

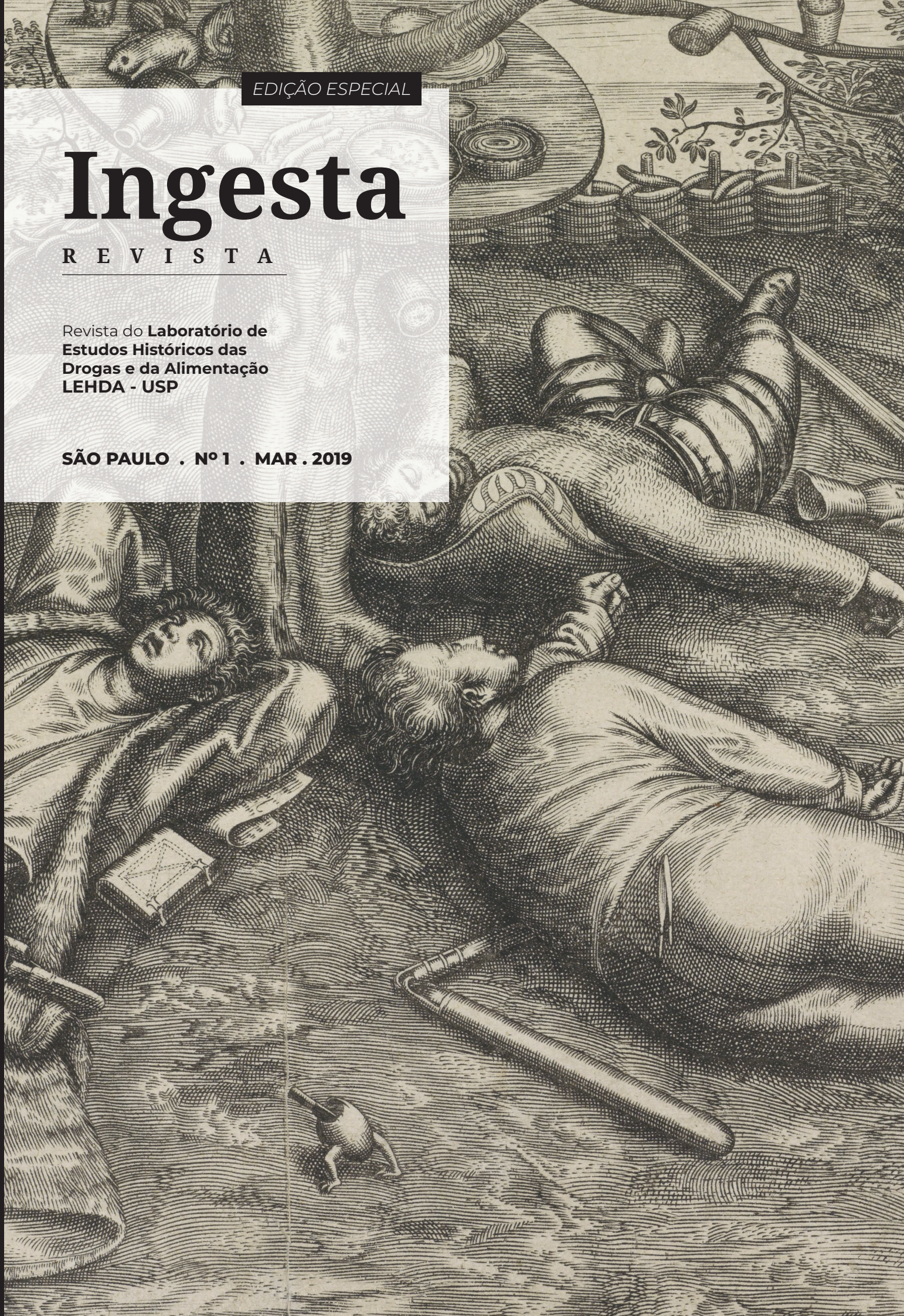
EDIÇÃO ESPECIAL

Ingesta

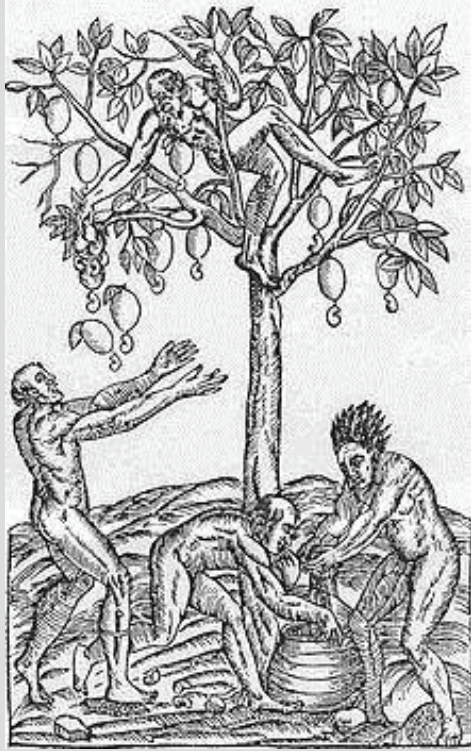
R E V I S T A

Revista do Laboratório de
Estudos Históricos das
Drogas e da Alimentação
LEHDA - USP

SÃO PAULO . Nº 1 . MAR . 2019



LES SINGULARITEZ



INGESTA

REVISTA ELETRÔNICA DISCENTE DO LABORATÓRIO DE ESTUDOS HISTÓRICOS
DAS DROGAS E DA ALIMENTAÇÃO (LEHDA-USP)

EDIÇÃO ESPECIAL

SÃO PAULO - V. 1, N. 1, MAR. 2019

LEHDA.FFLCH.USP.BR

REVISTAS.USP.BR/REVISTAINGESTA

EDITOR CONVIDADO

CARLOS ALBERTO DÓRIA

COMISSÃO EDITORIAL

CAUÊ TANAN, NICOLE BIANCHINI, VIVIANE AGUIAR (MESTRANDOS NO
DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA DA FFLCH-USP)

APOIO EDITORIAL

ADRIANA SALAY LEME, FEDERICO TOSCANO E LUCAS ENDRIGO AVELAR
(DOUTORANDOS NO DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA DA FFLCH-USP), E
FERNANDA MOREIRA E NATASHA MAGIOR (MESTRANDAS NO DEPARTAMENTO
DE HISTÓRIA DA FFLCH-USP)

PROJETO GRÁFICO E DIAGRAMAÇÃO

ZIZA PASQUAL

COMISSÃO CIENTÍFICA

ALEXANDRE VARELLA (UNIVERSIDADE FEDERAL DA INTEGRAÇÃO LATINO-
AMERICANA), CARLOS ALBERTO DÓRIA (CENTRO DE CULTURA CULINÁRIA
CÂMARA CASCUDO E ESCOLA DO GOSTO), CARLOS TORCATO (UNIVERSIDADE
DO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE), CARMEN RIAL (UNIVERSIDADE
FEDERAL DE SANTA CATARINA), ELIANE MORELLI ABRAHÃO (UNIVERSIDADE
ESTADUAL DE CAMPINAS), JEFERSON BACELAR (UNIVERSIDADE FEDERAL
DA BAHIA), JOÃO LUÍS MÁXIMO DA SILVA (CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC),
LEILA MEZAN ALGRANTI (UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS), MARIA
APARECIDA DE MENEZES BORREGO (MUSEU PAULISTA/UNIVERSIDADE DE
SÃO PAULO), MARIA HENRIQUETA GIMENES (UNIVERSIDADE ANHEMBI
MORUMBI), SÔNIA MAGALHÃES (UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS), TÂNIA
ANDRADE LIMA (MUSEU NACIONAL/UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE
JANEIRO), WANESSA ASFORA (UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS)

LEHDA

COMISSÃO CIENTÍFICA HENRIQUE CARNEIRO (COORDENADOR), LUÍS
FERNANDO TÓFOLI E RUY BRAGA. PESQUISADORES: ADRIANA SALAY LEME,
ALEXANDRE VARELLA, CARLOS TORCATO, CAUÊ TANAN, FERNANDA MOREIRA,
FEDERICO TOSCANO, JÚLIO DELMANTO, LUCAS ENDRIGO AVELAR, LUCIANO
THOMÉ, LUÍS FERNANDO TEBERGA GONÇALVES, NATASHA MAGIOR, NICOLE
BIANCHINI, VIVIANE AGUIAR

IMAGEM DA CAPA MONTAGEM SOBRE A OBRA *DAS SCHLARAFFENLAND*
("O PAÍS DA COCANHA"), DE PIETER BRUEGEL (1567), DO ACERVO DA ALTE
PINAKOTHEK, DE MUNIQUE

IMAGEM DA FOLHA DE ROSTO ILUSTRAÇÃO DE CAJUEIRO EXTRAÍDA DO LIVRO
DE ANDRÉ THEVET, *LES SINGULARITEZ DE LA FRANCE ANTARCTIQUE*, DE 1558

SUMÁRIO

CONTENTS

- 7 **CARTA DOS EDITORES**
- 9 **APRESENTAÇÃO DO PRIMEIRO NÚMERO DA REVISTA INGESTA**
- 12 **CARTA DO EDITOR CONVIDADO**
- 14 **LA CONSTRUCCIÓN SOCIAL DEL “PROBLEMA DE LA DROGA”
EN ARGENTINA, 1919-2018** [*A CONSTRUÇÃO SOCIAL DO
“PROBLEMA DA DROGA” NA ARGENTINA, 1919-2018*] . **Florencia Corbelle**
- 41 **COMPAIXÃO CANÁBICA: AS DIMENSÕES SIMBÓLICAS E
POLÍTICAS NO MANEJO DA DOR E DO SOFRIMENTO NO BRASIL**
[*CANNABIS COMPASSION: THE SYMBOLIC AND POLITICAL DIMENSIONS IN THE
MANAGEMENT OF PAIN AND SUFFERING IN BRAZIL*] . **Frederico Policarpo**
- 53 **LOBBIES ALIMENTARES** [*FOOD LOBBIES*] . **Elaine de Azevedo**
- 68 **A CONSTRUÇÃO DE UM MODELO ALIMENTAR PARA A AMÉRICA
LATINA: O INGRESSO DA NUTRIÇÃO NA AGENDA DA SAÚDE
INTERNACIONAL (1921-1949)** [*BUILDING A FOOD MODEL FOR
LATIN AMERICA: THE ENTRY OF NUTRITION INTO THE INTERNATIONAL
HEALTH AGENDA (1921-1949)*] . **Érico Muniz**
- 82 **TRATADAS E VACINADAS, AGUADAS E CANCERÍGENAS:
A COLONIZAÇÃO DAS DIETAS INDÍGENAS POR SISTEMAS
DE PRODUÇÃO DE CARNE** [*TREATED AND VACCINATED, WATERY
AND CARCINOGENIC: THE COLONIZATION OF INDIGENOUS DIETS BY MEAT
PRODUCTION SYSTEMS*] . **Felipe Vander Velden**
-

- 101 INCORPORANDO RELAÇÕES: APROXIMAÇÕES ANTROPOLÓGICAS SOBRE COMIDA E RISCO** [*INCORPORATING RELATIONS: ANTHROPOLOGICAL APPROACHES BETWEEN FOOD AND RISK*] . **Lis Furlani Blanco**
- 124 O EFEITO DE PADRONIZAÇÃO DE CORPOS, DIETAS E REGIMES PELO DISCURSO MÉDICO: ALIMENTAÇÃO NAS ENCICLOPÉDIAS** [*THE EFFECT OF STANDARDIZING BODIES, DIETS AND REGIMES BY MEDICAL DISCOURSE: ALIMENTATION IN ENCYCLOPEDIAS*] . **Phellipe Marcel da Silva Esteves**
- 140 CARDÁPIOS E BANQUETES NA PRIMEIRA REPÚBLICA: NOTAS SOBRE A CURADORIA DE UMA EXPOSIÇÃO** [*MENUS AND BANQUETS OF THE FIRST REPUBLIC: NOTES ON THE CURATORSHIP OF AN EXHIBITION*] . **Maria Aparecida de Menezes Borrego . Eliane Morelli Abrahão**
- 159 PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS TEMPERADAS POR MEMÓRIAS E EXPERIÊNCIAS** [*SUSTAINABLE PRACTICES SEASONED WITH MEMORIES AND EXPERIENCES*] . **Mônica Chaves Abdala**
- 172 HISTÓRIA E ALIMENTAÇÃO: AS CONFEITARIAS NO RIO DE JANEIRO DO SÉCULO XIX (1854-1890)** [*HISTORY AND FOOD: CONFECTIONERIES IN RIO DE JANEIRO IN THE 19TH CENTURY (1854-1890)*] . **Thaina Schwan Karls**
- 187 COMIDA E DIVERSÃO: UM HOLANDÊS “COMEDOR” NA BAHIA NOS INÍCIOS DO SÉCULO XIX** [*FOOD AND FUN: A DUTCH TRAVELER IN BAHIA IN THE EARLY NINETEENTH CENTURY*] . **Jeferson Bacelar**
- 211 OS PSICODÉLICOS NAS FORMAÇÕES ESTATAIS INDÍGENAS E A HIPÓTESE DO COMPLEXO DE DROGAS DA AMÉRICA XAMÂNICA** [*PSYCHEDELICS IN THE INDIGENOUS STATE FORMATIONS AND THE HYPOTHESIS OF THE DRUG COMPLEX IN SHAMANIC AMERICA*] . **Alexandre C. Varella**
-

- 232 MORRER E BEBER MANICUERA: RELAÇÕES DE SOCIABILIDADE NO DIA DE FINADOS** [*DYING AND DRINKING MANICUERA: SOCIAL RELATIONS ON THE DAY OF THE DECEASED*]
. Maria Betânia B. Albuquerque . Karen Azevedo Malar
- 250 CURA ESPIRITUAL, BIOMEDICINA E INTERMEDICALIDADE NO SANTO DAIME** [*SPIRITUAL HEALING, BIOMEDICINE AND INTERMEDICALITY IN SANTO DAIME*] . Isabel Santana de Rose
- 268 COMUNIDADE TERAPÊUTICA DEMOCRÁTICA OU NOVA RACIONALIZAÇÃO DE OPERAÇÃO DO PODER PSIQUIÁTRICO: REFERÊNCIAS HISTÓRICAS DE SUA EMERGÊNCIA** [*DEMOCRATIC THERAPEUTIC COMMUNITY OR NEW RATIONALIZATION OF THE OPERATION OF PSYCHIATRIC POWER: HISTORICAL REFERENCES OF ITS EMERGENCE*]
. Beatriz Brandão . Jonatas Carvalho
- 283 DA “DEVORAÇÃO” À HOSPITALIDADE: UMA NARRATIVA ALIMENTAR À MODA ANTIGA** [*FROM “DEVOURING” TO HOSPITALITY: AN OLD-FASHIONED FOOD NARRATIVE*]
. Francys Silvestrini Adão SJ
-

INGESTA

CARTA DOS EDITORES

A PRIMEIRA INGESTA

Desde meados de 2017, vimos trabalhando na produção desta publicação que, enfim, nos orgulhamos de lançar agora, em março de 2019. A **Ingesta** chega ao cenário acadêmico com o objetivo de catalisar pesquisas relacionadas à história da alimentação e das drogas e de contribuir para expandir e consolidar esse ramo de estudos interdisciplinar no campo das humanidades. Para isso, convidamos especialmente o público discente, vinculado a programas de pós-graduação de todo o país e do exterior, a submeter artigos e resenhas para as próximas edições da revista.

Este exemplar de estreia, no entanto, foge do que será a rotina da publicação. Sob a coordenação do historiador Henrique Soares Carneiro e de um editor convidado, o sociólogo Carlos Alberto Dória, planejamos o primeiro volume no formato de um compêndio de artigos e ensaios assinados por pesquisadores e professores com vasta produção acadêmica no tema das drogas e da alimentação – alguns deles compõem, inclusive, a Comissão Científica da revista. Ligados a instituições de diversas regiões, os autores foram convidados a escrever seus textos especialmente para esta primeira edição. Excepcionalmente, portanto, apenas desta vez os trabalhos aqui publicados não passaram pela avaliação de pareceristas, como deve ocorrer nos seguintes números.

Para nós, foi uma grande satisfação receber cada um dos artigos e poder compilá-los neste volume de apresentação, que representa, em si mesmo, uma das propostas primordiais da publicação: unificar as áreas de estudos da alimentação e das drogas, usualmente tratadas à parte. Criada junto ao Laboratório de Estudos Históricos das Drogas e da Alimentação (LEHDA-USP), a **Ingesta** é o primeiro periódico acadêmico brasileiro exclusivamente voltado para ambos os temas e expressa, já em seu nome, a amplitude de seu eixo temático, que abrange todas as formas de “ingerir” alimentos e outras substâncias, principalmente quando focalizadas a partir da perspectiva histórica.

Outra característica fundamental que apresentamos nesta primeira edição é a tendência da revista à interdisciplinaridade. Além do enfoque histórico, demos espaço a trabalhos calcados na Antropologia, na Sociologia, na Educação, em Letras e também em áreas ainda pouco comuns nas discussões sobre alimentação e drogas em Ciências Humanas, como o Direito e até mesmo a Teologia. (Além disso, se não contamos aqui com trabalhos no campo da arqueologia, eles certamente serão bem-vindos nas próximas edições.)

Como ocorre com toda produção acadêmica, o planejamento e a execução desta revista contaram com diversas e imprescindíveis colaborações. Agradecemos a André Serradas, então funcionário do Sistema Integrado de Bibliotecas (Sibi-USP), que nos ajudou com a inserção da publicação no Portal de Revistas da USP e que atenciosamente nos recebeu para reuniões e para o curso sobre o sistema OJS; à empenhada designer Ziza Pasqual, que criou o projeto gráfico e diagramou toda a revista; a Adriana Salay Leme, Fernanda Colla Moreira, Frederico Toscano, Lucas Endrigo e Natasha Magior, membros do LEHDA que se dedicaram a desenvolver o projeto e

contribuíram com a revisão e a padronização dos artigos; ao professor Henrique Soares Carneiro, importante incentivador não só da publicação e do referido laboratório como da área da história da alimentação e das drogas como um todo.

Agradecemos, em especial, a todos os professores e pesquisadores e a todas as pesquisadoras e professoras que convidamos a contribuir com esta primeira edição e que, aceitando ou não o convite, nos responderam com valorosa atenção. Entre os convidados, agradecemos particularmente ao professor e sociólogo Carlos Alberto Dória, que, desde o primeiro contato, assumiu com entusiasmo a função de editor especial do primeiro volume, nos ajudando a estruturar e a dar forma a esta revista que esperamos, enfim, se firmar como uma duradoura referência nos estudos sobre alimentação e drogas no Brasil.

São Paulo, março de 2019

Comissão Editorial

Cauê Tanan

Nicole Bianchini

Viviane Aguiar

Dúvidas e sugestões: revistaingesta@gmail.com

APRESENTAÇÃO DO PRIMEIRO NÚMERO DA REVISTA **INGESTA**

A história da alimentação, das bebidas e das drogas se constitui como um campo de circunscrição temática e conceitual de elementos distintos, mas sobrepostos. Os estudos sobre comida, bebidas alcoólicas e outras drogas se inscreveram nas tentativas de analisar o cerne da vida cotidiana e que é também a matéria-prima da economia, ou seja, as práticas que podemos chamar de ingestões.

Ingerir é assimilar no corpo produtos externos que se consubstanciam na própria carne constituindo assim o seu alimento reprodutor, mas também reguladores psicofisiológicos que desde as épocas mais arcaicas foram encontrados com a fermentação de matérias orgânicas e a riqueza psicoativa da flora.

Por isso, denominamos essa revista que apresenta agora o seu primeiro número de **Ingesta**, ou seja, ingestões que esperamos sejam também digestivas e nutritivas. O termo latino *digerere* significa não só digerir no estômago, mas também “colocar em ordem”. Por isso, a expressão *Digesto* passou a designar a maior compilação jurídica do direito romano, mas também a ideia de uma leitura enciclopédica. Em inglês, também passou a significar um resumo, uma leitura já “digerida” e, portanto, facilmente assimilável, como era o nome da famosa revista estadunidense *Reader's Digest*.

No nosso caso, esperamos poder trazer mastigações mais analíticas, sabores inspiradores e uma digestão intelectual mais lenta e reflexiva. Não será, portanto, um *Digesto*, mas uma **Ingesta**.

Esperamos conseguir nos aprofundar mais na manducação das ideias e na digestão do debate sobre a comida, a bebida e as substâncias psicoativas e as formas dos seus usos, em perspectiva histórica.

Mais do que apenas os produtos, é da sua regulação que se trata, de sua posição social, econômica, cultural, política, religiosa, estética. O que se ingere é gerido e propomos aqui investigar as gestões das ingestões. As primeiras carências humanas a serem sempre geridas são as da sede e da fome.

Gerir, ingerir e digerir: três conceitos associados ao ordenamento da relação entre os corpos e os seus ambientes, provedores de manutenção e restauração. Esse ordenamento não é meramente nutricional, mas fornece também uma das partes mais importantes do repertório simbólico das mais variadas culturas humanas.

Esta linha de pesquisa se iniciou no âmbito do Departamento de História da USP, onde surgiu o LEHDA (Laboratório de Estudos Históricos das Drogas e da Alimentação). Fazem parte dele os pós-graduandos e também alunos de iniciação científica na graduação. No seu site – lehda.fflch.usp.br – encontram-se acessíveis todas as teses de doutorado e dissertações de mestrado já defendidas pelos seus integrantes, assim como artigos, referência dos livros publicados e participação em eventos dos seus integrantes.

Em 1999, em artigo do professor Ulpiano T. Bezerra de Meneses com minha colaboração¹, constatamos que a historiografia brasileira da alimentação ainda era pobre, e que existia mais como um apêndice, tendo sido a História econômica, a História da vida cotidiana e a Antropologia que abrigaram uma produção mais continuada e sistemática. Passadas duas décadas e podemos constatar uma proliferação e também sedimentação desses estudos.

Sentindo a necessidade de ter um veículo que divulgasse mais os trabalhos nesse campo do conhecimento, permitindo assim o aprofundamento do debate, estamos lançando agora o primeiro número da nossa revista **Ingesta**.

São dezesseis artigos inéditos, de pesquisadores e professores do Brasil e uma da Argentina, que tratam do amplo espectro de temas que se enfeixam nas práticas de ingestão.

Sobre alimentação temos dez artigos sobre os temas a seguir: a ciência da nutrição e os modelos alimentares para a América Latina nas instituições e políticas de assistência alimentar; a pesquisadora Marion Nestle e sua análise dos *lobbies* alimentares; as tradições culinárias de Minas Gerais do Festival Igarapé Bem Temperado; a proposta de *farinata* da prefeitura de São Paulo e os riscos alimentares; o perfil das confeitarias do Rio de Janeiro na segunda metade do século XIX, a partir de um levantamento de periódicos; os relatos sobre comida de Ver Huell, um holandês que passou quase três anos na Bahia do começo do XIX; a curadoria da exposição no Museu Republicano de Itu de cardápios e banquetes na 1ª República; os paradigmas alimentares das narrativas bíblicas, o maná e o banquete; a colonização das dietas indígenas por sistemas de produção de carne, enfocando o caso do povo Karitiana, de Rondônia; as dietas e regimes no discurso médico em enciclopédias publicadas no Brasil entre 1958 e 1973.

A respeito de bebidas, trazemos um artigo sobre a bebida manicuera feita de mandioca e o seu uso na sociabilidade de finados no Pará; e outro sobre usos terapêuticos da ayahuasca num contexto de intermedialidade numa comunidade do Santo Daime no sul de Minas em que convivem diferentes sistemas médicos.

Em relação às drogas, há quatro artigos sobre: a construção social do problema da droga na Argentina do início do século XX até hoje; a proposta original de Maxwell Jones das comunidades terapêuticas e sua realidade contemporânea no Brasil; a hipótese de um complexo das drogas na América indígena e seu papel nas formações estatais indígenas; e um estudo comparativo entre Estados Unidos e Brasil sobre o manejo da dor e a compaixão canábica na perspectiva de uma “farmacopeia política”.

Temos, portanto, um cardápio amplo de temas que tratam de muitos aspectos sob olhares ancorados em pesquisas monográficas muito ricas que investigam manifestações peculiares de nossa relação com o que se come ou se bebe, como isso se faz, com quais significados e com que repercussões.

Quero aproveitar o ensejo do lançamento desta revista para homenagearmos neste número inaugural dois historiadores fundadores no Brasil do campo de estudos históricos da alimentação e

1 MENESES, Ulpiano T. Bezerra de; CARNEIRO, Henrique S. A história da alimentação: balizas historiográficas. *Anais do Museu Paulista*, Nova Série, São Paulo, v. 5, pp. 9-91, 1997.

das bebidas, precocemente falecidos, que são Carlos Roberto Antunes dos Santos (1945-2013) e João Azevedo Fernandes (1963-2014).

Na Universidade Federal do Paraná, onde também foi reitor, Antunes dos Santos aglutinou um profícuo núcleo acadêmico de história da alimentação, orientou alunos, promoveu congressos e editou revistas sobre esse tema. Seu livro *A história da alimentação no Paraná* (1995) é um dos melhores exemplos de um trabalho profundo sobre uma região, com a sua história agrícola e comercial sendo analisada sob o prisma do complexo alimentar.

João Azevedo Fernandes foi o pioneiro no estudo das bebidas alcoólicas no Brasil. Debruçou-se sobre os dois primeiros séculos da colonização para buscar compreender o choque dos regimes etílicos existentes entre os nativos e aquele advindo dos portugueses e outros europeus. Na Universidade Federal do Rio Grande do Norte desenvolveu sua docência e pesquisa aprofundando o estudo da história das bebidas, sobre a qual publicou *Selvagens bebedeiras. Álcool e contatos culturais no Brasil Colonial. Séculos XVI-XVII* (2011).

Esperamos poder dar continuidade ao esforço acadêmico desempenhado por estes dois pioneiros e abrir mais um espaço de diálogo e debate teórico sobre as múltiplas dimensões das ingestões humanas em escala global, mas, especialmente, naquilo que é específico do nosso país.

Que este e os próximos números da revista **Ingesta** possam continuar a estimular esse percurso.

Henrique Carneiro

Coordenador do Laboratório de Estudos Históricos das Drogas e da Alimentação
(LEHDA-USP)

CARTA DO EDITOR CONVIDADO

Posto na condição de editor convidado para dar forma a este número da **Ingesta**, senti-me honrado sobretudo pela confiança em que pudeste situar a nova publicação, já de início, no campo de uma historiografia de certo modo heterodoxa. Heterodoxia já garantida pela filiação da revista ao LEHDA, por si só uma entidade que nasce rompendo paradigmas ao aproximar, como campo de estudo, a alimentação daquilo que as sociedades ocidentais chamaram ao longo do tempo, ou ainda chamam no jargão policial, de “droga”. **Ingesta**, ao contrário, aproxima esses domínios igualando-os no tratamento.

Este primeiro número deve, no meu entender, servir de chamariz para o mais amplo espectro de intelectuais voltados para o estudo da alimentação ou das drogas, de modo a sentirem que, na **Ingesta**, qualquer investigação com esses focos, se bem conduzida, terá abrigo em suas páginas. Resistimos, assim, à tentação de hiper-especialização como se essa devesse ser a diretriz a costurar um artigo em outro, um número da revista em outro. Para esses casos, os dossiês que certamente virão ao longo da vida da revista são a solução mais indicada. Ao contrário, uma revista como esta – situada num campo historiográfico tão pouco explorado no Brasil – deve servir como antena do que se produz no país, chamando a atenção do leitor, especialmente o historiador, por onde caminha a inteligência exploratória dos autores. E na medida em que deve ser um estimulante à imaginação, **Ingesta** também não poderia ficar restrita apenas ao campo da historiografia. Incursões pela sociologia, antropologia, e mesmo pela teologia, cumprem esse papel provocativo.

Chamo a atenção, como exemplo, para o artigo de Felipe Vander Velden, onde galinhas, bois, porcos, ovos e leite aparecem como coisas externas ao universo alimentar indígena, mas impondo-se a ele de modo a desvendar mecanismos de aculturação cujos detalhes a historiografia sempre desprezou, especialmente ao assumir a categoria “miscigenação” como suficientemente dotada de poder explicativo. Outro exemplo é o texto do jesuíta Francys Silvestrini Adão, cujo doutorado versa sobre alimentação e celebração em torno do alimento, que no artigo aqui reunido propõe uma interpretação de alguns paradigmas alimentares das narrativas bíblicas – o maná, o banquete – em diálogo com a reflexão do exegeta português José Tolentino Mendonça. Textos que, por sua vez, contrastam com o tratamento mais próprio da historiografia, como o que encontramos em Jeferson Bacelar, ao estudar a singularidade, como cronista do século XIX, do jovem holandês Ver Huell, que esteve por três anos na Bahia e observou de modo original a culinária popular de Salvador.

Ora, a reunião de textos tão díspares, seguidores de linhas interpretativas tão diversas, tem mesmo o propósito de provocação. Não tanto pelo reconhecimento da interdisciplinaridade da moderna interpretação histórica, mas pela necessidade de definir mesmo novos objetos de análise. Todos os historiadores sabem do impacto que exerceu sob

a disciplina a incorporação da “história da vida cotidiana” ao cânone, ou do pioneirismo de Eric Hobsbawm ao trazer para o campo da consideração historiográfica os fenômenos que denominou de “rebeldia primitiva” ou “pré-política” – antes mais usualmente tratados pela antropologia ou, ainda mais distantemente, pelo “direito criminal”. É desse modo que a disciplina histórica se renova e a historiografia se enriquece.

No caso da alimentação, é preciso reconhecer que modernamente ela vem sendo situada no campo dos “fatos sociais totais”, isto é, aqueles domínios da atividade humana que conectam inúmeras esferas da sociedade de modo a garantir que estas estejam, de fato, incrustadas umas nas outras. É a produção material da vida que estrutura toda a sociedade, embora isso seja tanto menos visível à medida que as sociedades se complexificam e o produzir se afasta bastante do consumir, quando o “fetiche da mercadoria” (Marx) se expande de modo assombroso e se instaura num vasto domínio da vida simbólica.

Por outro lado, é um verdadeiro truísmo, que se repete ad nauseam, a frase de Massimo Montanari de que “comida é cultura”. Muitas instituições culturais demoraram a reconhecer isso, mas para o historiador essa obviedade (e por isso Montanari parte dela!) exige uma atitude analítica cada vez mais sofisticada. Portanto, a acolhida de novos objetos – como a própria “droga” como alimento – e de novas perspectivas analíticas são condições sine qua non para o desenvolvimento da história da alimentação.

Ingesta quer dar sua contribuição a esse horizonte na medida em que consiga despertar múltiplos interesses entre seus leitores, colocando abaixo os cânones temáticos e as fronteiras disciplinares que hoje organizam o mundo acadêmico.

Carlos Alberto Dória

Editor convidado

La construcción social del “problema de la droga” en Argentina, 1919-2018

A construção social do “problema da droga” na Argentina, 1919-2018

Florencia Corbelle¹

RESUMO: Este artigo analisa a forma como o “problema da droga” foi construído na Argentina desde o início do século 20 até o presente. Seu objetivo é explicar a forma como a sanção de certas leis se entrelaçou, em diversos contextos políticos, com certas instituições, suas burocracias, normas, lógicas operacionais e práticas diárias. A reconstrução destas formas de intervenção estadual é importante para compreender as políticas públicas atuais e os debates parlamentares em matéria de drogas, bem como os vigentes modelos de atenção e a forma como as atuais leis são aplicadas.

Palavras-chave: drogas; Argentina; políticas de drogas; história; século 20.

RESUMEN: Este artículo analiza el modo en que se construyó el “problema de la droga” en Argentina desde principios del siglo XX hasta nuestros días. Su objetivo es dar cuenta del modo en que la sanción de ciertas leyes se ha entrelazado, en diversos contextos políticos, con determinadas instituciones, sus burocracias, normas, lógicas de funcionamiento y prácticas cotidianas. La reconstrucción de estas formas de intervención estatal es importante para comprender las actuales políticas públicas y debates parlamentarios en la materia, así como los modelos de atención vigentes y la forma en que, hoy en día, se aplica la actual normativa.

Palabras-clave: drogas; Argentina, políticas de drogas; historia; siglo XX.

¹ Doutora em Antropologia Social pela Facultad de Filosofía y Letras da Universidad de Buenos Aires (FFyL, UBA), licenciada em Ciências Antropológicas (2010) e professora de Enseñanza Media y Superior em Ciências Antropológicas (2008) pela mesma universidade. Desde 2010, integra, como bolsista, diversos projetos de pesquisa do Programa de Antropología Política y Jurídica, com sede no Instituto de Ciencias Antropológicas (FFyL, UBA). Obteve três bolsas por concurso, nas categorias de pós-graduação e pós-doutorado, do Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (Conicet). Desde 2016, é primeiro assistente da disciplina Antropología Sistemática I do curso de Ciências Antropológicas (FFyL-UBA), e, desde 2010, é membro de equipes docentes de seminários de graduação e pós-graduação ditados pela Equipo de Antropología Política y Jurídica na Universidad de Buenos Aires. Em suas pesquisas, vem analisando políticas públicas, práticas policiais e judiciais, e reformas legislativas em matéria de drogas; uso e venda de substâncias psicoativas ilegais; e o ativismo político dos grupos de usuários destas substâncias. É autora do livro *El activismo político de los usuarios de drogas: De la clandestinidad al Congreso Nacional* (2018), assim como de capítulos e artigos em livros e revistas nacionais e estrangeiras. Também apresentou trabalhos em diversos encontros e eventos científicos de sua especialidade.

Introducción

Este artículo analiza el modo en que se construyó el llamado “problema de la droga”¹ en Argentina desde principios del siglo XX hasta nuestros días. Su objetivo es dar cuenta del modo en que la sanción de ciertas leyes se ha entrelazado, en diversos contextos políticos, con determinadas instituciones y sus burocracias, con sus normas, lógicas de funcionamiento y prácticas cotidianas. En este sentido, no pretende ser una crónica acabada de todos los pormenores jurídico-legislativos ocurridos durante más de un siglo. Tampoco, una historia de las ideas en donde se reseñen los principales discursos médicos y/o jurídicos construidos en torno a las “drogas”.² Se trata, más bien, partiendo del análisis de diversas fuentes³ y entrevistas, de realizar una reconstrucción de las formas de intervención estatal respecto al uso de ciertas sustancias psicoactivas de tal forma que nos permita comprender más cabalmente las actuales políticas públicas y debates parlamentarios así como también los modelos de atención vigentes y la forma en que, hoy en día, se aplica la actual normativa.

Para ello, consideramos heurísticamente útil segmentar la historia reciente en seis grandes períodos: el de los precursores (fines del siglo XIX a mediados del siglo XX), el de la implementación de un modelo represivo terapéutico (desde mediados de la década de los sesenta a principios de la siguiente década), el de la “campaña antisubversiva” (mediados de la década de los setenta a principios de los ochenta), el que se inicia con el retorno a la democracia (1983-1990), el que comienza en la década de los noventa y finaliza en los primeros años de este siglo y, por último, el que culmina en nuestros días. Para terminar, concluimos este artículo con una breve recapitulación y reflexión en torno a los recientes debates y reformas legislativas.

Los precursores: de higienistas, policías y “toxicómanos”

Entre fines del siglo XIX y principios del XX, en plena etapa formativa de la Argentina como nación, la producción científica local se orientó hacia el problema de la denominada “cuestión social” (Suriano, 2000; Zimmermann, 1995; entre otros). El crecimiento urbano, los inmigrantes, las huelgas obreras y el movimiento anarquista, fueron identificados por las elites morales como los principales focos epidémicos de desorden e “insalubridad criminal”.

1 De acuerdo con Oszlak y O'Donnell (1981), existen en determinados contextos históricos ciertas “cuestiones socialmente problematizadas”. En otras palabras, asuntos, temas, comportamientos y/o prácticas que producto del accionar de ciertos sectores de la sociedad logran convertirse en cuestiones de relevancia e ingresan a la agenda pública, tornándose objeto de disputa entre diferentes actores en pugna por imponer en diversos ámbitos su propia interpretación y las posibles “soluciones” que imaginan (Frigerio, 2006; Schillagi, 2011).

2 Aquí se utiliza este término como sinónimo de “sustancias psicoactivas ilegales” – esto es, aquellas sustancias cuyos usos son sancionados por el derecho penal así como otras cuyos usos, si bien regulados por la ley penal, lo están en menor medida (ciertos medicamentos, solventes, inhalantes etc.). Términos como alcaloides, narcóticos, tóxicos y estupefacientes serán utilizados para respetar la terminología empleada en documentos y textos legales.

3 Se consultaron periódicos, revistas, leyes, fallos judiciales, manuales y estadísticas policiales, Diarios de Sesión, versiones taquigráficas de reuniones de comisiones parlamentarias, tratados, cuadernos y memorias institucionales

Para hacer frente a este mal, se echó mano a una serie de teorías de raigambre positivista – i.e. el higienismo, la epidemiología, la infectología, las teorías degenerativas y biologicistas –, que entendieron el problema de la delincuencia y la trasgresión como un problema de anormalidad patológica y, por ende, conformaron la pena o castigo en torno a tipos humanos portadores de diversas patologías antes que a tipos de conductas estipuladas como delitos. Es más, el interés de estos flamantes científicos devenidos burócratas del Estado nacional por determinar el tipo de condicionamientos sociales, biológicos, psicológicos, raciales y hereditarios que convertían a determinados grupos en peligrosos, pronto alentó la transformación de las prisiones, los asilos psiquiátricos y los depósitos de contraventores en una especie de “laboratorios vivos” destinados a contener y segregar pero, sobre todo, a observar, examinar y vigilar a las poblaciones consideradas sospechosas y peligrosas para el orden social (Caimari, 2004; Renoldi, 2008; Salessi, 1995; Sozzo, 2000; Tiscornia, 2000; entre otros).

La forma de lidiar en nuestro país con el “peligro de la toxicomanía” no fue una excepción. Compartida como campo de estudio por la psiquiatría y la criminología, esta novedosa patología se nutrió de las concepciones francesas sobre enfermedad mental y de los estudios italianos y belgas sobre criminología y medicina legal. De ahí que culminara siendo caracterizada como una enfermedad mental, degenerativa (hereditaria o adquirida), propia de caracteres débiles con déficit de voluntad que, al mismo tiempo, era fuente de desorden social y criminalidad (Weissmann, 2001).

Así definida, como una aflicción con propensiones delictivas, la suerte de los “toxicómanos” y “narcotizantes” no fue muy diferente a la de los “vagos”, “mendigos”, “alcohólicos” y “homosexuales”. Considerados portadores de una especie de “estado de peligrosidad”, se trataba de personas que estuviesen o no cometiendo un delito, era preciso encerrar y aislar para evitar el contagio por imitación o sugestión y, de este modo, neutralizar la amenaza que suponían para la sociedad (Caimari, 2004 y 2012; Sozzo, 2000; Tiscornia, 2007; entre otros).

La policía contaba, para ello, desde 1921 con un Gabinete de Toxicología que, en base a las cuatro categorías de toxicómanos y sus respectivos grados de peligrosidad definidos por Bermann (1926) – i.e. perversos, sensuales e impulsivos, lábiles y esnobs –, decidía la privación o no de la libertad de las personas detenidas (Weissmann, 2001), las que, por otra parte, de acuerdo a las Estadísticas Anuales de la Memoria de la Policía de la Capital, eran escasas (Cattani, 2010).

Sin embargo, más allá de la ley sobre el “Ejercicio de la farmacia y su reglamentación” (1905) y una ordenanza del Departamento Nacional de Higiene que, en 1919, limitó la importación y prohibió la venta libre de medicamentos que contuvieran opiáceos, cannabis o cocaína, no existía, en nuestro país, ninguna normativa que regulara el flujo de drogas y medicamentos ni avalara estas prácticas policiales y científicas en el novel campo de la toxicomanía (Sánchez Antelo, 2012; Weissmann, 2001). Es más, el Código Penal de 1921 se había limitado a sancionar en su artículo 204, únicamente, a aquellos que estando autorizados para la venta de sustancias medicinales, lo hicieran en cantidad o calidad no correspondiente o sin receta médica. Es decir, el “suministro infiel

de medicamentos”.⁴ De modo que, en 1923 la iniciativa del diputado Bard⁵ de modificar el Código Penal, para “reprimir la toxicomanía” puniendo el expendio y tenencia sin prescripción médica de alcaloides o narcóticos, fue percibida como orientada a suplir este “vacío legal”.

Con todo, en aquel momento la conveniencia de implementar semejantes disposiciones lejos estaba de ser una discusión completamente saldada. El proyecto del diputado y médico higienista había generado, como se desprende de una encuesta publicada en su libro *Los peligros de la toxicomanía. Proyecto de ley para la represión del abuso de los alcaloides* (1923), ciertos resquemores entre sus pares. No sólo porque los usos médicos de estas sustancias todavía ocupaban un lugar central en el ejercicio de la profesión; sino también porque la toxicomanía era juzgada por muchos especialistas en psiquiatría como una anomalía que atenuaba la responsabilidad, cualidad indispensable para determinar la culpabilidad penal (Weissmann, 2001).

Pero además, apenas tres años antes, una propuesta similar del diputado Capurro destinada a reglamentar la importación, exportación, venta, prescripción y posesión de alcaloides, había despertado acaloradas reacciones en el Congreso por ser contraria al artículo 19 de la Constitución Nacional (Aureano, 1998; Weissmann, 2001).

Entonces, gracias a la incansable campaña de Bard, el apoyo de la prensa escrita y la corporación sanitaria, en 1924 se superó la oposición existente en ambas cámaras del Congreso Nacional (Cattani, 2010; Sánchez Antelo, 2012). La flamante normativa si bien penalizaba al que *no* estando autorizado para la venta, vendiese, entregase o suministrase alcaloides o narcóticos, no aludía directamente al consumo ni a la tenencia. No del todo contento con la Ley 11309, en 1926, Bard insistió nuevamente logrando esta vez una reforma al Código Penal que, finalmente, dispuso penalizar a los que no estando autorizados para la venta, tuviesen en su poder drogas y no pudiesen justificar los motivos legítimos de su tenencia. Ambas normativas de tinte moralista-represivo, fueron acompañadas poco tiempo después por la policía que promulgó un edicto contra la ebriedad y otras intoxicaciones (1932), que punía a cualquier persona que estuviera bajo la influencia de estupefacientes o alcaloides, provocando la intervención de la policía.

