizado e moderno para a identidade do migrante,

fazendo-o supostamente sair de uma situação de invisibilidade da vida no campo.⁸ É dessa forma que as mulheres que agora vivem em centros urbanos questionam os hábitos culinários, surpreendendo-se com a quantidade de óleo necessária para fritar o arroz.

Com seus saberes edificados a partir de muitas experiências em cozinhas de festa, as mulheres de frente, garantem que para cozinhar 5 quilos de arroz é necessário utilizar 1 litro de óleo, fato contestado por Maria, que há muitos anos vive em São Paulo/SP: “Tudo isso de óleo? Lá em casa eu uso só um pouquinho. Minha nutricionista diz que não pode usar muito”, afirma. Nos bastidores da cozinha, Comadre Rose comentou, “Se essas mulheres ficarem dando muito palpite, amanhã Comadre Bete não volta nem aqui”.

Os aspectos distintivos aparecem dos dois lados. Para Irene, moradora da comunidade e membro da cozinha da festa, “o povo da cidade não põe tempero “direito” nas coisas”, referindo-se a falta de sal das comidas na cidade onde mora atualmente sua filha mais velha. “Passei aperto para comer em Rio das Ostras, arroz seco e sem sal”.

A disponibilidade de alimentos pela família anfitriã também foi motivo de reclamação por parte das cozinheiras. “A gente pra trabalhar precisa de tudo aqui, só tinha meio saco de feijão”. De acordo com as mulheres da cozinha, os alimentos dos quais precisavam deveriam estar mais fáceis de serem alcançados, de forma que elas não sabiam muito bem onde estavam as coisas ou sabiam apenas de parte do feijão, do arroz, dos legumes, dentre outros. A carne, por exemplo, deveria estar descongelada um dia antes do preparo e as mulheres tiveram que cortá-las a machadadas por conta disso. Tal fato demonstraria desorganização e inexperiência em cozinhas de festa por parte dos filhos de Seu Antônio Dorico, - habitantes das cidades - responsáveis pela função de distribuição dos alimentos.

Essas situações são ainda mais tensionadas pela grande valorização que as mulheres de São Pedro de Cima atribuem ao trabalho. Além das preocupações já relatadas com a quantidade de comida para alimentar tantos convidados, é preciso se preocupar também com a disponibilidade de ajuda para preparar os alimentos e isso inclui não somente o volume da ajuda como a qualidade do trabalho.

⁸ Supostamente, porque está claro que a vida levada pela maioria dos migrantes na cidade não traz visibilidade social. Em geral, moram nas periferias urbanas e ocupam postos de trabalho com baixa remuneração e importância social. Na festa de Seu Antônio encontramos pessoas que trabalham como vendedores em lojas e shoppings, garçons e serventes em restaurantes, manicures, ou operários em fábricas, muitas vezes sem direito a folga nos finais de semana e feriados.

De maneira ampla, as mulheres que agora vivem na cidade, dedicando-se muitas vezes a trabalhos que não incluem as cozinhas, são vistas como madames, como pessoas que não sabem mais trabalhar de acordo com a agilidade e a precisão que uma festa de grande porte exige. “Esse povo da cidade não quer fazer nada”, disse Comadre Rose.

Comadre Isabel, mulher de frente da cozinha interna é uma exceção, à medida que mesmo morando em Santo André, na região do ABC paulista, é vista como uma mulher muito bem considerada. “Ela é gente boa, muito trabalhadeira. Cê viu como está a perna dela?”, me perguntou Rose, atribuindo grande valor ao fato de que mesmo com problemas graves na perna, ela trabalha muito, em contraposição ao povo da cidade e alguns vizinhos.

Se pensarmos em uma divisão mais ou menos homogênea, as mulheres da cidade fizeram a comida da alimentação diária, ou seja, se encarregaram da cozinha interna, enquanto as mulheres de São Pedro de Cima ficaram responsáveis por cozinhar para os convidados da festa propriamente dita. “As mulheres da cidade estão acostumadas a fazerem pouca comida, grandes quantidades não sabem”.

Além dessa distinção entre o campo e a cidade, as mulheres de frente exercem funções diferenciadas em relação às outras pessoas que ajudam. São elas as responsáveis por coordenar as fornalhas de barro, controlando o fogo e os tempos de cozimento, determinando ainda as quantidades de temperos e alimentos necessários para cozinhar para tanta gente e supervisionando os trabalhos adjacentes, como o corte e a lavagem dos alimentos e vasilhas. Tal diferenciação decorre da responsabilidade exigida por estas atividades, mas principalmente da lógica de produção de produção desses saberes.

Os conhecimentos necessários à preparação de refeições de festa não vêm apenas pela transmissão de informações, mas da experiência acumulada ao longo de anos trabalhando coletivamente nas cozinhas. As mulheres mais velhas, isto é, aquelas que cozinham há muito tempo em festas, aprenderam com suas ancestrais, mas principalmente cozinhando com elas. Isto quer dizer que para saber cozinhar em uma festa e se tornar uma mulher de frente, a melhor maneira é vivenciar exaustivamente as diversas realidades das cozinhas da festa. Sobre estes processos Tim Ingold (2010: 21), diz que:

Na passagem das gerações humanas a contribuição de cada uma para a cognoscibilidade da seguinte não se dá pela entrega de um corpo de informação desincorporada e contexto independente, mas pela criação, através de suas

atividades, de contextos ambientais dentro dos quais as sucessoras desenvolvem suas próprias habilidades incorporadas de percepção e ação.