Así quedaba plasmada su preocupación por encauzar aquellas conductas calificadas como infracciones de menor cuantía de las que no se ocupaba el derecho penal (Caimari, 2012; Sozzo, 2000; Tiscornia, 2007). Un tipo de intervención que se legitimó en 1956 mediante el Reglamento de Procedimientos Contravencionales, en donde se establecían las penas, multas y otras cuestiones operativas que hacían a la puesta en funcionamiento de este “derecho de policía”.⁶

4 El artículo 201 también reprimía “al que vendiere, pusiere en venta, entregare o distribuyere medicamentos o mercaderías peligrosas para la salud, disimulando su carácter nocivo”. Pero, como advierte Cattani (2010), resultaba difícil en la práctica que el comercio o entrega de las “drogas de abuso” fuera resultado del engaño a causa de la disimulación de su carácter nocivo.

5 Leopoldo Bard (1893-1973) fue diputado nacional y presidente del bloque personalista de la Unión Cívica Radical, médico higienista, escritor y fundador, dirigente y jugador del Club River Plate. Su labor legislativa estuvo dedicada a cuestiones laborales, de medicina, higiene y asistencia social. Se destaca su intervención en los proyectos de ley de divorcio, derechos políticos femeninos y nacionalización del petróleo (Daskal, 2012).

6 Allí se establecía que la policía no debía respetar jurisdicciones y que los menores podían ser llevados a la comisaría de encontrarse bajo los efectos de estupefacientes. La policía, además, podía contar con un historial de abuso de sustancias, correspondiéndoles a los reincidentes

Este derrotero legislativo que atravesó la toxicomanía tampoco se apartó del cauce que seguía habitualmente la política nacional. Es decir, la legitimación *a posteriori* por la vía legal de toda esta serie de dispositivos y facultades de detención y privación de la libertad mediante los cuales médicos legistas, criminólogos y, fundamentalmente, la policía detenían personas y creaban “laboratorios vivos” sin la intervención del sistema judicial, era, como afirma Salessi (1995), una práctica usual. Los higienistas y criminólogos luego de identificar un vacío en la legislación, describían un peligro externo que amenazaba a la sociedad y enseñaban sus credenciales universitarias para revalidar y promover su intervención profesional. Sólo que, a diferencia de las arremetidas contra otras jurisdicciones, la conquista de las toxicomanías como campo de intervención de la pujante alianza médico-policía tanto como su ulterior y usual legitimación legal, no fueron una mera invención local sino que gracias al trabajo de promotores locales⁷ estuvieron inspiradas en las “recomendaciones” estadounidenses que, además, marcaban los lineamientos de los encuentros de carácter internacional hasta el momento celebrados (Del Olmo, 1989 y 1990).⁸

Por supuesto en lo que hace al nacimiento del campo de la “toxicomanía”, las preocupaciones de carácter internacional permiten descifrar por qué ésta sin ser considerada un problema sanitario ni social relevante en nuestro país, suscitó la creación de leyes así como toda una serie de instituciones, normas y prácticas de baja jerarquía pensadas para encauzar conductas e instaurar un determinado sentido del orden y la moralidad pública que las normas jurídicas no estaban destinadas a regular. En tanto que, la forma local de construir conocimiento sobre el desorden y la criminalidad explica por qué pese a que el consumo de drogas se fue extendiendo desde aquella población entendida como bohemia y marginal propia del ambiente del tango, el artístico y el de la prostitución – i.e. la “mala vida” (véase, entre otros, Salvatore, 2013), el “bajo fondo” (véase Caimari, 2012) – hacia otros sectores de la sociedad, el tema recibió escasa atención en el sistema judicial. Lo que, desde ya, no quita que éste no dudara en ratificar la constitucionalidad de la normativa vigente penalizando la tenencia de drogas aun cuando fuese para consumo personal (Aureano, 1998; Cattani, 2010; Manzano, 2014b; Renoldi, 2008; Weissmann, 2005).

la pena máxima: perdían la oportunidad de pagar una multa y eran sometidos a treinta días de arresto. Por otra parte, se contemplaban una serie de excepciones: militares, diplomáticos, funcionarios y policías debían ser examinados por un médico legista y puestos en libertad, reafirmando así un sistema de jerarquías morales y sociales. En 1998, los edictos fueron reemplazados por el Código de Convivencia Urbano (Tiscornia; Eilbaum; Sarabayrouse Oliveira, 2004).

7 Amén de Bard, se destaca, entre otros médicos y abogados, Osvaldo Wolff quien asumió en 1949 la presidencia del Comité de Expertos en Drogas Toxicomanígenas de la Organización Mundial de la Salud (OMS), desde donde jugó un papel central en la aceptación del organismo de la Convención Única de Estupefacientes de 1961.

8 Los cruzados norteamericanos insatisfechos con el éxito local intentaron imponer, a fuerza de promotores locales, conferencias y diálogos internacionales, el modelo jurídico-represivo característico de su legislación nacional (Del Olmo, 1989 y 1990). Por ello, más allá de las temporalidades coincidentes, es posible encontrar similitudes en las preocupaciones que orientaron la labor legislativa regional. Ejemplos de ello son el intento por controlar el estipendio de medicamentos, la búsqueda por resguardar la moralidad profesional, la obsesión por el contagio y la penalización del consumo de ciertas sustancias asociadas a determinados grupos mediante el pasaje de una concepción de la adicción como enfermedad de “gentes débiles” dignas de lástima y compasión, a la figura del adicto como un violento criminal que no merece ningún tipo de piedad (Sánchez Antelo, 2012).

El modelo represivo-terapéutico

En la década de los sesenta, con Estados Unidos constituido en timonel de la política internacional, el paradigma prohibicionista finalmente alcanzó aceptación mundial (Aureano, 1998). El naciente consenso acabó consolidándose en la Convención Única sobre Estupefacientes (1961) que, al mismo tiempo, dio inicio a una nueva etapa: el modelo médico-sanitarista de gestión del llamado problema de la “adicción”. Este cambio fue fruto, principalmente, de la expansión del consumo de sustancias psicoactivas entre los jóvenes de la clase media estadounidense e implicó que mientras que el traficante continuaría siendo considerado un “delincuente” que debía ser encarcelado; en adelante, el “drogadicto” pasaría a ser considerado un “enfermo”, “la droga” un “virus” o “epidemia” y el consumo de drogas, una “enfermedad infectocontagiosa” que creaba dependencia y exigía el aislamiento y la atención terapéutica del infectado (Del Olmo, 1989; González Zorrilla, 1987; Touzé, 1996; entre otros). Más aún, siguiendo esta lógica binaria se dividió al mundo en dos clases de países: “productores” y “consumidores”, lo que habilitó al presidente norteamericano, Richard Nixon, a declarar la “Guerra contra las Drogas” y justificar, de este modo, sus políticas intervencionistas en Latinoamérica (Del Olmo, 1989).

Varios países de la región adoptaron este modelo dual. Con todo, la separación entre “enfermos” y “delincuentes”, no tuvo las mismas consecuencias que en Estados Unidos. Aquí, a pesar de que el problema del consumo no era acuciante como en el país del norte, el usuario fue sujeto a un control aún más estricto (Del Olmo, 1990). Particularmente, en Argentina, la dictadura de Juan Carlos Onganía⁹ introdujo mediante dos reformas legislativas un “modelo represivo-terapéutico” que perduró ininterrumpido hasta principios de los años setenta.¹⁰ La reforma penal, que resultó de la aprobación de la Ley 17567, añadió el artículo 204 ter al Código Penal.

Allí, se condenaba el tráfico y la producción de estupefacientes¹¹ pero, en consonancia con la ratificación nacional de la Convención Única de Estupefacientes de 1961, no se consideraba delito la tenencia de drogas para consumo o materias primas para su preparación.

No obstante, ser considerado un “adicto” no carecía de consecuencias legales ya que la reforma del Código Civil, sancionada unos meses más tarde, permitió la declaración de inhabilitación y la internación compulsiva de los “toxicómanos” aun cuando no hubiesen cometido un delito. Es más, le otorgaba a la policía la posibilidad de detener a los “adictos” y derivarlos a un centro de

9 La dictadura de Juan Carlos Onganía (1966-1970) dio inicio a la autodenominada Revolución Argentina (1966-1973) un sistema dictatorial que luego se asoció al concepto de régimen burocrático autoritario. Este tenía como objetivo el “desarrollo” del país para lo que consideraba primordial avanzar en la senda de la liberalización económica, desactivar la movilización popular y la esfera política. En este sentido, se suprimió el Congreso, se prohibió la actividad de los partidos políticos, se limitó el funcionamiento de los sindicatos, y se intervinieron las universidades. Todo ello, como advierte Manzano (2014a), acompañado de un espíritu ultramontano y moralista, que se materializó en la censura cultural y en campañas para controlar la vida nocturna juvenil.

10 En este período, se sancionaron además dos leyes administrativas – Ley 17818 (1963) y Ley 19303 (1973) – que regularon el mercado legal de los estupefacientes y psicotrópicos, respectivamente.

11 En 1962, la Ley de Aduanas había establecido como delito el contrabando de alcaloides y narcóticos. En 1978, la Ley 21898 suprimió los términos “alcaloides” y “narcóticos” uniformizando la terminología.

tratamiento sin necesidad de tener orden previa del juzgado o contar con la presencia *in situ* de un médico para que evaluase el estado del supuesto intoxicado.

No era menor la discrecionalidad otorgada a los jueces, ya que tras el análisis de un médico legista, la normativa les confería el derecho a ordenar la internación de los “adictos” por el tiempo que el personal de salud estimase necesario para su cura – es decir, por tiempo indeterminado – en instituciones y bajo tratamientos que no eran controlados ni supervisados. Además, por pedido expreso de un cónyuge, pariente o “cualquiera persona del pueblo cuando el demente sea furioso o incomode a sus vecinos” tenían la autoridad de declarar la incapacidad parcial mediante una inhabilitación judicial (Aureano, 1998).

De todas formas, a pesar de que la “toxicomanía” comenzaba a ser considerada un problema social relevante, la continuidad con las prácticas policiales y judiciales de principios de siglo era considerable. Ciertamente, amén del aumento exponencial en la cantidad de detenidos –sobre todo, de “detenidos en prevención [...] por estar frecuentando compañía de adictos o traficantes” (Policía Federal Argentina, 1973) – y procedimientos judiciales y la creación de nuevas divisiones policiales,¹² existieron otros cambios importantes. Ahora, el blanco de las campañas de prevención, de las detenciones y de los procesamientos eran los usuarios de anfetaminas y marihuana, sustancias cuyo uso se había difundido en Argentina a fines de los años sesenta, entre artistas, estudiantes universitarios y jóvenes “hippies” que, sin traducción política reconocible, se proponían romper con lo establecido adoptando una actitud contestataria ya sea practicando el “amor libre” o “ampliando la conciencia” mediante el consumo de ácido lisérgico (LSD) y marihuana (Manzano, 2014b).¹³

Ahora bien, quienes sin lugar a duda adquirieron un rol protagónico por aquellos años fueron los psiquiatras, toxicólogos y médicos legistas que evaluaban a las personas detenidas por la policía así como elaboraban informes periciales para una cantidad siempre creciente de causas civiles y penales (Policía Federal Argentina, 1973). De hecho, el gran volumen de personas que comenzaban a ser detenidas dio lugar a la antigua demanda de estos profesionales de crear centros especializados para la atención de los “adictos” a estas sustancias (véase, Beltrán, 1932; Carratalá, 1939; Obarrio, 1924). Paradójicamente, la primera organización especializada fue el Fondo de Ayuda Toxicológica (FAT) cuyos principios eran contrarios con la internación involuntaria. Pero las instituciones que le siguieron, el Centro de Prevención de la Toxicomanía (CEPRETOXI), el Servicio de Toxicomanías del Hospital Borda y el Centro Nacional de Reeducción Social (CENARESO), fueron las que finalmente

12 En 1971, se creó la Sección de Toxicomanías que luego se constituyó en División para ser reemplazada, en 1974, por el Departamento de Toxicología, el que a su vez fue suplantado en 1984 por la Dirección de Drogas Peligrosas. Finalmente, en 1986 se creó la Superintendencia de Drogas Peligrosas con mayores recursos humanos y materiales y una estructura organizativa más compleja (Weissmann, 2005; Aureano, 1998).

13 Con todo, el consumo de marihuana y LSD no estaba muy divulgado. El cannabis, amén de algunas cosechas en el sur argentino y las plantaciones de cáñamo industrial en una localidad de la provincia de Buenos Aires, no era cultivado localmente por lo que el aprovisionamiento quedaba supeditado a lo que trajeran los primeros proveedores de sus viajes a Brasil y a Pedro Juan Caballero (Paraguay). Lo mismo ocurría con el LSD, dependía de viajeros que se animaran a traerlo. Las anfetaminas, en cambio, eran más accesibles y su uso estaba bastante extendido entre los jóvenes universitarios.

pusieron en funcionamiento aquellos ansiados “laboratorios vivos” de principios de siglo. Allí, un público cautivo era objeto de investigaciones epidemiológicas destinadas a desentrañar las causas de la adicción ya que, si bien en estas entidades se hablaba de terapias novedosas y se pregonaba el trabajo grupal y la horizontalidad, en la práctica recibían personas derivadas por las fuerzas de seguridad y el sistema judicial en contra de su voluntad (CENARESO, 1978; Servicio 30 Bis, s.d.).

Por otra parte, los profesionales que fundaron estos centros de salud, además, eran presidentes de asociaciones médicas, médicos forenses de la justicia nacional, docentes universitarios, hábiles políticos y prolíficos escritores por lo que no encontraron demasiadas trabas para imponer un discurso sobre el “adicto” – como enfermo susceptible de cometer delitos que requiere atención obligada e impostergable – en los medios de comunicación, en el sistema judicial, en el poder legislativo y en el ejecutivo nacional (Manzano, 2014a; Weissmann, 2005). Una de estas figuras, en extremo polémica, fue Carlos Cagliotti. Este médico psiquiatra, sin demasiados antecedentes, fue ideólogo y secretario ejecutivo de la Comisión Nacional de Toxicomanías y Narcóticos (CONATON). Organismo desde el cual no sólo impulsó la creación del CENARESO y la sanción de normativas conformes a los acuerdos de carácter internacional, (el Convenio sobre Sustancias Psicotrópicas de 1971 y el Protocolo de 1972); sino que hizo de nuestro país uno de los principales promotores de políticas públicas represivas en la región.¹⁴

Así, las oleadas de pánico de principios de la década de los sesenta que actualizaban imágenes de la “mala vida” con referencias a la juventud de clase media (Manzano, 2014b), fueron cediendo lugar a campañas policiales para “moralizar” a la ciudad de Buenos Aires – i.e. razias masivas en bares y centros de diversión nocturna a fines de los sesenta, en el Instituto Di Tella y en Galería del Este¹⁵ años después (Manzano, 2014b) – y a instituciones específicas de tratamiento de adicciones desde donde se comenzaría a perfilar un nuevo discurso: el de la “seguridad nacional”. Finalmente, en 1973, el presidente Héctor J. Cámpora,¹⁶ mediante la Ley 20509, derogó las disposiciones penales introducidas por los gobiernos de facto y la situación se retrotrajo al Código de 1921 con sus reformas de 1924 y 1926. La tenencia de drogas aun cuando fuese para consumo volvía a ser penada, augurando el inicio de un nuevo ciclo en materia de drogas en el que el paradigma de la seguridad dominaría el discurso político.

14 En 1972, se celebró en Buenos Aires una reunión Gubernamental de Expertos Sudamericanos que convocó a la Conferencia Sudamericana Plenipotenciaria sobre Estupefacientes y Psicotrópicos, celebrada en la misma ciudad en 1973, de la cual surgió el Acuerdo Sudamericano sobre Estupefacientes y Psicotrópicos.

15 El Instituto Di Tella fue un centro de investigación cultural fundado en 1958 en la Ciudad de Buenos Aires. Al igual que la Galería del Este se encontraba situado en la calle Florida al 900 conocida en aquel entonces como “La Manzana Loca”. Fue considerado un “templo de las vanguardias artísticas” hasta su clausura en 1970.

16 En 1973, la dictadura de Alejandro A. Lanusse (1971-1973) llamó a elecciones permitiendo la participación del Partido Justicialista pero no así la candidatura de Juan Domingo Perón (presidente argentino entre 1946 y 1955, derrocado por la autoproclamada Revolución Libertadora). En los comicios triunfó Héctor J. Cámpora (candidato peronista) quien meses después llamó nuevamente a elecciones en las que triunfó Perón.

La “campaña antisubversiva”

A mediados de los años setenta, en Estados Unidos la teoría del enemigo externo ganaba protagonismo inaugurando la era de los convenios de cooperación y de los programas de erradicación de cultivos, cuyo principal objetivo eran la cocaína y los países productores de América Latina (Del Olmo, 1989 y 1990). Si bien Argentina no era un país productor de cocaína ni el blanco principal de las políticas estadounidenses, las disposiciones penales vigentes eran de principios de siglo, por lo que el país se encontraba atrasado en materia legislativa, en particular, la relacionada con el tráfico de drogas y el cultivo de plantas ilícitas. En este sentido, el Convenio de Cooperación Binacional renovado entre Estados Unidos y Argentina, en mayo de 1974, se pensó sería un recuerdo al país de las obligaciones contraídas en los organismos internacionales y regionales para controlar el tráfico y la producción de materias primas.

Sin embargo, el espíritu del acuerdo estuvo, más bien, centrado en el consumo que ciertos grupos supuestamente hacían de sustancias psicoactivas ilegales (Aureano, 1998). En palabras del embajador norteamericano Robert Hill, “Las guerrillas son los principales consumidores de drogas en la Argentina, por lo tanto la campaña antidrogas será automáticamente una campaña antisubversiva” (citado en Weissmann, 2005, p. 154). Así, pese a que los jóvenes con mayor compromiso político, sobre todo aquellos que militaban en las organizaciones armadas, consideraban a la marihuana como una desviación ideológica promovida por la burguesía y el “imperialismo yanqui” (Cattaruzza, 1997; Manzano, 2014a; Pujol, 2002), se terminó de cimentar por aquellos años la asociación entre juventud, terrorismo político, drogas y desviación sexual (Manzano, 2014a); por lo que la juventud fuera estudiante, *hippie*, roquera y/o militante acabó definida como una amenaza al orden social y foco de control policial.

Este vínculo entre drogas y subversión, que contaba con el apoyo de la policía, algunos jueces y médicos así como con el beneplácito de algunos medios locales, resultó ser una estrategia nada complicada y en extremo provechosa para los objetivos políticos del ministro de Bienestar Social José López Rega.¹⁷ Ello así porque, el estereotipo “adicto-subversivo” no sólo contribuía a legitimar la persecución de sus enemigos políticos (Weissmann, 2005); sino también a encubrir un modelo de acción política que utilizaba el dinero del narcotráfico para financiar las actividades parapoliciales de la organización terrorista que coordinaba el entonces ministro, la Alianza Anticomunista Argentina (Aguirre, 2008; Pasquini; De Miguel, 1995). Dinero que – otros dicen – obtenía de sus acuerdos con Estados Unidos y que, además, utilizó para financiar la División de Toxicomanías y el CENARESO (Manzano, 2014a). Así, pocos meses después cuando se modificó la ley penal, fue la conveniente imagen del “adicto” como enemigo político la que cristalizó en el proyecto presentado por el Poder Ejecutivo.

17 Fue ministro de Bienestar Social durante el gobierno de Héctor J. Cámpora y hasta el de María Estela Martínez de Perón, momento en el cual adquirió mayor influencia y organizó la Alianza Anticomunista Argentina, un grupo terrorista de ultraderecha responsable de secuestros y asesinatos destinados a combatir a sus enemigos políticos.

El comunicado que acompañó el proyecto, el cual ostentaba las firmas de los ministros de Justicia y Bienestar Social, Benítez y López Rega, así como de la presidenta María Estela Martínez de Perón, dejó en claro que para el gobierno el control del tráfico y consumo de drogas era un asunto de seguridad y defensa nacional. Allí, no sólo se aseveraba que “[...] las conductas a reprimir [eran] atentatorias a la seguridad nacional, pues afectan al ser humano, provocando de tal suerte la destrucción de los aspectos fundamentales de su personalidad”; sino además que era “un imperativo de la defensa nacional la preservación del individuo en todos los aspectos concernientes a su interacción social” (Honorable Cámara de Diputados de la Nación–HCDN, 1974, p. 2859).

En lo que hace a los legisladores se mostraron, aunque con algunos reparos,¹⁸ prestos a coincidir con los redactores del proyecto. El consumo y tráfico de drogas ponían en riesgo la seguridad y el orden jurídico, por lo que la injerencia del Estado en la vida privada de los “adictos” estaba más que justificada.

Estos individuos, no dudaron en afirmar los congresistas, utilizaban “drogas heroicas” para cometer delitos más graves como asaltos a comisarías y cuarteles, asesinatos y robos (Aureano, 1998; HCDN, 1974). En línea con estas preocupaciones y al igual que sucedía en varios otros países de la región, el texto de la Ley 20771, primera ley especial de estupefacientes, no sólo impuso penas de notable severidad sino que introdujo figuras inéditas y nuevos agravantes.¹⁹ Concretamente, entre otras acciones, sancionó al que tuviere drogas aun cuando fuese para uso personal; al que indujere a otro a consumir drogas para preparar, facilitar, ejecutar u ocultar otro delito; y al que utilizare, preconizare o difundiere el uso de estupefacientes públicamente. Pero también, determinó que cuando el condenado dependiera física o psíquicamente de estupefacientes, amén de las penas aplicadas por cometer un delito, debía imponérsele una “medida de seguridad curativa” que consistía en un tratamiento de desintoxicación y cuidado terapéutico que no podía exceder el término de la pena. De este modo, fueron incorporadas por primera vez al derecho penal, luego de los reiterados intentos fallidos de Obarrio (1924) y de comisiones especialmente constituidas en 1924, 1926 y 1928, “medidas” destinadas a combatir la “peligrosidad del adicto” ya no con el fin de castigar un delito sino con el fin de “neutralizar” potenciales peligros en defensa de la sociedad.²⁰

No extraña entonces que, en la práctica cotidiana de juzgados y tribunales, la ley encontrara su fundamento último antes que en tipos de delitos en la propia definición del usuario. Considerado un peligro para la sociedad por su propensión a delinquir, colaborar con el narcotráfico, difundir

18 Con el consentimiento del Poder Ejecutivo Nacional, lograron suprimir los artículos que determinaban la imprescriptibilidad de estos delitos así como aquellos que no permitían la excarcelación, la condena de ejecución condicional y la libertad condicional (HCDN, 1974).

19 Si bien el aumento de las penas y la sanción de leyes especiales de drogas en varios países latinoamericanos, que tuvo lugar entre fines de los setenta y fines de la siguiente década, se produjo en muchos casos en el marco de regímenes autoritarios, cierto es también que obedeció a la presión internacional plasmada en las convenciones de drogas de Naciones Unidas hasta entonces firmadas (Metaal y Youngers, 2010).

20 A diferencia de las penas que son sanciones que se aplican cuando se infringe la ley penal, castigando el acto cometido, las medidas “fueron imaginadas para aquellas personas consideradas irresponsables – inimputables, incapaces – en virtud de su ‘estado’: la locura, la infancia, la enfermedad, pero también [...] [para] todas aquellas personas que se consideraba que portaban una especie de ‘estado de peligrosidad’: ‘los viciosos’, los vagos, los homosexuales, los anarquistas, entre otros” (Tiscornia, 2007, pp. 272-273). Sin embargo, “los proyectos de ley que buscan legislar sobre el ‘estado peligroso sin delito’ son prueba de la fragilidad de este umbral” (p. 273).

su “vicio” y ser un permanente “foco de contagio”, el consumidor así imaginado confirmaba tautológicamente la acción penal represiva/curativa que le era aplicada (Aureano, 1998). Pero además, esta definición circular del “adicto”, ratificada por la Corte Suprema de Justicia en los fallos “Colavini” (1978) y “Valerio” (1981), reforzaba los datos que la legitimaban pues se basaba en las descripciones e investigaciones epidemiológicas que los toxicólogos, médicos legistas y psiquiatras realizaban sobre una población que ingresaba a los centros de rehabilitación en manos de la policía o por derivación de los juzgados.

Por lo tanto, aunque los discursos y estereotipos habían cambiado, estos profesionales como venían haciendo desde antaño respaldaron una vez más con sus credenciales científicas y universitarias las decisiones de los magistrados (Astolfi, *et al.*, 1979; CENARESO, 1978 y 1982; Servicio 30 Bis, s.d).²¹

Sin embargo, estas descripciones no sólo fueron apropiadas y convertidas en verdades jurídicas para sustentar alegatos, resoluciones y sentencias judiciales de jueces, defensores y fiscales; sino que también fueron calcadas por la policía en su contemporáneo Manual de Toxicomanía (1979). Las definiciones de adicto y de adicción como fenómeno urbano juvenil grupal que proporcionaban los médicos legistas, psiquiatras y toxicólogos tanto como los aspectos criminógenos que estos profesionales le adjudicaban a esta “enfermedad contagiosa” en sus pericias y tratados, justificaban el accionar policial sobre determinados sectores sociales así como la especificidad de las acciones preventivas y represivas que la institución se atribuía.

De este modo, le permitía a la institución policial, que en la última dictadura cívico-militar²² veía amenazado su papel como fuerza pública, distinguir su rol del de otros organismos de seguridad. Esto es, si a las Fuerzas Armadas les correspondía defender al país de los enemigos externos; a la policía, en cambio, la defensa de la seguridad, la salubridad y la moralidad frente a la amenaza de peligros internos como la “adicción” o la “toxicomanía” que deshacían el “tejido social”.

El saldo de esta política de drogas fue el hostigamiento y persecución policial, la criminalización y el encarcelamiento de jóvenes usuarios.²³ Ello hizo de la sustitución de este paradigma represivo un tema en la agenda de importantes referentes de los derechos humanos durante los últimos años de la dictadura y los primeros años del gobierno democrático (veáse Malamud Goti, 1994; Neuman, 1979 y 1984; Nino, 1979).

21 Algunos jueces de primera instancia y salas de la Cámara de Apelaciones de la Capital Federal, comenzaron, a fines de los setenta, a expresar su desacuerdo con la jurisprudencia de la Corte (Astolfi, *et al.*, 1979).

22 El autodenominado Proceso de Reorganización Nacional, que inició con el golpe de Estado de 1976, cuando se derrocó al gobierno de María Estela Martínez de Perón, y se extendió hasta 1983 cuando, resultado de los comicios llamados por la última junta militar, asume Raúl Alfonsín, puede caracterizarse por la implementación de un proyecto político-ideológico de país autoritario y económicamente regresivo que se apoyó en el desmantelamiento de la organización popular, el disciplinamiento de la sociedad y la instauración del terror mediante el despliegue de distintos mecanismos represivos, entre otros: el secuestro-tortura-desaparición, la apropiación sistemática de recién nacidos y la instauración de centros clandestinos de detención.

23 Esto respondió a la asimilación en materia de responsabilidad penal de los menores de 16 años y los adultos; a la escasa cantidad de camas disponibles en los centros de tratamiento; y a que los jueces dictaban la prisión preventiva en las causas de drogas y, como las internaciones no podían imponerse antes de la sentencia, en la práctica las “medidas de seguridad curativa” se cumplimentaban en la cárcel (Aureano, 1998; Zaffaroni, 2010).

El retorno a la democracia

En la década de los ochenta, Estados Unidos actualizó la “Guerra contra las Drogas” como objetivo urgente de seguridad nacional. La prioridad era nuevamente el tráfico de cocaína y los países productores de América Latina (Del Olmo, 1989 y 1991). En Argentina, en cambio, con el retorno de la democracia y a contrapelo del clima de intolerancia reinante, durante el gobierno de Raúl Alfonsín (Unión Cívica Radical-UCR) tuvo lugar la primera marcha por la legalización de la marihuana²⁴ y se logró consensuar en la Cámara de Senadores un proyecto de ley que desafiaba el paradigma dominante al proponer, entre otros cambios, la despenalización de la tenencia, cultivo y producción de estupefacientes para consumo personal y la importancia de contar con consentimiento previo para iniciar un tratamiento. Más aún, esta iniciativa, inspirada en resoluciones y asesorada por jueces de la Capital Federal, pronto contó con el respaldo de la Corte Suprema de Justicia que en el fallo “Bazterrica” (1986) declaró inconstitucional la penalización de la “tenencia para consumo personal”. Pero también, con la aceptación del Poder Ejecutivo Nacional el cual, a través de la recientemente creada Comisión Nacional para el Control del Narcotráfico y el Abuso de Drogas (CONCONAD), en lugar de recurrir a las fuerzas de seguridad para hacer frente al problema del consumo subvencionó investigaciones e implementó programas de prevención y capacitación que consideraban al usuario como un joven cuyo entorno estaba en crisis y al que había que facilitarle los medios necesarios para su curación y reinserción social (Aureano, 1998; CONCONAD, 1986a y 1986b).

Sin embargo, cuando el proyecto llegó al recinto aparecieron un sin número de grietas que no se pudieron sortear. Las intervenciones de algunos senadores que calificaron a la ley de “demasiado permisiva”, la fragmentación al interior del Partido Justicialista (PJ) y la falta de cohesión dentro del partido gobernante (UCR), sin lugar a duda, lograron morigerar las polémicas propuestas que beneficiaban a los usuarios y debilitar el consenso inicial (Corbelle, 2011).

No obstante, el estancamiento del debate fue resultado, fundamentalmente, de la existencia de una alternativa gestada en simultáneo: el proyecto elaborado por el diputado Cortese (UCR) que seguía al pie de la letra los “consejos” norteamericanos y contaba con el visto bueno de la policía, la iglesia católica, algunos fiscales y magistrados. De modo que, la existencia de estas dos vertientes en el Congreso Nacional pero también en el seno mismo de la UCR mantuvo la discusión por algunos años en vilo hasta que las fuerzas políticas gobernantes se alinearon en una misma dirección (Corbelle, 2011).

Por su parte, la Policía Federal, más allá de haber presentado un proyecto propio que proponía la confección de un registro de “toxicómanos”, la internación “de oficio”, la denuncia médica obligatoria, el aumento de las penas, la creación del delito de “sabotaje político e ideológico” con ayuda de las drogas y la eliminación de la excarcelación y ejecución condicional para estos delitos, no vio modificada su práctica cotidiana por los vaivenes legislativos y cambios

24 Los manifestantes, sin embargo, fueron reprimidos. Si la despenalización estaba en el horizonte de lo posible, poco tenía que ver con las propuestas que reivindicaban costumbres y tendencias reprimidas en los setenta. Al contrario, los sectores del Estado proclives a la despenalización buscaban desvincular el uso de drogas de una supuesta “liberalización de los hábitos” propia de la apertura democrática.

jurisprudenciales. Más aún, el número de procedimientos de las fuerzas de seguridad creció exponencialmente en los primeros años del régimen democrático (HCDN, 1988). Algo similar ocurrió en los juzgados y cámaras de apelación, con la cantidad de acusados e imputados (Aureano, 1998). Así, si bien desde 1986 un fallo de la Corte Suprema declaraba inconstitucional la penalización de la “tenencia para consumo personal” esta jurisprudencia encontraba serias limitaciones al momento de su aplicación. Incluso, años más tarde, la propia Corte Suprema daría, mediante una serie de fallos que limitaban los alcances de “Bazterrica”, un paso atrás producto de un vuelco en la política de drogas del gobierno nacional (Corda, 2010).

El primer empujón decisivo en esta nueva dirección lo dio el congreso estadounidense cuando, en 1988, estableció un mecanismo de evaluación que condicionaba la concesión de ayuda económica al cumplimiento de determinados criterios y objetivos en la lucha contra las drogas (Del Olmo, 1991). Luego, una serie de compromisos asumidos con la recientemente creada Comisión Interamericana para el Control del Abuso de Drogas (CICAD),²⁵ obligaron al país a renovar la CONCONAD.²⁶ A ello se sumó la pérdida de poder de los sectores más proclives a un cambio en la política de drogas y una eficaz campaña mediática (i.e. televisación de incineraciones, anuncios sobre cantidades alarmantes de drogas secuestradas, crónicas de allanamientos a laboratorios de cocaína, referencias al uso de pegamentos entre niños carenciados etc.).

Aunque, el tiro de gracia a la iniciativa descriminalizadora lo dio, finalmente, el secretario de Estado norteamericano, cuando en 1989 afirmó que la Argentina era un país productor de cocaína y un “paraíso financiero”. El gobierno no podía correr el riesgo de figurar en la lista de países “no certificados”, el apoyo de Washington era crucial para solicitar nuevos préstamos a las instituciones financieras internacionales, los que se suponía detendrían el proceso hiperinflacionario que el país transitaba y la consecuente devaluación de la moneda (Aureano, 1998).

Tras la celebración de la Convención Contra el Tráfico Ilícito de Estupefacientes y Sustancias Psicotrópicas en diciembre de 1988, que reafirmó la política prohibicionista y el discurso bélico a nivel mundial, el escenario estaba pronto para reiniciar el debate local. Para cerciorarse de que el proyecto Cortese saliera triunfante se había creado, además, la Comisión de Drogadicción en el seno de la Cámara de Diputados de la Nación. Desde este espacio, con vistas a otorgarle mayor legitimidad y apoyo a la propuesta, se invitó a disertar a fervientes defensores del paradigma prohibicionista que se deseaba implementar. Así las cosas, cuando el proyecto llegó al recinto, contaba con el respaldo

25 Fue creada en 1986 en el seno de la OEA para enfrentar “la epidemia de cocaína de fines de los años setenta y principios de los ochenta”. Se trató de un enclave más del discurso bélico que no sólo reproducía en sus documentos la falsa dicotomía países “productores del sur” y “consumidores del norte” sino que sostenía que el incremento del tráfico y abuso de drogas representaba un problema de seguridad para todo el continente.

26 Si bien mantuvo las siglas de su antecesor, el organismo pasó a tener el nivel de Secretaría de Estado y, por ende, otra estructura institucional. Además, se comenzó a subvencionar a las comunidades terapéuticas (CT) y se puso en marcha la Escuela de Formación de Operadores Terapéuticos lo que influyó en el desarrollo de las CT. Tanto así que por aquellos años se crearon la Federación Argentina de Comunidades Terapéuticas y la Federación de Organizaciones No Gubernamentales de la Argentina para la Prevención y el Tratamiento del Abuso de Drogas (Galante, *et al.* 2013; Garbi, 2012; Renoldi, 1998; entre otros).

de una gran cantidad de diputados de la UCR, el PJ y la UCeDé (Unión de Centro Democrático). En cambio, su contendiente, poseía el respaldo del Partido Intransigente, y unos pocos diputados del PJ, la UCR y el Partido Demócrata Cristiano. De modo que, a pesar del acalorado debate, el proyecto Cortese fue votado, casi sin modificaciones, por la mayoría de la Cámara de Diputados.²⁷

En junio de ese año, ingresó a la Comisión de Legislación General del Senado. El “problema de la droga” había adquirido una centralidad inusitada en las disputas electorales,²⁸ la prensa presionaba al parlamento para que se sancionase una ley de drogas “acorde a los tiempos que corren” y el presidente de la comisión del Senado, defendía las penas privativas de libertad para los usuarios (Malamud Goti, 1994). Urgidos por la finalización del período de sesiones ordinarias, salvo escasas excepciones, los senadores apoyaron la iniciativa y el 21 de septiembre de 1989 se sancionó la normativa. El texto definitivo de la Ley 23737 no sólo penalizó la “tenencia para comercialización”, la “tenencia simple” y “la tenencia para uso personal” con multa y prisión; sino que previó la aplicación de “medidas de seguridad” curativas y educativas como complemento o sustituto de la pena, siempre factible de ser reimpuesta si no se cumplía con lo dispuesto.

Los grupos favorables al prohibicionismo, apoyándose en la expansión del consumo y reactualizando viejos estereotipos que pesaban sobre la juventud – principalmente, de los sectores populares –, habían logrado generar una ola de pánico que terminó cristalizando en la ecuación drogas-pobreza-juventud-delincuencia otorgando renovada legitimidad a la persecución penal de los usuarios. Pero además, el texto de la flamante normativa, en línea con lo que venía ocurriendo en la región desde la década anterior y siguiendo la tendencia iniciada con la sanción de la ley 20771, amplió las conductas incriminadas incorporando más verbos y objetos materiales (Metaal; Youngers, 2010)

Del dicho al hecho

Durante el gobierno de Carlos Menem se consolidó esta política de “tolerancia cero”. En 1990, la Corte Suprema de Justicia decidió en la causa “Montalvo”, ajustándose al remozado paradigma represivo, pronunciarse sobre la constitucionalidad de la flamante normativa; y, en el ámbito del Poder Ejecutivo, se creó el órgano encargado de coordinar la actividad del Estado en lo que respecta al control de la oferta y la demanda de drogas: la Secretaría de programación para la Prevención de la Drogadicción y Lucha contra el Narcotráfico (Sedronar). De acuerdo a lo decretado, este organismo no sólo tenía la responsabilidad de articular políticas con los otros poderes del Estado y fuerzas de seguridad; sino que también tenía amplias atribuciones en materia terapéutica. Así, entre otras funciones le fue asignada la de formar a las fuerzas de seguridad y oficializar una política de estado que, en línea con las políticas públicas neoliberales de los noventa – basadas en la planificación

27 En aquel momento, los bloques mayoritarios en la Cámara de Diputados y en el Senado eran la UCR y el PJ.

28 Mientras que, desde un sector del arco político llovían acusaciones de narcotráfico a poderosos caudillos provinciales; desde el otro, muchos de los acusados así como otros autoproclamados adalides del prohibicionismo impulsaban en su defensa una feroz campaña mediática dispuesta a culpar a “la droga” de todos los males sociales (Aureano, 1998; Pasquini; De Miguel, 1995).

descentralizada, reestructuración administrativa de los servicios sociales y la focalización del gasto social –, estuvo orientada a la terciarización de la atención de los usuarios en comunidades terapéuticas mediante un lucrativo sistema de becas y subsidios en detrimento del sistema de salud público, universal y gratuito.²⁹

Entretanto, el incremento de las detenciones a usuarios por tenencia de cocaína y marihuana en pequeñas cantidades redundó en un aumento de los procesos penales en la Justicia Federal (Aureano, 1998; Corda; Frisch, 2008). Socavados los usuales argumentos legales para lograr la desestimación, el archivo de una causa o el sobreseimiento de un imputado, tras el fallo de la Corte Suprema muchos operadores judiciales recurrieron a los peritos y a sus pruebas periciales (Aureano, 1998; Corda, 2010).

Este cambio de foco centró el proceso judicial en cuestiones técnicas ligadas al análisis de la composición química de las sustancias incautadas, otorgándoles a los químicos de la Policía Federal y Gendarmería así como a los médicos legistas del Cuerpo Médico Forense un lugar central (Aureano, 1998). En este contexto, fue que se reeditaron tratados de toxicología y apartados sobre toxicomanía en manuales policiales, no más que meras reimpresiones que mantenían intactos los supuestos con los que estas instituciones venían trabajando hace años (Astolfi, *et al.*, 1989; Bonilla, 1992; Sedronar, 1997).

Sin embargo, a pesar de estos cambios y de la multiplicidad de artículos que posee la actual normativa, en la práctica las opciones para los usuarios una vez procesados continuaron siendo reducidas. Admitían ser “adictos” y sufrían la imposición de una “medida de seguridad curativa” por tiempo indeterminado, o bien esperaban la resolución judicial con las consecuencias que esto podía traer aparejado. Un análisis de la muestra que diera un alto grado de pureza en la sustancia o la existencia de semillas en el caso de la marihuana podía derivar, dada la posibilidad de “estirar la sustancia” o iniciar una plantación, en un “cambio de carátula” a “tenencia para comercialización”.

Existía, sin embargo, una tercera opción, si los magistrados determinaban que la cantidad era escasa, no había indicios médicos de adicción y el acusado no tenía antecedentes penales, éste podía ser siempre “beneficiado” con una “medida de seguridad educativa” destinada al “experimentador”. Entretanto, el carácter lucrativo de estas medidas, vinculado al sistema de becas y subsidios otorgado por la Sedronar, creó un grupo de interés económico nada fácil de desarticular que, pese a las repetidas denuncias por falta de tratamientos apropiados, carencia de personal idóneo, condiciones inadecuadas y abusos,³⁰ persiste aún hoy bajo escaso o nulo control estatal.

Por lo demás, esta normativa continúa vigente sin mayores modificaciones a no ser por la sanción de la Ley 24424 en 1995, que penó el delito de confabulación (que no requiere que las acciones se hayan consumado), instauró medidas de protección para testigos e imputados, incorporó la denuncia anónima y previó las figuras de agente encubierto, entrega vigilada

29 Para un análisis de los diversos “modelos de atención” ver, entre otros, Pawlowicz, *et al.* (2011).

30 Véase las notas publicadas en los diarios *Clarín* (“A juicio por huir de una granja para adictos: fueron absueltos” 28/06/2011) y *Página/12* (“El castigo como un tratamiento” 29/03/1998, “Rompe el negocio de internar” 26/08/2009, “Los acusados eran las víctimas”, 28/06/2011) así como en la revista *Veintitrés* (“Vigilar y Castigar”, 25/04/2012) y *THC* (“Rebelión en la granja”, no 12, noviembre de 2008).

y delación a cambio de reducción de pena; y de la Ley 26052 en 2005 que permitió a cada provincia juzgar los casos de drogas de menor cuantía a nivel provincial. En los últimos años, se ha desencadenado una preocupante oleada de adhesiones a esta “ley de desfederalización”. En lo que hace a las consecuencias, tal como lo demuestran las experiencias de Buenos Aires y Córdoba, primeras provincias en hacer efectiva su implementación, no son otras que la creciente persecución de policías provinciales a usuarios, cultivadores de cannabis y mujeres en situación de vulnerabilidad que venden drogas en pequeñas cantidades.

Por otra parte, estas políticas prohibicionistas y modelos de atención abstencionistas aunados a la expansión del VIH/Sida que agudizaba la estigmatización y discriminación que ya pesaba sobre éste y otros sectores sociales,³¹ la falta de información, recursos y políticas públicas específicas tuvieron, a fines de siglo, graves consecuencias para los usuarios de drogas inyectables (Procupet, 2001; Kornblit, 2003; Kornblit, *et al.*, 1997). En respuesta las autoridades nacionales en la temática de VIH/Sida solicitaron fondos a los organismos internacionales que fueron destinados a programas públicos y no-gubernamentales con proyectos orientados a usuarios y basados en políticas de “reducción de daños”.

La implementación de estos programas, más allá de ciertas dificultades, significó para los usuarios que nunca habían realizado un tratamiento ni acudido al sistema de salud, la posibilidad de acceder a información precisa y a los recursos necesarios. Pero además, los profesionales que coordinaron y participaron de los diferentes proyectos fomentaron la organización de los usuarios, brindándoles respaldo institucional y otorgándoles mayor visibilidad a sus demandas (Inchaurraga, *et al.*, 2003; Touzé, *et al.*, 1999; entre otros).

¿Vientos de cambio?

A principios de la presente década, se instaló en nuestro país el debate en torno a la actual ley de drogas. La incorporación de esta problemática en la agenda pública fue resultado del arduo trabajo de diversas organizaciones de la sociedad civil – asociaciones civiles de reducción de daños, redes de usuarios, agrupaciones cannábicas y organismos de derechos humanos – orientadas a la defensa de los derechos de los usuarios y cannabicultores que, hacia fines de la década pasada, lograron el respaldo de amplios sectores de los poderes ejecutivo, legislativo, y judicial.³²

31 Esto se debía a la construcción biomédica del complejo VIH/Sida – a partir del enfoque de “grupos de riesgo” primero y de “prácticas riesgosas” después –, que creaba categorías epidemiológicas como la de “adictos a drogas por vía parenteral” que responsabilizaban a los usuarios (y otros sectores sociales) de la emergencia y difusión del VIH (Kornblit, *et al.*, 1997, entre otros).

32 Esta revitalización del debate en varios países de América Latina puede explicarse en parte por la revisión de las metas de reducción de cultivos y producción de diversas sustancias fijadas en la Sesión Especial sobre Drogas de la Asamblea General de Naciones Unidas de 1998, que tuvo lugar en los años 2008 y 2009. Pero también, responde a complejos procesos locales como la incorporación de los tratados internacionales a nuestro régimen constitucional y el inédito apoyo de los gobiernos de Néstor Kirchner y Cristina Fernández de Kirchner (2003-2015) a la traducción de los mismos al contexto local. Esto generó profundos cambios en los procesos de demanda y reconocimiento de derechos; tanto que los “derechos humanos” inspiraron políticas, acciones y estrategias desplegadas por diferentes actores en los más diversos ámbitos y escenarios. El campo de las

Tanto es así que no sólo se comenzaron a articular voces críticas al modelo represivo abstencionista imperante a nivel mundial, a mirar con otros ojos la “reducción de daños” y a escuchar la opinión de los usuarios en tanto sujetos de derecho en diversas esferas del Estado; sino que también se multiplicaron los eventos académicos, las investigaciones científicas y las discusiones en los medios de comunicación materializándose, finalmente, el debate en discursos políticos, fallos judiciales y proyectos de ley presentados en el Congreso Nacional.

En este sentido, el primer funcionario del Poder Ejecutivo en criticar la política de lucha contra las drogas de impronta punitiva enarbolada en el ámbito nacional e internacional, fue el ministro del Interior Aníbal Fernández cuando, en 2007, señaló que en nuestro país los procedimientos policiales eran en su mayoría de carácter “flagrante” dando lugar únicamente a la detención de consumidores y pequeños traficantes. Un año más tarde, en la 51ª reunión de la Comisión de Estupefacientes en Viena este mismo funcionario defendió la despenalización de la “tenencia para consumo”. Tal como explicaría luego, la propuesta apuntaba a distinguir la cuestión de las adicciones de la problemática del narcotráfico.

Estas intenciones luego se materializaron en políticas concretas al crear el Comité Científico Asesor en Materia de Control de Tráfico Ilícito de Estupefacientes, Sustancias Psicotrópicas y Criminalidad Compleja, entre cuyos objetivos se encontraba elaborar e intervenir en los ante proyectos de reforma y actualización legislativa (Sain, 2009).³³ Tiempo después, se apartaría del cargo de titular de la Sedronara un férreo defensor de la lógica prohibicionista y se crearía la Dirección Nacional de Salud Mental y Adicciones en el Ministerio de Salud para fortalecer la respuesta a las demandas en materia de atención primaria de la salud mental y adicciones.

En lo que respecta al Poder Judicial, la propuesta de “despenalizar” ya encontraba eco en diferentes tribunales del país que recientemente habían adoptado, aunque con distintos alcances, criterios desincriminantes respecto de la “tenencia para consumo” (Corbelle, 2010; Corda, 2010; Corda; Frisch, 2008). Pero restaba el pronunciamiento de la Corte Suprema que, en 2009, finalmente declaró en el fallo “Arriola” la inconstitucionalidad de la penalización de la tenencia de drogas para consumo personal siempre y cuando no existiese la posibilidad de dañar a otras personas. Luego del esperado fallo, el nombrado Comité presentó un Plan Nacional de Drogas en donde a través de diversos proyectos de ley proponía, entre otras medidas, implementar programas de salud y campañas de prevención, recuperar fondos y bienes ilícitos derivados del narcotráfico, mejorar el control de precursores químicos y descriminalizar al consumidor (CELS, 2010). Sin embargo, en este último punto integrantes de varios bloques de la Cámara de Diputados de la Nación se adelantaron y a lo largo del 2010 fueron presentando diversos proyectos tendientes a la despenalización de la tenencia de drogas y a quitar los tratamientos de la esfera penal.

políticas de drogas no ha sido una excepción.

33 El Comité se conformó por magistrados del Poder Judicial, fiscales federales y científicos sociales. En 2010, el Comité pasó a denominarse Comisión Nacional Coordinadora de Políticas Públicas en materia de Prevención y Control del Tráfico Ilícito de Estupefacientes, la Delincuencia Organizada Transnacional y la Corrupción.

El debate parlamentario no se hizo esperar y, a principios de 2011, se introdujo el tema en las reuniones de la Comisión de Prevención de las Adicciones, se celebró una audiencia pública e incluso se llegó a elaborar un dictamen unificado que contaba con el respaldo de diputados de las principales fuerzas políticas (Corbelle, 2013a y 2013b).

Sin embargo, después de una serie de reuniones de comisión con numerosos invitados, la discusión finalmente derivó hacia la creación de un plan integral para el abordaje de los “consumos problemáticos”. En otras palabras, el déficit existente en materia de atención, una demanda histórica digna de consideración, fue constituida en falso prerrequisito para supeditar la despenalización.

Al presente, si bien la ley que crea el Plan integral para el abordaje de los consumos problemáticos (IACOP) ha sido sancionada por el Senado de la Nación (2014), el debate en torno a la despenalización de la tenencia y cultivo para consumo personal no se ha reactivado. Esto no implica que desde entonces no se hayan producido pequeños – aunque significativos – cambios.

En lo que respecta al gobierno no sólo separó en 2014 las funciones de “control de la oferta” y “control de la demanda” de drogas, quedando la primera en manos del flamante Ministerio de Seguridad y la segunda – esto es, la prevención, capacitación y atención a usuarios – a cargo de la Sedronar; sino que, en línea con la Ley de Salud Mental y el Plan IACOP, se crearon Puntos de Encuentro Comunitarios (PEC) y se lanzó el programa Recuperar Inclusión³⁴ desde el cual se planificó la creación de Casas Educativas Terapéuticas (CET) y Centros Preventivos Locales de las Adicciones (CePLA). Mientras que, las políticas de seguridad en la materia – esto es, precisamente, donde las políticas respetuosas de los derechos humanos muestran en toda la región su costado más débil – han sido caracterizadas, en el mejor de los casos, como “oscilantes” combinando “el apoyo a posiciones de avanzada en las arenas internacionales con medidas erráticas a nivel interno” (Tufró; Litchvasky, 2016, p. 1).

Por su parte, desde la sociedad civil se lograron importantes avances en el plano internacional contribuyendo a la consolidación de una perspectiva regional respetuosa de los derechos humanos y favorable a la descriminalización de los usuarios y las políticas de “reducción de daños” que se fortaleció peticionando ante la Comisión Interamericana de Derechos Humanos³⁵ y que bregaron por que se viera reflejada en las reuniones de la Unión de Naciones Sudamericanas, la Organización de los Estados Americanos, la Comisión de Estupefacientes de Naciones Unidas (CND) y, fundamentalmente, a través del Grupo de Trabajo de la Sociedad Civil, en la Sesión Especial sobre políticas de drogas de la Asamblea General de Naciones Unidas (UNGASS) 2016.

34 Su objetivo era generar dispositivos integrales y gratuitos para la prevención, atención e inclusión social de las personas que atraviesan situaciones de consumo problemático en condiciones de vulnerabilidad social a través del trabajo conjunto del Estado y la comunidad, asegurando el derecho a la salud y el goce de sus derechos humanos. Con el cambio de gobierno a fines de 2015, los dispositivos se unificaron en el Dispositivo Integral de Abordaje Territorial-DIAT.

35 Se trata de la primera Audiencia Regional sobre políticas de drogas y derechos humanos celebrada en marzo de 2014. Allí las organizaciones solicitantes plantearon la necesidad de revisar el enfoque de las políticas de drogas vigente, teniendo a los derechos humanos y la reducción de la violencia como objetivos centrales.

No obstante, lo cierto es que el documento final de la UNGASS, pese a que la sociedad civil, agencias de las Naciones Unidas y la mayoría de los países latinoamericanos pidieron por un cambio de paradigma, resultó para quienes ansían una reforma, cuanto menos, contradictorio: promueve los derechos humanos sin condenar la pena de muerte y un enfoque en salud sin hablar de políticas de reducción de daños. Con todo, se hizo hincapié en la flexibilidad de las convenciones internacionales abriendo el juego a las reformas locales, se apoyaron los programas relacionados con equipos de inyección, se reconocieron las consecuencias sanitarias del prohibicionismo, se alentó la supervisión de los lugares de tratamiento, se remarcó la importancia de la proporcionalidad de las penas, se puso por primera vez en relieve la “preponderancia del sistema de defensa de los derechos humanos por sobre las políticas de drogas” y se explicitó la “necesidad de correr el enfoque punitivo por uno de salud, que ponga a las personas en el centro”, lo que constituye un avance (Intercambios, 2016).

Entretanto, a nivel local el tema de las drogas – más precisamente, el narcotráfico – ocupó buena parte de la campaña presidencial del 2015. Los principales candidatos, lejos de tratar el tema con la seriedad que merece, equipararon inseguridad a narcotráfico, presentaron a éste como explicación última de toda violencia, hicieron de la lucha contra el mismo un slogan de campaña política y propusieron, frente a su “eminente avance”, medidas de carácter punitivo y sumamente regresivas como el aumento de penas, la intervención de las fuerzas armadas, el derribo de aeronaves y la constitución de fueros especializados y nuevas agencias federales y fuerzas policiales (CELS, 2016). Más aún, al poco tiempo de haber asumido, el gobierno de Cambiemos³⁶ declaró la “emergencia de seguridad pública”, caracterizando al narcotráfico como una amenaza para la soberanía y estableciendo un protocolo para que las Fuerzas Armadas derriben aeronaves sospechadas de transportar drogas. De ahí que no sorprenda que, en la UNGASS 2016 la Canciller argentina haya apoyado la política de “guerra contra las drogas”; así como tampoco lo hacen la presentación del acuerdo “Argentina sin Narcotráfico”,³⁷ la declaración de “emergencia nacional en materia de adicciones” ni las declaraciones alarmistas y xenófobas que ha hecho la ministra de Seguridad desde que asumió el cargo (Perfil, 2017; entre otras).

Frente a esta embestida, que amenaza con echar por tierra los avances logrados, la sociedad civil no se quedó de brazos cruzados y salió a defender sus conquistas. Así, días antes que el presidente de la Nación, Mauricio Macri, lanzara “Argentina sin Narcotráfico” y en ocasión de los treinta años

36 Se trata de una alianza política fundada en 2015, entre la Coalición Cívica ARI, el PRO (Propuesta Republicana), la UCR y otras fuerzas políticas que presentó como candidato, en las elecciones presidenciales de 2015, a Mauricio Macri y resultó triunfante.

37 Se trata de un documento contradictorio que, por un lado, parte de metas imposibles como lo es la erradicación del narcotráfico y propone, para ello, viejas e inútiles recetas que son responsables de graves violaciones a los derechos humanos; y, por otro lado, en lo que a la prevención y abordaje de consumos problemáticos se refiere, habla de políticas inclusivas e integrales focalizadas en las poblaciones más vulnerables, campañas preventivas que eviten “los estereotipos que profundizan la estigmatización”, “políticas de reducción de la demanda con estricto respeto a los Derechos Humanos” y de no criminalizar el consumo ni a los usuarios. Pero cierto es que sin una reforma legislativa estas propuestas son impracticables. Además, no se pronuncia respecto al lavado de dinero, formas alternativas de intervenir sobre los mercados de drogas, programas de reducción de daños ni la participación de las policías, la justicia y la política en las redes de ilegalidad (Ministerio de Seguridad, 2016).

del fallo “Bazterrica”, se presentó en el Congreso Nacional la “Declaración de magistrados argentinos por una política de drogas respetuosa de los derechos humanos”. Con todo, las últimas demandas de modificación de la ley de drogas se centraron, únicamente, en los usos medicinales del cannabis.

A mediados de 2015, un médico de la Universidad Nacional de La Plata dio a conocer el diseño del primer ensayo clínico del país sobre tratamiento del dolor con cannabis. Tiempo después, su hermano, concejal de una localidad de la provincia de Buenos Aires, lograba que se emitiera una resolución solicitando al Congreso Nacional la despenalización de “la siembra, el cultivo y la producción de cannabis para la investigación científica tendiente al uso medicinal”; mientras que, el intendente de esa misma localidad se disponía a conseguir autorización para cultivar cannabis para el mencionado ensayo clínico al que se sumaría otro sobre epilepsia refractaria. Entretanto, y a escasos kilómetros de allí, los padres de Josefina – una niña que sufre un tipo de epilepsia refractaria – solicitaban a la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología (ANMAT) la importación de aceite de cannabis y este órgano estatal, responsable de regular el ingreso y comercio de alimentos y fármacos, lo autorizaba.³⁸

Apenas unos meses más tarde, usuarios medicinales y sus familiares se habían organizado, conformando Cannabis Medicinal Argentina (CAMEDA) y Mamá Cultiva Argentina (MCA). Más aún, en mayo de ese año, los flamantes activistas ya encabezaban la histórica Marcha Mundial de la Marihuana – un evento que se realiza anualmente desde 1999 de forma simultánea y autónoma en ciudades de todo el mundo cada primer sábado de mayo –, demandando la urgente regulación del acceso al cannabis con fines medicinales.

El debate parlamentario se inició, finalmente, en junio en la Cámara de Diputados. Todos los proyectos coincidían en la despenalización del uso medicinal del cannabis, por lo que el debate pasó por la autorización (o no) del cultivo de la planta con fines medicinales. De un lado de la controversia se ubicaron representantes de buena parte del arco político que habían consensuado un proyecto donde se contemplaba el acceso al cannabis medicinal a través de diferentes formas, incluidas una variedad de modalidades de cultivo. Del otro, el oficialismo que, en línea con la política de tolerancia cero del Ministerio de Seguridad y los resquemores de la corporación médica representados en la figura del Director Nacional de Salud Mental y Adicciones, había presentado en agosto un proyecto que reducía el acceso a la importación de aceite, útil únicamente en el veinte por ciento de los casos. En suma, si bien todos acordaban en la necesidad de crear un programa para el estudio e investigación de las propiedades medicinales del cannabis, importar aceite y permitir la producción pública y suministro gratuito de con fines medicinales, sólo un sector apoyaba el autocultivo, el cultivo solidario y colectivo.

En marzo del 2017, se modificó la normativa y meses después fue reglamentada. Allí se estableció que las personas que se inscriban al Programa recibirán cannabis importado de forma gratuita, se autorizó al Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas y al Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria a cultivar cannabis con fines de investigación médica o científica

38 En octubre, dada la cantidad de consultas y solicitudes por patologías varias, la ANMAT comunicó que restringiría las autorizaciones a los casos de epilepsia refractaria de niños y adultos jóvenes.

para proveer cannabis a quienes estuvieren incorporados al Programa y se acotó la utilización de cannabis medicinal a personas que padecen epilepsia refractaria. Al mismo tiempo, se excluyó todo lo relacionado al desarrollo, investigación y difusión de la utilización terapéutica del cannabis y nada se mencionó de la promoción de la ley en las provincias y Ciudad de Buenos Aires, el impulso a la producción pública de aceite de cannabis, el autocultivo o mecanismo alguno de cobertura ante eventuales allanamientos policiales. De modo que, pese a la sanción y reglamentación de la ley, como evidencian recientes detenciones, la situación de los cultivadores continúa siendo precaria.

Consideraciones finales

La construcción social del “problema de la droga” en Argentina se inició a principios del siglo XX y fue fruto, principalmente, del esfuerzo mancomunado de la institución policial y médicos higienistas que respondieron a las preocupaciones de una elite moral obsesionada con el desorden y la “insalubridad criminalidad” mediante una serie de leyes, instituciones, prácticas y normas de menor jerarquía. No obstante, el “peligro de la toxicomanía” no era considerado un problema social relevante. Pero, a fines de los sesenta, la situación cambió: el “problema de la droga” se reactualizó. El blanco de la actuación policial dejó de ser aquella población entendida como bohemia y marginal para pasar a ser una juventud considerada foco de desorden sexual y político. Aumentaron las detenciones y, con ello, se avaló la creación de instituciones de tratamiento específicas poniendo en funcionamiento los ansiados “laboratorios vivos” de principios de siglo.

Nuevamente, la policía y la corporación médica, encarnada esta vez en la figura de los toxicólogos, junto a políticos conservadores fueron los ideólogos e intérpretes de este modelo terapéutico-represivo que, al despuntar los setenta, fue adquiriendo ribetes, en línea con el nuevo discurso de la “seguridad nacional”, de “campaña antisubversiva”. Su saldo, persecución policial, criminalización y encarcelamiento de jóvenes usuarios.

Con el retorno a la democracia, el “adicto” paso a ser un “joven enfermo” y, con el apoyo del gobierno, florecieron las comunidades terapéuticas. Mientras que, en el plano jurídico-legislativo, aunque las fuerzas de seguridad aumentaban las detenciones, una serie de fallos y proyectos de ley desafiaron el paradigma dominante. Del debate, por razones de índole económica y una fuerte campaña mediática que reactualizó viejos estereotipos que pesaban sobre la juventud, salió finalmente triunfante un remozado paradigma prohibicionista cuyos lineamientos se pondrían en práctica, de la mano de la SEDRONAR, las fuerzas de seguridad y la justicia, en la década entrante. Treinta años después, con un activismo a favor de los derechos de los usuarios ya consolidado, una serie de fallos judiciales y proyectos de ley vuelven a cuestionar el paradigma de intervención vigente. No obstante, los resultados han sido magros.

Por un lado, el déficit existente en materia de atención, demanda histórica digna de consideración, fue constituida en falso prerrequisito para supeditar el debate por la reforma integral de la Ley 23737. Por el otro, el reciente debate por la despenalización de los usos medicinales de cannabis ha dejado como saldo una ley que beneficia a escasos usuarios. Nuevamente, los

principales detractores son la corporación médica que no se muestra dispuesta a aceptar prácticas terapéuticas (de beneficios demostrados) y el Ministerio de Seguridad que se muestra reacio en nombre del combate al narcotráfico, aunque los blancos predilectos de las fuerzas de seguridad continúen siendo vendedores al menudeo, cultivadores y usuarios.

Referências

- AGUIRRE, Osvaldo. *La conexión Latina: de la mafia corsa a la ruta argentina de la heroína*. Buenos Aires: Tusquets, 2008.
- ALARCÓN, Cristian. El castigo como un tratamiento. *Página/12*, Buenos Aires, 29 mar. 1998. Disponible em: <<https://www.pagina12.com.ar/1998/98-03/98-03-29/pag23.htm>>. Acceso em: 22 ago. 2018.
- ASTOLFI, Emilio; et al. *Toxicomanías*. Buenos Aires: Universidad, 1979.
- _____. *Toxicomanías*. Buenos Aires: Universidad, 1989.
- AUREANO, Guillermo. *La construction politique du toxicomane dans l'Argentine post-autoritaire*. Tese (Doutorado) – Université de Montréal, 1998. Disponible em: <<https://papyrus.bib.umontreal.ca/xmlui/handle/1866/6787>>. Acceso em: 22 ago. 2018.
- BARD, Leopoldo. *Los peligros de la toxicomanía: proyecto de ley para la represión del abuso de los alcaloides*. Buenos Aires: Talleres Gráficos Argentinos de L. J. Rosso y Cía, 1923.
- BELTRÁN, Juan Ramón. La responsabilidad de los toxicómanos. *Revista de Criminología, Psiquiatría y Medicina Legal*, Penitenciaría Nacional, Instituto de Criminología, año 19, pp. 192-195, 1932.
- BERMANN, Gregorio. *Toxicomanías*. Buenos Aires: El Ateneo, 1926.
- BONILLA, Carlos. *Manual de técnica policial*. Buenos Aires: Editorial Universitaria, 1992.
- CAIMARI, Lila. *Apenas un delincuente: crimen, castigo y cultura en la Argentina, 1880-1955*. Buenos Aires: Siglo XXI, 2004.
- _____. *Mientras la ciudad duerme: pistoleros, policías y periodistas en Buenos Aires, 1920-1945*. Buenos Aires: Siglo XXI, 2012.
- CARRATALÁ, Rogelio. Toxicomanía y delincuencia. *Revista de Psiquiatría y Criminología*, Sociedad Argentina de Criminología y Sociedad de Psiquiatría y Medicina Legal de La Plata, año 4, n. 19, pp. 103-114, 1939.
- CATTANI, Horacio. El origen del control penal de las drogas. In: CUÑARRO, M. (Dir). *La política criminal de la droga*. Buenos Aires: Ad Hoc, 2010; pp. 209-228.
- CATTARUZZA, Alejandro. El mundo por hacer: una propuesta para el análisis de la cultura juvenil en la Argentina de los años setenta. *Entre pasados: Revista de Historia*, año 6, n. 13, pp. 117-135, 1997.
- CELS. *Derechos humanos en Argentina*. Buenos Aires: Siglo XXI, 2010.
- _____. *Derechos humanos en Argentina*. Buenos Aires: Siglo XXI, 2016.
- CLARÍN. A juicio por huir de una granja para adictos: fueron absueltos. *Clarín*, Buenos Aires, 28 jun. 2011. Disponible em: <https://www.clarin.com/policiales/juicio-huir-granja-adictos-absueltos_o_B1C-Lugaw7x.html>. Acceso em: 22 ago. 2018.

- CORBELLE, Florencia. *La construcción del consumidor de drogas en el proceso judicial*. Tese de Licenciatura – Universidad de Buenos Aires, 2010. Disponible em: <<http://repositorio.filo.uba.ar/handle/filodigital/930>>. Acceso em: 22 ago. 2018.
- _____. Valores morales, amistad y alianzas políticas. El debate parlamentario sobre la actual ley de drogas. In: CONGRESO ARGENTINO DE ANTROPOLOGÍA SOCIAL, 10., 2011, Buenos Aires. *Actas...* Buenos Aires: FFyL, UBA, 2011.
- _____. Drogas: la audiencia pública. Intervención política y trabajo de campo. *Revista Avá*, Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales da Universidad Nacional de Misiones, n. 22, pp. 97-119, 2013a. Disponible em: <<http://www.ava.unam.edu.ar>>. Acceso em: 22 ago. 2018.
- _____. El ingreso de la sociedad civil al parlamento: Nuevos y viejos actores en el debate en torno a la modificación de la actual ley de drogas. *Cuadernos de Antropología Social*, Instituto de Ciencias Antropológicas da Universidad de Buenos Aires, n. 38, pp. 85-107, 2013b. Disponible em: <<http://revistascientificas.filo.uba.ar>>. Acceso em: 22 ago. 2018.
- CORDA, Alejandro. A un año del fallo "Arriola": Cambios, tensiones y resistencias. In: CONGRESO NACIONAL DE SOCIOLOGÍA JURÍDICA, 11.; CONGRESO LATINOAMERICANO DE SOCIOLOGÍA JURÍDICA, 1., 2010, Buenos Aires. *Actas...* Buenos Aires: UBA; SASJu, 2010.
- CORDA, Alejandro; FRISCH, Pablo. Introducción a un análisis de la aplicación de la ley de Drogas N° 27.737 en Ciudad Autónoma de Buenos Aires y Provincia de Buenos Aires entre los años 1996 y 2007. In: CONGRESO NACIONAL DE SOCIOLOGÍA JURÍDICA, 9., 2008, Rosario. *Actas...* Rosario: UNR; SASJu, 2008.
- DASKAL, Rodrigo. Leopoldo Bard, entre Hipólito Yrigoyen y River Plate. *Revista Lecturas: Educación Física y Deportes (EFDeportes.com)*, ano 17, n. 169, 2012. Disponible em: <<http://www.efdeportes.com>>. Acceso em: 22 ago. 2018.
- DEL OLMO, Rosa. Drogas: distorsiones y realidades. *Nueva Sociedad*, Fundación Friedrich Ebert (FES), n. 102, pp. 81-93, 1989. Disponible em: <<http://nuso.org>>. Acceso em: 22 ago. 2018.
- _____. *A face oculta da droga*. Rio de Janeiro: Revan, 1990.
- _____. La internacionalización jurídica de la droga. *Nueva Sociedad*, Fundación Friedrich Ebert (FES), n. 112, pp. 102-114, 1991. Disponible em: <<http://nuso.org>>. Acceso em: 22 ago. 2018.
- ELIASCHEV, Thomas; ROBERTI, Raquel. Vigilar y castigar: el negocio de la rehabilitación de adictos. *Revista Veintitrés*, Buenos Aires, 25 abr. 2012. Disponible em: <<http://veintitres.infonews.com>>. Acceso em: 22 ago. 2018.
- FRIGERIO, Alejandro. La construcción de los problemas sociales: cultura, política y movilización. *Boletín de Lecturas Sociales y Económicas*, Universidad Católica Argentina, ano 2, n. 6, pp. 12-17, 2006.
- GALANTE, Araceli; et al. Del adicto recuperado al operador socioterapéutico: la importancia de la intervención estatal en los procesos de profesionalización. In: JORNADAS DE SOCIOLOGÍA, 10., 2013, Buenos Aires. *Actas...* Buenos Aires: FSOC, UBA, 2013.
- GALFRÉ, Pablo. Rebelión en la granja. *Revista THC*, n. 12, 2008.
- GARBI, Silvana. La administración de la palabra en las Comunidades Terapéuticas. In: EPELE, M.

- (Comp). *Padecer, cuidar, tratar: estudios socio-antropológicos sobre consumo problemático de drogas*. Buenos Aires: Antropofagia, 2012; pp. 153-184.
- GONZÁLEZ ZORRILLA, Carlos. Drogas y control social. *Revista Poder y Control*, n. 2, pp. 49-65, 1987.
- INCHAURRAGA, Silvia; et al. *Drogas: haciendo posible lo imposible: experiencia de reducción de daños en Argentina*. Rosario: CEADS, UNR/ARDA, 2003.
- INTERCAMBIOS. UNGASS 2016: ¿El comienzo del fin? *Boletín Intercambiando (on-line)*, n. 48, 2016. Disponible em: <<http://intercambios.org.ar>>. Acceso em: 22 ago. 2018.
- KORNBLIT, Ana Lía (Comp.). El SIDA en la prensa escrita argentina. *Cuadernos de Trabajo*, Instituto de Investigaciones Gino Germani Universidad de Buenos Aires, n. 25, 2003. Disponible em: <<http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar>>. Acceso em: 22 ago. 2018.
- KORNBLIT, Ana Lía; et al. *Y el Sida está entre nosotros... Un estudio sobre actitudes, creencias y conductas de grupos golpeados por la enfermedad*. Buenos Aires: Corregidor, 1997.
- LIPCOVICH, Pedro. Rompe el negocio de internar. *Página/12*, Buenos Aires, 26 ago. 2009. Disponible em: <<https://www.pagina12.com.ar/diario/sociedad/subnotas/130630-42083-2009-08-26.html>>. Acceso em: 22 ago. 2018.
- MALAMUD GOTI, Jaime. *Humo y espejos: la paradoja de la guerra contra las drogas*. Buenos Aires: Del Puerto, 1994.
- MANZANO, Valeria. Política, cultura y el "problema de las drogas" en la Argentina, 1960-1980s. *Apuntes de investigación del CECYP*, v. 24, n. 1, pp. 51-78, 2014a.
- _____. "Y, ahora, entre gente de clase media como uno...": culturas juveniles, drogas y política en la Argentina, 1960-1980s. *Contemporánea: historia y problemas del siglo XX*, Universidad de la República, v. 5, n. 5, pp. 85-104, 2014b.
- METAAL, Pien; YOUNGERS, Coletta. (Eds.). *Sistemas sobrecargados: leyes de drogas y cárceles en América Latina*. Ámsterdam/Washington: Transnational Institute; Washington Office on Latin America, 2010. Disponible em: <<https://www.wola.org/analysis/systems-overload-drug-laws-and-prisons-in-latin-america/>>. Acceso em: 22 ago. 2018.
- NEUMAN, Elías. *La sociedad de la droga*. Buenos Aires: Lerner, 1979.
- _____. *Diálogos con drogadictos*. Buenos Aires: Galerna, 1984.
- NINO, Carlos. ¿Es la tenencia de drogas con fines de uso personal una de las "acciones privadas de los hombres"? *Revista Jurídica Argentina La Ley*, p. 743, 1979.
- OBARRIO, Juan. Proyecto de legislación sobre alienados, toxicómanos y pródigos. *Revista de Criminología, Psiquiatría y Medicina Legal*, Penitenciaría Nacional, Instituto de Criminología, año 11, pp. 139-171, 1924.
- OSZLAC, Oscar; O'DONNELL, Guillermo. Estado y políticas estatales en América Latina: hacia una estrategia de investigación. Serie *documentos CEDES/G.E. CLACSO*, Centro de Estudios de Estado y Sociedad (CEDES), n. 4, pp. 99-128, 1976. Disponible em: <http://www.cedes.org.ar/Publicaciones/Doc_t/Doc_to4.pdf>. Acceso em: 22 ago. 2018.
- PASQUINI, Gabriel; DE MIGUEL, Eduardo. *Blanca y radiante: mafias, poder y narcotráfico en la Argentina*. Buenos Aires: Planeta, 1995.

- PAWLOWICZ, María; et al. Dispositivos de atención para usuarios de drogas: heterogeneidad y nudos problemáticos. In: BLANCK, E. (Coord). *Panorámicas de salud mental: a un año de la Ley Nacional N° 26.657*. Buenos Aires: Eudeba, 2011; pp. 169-187.
- PERFIL. Bullrich apuntó contra "peruanos, paraguayos y bolivianos" por el narcotráfico. *Perfil*, Buenos Aires, 24 jan. 2017. Disponible em: <<http://www.perfil.com>>. Acceso em: 22 ago. 2018.
- PROCUPET, Adriana. Situación epidemiológica de los usuarios de drogas inyectables enfermos de sida en la argentina. *Ensayos y Experiencias*, año 7, n. 39, pp. 40-45, 2001.
- PUJOL, Sergio. Rebeldes y modernos. Una cultura de los jóvenes. In: JAMES, D. (Dir). *Nueva Historia Argentina: violencia, proscripción y autoritarismo (1955-1976)*. Buenos Aires: Sudamericana, 2002; pp. 281-328.
- RENOLDI, Brígida. *Vivir de la cabeza: el sentido de un tratamiento de atención a drogadependientes*. Tesis de Licenciatura – Universidad de Buenos Aires, 1998.
- _____. *Narcotráfico y Justicia en Argentina: la autoridad de lo escrito en el juicio oral*. Buenos Aires: Antropofagia, 2008.
- RUCHANSKY, Emilio. Los acusados eran las víctimas. *Página/12*, Buenos Aires, 28 jun. 2011. Disponible em: <<https://www.pagina12.com.ar/diario/sociedad/3-170968-2011-06-28.html>>. Acceso em: 22 ago. 2018.
- SAÍN, Marcelo. El fracaso del control de las drogas ilegales en Argentina. *Nueva Sociedad*, Fundación Friedrich Ebert (FES), n. 222, pp. 132-146, 2009. Disponible em: <<http://nuso.org>>. Acceso em: 22 ago. 2018.
- SALESSI, Jorge. *Médicos maleantes y maricas*. Rosario: Beatriz Viterbo, 1995.
- SALVATORE, Ricardo. Usos científicos en *La mala vida* de Eusebio Gomez. In: SALVATORE, R.; BARRENECHE, O. (Eds.). *El delito y el orden en perspectiva histórica*. Rosario: Prohistoria, 2013; pp. 99-120.
- SÁNCHEZ ANTELO, Victoria. Primeros debates sobre legislación del uso de drogas en Argentina a comienzos del siglo XX. *Salud Colectiva*, Instituto de Salud Colectiva da Universidad Nacional de Lanus, v. 8, n. 3, pp. 275-286, 2012. Disponible em: <<http://revistas.unla.edu.ar/saludcolectiva>>. Acceso em: 22 ago. 2018.
- SCHILLAGI, Carolina. Problemas públicos, casos resonantes y escándalos: algunos elementos para una discusión teórica. *Polis Revista Latinoamericana*, n. 30, pp. 1-19, 2011. Disponible em: <<https://journals.openedition.org/polis>>. Acceso em: 22 ago. 2018.
- SERVICIO 30 BIS. *Vivir entre adictos: experiencia terapéutica interdisciplinaria en un servicio hospitalario*. Buenos Aires: [s.n.], [197-?].
- SOZZO, Máximo. ¿Hacia la superación de la táctica de la sospecha? Notas sobre prevención del delito e institución policial. In: CENTRO DE ESTUDIOS LEGALES Y SOCIALES; CENTRO DE ESTUDIOS PARA EL DESARROLLO (Eds). *Detenciones, facultades y prácticas policiales en la Ciudad de Buenos Aires*. Buenos Aires: CELS/CED, 2000.
- SURIANO, Juan. Introducción: una aproximación a la definición de la cuestión social en Argentina. In: SURIANO, J. (Comp). *La cuestión social en Argentina, 1870-1943*. Buenos Aires: La colmena,

2000; pp. 1-29.

TISCORNIA, Sofía. Poder de Policía, Costumbres Locales y Derechos Humanos en Buenos Aires de los 90. *Antropolítica: Revista Contemporânea de Antropologia*, Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal Fluminense, n. 9, pp. 101-118, 2000.

_____. El debate político sobre el poder de policía en los años noventa: El caso Walter Bulacio. In: ISLA, A. (Comp). *En los márgenes de la ley: inseguridad y violencia en el Cono Sur*. Buenos Aires: Paidós, 2007; pp. 251-277.

TISCORNIA, Sofía; SARRABAYROUSE OLIVEIRA, María; EILBAUM, Lucía. De los edictos de policía al Código de Convivencia Urbana. In: TISCORNIA, S. (Org). *Burocracias y Violencia*. Buenos Aires: Antropofagia, 2004; pp. 89-124.

TOUZÉ, Graciela. La construcción social del problema droga. In: MEDINA, P.; THIVIERGE, G. (Eds). *La Investigación en Toxicomanía: estado y perspectivas*. Medellín: FIUC-GRITO-FUNLAM, 1996.

TOUZÉ, Graciela; et al. *Prevención del VIH/SIDA en usuarios de drogas*. Buenos Aires: Intercambios Asociación Civil, 1999.

TUFRÓ, Manuel; LITCHVASKY, Paula. ¿Entró Argentina en la guerra contra las drogas? *Serie CELS/ Open Democracy*, 2016. Disponible em: <<https://www.cels.org.ar>>. Acceso em: 22 ago. 2018.

WEISSMANN, Patricia. Degenerados y viciosos. Primeras conceptualizaciones acerca de las toxicomanías en la Argentina. *Temas de historia de la Psiquiatría Argentina*, n. 12, 2001. Disponible em: <<http://www.polemos.com.ar>>. Acceso em: 22 ago. 2018.

_____. *Toxicomanías: historia de las ideas psicopatológicas sobre el consumo de drogas en la Argentina*. Mar del Plata: Universidad Nacional de Mar del Plata, 2005.

ZAFFARONI, Raúl. Prólogo. In: CUÑARRO, M. (Dir). *La política criminal de la droga*. Buenos Aires: Ad Hoc, 2010. pp. 11-18.

ZIMMERMANN, Eduardo. *Los liberales reformistas: la cuestión social en la Argentina, 1890-1916*. Buenos Aires: Sudamericana, 1995.

Leis, publicações de órgãos estatais e outros documentos oficiais

ARGENTINA. CENARESO. Caracterización de la demanda espontánea. *Cuadernos de trabajo*, CENARESO, ano 4, n. 26, 1978.

_____. Actualización de las tendencias del uso indebido de drogas detectado por el CENARESO. *Cuadernos de trabajo*, CENARESO, ano 8, n. 52, 1982.

ARGENTINA. CONCONAD. Plan nacional de control del narcotráfico y prevención del uso indebido de drogas (1986-1989). Buenos Aires: CONCONAD, 1986a.

_____. Plan maestro para la implementación y apoyo a las actividades del Plan nacional de control del narcotráfico y prevención del uso indebido de drogas (1986-1989). Buenos Aires: CONCONAD, 1986b.

ARGENTINA. HCDN. 27ª Reunión – Continuación de la 12ª Sesión Ordinaria - 19 de septiembre de 1974. *Diario de Sesión*, Honorable Cámara de Diputados de la Nación, pp. 2856-2886, 1974.

_____. Versiones taquigráficas de las reuniones de comisión. *Comisión de Drogadicción*, Honorable

Cámara de Diputados de la Nación, 15 y 21 de jun., 10 y 17 de ago. 1988.

ARGENTINA. LEGISLAÇÃO. Leis nº 11.309, 1924; nº 11.331, 1926; nº 17.567, 1968; nº 20.771, 1974; nº 23.737, 1989; nº 26.052, 2005; nº 27.350, 2017. Disponíveis em: <<http://www.infoleg.gob.ar>>. Acesso em: 22 ago.2018.

ARGENTINA. MINISTERIO DE SEGURIDAD DE LA NACIÓN. Acuerdo Argentina sin Narcotráfico. MINSEG, 2016. Disponível em: <<http://www.minseg.gob.ar>>. Acesso em: 22 ago. 2018.

ARGENTINA. POLICÍA FEDERAL ARGENTINA. *Estadística comparativa de delitos en jurisdicción de la Policía Federal Argentina, años 1971/72*. Buenos Aires: Policía Federal Argentina, 1973.

_____. *Manual policial de toxicomanía*. Buenos Aires: Editorial Policial, 1979.

ARGENTINA. SEDRONAR. *Manual de Instrucción para la Lucha contra el Narcotráfico*. Buenos Aires: SEDRONAR, 1997.

Compaixão canábica:

as dimensões simbólicas e políticas no manejo da dor e do sofrimento no Brasil

Cannabis compassion:

the symbolic and political dimensions in the management of pain and suffering in Brazil

Frederico Policarpo¹

RESUMO: Neste artigo, pretendo discutir um aspecto do controle das drogas que é secundário nos debates públicos que giram em torno da proibição. Da mesma forma que as convenções da ONU destacam que as drogas provocam dor e sofrimento por conta da “toxicomania”, da “dependência química”, gerando o comércio ilícito e a violência do “tráfico”, as mesmas convenções admitem que as drogas também continuam “indispensáveis para o alívio da dor e do sofrimento”. Vou utilizar dados etnográficos que produzi nos Estados Unidos e no Brasil para discutir o uso terapêutico da maconha para o manejo do “alívio da dor e sofrimento”. Tendo em vista que os conceitos médicos e legais são construções políticas, utilizo os regulamentos normativos sobre o uso terapêutico da maconha – o brasileiro e o estadunidense – com o objetivo de vislumbrar o clima político e moral do momento histórico em que são atualizadas. Espero, assim, contribuir para a elaboração de uma “farmacopeia política”, em torno da maconha, considerando os textos normativos como uma maneira de observar como são instaurados os vínculos morais, biológicos, comerciais, etc, entre os seres humanos e a planta.

Palavras-chave: maconha; compaixão; terapêutica; política.

ABSTRACT: In this article, I intend to discuss an aspect of drug control that is secondary in public debates about prohibition. Just as UN conventions point out that drugs cause pain and suffering because of “drug addiction”, “chemical addiction”, generating illicit trade and “trafficking” violence, the same conventions admit that drugs also continue “indispensable for the relief of pain and suffering”. I will use ethnographic data that I have produced in the United States and Brazil to discuss the therapeutic use of marijuana for handling “pain relief and suffering.” Considering that medical and legal concepts are political constructs, I use the normative regulations on the therapeutic use of marijuana – the Brazilian and the North American – in order to glimpse the political and moral climate of the historical moment in which they are updated. I hope, therefore, to contribute to the elaboration of a “political pharmacopoeia” around marijuana, considering the normative texts as a way of observing how moral, biological, commercial, etc., bonds between human beings and the plant are established.

Keywords: marijuana; compassion; therapeutics; politics.

1. Professor adjunto do curso de Políticas Públicas e da Pós-graduação em Sociologia e Direito, na Universidade Federal Fluminense.

Introdução

*“Reconhecendo que o uso médico dos entorpecentes continua indispensável para o **alívio da dor e do sofrimento** e que medidas adequadas devem ser tomadas para garantir a disponibilidade de entorpecentes para tais fins.”¹*

Essa epígrafe abre o preâmbulo da Convenção Única sobre Entorpecentes de 1961, a primeira convenção realizada pela Organização das Nações Unidas (ONU) para controlar, em nível global, certas substâncias psicotrópicas, ou drogas no sentido mais comum do termo. O primeiro esforço de controle internacional de drogas tem início décadas antes, com a Comissão de Xangai, de 1906, criada com para regular o comércio de ópio entre Inglaterra e China. Apesar dos interesses geopolíticos e econômicos que estavam por trás dessa comissão, e das implicações na expansão do controle para outras substâncias (Scheerer, 1993), o foco era ainda local. Foi a partir de 1945, com a criação da ONU, e a realização da convenção de 1961 – seguida das convenções de 1971 e 1988 –, que se estabelecem de fato os controles institucionais nacionais em escala planetária. Assim se consolida o chamado “proibicionismo” (Rodrigues, 2008).