Apesar da hierarquia entre quem é mulher de frente e quem não é, a lógica de produção de saberes nos ambientes culinários da festa segue o mesmo mecanismo de produção. As mulheres da cidade, portanto, teriam de maneira geral, menos condições de ocupar satisfatoriamente tais lugares, uma vez que não dedicaram ou dedicaram pouco seu tempo para cozinhar nas festas.

Construir conhecimentos a partir da prática, “tornando-se com” (HARAWAY 2016), assim como o próprio ato de cozinhar, exigem também uma forte capacidade de convivência e colocam o estar junto como uma característica importante para as cozinhas das celebrações campesinas. Podemos dizer que nessa convivência, “a comida “puxa” a prosa, que por sua vez, “puxa” a comida e daí por diante (...) “na cozinha é que o povo proseia” (CERQUEIRA 2010: 17; 37).

No caso de São Pedro de Cima, as conversas na cozinha marcaram diferenças entre o povo da comunidade e o povo que veio de fora, ficando evidentes mais uma vez, os conflitos entre campo e cidade.

Durante uma tarde em que passamos cortando carnes congeladas a machadadas, as mulheres da cozinha aproveitaram o tempo para desabafar sobre as visitas que Terezinha estava recebendo em sua casa.

A estória é a seguinte: três mulheres aparentando mais de 40 anos, vieram de Barra Mansa/RJ, para participar dos festejos de Seu Antônio Dorico. Uma delas, Ana, tem parentes em São Pedro de Cima, as outras duas vieram pela primeira vez. Terezinha então contou que as mulheres disseram que não gostaram da comunidade, que esperavam outra coisa ao que Terezinha prontamente devolveu “todo o mundo que vem aqui gosta”. Terezinha disse que elas reclamaram ainda de terem gastado R\$400,00 para pagarem a van do transporte e que estavam pensando em ir embora de ônibus antes do feriado acabar. Sentindo-se incomodada, a anfitriã chegou a perguntar para as mulheres se o problema estava sendo a hospedagem, mas a resposta foi unânime, o que não gostaram mesmo foi do lugar.

As ofensas atingiram todas as mulheres do grupo, pois tratava-se de uma crítica não só contra seus locais de vida, mas também contra suas formas de viver. As mulheres queriam ir embora porque não viram sentido no que se fazia ali.

Para se defenderem, muitos comentários irônicos sobre as três foram proferidos. Sobre suas roupas, sobre o fato de deixarem peças íntimas espalhadas pela casa, de conversarem alto até tarde da noite, de gostar de beber, de cochichar o tempo todo, dentre outros defeitos. Ao longo do dia, os ataques primeiramente direcionados apenas às mulheres de Barra Mansa se generalizaram e passaram a alcançar o povo da cidade como um todo.

Isabel debochava que o povo da cidade tira foto de tudo, se espanta com tudo o que vê na roça, querendo dizer que a natureza, que para os que ali nasceram é a coisa mais comum do mundo, para os urbanos é novidade. Arildo, marido de Terezinha, puxou uma conversa – que rapidamente envolveu todas as mulheres que estavam trabalhando – sobre o fato do povo da cidade querer levar para seus locais de moradia todos os alimentos que encontram pela frente. “Fulana chegou no meu terreiro olhando tudo que dá pra levar e por sorte não tinha nem um pé de abóbora”.

Em outro momento, catamos, eu e o povo da cidade, aproximadamente 15 quilos de feijão. Notei que os grãos desta leva estavam mais sujos que o primeiro em que havíamos trabalhado, mas achei que era só sujeira mesmo. Além disso, nessa segunda leva, quase todos os que ajudaram na catança, eram pessoas da cidade que como eu, já não entendem muito da terra. No dia seguinte, quando fomos lavar o feijão, Comadre Bete, mulher de frente, percebeu que na verdade o feijão estava com bicho e não poderia ser utilizado. Mais uma vez, Arildo aproveitou para se pronunciar em favor do povo da roça e disse: “Se eu fosse “eis”, ceis sabem o que eu fazia com esse feijão? Eu dava pro povo da cidade, “eis” nem ia perceber”. Todos os que estavam perto riram muito.

Assim, a cidade e o rural assumem, no contexto de constituição das categorias sociais, uma relação de conflito, afirmação e negação de modos de existência, cujo impacto é sentido, sobretudo, nos grupos sociais minoritários que procuram, através de diferentes recursos simbólicos e objetivos, resgatar sua condição social de atores sociais, bem como sua dignidade. (BONOMO 2010: 401)

No caso de São Pedro de Cima, o espanto causado pelo impacto da convivência com a roça, a escassez de comida de qualidade e a ausência de saberes sobre os seres vivos por parte do povo da cidade são aspectos vistos pelo povo da roça como motivo de vergonha. Como pode um lugar ser tão valorizado e não ter nem alimento direito?