Neste artigo, pretendo discutir um aspecto do controle das drogas que é secundário nos debates públicos que giram em torno da proibição. Da mesma forma que as convenções da ONU destacam que as drogas provocam dor e sofrimento por conta “toxicomania”, da “dependência química”, gerando o comércio ilícito e a violência do “tráfico”, as mesmas convenções admitem que as drogas também continuam “indispensáveis para o alívio da dor e do sofrimento”.

Assim, podemos pensar que a fórmula de Paracelso estabelecendo, no plano microbiológico, que a diferença entre o veneno e o remédio é a dosagem, também é válida no plano macropolítico. Isto é, as drogas podem causar dor e sofrimento, mas também os aliviam. Porém, no plano macropolítico a compreensão não pode ficar limitada à ação das drogas no organismo, como no plano microbiológico, no qual o que importa é verificar a transmissão celular, as redes neurais, os testes experimentais em animais de laboratório, a comunicação sináptica e outras diversas formas de produção de conhecimento científico dessa natureza. No plano macropolítico, o que importa é observar as relações de poder que instituem as barreiras de produção e circulação das drogas, criando as de uso lícito e as ilícitas, bem como as disputas acerca das classificações de quem pode e não pode usar, quando e quanto, como e por quê.

Trata-se, portanto, de compreender as implicações políticas da atualização do paradigma médico-jurídico (Vargas, 2006). Esse paradigma se institui com o proibicionismo do início do século XX, que garante a hegemonia e legitimidade do Direito e da Medicina para controlarem as práticas e discursos autorizados e oficiais em torno das drogas. Desde então, o uso baseado em critérios autônomos do próprio sujeito vai perdendo espaço para os critérios heteronômicos, isto é, externos

1 Os textos das três convenções das Nações Unidas sobre o controle de drogas podem ser consultados em: <<https://www.unodc.org/lpo-brazil/pt/drogas/marco-legal.html>>. Acesso em 18 nov. 2018.

ao sujeito, que passam a ser criados pelas autoridades médicas e legais (Carneiro, 2008). Esse encontro não é causal, uma vez que podemos observar, por um lado, que desde meados do século XIX os profissionais da medicina vinham disputando com os farmacêuticos e grandes laboratórios o monopólio sobre a circulação das drogas, fazendo *lobby* para a formulação de legislações cada vez mais restritivas (Musto, 1999; Silva, 2009). E, por outro lado, também pela mesma época, o Direito começa a ceder espaço para que outros saberes, como o médico e psicológico, participem do julgamento, da sentença da justiça (Foucault, 2004). O Direito e a Medicina, portanto, já vinham namorando, trocando alianças. O proibicionismo sacramenta a união e nasce o paradigma médico-jurídico, que orienta tanto as políticas universalistas da ONU, bem como as nacionais dos países membros, signatários da lista de presença desse casamento.

Esse é o pano de fundo da macropolítica mundial que começa a dar inteligibilidade ao modo como as sociedades modernas lidam com as drogas atualmente. Mas é preciso ir além. Pois, para compreender seu funcionamento de fato e não só *no* direito, é preciso levar em consideração a maneira particular e local de como esse paradigma médico-jurídico é atualizado nos regimes políticos instituídos de cada país membro da ONU. As políticas universalistas também sofrem modulações para se acomodarem às políticas locais dos países. Os partidos políticos, as moralidades, as crenças, as guerras, as preferências estéticas e nutricionais, enfim, uma série de elementos particulares presentes nos processos sócio-históricos de formação de cada grupo, de cada sociedade, de cada cultura, influenciam o modo de efetivação das políticas de drogas nos países. Poderíamos ir aprofundando a análise, indo em direção a contextos cada vez mais locais, saindo da esfera nacional, indo para a estadual, municipal, os bairros, serviços de saúde, tribunais, as coberturas dos prédios de luxo, os condomínios, as festas, as ruas, os becos, as bocas de fumo, enfim, nas mais variadas práticas de consumo, de repressão e de cuidado, através de descrições etnográficas cada vez mais detalhadas sobre as atualizações cotidianas dos “dispositivos das drogas” locais (Vargas, 2008).

Neste artigo, vou me basear em dados etnográficos que produzi nos Estados Unidos e no Brasil² para discutir o uso terapêutico da maconha para o manejo do “alívio da dor e sofrimento”. Tendo em vista que os conceitos médicos e legais são construções políticas³, utilizo os regulamentos normativos sobre o uso terapêutico da maconha – o brasileiro e o estadunidense – com o objetivo de vislumbrar o clima político e moral do momento histórico em que são atualizadas. Espero, assim, contribuir para a elaboração de uma “farmacopeia política” (Góngora, 2018), em torno da maconha, considerando os textos normativos como uma maneira de observar como são instaurados os vínculos morais, biológicos, comerciais, etc, entre os seres humanos e a planta.

2 Graças a uma bolsa-sanduíche durante o meu doutorado, concedida pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes), fiz pesquisa durante todo o ano de 2011 na cidade de São Francisco, EUA.

3 Ver o texto “A fabricação do vício”, de Henrique Carneiro, disponível em: <http://www.neip.info/downloads/t_hen1.pdf>. Acesso em 18 nov. 2018.

Breve panorama do ativismo canábico no Brasil

Brandão (2014) apresenta um panorama interessante sobre a maconha no país, utilizando a ideia de “ciclos de atenção” sobre a planta. Ele caracteriza quatro ciclos. O primeiro é no século XVIII, devido ao interesse dos colonizadores portugueses pela produção de cânhamo para a indústria têxtil.

O segundo surge no século XIX, quando a maconha passa a ser discutida no âmbito médico. E tem um ponto a destacar, que é a disputa entre a homeopatia e alopata. A homeopatia utilizava há muito tempo a maconha, devido ao seu potencial terapêutico. Mas os alopatas entraram na disputa pelo monopólio do poder médico, e devido às teorias racistas em voga na época, a maconha foi logo associada à inferioridade dos negros. Brandão indica que os médicos alopatas da época omitiram e silenciaram sobre os efeitos terapêuticos, forjando a falsa associação entre o uso de maconha e os escravos e recém libertos, sem nenhuma base empírica. Quer dizer, já existia conhecimento sobre o potencial terapêutico da maconha, mas os médicos ativamente deixaram de lado, e produziram análises racistas. Desde então, a maconha mudou de status: de remédio a droga.

O terceiro ciclo surge a partir dos anos 1980, com o fim da ditadura. Tanto a academia, quanto os artistas passaram a dar atenção à maconha, de um modo sem o viés patológico ou criminalizante. O uso recreativo, digamos assim, com finalidades hedonísticas e por prazer, passou a ser pesquisado. Profissionais do campo médico e do direito também passaram a pesquisar o tema de modo crítico, positivo, valorando os aspectos terapêuticos da planta.

Por fim, nessa esquematização proposta por Brandão, estamos atualmente em outro ciclo: a maconha deixar de ser droga e voltar a ser remédio. A maconha se tornou um “problema público”, mobilizando não só o aparato estatal, mas também diferentes setores da sociedade que conseguem dar visibilidade ao tema, como as Marchas da Maconha.

Penso que o ativismo especificamente canábico se situa nos dois últimos ciclos. Podemos observar que o ativismo canábico já começa a se organizar na década de 1980, com o fim da ditadura e a redemocratização no país, encabeçada pelo movimento estudantil (Delmanto, 2015). Há outras manifestações pontuais, como a moção aprovada pela Associação Brasileira de Antropologia, em 1986, pela legalização da cannabis, e outros eventos realizados em universidades. Mas o assunto extrapola o debate acadêmico e tem um alcance maior em meados da década de 1990, quando a banda de música Planet Hemp lança o CD *Usuário*, faz sucesso nas rádios e torna o tema da maconha um assunto nacional. No início da década de 2000, as primeiras Marchas da Maconha são organizadas, e o movimento cresce. Através da internet, a discussão em torno da maconha se difunde e se consolida no país. O uso das redes sociais virtuais é fundamental para entender a mobilização inicial sobre os potenciais terapêuticos da planta, pois permitiu a comunicação direta, segura e sem intermediários de pessoas interessadas no cultivo e no uso terapêutico da maconha, apesar da proibição (Góngora, 2018; Ribeiro, 2016) como se verá adiante. A partir da década de 2010, o debate sobre os usos terapêuticos da maconha ganha os holofotes e começam a surgir as associações cannábicas (Zanatto, 2016).

A discussão sobre os usos terapêuticos da maconha não é novidade no país, como já apontou Brandão ao se referir às disputas entre alopatas e homeopatas no século XIX. Porém, a atual discussão tem uma diferença fundamental: agora, são os próprios médicos alopatas e cientistas que passam a reconhecer o potencial terapêutico da planta. O médico e pesquisador pioneiro nas pesquisas sobre a maconha no país é Elisaldo Carlini, professor da Universidade Federal de São Paulo (Unifesp), que a partir da década de 1970, publica dezenas de artigos sobre a maconha e coordena a criação do Centro Brasileiro de Informações sobre Drogas Psicotrópicas (Cebrid), na década de 1980. Carlini, que atualmente está chegando aos 90 anos de idade, continua ativo e participando de debates sobre a maconha.

O “renascimento” da maconha como remédio

Destaco a atuação de Carlini não só porque ele é uma figura central na divulgação dos efeitos terapêuticos da maconha no Brasil, mas também por conta de uma controvérsia pública que ele se envolveu e que faz referência direta ao paradigma médico-jurídico mencionado antes. Há pouco mais de dez anos, em 2006, Carlini apresentou a conferência “Maconha: medicamento esquecido que renasce pela ciência”, na 58ª Reunião Anual da Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência⁴. Com base em suas próprias pesquisas e na revisão da literatura científica, Carlini defendeu os potenciais dos usos terapêuticos da maconha. Nesta mesma conferência, Carlini anunciou que a recém-criada Associação Brasileira Multidisciplinar sobre Drogas (Abramd) estava elaborando um documento sobre os efeitos terapêuticos da maconha, de autoria de um grupo de especialistas dessa associação, para contrapor o manifesto que o Departamento de Dependência Química da Associação Brasileira de Psiquiatria (ABP) tinha lançado, no início de 2006, afirmando o oposto, isto é, condenando o uso da maconha.

Carlini apoia-se no campo de pesquisa que domina, a psicofarmacologia, para entrar no campo da política. Com isso, e mais ainda com o documento elaborado pela Abramd contra a ABP, Carlini explicita as disputas políticas no campo pretensamente asséptico da medicina, o que Fiore chama de “controvérsias médicas” (2007). Os resultados dessas disputas informam o campo jurídico, já que a lei de drogas é uma “norma penal em branco”, ou seja: se os médicos dizem que maconha deve ser proibida, o direito classifica como ilegal; mas se falam que deve ser liberada, o direito classifica como legal. Obviamente, há disputas políticas no campo pretensamente neutro do direito, como nas decisões sobre quem é traficante e quem é usuário. Mas não é meu intuito desenvolver isso aqui. Quero apenas destacar importância de observarmos a construção política dos conceitos médicos e legais em torno do uso da maconha.

Para o que me interessa aqui, essas políticas estão relacionadas, em primeiro lugar, às definições estatais sobre os usos da maconha para lidar com a dor e sofrimento e de como tratá-los; e em segundo lugar, os sentidos conferidos a esses termos. Meu argumento é que através dos

4

Disponível em: <<http://www.sbpcnet.org.br/livro/58ra/pdf/5%20Medicina%20&%20Sa%FAde.pdf>>. Acesso em 18 nov. 2018.

regulamentos normativos podemos vislumbrar modos particulares e moralidades locais de se manejar a dor e o sofrimento das pessoas através da utilização da maconha.

Com isso chego ao que importa: comparar dois documentos sobre o uso terapêutico da maconha. Um é a proposição legislativa que permitiu o uso na cidade de São Francisco, na Califórnia, Estados Unidos; e outro é a recomendação do Conselho Federal de Medicina para a prescrição de maconha no Brasil. A partir dessa comparação, pretendo mostrar que a ideia de “compaixão” presente nos dois documentos carregam sentidos distintos e, conseqüentemente, implicam atitudes também diversas sobre o manejo do alívio da dor e sofrimento das pessoas que demandam maconha com fins medicinais.

Meu argumento está baseado na ideia de que a dor e o sofrimento, bem como as formas de tratá-los, não se limitam a uma patologia no organismo que devem ser tratados na clínica médica. A dor clínica, física, é inegável, porém não dá conta de todos os sintomas e muito menos dos modos de se lidar com eles. Dessa forma, procuro dar ênfase aqui ao encontro da dor com o significado, com os sentidos locais que conformam as expressões dos sintomas, do alívio e do sofrimento (Duarte, 1998; Sarti, 2001).

Contextualizando os regulamentos

Os dois regulamentos estatais a que farei referência foram criados para dar conta desse momento de interrogação, quando a racionalidade médica ocidental flexibiliza o seu rigor metodológico científico e cede para novas experimentações. São regulamentos criados para pavimentar o caminho de acesso à maconha para fins terapêuticos na cidade de São Francisco, na Califórnia, Estados Unidos, e na cidade do Rio de Janeiro, Brasil. Começo com o primeiro. No primeiro caso, o *Compassionate Use Act* está ligado ao surgimento da Aids nos Estados Unidos; e, no caso do regulamento nacional, a resolução do Conselho Federal de Medicina está associada à epilepsia de difícil controle. Nos dois regulamentos aparece a ideia da compaixão para justificar o uso da maconha, tendo em vista que a tecnologia científica e médica disponível se mostra ineficiente. Esse é o sentido comum e compartilhado entre os dois regulamentos.

O *Compassionate Use Act* foi aprovado em 1996, como a *proposition 215*, uma iniciativa legislativa no Estado da Califórnia. Mas a história começa anos antes, no início da década de 1990, quando Dennis Peron, ativista da causa gay e da maconha, lança a *proposition P*, uma iniciativa para regulamentar o uso de maconha medicinal na cidade de São Francisco (Malott, 2009). Apesar de ter uma boa acolhida e colocar a questão da maconha medicinal na agenda de debate público, a *proposition P* não tinha força de lei, e foi vetada pelo governador da Califórnia.

É interessante observar, como já indiquei, que o movimento pela regulamentação da maconha medicinal, tanto em São Francisco, como no Rio de Janeiro, está relacionado com doenças que a medicina não consegue lidar de início. No caso de São Francisco, o movimento está ligado ao início da epidemia da Aids.

Peron vivia no bairro The Castro, em São Francisco, que foi um dos centros da epidemia na década de 1980, quando o vírus se espalhou rapidamente e os médicos ainda não sabiam direito o que estava acontecendo. Ninguém sabia explicar os sintomas e muito menos a transmissão da doença. O desconhecimento era tanto que, como os sintomas começaram a aparecer primeiro entre homossexuais, frequentadores do reduto gay no bairro The Castro, a Aids foi chamada inicialmente de “câncer gay”. Peron começa a usar a maconha para tratar de seu parceiro, que tinha contraído o vírus. Ele notou que a maconha aliviava os sintomas e melhorava a qualidade de vida de seu parceiro, apesar do avanço dos sintomas. A morte de seu parceiro não parou Peron, que se une a médicos e outros ativistas pela regulamentação da maconha.

No Rio, não foi a Aids, mas a epilepsia de difícil controle, refratária aos tratamentos disponíveis, que impulsionou o debate em torno do uso terapêutico da maconha⁵. No ano de 2013, uma mãe do Rio, que tem uma filha com uma síndrome rara que provoca crises epiléticas, de difícil controle, toma conhecimento do uso de maconha com sucesso em uma criança nos Estados Unidos, com a mesma síndrome de sua filha. Ela entra em contato com o fabricante e recebe uma amostra grátis. A partir daí ela começa a difundir o uso do óleo da maconha entre outras mães. O documentário *Illegal*, de 2014, mostrando a situação de três mães para ter acesso ao óleo, coloca a questão em discussão na esfera pública. Ainda em 2014, a justiça brasileira aprova a importação do óleo de maconha e, em seguida, o Conselho Federal de Medicina (CFM) elabora a Resolução 2.112/2014, regulando a prescrição da maconha no país, com base no “uso passivo”. Apesar dos avanços que continuam no sentido de regulamentar o uso de maconha nos anos seguintes, com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) retirando, em 2015, o CBD – um dos canabinóides presentes na planta – da lista de substâncias proibidas no país, e em 2016 o THC, a orientação do CFM é a mesma de 2014.

Mas, da mesma forma que na Califórnia, a história da regulamentação do uso terapêutico no Rio é anterior. Como mencionei acima, ela começa no início dos anos 2000, com o ativismo canábico dos cultivadores, que se encontram e se reconhecem pelas redes sociais, em torno de sites como o *Growroom* e o *CanabisCafé*. Depois de alguns anos como anônimos, por motivos de segurança, em que só se conhecem pelos apelidos que usam nos sites, um grupo de cultivadores resolve “sair do armário” e realizar encontros presenciais. Esse é o embrião do que depois ficou conhecido como “Rede Compromisso”, uma rede de cultivadores ativistas que produz e distribui o óleo gratuitamente (Figueiredo; Policarpo; Veríssimo, 2018).

Além disso, em outra direção, a internet foi importante para desenvolver as bases de um “governo ético-político dos usuários de maconha” (Ribeiro, 2016), através de discussões e reflexões que problematizavam as formas de controle estatal e as práticas de uso da planta. O debate em fóruns canábicos colaborou para que os próprios usuários produzissem uma ética baseada no uso “responsável”, que justificava moralmente o uso da planta dando confiança e segurança para escapar do rótulo estigmatizado de “maconheiro”. Velho (1998) já tinha encontrado resultado semelhante no país, ao observar que o uso de drogas entre os “nobres” não sofria rotulação negativa. Especificamente

5 Uma boa introdução a essa discussão é feita por Oliveira (2016).

sobre a maconha, MacRae e Simões (2000) também já tinham observado esse mesmo fenômeno no país, ao mostrarem que usuários de classes médias urbanas, em ocupações e renda estáveis não tinham problemas com uso abusivo e não sofriam preconceitos ou eram estigmatizadas por fumarem maconha. Ser de classe média, bem-sucedido na profissão ou no estudo garantia essa proteção. Essas pesquisas e as posteriores na área das humanas que problematizaram a associação vulgar e direta entre uso de drogas, crime e estigma, de maneira geral, estão baseadas na premissa de que o uso só pode se tornar inteligível se o contexto de uso for levado em conta, ao lado da pessoa que usa e da substância utilizada (Becker, 2008; Zinberg, 1984).

No entanto, o advento da internet e a utilização de redes sociais e sites permitiram, através dos fóruns de discussão, o debate de ideias e o compartilhamento de informações com segurança, já que os usuários podem manter o anonimato de suas identidades. A rede de comunicação assim possibilitada pela internet, me parece, promoveu uma nova alternativa de contato entre usuários que não existia antes. E isso estabeleceu um circuito específico de trocas de informação e de desenvolvimento de ideias sobre o uso da maconha com um alcance e diversidade muito maior do que antes. Há ainda, em paralelo, o movimento dos primeiros médicos no país, antenados com essa discussão, que se aproximam dos ativistas e começam a usar a maconha de forma medicinal. Esse é o pano de fundo que oferece as bases para a atual cena de cultivo e de associações no país.

Compaixões

O uso da ideia de “compaixão” é frequente em textos religiosos para expressar valores como piedade, amor ao próximo, altruísmo, perdão e solidariedade, por exemplo. Valores que, se exercidos através de ações práticas, aproximariam o crente do sagrado, o terreno do espiritual. A medicina ocidental também utiliza essa ideia, mas de uma maneira mais objetificada e burocratizada, embora o sentido religioso esteja sempre à espreita, pronto para ser acionado e vir à luz em casos em que a política e a ciência, o Estado e Medicina se encontram, como na discussão sobre o uso terapêutico da maconha, aborto ou eutanásia. Nesses casos não se trata mais da prática do procedimento científico em si; a questão fundamental é se determinada prática é moralmente certa ou errada.

Na medicina, para o caso em que se enquadra o uso terapêutico da maconha, a compaixão é acionada quando a racionalidade médica se esgota, quando se chega à fronteira do conhecimento, como a última arma, o recurso final, derradeiro. Neste momento, apela-se à compaixão e tudo passa a ser possível: técnicas e procedimentos ainda não comprovados podem ser tentados e remédios ainda não testados podem ser experimentados. É quando a medicina chega ao seu limite e um novo limiar se esboça no horizonte, ainda sem contornos e profundidade definidas, sem completa codificação, quase ininteligível. O receio é que o resultado é imprevisível.

O surgimento da Aids nos anos 1980 em São Francisco, de um lado, e novas tentativas para o controle da epilepsia refratária nos anos 2010 no Rio de Janeiro, por outro lado, criaram situações em que a racionalidade da medicina ocidental chegou ao limite e a compaixão apareceu como uma alternativa. O que interessa observar agora é como a compaixão foi utilizada em cada local.

Comparando os dois regulamentos, dois pontos saltam aos olhos. O primeiro é que o *Compassionate Use Act* de São Francisco regulamenta a produção e o consumo, isto é, o cultivo da maconha e a sua prescrição *in natura* por qualquer médico são permitidos. Já aqui, a Anvisa não regulamentou o cultivo, que continua expressamente proibido, e o regulamento do CFM restringiu a prescrição compassiva somente ao canabidiol, por médicos especialistas em neurologia.

Mas o contraste mais marcante é com relação a quem pode usar: em São Francisco, o *Compassionate Use Act* lista algumas condições médicas que podem ser tratadas com a planta, como câncer e Aids, e, ao fim da lista, faz um pequeno destaque que tem importantes implicações: “e qualquer condição em que a maconha sirva de alívio”. Esse destaque acabou abrindo as possibilidades para a prescrição da maconha para potencialmente qualquer uso terapêutico. Se o médico achar que deve usar, ele pode fazer isso, com a proteção do regulamento. Além disso, essa flexibilidade no uso da maconha fez com que a própria noção do que é considerado “terapêutico” se ampliasse, incorporando aspectos da “boa saúde”, do “bem-estar” (DeAngelo, 2015), isto é, não é preciso estar doente para recorrer à maconha.

No Rio de Janeiro, essa possibilidade não existe. Logo no artigo 1º, o regulamento do CFM diz que o “uso compassivo” do canabidiol pode ser usado como terapêutica médica exclusiva para o tratamento de epilepsias na infância e adolescência refratárias às terapias convencionais. Ou seja, só é liberado o CBD, que deve ser importado, e só para o tratamento de epilepsia em crianças e jovens. Adultos e idosos estão excluídos, bem como outras condições médicas que não a epilepsia refratária.

Como não é difícil de imaginar, mesmo nessas situações limites, quando a ideia de compaixão é acionada, as controvérsias existem. O paradigma médico-jurídico reage a essas flexibilizações morais e técnicas. Isso fica claro quando observamos que a lei federal dos Estados Unidos continua proibindo a maconha. As leis que permitem são estaduais e municipais. No Rio, apesar das mudanças, o CFM e a Associação Brasileira de Psiquiatria continuam se posicionando de forma contrária. Enfim, as políticas em torno da maconha e das “compaixões” estão em disputa.

Apontamentos finais

Colocar esses regulamentos em perspectiva nos ajuda a ver os agenciamentos mobilizados em torno da maconha em cada lugar. Na tentativa de se chegar a alguma conclusão, penso que o ponto que está em jogo em São Francisco é a luta por direitos. O direito de ter acesso a um remédio, a maconha medicinal. É a maconha que se transforma num remédio, não o usuário que se transforma em um doente. Em contraste com o Rio, a estratégia de insistir na proibição do cultivo acaba transformando os usuários em “dependentes químicos” ou “traficantes”, e o regulamento da CFM limita o uso da planta ao CBD e para um leque pequeno de condições médicas. Os usuários que demandam o uso da maconha não são vistos como cidadãos plenos de direitos, só aparecendo na esfera pública de forma tutelada pelo Estado, seja como doentes, hipossuficientes ou criminosos (Figueiredo; Policarpo; Veríssimo, 2017). Aqui, não é a maconha que vira remédio, mas o usuário que tem que se enquadrar no perfil do “doente” regulamentar.

É importante destacar que, apesar da resolução do CFM, há cada vez mais médicos brasileiros que estão se posicionando contrários à abordagem excludente e medicalizante do regulamento. Com apoio de juristas, pesquisadores e ativistas, os médicos estão prescrevendo o uso da maconha para um número cada vez maior de enfermidades e como primeira alternativa de tratamento, e não como a última, como preconiza o “uso compassivo” da resolução do CFM. O trabalho desses profissionais, que atuam de forma pioneira e em meio à indefinição legal, colocando em risco a carreira, é merecedor de reconhecimento. Ao lado dos militantes antiproibicionistas e pela legalização da maconha dos anos 1980, passando pelos ativistas das redes sociais que defendem o cultivo nos anos 2000 até as associações de familiares e pacientes de maconha dos anos 2010, os médicos que estão prescrevendo são personagens importantes para o avanço do acesso legal à maconha no Brasil.

Contudo, há ainda fortes resistências conservadoras provenientes do campo científico e político. As controvérsias, como a destacada antes, envolvendo Elisaldo Carlini em meados de 2000, continuam existindo. Por exemplo, em 2014, a Associação Brasileira de Psiquiatria (ABP) e a Associação Brasileira de Estudos do Álcool e outras Drogas (Abead) divulgaram um manifesto assinado por todos os médicos psiquiatras da Comissão de Dependência Química da ABP, sob o título “Associação Brasileira de Psiquiatria se manifesta contra a legalização da maconha”. Nesse manifesto, essas associações listam dez motivos para se posicionarem publicamente de forma contrária à legalização da maconha⁶. Outro exemplo mais recente é a aprovação, em março de 2018, pelo Conselho Nacional de Políticas Sobre Drogas (Conad), da resolução que fundamenta a prevalência da abstinência e das chamadas Comunidades Terapêuticas, suprimindo a política de Redução de Danos, aprovada em 2005⁷. Além dessas reações institucionais, é possível observar reações conservadoras em um plano mais cotidiano e rotineiro, que atingem as famílias que usam a maconha de forma direta. Relatos de médicos que simplesmente preferem abandonar o atendimento depois que a família decide incorporar a maconha ao tratamento, bem como ameaças de denúncias feitas por vizinhos e às vezes membros da própria família contrários ao uso da maconha são comuns (Figueiredo; Policarpo; Veríssimo, 2017). A desconfiança, a desinformação e o preconceito produzido e difundido sobre a maconha em um século de “proibicionismo” constituíram forças conservadoras sólidas.

Atualmente, a disputa é entre a poderosa indústria farmacêutica contra os movimentos sociais, em especial as associações de familiares de pacientes de maconha, A primeira produz discursos e lança remédios cientificamente comprovados, aproveitando o aval do Estado; já as associações lutam na justiça pelo reconhecimento da demanda pelo acesso legal à maconha, via o autocultivo.

Por fim, esse artigo teve o objetivo de levantar algumas questões sobre o uso terapêutico de maconha. Procurei colocar a questão de uma perspectiva pouco comum, que é jogando luz na importância das drogas, no caso, da maconha, para o alívio da dor e do sofrimento. Através da

6 Disponível em: <<https://www.uniad.org.br/images/manifesto.pdf>>. Acesso em 18 nov. 2018.

7 Disponível em: <<https://www.cartacapital.com.br/sociedade/governo-aposta-em-guinada-rumo-a-abstinencia-no-combate-as-drogas>>. Acesso em 18 nov. 2018.

comparação de dois regulamentos acerca do tema, destaquei a dimensão da compaixão presente nessas normativas, que delimitam quem pode usar, o que pode ser tratado e como. De um lado, no regulamento estadunidense examinado, a compaixão é inclusiva, criando a possibilidade de critérios autônomos de manejo da dor e do sofrimento; por outro lado, no regulamento nacional, a compaixão é excludente, com definições restritas de uso, dando total autoridade aos médicos sobre o controle da dor e do sofrimento dos pacientes.

Espero que essas observações estimulem novas pesquisas e aprofundamentos nessa direção. Seria preciso ir além e verificar, por exemplo, como a dor e o sofrimento foram controlados ao longo da história do Brasil. Acho instigante pesquisar e interrogar sobre as dimensões simbólicas e políticas da compaixão em um país que, do ponto de vista histórico, recebeu mais de 10 milhões de escravos e que durante três séculos foi totalmente dependente do sistema de produção escravocrata, e do ponto de vista sociológico, tem uma taxa de homicídios de 60 mil por ano. Refletir sobre essas questões pode nos ajudar a compreender melhor as dimensões simbólicas da compaixão no Brasil, por um lado, e pensar em estratégias e ações políticas que garantam a todos a possibilidade do livre acesso à maconha para o manejo da dor e do sofrimento.

Referências

- BECKER, Howard. *Outsiders: estudos de sociologia do desvio*. Rio de Janeiro: Zahar, 2008.
- BRANDÃO, Marcílio. O “problema público” da maconha no Brasil: anotações sobre quatro ciclos de atores, interesses e controvérsias. *Revista Dilemas*, Rio de Janeiro, v. 7, n. 4, pp. 703-740, 2014.
- CARNEIRO, Henrique. Autonomia ou heteronomia nos estados alterados de consciência. In: LABATE, Beatriz et al. (Orgs.). *Drogas e cultura: novas perspectivas*. Salvador: Edufba, 2008.
- DEANGELO, Steve. *The Cannabis Manifesto: a new paradigm for wellness*. Berkeley: North Atlantic Books, 2015.
- DELMANTO, Júlio. *Camaradas caretas: drogas e esquerda no Brasil*. São Paulo: Alameda Editorial, 2015.
- DUARTE, Luiz Fernando Dias. Pessoa e dor no Ocidente (o “holismo metodológico” na Antropologia da Saúde e Doença). *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 4, n. 9, pp. 13-28, 1998.
- FIGUEIREDO, Emilio; POLICARPO, Frederico; VERÍSSIMO, Marcos. Planta, droga ilegal e remédio: notas sobre o uso medicinal da maconha no Rio de Janeiro. In: LABATE, Beatriz; RODRIGUES, Thiago (Orgs.). *Política de drogas no Brasil: conflitos e alternativas*. Campinas: Mercado de Letras; São Paulo, Núcleo Interdisciplinares de Estudos sobre Psicoativos (NEIP), 2018.
- _____. A “fumaça do bom direito”: demandas pelo acesso legal à maconha na cidade do Rio de Janeiro. *Platô: Drogas e Políticas*, São Paulo, v. 1, n. 1, pp. 13-37, 2017.
- FIORE, Maurício. *Uso de “drogas”: controvérsias médicas e debate público*. Campinas: Mercado de Letras/Fapesp, 2007.
- FOUCAULT, Michel. *Vigiar e punir: nascimento da prisão*. Petrópolis: Vozes, 2004.
- GÓNGORA, Andrés. *Farmacopeia política: una etnografía del antiprohibicionismo y de la lucha por la liberación de la marihuana en Colombia*. Tese (Doutorado em Antropologia Social) –

- Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social do Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2018.
- _____. Facebook, maconha e a libertação das drogas na Colômbia. In: LABATE, Beatriz; POLICARPO, Frederico (Orgs.). *Drogas: perspectivas em Ciências Humanas*. Rio de Janeiro: Gramma Editora/Terceiro Nome/NEIP, 2018.
- MACRAE, Edward; SIMÕES, Júlio Assis. *Rodas de Fumo: o uso da maconha entre camadas médias urbanas*. Salvador: Edufba, 2000.
- MALOTT, Michael. *Medical marijuana: the story of Dennis Peron, the San Francisco Cannabis Buyers Club and the ensuing road to legalization*. Scotts Valley: CreateSpace Independent Publishing Platform, 2009.
- MUSTO, David. *The American disease: origins of narcotic control*. Oxford: Oxford University Press, 1999.
- OLIVEIRA, Monique Batista. *O medicamento proibido: como um derivado da maconha foi regulamentado no Brasil*. Dissertação (Mestrado em Divulgação Científica e Cultural) – Instituto de Estudos da Linguagem e Laboratório de Estudos Avançados em Jornalismo da Universidade Estadual de Campinas. Campinas, 2016.
- RIBEIRO, Tiago. *Governo ético-político de usuário de maconha*. Curitiba: Editora Prismas, 2016.
- RODRIGUES, Thiago. Tráfico, guerra, proibição. In: LABATE, Beatriz et al. (Orgs.). *Drogas e cultura: novas perspectivas*. Salvador: Edufba, 2008.
- SARTI, Cynthia. A dor, o indivíduo e a cultura. *Saúde e Sociedade*, São Paulo, v. 10, n.1, pp. 3-13, 2001.
- SCHEERER, S. Comentários de Sebastian Scheerer; estabelecendo o controle sobre a cocaína (1910-1920). In: BASTOS, Francisco I.; GONÇALVES, Odair (Orgs.). *Drogas: é legal? – Um debate autorizado*. Rio de Janeiro: Imago/Instituto Goethe, 1993.
- SILVA, Maria de Lourdes. *Drogas – da medicina à repressão policial: a cidade do Rio de Janeiro entre 1921 e 1945*. Tese (Doutorado em História) – Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2009.
- VARGAS, Eduardo Viana. 2008. Fármacos e outros objetos sócio-técnicos: notas para uma genealogia das drogas. In: LABATE, Beatriz et al (Orgs.). *Drogas e cultura: novas perspectivas*. Salvador: Edufba, 2008.
- _____. Uso de drogas: a alter-ação como evento. *Revista de Antropologia*, São Paulo, v. 49, n. 2, pp. 581-623, 2006.
- VELHO, Gilberto. *Nobres e anjos: um estudo de tóxicos e hierarquia*. Rio de Janeiro: Editora FGV, 1998.
- ZANATTO, Rafael. Maconha e Associativismo: modelo para o Brasil? In: COLETIVO DAR. *Dichavando o poder: drogas e autonomia*. São Paulo: Autonomia Literária, 2016.
- ZINBERG, Norman. *Drug, set and setting. The basis for controlled intoxicant use*. New Haven: Yale University Press, 1984.

Lobbies alimentares

Food lobbies

Elaine de Azevedo¹

RESUMO: Este estudo conceitual se debruça sobre lobbies alimentares – atividades políticas legais designadas para influenciar o congresso, as agências federais e o governo, propondo leis que beneficiem as companhias alimentares e os grupos de commodities agrícolas em detrimento dos interesses e das preocupações da saúde coletiva. O tema, central na pesquisa de Marion Nestle desde a década de 1990, é essencial para discutir a construção social do conceito de alimento saudável sob a ótica do neoliberalismo. No entanto, nenhuma de suas publicações foi ainda traduzida para a língua portuguesa. O artigo mobiliza jornalistas e autores das áreas de Ciências Social e Política e oferece um estímulo para futuras pesquisas nessa área de conhecimento, sem a pretensão de abarcar o amplo alcance das publicações de Marion Nestle.

Palavras-chave: lobbies alimentares; alimento saudável; poder.

ABSTRACT: This conceptual study focuses on food lobbies – legal political activities designed to influence Congress, federal agencies and the government by proposing laws that benefit food companies and agricultural commodity groups to the detriment of collective health concerns and concerns. The theme, central to Marion Nestle's research since the 1990s, is essential to discuss the social construction of the concept of healthy food from the standpoint of neoliberalism. However, none of her publications have been translated into Portuguese. The article mobilizes journalists and authors of the Political and Social Sciences areas and offers a stimulus for future research in this area of knowledge, without claiming to encompass the wide reach of Marion Nestle's publications.

Keywords: food lobbies; healthy food; power.

¹ Doutora em Sociologia Política pela Universidade Federal de Santa Catarina, professora do Departamento de Ciências Sociais da Universidade Federal do Espírito Santo, com pesquisa na área de sociologia da alimentação, saúde e meio ambiente.

Introdução

Não é um conhecimento novo que a indústria alimentar influencia o que comemos e, como consequência disso, interfere nas decisões e nos conselhos de especialistas em saúde coletiva e na nossa saúde. As questões éticas que envolvem tal fato são bastante complexas, mas as empresas alimentares não são agências que prestam serviço público e não assumem nenhum tipo de comprometimento com a promoção da saúde. Seu foco é o lucro. A interferência das indústrias alimentares nas políticas de alimentação e nutrição chama-se “lobby alimentar” e é um tema ainda pouco estudado no âmbito da academia no Brasil.

As práticas de lobbies, amplamente discutidas pela nutricionista estadunidense Marion Nestle em pelo menos duas publicações – *Food politics* (2002) e *Unsavoury truth: how food companies skew the science of what we eat* (2018) –, são atividades políticas legais, não consideradas ações de suborno, designadas para influenciar o congresso, as agências federais e o governo, no sentido de proporem leis que beneficiem as companhias alimentares e os grupos de *commodities* agrícolas. Os lobistas oferecem conselhos técnicos apoiados pela pesquisa científica e propõem legislação, regulação e práticas de educação, sem serem, entretanto, legalmente eleitos pelo voto dos cidadãos. Na verdade, os lobistas são contratados pelas empresas para fazer essa negociação. Outros métodos de lobistas incluem contatos pessoais estabelecidos em ocasiões sociais, contribuições para campanhas políticas, organização de eventos de mídia e de demonstrações públicas, apoio financeiro à pesquisa acadêmica na área da alimentação, bem como suporte a periódicos, suplementos científicos e grupos de aconselhamento sobre nutrição e saúde, congressos e conferências.

Araújo (2018) apresenta uma definição mais condescendente na qual associa o lobby à legitimidade democrática: um esforço deliberado, que faz parte de um processo inerente à democracia, para promover, defender ou representar qualquer interesse particular ou de terceiros e, a partir desse interesse, influenciar a tomada de decisões administrativas ou legislativas em determinado sentido.

Interessam, neste estudo, a crítica negativa e os efeitos dos lobbies alimentares sobre a saúde coletiva que reverbera dentro da teoria de regulação econômica¹ em Stigler, que postula: “via de regra, a regulação é adquirida pela indústria, sendo elaborada e implementada para beneficiá-la” (Stigler, 1975, *apud* Baird, 2016, p. 69). Já em 1993, Marion Nestle chamou atenção para a reação dos lobistas da indústria de carne e laticínios que pressionaram o Departamento de Agricultura dos Estados Unidos, quando este assumiu uma orientação dos especialistas em nutrição relacionada à diminuição do consumo de proteína animal (na forma da Pirâmide Alimentar). Em 1998,

1 Para Baird (2016, p. 16), a teoria de regulação econômica “postula um sistema por meio do qual as indústrias demandariam regulação e os políticos, por sua vez, ofertariam essa regulação. A relação funcionaria da seguinte forma: os partidos políticos têm altos custos de operação para manter a máquina partidária funcionando, de modo que necessitam de dois tipos de recursos: auxílio financeiro e votos. As indústrias, por sua vez, necessitam da regulação para obter benefícios advindos do governo. A partir dessa relação de oferta e demanda, estrutura-se um sistema em que as indústrias financiam os políticos, garantindo sua sobrevivência, enquanto estes, em troca, disponibilizam a regulação econômica, assegurando toda sorte de benefícios às empresas”.

a então secretária de saúde do governo Clinton, Donna Shalala, foi utilizada como “garota propaganda” da National Fluid Milk Processor Promotion Board e apareceu no jornal *The New York Times* sorridente e com marca de leite sobre o lábio superior, fazendo apologia ao uso dos laticínios para manter a saúde e prevenir osteoporose com a chamada “leite: onde está o seu bigode?”. Esta foi uma das muitas tentativas da indústria para influenciar as recomendações dietéticas federais e uma das primeiras pesquisas e alertas nesse campo realizada no âmbito acadêmico (Nestle, 1993; 2002).

Lobbies: ponderações históricas

O objetivo deste artigo não é oferecer um contexto histórico do lobby, uma vez que autores como Gonçalves (2012) e Santos *et al.* (2017) alcançam tal objetivo. Mesmo assim, um breve olhar será aqui oferecido.

A longa tradição de aceitação dos lobbies é parte integral do sistema político estadunidense, considerado a meca dos lobistas.

A prática de pressão de alguns grupos junto aos parlamentares surgiu na Inglaterra e é conhecida desde o século XIV. Em 1787, James Madison, quarto presidente dos Estados Unidos, mencionou o perigo do que chamou “vício das facções”, como um resultado inevitável da natureza humana e de sociedades com distribuição desigual de propriedades. Nestle (2002) menciona que Madison acreditava que as “travessuras” causadas pelo interesse de alguns grupos específicos seriam, gradativamente, controladas por regras majoritárias. Ou seja, a violência dos lobbies seria desmascarada pela constituição de quem Madison é considerado o mentor. De fato, nos Estados Unidos, pelos 150 anos seguintes, o Congresso tentou, sem sucesso, controlar os abusos dos lobistas. Em 1959, cedeu às pressões e tornou a prática legal, assumindo a ineficácia frente à tentativa de seu controle. Em 1995, foi aprovada uma lei – Lobbying Disclosure Act – que definia lobista como um indivíduo que usava pelo menos 20% do seu tempo exercendo essa atividade, que tinha contatos com órgãos e grupos governamentais e que recebia mais de cinco mil dólares por seis meses de trabalho como lobista. Pessoas que não se enquadravam nos três quesitos não precisavam se registrar como lobista. Outras regras foram definidas com relação ao ganho de presentes, benefícios como viagens, refeições, presentes e eventos de lazer, mas tais restrições foram extintas posteriormente e permitiram a formação do que Nestle chama de uma indústria de lobbies.

Para Santos *et al.* (2017), há pouca informação sobre a comunidade de lobby que atua no sistema político brasileiro diante da inexistência de um levantamento de organizações e profissionais dedicados à regulamentação dos lobistas. Tal dificuldade também se verifica em países que já regulamentaram a atividade e que preveem o cadastramento como condição para atuar.

Em fevereiro de 2018, o Ministério do Trabalho no Brasil incluiu o lobby no cadastro oficial de ocupações. Desse modo, a função de “relações institucionais e governamentais” passou a ser oficialmente reconhecida pelo governo e é um passo em direção à regulamentação da profissão, que vem sendo discutida há cerca de trinta anos. A Associação Brasileira de Relações Institucionais

e Governamentais (Abrig), que reúne lobistas, estima que aproximadamente quatro mil pessoas tenham esta atividade como ocupação profissional no Brasil. A regularização da profissão e a profissionalização da atividade permitem que as facetas pública e lícita do lobby passem a ter maior destaque e relevância (Santos *et al.*, 2017).

Os grandes escândalos de corrupção que historicamente acompanharam o processo de democratização no Brasil endossam as relações promíscuas entre o setor público e o setor privado, especialmente as grandes corporações. Em seu estudo, os autores acima estão preocupados em legitimar a prática do *lobbying* e separar sua ação das práticas de corrupção, uma vez que as arenas em que ambas atuam são as mesmas:

O *lobbying* importa, mas sua importância deve ser considerada à luz de um conjunto de outras variáveis relevantes. Uma das variáveis mais importantes é a opinião pública, que, quando mobilizada, muda a estratégia de defesa de interesses e afeta as perspectivas de sucesso – negativamente, para os representantes do empresariado, e favoravelmente, para os representantes dos trabalhadores e, em menor medida, do setor público. Entender a ação dos grupos de interesse no processo político é uma questão essencial e complexa. Ninguém de bom senso estaria disposto a negar que setores econômicos e grupos mais organizados e institucionalizados da sociedade exercem influência política no processo decisório. A extensão dessa influência, no entanto, já é mais difícil de estimar com precisão, do ponto de vista acadêmico. Há quem advogue que o poder econômico captura as instituições de Estado e domina a política. [...] Há, por sua vez, quem veja de forma mais atenuada esse fenômeno e reconheça que em regimes democráticos, pelo menos naqueles com algum pluralismo, não existe tanto espaço para o monopólio do poder por um ou poucos grupos. Da mesma forma, aqui, esses não estarão isolados em seus argumentos. De uma ou de outra forma, o importante é reconhecer que o *lobbying* é um fenômeno onipresente em democracias, e no Brasil não é diferente. (Santos *et al.*, 2017, p. 53)

Os autores também citam Adam Przeworski, para quem as relações entre dinheiro, política e democracia não se resumem ao problema da corrupção. O dinheiro e a influência são poderosos e afetam as decisões políticas mesmo que sejam legalmente aceitos.

Estratégias do lobby alimentar

Como todos os lobistas, aqueles que representam as companhias alimentares recebem amplo e íntimo acesso aos escritórios e funcionários federais e, além de trocas de conhecimento especializado, oferecem doações sancionadas (ou não) pelo governo federal, que podem aparecer na forma de fundos para partidos e campanhas eleitorais ou despesas administrativas indiretas para processos eleitorais (*hard money*), adicionadas de presentes e privilégios não contabilizados como renda e compra de influências (*soft money*). Além desses dois formatos, Nestle (2002) revela outra forma de relação a que chama de “porta giratória”, nominação de uma troca frequente de postos de trabalho entre lobistas e parlamentares, que levanta questões sobre influências e jogos de poder indevidos sob a dinâmica de uma “dança das cadeiras”. A autora relata inúmeras trocas de posições entre cargos de funcionários da indústria de alimentos e de biotecnologia alimentar, postos públicos

de direção em agências de controle e vigilância alimentar, secretarias de agricultura, entre outros, que ilustram um incômodo dilema no campo do lobistas. A título de exemplo no Brasil, Baird (2016) destaca a posse de Jaime César de Moura Oliveira, em 2011, como presidente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Antes de assumir o cargo, Oliveira era ex-advogado da subsidiária brasileira da Unilever.

No que concerne a uma das ações mais complexas do lobby supracitadas – o apoio financeiro à pesquisa acadêmica na área da alimentação, bem como suporte a periódicos, suplementos científicos e grupos de aconselhamento sobre nutrição e saúde, congressos e conferências –, destaca-se no Brasil a pesquisa com foco na soja (Azevedo, 2011). A autora mostra o processo de reconhecimento e avaliação da soja como “alimento saudável que previne doenças cardiovasculares” pelo Food and Drugs Administration (FDA). A agência regulatória estadunidense assumiu que o caminho para ganhar tal *status* foi “longo e exigente, constituindo-se numa detalhada revisão dos dados clínicos humanos, coletados em mais de 40 estudos científicos conduzidos por mais de 20 anos” (Zreik, 2000, p. 53).

Em 1998, a DuPont Protein Technology International (PTI)² encaminhou uma petição submetida ao FDA baseada em afirmativas de que os fito-hormônios isoflavonas ativos da soja poderiam resultar em um alimento com atividade hipocolesterolêmica (que baixa os níveis de colesterol no sangue). A petição foi endossada por uma pesquisa desenvolvida por James Anderson e colaboradores, financiada pela DuPont Protein Technologies International e publicada no prestigiado periódico científico *New England Journal of Medicine*. A partir desse episódio, Fallon e Enig (2000), citados por Azevedo (2011), apontam desvios ocorridos nesse caminho “longo e exigente”. Depois desse pedido da DuPontPTI, houve uma manifestação contrária à sua aprovação, a partir de pesquisas de especialistas americanos indicando a toxicidade das isoflavonas, bem como de um relatório final do governo britânico³ que mostrava efeitos colaterais de sua ação estrogênica. Após esse processo, a FDA fez uma mudança abrupta de direção e reescreveu a petição da DuPont PTI. O órgão federal removeu quaisquer referências a fito-hormônios e substituiu o parecer com mesmo apelo para proteína de soja. Um movimento completamente contrário às regulamentações do órgão federal, uma vez que a FDA está autorizada a emitir pareceres somente sobre as substâncias apresentadas pela petição. Mesmo com a troca para a proteína isolada de soja, o órgão regulador foi forçado a rever as preocupações de cientistas quanto aos efeitos de outras substâncias encontradas na soja. Uma das mais veementes contestações veio de pesquisadores públicos ligados ao National Center for Toxicological Research⁴, centro de pesquisa toxicológica do próprio FDA, que questionavam o método utilizado na pesquisa e pediam rótulos de advertência nos produtos à base

2 A DuPont Protein Technologies International Inc., localizada em St. Louis, EUA, é uma marketer de proteína de soja e ingredientes à base de fibras. As empresas norte-americanas Solae, Suprem e Basis são trademarks da Protein Technology International Inc.

3 Referência ao relatório IEH, Assessment on Phytoestrogens in the Human Diet. Final Report to the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food, UK, de novembro de 1997, p. 11 (Azevedo, 2011).

4 Menção ao documento de Daniel Sheegan e Daniel Doerge, *Letter to Dockets Management Branch* (HFA-305), de 18 de fevereiro de 1999 (Azevedo, 2011).

de proteína isolada de soja. Entretanto, tais apelos foram rejeitados como injustificados e todos os produtos à base de soja industrializados (que perfazem 60% dos alimentos ultra-processados nos Estados Unidos) ganharam o *status* de “*healthy heart food*”, algo como comida saudável para o coração.

No âmbito das pesquisas para liberação dos agrotóxicos, a problemática continua atualmente com os mesmos atores. A Internacional Life Science Institute (ILSI) é um grupo de lobby com escritórios em todo o mundo, liderado e financiado por muitas multinacionais de produtos químicos e alimentos, da Monsanto à Coca-Cola e ao McDonald's. Para liberar o glifosato na Europa, como um “pesticida alimentar”, sem risco cancerígeno, a JMPR (Joint OMS/FAO sobre Resíduos de Pesticidas) utilizou um estudo conduzido pelo professor Alan Boobis, do Imperial College do Reino Unido, que também é vice-presidente do ILSI na Europa.

A Agência Europeia de Segurança Alimentar (EFSA) também não escapa das influências das indústrias agroalimentares. Uma denúncia publicada em 2017 pelo Corporate Europe Observatory (CEO)⁵ mostra que quase metade dos especialistas da EFSA, incluindo cargos de chefia, apresenta conflito de interesses devido aos laços financeiros com indústrias agroalimentares. A análise foi baseada em auto-declaração de interesses apresentada pelos próprios componentes. Os critérios utilizados para essa análise foram o financiamento de pesquisas realizadas pelos especialistas e suas afiliações com organizações financiadas pela indústria. Segundo o relatório, “a independência não parece ter sido um critério ao decidir se vai nomear ex-especialistas, embora muitas preocupações tenham sido levantadas por ONGs, deputados do Parlamento Europeu e pela mídia”. A arena de conflitos de interesse da EFSA veio à tona em 2013, com a publicação do relatório “*Unhappy meals*” ou “Refeições infelizes”⁶, de autoria do jornalista Stéphane Horel em parceria com a CEO. As críticas à EFSA endossam que a instituição foi criada para proteger a saúde e o meio ambiente e que seus padrões precisam de melhorias para encarar a influência do setor agroalimentar, sem usar a ciência como um serviço para promover seus próprios interesses.

David Michaels já questionou “se é perigoso confiar em cientistas com conflitos financeiros de interesse para interpretar dados brutos, por que devemos depender desses cientistas para fornecer conselhos às agências reguladoras?” (2008, p. 56).

Nestle (2002) aponta outros entrelaçamentos de poder que envolvem universidades e associações de controle e estudo de diferentes enfermidades (como American Heart Association; American Dietetic Association etc.) e variadas empresas, além de mencionar o apoio financeiro de importantes periódicos norte-americanos – como o *Journal of Nutrition* e o *American Journal of Clinical Nutrition* – por parte de indústrias e associações como Coca-Cola, Gerber, Nestlé, Monsanto, Roche Vitamins, The Sugar Association, Slim Fast Foods, entre outras. Entre os grupos e associações de renome que promovem a nutrição e a saúde, a autora cita a American Cancer Society, American

5 O CEO é um grupo de pesquisa sem fins lucrativos cujo objetivo declarado é expor quaisquer efeitos do lobby corporativo na formulação de políticas da União Europeia. Mais informações no site: <<https://corporateeurope.org/pressreleases/2017/06/nearly-half-experts-european-food-safety-authority-have-financial-conflicts>>. Acesso em: 11 dez. 2018.

6 Relatório disponível em: <https://corporateeurope.org/sites/default/files/attachments/unhappy_meal_report_23_10_2013.pdf>. Acesso em: 12 dez. 2018.

College of Nutrition, American Council on Science and Health e American Society for Clinical Nutrition, apoiadas por empresas diversas como Dairy Council, Novartis, Mead Johnson, Coca-Cola, Nestlé USA e Kraft Foods (Philip Morris). Para a nutricionista, nessa trama de relações fica difícil determinar onde a prática da ciência transforma-se em propaganda ou *business*.

Por outro lado, sabe-se que é muito oneroso produzir ciência sem financiamento. A edição de periódicos é cara; produzir estudos requer patrocínio; congressos e simpósios exigem verbas e parcerias para sua viabilização; e as universidades não conseguem manter laboratórios e materiais de pesquisa e extensão.

A própria ciência tem aberto espaço para estudos que analisam essa problemática ou sinalizam problemas que surgem a partir dessas parcerias. Variados estudos citados por Nestle (2002) destacam que 30% de membros de universidades aceitam financiamento de indústrias; 34% dos autores principais de 800 artigos científicos na área de biologia molecular e medicina estão envolvidos com patentes e consultorias de comitês ou estão envolvidos em companhias que podem se beneficiar com a pesquisa desenvolvida. A pesquisa britânica citada por Cannon (1987) constatou que, entre 246 membros de comitês nacionais em nutrição e políticas de alimentação, 158 são consultores ou recebem financiamentos de empresas alimentares.

No âmbito da cooptação de profissionais, geralmente líderes de áreas específicas da nutrição, Nestle (2002) mostra que esse tipo de estratégia deve ser sutil ou pouco flagrante. Por um lado, essa delicada relação não pode tornar óbvio que o especialista perdeu sua objetividade e liberdade de ação, mas é muito claro e esperado que o pesquisador esteja disponível para se posicionar favoravelmente frente aos interesses das empresas financiadoras, sem nenhuma chance de promover críticas negativas com suas pesquisas.

Azevedo (2013) questiona se a origem do financiamento influencia o conteúdo das conferências, o resultado das pesquisas e a publicação dos artigos científicos. Para a grande maioria dos cientistas e especialistas, essa pergunta é ofensiva e o respeito à ética é, em geral, evocado. O fato é que, se o pesquisador não aceita apoio financeiro, não realiza pesquisa ou acaba solitário; por outro lado, se aceita apoio, suas visões pessoais serão necessariamente comprometidas pelo perfil do financiador? O pesquisador pode ir contra os interesses de quem o apoia? Pode, ainda, trair suas convicções e seus valores éticos?

Para além do âmbito da ética, as questões postadas acima devem ser avaliadas no campo da saúde coletiva, no qual se percebem as repercussões sobre a saúde humana, do estímulo a orientações nutricionais equivocadas, resultado frequente dessa arena de negociações na qual, inevitavelmente, ganha o mais forte – os interesses da indústria alimentar.

Tansey e Worsley (1995), citados em Azevedo (2013), também abordam essas questões e perguntam: que tipo de pesquisa é feita no sistema agroalimentar e a quem ela beneficia? E também estão preocupados com quem financia a pesquisa, quem tem propriedade sobre os resultados, onde estão as prioridades, e se precursores das novas tecnologias têm algum tipo de responsabilidade sobre seus efeitos. As forças que moldam a agenda da pesquisa e tecnologia utilizada afetam o que é descoberto, focam a direção da pesquisa e provêm produtos que servem para objetivos específicos.

Parece muito difícil, nesse âmbito de pesquisa, que os cientistas persigam seus próprios e puros objetivos científicos. Se as áreas de pesquisa crescentes são aquelas que aumentam a rentabilidade de um produto, outra pergunta que surge é: rentabilidade de quem e como ela é definida?

O que tais questões traduzem é uma desconfiança acerca do apoio da indústria de alimentos e sua influência nos resultados de pesquisas e nas opiniões dos especialistas. Esta é uma dúvida que dificilmente encontrará sua resposta definitiva, e o quadro a seguir pode gerar mais inquietações nesse sentido. O quadro mostra citações literais traduzidas de investigações e a origem de seus autores, todos apoiados por empresas alimentares ou por associações e/ou conselhos de produtores de alimentos (os influentes *councils* e *boards* norte-americanos). Como já mencionado anteriormente, Nestle (2002) ressaltava em 2002 que esses dados não sugerem que a pesquisa financiada por tais atores é sempre parcial, mas sinalizam a grande probabilidade de surgirem conclusões favoráveis aos interesses comerciais dos empresários.

QUADRO 1:
Citações de estudos científicos e origens de seus autores

<p>"Alta quantidade de fibras nos cereais de café da manhã podem ajudar a reduzir os riscos de câncer associados com a baixa ingestão de fibras." (O autor é empregado da Kelloggs do Reino Unido.)</p>
<p>"Comer dois ovos por dia durante 12 meses resulta em um mensurado efeito estatístico na diminuição do colesterol LDL [...]" (Estudo financiado em parte pelo Eggs Nutrition Center.)</p>
<p>"O consumo de margarina comparado com o de manteiga diminuiu os níveis de colesterol LDL na taxa de 11% em adultos e 9% em crianças pesquisadas." (Entre os patrocinadores do estudo estão o United Soy Board Association e o National Association of Margarine Manufactures.)</p>
<p>"Estudos científicos indicam que a prevalência de intolerância à lactose – o açúcar do leite – é altamente superestimada." (Um dos autores é membro do National Dairy Council.)</p>
<p>"Evidências substanciais indicam que o consumo diário maior que o das doses diárias recomendadas (DDR) de cálcio, ácido fólico, vitamina E, selênio e cromo reduzem o risco de certas doenças para algumas pessoas." (O autor da revisão é um cientista do Council for Responsible Nutrition, associação comercial da indústria de suplementos.)</p>
<p>"Existem razões para preocupações que o baixo consumo de NaCl (sal) possa levar a riscos metabólicos de longo termo que ainda não foram completamente identificados... Nós não temos sólida evidencia de que o baixo consumo de NaCl pode prevenir ou controlar pressão alta." (O revisor foi financiado parcialmente pelo The Salt Institute, uma organização comercial da indústria do sal.)</p>
<p>"Um consumo moderado de vinho (2 a 5 copos por dia) foi associado com uma taxa de redução da mortalidade da ordem de 24 a 31%." (Esse estudo foi financiado parcialmente pelo The French Technical Institute of Wine.)</p>

Fonte: Nestle (2002), tradução em Azevedo (2013).

Estes são dilemas de difícil abordagem, e Nestle, em 2002, também se mostrava reticente frente a tais questões. Porém, na sua última publicação, de 2018, a autora assume que o engajamento de especialistas e instituições de pesquisa com a indústria agroalimentar coloca esses profissionais nos objetivos do marketing e fomento a vendas e, frequentemente, contra as premissas da promoção da saúde coletiva. Ela defende que capturar especialistas em nutrição (e agricultura) é uma argilosa estratégia para influenciar políticas públicas e recomendações nutricionais favoráveis aos

interesses da indústria. A nutricionista mostra que a pesquisa patrocinada por empresas promove, com frequência, o interesse do patrocinador e que muitos cientistas sobrevivem fazendo esse tipo de pesquisa para o que chamam de “clientes ou financiadores” e clama que é imperativo descolar a pesquisa de financiamento da indústria de alimentos completamente (Nestle, 2018).

O que se percebe é que ao longo dos seus anos pesquisando a temática dos lobbies alimentares e sua influência na saúde coletiva, Marion Nestle tornou-se menos condescendente do que na publicação de 2002. Questionada recentemente sobre as maiores barreiras para o progresso do movimento de alimentos saudáveis, alfineta:

Grande negócio. Grande agricultura. Comida grande. Carne grande. Essas indústrias investem muito dinheiro no tipo de comida que estão produzindo e não querem perder lucros. As empresas têm acionistas para agradar. Os produtores de carne não querem que o custo da ração suba, e eles não querem – ou não podem – pastorear o gado na grama ou fazer outras coisas que possam elevar os custos. A maneira como o nosso sistema alimentar funciona é sobre os imperativos do negócio. Estas são sobre dinheiro. Eles não são sobre saúde pública (Nestle, *apud* Rinker, 2018).

No Brasil, o tema dos lobbies alimentares e seus impactos à saúde coletiva ainda é pouco pesquisado, mas algumas relações endossam a problemática em maior ou menor escala. O que deve ser discutido em países de todo o hemisfério sul é o sistema agroalimentar que inicia com multinacionais de insumos agrícolas e pecuários e termina com a venda de produtos ultra-processados facilmente disponíveis em todos os territórios de consumo alimentar – até aqueles em áreas mais remotas e sem acesso a nenhuma forma de segurança alimentar e nutricional –, conhecidos como desertos alimentares.

Jacobs e Richtel (2017) abordam essa parceria entre a indústria de insumos agrícolas e a de alimentos e mencionam as estratégias das multinacionais na agricultura local de países em desenvolvimento, estimulando os agricultores a trocar o cultivo de alimentos para autoconsumo por *commodities*, base de produtos alimentícios industrializados como milho, soja e cana-de-açúcar. Para os autores, em países como a China, a África do Sul e a Colômbia, o crescente poder das grandes empresas de alimentos também se traduz em influência política – via lobbies –, impedindo que autoridades em saúde pública consigam taxar refrigerantes, por exemplo, ou divulgar e criar leis destinadas a restringir os impactos dos alimentos processados na saúde.

O caso da Resolução 25/15 (RDC) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária no Brasil é emblemático. Baird (2016) estudou os esquemas de lobby na regulação da publicidade de alimentos da Anvisa, mais especificamente a RDC 24/15, que regula a publicidade de bebidas com baixo teor nutricional e de alimentos considerados potencialmente nocivos à saúde, por conterem quantidades elevadas de açúcar, gordura saturada, gordura trans e sódio. O autor revela a intensa ação do empresariado sobre a frágil autonomia política da Anvisa e a busca incisiva de apoio de outros órgãos do Poder Executivo e do Congresso Nacional até chegar à inviabilização da aplicação da Resolução sob decisão do poder Judiciário, no âmbito da Advocacia Geral da União. Tal resultado enfraqueceu ainda mais a agência em seu poder regulatório.

Advogados e lobistas da indústria alimentícia conduziram uma articulada campanha com acadêmicos e especialistas financiados pela indústria, que apareceram na mídia para acusar as normas de serem economicamente desastrosas e desqualificar a influência da propaganda sobre a saúde das crianças. Especialistas escreveram artigos, sugerindo que o exercício físico e o controle mais rigoroso dos pais seriam mais eficazes do que as regulações no combate à obesidade infantil (Jacobs; Richtel, 2017).

O estudo de Baird (2016) demonstra que a estratégia de sucesso e influência dos lobbies dos grupos de interesses empresariais passa pela exploração incessante de todas as frentes (inclusive científicas) e canais políticos possíveis, aproveitando-se do acesso privilegiado facultado por seu amplo poder econômico. O autor enfatiza o lobby do empresariado como “extremamente eficaz na reestruturação das relações com a Anvisa para o futuro, o que nos remete às dificuldades de equilibrar o jogo político na democracia diante do peso incontestável do poder econômico” (Baird, 2016, p. 88).

Outros exemplos de poderosos sistemas de lobbies no Brasil recente são a liberação dos transgênicos pela Comissão Técnica Nacional de Biossegurança (CTNBio), formada por uma potente coalisão de diversos membros de indústrias de biotecnologia, e a proibição de menção ao termo transgênicos nos rótulos dos alimentos⁷; a flexibilização das leis do uso de agrotóxicos como a recente PL do veneno e a proposta de lei dos cultivares determinadas pelas empresas de insumos agrícolas; e o lobby da indústria alimentar junto ao governo, congresso e tribunais brasileiros, para barrar as estratégias da Anvisa que visam limitar as iniciativas de aprimorar a rotulagem dos alimentos no sentido de proteger o direito do consumidor à informação correta.

Em 2000, uma nova recomendação de extensão do tempo de amamentação exclusiva de quatro para seis meses foi adotada pelo Brasil, que pressionou, inclusive, a Organização Mundial da Saúde para adotar a medida. As empresas de leites “maternizados”, incluindo a Nestlé, a maior empresa mundial de alimentos e bebidas, que emprega no Brasil mais de 21 mil colaboradores diretos, conseguiram barrar a política por um ano (Jacobs; Richtel, 2017).

A composição da Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação inclui um grupo lobista cujo conselho de vice-presidentes é formado por executivos da Nestlé, da produtora de carnes Cargill e da Unilever, um poderoso conglomerado de alimentos europeu, dono de marcas como Hellmann’s, óleo Mazola e Ben & Jerry’s (Jacobs; Richtel, 2017).

O Portal da Transparência consultado por Jacobs e Richtel (2017) mostra que, em 2014, as empresas alimentícias doaram quase 500 milhões de reais a membros do Congresso Nacional, três vezes mais do que em 2010. O portal revela também que mais da metade dos atuais legisladores federais do país foi eleita com doações da indústria de alimentos antes de o Supremo Tribunal Federal proibir contribuições de empresas em 2015. Em 2014, a Coca-Cola doou mais de 20 milhões de reais em contribuições de campanha e o McDonald’s, cerca de 1,7 milhão de reais. Mas o maior doador para candidatos do Congresso foi a JBS, uma das maiores indústrias de alimentos do mundo, que opera no

7 Assim como no Brasil, foi aprovado em 2015 nos Estados Unidos um projeto de lei que impede a rotulagem de organismos geneticamente modificados (transgênicos) em nível estadual, uma decisão predominantemente partidária que envolveu 45 democratas (Evich, 2015).

processamento de carnes e doou quase 350 milhões de reais a candidatos. Nos Estados Unidos, entre 2007 e 2014, a JBS registrou o terceiro maior gasto com atividades de lobby entre empresas do setor (7,15 milhões de dólares). A empresa concentra seus esforços em temas relacionados à importação de carnes e à contratação de mão de obra de imigrantes (Trevisan, 2017).

Lobby alimentar favorável aos interesses da saúde coletiva

Artigo de Evich (2015) mostra a arena de participação dos empresários das comidas “boas e malélicas” no esquema de lobbies alimentares nos Estados Unidos. Para a jornalista, os líderes do que chama de setor de “boa comida” – leiam-se empresas voltadas para a venda de alimentos saudáveis, “naturais”, livres de antibióticos, locais e orgânicos – estão crescendo exponencialmente no mercado, mas ignoram a relação com o Estado e não promovem nenhuma estratégia de lobby, ao contrário das tradicionais empresas de alimentos e bebidas, que gastaram mais de 36 milhões de dólares em lobby no ano de 2014 para impulsionar sua agenda. Sob a intensa pressão dos estudos sobre os impactos da obesidade e os alertas sobre a rotulagem de transgênicos, os gigantes de alimentos e bebidas precisam cada vez mais de Washington e investem quantias recordes na história da política americana.

Já as empresas de comida saudável realizam outras atividades de marketing e de promoção de vendas voltadas para a conscientização e a educação do consumidor. Por exemplo, em vez de financiar lobistas, a Applegate⁸, empresa de carnes orgânicas avaliada em 800 mil dólares, produziu um documentário que defende a limitação dos antibióticos na agricultura, realizando exposições em toda a América do Norte. Após as mostras, a empresa direcionava os espectadores a contatar os membros do Congresso para exigir banimento no uso de drogas veterinárias na pecuária. A empresa, que nunca considerou a contratação de lobistas e afirma que o crescimento das vendas ocorre apesar da ausência de práticas lobistas, também organizou uma exposição especial do filme dentro do Congresso dos Estados Unidos. Porém, diversas vezes envolvidas em ações políticas alimentares clamam pela necessidade de “mais envolvimento político” (ou seja, pagar para jogar com o mesmo nível de poderes) e menos ações a que chamam de “culturais” (educacionais ou “apolíticas” como mencionado no texto em questão) da indústria alimentar saudável, que, diga-se de passagem, não é frágil do ponto de vista econômico; algumas empresas são avaliadas em 20 milhões de dólares, como a Chipotle, e em 14 milhões de dólares, como a Whole Foods. Mas, para alguns poucos proprietários de empresas “saudáveis”, somente dessa forma seria possível enfrentar efetivamente os obstáculos e desviar das ações tendenciosas das políticas de alimentação e nutrição – cujas premissas não se baseiam necessariamente nas orientações dos especialistas em saúde coletiva. No governo de Barack Obama, graças ao apoio e interesse pelo ativismo dos orgânicos da primeira dama, a indústria insurgente teve algumas conquistas políticas, como os avanços significativos na lei agrícola, que incluiu mais apoio, financiamento para pesquisas e subsídios para agricultores orgânicos (Evich, 2015).

8 A Applegate foi comprada recentemente pela Hormel, mas declara que planeja continuar sua defesa de antibióticos como uma subsidiária independente.

O que chama atenção nessa discussão, para além da naturalização dos lobbies como legítima ação política, é o estímulo para que as indústrias da “saúde” entrem no jogo para implementar uma ação “sistêmica” que endosse a já distorcida política agroalimentar dos Estados Unidos. Outra dimensão que o texto destaca é a reducionista visão do que se entende como ação política – vinculada a um espaço parlamentar formal, sem menção à arena das micropolíticas, políticas da vida, políticas do cotidiano, implícitas no ativismo alimentar e discutidas no *Manifesto da comida de verdade* (Azevedo, 2016).

Considerações finais

O artigo abre portas para algumas considerações. Ressalta-se primeiramente a importância de mais pesquisas acadêmicas sobre os lobbies alimentares e sua imbricada arena sociopolítica e econômica no Brasil, que tem como foco central as relações de poder.

As demandas para moralizar o campo de pesquisas incluem creditação de estudos regulatórios para apoiar a aprovação de pesticidas e outros tipos de contaminantes alimentares utilizados intencionalmente, realizada por autoridades públicas; nunca pela indústria agroalimentar. Além disso, os estudos usados para apoiar a regulação de pesticidas ou de alimentos saudáveis (ou de risco) devem ser publicados em periódicos especializados independentes. A indústria não pode influenciar ou decidir que membro do estado vai liderar a avaliação científica dos seus produtos. E, por fim, a ciência baseada em evidência deve abrir um diálogo com as ciências ambientais, humanas e sociais e incluir na arena de avaliação de riscos outros atores, não só os especialistas, mas também os leigos que têm outros tipos de saberes e percepção de riscos – igualmente legítimos em uma construção de ciência mais democrática. A saber, os ambientalistas e ativistas, os agricultores e produtores de alimentos e os consumidores.

A perspectiva do Foucault pode ajudar a complexificar o entendimento sobre o exercício de poder pulverizado entre variados agentes mencionados no texto. Tal fragmentação é central para discutir o poder, que, para Foucault (2018, p. 100), não é como algo “centralizado em um conjunto de instituições” ou em “aparelhos garantidores de sujeição dos cidadãos em um estado determinado”. As premissas de Foucault sobre as relações de poder revelam os apoios correlacionados dos lobbies alimentares, a diversificação de atores e arenas de ação e a incapacidade de rastreamento das relações que ocorrem em redes aparentemente imprecisas, porém extremamente focadas:

[...] deve-se compreender o poder, primeiro, como a multiplicidade de correlações de forças imanentes ao domínio onde se exercem e constitutivas da sua organização; o jogo que, através de lutas e afrontamentos incessantes as transforma, reforça, inverte; os apoios que tais correlações de forças encontram umas nas outras, formando cadeias ou sistemas ou ao contrário, as defasagens e contradições que as isolam entre si; enfim, as estratégias em que se originam e cujo esboço geral ou cristalização institucional toma corpo nos aparelhos estatais, na formulação da lei, nas hegemonias sociais. (2018, pp. 100-101)

O filósofo francês debate relações de poder que não existem como uma condição de “exterioridade com respeito a outros tipos de relações (processos econômicos, relações de conhecimento, relações sexuais), mas lhe são imanentes” (Foucault, 2018, p. 102). Para ele, as relações de poder não estão em posição de superestrutura, com um simples papel de proibição, ou de recondução: possuem, lá onde atuam, “um papel diretamente produtor”.

Os exemplos de uso de agentes científicos para promover consumo e estratégias de propaganda do suposto alimento saudável mostram uma articulação que é promovida através da construção de discursos positivados, exatamente como define Foucault quando aborda o aspecto auspicioso do poder:

É preciso parar de sempre descrever os efeitos do poder em termos negativos: ele “exclui”, ele “reprime”, ele “recalca”, ele “censura”, ele “abstrai”, ele “mascara”, ele “esconde”. **De fato, o poder produz**; ele produz o real; produz domínios de objetos e rituais de verdade. (Foucault, 2001, p. 161; grifo nosso)

O jogo de poderes recebe uma outra conotação na vida moderna, não mais repressiva, de um poder centralizado, mas uma relação produtiva (como a propaganda veiculada atualmente pela emissora Globo, no país, para apresentar a faceta benéfica do agronegócio: “o agro é pop”). Essa é uma grande contribuição de Foucault: o ensinamento de que estamos sendo induzidos por mecanismos outros, que pertencem ao campo da positividade, e, assim, se tornam muito mais difíceis de combater. No caso dos lobbies alimentares, formou-se um imbricado e intangível conjunto de legitimidades que atravessa o corpo social sem reprimi-lo; ao contrário, a prática é insistentemente ligada à noção de democracia, ao envolvimento político, à defesa de representatividades – a tal ponto de taxar de apolítica a indústria de alimentos saudáveis que não tem a prática de lobby como estratégia de reconhecimento.

Outras relações de positividade ligadas aos lobbies alimentares são o apoio à ciência e o endosso dos discursos dos especialistas. A construção coletiva de um poder-saber quando aplicada sobre o corpo torna-se uma estratégia emblemática de “biopoder” foucaultiano, uma sujeição de “corpos dóceis” exercida desde o século XVIII sob a condição moderna, na qual, pela primeira vez na história, o biológico reflete e apoia um sistema político:

Esse biopoder, sem a menor dúvida, foi o elemento indispensável ao capitalismo, que só pode ser garantido à custa da inserção controladora dos corpos no aparelho de produção e por meio de um ajustamento dos fenômenos de população aos processos econômicos [...] o investimento sobre o corpo vivo, sua valorização e a gestão distribuída de suas forças foram indispensáveis naquele **(e ainda o são nesse)** momento. (Foucault, 2018, p. 152; grifo nosso)

Junto à positividade, outra dimensão do poder analisada por Foucault é sua imaterialidade, que o coloca precisamente em lugar nenhum, em nenhuma classe específica, em nenhum grupo exclusivo. O poder foucaultiano aparece intoleravelmente presente sem ser visível; é inadquirível, impalpável e impossível de compartilhar, apesar de muitos o exercerem. Não é dicotômico ou

binário, mas é plural e inconclusivo. Sob essa ótica, não é possível perceber exatamente quem domina ou quem é dominado no contexto político do lobby alimentar. Quem é o principal agente do lobby alimentar? A indústria? A ciência? Os especialistas? Os lobistas? Os políticos? É justamente a incapacidade de definir ética ou juridicamente o papel do lobista ou do especialista que dá o parecer favorável ao alimento produzido pela indústria que o patrocina e que legitima socialmente tais atores e tais ações. Parafraseando David Michaels (2008) no título de seu livro: “a dúvida é o produto deles”.

Tal abordagem complexifica muito o contexto no qual o conceito de alimento saudável é construído, ingenuamente relacionado ao âmbito de especialistas da área da saúde. Na realidade, sob o espectro dos lobbies alimentares, questionar se um alimento é saudável torna-se pouco relevante, e a questão deve ser substituída por outra: como se estabelecem as relações de poder nas variadas arenas político-sociais que influenciam a construção do conceito de alimento saudável?

Referências

- ARAÚJO, Anderson Luiz Alves. A necessidade de regulamentação do lobby no Brasil e a experiência americana. *Jota*, São Paulo, 19 jul. 2018. Disponível em: <<https://www.jota.info/coberturas-especiais/as-claras/lobby-brasil-estados-unidos-19072018>>. Acesso em: 5 out. 2018.
- AZEVEDO, Elaine de. Riscos e controvérsias na construção do conceito de alimento saudável: o caso da soja. *Revista de Saúde Pública*, São Paulo, v. 45, n 4, pp. 781-8, 2011.
- _____. A ciência e os riscos ambientais vinculados ao sistema agroalimentar Moderno. *Caderno Eletrônico de Ciências Sociais*, UFES, Vitória, v. 1, n. 1, pp. 18-40, 2013.
- _____. *Manifesto da comida de verdade*. Brasília: s.n., 2016. Disponível em: <<https://drive.google.com/file/d/0B6TZXfrmITeNbXd1WTZRV3hiR2s/view>>. Acesso em: 9 out 2018.
- BAIRD, Marcello Fragano. O lobby na regulação da publicidade de alimentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *Revista Sociologia e Política*, Curitiba, v. 24, n. 57, pp. 67-91, mar. 2016.
- CANNON, Geoffrey. *The politics of food*. Londres: Century, 1987.
- EVICH, Helena Bottemiller. “Good Food” vs. “Big Food”: food and beverage powerhouses spend big money on lobbying. Companies like Chipotle and Whole Foods don’t. *Politico*, Washington, 8 jan. 2015. Disponível em: <<https://www.politico.com/story/2015/08/good-food-companies-leave-lobbying-off-the-menu-120878>>. Acesso em: 3 out. 2018.
- FALLON, Sally; ENIG, Mary G. Tragedy and hope: the third International Soy Symposium. *Nexus Mag*, Maleny, v. 7, n. 3, p. 66-71, 2000.
- FOUCAULT, Michel. *História da sexualidade: a vontade de saber*. Rio de Janeiro/São Paulo: Paz e Terra, 2018.
- _____. *Vigiar e punir*. Petrópolis: Editora Vozes, 2001.
- GONÇALVES, Maria Cecília Nunes. *Regulamentação do lobby no Congresso Nacional brasileiro: o estudo comparado do modelo norte-americano*. Monografia (Curso de Especialização) – Centro de Formação, Treinamento e Aperfeiçoamento da Câmara dos Deputados (Cefor). Brasília, 2012.
- JACOBS, Andrew; RICHTEL, Matt. Como a grande indústria viciou o Brasil em *junk food*. *The New York*

- Times*, Nova York, 16 set. 2017. Disponível em: <<https://www.nytimes.com/2017/09/16/health/brasil-junk-food.html>>. Acesso em: 2 set. 2018.
- MICHAELS, David. *Doubt is their product: how industry's assault on science threatens your health*. Oxford: Oxford University Press, 2008.
- NESTLE, Marion. Food lobbies, the food pyramid, and U.S. nutrition policy. *International Journal of Health Services*, v. 23, n. 3, pp. 483-96, 1993.
- _____. *Food politics*. Berkeley/Los Angeles/Londres: University of California Press, 2002.
- _____. *Unsavory truth: how food companies skew the science of what we eat*. Nova York: Basic Books, 2018.
- RINKER, Brian. Can our food system be fixed? *Wellness*, Berkeley, 16 mar. 2018. Disponível em: <<http://www.berkeleywellness.com/healthy-eating/food/article/can-our-food-system-be-fixed>>. Acesso em: 30 set. 2018.
- SANTOS, Manoel Leonardo *et al.* *Lobbying no Brasil: profissionalização, estratégias e influência*. Texto para discussão (Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada). Brasília/Rio de Janeiro: Ipea, 2017.
- TREVISAN, Claudia. Nos Estados Unidos, leis restringem lobby da JBS. *O Estado de S. Paulo*, São Paulo, 2 jul. 2017. Disponível em: <<http://economia.estadao.com.br/noticias/geral,nos-estados-unidos-leis-restringem-lobby-da-jbs,70001873414>>. Acesso em 4 out. 2018.
- ZREIK, M. The great soy protein awakening. *Total Health*, v. 32, n. 1, pp. 52-54, 2000.

A construção de um modelo alimentar para a América Latina:

o ingresso da nutrição na agenda da saúde internacional (1921-1949)

Building a food model for Latin America:

the entry of nutrition into the international health agenda (1921-1949)

Érico Muniz¹

RESUMO: O contexto de reenquadramento das preocupações sociais do período entreguerras foi marcado pela criação de instituições e organismos internacionais para a tarefa de “racionalizar” os conhecimentos científicos sobre os alimentos. Sob a justificativa de que somente o crescimento econômico auxiliaria e incorporaria multidões na comunidade econômica global surgiam as primeiras políticas de assistência alimentar coordenadas pelos estados nacionais e pelos novos organismos internacionais como a Oficina Sanitária Pan-Americana, a Organização de Saúde da Liga das Nações e o Instituto de Nutrição da América Central do Panamá. Neste artigo analisaremos os nexos presentes na ciência da nutrição em construção nessas políticas para a América Latina em interação com as tradições científicas sobre alimentação, sobretudo dos Estados Unidos e do Canadá, observando essas medidas embasadas em uma série de ações no campo da saúde internacional.

Palavras-chave: nutrição; saúde internacional; Organização de Saúde da Liga das Nações; Oficina Sanitária Pan-Americana; Instituto de Nutrição da América Central do Panamá.

ABSTRACT: The context of reframing the social concerns of the interwar period was marked by the creation of international institutions to “rationalize” scientific knowledge about food. Under the justification that only economic growth would help and incorporate people into the global economic community, the first food assistance policies coordinated by national states and new international institutions such as the Pan American Sanitary Bureau, The Health Organization of the League of Nations and The Institute of Nutrition of Central America of Panama. In this article we will analyze the links in the science of nutrition under construction in these policies for Latin America in interaction with the scientific traditions about food, mainly of the United States and Canada, observing these measures based on a series of actions in the field of international health.

Keywords: nutrition; international health; The League of Nations Health Organization; Pan American Sanitary Bureau; The Institute of Nutrition of Central America of Panama.

1. Doutor em História das Ciências pela Casa de Oswaldo Cruz/Fundação Oswaldo Cruz. Atualmente é professor adjunto da Faculdade de História e do Programa de Pós-Graduação em Linguagens e Saberes na Amazônia do Campus Universitário de Bragança da Universidade Federal do Pará (UFPA). Dedicar-se a pesquisas sobre história das ciências e história da alimentação e do abastecimento. Contato: ericomuniz@ufpa.br.

O movimento de ingresso da alimentação nos debates sobre a saúde internacional ocorreu paralelamente à crescente industrialização, com seus altos índices de desemprego, alcoolismo, violência, migrações para as cidades e crises de abastecimento de alimentos em várias partes do mundo no início do século XX. Nesse contexto, uma geração de médicos nutrólogos e especialistas na química dos alimentos passou a associar fome à mendicância e a outras mazelas sociais, o que possibilitava o encaminhamento de novas políticas sociais. A primazia do desenvolvimento como solução dos problemas econômicos e sociais em escala internacional adquiria força à época (Staples, 2006). Dessa maneira, a história da assistência social promovida pelos Estados nacionais e pela Liga das Nações a partir de 1919 pode ser entendida também como parte de uma fase de institucionalização científica e política da nutrição, momento de definição de parâmetros de uma ciência e de uma ação social.

Estudar as mudanças nos padrões alimentares das populações ao longo do tempo é uma das maneiras de fazermos a análise dos avanços (e recuos) da intervenção do Estado e das ciências no processo de definição de padrões alimentares cientificamente aceitos e referendados. O poder de barganha dos médicos nutrólogos por investimentos em pesquisa foi aumentado em função de a alimentação ter se tornado alvo das preocupações e tensões populares não só na Europa, mas também em variados outros contextos urbanos. O processo de normatização dos conhecimentos científicos, a entrada das políticas de alimentação na pauta governamental e o protagonismo de determinados movimentos sociais e políticos foram determinantes para a criação de uma rede de assistência iniciada por restaurantes populares ou refeições escolares em diversos países. Na Europa dos anos 1930 e 1940 os saberes da ciência da nutrição associados às diretrizes para as políticas públicas tornaram-se centrais também para o desafio da reconstrução social, especialmente durante e após a carestia da Segunda Guerra Mundial (Vernon, 2007, p. 134).

A valorização da alimentação como fator responsável por elevar os padrões de vida das populações e como método preventivo de doenças ganhava força durante o surgimento das agências internacionais, sobretudo após 1921 com a criação da Organização de Saúde da Liga das Nações (OSLN). Anos mais tarde, os trabalhos para a definição de padrões de nutrição e pobreza marcariam a saúde internacional com ainda mais força após a crise de 1929 (Barros; Tartaglia, 2003). A Liga das Nações (1919-1946), que pouco produziu efetivamente do ponto de vista de políticas públicas em seus estados-membros, teve um destacado papel nas discussões sobre padrões de vida globais.