Se quem vem da cidade para participar da festa se sente superior por ter deixado a roça, para quem ficou, o sentimento de inferioridade não é aceito, não é percebido como

tal e essas diferenças foram criando ao longo dos dias de preparação da comida da festa, situações de conflito, transformando a cozinha em um ambiente de tensão.

Considerações finais

A cozinha é realmente um ambiente muito rico de histórias. Falar de um modo de vida a partir desse lugar é uma experiência de muito aprendizado e descobertas, processo que em minha opinião, é ainda mais intensificado pelas abordagens etnográficas.

Cozinhando junto, me senti parte da realidade de São Pedro de Cima, comunidade que acompanho desde 2007, desfrutando de uma inserção privilegiada na cozinha da festa do centenário de Seu Antônio Dorico. Fui acolhida pelas mulheres da cozinha de forma tão afetuosa⁹, que fui considerada, se é que se pode dizer isso, como uma integrante do grupo da cozinha; das mulheres da roça: “essa aí é de lá (da cidade), mas tá fazendo”, comentou Lia com as outras mulheres, ao que Rose respondeu: “é porque essa vem aqui há mais de dez anos”.

Para lidar com o impasse da exposição das pessoas, muito presente no debate antropológico, troquei os nomes de minhas interlocutoras, mantendo apenas o nome real do aniversariante, Seu Antônio Dorico. Apesar de nossa proximidade e da ciência deles sobre minha pesquisa, achei que seria mais adequado não revelar as identidades verdadeiras das pessoas, considerando as temáticas envolvidas e os conflitos explicitados.

Dessa forma, minha intenção foi demonstrar como homens e mulheres quilombolas resistem ao imaginário social sobre seu povo e seu lugar, não sucumbindo a uma representação de atraso, miséria e inferioridade, não raramente atribuídos ao campo. Ainda que permitam ao povo da cidade, sentimentos de superioridade, já que não houve conflitos diretos, internamente não aceitam essa posição. O quilombo resiste!

Nesse sentido, não existiu, nos momentos em que passamos juntos uma idealização sobre a vida urbana, muito pelo contrário, o deboche ditou o tom sobre uma vida afastada da terra. As mulheres da cozinha acreditam que a roça tem sua dignidade e que produzir alimentos, plantar e colher é importante para a vida, que seus saberes não são menores, mas necessários e importantes para sobreviver, no campo e na cidade, demonstrando a importância das cozinhas de festa.

9 E, portanto, o ponto de vista das mulheres da roça foi meu lugar de participação e observação.

Por fim e por hora, cozinhando junto as mulheres da cozinha me mostraram também suas existências, saberes e desejos para além das funções que esse ambiente muitas vezes delimita. É certo que reclamaram muito, por diversas vezes da quantidade de trabalho e do cansaço de dias fazendo comida, carregando coisas, resolvendo problemas. As motivações que as levam a trabalhar tanto, ininterruptamente, e assumir tamanha responsabilidade de maneira voluntária, ainda merecerão minha atenção.

Em certo momento, depois de muito trabalho, afastadas de todo o movimento, tomaram vinho sozinhas sob um sol escaldante, como que se libertando de todo o cansaço.

Referências

- BONOMO, Mariana. 2010. Identidade social e representações sociais de rural e cidade em um contexto rural comunitário: campo de antinomias. Tese (Doutorado em Psicologia). Vitória: Universidade Federal do Espírito Santo.
- CERQUEIRA, Ana Carneiro. 2010. O “Povo” Parente dos Buracos: mexida de prosa e cozinha no cerrado mineiro. Tese (Doutorado em Antropologia Social). Rio de Janeiro: Universidade Federal do Rio de Janeiro/Museu Nacional.
- CHIANCA, Luciana. 2007. Quando o campo está na cidade: migração, identidade e festa. *Sociedade e Cultura*, 10(1): 45-59
- FARIA, Mariana Vilhena de. 2017. “Produzir espaços” – percursos e encontros de trajetórias do movimento agroecológico com a comunidade quilombola do Córrego da Pimenta em Orizânia/MG. Curitiba: Anais do VIII Simpósio Internacional de Geografia Agrária (SINGA).
- HARAWAY, Donna. 2016. *Staying with the trouble: making Kin in the Chthulucene*. Durham, Londres: Duke University Press.
- INGOLD, Tim. 2010. Da transmissão de representações à educação da atenção. *Educação*, 33(1): 6-25
- POULAIN, Jean-Pierre. 2004. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: Ed. da UFSC.

ITABORAHY, Nathan Zanzoni. 2014. Interações agroecológicas: a comunidade de São Pedro de Cima em movimento. Dissertação (Mestrado em Geografia). Belo Horizonte: Universidade Federal de Minas Gerais.

TEIXEIRA, Daniel Bustamante. 2016. Comunidades em movimento: etnografia de prosa e mobilidade entre pequenos produtores na Zona da Mata de Minas Gerais. São Paulo: Fonte Editorial.