Com destaque ao protagonismo dos médicos nutrólogos, medidas e programas globais de assistência técnica foram lançados com fins de minimizar o problema da fome global ou ao menos a ameaça causada por ela. Ainda que o sucesso de algumas dessas medidas tenha sido extremamente limitado, especialmente no imediato pós-guerra, a ênfase em auxílio a programas para suplementação alimentar coordenados em escala nacional em detrimento dos ambiciosos planos de erradicação global de doenças representam a entrada definitiva da alimentação na pauta dos principais organismos internacionais (Ruxin, 1996).

Neste artigo discutiremos aspectos da gênese dos saberes em alimentação no continente americano a partir das contribuições das recém-criadas instituições internacionais nas décadas

de 1920, 1930 e 1940. Veremos como as possibilidades da época produziram um novo momento nos determinantes do adoecimento e da saúde e como os estudos de uma geração de cientistas puderam fundar escolas, comunidades científicas e instituições públicas para viabilizar projetos de intervenção alimentar, processo que ocorreu simultaneamente ao movimento de modernização e urbanização dos países da Europa e das Américas. Observaremos a ciência da nutrição em construção, conforme sugestão conceitual de Bruno Latour (1999), que sinalizava para diferentes debates acadêmicos ao mesmo tempo em que recebia cobranças de ações práticas por parte dos estados nacionais.

O internacionalismo e os debates na Liga das Nações

O período de crise internacional entre 1919 e 1939 foi marcado por tensões sociais, econômicas e instabilidade política. Na Europa entreguerras, um novo concerto das nações se esboçava em meio ao crescimento de regimes totalitários. Esse contexto de abalo social colaborou para o desenvolvimento de ações com fins de intervir na alimentação das populações, incentivando debates que se deram nas instituições internacionais que eram criadas à época. Para Barona (2008), trata-se de um momento em que novas possibilidades de ação social traziam a nutrição para o dia a dia da cultura de uma sociedade e para a economia, com reflexos nos serviços de saúde pública. É nesse período que surgem a Liga das Nações e a Organização Internacional do Trabalho (OIT), em 1919. Assim como o Instituto Internacional de Agricultura (IIA), criado em 1905, essas instituições internacionais contribuíram para a inclusão das preocupações com alimentação na agenda estatal, especialmente após a crise de 1929. Essas agências trabalharam principalmente na elaboração das diretrizes de ação científica da nutrição, na busca de dietas balanceadas e na definição de padrões e paradigmas para o campo.

A primeira fase das ações da cooperação internacional em saúde que vai de 1851 a 1912 foi marcada por medidas que estiveram restritas à ameaça à circulação de pessoas e à implantação de cordões sanitários. A realização de encontros intergovernamentais esporádicos – foram apenas onze entre 1851 e 1913 – foi pautada por debates e conferências sanitários que contribuiriam para a aproximação entre política sanitária e ciência, debatendo a influência de doenças como a cólera, a febre amarela e a peste bubônica na agenda internacional, delimitando quando deveriam acontecer as quarentenas e isolamentos de doentes, sobretudo nas regiões portuárias (Howard-Jones, 1975).

A segunda fase da cooperação internacional em saúde corresponde ao momento em que os encontros das nações se institucionalizavam. A Oficina Sanitária Pan-Americana, atualmente Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS), foi criada em 1902, firmando-se como primeira organização intergovernamental para debater saúde pública no novo momento da expansão do capitalismo industrial vivido após intensificação dos mercados na segunda metade do século XIX. Ainda mantendo o foco nas epidemias e no combate às endemias e aplicando medidas de vigilância sanitária, a Oficina foi uma das principais organizações com esse perfil. Cinco anos depois, em 1907, foi a vez da criação em Paris do Office International d'Hygiène Publique, com a função de realizar

inventários sobre a situação das doenças; pretensões de lançamento de uma agência de saúde internacional na Europa (Howard-Jones, 1975).

Somente com a criação da OSLN, em 1921, que uma organização de saúde internacional passou a contribuir para a formação de uma nova ordem política mundial de maneira mais significativa. Novas concepções de saúde e bem-estar social ganharam função pacificadora agindo na contenção de conflitos internos e guerras internacionais. Assim, ganhava força a visão de que o controle da circulação de epidemias não era suficiente para a saúde internacional; faziam-se necessários novos sistemas sociais com maior destaque para a formação de especialistas, sanitaristas e cientistas de laboratório, entre eles os médicos nutrólogos (Weindling, 1995). Dessa forma, a ação da OSLN culminou na entrada das ideias sobre nutrição nas concepções de cidadania como direito básico.

A busca por padronizar internacionalmente conhecimentos científicos incentivando pesquisas e definindo gradativamente parâmetros biológicos de especialidades médicas marcou a ação da OSLN (Borowy, 2009). Em 1935 construiu-se um consenso para o campo da nutrição, quando foi assinado um tratado sobre os índices de proteínas, vitaminas, gorduras e calorias necessárias para uma dieta balanceada e definição da desnutrição. Em 1937, uma Comissão Mista para Nutrição, Saúde, Agricultura e Política Econômica consolidou o movimento de entrada da nutrição na área de saúde pública na OSLN (Andrade, 2012, p. 153).

A ideia de que a melhoria nos quadros de saúde devia-se prioritariamente às mudanças sociais e econômicas da modernidade, como a maior capacidade de fixação do homem no espaço e o aumento de produção agrícola regular, ganhou força, e essa realidade também orientou os trabalhos da OSLN. Dirigida pelo bacteriologista polonês Ludwik Rajchman entre 1921 e 1939, a organização por vezes teve dificuldade de consensos dada a complexidade da nutrição como ciência em construção que combinava saberes da química, da clínica médica e de ordem cultural e econômica, o que dificultava a definição de quais intervenções deveriam ser administradas.

No entanto, essas ações produziram ganhos limitados quanto à implementação de projetos, à fundação de centros de pesquisa e ao estabelecimento de consensos científicos (Garcia, 2014). A OSLN inaugurou junto às crises do entreguerras um movimento inédito de padronização como maneira de alcançar a “objetividade científica”, na prática e no discurso (Rodríguez-Ocanã; Zylberman, 2008). Entre 1934 e 1937, a formação de subcomitês na Liga das Nações, a realização de encontros de especialistas com levantamento de dados estatísticos e assinatura de novos acordos internacionais pavimentaram o caminho para a ação pública dos Estados nacionais na área de saúde. Como consequência, novas profissões em saúde emergiram na maioria dos países europeus.

O movimento de padronização das novas ciências ocorre, sobretudo, por dentro de agências internacionais, sendo a Liga das Nações o principal palco desse debate, ao mesmo tempo político e científico. Alguns dos desdobramentos dos estudos e discussões travados na OSLN seriam debatidos, entre maio e junho de 1943, na Conferência da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) ocorrida na cidade de Hot Springs, na Virginia. Esse encontro relacionou os níveis de consumo de alimentos com a prevalência da desnutrição como uma questão a ser resolvida pela política econômica, pela agricultura e pela administração em saúde das nações presentes.

O primeiro diretor da FAO, o médico escocês John Boyd Orr, especialista em nutrição da OSLN, associava depressão econômica, produção agrícola insuficiente e subnutrição urbana na mesma chave explicativa¹. Em uma outra instância, ao convocar a conferência de Hot Springs, o presidente Franklin Roosevelt definia a ação da política externa estadunidense a uma atualização dos parâmetros para a nutrição em escala internacional.

Esses caminhos da cooperação internacional e dos debates entre comunidades científicas evidenciam a formação de uma complexa rede de saberes e poderes em alimentação. As oscilações de posições políticas e ideológicas e o acirramento da Guerra Fria que se avizinhava concluíram o sentido utilitário conferido a algumas das políticas de alimentação em debate. O legado da saúde internacional para as intervenções em alimentação contou com maciço engajamento das comunidades científicas e a contribuição dos estados nacionais participando do chamado processo de “nascimento do desenvolvimento” (Staples, 2006). Essas discussões deram origem a diversas políticas de intervenção no continente americano coordenadas pelos estados nacionais e pelos organismos internacionais.

Alimentação na proteção social híbrida da América do Norte

Em paralelo ao processo de formação de instituições internacionais, a noção de que era necessário melhor nutrir os trabalhadores para aumento produtivo surge nos países europeus industrializados em fins do século XIX. À época, o acesso aos alimentos era limitado especialmente nos grandes centros urbanos, onde eram comuns dietas à base de um alimento específico e com diversos registros de fomes coletivas agravadas na Primeira Guerra Mundial. A ação da filantropia e de grupos religiosos marcou as primeiras décadas de intervenções via refeitórios comunais que foram criados inicialmente na França e na Inglaterra; o modelo francês da *soupe populaire* ganharia repercussão, e medidas semelhantes seriam organizadas pela sociedade civil e pelos Estados nacionais nas duas primeiras décadas do século XX também nos Estados Unidos, no Canadá e na América Latina (Hurbutise, 2000).

A filantropia por meio dos incentivos às pesquisas científicas no campo da agronomia, criação de escolas de nutrição e serviços de alimentação foi também responsável pelos avanços que ficaram conhecidos ao longo da história do desenvolvimento de medidas de coletivização do bem-estar social. Não se pode, portanto, compreender a história das ideias sobre assistência alimentar mirando exclusivamente nas ações governamentais; é necessário interpretar uma proteção social híbrida público e privada para a análise do ingresso das ideias de nutrólogos na sociedade. Isso se dá especialmente no contexto interno dos Estados Unidos e em suas relações com o Canadá.

Na história das relações entre Estados Unidos e Canadá, a definição da Segunda Guerra Mundial selou a cooperação entre políticas de defesa e economia entre os dois países. O primeiro ministro canadense William Lyon Mackenzie King e o presidente dos Estados Unidos Franklin

1 Cf. BOUDREAU, Frank G. The Food Conference at Hot Springs. *Nutrition Reviews*, v. 1, n. 11, pp. 321-326, set. 1943.

Roosevelt mostraram, sobretudo após encontros da Permanent Joint Board of Defence, criada em agosto de 1940, que a parceria ia além da questão territorial e da ameaça de ataques por parte das potências do Eixo (Jensen, 2004).

No que diz respeito à política social e à entrada da alimentação dos povos na agenda pública, eram comuns consultas de industriários e também do empresariado aos serviços de nutrição e de saúde das províncias estadunidenses. Na visita domiciliar preparando as mães, na escola nutrindo crianças, nas fábricas, presídios ou em exército, a técnica de alimentação científica se fazia presente no fim dos anos 1940². Pedidos de pôsteres, informes sobre a existência de cantinas e solicitações de plantas para instalações de refeitórios eram solicitações recorrentes de indústrias e associações aos governos dos Estados Unidos e do Canadá.

Preocupações semelhantes vinham de autarquias públicas nacionais e da cooperação desses países com a América Latina. As cozinhas de penitenciárias e os refeitórios dos exércitos frequentemente solicitavam cardápios e obtinham como resposta complexos planos alimentares geralmente ricos em ovos, carne, batatas e cereais, pães e doces³. A importância de manter uma dieta com alimentos de baixo custo e o alto uso de alguns itens dos cardápios eram observados pelos chamados dietistas em visitas aos presídios, preservando os índices calóricos julgados necessários⁴. Os dados sobre consumo de ovos, aliás, são pouco precisos ao longo da história, dado o caráter doméstico que envolvia esse hábito alimentar. É justamente após a Segunda Guerra Mundial que se multiplicou a prática das granjas, fazendo com que o consumo de ovos de galinha se incorporasse às tradições alimentares de diversos países e às recomendações científicas para uma alimentação balanceada (Flandrin; Montanari, 1998).

O intercâmbio entre instituições públicas, universidades e centros de pesquisa também chama atenção e é comprovado pela circulação dos periódicos. O National Research Council, principal conselho de pesquisa dos Estados Unidos, financiava na década de 1940 variadas pesquisas em alimentação desenvolvidas no Food and Nutrition Board subordinado à Division of Biology and Agriculture. Em 1947, foram financiadas publicações variadas sobre doenças em industriários e sobre a importância da luz solar para operários em diversas localidades. O papel da alimentação junto à saúde dos operários ganhava ares de investimento econômico citado como “único caminho possível”, pois garantiria aumento da produção e redução de faltas por motivo de doença⁵.

Para garantir um melhor rendimento de operários e soldados, técnicos em nutrição eram comumente chamados para dar respostas científicas à escassez de alimentos⁶. Os comitês

2 Letter from W. Burton Ayre to Dr. L. B. Pett (Chief in the Nutrition Division/Department of National Health and Welfare). Toronto. December 5, 1952. RG 29 vol. 967. Library and Archives Canada – Ottawa. (LAC).

3 Letter from L. B. Pett (Chief in the Nutrition Division/Department of National Health and Welfare) to G. L. Sauvant (Superintendent of Penitentiaries). Ottawa. June 20, 1946. RG 29 vol. 967. LAC.

4 Anna Y. Burns. Recommendations of Dietitian. May, 12, 1945. RG 29 vol. 967. LAC.

5 Letter to all members of the Committee on the Nutrition of industrial workers and sub-committees. Washington, DC. December 19, 1947. RG 29 Vol. 967. LAC.

6 Nutrólogos avaliavam as condições nutricionais de fábricas como boa, fraca ou pobre, trabalhadores de empresas de material bélico

de nutrição comunitária, a participação da Cruz Vermelha na aplicação de questionários para projetos de alimentação escolar foram práticas recorrentes ao longo do ano de 1943 como parte das recomendações do Instituto Internacional de Agricultura da Liga das Nações. Entrevistas, exames médicos e dentários das crianças, testes bioquímicos de alimentos eram algumas das atividades administradas. A Cruz Vermelha, aliás, colaborou também na definição das quantidades mínimas semanais da alimentação adequada, ajudando a compor listas de alimentos básicos para a boa alimentação⁷.

As listas também eram utilizadas para o cálculo dos preços dos alimentos que eram definidos como básicos. Assim, leite, ovos, carnes, pães, frutas, vegetais, cereais e peixes tornavam-se as regras da alimentação balanceada⁸. A incorporação das gorduras nesses cálculos não surpreendeu costumes, dado que o consumo de gorduras animais e vegetais nos países industrializados havia sofrido grande aumento ao longo dos séculos XIX e XX. Na França, por exemplo, nota-se que o consumo de gorduras multiplicou-se em quase oito vezes entre os anos de 1781 e 1964 (Flandrin; Montanari, 1998).

Essa dieta também era considerada para medidas de auxílio financeiro para desempregados e famílias pobres, forte tradição na América do Norte desde 1929, quando os governos provinciais iniciaram programas ou campanhas para prover comida subsidiada em anos de crise. Esses auxílios consistiam em programas de bolsas para complementar o orçamento das famílias, devendo ser o valor gasto principalmente na compra de alimentos. Eram tempos da chamada “racionalização” dos conhecimentos sobre alimentos. A crescente participação de nutricionistas a partir da década de 1940 foi responsável pela incorporação das questões relacionadas à alimentação das famílias atendidas pelos programas de *Cash Relief*. A prática de auxílio financeiro destinado para compra de alimentos também ficou conhecida como *food allowance* e consistia em repasses mensais cotados pelos técnicos da área de bem-estar social buscando aproximar-se do auxílio mínimo segundo a comunidade de nutricionistas e gestores do programa⁹.

Apesar das queixas que davam conta do limite do poder de compra dessas bolsas, a vigilância sobre a finalidade que as famílias davam a esses recursos era intensa, chegando a ser mensal em alguns casos. Assim como observou Jaime Rodrigues em seu estudo sobre pesquisas de padrão de vida na cidade de São Paulo, em meio a esse tipo de fiscalização podem ter sido comuns recusas,

recebiam especial atenção com visitas técnicas, envio de recomendações e cardápios diários a um custo de US\$ 0,25 centavos. Cf. Letter from Aluminum Company of Canada to Miss Margaret Lock (Department of National Health and Welfare). Kingston, November 3, 1944. RG 29 vol. 978. LAC.

7 Minimum adequate Weekly food lists. Letter from Helen C. Sackville and G. L Duggan to Lawrence Coke (Family Bureau). Ottawa. June 24, 1946. RG 29 vol. 929. LAC.

8 Weekly Food list and cost for family of Five. Ottawa. May, 1946. RG 29. Vol. 942. LAC.

9 Letter to Alderman L. H. Saunders Chairman and Members of Committe on Public Welfare. Mar 5, 1943. 2 Fonds 0220, Series 0100, File 00722. City of Toronto Archives (CTA). Os pedidos eram diversos, vinham de mulheres solteiras, idosos, famílias com muitos ou poucos filhos e, apesar das inúmeras solicitações, o valor do auxílio não era aumentado na maioria dos casos. Letter # 2 to Alderman L. H. Saunders Chairman and Members of Committe on Public Welfare. Mar 5, 1943. 2 Fonds 0220, Series 0100, File 00722. CTA; Letter to The Comissioner. Jan 21, 1943. Cf. Letter to Alderman L. H. Saunders Chairman and Members of Committe on Public Welfare. Mar 5, 1943. 2 Fonds 0220, Series 0100, File 00722. CTA.

esquecimentos e “erros” na cooperação com as pesquisas (Rodrigues, 2011). Apesar do caráter oficial das fontes consultadas, é possível em alguns casos imaginar as estratégias de resistência utilizadas junto aos assistentes sociais canadenses e americanos que visitavam periodicamente as famílias participantes de projetos para averiguar evidências de que o dinheiro havia sido usado apenas para compra de alimentos e não para outros fins, devendo qualquer irregularidade ser relatada¹⁰.

As visitas mesclavam o caráter fiscalizador com uma pretensão educativa. O foco de atuação eram as crianças que foram definidas como alvo de programas específicos, geralmente contando com materiais educativos ilustrados e com histórias em quadrinhos; sem muitos detalhes sobre como viabilizar a dieta ideal. A função da nutricionista em seu trabalho social era fundamentada em educar as populações pobres para os hábitos alimentares considerados saudáveis a despeito de problemas econômicos e irregularidades na distribuição de alimentos. Nota-se aqui a influência de ideias dos chamados estudos de comunidade. Essas pesquisas caracterizaram-se por uma derivação do método antropológico para estudo de “sociedades primitivas”, posteriormente deslocado como referencial também para “sociedades complexas”, e eram muito comuns no campo da saúde pública e das ciências sociais nos Estados Unidos desde os anos 1920 (Oliveira; Maio, 2011). Na atuação desse tipo de visita domiciliar, os hábitos alimentares começavam em casa, e justamente lá deveriam ser modificados. Através dos periódicos de províncias e trabalhos em universidades, práticas como superação de tabus alimentares, substituição de alimentos usados em excesso e identificação das principais dificuldades eram debatidas pela comunidade de médicos e nutricionistas.

A interação entre universidades e burocracia estatal para gestão dos programas e campanhas de auxílio alimentar foi determinante na formação de pessoal e divulgação das ideias em nutrição nos anos 1940. Os periódicos sobre nutrição criados a partir da década de 1940 tiveram importante papel na ampla divulgação de ideias e conceitos em nível internacional. Assim, temas relacionados ao papel da alimentação na saúde pública, pesquisas de padrões alimentares e os problemas relacionados à desnutrição eram debatidos e comentados em meio à valorização das ações educativas como possibilidade de mudança de hábitos alimentares. Historicamente, os periódicos e o jornalismo médicos cumpriram uma função de legitimação social da ciência, além de serem responsáveis pela divulgação e por notabilizarem disputas científicas entre paradigmas de sociedades e academias médicas (Ferreira, 2004).

O próprio debate sobre o padrão nutricional calórico em detrimento do proteico não era um pleno consenso entre as comunidades científicas de nutricionistas da época. Os níveis calóricos historicamente haviam crescido amplamente e as diferenças dos níveis entre trabalhadores e a elite havia diminuído, sobretudo, nas nações europeias (Flandrin; Montanari, 1998). Na FAO, sob a gestão de Norris Dodd, tais informações de pesquisas laboratoriais compunham complexas estatísticas e debates científicos. Em 1949, em função de desdobramentos de debates internos, Dodd convocou uma reunião de um comitê de especialistas criado para debaterem os padrões calóricos humanos. O brasileiro Josué de Castro compôs esse comitê, o que, de acordo com Maria Leticia Bizzo (2012), foi o

10 Letter to all division Heads, all District Relief Officers, All Family Welfare Supervisors. “Expenditure of Cash Relief.” May, 4, 1942. Cf. Letter to Alderman L. H. Saunders Chairman and Members of Committe on Public Welfare. Mar 5, 1943. 2 Fonds 0220, Series 0100, File 00722. CTA.

ingresso definitivo de Castro na FAO, definindo a circulação dele em importantes esferas científicas e políticas de tomadas de decisão da agência. Norris Nodd assumiu a direção-geral da FAO entre os anos de 1948 e 1953. Norte-americano, Dodd já frequentava a agência e vinha da gestão de regulação do setor agrícola dos Estados Unidos (Bizzo, 2012, p. 117, 268).

O papel dos Estados nacionais: assistência social e alimentação na América Latina

As ações sociais na área da alimentação fizeram com que a distribuição gratuita ou subsidiada de refeições, sopas populares e alimentos para os mais pobres ganhasse força nos períodos de guerras. Os refeitórios populares seguiram cumprindo uma tarefa de minimizar o problema alimentar a que operários, desempregados e pessoas em situação de pobreza extrema estavam sujeitos especialmente após a crise de 1929. Uma série de programas foi criada, funcionando de maneira diferenciada conforme o contexto em que se organizavam em seus países. De caráter religioso, caritativo, público ou corporativo, podiam estar inicialmente mais ou menos associados a serviços de combate à pobreza, de recolocação profissional, assistência médica ou psicológica de seus usuários. Restaurantes, bancos de distribuição de alimentos e cupons para serem trocados por comida são exemplos de medidas que foram a base da construção do estado de bem-estar social de países da América Latina especialmente a partir da década de 1930 (Hurbutise, 2000).

Estudos recentes no âmbito de história da saúde pública e da alimentação têm focado nas relações entre assistência social e construção do Estado Nacional moderno na América Latina, com destaque para criação de restaurantes populares e refeitórios fabris. Por um lado, consideramos que a interação entre as políticas regionais, nacionais e internacionais de saúde e bem-estar na América Latina funcionaram como uma forma de regular os hábitos da vida cotidiana. Por outro, podemos identificar nas políticas nutricionais parte do processo de formação do Estado em tempos de desenvolvimento (Muniz, 2014).

Uma análise comparada sugere que podemos ainda observar a forma como o conhecimento científico é produzido em países em desenvolvimento. Em alguns casos, como no Uruguai, a assistência social para a alimentação surgiu atrelada à atenção materno-infantil. Em 1910, a assistência social uruguaia havia sido centralizada pela criação da agência Asistencia Pública Nacional, órgão conservador com ampla participação de mulheres católicas, liberais e feministas (Birn, 2006). Essa e outras agências do Uruguai na área de puericultura – com destacado perfil de caridade destinada aos pobres, mulheres e crianças – atingiram ampla cobertura na capital Montevideú. Financiada em parte por doações privadas, a expansão da assistência social no Uruguai com a nacionalização das instituições de caridade consolidou-se nos anos 1920, quando a Asociación Uruguaya de Protección a La Infancia passou a se beneficiar também da cooperação internacional através da parceria com o movimento de caridade conhecido como “*Save the Children*”, baseado em Genebra. A nova agência uruguaia rapidamente organizou uma série de serviços para assistência alimentar, tais como merenda escolar e jantares em um refeitório na capital do país.

Coordenado por médicos e com presença de mulheres da elite montevidiana, os restaurantes populares chegaram a servir refeições para escolares no ano de 1930, configurando-se como uma experiência pioneira na América Latina (Birn, 2006).

No Peru, uma rede de restaurantes populares foi criada na década de 1930 como parte das ações na reconstrução do Estado nacional. Essa experiência foi parte da reorganização das forças políticas nacionais da esquerda, uma solução material e moral para as demandas urbanas dos tempos da Grande Depressão. Os refeitórios instalados na cidade de Lima, para além de alimentarem, tinham função de conter insurreições e protestos. Eram parte de uma experiência que dava resposta às greves e manifestações contra a escassez de alimentos. À medida que colocava em prática conceitos de higiene, organização e definição de padrões alimentares, esses refeitórios eram concebidos pelo governo também como uma “missão civilizatória” (Drinot, 2005).

No caso mexicano, protestos populares urbanos provocados pela vulnerabilidade, pelo pânico e pelo aumento do preço de alimentos básicos também foram problemas enfrentados, sobretudo, durante a Segunda Guerra Mundial (Ochoa, 2000). Em movimento semelhante ao realizado por outros estados nacionais, o governo organizou uma agência para gestão alimentar que passou a ser a principal unidade de serviço social do país. Os acordos firmados com os Estados Unidos em 1942 com ênfase nos processos de industrialização do país geraram forte crescimento urbano, especialmente na região da cidade do México. A partir de 1942 os meios de intervenção estatal na área de alimentação foram reconfigurados no governo do presidente Manuel Ávila Camacho. Na gestão de Ávila Camacho, marcada pela cidadania outorgada aos trabalhadores, uma rede de armazéns vendendo gêneros alimentícios subsidiados foi organizada a partir de 1943, inicialmente vendendo trigo, milho, arroz e feijões com subsídio estatal. Eram iniciativas temporárias no sentido de controlar o tamanho dos protestos e medir a demanda de alimentos que precisariam ser importados em tempos de crise sem alterações mais relevantes no modo de produção dos alimentos do país (Ochoa, 2000).

Situação semelhante era encontrada na Argentina, onde a política alimentar teve importante uso na propaganda governamental. O consumo de alimentos foi fundamental para a administração Peronista com extensivo uso dos programas de alimentação na propaganda oficial (Milanesio, 2010). Reunindo especialistas nacionais nos campos de nutrição, agricultura e saúde pública, o governo elaborou planos que articulavam o acesso à comida com a nova noção de justiça social implementada pelo governo de Juan Domingo Perón. Com metas alheias a alguns debates internacionais sobre nutrição como, por exemplo, a de que cada argentino deveria poder comer 150 quilos de carne por ano, as políticas de alimentação deixaram como legado um efetivo barateamento dos alimentos e uma tradição de subsídios governamentais aos itens da cesta básica (Milanesio, 2010).

No Brasil, em 1940, foi criado o Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS). Essa agência firmou-se como a instituição nacional de política alimentar, administrando atividades de gestão de grandes refeitórios operários em condições higiênicas nos grandes centros urbanos. Além disso, foi também responsável por medidas educativas, projetos piloto de merenda escolar e de assistência em geral, consolidando-se como um marco para a ciência da nutrição e para a história

das políticas de educação alimentar no país. A dinâmica de atuação do SAPS pode ser entendida como expansão de uma política de previdência social no contexto do governo Getúlio Vargas, ou seja, uma política social compensatória controlada pelo Estado (Muniz, 2014).

As experiências de casos nacionais latino-americanos e a decorrente formação de mão de obra especializada foram alguns dos fatores que viabilizaram a fundação do Instituto de Nutrição da América Central e do Panamá (INCAP), em 1949. Associado à emergência da reconstrução do pós-Segunda Guerra e do papel da nutrição nas agendas nacionais e nas agências internacionais, o INCAP tinha parte do seu financiamento oriundo dos governos nacionais da América Central e fundos OPAS voltados para a pesquisa científica e assessoria técnica a projetos de nutrição e saúde pública de seus países membros. Sediado na Guatemala e seguindo experiências prévias realizadas, sobretudo, no México, em Cuba e na Colômbia, entidades como a Fundação Rockefeller e a Fundação Kellogg desempenharam um papel central no financiamento de projetos dessa agência. Guatemala, El Salvador, Honduras, Nicarágua, Costa Rica e Panamá desenvolveram variadas pesquisas laboratoriais e administraram bolsas de estudos para enviarem pesquisadores para cursarem especialização em nutrição nos Estados Unidos (Scrimshaw, 2010). Enfatizando principalmente medidas de distribuição de gêneros alimentícios e a criação de campanhas no combate à desnutrição, o INCAP já representa um outro estágio da agenda pública para a nutrição, parte do desdobramento dos debates sobre direitos humanos adotados pela Organização das Nações Unidas (ONU) a partir de 1948.

Assim, o INCAP materializou a importância da alimentação para assistência social na América Latina. As ações públicas nacionais desenvolvidas na América Latina e no Caribe somadas às novas agências internacionais ganhavam força no fim dos anos 1940. Nesse momento de institucionalização da nutrição, os projetos de grandes refeitórios públicos e de venda de alimentos pagos pelo Estado cederam gradativamente lugar a projetos de intervenção química na composição dos alimentos com adição de vitaminas e minerais aos alimentos e fortificação de farinhas de trigo e de milho. Simultaneamente, medidas de ampliação do acesso à água potável, esgoto e iodetação do sal de cozinha eram implementadas em diversos países da região (Howard; Foster, 2004, p. 180).

Considerações finais

O advento do campo de saber da nutrição e a busca para solução dos problemas alimentares passaram a ser tecnicamente mensuráveis e possíveis de serem enfrentados especialmente a partir da criação das agências internacionais do entreguerras. A alimentação tornou-se fundamental nas agendas dos Estados nacionais, permitindo a criação de aparelhos de Estado para lidar com a ameaça trazida pelo inchaço urbano, por ondas de greves, protestos e desemprego. As tradições de nutrição forjadas no início do século passado viraram elementos importantes da saúde internacional (Weindling, 1995).

Ainda que os ganhos materiais dos encontros da OSLN tenham sido limitados, foi no interior dessa agência, na década de 1930, que se processou uma significativa mudança de paradigma sobre saúde e adoecimento. A inclusão dos temas da habitação e da alimentação como determinantes da saúde e, portanto, alvos da ação dos Estados nacionais e da saúde internacional colaborou com a consolidação da nutrição como ciência aplicada capaz de dar respostas eficientes à fome e à desnutrição, realizando intervenção via saberes da química, de estudos sobre cultura e economia.

Esse novo estatuto social da ciência da nutrição permitiu que médicos nutrólogos fossem importantes partícipes da rede de assistência social construída no continente americano. Vimos em exemplos de projetos desenvolvidos no México, na Argentina, no Uruguai, no Peru e no Brasil que países da América Latina associaram as intervenções alimentares com o desenvolvimento urbano, sobretudo no período da Segunda Guerra Mundial. Medidas de subsídios a gêneros alimentícios, projetos de merenda para estudantes e refeitórios urbanos para operários e desempregados marcaram a ação social desse período. Nos Estados Unidos e no Canadá sobressai a relevância social de nutricionistas que elaboravam planos alimentícios e cardápios para instituições públicas e privadas, além de terem mantido intenso trânsito de pesquisadores entre departamentos públicos de assistência social e intercâmbio entre universidades.

O protagonismo de determinados movimentos sociais – notadamente de trabalhadores urbanos – é significativo para entendermos a formação dessa nova assistência social no entreguerras. Na Europa da década de 1940, por exemplo, orientações nutricionais tornaram-se vitais ao desafio da reconstrução social, ainda durante a Segunda Guerra Mundial e nos anos seguintes (Vernon, 2007). Ao tentar elucidar o sentido atribuído a esse novo internacionalismo e o papel de nutricionistas e funcionários da cooperação internacional em saúde, temos um quadro complexo. Ao mesmo tempo em que temos um inegável fracasso dos esforços para reduzir a fome e a desnutrição no mundo, vemos uma geração de mulheres e homens de ciência comprometidos com a missão humanitária de redução das desigualdades. Médicos e técnicos identificados com o campo político da esquerda, simpatizantes da ideologia do desenvolvimento como forma de melhorar as condições de vida globais, solidariedade religiosa, idealismo humanitário, espírito de comunidade e a ação de entidades filantrópicas visitavam com intensidade o tema da desnutrição e da fome como mazelas que grassavam, sobretudo, no hemisfério sul nas décadas de 1930 e 1940.

A partir de 1945, vive-se outro momento de institucionalização da alimentação como problema social com a criação de agências especializadas, programas e fundos criados à época, especialmente a FAO, a Organização Mundial da Saúde (OMS) e o Fundo das Nações Unidas para a Infância (Unicef) e, em âmbito regional, o INCAP. Pesquisas, definições sobre os parâmetros nutricionais gerais da disciplina e programas globais foram lançados ao longo dos anos 1950 especialmente com fins de minimizar o problema da fome via assistência técnica a projetos específicos. Como desdobramento, ao longo dos anos 1950 a ênfase na nutrição social foi mais restrita à concepção de técnica capaz apenas de auxiliar programas para suplementação alimentar em escala nacional, diminuindo as expectativas e ambições em relação aos limites da cooperação internacional para alimentação das populações.

Referências

- ANDRADE, Rômulo de Paula. *A Amazônia na era do desenvolvimento: saúde, alimentação e meio ambiente (1946-1966)*. Tese (Doutorado em História das Ciências e da Saúde) – Casa de Oswaldo Cruz/Fundação Oswaldo Cruz. Rio de Janeiro, 2012.
- BARONA, Josep L. Nutrition and health. The international context during the inter-war crisis. *Social History of Medicine*, v. 21, n. 1, pp. 87–105, 2008.
- BARROS, Maria Sylvia; TARTAGLIA, José Carlos. A política de alimentação e nutrição no Brasil: breve histórico, avaliação e perspectivas. *Alimentos e Nutrição*, Araraquara, v. 14, n. 1, pp. 109-121, 2003.
- BIRN, Anne-Emanuelle. O nexo nacional-internacional na saúde pública: o Uruguai e a circulação das políticas e ideologias de saúde infantil, 1890-1940. *História, Ciências, Saúde – Manguinhos*, Rio de Janeiro, v. 13, n. 3, pp. 675-708, jul.-set. 2006.
- BIZZO, Maria Letícia Galluzzi. *Agências internacionais e agenda local: atores e ideias na interlocução entre nutrição e país (1932-1964)*. Tese (Doutorado em História das Ciências e da Saúde) – Casa de Oswaldo Cruz/Fundação Oswaldo Cruz. Rio de Janeiro, 2012.
- BOROWY, Iris. *Coming to terms with world health: the League of Nations Health Organization, 1921-1946*. Frankfurt: Peter Lang, 2009.
- DRINOT, Paulo. Food, race, and working-class identity: restaurantes populares and populism in Peru. *The Americas*, v. 62, n. 2, pp. 245-270, out. 2005.
- FERREIRA, Luiz Otávio. Negócio, política, ciência e vice-versa: uma história institucional do jornalismo médico brasileiro entre 1827 e 1843. *História, Ciências, Saúde – Manguinhos*, Rio de Janeiro, v. 11 (suplemento 1), pp. 93-107, 2004.
- FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- GARCIA, Monica. Mortality rates or sociomedical indicators? The work of the League of Nations on standardizing the effects of the Great Depression on health. *Health Policy and Planning*, v. 29, n. 1, pp. 1–11, jan. 2014.
- HOWARD, Leathers; FOSTER, Phillips. *The world food problem: tackling the causes of undernutrition in the Third World*. Boulder: Lynne Rienner Publishers, 2004.
- HOWARD-JONES, Norman. *The scientific background of the International Sanitary Conferences, 1851-1938*. Genebra: World Health Organization, 1975.
- HURBITUSE, R. Aide alimentaire et pauvreté: vers de nouvelles formes de priorisation des clientèles et des interventions. In: LABERGE, D. (Dir.), *L'errance urbaine*. Sainte-Foy: Les Éditions MultiMondes, 2000; pp. 347-359.
- JENSEN, Richard. Nationalism and civic duty in wartime: comparing world war in Canada and America. *Canadian Issues*, pp. 6-19, dez. 2004.
- LATOURE, Bruno. *Ciência em ação: como seguir cientistas e engenheiros sociedade afora*. São Paulo: Editora Unesp, 1999.
- MILANESIO, Natalia. Food Politics and Consumption in Peronist Argentina. *Hispanic American*

- Historical Review*, v. 90, n. 1, pp. 75-108, fev. 2010.
- MUNIZ, Érico Silva. *Comida, trabalho e assistência social: a alimentação na agenda política brasileira (1939-1947)*. Tese (Doutorado em História das Ciências e da Saúde) – Casa de Oswaldo Cruz/Fundação Oswaldo Cruz. Rio de Janeiro, 2014.
- OCHOA, Enrique C. *Feeding Mexico: the political uses of food since 1910*. Wilmington: Scholarly Resources, 2000.
- OLIVEIRA, Nemuel da Silva; MAIO, Marcos Chor. Estudos de comunidade e ciências sociais no Brasil. *Sociedade e Estado*, Brasília, v. 26, n. 3, pp. 521-550, set./dez. 2011.
- RODRIGUES, Jaime. *Alimentação, vida material e privacidade: uma história social de trabalhadores em São Paulo nas décadas de 1920 a 1960*. São Paulo: Alameda, 2011.
- RODRÍGUEZ-OCAÑA, Esteban; ZYLBERMAN, Patrick. Improving public health amidst crises. Introduction. *Dynamis*, Granada, n. 28, pp. 19-27, 2008.
- RUXIN, Joshua Nalibow. *Hunger, science and politics: FAO, WHO and Unicef nutrition policies, 1945-1978*. Tese (Doutorado) – University of London. London, 1996.
- SCRIMSHAW, Nevin S. History and early development of INCAP. *The Journal of Nutrition*, v. 140, n. 2, pp. 394-6, fev. 2010.
- STAPLES, Amy L. S. *The birth of development: how the World Bank, Food and Agriculture Organization, and the World Health Organization changed the world, 1945–1965*. Kent: Kent State University Press, 2006.
- VERNON, James. *Hunger: a modern history*. Cambridge/Massachusetts/Londres: The Belknap Press of Harvard University Press, 2007.
- WEINDLING, Paul. The role of international organizations in setting nutritional standards in the 1920s and 1930s. In: KAAMMINGA, Harmke; CUNNINGHAM, Andrew (Eds.). *The science and culture of nutrition, 1840-1940*. Clio Medica, The Wellcome Institute Series in the History of Medicine. Amsterdã/Atlanta: Editions Rodopi B.V, 1995; pp. 319-332.

Tratadas e vacinadas, aguadas e cancerígenas:

a colonização das dietas indígenas por sistemas de produção de carne

Treated and vaccinated, watery and carcinogenic:

The colonization of indigenous diets by meat production systems

Felipe Vander Velden¹

RESUMO: Neste artigo analiso um fenômeno particular ainda pouco estudado no tocante às alterações das dietas indígenas: o consumo de produtos oriundos de espécies animais exóticas, introduzidas após o encontro com os brancos. Sabemos que a carne de vários desses seres (principalmente galinhas, bois e porcos), assim como outros produtos extraídos de alguns desses animais, frequentam os cardápios de diversos grupos indígenas há tempos, mas pouco se tem refletido sobre as formas locais de incorporação dessas novidades, talvez porque tenha se considerado todos os produtos de origem animal como uma só e mesma coisa: carne, leite, ovos. Aqui, partindo do meu próprio material de pesquisa entre os Karitiana e apoiado em outras referências históricas e etnográficas, argumento que esses novos alimentos são, amiúde, claramente distinguidos dos alimentos de origem animal nativos. Esta distinção sustenta, inclusive, formas de reflexão sobre esses processos de colonização das dietas indígenas, funcionando como uma forma de crítica não apenas a essas mudanças pós-contato, mas também aos processos contemporâneos de produção de comida entre os não indígenas.

Palavras-chave: carne; ovos; indígenas; Karitiana; animais domésticos.

ABSTRACT: In this article I address a particular phenomenon that has not yet been studied in the set of changes in Native diets promoted by the contact with foods, flavors and culinary practices of non-Indians: namely, the consumption of products from exotic animal species introduced after the encounter with whites. We know that the meat of several of these beings (mainly chickens, oxen and domestic pigs), as well as other products extracted from some of these animals (especially eggs and milk), have frequented the menus of several indigenous groups for some time, but little has been spoken on the local forms of incorporation of these novelties, perhaps because all products of animal origin have been considered as one and the same thing: just only meat, milk, and eggs. Here, drawing on my own research material among the Karitiana and based on other historical and ethnographic references, I argue that these new foods are often clearly distinguished of native foods. This distinction also supports ways of reflecting on these processes of colonization of indigenous diets, functioning as a form of criticism not only for these post-contact changes, but also for the contemporary processes of food production among non-Indians.

Keywords: meat; eggs; indigenous people; Karitiana; domesticated animals.

1. Mestre e doutor em Antropologia Social pela Unicamp. É professor do Departamento de Ciências Sociais e do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da UFSCar. Publicou *Inquietas companhias: sobre os animais de criação entre os Karitiana* (2012) e *Jóias da floresta: antropologia do tráfico de animais* (2018), além de artigos e capítulos que abordam principalmente as relações entre povos indígenas e animais.

Introdução¹

Há alguns anos escrevi e publiquei um texto (Vander Velden, 2008) em que argumentava que o sal comum (o cloreto de sódio, NaCl), ausente (ao menos em sua forma granulada visível) na maior parte das terras baixas sul-americanas antes da conquista, consistiu em um dos principais mecanismos de atração das sociedades desta região ao comércio e posterior convívio permanente com os colonizadores não indígenas. A partir das narrativas dos primeiros contatos dos Karitiana, no sudoeste da Amazônia, com os brancos, sustentei que o sal – que figura proeminentemente nessas histórias como o produto a ser avidamente buscado nos encontros com os não índios – funcionou como o principal agente a “pacificar” os Karitiana e a conectá-los ao mundo dos brancos. As narrativas que analisei colocam o descobrimento do sal (posto que os Karitiana não conheciam nada parecido até aquele momento) como prelúdio imediato do trabalho nos seringais da bacia do rio Candeias, norte do atual estado de Rondônia: o grupo é apresentado ao sal e, ato contínuo, estão enredados em relações de exploração da economia gomífera na virada do século XIX para o XX, no que seria, então, uma verdadeira “conquista do paladar” (Amoroso, 2003), ou – para ser fiel às noções ameríndias que focalizam menos o que se come do que como e com quem se come (Vilaça, 1989; Fausto, 2002) – de conquista *pelo* paladar.

Não foi só o sal, obviamente, e os relatos Karitiana, assim como de muitos outros povos indígenas, mencionam também a intensa atração exercida pelo açúcar, as bebidas alcoólicas, os doces, a farinha, o macarrão, os pães e as bolachas, assim como outros alimentos e bens não comestíveis, especialmente os metais – tal como já destacado em uma miríade de estudos históricos e antropológicos (Amoroso, 2003; Leite, 2007; Santos, 2008; Souza, 2013, entre outros). Todos esses artefatos ou substâncias tiveram seu quinhão no processo de conexão entre distintas sociedades ameríndias e a assim chamada sociedade envolvente, os brancos ou não índios. Todos eles fizeram parte do que se pode denominar colonização das dietas indígenas – a paulatina transformação dos cardápios das aldeias, que passam a integrar mais e mais produtos oriundos dos mercados urbanos ou de produção não indígena.

Neste artigo, quero me concentrar – a partir do meu próprio material de pesquisa entre os Karitiana (povo indígena de língua Tupi-Arikém, constituído oficialmente por cerca de 320 pessoas que vivem no norte do estado de Rondônia) e apoiado em outras referências históricas e etnográficas – na adoção de diversos produtos de origem animal nas dietas indígenas. De que modos a carne de espécies domesticadas (ou seja, distintas da carne de caça), leite e derivados e ovos foram incorporados aos cardápios indígenas? Meu argumento é o de que, por mais que estes alimentos sejam em tudo similares a alimentos nativos – obviamente porque de muitos e variados seres se extraem ou se podem extrair carne, gordura, leite e ovos –, eles parecem jamais ter sido a estes equacionados, conservando, por assim dizer, a marca de seu exotismo, de sua exterioridade.

1 A sugestão para a escrita deste artigo veio junto com o amável convite de Viviane Aguiar e Carlos Alberto Dória para integrar este primeiro número de *Ingesta*. À Viviane também agradeço por ter compartilhado comigo seus achados sobre carne, leite e ovos nos escritos de Antonio Ruiz de Montoya.

Assim, espero demonstrar que, ao menos para os Karitiana, a carne de caça e a carne bovina adquirida em açougues não são a mesma coisa, que ovos de galinha nada têm que ver com ovos de certas aves e répteis, e que a introdução dos óleos animais e vegetais e da banha industrializados têm consequências funestas para os corpos indígenas.

A questão que percorre todo o texto é: se as dietas indígenas vêm se alterando, podemos dizer que há uma modificação concomitante nos gostos ou nas preferências dessas sociedades? Meu próprio material sugere que não necessariamente: as dietas mudam por uma série de razões (rarefação ou desaparecimento dos alimentos nativos, dificuldades para acessá-los, incentivos vários à adoção de novos hábitos alimentares, como preço, oferta, questões sanitárias, entre outras), mas as preferências alimentares podem não ser definitivamente alteradas neste processo. Ou seja: adere-se ao consumo de novidades introduzidas pós-contato, porém o gosto – enquanto sinalizador de uma experiência gustativa habitual e/ou prazerosa, histórica e/ou culturalmente significativa – permanece o mesmo e, por conta disso, produz algo como a saudade e a valorização do tradicional ou do “nosso”, além de uma revalorização de alimentos outrora abandonados ou aos quais não se tem mais acesso, ou só se obtém deveras esporadicamente.

Esta distinção que se conserva parece sustentar, ainda, formas de reflexão sobre o que chamo, aqui, de processo de colonização das dietas indígenas, ou seja: a comida serve como recurso intelectual para pensar a situação de contato entre índios e brancos. Mais do que isso, as reflexões indígenas em torno das transformações nos seus cardápios – principalmente aquelas que incidem sobre este alimento tão prezado que é a carne – também funcionam como uma forma de crítica não apenas a essas mudanças pós-contato, mas também aos processos contemporâneos de produção de comida entre os não indígenas, aos sistemas industriais de produção massiva de carne e outros produtos de origem animal. Destarte, se as dietas indígenas, defensoras ardentes do carnivorismo, vêm sendo colonizadas pela vertiginosa expansão do agronegócio brasileiro (e sua imensa oferta de carne bovina, suína e de frango), isso não se faz sem uma permanente desconfiança diante daquilo que se põe, nos dias de hoje, à mesa nas aldeias.

Carnes novas

A introdução de novos alimentos cárneos – ou seja, do consumo da carne de espécies introduzidas pós-contato, especialmente de espécies domesticadas que se difundem pelas aldeias no Brasil já nos anos iniciais da conquista – e de produtos de origem animal até então desconhecidos nas terras baixas sul americanas (ovos de galinha, leite, queijo e outros derivados²) não foi, até onde

2 Não vou tratar, aqui, do consumo de leite de vaca e de laticínios, simplesmente porque os Karitiana não os consomem regularmente, exceto o leite em pó fornecido na merenda escolar. Além disso, não existem muitas referências à ingestão desses produtos entre povos indígenas, embora elas apareçam aqui e ali – os grupos indígenas na Aldeia Vanuíre, no interior paulista (Kaingang, Krenak, Kaiowá, Atikum, Fulni-ô e Terena), são habituais bebedores de leite, afirmando que “o leite da vaca sustenta” especialmente as crianças (Silva, 2013, p. 196ss); e os Makuxi (em Roraima) também são ditos apreciadores de leite e coalhada (sendo proprietários de vacas leiteiras e hábeis ordenadores), mas ainda assim seu

sei, objeto de uma discussão concentrada nem pela etnologia, nem pelas disciplinas interessadas nas histórias, nas tradições e nas culturas (e, claro, nos gostos) alimentares.

Como é amplamente sabido, o intercâmbio de sabores esteve entre as primeiras trocas de experiências entre indígenas e europeus no litoral do Brasil, nos finais de abril do ano de 1500. Naquela ocasião, os índios conheceram e provaram, com mais ou menos desgosto, vários alimentos trazidos pelas naus comandadas pelo português Pedro Álvares Cabral. Na quinta-feira dia 30 de abril Pero Vaz de Caminha informa-nos, em sua famosa carta a El-Rei Dom Manuel, que os indígenas levados a um dos navios experimentaram a carne de porco – provavelmente a primeira vez em que o fizeram: “Os hóspedes, assentaram-nos em suas cadeiras e de tudo o que lhes deram, comeram muito bem, especialmente lacam cozido frio, e arroz” (Caminha, 1997 [1500], p. 15).

Se apreciaram o lacam ou lacão, presunto ou fiambre de porco – neste momento inaugural do processo de “aculturação alimentar” (Costa, 1997, p. 77) –, ignoraram solenemente os carneiros, e parecem sequer ter tido desejo de se aproximar das galinhas, outra das estranhas novidades trazidas pelos portugueses e apresentadas na sexta-feira: “Mostraram-lhes um carneiro e não fizeram caso dele. Mostraram-lhes uma galinha, quase tiveram medo dela e não lhe queriam pôr a mão, e depois a tomaram mas como espantados” (Caminha, 1997 [1500], p. 8). Recusa que testemunhava, seguramente, a inexistência da criação sistemática de animais (que chamamos, comumente, de “domesticação”) pelos povos indígenas nesta região do globo, e sua dependência da caça e da coleta para a obtenção da carne, este alimento tão apreciado por nativos e europeus: “Eles não lavram nem criam nem há aqui boi nem vaca, nem cabra, nem ovelha, nem galinha nem nenhuma outra alimária que seja acostuada ao viver dos homens” (Caminha, 1997 [1500], p. 16).

Talvez por esta razão, já no primeiro contato entre europeus e indígenas nos litorais da América portuguesa, pode-se vislumbrar uma dicotomia recorrente no pensamento ameríndio: aquela entre a caça e os animais “acostumados ao viver dos homens”. Com efeito, como veremos na sequência deste artigo, o que muitas línguas indígenas – como é o caso do Karitiana – designam como “carne” faz referência, tão somente, aos animais de presa, mortos na floresta, esquartejados e consumidos nas aldeias. Os animais criados na companhia dos coletivos humanos não são carne, porque não são usualmente abatidos, não sendo convertidos em alimento. A carne na forma de presunto suíno cozido e os carneiros e galinhas vivos – assumindo-se, como nós fazemos hoje em dia, que o animal vivo na produção industrial é pensado, desde sempre, como carcaça, como carne (Sordi, 2016) – não são, definitivamente, a mesma coisa. Estavam os viajantes lusos, também, diante de uma outra oposição que, em verdade, assumia, ali, seus contornos iniciais: aquela entre a carne

consumo real parece ter sido limitado (Myers, 1993, p. 32). Uma fotografia de Rondon (1953, p. 77) entre os Bakairi mostra crianças bebendo leite (ao que parece, imediatamente após a ordenha de uma vaca) e traz a legenda “621 – Não falta o leite para as crianças Bacairí”; não somos informados do impacto desse produto nos corpos e na cosmologia Bakairi, ainda que Edir Pina de Barros (2003, p. 185-191) tenha discutido a centralidade do gado bovino neste povo do Brasil central (sua carne suculenta, por exemplo, é muito apreciada, mas evita-se abater as reses). Como não havia consumo de leite animal nas terras baixas antes da emergência de bovinos, uma oposição entre nativo e introduzido, aqui, obviamente não faz sentido (como parece fazer em relação à carne e aos ovos, como veremos). Mesmo assim, tenho notícia de que já houve projetos para a introdução de vacas leiteiras em uma das aldeias Karitiana (cf. Vander Velden, 2012, p. 281).

obtida por meio da caça e a carne de animais domesticados produzida e processada no mundo dos brancos. Esta distinção é que nos interessa, particularmente, neste artigo.

Deste modo, deve-se tomar algum cuidado com afirmações como esta de Câmara Cascudo, em sua extensa e célebre *História da alimentação no Brasil*:

Entende-se que o indígena transferira aos bois, vacas, touros e bezerros a maneira usual praticada noutras peças de caça existentes no país. O gado europeu aclimatado foi ininterruptamente considerado animal de caça. O boi era apenas uma anta grande, estrangeira, tapiraçobaíguara. Jamais o indígena admitiu um direito de propriedade para a caça do campo e da mata, um dono para animais que viviam em liberdade, incluindo as manadas bovinas e equinas. (Cascudo, 2004, p. 550, nota de rodapé suprimida)

Se é sabido que bois e cavalos de origem europeia foram alvo de flechas e lanças indígenas em várias regiões das Américas, não penso que isto autorize a conclusão de uma total e imediata assimilação desses grandes herbívoros aos animais nativos, nem sua completa circunscrição aos domínios da caça. O impressionante relato analisado por Virginia Anderson (2004, p. 15-17) mostra indígenas Norwottuck, na costa leste dos atuais Estados Unidos na primeira metade do século XVII, perplexos diante de uma vaca, “*strange beast*”, presa no gelo; há de se perguntar, pois: se conheciam bisões (*Bison bison*), espécie de bovívdeo morfológicamente próxima dos bois (*Bos taurus*), por que razão estranhariam o animal europeu – denominado, no texto de Anderson, “*unusual*” ou “*mysterious creature*” –, não assimilando-o prontamente à espécie nativa intensamente caçada nas planícies da América do Norte? Talvez porque tenham, de fato, percebido muitas diferenças entre uns e outros, bisões nativos e bois exóticos, introduzidos. É possível que estejamos por demais presos à oposição entre doméstico e selvagem para notarmos que uma infinidade de distinções podem separar distintos seres?

Os Karitiana, por exemplo, assimilaram os bois recém-chegados – que viam, escondidos, nas fazendas que se instalavam em seu território na primeira metade do século XX – às antas, denominando-os *opoko irip'*, literalmente as “antas (tapires) dos brancos”. Mas esta equiparação deveu-se, contam, às dimensões corporais análogas desses animais, além das características semelhantes de seus couros (igualmente duros e fortes, o mesmo que foi notado por outros povos indígenas: cf. Turner, 1966, p. 475-477; Carneiro da Cunha, 1978, p. 107), e não em função da *relação* desses seres com seres humanos: os bois não foram caçados pelos Karitiana, como eram e são perseguidas e mortas as antas que percorrem a floresta. O boi não foi “ininterruptamente considerado animal de caça”, como sugeriu Câmara Cascudo, porque a natureza da *relação* entre humanos e não humanos é muito distinta levando-se em consideração a proximidade, ou não, entre uns e outros. Assim, a carne de antas e a carne de boi não parecem constituir, sempre e de partida, uma só e mesma coisa.

Posso sugerir que existem ao menos duas razões para esta suposta equação fácil entre rebanhos bovinos e presas de caça nativas, e a conseqüente ausência de problematização do consumo de carnes ou produtos animais exóticos entre os povos ameríndios. A primeira é que as análises de vários contextos indígenas apostaram, efetivamente, na analogia entre esses seres

exógenos e os animais de caça, passando, aqueles, a serem caçados quando apareceram pastando nos arredores das aldeias (Melatti, 1967, p. 137-138) e sugerindo, assim, que os próprios povos indígenas tenham afirmado, por meio de suas práticas cinegéticas e alimentares, que se tratava tudo da mesma coisa: carne de caça. A segunda é que os próprios analistas dessas situações históricas tenham concluído, talvez apressadamente, que tudo mesmo se resumia à carne, a mesma carne, de animais de presa e de animais domesticados vagando soltos pelos sertões interiores das Américas. Efeitos do fascínio que a carne exerce entre nós mesmos, ambas as razões estariam a fundamentar não só as investigações sobre a caça, a domesticidade, a carne e a alimentação entre povos indígenas, mas também os projetos que buscam, em nome da soberania ou da segurança alimentar, introduzir a criação sistemática de animais de rebanho em aldeias. Parecem esquecer, todos eles, de uma categoria frequentemente registrada nas reflexões e práticas alimentares ameríndias: a frequentemente denominada *comida de branco*. Voltaremos a esse ponto.

Carnes tratadas e vacinadas

Os Karitiana são caçadores. Embora pratiquem uma significativa horticultura (plantando especialmente milho, macaxeira, feijão, arroz e amendoim), pode-se dizer, como fiz alhures, que os Karitiana são “uma sociedade da carne” (Vander Velden, 2012b, p. 235ss). Isso porque, como de regra na Amazônia indígena, a carne é o alimento preferencial, mais prezado, mais disputado e mais gostoso: uma refeição para os Karitiana tem de ter carne, “pode ter tudo, mas sem carne não é nada”, diz-se fazendo referência ao que o vernáculo regional chama de “mistura”. Além disso, a caça ocupa um lugar proeminente entre as atividades produtivas deste povo indígena, exatamente como sói ocorrer nas terras baixas sul-americanas: fala-se muito nos eventos de caça, nos animais predados, no sabor das carnes abundantes e gordas.

O ponto que me importa destacar aqui, contudo, é a íntima associação, para os Karitiana, entre a caça e a carne. Com efeito, uma mesma palavra, *himo*, se emprega para designar as duas coisas. Se nós separamos o que é carne do que é caça – mesmo porque, afinal, a maior parte da carne que consumimos não procede de práticas venatórias –, para os Karitiana a carne, de fato, é a carne de caça: só os animais perseguidos e abatidos na floresta constituem carne, *himo*. Isso significa que os seres que não são habitualmente consumidos não são carne – embora possa se dizer que sejam ou tenham *him sara*, “carne feia/ruim”. Mas, o mais importante, isso também significa que os animais “de criação” – modo como, em português, os Karitiana se referem aos seres que partilham com os humanos a convivência nas aldeias e cidades – tampouco são carne. Aquilo que não é caçado não constitui carne, e os Karitiana só muito raramente abatem seus animais de criação. Nas únicas duas vezes em que pude observá-los fazendo isso – abatendo galinhas porque não havia carne para o almoço – parece ter havido a necessidade de, antes de dar a morte, as aves fossem convertidas em caça: efetivamente, as duas infelizes galinhas foram perseguidas nos arredores da aldeia *Kyōwã* por jovens armados de arcos e flechas até encontrarem seu destino, mas não sem darem algum trabalho aos criadores momentaneamente tornados caçadores (cf. Vander Velden, 2012b, pp. 270-271).

É fácil compreender, desta forma, que projetos de criação animal com vistas a suprir os Karitiana com oferta constante e abundante de carne – dois deles, até onde sei, foram implementados em anos passados, um de criação de cabras e outro de galinhas “de granja” (confinadas) – não deram certo e acabaram em meio a uma enxurrada de controvérsias opondo os Karitiana aos vários indigenistas e técnicos envolvidos. O que se cria junto aos humanos, enfim, ordinariamente não se abate para comer, porque o que é criado não é carne, não é *himo* (Vander Velden, 2012b; 2015).

A origem desses seres introduzidos com a ocupação não indígena de seu território, intensificada a partir da primeira metade do século XX, é bem conhecida por todos os Karitiana: eles vieram “pelas mãos dos brancos” e, por isso, “não têm história”, dizem, afirmando, com isso, que não figuram nas narrativas – que a antropologia comumente denomina *míticas* – que descrevem o começo do mundo e de todos os seus habitantes. De todos eles, assim, ressalta-se a origem recente e estrangeira: eles não são como os animais nativos, embora tenham sido comparados a eles, o que se reflete nas formas de nomeá-los (cf. Vander Velden, 2012b, pp. 76-88).

Bois (*opoko irip'*, “anta do branco”, como vimos) foram possivelmente vistos pela primeira vez durante as perambulações do grupo pelos vales dos baixos rios Candeias e Jamari, em propriedades de colonos que paulatinamente ocupavam a região com seus modos de organização do espaço, suas casas e animais de criação, em tudo diferentes do que estavam habituados os Karitiana. Desses estranhos animais recorda Epitácio Karitiana, durante entrevista:

Tempo antigamente os Karitiana andavam muito longe, lá, outro país, muito longe, não sei onde, [onde tem] americano [sugerindo distância enorme], lá, e viram num campo e vieram para contar que viram anta diferente [bois], veado grande [cavalos ou burros], casa diferente. Voltaram para contar para o povo. Diz que depois Deus ensinou os brancos a criar, e aí os Karitiana viram nas mãos dos brancos esses animais. (Epitácio, entrevista, 2006)

Vários indivíduos de mais idade recordam-se que, antigamente, não se comia carne de boi, especialmente enlatada (que eles chamam de “conserva”), produto relativamente comum nos encontros entre seringueiros e indigenistas e índios, e caracterizado, pelos Karitiana, como particularmente gordurosa:

Quando primeiro viram lata de conserva, caribibri [carne enlatada], os Karitiana gostaram. Aí papai falou que comer conserva, como comer mamão, banana e cana de açúcar [isto é, coisas doces], dá doença, fraqueza, geet'ot [distúrbio relacionado ao sangue, ge], preguiça, não trabalha. (Antonio Paulo, entrevista, 2006)

Já os porcos domésticos (“porco criado”, “porco manso” ou “porco da cidade”; na língua Karitiana *sojxa sypodnia*, cuja tradução literal é “porco com rabo” – “porque o porco da cidade tem rabo” – o que o diferencia, aos olhos indígenas, das espécies nativas, o *sojxa*, “queixada” ou “porcão”, e o *sojxa ina*, “caititu” ou “porquinho”) aparecem pela ação dos seringueiros que também se espalham pelo território tradicional Karitiana entre os fins do século XIX e as primeiras décadas do seguinte: “Seringueiro mostrou aos Karitiana porco de casa: ‘esse aqui é porco, bom, gordo!’” – conta-nos o

mesmo Epitácio. O mesmo se passa com as galinhas (*opok ako*, “os muitos dos brancos, o que os brancos têm muito” – voltaremos a essa tradução em um momento), de que também se afirma terem sido introduzidas por seringueiros: Antônio Paulo recorda-se que estes deram aos Karitiana “pintinhos que os índios criaram”. Epitácio, por sua vez, relembra que os seringueiros deram “um casal de frangos” e então os Karitiana começaram a criar. Um excerto mais detalhado, produzido pelos estudantes da escola indígena da aldeia Kyōwã em 2006, diz o seguinte:

O primeiro homem branco que apareceu na aldeia dos índios se chamava João Chave[s]. Este homem que trouxe a galinha para os índios criar na aldeia. Foi assim que os índios conheceram a galinha; deu nome na língua *opok ako*. O João Chave[s] trouxe a galinha para o Antônio Moraes criar na aldeia Karitiana. Assim que a galinha foi criada na aldeia Karitiana. (Walmir, Genilda, Marcos, Sarita e Valdecir)

Note-se, de partida, que o fato de terem sido conhecidos, vistos pela primeira vez, na “mão dos brancos” deve ter feito com que a introdução desses seres exóticos entre os Karitiana tenha sido acompanhada pelo conjunto de *relações* que orientam a convivência entre humanos e não humanos entre os brancos, especialmente a relação de *domesticidade* e as regras – claramente associadas a esta última – de sua *comestibilidade* (Sahlins, 2003; Turbay, 2002, p. 102). Assim, pode-se entender por que esses animais jamais foram considerados caça (*himo*), e que se autorize o consumo apenas da carne daqueles normalmente abatidos pelos brancos: os Karitiana, como nós, não comem cavalos, burros, cachorros ou gatos, ao passo que apreciam a carne bovina, suína e de frangos, cabras, patos e perus. Mas não sem certas restrições, como vimos – pois o que se cria não se come – e como veremos um pouco mais na sequência.

Esses impedimentos – sua origem estrangeira e sua condição de seres domesticados, de criação, sempre na companhia de coletivos humanos –, portanto, não vedam aos Karitiana o consumo da carne de animais de criação que tenham outras procedências que não seus próprios quintais: carne que seja roubada, doada/recebida ou comprada – ou seja, em boa parte das situações, carne que procede do mundo dos brancos. As acusações de roubo de galinhas, com efeito, são um tanto comuns nas aldeias. A carne de animais maiores – suínos e bovinos –, por seu turno, origina-se principalmente dos açougues e supermercados das cidades próximas (Porto Velho e Candeias do Jamari), embora seja consumida majoritariamente quando as famílias indígenas encontram-se, por razões variadas, nas zonas urbanas. Ainda assim, mesmo reconhecendo que esses animais que chegaram à sua região “pelas mãos dos brancos” são carne, *himo*, esta não é uma carne como as outras, aquelas dos animais de presa, carne de caça, carne por excelência. Todas elas devem ser degustadas com parcimônia.

A respeito da carne de porco, os problemas relacionados à sua ingestão foram notados, ao que consta, logo nas primeiras experiências gustativas: “Os índios assaram mal assada a carne, tem muita banha, comeram e deu caganeira no povo, finado Moraes quase morreu. A carne do porco da cidade é reimosa” (Cizino Moraes, entrevista, 2006). Ainda que apreciem, sobremaneira, as carnes gordas, tal como muitos outros povos ameríndios, os Karitiana afirmam que a carne do porco

“manso” é muito “reimosa” (*kida orojadna*, “coisa reimosa”), condição descrita como “carne muito gorda, com muita gordura [*oroja*]” e, por isso, sujeita a uma série de restrições. A reima (*otam oti*) caracteriza, geralmente, as carnes (paca, tatu, veado, cutia, caititu, queixada, anta e alguns peixes, como a jatuarana, o tambaqui e o poraquê) que devem ser evitadas por indivíduos que apresentam feridas ou cortes no corpo ou que “fizeram cirurgia”, pois seu consumo faz com que as lesões ou incisões “aumentem” ou não saem³. No caso dos porcos “da cidade”, esta condição é explicitamente associada à gordura excessiva do animal. Gordura que leva a uma série de alterações deletérias nos corpos: os Karitiana costumam evitar o consumo excessivo de gordura, banha e óleo, porque esses alimentos tornam os corpos oleosos e, assim, imprestáveis para a caça, uma vez que as flechas escorregam pelos corpos das presas, não as ferindo ou matando: diz-se que “coisas oleosas espantam caça, porque óleo não segura nada, se espalha”.

Restrições também se aplicam às carnes ditas pesadas (*him botiip*), alimentos que fazem as pessoas engordarem, se tornarem lentas e envelhecerem rapidamente. Diz-se desses animais que eles “pisam forte, pesado”, que “andam pesado” porque “até correm, mas se cansam rapidinho”. A barriga (parede abdominal, também chamada de “bucho”) e o fígado de vários animais são apontados como de consumo arriscado por esta razão: entre eles estão a barriga do boi e o fígado de bois e galinhas (que “andam pesado”) e que são – juntamente com a barriga de porcos-domato e o fígado de antas, queixadas, mutuns e jacus – os paradigmas dessas carnes antitéticas aos corpos leves e ágeis (*pawako*, “maneirinho”) que devem caracterizar as pessoas Karitiana, sobretudo caçadores. Se comidas em excesso, elas acabam por “empurrar as tripas para baixo”, causando o que os Karitiana denominam “hemorroida” e até mesmo a morte.

Todos esses perigos que espreitam em certos alimentos parecem estar intimamente ligados às carnes oriundas dos animais introduzidos, aquelas que têm sua origem última no mundo inaugurado com a chegada dos brancos. Note-se que, no limite, é a alimentação que torna os Karitiana diferentes dos não índios:

O sangue do índio é diferente do sangue das pessoas da cidade, porque a comida é diferente: as pessoas da cidade comem legumes, **carne tratada, vacinada**; os índios no mato comem pamonha e carne de caça do mato. Por isso é diferente. (Antônio, Delgado e Elivar, entrevista, 2003; grifo nosso)

Seus corpos, assim, são distintos – e, seguramente, mais saudáveis – dos corpos dos brancos porque estes ingerem uma carne transformada, “tratada e vacinada”, que faz do sangue dos brancos uma outra coisa. Um sangue pesado, misturado, sujo e, principalmente, ralo. Os brancos (*opok*, cuja tradução tentativa é “cabeça branca”, de *o-*, “cabeça, coisa redonda”, e *pok*, “branco”), como dizem com frequência os Karitiana, “não têm sangue”, implicando, com isso, uma dupla acusação, ao mesmo tempo fisiológica e moral: o sangue dos brancos é pouco espesso, fraco – por isso seus

3 É muito interessante que, entre pescadores no Salgado paraense, embora a carne de gado não seja considerada geralmente reimosa, aquela de animais “de raça” (“zebu” e “búfalo”) – estranhos, assim, ao contexto local – parece ser incluída no grupo dos alimentos reimosos (Maués; Maués, 1978, p. 127).

corpos são claros, assim como os corpos dos espíritos dos mortos, que também são desprovidos de sangue e, por isso, são “muito brancos”. Mas não ter sangue é também um modo de dizer que se carece de um comportamento moralmente adequado: os brancos “não têm sangue” e, por isso, insistem em manifestar, assim como, de novo, os espíritos, hábitos predatórios, violentos e em geral condenáveis. A morte, como se pode ver, acompanha de perto os não indígenas, e mesmo seus corpos são distintos. E a alimentação carnívora, com essas carnes gordas, reimosas, tratadas e vacinadas – “venenosas”, em suma –, é uma das principais causas dessa associação entre o mundo dos brancos e o mundo dos mortos.

O consumo de carne de galinhas ou frangos também não ocorre sem restrições, embora apresente contornos específicos, como veremos agora.

Sobre ovos e o excesso

Ao que parece, o consumo de ovos de aves não é muito comum nas terras baixas, a maioria das referências sendo ao gosto pelos ovos de répteis, especialmente de tracajás, tartarugas e cágados, além de iguanas e jacarés (Cavalcante, 2014, pp. 89-91). Isso passou a valer, pelo que se pode constatar, para os ovos das galinhas domésticas (*Gallus gallus domesticus*, Linnaeus 1758) introduzidas com a conquista: estes parecem não ter sido ordinariamente consumidos por numerosas sociedades indígenas sul-americanas, as mesmas que apreciam, sobremaneira, os ovos de quelônios. Câmara Cascudo (2004, p. 146) observou que muitos grupos nativos sentem “repulsa instintiva” aos ovos de galinha: “os morés [sic] do Rio Guaporé comem ovos de jacaré mas acham os de galinha profundamente repugnantes”. Erland Nordenskiöld (1922, p. 10), por exemplo, escreve que os índios sul-americanos não são afeitos a comer ovos, e cita Jean de Léry, que relembra que os Tupinambá consideravam os ovos “venenosos”. Vários autores, ainda segundo o etnólogo sueco, afirmam, a respeito de numerosas sociedades nativas da América do Sul, que os índios não comem (ou não comiam) ovos de galinha (pp. 10-11), ainda que existam exemplos de sua ingestão, até mesmo preferencial, entre certos povos (Mindlin, 1985, p. 55, 66; Cormier, 2003, p. 122; Vander Velden, 2012a, p. 128, notas 19-20; Tempass, 2012, p. 342)⁴. Não obstante, o consumo massivo de ovos e de carne de aves (especialmente de frangos e galinhas, mas de carnes em geral) parece mesmo ser um fenômeno recente, das sociedades industriais contemporâneas (Fiddes, 1992), ao qual os povos ameríndios seguramente não estão imunes. Frederick Simoons (1966) chega a asseverar que há um surpreendente pequeno interesse no consumo de galinhas e seus ovos em todo o mundo.

Com efeito, os Karitiana não são afeitos ao consumo de ovos de galinhas, mesmo que afirmem comê-los, uma vez que há muitas galinhas nas suas aldeias, convivendo com as pessoas diuturnamente no entorno e mesmo dentro das residências. De fato, as galinhas introduzidas são ícones da reprodutibilidade exagerada das coisas dos brancos: seu nome, na língua indígena – *opok ako* – traduz-se comumente, e literalmente, por “os muitos dos brancos”. Da constatação de sua

4 As obras de Antonio Ruiz de Montoya (1876 [1640], p. 54, 91; 1639, p. 47, 176, 407) trazem várias referências ao consumo de ovos (inclusive de galinhas) entre os Guaraní seiscentistas no Paraguai, incluindo formas diversas de prepará-los (fritos, assados, crus, batidos como omelete).

notável fertilidade – lembremos que os animais criados nas aldeias indígenas como xerimbabos geralmente não se reproduzem (Kohn, 2007) – parece ter surgido a denominação deste ser: “aquilo que os brancos têm em demasia, em grande quantidade”, aquilo que “acompanha os brancos” em bom número (de *opok*, “brancos”, “não índios”, e *ako*, “todos”, “muitos” “juntos”). Uma outra tradução possível para o termo, oferecida por alguns indivíduos Karitiana, diz “junto, encontrar com outro, ficar junto”, apostando numa versão mais abrangente do termo *opok* para o português, que se refere ao “outro” (e não apenas ao “outro-branco”). Os Karitiana explicam que o nome da galinha pode ter-se originado quando, “antigamente, o povo via as galinhas todas juntas”, entre elas; mas, mesmo que a denominação da espécie não faça referência aos brancos, é certo que ela ainda radica uma característica singular das galinhas e que a diferencia da maioria das aves nativas: o fato de que estão sempre em bandos, que existem comumente em quantidade. O nome é ainda mais intrigante porque nada parecido na forma ameríndia de denominar as galinhas importadas aparece na longa listagem de Nordenskiöld (1922, pp. 13-46), que estudou a variedade dos termos indígenas para nomear as galinhas introduzidas na América do Sul.

A associação das galinhas com a reprodutibilidade excessiva, que contrasta com aquela dos animais nativos, do mato ou das casas, pode ser notada na sua comestibilidade. Em que pese o fato de que galinhas eram, no passado, raramente comidas no interior do Brasil – as aves eram em geral reservadas para a alimentação dos doentes e para ocasiões festivas (Vander Velden, 2012a) – os Karitiana afirmam que, no “tempo (de) antigamente”, não comiam galinhas porque as mulheres teriam muitos filhos, todos bem pequenos “como os dedos das mãos”. Diz-se, ainda hoje, que “tem muita galinha e muito ovo, e por isso nasce muito pintinho, à toa à toa”. E isso por causa dos seus ovos (*sypi*, “ovo”; *opok ako sypi*, “ovo de galinha”).

Os Karitiana relatam que, quando as primeiras galinhas começaram a se reproduzir na aldeia, comeram cinco aves, “para experimentar, mas com medo de morrer”. Não era frequente, depois disso, que galinhas fossem abatidas para consumo, e os Karitiana complementam dizendo que, antigamente, os jovens não podiam comer ovos de galinha, pois “a galinha tem muito ovo e muito filho”, o que faria as mulheres engravidarem sucessivamente e terem muitos filhos. Dizem que mesmo hoje não se deve sequer pisar em cascas de ovos de galinha, porque o homem irá engravidar a mulher toda vez que o casal tiver relações sexuais. Quanto ao consumo de ovos de galinhas, mesmo que atualmente se afirme que podem ser comidos, desconfio que isso ocorra apenas raramente: eu mesmo nunca registrei uma refeição com ovos nas aldeias, e suspeito que os bolos que algumas mulheres assam para a comemoração de festas de aniversário têm massa muito dura porque não levam ovos. Eu mesmo pude prová-los em três ou quatro ocasiões em que estes bolos festivos muito densos e pesados foram servidos.

As galinhas e seus ovos, desta forma, parecem conduzir a figura do *excesso* inaugurado com a presença dos brancos e sua fantástica capacidade de produzir coisas incessantemente e em quantidades incalculáveis – algo notado, para objetos e mercadorias, por muitos outros povos amazônicos (Albert; Ramos, 2002). Este excesso figurado no consumo de (ou mesmo no simples contato com) ovos – que leva, para os Karitiana, a uma fertilidade descontrolada – aparece também no modo como os textos

quinhentistas de Jean de Léry e de André Thevet mencionam os ovos de galinhas (*ropiá*, *ourupiá*, *tupia* ou *supiá*, “ovo”, no Tupi), afirmando que eles jamais eram comidos porque, acreditavam os Tupinambá, comê-los seria equivalente a comer uma galinha inteira. Léry, além disso, registra que os Tupi costeiros acusavam os brancos de serem “preguiçosos”, pois, ao comê-los, não esperavam surgir dos ovos as galinhas adultas. O fato de os europeus devorarem ovos com frequência escandalizava as mulheres, diz-nos, ainda, André Thevet (cf. Vander Velden, 2012a, pp. 110-111). Viveiros de Castro (1986, p. 511) encontrou, entre os Araweté, certa ambiguidade em torno do consumo de ovos, que o levou a desconfiar “que o ovo [fosse] um problema filosófico para os Araweté”; para este povo de língua Tupi-Guarani, continua o autor, o ovo “é uma espécie de feto”, sendo que fetos de animais não são usualmente comidos; além disso, ovos têm conotação sexual, e seu consumo equivaleria a comer os órgãos genitais.

Nota-se, assim, que a recusa dos ovos de galinhas (mas, talvez, dos ovos de aves em geral) entre os Karitiana fundamenta-se em sua associação – anotada também em outros contextos históricos e etnográficos – com a reprodução: o ovo é uma galinha antes de sê-la, por assim dizer, e comê-los equivaleria a devorar algo da potência reprodutiva dessas aves que são as “muitas que acompanham os brancos”. Os Karitiana têm pouca notícia do que são as imensas instalações produtoras de aves e ovos em escalas industriais no Brasil (Bosi, 2014). Mas, inadvertidamente, talvez, recusem esta potência reprodutiva, multiplicada à exaustão, que caracteriza os mundos não indígenas da era da exagerada reprodutibilidade técnica.

Comida de branco

Embora habitualmente não consumam ovos, leite ou laticínios, os Karitiana seguem sendo inveterados comedores de carne e jamais recusam (exceto na vigência de alguns interditos temporários) aquelas provenientes de açougues, mercados e restaurantes citadinos. Quando estão em Porto Velho, capital do estado e zona urbana muito próxima das aldeias Karitiana, a existência de um pouco de dinheiro – sempre exíguo, é fato – leva imediatamente à aquisição de algumas porções menos nobres de carne bovina ou de frango para o consumo das famílias. Além disso, embora não abatam seus próprios animais de criação, os Karitiana não manifestam quaisquer pruridos em comer carne de animais de outrem, sejam eles roubados, comprados ou doados – como as galinhas furtadas de quintais vizinhos (acusação algo frequente) ou a carne cedida pela Fundação Nacional do Índio (Funai) em reuniões políticas realizadas nas aldeias. Estamos, assim, e como já se disse, diante de formas diferenciadas de relação com os animais com e (sua) carne: os animais associados às pessoas, famílias ou residências não são carne (*himo*), mas aqueles com os quais não existe relação – sejam caçados (ou seja, trazidos da floresta) ou adquiridos, por vários meios, de outras pessoas (e que são, quase sempre, adquiridos nas áreas urbanas) – são prontamente convertíveis em carne, alimento dos mais apreciados. Contudo, mostramos, acima, que a carne desses animais que se tornaram conhecidos após o contato com os não índios não é a mesma que aquela oriunda das presas de caça: ela é vacinada, tratada; ela é mais fraca que a carne de caça; ela é, em suma, comida de branco.

A distinção entre “comida de índio” (ou “nossa comida”, ou “comida tradicional”) e “comida de branco”, como forma de marcar a presença de dois sistemas alimentares distintos – que se desdobram, posteriormente, em um conjunto de oposições críticas de cunho moral –, é comum entre os povos indígenas no Brasil (Maybury-Lewis, 1984; Leite, 2007). Fabiane Vinente dos Santos (2008, p. 109) mostrou como, para os indígenas do alto Rio Negro residentes em Manaus as “comidas de branco” – “o refrigerante, o açúcar, o pão (consumido seco, como se fosse beiju de farinha), a carne de gado” – marcam a apropriação de um *ethos* urbano por parte desses migrantes. Além disso, a mesma categorização da “comida de branco” como “mais fraca” – incluindo-se, aí, as carnes e peixes – foi documentada pela autora, que acrescenta que a carne bovina, mesmo sendo valorizada como ícone da vida citadina e objeto do desejo, é considerada diferente das comidas nativas, sendo “vista como um alimento ‘de branco’ e considerado imbuído de agência ‘branca” (Santos, 2008, p. 109; Katz, 2009, pp. 35-36).

Meu ponto, neste artigo, é destacar que esta oposição entre “comida de índio” e “comida de branco” fala-nos mais do que somente de hábitos, técnicas, práticas e sabores. Com efeito, a distinção aponta para uma crítica indígena dos modos de produção, circulação e consumo de certos alimentos, muitos deles negados aos povos indígenas (em função, sobretudo, do preço), embora intensamente desejados. Este é o caso, certamente, da carne em contextos indígenas urbanos e em terras indígenas onde os animais predados são raros, escassos ou ausentes. Mas esta carne que se obtém não por intermédio das armas (tradicional ou introduzidas), mas por meio do dinheiro (ou de doações), esta carne dos animais domesticados criados em enorme quantidade pelos brancos, esta é uma carne “fraca”, diferente das carnes gordas, saborosas e fortes provenientes dos seres abatidos para consumo. São carnes “secas”, como entre os Krahó, que operam uma distinção entre a “carne fresca de caça” e a “*carne seca de gado*” (Carneiro da Cunha, 1978, p. 106, nota 20, *italico no original*). São carnes vacinadas e tradadas, conforme os Karitiana.

Além disso, a carne de bovinos, suínos e outras espécies exóticas não sacia outros desejos vinculados aos modos de vida antigos, simbolizados, entre outras coisas, pela “comida de índio” que se perdeu e, inversamente, pelas “comidas de branco” que foram adotadas. Assim se expressa Paola Gibram sobre um grupo Kaingang no Rio Grande do Sul: “Um dos efeitos dos impactos ambientais em muitas áreas indígenas é a conversão da carne de caça em uma iguaria rara, saboreada com pouca frequência e forte sentimento de contato com o passado” (2016, p. 85).

Um passado saboroso, contrastando com um presente sem gosto: “a carne de qualquer animal ‘criado’ tem gosto muito inferior à carne do animal abatido na caça”, segundo os Mbyá-Guarani (Tempass, 2012, p. 343). Formas de produção e apresentação, enfim, que destoam muito dos hábitos alimentares indígenas e provocam a reação de vários grupos que rejeitam alimentos que julgam excessivamente processados, como congelados, salgados ou enlatados. É o caso do que diz a Mbyá-Guarani Márcia Poty Vidal, moradora da Terra Indígena Tenondé Porã, na capital paulista (área com pouquíssima oferta de caça, note-se), observando a merenda escolar:

As crianças não gostam de enlatados e a gente pede para mudar para outra coisa. Ainda não conseguimos mudar, está na mesma. Meus filhos reclamam muito dos enlatados, até o legume é enlatado. Vem feijão enlatado, carne enlatada, que ficam muito tempo na lata e já mudam o gosto. (Citada em Bellinger; Andrade, 2016, p. 30)

De um modo geral, então, as “comidas de branco” não são consideradas apropriadas, adequadas, saborosas ou seguras por muitos povos indígenas. Como dizem os Katukina do rio Biá, “a comida de branco não é boa para índio, pois provoca dor de barriga, quando vão na cidade sempre isso acontece” (Carneiro, 2015, p. 46).

Nisso, os povos indígenas parecem estar de acordo com diversas comunidades rurais no Brasil e no mundo, para quem a carne do animal criado não tem o mesmo sabor daquela do animal caçado, da carne de caça (Pollan, 2007). Além disso, parecem concordar com a ideia de que, quanto mais “tradicional” a forma de criação ou obtenção da carne (e, inversamente, quanto menos “moderna” forem as mesmas atividades), mais saborosos e saudáveis serão os alimentos cárneos e seus subprodutos – articulando a comida com certa espacialidade e uma temporalidade específica, equacionando-se, desta forma, “gosto” e “lugar” ou “sabor” e “passado” (Weiss, 2012; Tempass, 2012; Siqueira, 2016). Tudo isso, penso, fala de maneiras indígenas (mas não só) de criticar as formas de produção e de circulação de alimentos – principalmente os de origem animal – no mundo contemporâneo, no mundo dos brancos, alimentos que, por múltiplas razões, ocupam cada vez mais as mesas das aldeias e residências nativas nas terras baixas sul-americanas. Os povos no rio Guaporé, oeste de Rondônia, parecem ter capturado com precisão a estranheza e o perigo associados à carne cuja produção, entre os brancos, decorre de meios um tanto obscuros, mas certamente condenáveis. Nas palavras de Gabriel Sanchez, seu etnógrafo:

Quando estava [na aldeia] Ricardo Franco, havia morrido uma mulher de câncer; eu estava no velório, acompanhando os homens, quando eles me disseram: “Eu não sei como é que essa doença aí, não, isso não existia pra gente, é coisa nova... as pessoas [não] adoeciam desse jeito não”; ao que outro homem respondeu: “são esses *eré* [os brancos] aí, contaminam o rio com veneno, só vende comida com câncer”; e outro homem ainda acrescentou: “são essas galinhas aí do *eré*, esses frango aí que a gente compra na cidade, eles vêm com câncer, onde já se viu galinha crescer em um mês, me falaram isso lá em Guajará [a cidade de Guajará-Mirim] uma vez, são elas que são o câncer. (Sanchez, 2018, p. 76)

Em certos casos, inclusive, a crítica formulada por meio do gosto, do paladar, vem de dentro, por assim dizer, do interior do sistema industrial moderno de produção de carne. Foi o que encontrou Míriam Stefanuto (2017) entre os Kaingang no Toldo Chimbangue, oeste de Santa Catarina – região que é uma das mecas do agronegócio brasileiro –, que são eventualmente empregados como mão de obra barata e minimamente qualificada dos grandes frigoríficos da região:

[A] carne produzida pelas agroindústrias, ainda que muitas vezes processadas pelos próprios Kaingang, é feita à revelia de seus critérios – pois seguem os critérios das indústrias – longe dos modos de criação e abate na terra indígena, o que resulta em

uma carne fraca e aguada. Tal como os indígenas acusados de não envolvimento com a comunidade: é carne, mas foi feita na cidade. (Stefanuto, 2017, p. 18)

A carne “produzida” nos abatedouros e frigoríficos não é a mesma carne dos animais que os Kaingang conhecem nas matas e quintais de seu território, criando-os ou caçando-os. Ela é aguada. Ela é fraca. Ela é “cancerígena” como as galinhas criadas pelos brancos entre os Kujubim. Ela é tratada e vacinada, como entre os Karitiana. E ela é, certamente, um signo potente da “comida do branco”, no mesmo sentido fisiológico-moral a que aludi acima, referindo-me à reflexão Karitiana: radicalmente oposta a tudo aquilo que sedimenta a força e a saúde dos Kaingang, esta carne rouba dos índios a integridade dos seus corpos por sua materialidade bizarra e pelo trabalho desumano e brutalizante daqueles que, indígenas e não indígenas, são capturados por essas indústrias que, como o Brasil em si mesmo, constituem-se em “máquinas de moer gente” (Ribeiro, 1995).

Considerações finais

Embora usualmente tratada como uma coisa só – como, por exemplo, nos discursos a favor e contra seu consumo – a carne (e outros alimentos denominados, genericamente, de “produtos de origem animal”) é, seguramente, uma substância polissêmica (Fiddes, 1992; Adams, 2012). Mais do que isso, para além de ter distintos significados, a carne (ou as carnes) apresenta-se sob diferentes materialidades: a carne de presas de caça para os Karitiana, como vimos, não é a mesma carne adquirida em mercados e açougues e consumida em restaurantes de Porto Velho. O que chamamos de “carne”, portanto, encobre um conjunto muito diferente de matérias que demandam variadas estratégias de aquisição e de consumo por parte dos seus consumidores. Carne de caça e carne de criação animal são duas substâncias completamente distintas, o que resta claro na própria impossibilidade lógica da produção de “carne de criação de animais” para os Karitiana, entre os quais é geralmente impensável matar e comer os seres (galinhas e porcos, majoritariamente) com quem convivem nas suas aldeias (o que denominam de *criação*), o que só se faz em casos extremos de necessidade.

A carne proveniente do mundo dos brancos é diferente. Ela pode ser consumida, e o é, habitualmente. Isso não significa, contudo, que seja equiparada à carne dos animais caçados e abatidos na floresta. Se esta carne *tratada e vacinada, aguada e cancerígena*, repleta da estranha agência das cidades configura-se, assim, como uma alternativa para o que se percebe como uma escassez crescente da fauna cinegética, essa – adquirir a carne (e outros alimentos) de açougues, mercados e matadouros – é uma alternativa prenhe de consequências. De todo modo, ela parece ser a única saída, uma vez que a introdução da criação sistemática de animais como forma de solucionar os alegados problemas da falta ou rarefação da oferta carne não parece ter gerado resultados satisfatórios: em muitos casos, que analisei em outro lugar (Vander Velden, 2012b; 2015; ver também Martini, 2008), as relações entretecidas entre humanos e animais impedem – ou, ao menos, dificultam – o abate e o consumo destes últimos. Carne de caça e (uma hipotética, pelo menos no que concerne aos Karitiana) carne de animais de criação seguem sendo duas

coisas bastante diversas, como parecem ser os próprios corpos indígenas em relação aos corpos dos brancos citadinos. E a carne dos animais domesticados introduzidos com a colonização não é apenas distinta, mas também deletéria. Consumi-la parece, de modo paradoxal, simultaneamente aproximar e afastar os povos indígenas do mundo dos brancos. Como assevera corretamente Carlos Alberto Dória:

Os índios, enfim, ajudaram inicialmente a “aculturar” os brancos em relação aos produtos em que estes poderiam reconhecer utilidade e serventia. No sentido oposto, e no intuito de reduzir os índios à força de trabalho, os brancos procuraram seduzir os nativos e viciá-los nos modos de vida do colonizador, submetendo-os inclusive pelo paladar. (Dória, 2014, p. 65)

Mas isso não se passou e segue não ocorrendo sem processos de reflexão e de crítica, conforme argumentei acima. Mas comer como comem os brancos “comida de branco” talvez represente, afinal, a última fronteira do processo de expansão colonial: não mais a conquista inicial, mas a própria colonização do paladar. A quantidade astronômica de alimentos cárneos produzida no país hoje em dia pode encontrar, finalmente, o constante desejo indígena pela carne.

Referências

- ADAMS, Carol. *A política sexual da carne: a relação entre o carnivorismo e a dominância masculina*. São Paulo: Alaúde, 2012.
- ALBERT, Bruce; RAMOS, Alcida Rita. *Pacificando o branco: cosmologias do contato no norte-amazônico*. São Paulo: IRD/Editora da Unesp/Imprensa Oficial, 2002.
- AMOROSO, Marta. A conquista do paladar: os Kaingang e Guarani para além das cidadelas cristãs. *Anuário Antropológico*, Universidade de Brasília, n. 2000-2001, pp. 35-72, 2003.
- ANDERSON, Virginia DeJohn. *Creatures of empire: how domestic animals transformed early America*. Oxford: Oxford University Press, 2004.
- BARROS, Edir Pina de. *Os filhos do sol: história e cosmologia na organização social de um povo Karib – os Kura-Bakairi*. São Paulo: Edusp, 2003.
- BELLINGER, Carolina; ANDRADE, Lúcia. *Alimentação nas escolas indígenas: desafios para incorporar práticas e saberes*. São Paulo: Comissão Pró-Índio de São Paulo, 2016.
- BOSI, Antônio (Org.). *Trabalho e trabalhadores no processo de industrialização recente no oeste do Paraná (1970-2010)*. Curitiba: Paco Editorial, 2014.
- CAMINHA, Pero Vaz de. A carta de Pero Vaz de Caminha a El-Rei D. Manuel sobre o achamento do Brasil. In: SIMÕES, Henrique Campos (Org.). *Anais do Seminário Leituras da Carta de Pero Vaz de Caminha – Revista FESPI, Edição especial*. Ilhéus: UESC, 1997 [1500].
- CARNEIRO, Diogo. *Como eu vivo, me sustento: formas indígenas de usos de recursos naturais*. Dissertação (Mestrado em Ciências Ambientais) – Universidade Federal do Oeste do Pará. Santarém, 2015.

- CARNEIRO DA CUNHA, Manuela. *Os mortos e os outros*. São Paulo: Hucitec, 1978.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.
- CAVALCANTE, Messias. *Comidas dos nativos do Novo Mundo*. Barueri: Sá Editora, 2014.
- CORMIER, Loretta. *Kinship with monkeys: the Guajá foragers of eastern Amazonia*. Nova York: Columbia University Press, 2003.
- COSTA, Flávio Simões. Caminha: o primeiro etnógrafo do Brasil. In: SIMÕES, Henrique Campos (org.). *Anais do Seminário Leituras da Carta de Pero Vaz de Caminha – Revista FESPI, Edição especial*. Ilhéus: UESC, 1997.
- DÓRIA, Carlos Alberto. *Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira*. São Paulo: Três Estrelas, 2014.
- FAUSTO, Carlos. Banquete de gente: comensalidade e canibalismo na Amazônia. *Mana*, Museu Nacional/UFRJ, v. 8, n. 2, pp. 7-44, 2002.
- FIDDES, Nick. *Meat: a natural symbol*. Londres: Routledge, 1992.
- GIBRAM, Paola. *Penhkár: política, parentesco e outras histórias Kaingang*. Curitiba: Appris Editora/ Instituto Nacional de Pesquisas Brasil Plural, 2016.
- KATZ, Esther. Alimentação indígena na América Latina: comida invisível, comida de pobre ou patrimônio culinário? *Espaço Ameríndio*, UFRGS, v. 3, n. 1, pp. 25-41, 2009.
- KOHN, Eduardo. How dogs dream: Amazonian natures and the politics of transspecies engagement. *American Ethnologist*, American Anthropological Association, v. 34, n. 1, pp. 3-24, 2007.
- LEITE, Maurício. *Transformação e persistência: antropologia da alimentação e nutrição em uma sociedade indígena amazônica*. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2007.
- MARTINI, André Luiz. *Filhos do homem: a introdução da piscicultura entre populações indígenas no povoado de Iauaretê, rio Uaupés*. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Universidade Estadual de Campinas. Campinas, 2008.
- MAUÉS, Raymundo; MAUÉS, Maria Angélica. O modelo da “reima”: representações alimentares em uma comunidade amazônica. *Anuário Antropológico*, Brasília, v. 2, n. 1, pp. 120-147, 1978.
- MAYBURY-LEWIS, David. *A sociedade Xavante*. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1984.
- MELATTI, Júlio César. *Índios e criadores: a situação dos Krahó na área pastoril do Tocantins*. Rio de Janeiro: I.C.S./UFRJ (Monografia do I.C.S., vol. 3), 1967.
- MINDLIN, Betty. *Nós Paiter. Os Suruí de Rondônia*. Petrópolis: Vozes, 1985.
- MONTOYA, Antonio Ruiz de. *Tesoro de la lengua guarani*. Madri: Iuan Sanchez/Martin de Segura, 1639. _____ . *Bocabulario de la lengua guarani*. Leipzig: B. G. Teubner, 1876 [1640].
- MYERS, Iris. The Makushi of the Guyana-Brazilian frontier in 1944: a study of culture contact. *Antropologica*, n. 80, pp. 3-98, 1993.
- NORDENSKIÖLD, Erland. *Deductions suggested by the geographical distribution of some post-Columbian words used by the Indians of South America*. Göteborg: Elanders Boktryckeri Aktiebolag, 1922.
- POLLAN, Michael. *O dilema do onívoro: uma história natural de quatro refeições*. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007.
- RIBEIRO, Darcy. *O povo brasileiro*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

- RONDON, Cândido Marianno da Silva. *Índios do Brasil das cabeceiras do Rio Xingú, Rio Araguaia e Oiapóque – volume II*. Rio de Janeiro: Conselho Nacional de Proteção aos Índios/Ministério da Agricultura, 1953.
- SAHLINS, Marshall. *Cultura e razão prática*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2003.
- SANCHEZ, Gabriel. *Conhecendo aves entre os Kujubim: uma etnografia multiespecífica sobre as relações entre um povo indígena em Rondônia e as suas aves*. Relatório de pesquisa – Universidade Federal de São Carlos. São Carlos, 2018.
- SANTOS, Fabiane Vinente dos. “Comida de branco, comida de índio”: consumo alimentar, agency e identidade entre mulheres indígenas urbanizadas no Alto Rio Negro. *Temáticas*, Unicamp, n. 31/32, pp. 91-117, 2008.
- SILVA, Larissa Mandarano da. *O aleitamento materno e a alimentação infantil entre os indígenas da região oeste do estado de São Paulo: um movimento entre tradição e interculturalidade*. Tese (Doutorado em Enfermagem) – Universidade de São Paulo. São Paulo, 2013.
- SIMOONS, Frederick. *Eat not this flesh: food avoidance in the Old World*. Madison: University of Wisconsin Press, 1966.
- SIQUEIRA, Débora Vallilo. “A gente sabe o sistema como é criado”: a carne de porco entre a casa e a agroindústria na região de Chapecó-SC. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Universidade Federal de São Carlos. São Carlos, 2016.
- SORDI, Caetano. *De carcaças e máquinas de quatro estômagos: controvérsias sobre o consumo e a produção de carne no Brasil*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2016.
- SOUZA, Maximiliano Ponte de (Org.). *Processos de alcoolização indígena no Brasil: perspectivas plurais*. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2013.
- STEFANUTO, Míriam. *Trabalho calado: os Kaingang do Toldo Chimbangue e as indústrias de carne*. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Universidade Federal de São Carlos. São Carlos, 2017.
- TEMPASS, Martín. *A doce cosmologia Mbyá-Guarani: uma etnografia de saberes e sabores*. Curitiba: Appris, 2012.
- TURBAY, Sandra. Aproximaciones a los estudios antropológicos sobre la relación entre el ser humano y los animales. In: ULLOA, Astrid (Ed.). *Rostros culturales de la fauna: las relaciones entre los humanos y los animales en el contexto colombiano*. Bogotá: INAH/Fundación Natura, 2002.
- TURNER, Terence. *Social structure and political organization among the Northern Kayapó*. Tese (PhD em Antropologia) – Harvard University. Cambridge, 1966.
- VANDER VELDEN, Felipe. O gosto dos outros: o sal e a transformação dos corpos entre os Karitiana no sudoeste da Amazônia. *Temáticas*, Unicamp, n. 31/32, pp. 13-49, 2008.
- _____. As galinhas incontáveis: Tupis, europeus e aves domésticas na conquista do Brasil. *Journal de la Société des Américanistes, Société des Américanistes*, v. 98, n. 2, pp. 97-140, 2012a.
- _____. *Inquietas companhias: sobre os animais de criação entre os Karitiana*. São Paulo: Alameda, 2012.

- _____. Dessas galinhas brancas, de granja – ciência, técnica e conhecimento local nos equívocos da criação de animais entre os Karitiana (RO). *CADECS – Caderno Eletrônico de Ciências Sociais*, Ufes, v. 3, n. 1, pp. 11-34, 2015.
- VILAÇA, Aparecida. *Comendo como gente: formas do canibalismo Wari*. Rio de Janeiro: Editora da UFRJ, 1989.
- VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. *Araweté: os deuses canibais*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor/Anpocs, 1986.
- WEISS, Brad. Configuring the authentic value of real food: farm-to-fork, snout-to-tail, and local food movements. *American Ethnologist*, American Anthropological Association, v. 39, n. 3, pp. 614-626, 2012.

Incorporando relações:

aproximações antropológicas sobre comida e risco

Incorporating relations:

anthropological approaches between food and risk

Lis Furlani Blanco¹

RESUMO: O objetivo deste artigo é tratar das relações entre comida e risco a partir do pressuposto de que a comida carrega com ela, para além de simbolismo, materialidades que são incorporadas, literalmente, através do ato de ingestão. Este texto, além da ambição de contribuir com uma revisão teórica sobre a temática da alimentação na Antropologia, pretende propor uma abordagem metodológica sobre comida que vá mais além de sua definição como linguagem, ou como mediador social, compreendendo-a enquanto objeto promulgador de realidade. A maneira como definimos comida definiria não só a materialidade daqueles que a incorporam, mas as próprias relações que estes estabelecem com o mundo, e o risco seria o recorte pelo qual podemos entender como um objeto é definido como comida em um contexto que é muitas vezes concebido como a antítese da cultura: o contexto da pobreza extrema. Para tanto, articularei a discussão mais atual sobre o projeto da “farinata”, do ex-prefeito João Doria Júnior, em relação a cenas etnográficas resultantes de minha pesquisa de campo, em 2013, na cidade de São Paulo.

Palavras-chave: comida; risco; política; materialidade; farinata.

ABSTRACT: The main goal of this article is to approach the relationship between food and risk, based on the premise that food carries with it, in addition to its symbolism, materialities that are incorporated, literally, through the act of ingestion. In addition to the ambition to contribute to a theoretical revision on the subject of food in Anthropology, I intend to offer a methodological approach on food that goes beyond its definition as language, or as social mediator, understanding it as an object that enacts reality. The way we define food would define not only the materiality of those who incorporate it, but the very relationships it establishes with the world. The risk would be, thus, the frame by which we can understand how an object is defined as food, in a context that is often conceived as the antithesis of culture: the context of extreme poverty. In order to achieve this goal, I will articulate the most current discussion about “farinata”, a project of the former Mayor of São Paulo, João Doria Júnior, in relation to ethnographic scenes resulted from my field research in 2013, in the city of São Paulo.

Keywords: food; risk; politics; materiality; farinata.

1. Bacharel e licenciada (2011) em Ciências Sociais e mestra (2015) em Antropologia Social pela Universidade Estadual de Campinas. Foi pesquisadora visitante no Odela, UB, Espanha. Doutoranda em Antropologia Social pela Unicamp e bolsista Fapesp, desenvolve pesquisas acerca de temas da Antropologia da Alimentação e Antropologia Política. Atualmente é pesquisadora visitante na Universidade da Califórnia, Berkeley.

“A comida em bruto é portadora de um perigo, de uma selvageria que conjura seu tempero. [...] De maneira sintética, o que está em jogo cada vez que se toma e cumpre a decisão de incorporação é a vida e a saúde do sujeito que come, além de seu equilíbrio simbólico.” (Fischler, 1995, p. 76)

Introdução

No dia 8 de outubro de 2017, o prefeito de São Paulo, João Doria Júnior, lançou o programa *Alimento para todos*, que consistia na utilização de produtos alimentícios com data de validade expirada ou que estavam perto de seu vencimento para a produção de uma farinha liofilizada, denominada “farinata” ou “allimento”. O programa fazia parte da Lei Municipal 16.704, de 6 de outubro de 2017¹, recém-aprovada, que estabelecia as diretrizes para a Política Municipal de Erradicação da Fome e de Promoção da Função Social dos Alimentos (PMEFSA). A princípio, a farinha seria distribuída em escolas e creches municipais e também entre moradores de rua, sendo definida como uma política de combate à fome e tendo como enfoque uma população dita vulnerável.

Logo após o lançamento público do programa, uma grande polêmica foi instaurada, principalmente em relação à legitimidade de tal projeto, questionando o estatuto de comida dado à “farinata”. Entidades não governamentais e conselhos de nutrição e segurança alimentar, dos mais diversos níveis², escreveram sobre o tema tendo como proposição central a ideia de que “Allimento não é comida” (Machado; Menasche, 2017). Motivada por uma fala de 2007 do prefeito João Doria, que, como participante de um *reality show*, afirmara que “pobre não tem hábito alimentar”³, a discussão acerca dos limites da necessidade e do lugar da cultura e dos hábitos alimentares na construção do estatuto de pessoa e cidadão ganhou força, e a distribuição da “ração humana” para a população de baixa renda foi rechaçada de maneira quase unânime. Tentando justificar sua proposta, a equipe do prefeito salientou que o “Allimento” seria completamente seguro, livre de riscos e garantiria de forma plena a “segurança alimentar e nutricional”⁴.

Apesar dessa discussão e da análise do programa “Alimento para todos” não serem objetivos centrais deste artigo, esse caso específico me chamou muito a atenção, principalmente porque reunia em si algumas questões fundamentais acerca da alimentação que, de certa forma, me

1 O informe sobre o projeto estava disponível no portal da prefeitura (<www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/direitos_humanos/noticias/?p=242895>; acesso em mar. 2018), mas a página foi retirada do ar um pouco depois do cancelamento do programa.

2 O Conselho Nacional de Nutrição se manifestou sobre o tema (conferir <www.cfn.org.br/index.php/apos-polemica-com-farinata-doria-amplia-compra-de-organicos> e <crn5.org.br/cfn-publica-dura-nota-contr-o-projeto-alimento-para-todos-da-prefeitura-de-sao-paulo>), bem como o Conselho Regional de Nutrição (conferir <www.redebrasilatual.com.br/cidadania/2017/10/conselho-regional-de-nutricionistas-se-posiciona-contr-racao-humana-de-doria>) e o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de São Paulo (conferir <www.revistaforum.com.br/conselho-de-seguranca-alimentar-e-contr-racao-humana-de-doria-mp-abre-investigacao>).

3 Disponível em <www1.folha.uol.com.br/cotidiano/2017/10/1928288-doria-diz-que-pobre-nao-tem-habito-alimentar-e-afirma-desconhecer-video.shtml>. Acesso em 12 jan. 2019.

4 Disponível em <<https://oglobo.globo.com/brasil/um-mes-apos-defender-farinata-doria-desiste-de-programa-culpa-polemica-22074618>>. Acesso em 12 jan. 2019.

inspiraram a pensar em algumas possibilidades metodológicas para a compreensão de um objeto tão complexo como a comida. Nesse sentido, este texto, além da ambição de contribuir com uma revisão teórica sobre a temática da alimentação na antropologia, pretende também propor uma abordagem metodológica sobre comida que vá mais além de sua definição como linguagem ou como mediadora social, compreendendo-a enquanto objeto promulgador de realidade. A maneira como definimos comida definiria não só a materialidade daqueles que a incorporam, mas as próprias relações que estes estabelecem com o mundo, e o “risco” seria o recorte pelo qual podemos entender como um objeto é definido como comida, em um contexto que é muitas vezes concebido como a antítese da cultura: o contexto da pobreza extrema.

Inspirada pelo caso da “farinata”, que traz consigo esse momento de liminaridade da comida, pretendo responder alguns questionamentos que, divididos em três eixos principais, constroem também a estrutura deste artigo. O primeiro eixo tem a ver com a própria categoria “comida”, ou com o que é considerado comida. O que significa dizer que “nem tudo o que é biologicamente comestível é culturalmente comestível” (Fischler, 1995)? Como podemos pensar comida de maneira analítica, abordando toda a complexidade deste objeto? Para responder estas questões farei uma breve revisão bibliográfica da discussão antropológica contemporânea sobre alimentação, dando destaque à discussão acerca da modernidade alimentar e também da construção deste objeto como passível de análise científica. O segundo eixo trata então dos comensais. Tendo em vista que abordo um contexto específico em que a comida havia deixado de ser classificada como tal, pergunto: quem são essas pessoas que podem comer comida do lixo? Quais as implicações de uma afirmação como aquela do ex-prefeito, citada anteriormente? O que ela produz? O que estaria implicado na relação entre fome e apetite, ou ainda, entre fome e dignidade? Através da problematização dessas questões chegarei então à última indagação, que busca, por fim, relacionar comida e risco, tentando entender como a articulação da categoria “risco” tem como objetivo legitimar certas políticas, definindo objetos e pessoas em relação. Concluo este texto com um exercício de des-relativizar esse processo de classificação dos objetos em comida, através da atenção às potencialidades que sua definição institui.

Para tanto, articularei a discussão mais atual sobre a farinata em relação a cenas etnográficas resultantes de minha pesquisa de campo⁵, em 2013, na cidade de São Paulo. Naquela ocasião, realizei uma etnografia da trajetória de alimentos descartados, que haviam sido considerados lixo por alguns e que, posteriormente, tiveram seu estatuto de comida renovado. Apesar do lócus da pesquisa ter sido a trajetória desses objetos, tive como recorte dois principais campos de pesquisa: a favela do Madalena em Sapopemba e o Programa Mesa Brasil⁶, do Sesc São Paulo, e aqui apresento algumas das cenas que compuseram essa investigação mais ampla, tentando compreender a máxima “é pela boca que se predica. Diga-me o que comes, com quem e como e te direi quem és” (Castro, 2012).

5 A discussão apresentada neste artigo é fruto de minha pesquisa de mestrado intitulada *Vida Podre: a trajetória de uma classificação* (Blanco, 2015).

6 O programa Mesa Brasil é uma iniciativa do Serviço Social do Comércio (Sesc) em parceria com o governo federal, que tem como objetivo a segurança alimentar e nutricional sustentável, redistribuindo alimentos excedentes apropriados para consumo fora dos padrões de

Parte I: O paradoxo do onívoro

Tem sido constante nos estudos atuais das Ciências Humanas sobre alimentação (Contreras; Gracia, 2011; Santos, 2008; Maciel; Gomberg, 2007; Contreras, 2011; Poulain, 2004, 2003; Gracia-Arnaiz, 2005; Hubert, 2004) pensar os impactos que a alimentação tem sofrido em função das transformações sociais, econômicas e culturais ocorridas nas sociedades contemporâneas (Fonseca *et al.*, 2011). O período em que vivemos, denominado “modernidade alimentar”, é definido a partir da premissa de que a “grande questão vivenciada pelo comensal⁷ contemporâneo é a preocupação em saber o que comer e em que proporção, ou seja, fazer a melhor escolha para o seu consumo alimentar” (Fonseca *et al.*, 2011, p. 3855). Dessa forma, a preocupação quantitativa atual estaria mais associada aos excessos alimentares e à necessidade de fazer restrições em busca do equilíbrio.

De acordo com Jesús Contreras, “nunca na história das sociedades ocidentais a população teve tanto o que comer e esteve tão livre da fome ou da escassez como agora, e nunca havia alcançado expectativa de vida tão alta” (Contreras, 2011, p. 21). No entanto, para o antropólogo, as mudanças produzidas nos regimes alimentares da maior parte dos países destacam, no lugar da abundância e do bem-estar, certa má nutrição.

De certa forma, foi alinhada com a perspectiva de que a modernidade alimentar também é caracterizada como um período de má nutrição ou talvez ainda de escassez (mesmo que localizada em determinadas regiões e populações), que iniciei uma pesquisa no fim de 2012 para entender as definições de comestível para as pessoas que viviam das sobras de comida encontradas no lixo ou de doações de instituições e programas que recuperavam alimentos sem valor comercial e os distribuía para grupos vulneráveis. Apesar de compreender que saber o que comer, em que proporção e quais os riscos envolvidos nas escolhas alimentares eram importantes para grande parte da população brasileira, ao andar nas ruas de grandes cidades do país, me impressionava o fato de que a fome continuava presente e de que as escolhas eram feitas ali de acordo com outras categorias de alimento. Talvez porque ali se encontravam outra categoria de pessoas.

Ao iniciar minha pesquisa de campo no município de São Paulo, fui convidada a participar de uma reunião com os membros do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, cuja sede se localiza em um prédio anexo ao Mercado Municipal, no centro da cidade, próximo à Rua 25 de Março, conhecida como a maior rua de comércio da América Latina. Como em todos

comercialização. Formado por uma rede de bancos de alimentos que busca onde sobra e entrega onde falta, o Mesa Brasil Sesc contribui para o combate à fome através da complementação de refeições. O Mesa Brasil recolhe alimentos doados por diversos tipos de estabelecimentos alimentícios e faz um processo de triagem e higienização para que esses alimentos sejam repassados para diversas instituições, com o intuito de combater a fome através do combate ao desperdício, estando sempre atento para a colheita de produtos que perderam seu valor comercial, mas que ainda estão aptos para consumo. Sobre o assunto, conferir: <<http://www.sesc.com.br/mesabrasil>>. Acesso em 30 nov. 2018.

7 Uso do termo comensal em todo este texto principalmente porque seu significado está associado ao comer como ato múltiplo, biológico, social e cultural. O comensal é aquele que ingere os alimentos e com isso partilha relações. Também é o termo mais usado pela bibliografia que trata de alimentação e cultura em contextos hispanófonos e francófonos, sendo essa uma bibliografia de referência para este trabalho.

os mercados de alimentos do país, o desperdício produzido pelo “Mercadão”, como é chamado o Mercado Municipal, é grande e, como seus produtos são considerados de altíssima qualidade, quando algum deles não atende a esse padrão se torna lixo.

As reuniões do conselho aconteciam às quintas-feiras e, em uma ocasião, ocorreu algo fora do normal. Não sei ao certo se havia uma greve dos lixeiros ou se o cronograma de limpeza da rua havia atrasado, mas, ao descer a ladeira do Metrô São Bento e ir caminhando em direção à Rua da Cantareira, fui identificando vários montes de lixo espalhados pelas vias públicas. Ao me aproximar deles, percebi que em cada monte de lixo se encontrava no mínimo uma pessoa; homens e mulheres agachados selecionando comida entre os sacos ou diretamente da rua.

Havia chovido muito na noite anterior, porém o clima de verão fez com que o sol da manhã iniciasse, logo cedo, o processo de evaporação de toda a água que não tinha escoado para os bueiros, formando diversas poças perto do meio-fio. Esse processo de evaporação deixava o ar com uma consistência úmida e, a cada passo que eu dava, o cheiro das comidas que se deterioravam em meio à água e a outros dejetos ia se tornando mais forte. Em um momento, caminhando na calçada, senti um mau cheiro terrível e, ao olhar para o lado, percebi um homem catando laranjas da poça d’água, observando-as para, em seguida, morder uma delas. O cheiro cítrico da laranja curtida em água da chuva me enjoou.

Talvez por ser muito cedo e pela umidade do ar potencializar todos os cheiros que estavam ali, esses poucos minutos de caminhada pareceram uma eternidade. Ao perceber que todas essas sensações foram suscitadas ao ver essas pessoas comendo aquela comida, comecei a questionar o que efetivamente é definido como algo “biologicamente comestível”, uma vez que, ao menos para mim, aquelas laranjas já não eram comida.

A Antropologia pensa comida

Tão relevantes quanto a amplitude empírica do fenômeno observado são as consequências teórico-metodológicas que dele podem se desdobrar. Se retomamos, então, a história da antropologia da alimentação, buscando encontrar nela os limites daquilo que seria definido como “biologicamente comestível” e daquilo que seria “culturalmente comestível”, percebemos que a antropologia, como ciência que estuda o humano, em suas especificidades e em sua universalidade, sempre teve interesse na análise da comida como hábito específico de uma sociedade ou um grupo. Todavia, “a comida enquanto tal (intrinsecamente) tem sido talvez um objeto de estudo menos interessante para a antropologia do que as suas implicações sociais” (Mintz, 2001, p. 32).

Segundo Fischler (1995), ao realizarmos uma rápida análise da abundante literatura sobre alimentação humana, parece que, entre os trabalhos notáveis, existem poucos que pensam a alimentação através de seu caráter multidimensional, mesmo que, para o autor, os objetos complexos e multidimensionais como a alimentação se oponham naturalmente à restrição disciplinar.

A questão central da alimentação está na própria problemática trazida pelo tema e nas maneiras de abordá-lo, pois, à primeira vista, a comida é concebida como uma questão dividida em

dois terrenos epistemológicos distintos: as ciências “duras” e as ciências humanas. Segundo Fischler (1995), duas ilusões dominaram o terreno no campo das ciências duras. Por um lado, a ideia de que as práticas alimentares são somente um hábito ou um comportamento e, por outro, um positivismo ingênuo (ou perverso) que sustenta implicitamente a concepção de que ciência e verdade se confundem. As ciências humanas compreenderiam, então, que a alimentação humana comporta uma dimensão imaginária, simbólica e cultural e teria como lugar comum a ideia de que não nos nutrimos somente de nutrientes, mas também do imaginário. Todavia, a antropologia, bem como a sociologia da alimentação, estaria restrita ao aspecto simbólico e identitário da comida, e foi a partir deste viés que esse ramo da disciplina se desenvolveu.

A partir de 1920, conjuntamente com o desenvolvimento da disciplina antropológica, a temática da alimentação se delimitou enquanto objeto de estudo antropológico (Malinowski, 1922, 1935; Wissler, 1927; Richards, 1932, 1939), mas foi somente em 1950 que a comida se tornou um objeto de estudo relevante por si só e que começaram a surgir obras especializadas em antropologia da alimentação (Salaman, 1949; R. Firth, 1943; Firth, 1936, 1946). Por volta de 1980, o campo estava consolidado, principalmente em relação à temática da comensalidade (Goody, 1982; Ohnuki-Tierni, 1993; Coe, 1994; Brown, 1994; Archetti, 1997; Kaplan, Counihan, 1998; Çaglar, 1999; Lentz, 1999).

Contudo, muitos dos panoramas realizados acerca desses estudos afirmam que, entre as décadas de 1930 e 1960, a alimentação era vista apenas como parte dos muitos aspectos que formavam o todo chamado sociedade, tal cenário permanecendo praticamente imutável pelo fato de que a comida e a sua preparação sempre foram consideradas como um trabalho de mulher, o qual não recebia muita atenção dos antropólogos homens, que eram a maioria. Apesar de estes estudos estarem imbricados em uma visão na qual a alimentação era um dos muitos fatores que se somavam na construção do “real” ou, então, era “apenas” a expressão de um sistema simbólico, da mesma forma que a linguagem, a antropologia teve e tem estudos extremamente interessantes sobre a comida e suas relações.

Em 1932, Audrey Richards insistia que a nutrição em uma sociedade não pode nunca ser considerada como algo à parte do meio cultural na qual ela se manifesta, pois, para a antropóloga, “de todos os nossos impulsos biológicos, a nutrição é aquela que mais depende da formação de um complexo de hábitos coletivos durante a história de vida de um indivíduo” (1932, p. 3; tradução livre).

Quando retomamos a cena descrita no início desta discussão, somos muitas vezes transportados para uma maneira de classificar que coloca prontamente aqueles indivíduos que consomem comida oriunda do lixo numa outra categoria de pessoas. As justificativas para essa classificação podem ser as mais variadas, desde uma explicação de classe ou uma associação à animalidade. No entanto, o que parece ser relevante aqui é pensar como é possível demonstrar etnograficamente que cada classificação é uma exclusão (Douglas, 1976). Por isso, é fundamental entender os efeitos de afirmações como as do prefeito João Doria Júnior, mas também de estudiosos da alimentação, que apontam que “os pobres não comem o que querem, nem o que sabem que devem comer, mas sim o que podem” (García, 2009, p. 9).

Dessa forma, é importante ressaltar que, para lograr questionar o comestível e as variáveis que permeiam essa classificação e a definem, é necessário compreender o processo de desenvolvimento da antropologia e o surgimento da área da antropologia da alimentação para, assim, articular um referencial teórico que consiga abarcar a alimentação como um objeto de estudo que não pode ser visto somente através de um único ponto de vista disciplinar.

No entanto, como já afirmei anteriormente, na contemporaneidade a preocupação com a comida está em um processo de afastamento de sua associação com a fome e a carência de nutrientes, concentrando-se mais especificamente na qualidade daquilo que se come. Segundo o filósofo italiano Paolo Rossi, citado por Carlos Alberto Dória (2014), a alimentação será “um dos grandes cenários da antropologia”. Todavia, mesmo sendo o possível foco das discussões antropológicas atuais, a comida ainda se mostra dividida entre o domínio da necessidade, imperando entre os pobres, e as questões de prazer e gosto, que dominam o cenário da alimentação e do “mundo *gourmet*”.

O mito fundador da preocupação contemporânea com a alimentação, dentro das ciências humanas, se deu durante as décadas de 1970 e 1980, quando o “mal da vaca louca” trouxe à tona uma angústia e uma insegurança alimentar, pela sensação de não sabermos realmente o que estávamos comendo. Nesse processo, a qualidade do que se comia foi privilegiada em relação à abordagem da alimentação centrada na fome ou na carência de alimentos, que havia sido muito comum nos anos 1950 (Dória, 2014).

Por conseguinte, ainda estamos presos a essas duas únicas possibilidades de pensarmos a comida, sem perceber que a própria palavra “comer” compreende um universo muito mais amplo de significados, indo muito além da dicotomia relativa ao excesso e à falta de alimentos. Afinal, trata-se de um ato de incorporação através do qual se pode “obter prazer fazendo penetrar um objeto em si; destruir esse objeto; assimilar as qualidades desse objeto conservando-o dentro de si” (Fischler, 1995, p. 67; tradução livre).

É exatamente por essa materialização corpórea do mundo e dos outros em nós mesmos, através da ingestão da comida, que me parece relevante entendermos esse objeto percebendo as suas nuances. Assim, mesmo compreendendo que essa chave analítica da abundância *versus* escassez tem sido fundamental para o avanço no entendimento da alimentação contemporânea enquanto um fenômeno sócio-cultural-econômico-biológico, penso ser igualmente pertinente reconhecer que o caráter dual e purista dessas definições de comida inibiu a atenção dos pesquisadores para outros modos de abordagem desse objeto.

Para além da dualidade entre o biológico e o cultural, é possível conceber a necessidade de adicionarmos a esta equação a questão da hierarquia e do poder no contexto da alimentação. Segundo Contreras (2011), como a alimentação está ligada aos modos de produção dos bens materiais, a análise da cozinha, por sua vez, deve ser relacionada à distribuição dos poderes e da autoridade na esfera econômica, ou seja, aos sistemas de classes ou de estratificação social e às suas ramificações políticas (Goody, 1982). Mais concretamente, o estudo dos modos de abastecimento e de transformação da alimentação faz referência a quatro grandes operações: cultivar, repartir, cozinhar e comer, que representam as fases de produção, distribuição e

consumo. A elas deveria se adicionar uma quinta fase, frequentemente esquecida, mas que tem importância cada vez maior, dado o seu aumento progressivo: a eliminação dos detritos. E, através deste ponto específico, a classificação das sobras em comida é abordada de forma a se pensar a relação entre a hierarquia e a distribuição de poderes que nos leva a algumas considerações sobre as classificações de seus comensais.

A comestibilidade enquanto objeto, enquanto “coisa”, e não como objeto de estudo, precisa ser problematizada a partir de uma perspectiva que vá além das dualidades presentes em nossa forma de pensar o mundo em que vivemos. A separação entre sujeito e objeto, biológico e social, realidade e representação (simbólico), pensamento e matéria, abundância e escassez, entre outras dualidades, não dão conta da experiência de estar no mundo.

Pensando no desenvolvimento das ciências sociais em relação a seu objeto de estudo, o movimento de dedicação à análise e à compreensão de todos os fenômenos que representam o que hoje chamamos de sociedade, relações sociais ou simplesmente sujeito foi notório. Em relação aos objetos, desde Durkheim e Mauss (1981), o estudo das pessoas associadas às coisas deveria ser sempre, afinal, reconduzido às relações sociais. Rivers já apontava em 1914 que “o movimento de consolidação da antropologia sempre foi de distanciamento dos aspectos físicos e materiais indo em direção ao campo da psicologia e do social” (Rivers, *apud* Henare; Holbraad; Wastell, 2007, p. 1; tradução livre). Neste processo, a sociedade se tornou o objeto por si só das ciências humanas, e as relações dadas, o foco dos estudos. A aura do divino, antes atribuída às coisas físicas, passou, nos estudos das sociedades, a ser designada às relações sociais.

Prestar atenção demais às coisas seria visto, segundo Miller (2013), como uma diminuição da capacidade de apreciar as pessoas. Entretanto, será que manter a aura do divino e atribuí-lo à sociedade não terá sido mais um problema que um recurso (Latour, 2002)? A comestibilidade ou o estatuto de comida das “coisas” vai de encontro com essa visão, pois são essas “coisas” que, em sua materialidade, ao mesmo tempo em que têm sua classificação, também definem o valor da vida das pessoas, opondo-se ainda à concepção simplista de que os objetos apenas nos dão significados ou nos representam, que são somente signos ou símbolos que simulam pessoas.

A análise que traço nas próximas páginas está amparada por um princípio metodológico, mas também epistemológico, que parte do reconhecimento de que a comida é uma categoria que define objetos específicos em situações específicas, e sua classificação varia ao longo das trajetórias desses objetos. Nesse sentido, se torna evidente a semelhança entre minha proposta metodológica e aquelas desenvolvidas por autores como Appadurai (2008) e Kopytoff (2008), que pretendem seguir a trajetória das coisas em movimento. Segundo Appadurai, “temos que seguir as coisas em si mesmas, pois seus significados estão inscritos em suas formas, seus usos, suas trajetórias. Somente pela análise destas trajetórias podemos interpretar as transações e cálculos humanos que dão vida às coisas” (Appadurai, 2008, p. 18). Isto é, se antes analisaríamos “os objetos materiais que conferiam identidade, posições ou significado aos homens, agora veremos como os homens conferem autonomia aos objetos, para que eles possam não somente representar, mas fazer” (Ribeiro, 2013, p. 347).

Também busco inspiração e sustentação teórica em trabalhos como os de Henare, Holbraad e Wastell (2007) que nos incentivam a ir além da trajetória das coisas, explorando metodologicamente como as próprias coisas encontradas no campo se apresentam etnograficamente.

Parte II: Definindo comida

Desde o século XVIII, a cozinha era vista como central na transformação do animal humano, sendo assim, segundo James Boswell (*apud* Pollan, 2014), nenhum animal é um cozinheiro, exceto o *Homo sapiens*, o animal que cozinha. Para além de sermos uma espécie em destaque nesta discussão, cozinhar é, para esses autores, o que nos transformou no que somos. A atividade de usar o fogo contribuiu muito para o avanço da civilização (Brillat-Savarin, 1995). Não somente enquanto atividade prática, mas em uma perspectiva simbólica, o ato de cozinhar é, segundo Lévi-Strauss (1997), a atividade simbólica que estabelece a diferença entre os animais e as pessoas. A cozinha seria a metáfora da transformação da natureza crua para a cultura cozida.

O sentido literal desta transformação também é foco de diversos estudos contemporâneos. Antropólogos e primatólogos da atualidade alegam que a invenção do ato de cozinhar poderia guardar o segredo da evolução para nossa condição de seres humanos. Ao redor do fogo nos tornamos mais domesticados (Wrangham, 2009); isso quer dizer que “cozinhar se tornou compulsório; está cozido em nossa biologia. Primeiro cozinhamos nossa comida, e depois ela nos cozinhou” (Pollan, 2014, p. 15).

Partindo de todos esses pressupostos e sintetizando-os, através da ideia de que foi o ato de cozinhar que fez nossa passagem da natureza para a cultura, tanto em sentido literal quanto simbólico – isto é, o que definiu a condição humana –, quando nos aproximamos das pessoas e saímos do plano do humano como um todo, podemos questionar acerca daqueles que vivem da comida do lixo, comida que pode ser crua ou cozida, mas que é catada e consiste em sobra, resto. O que esta situação social específica pode nos dizer, então, sobre a condição humana, ou o que este estatuto de pessoa pode nos dizer sobre esta situação social?

É este o questionamento central que busco desvelar a partir da discussão sobre a farinada, mas principalmente ao acompanhar o trabalho do projeto Mesa Brasil de colheita de alimentos e também o aproveitamento das xepas de feiras e das sobras de comida encontradas na rua. Foi através da pesquisa de campo que pude perceber a importância da análise do comestível para pensar não somente em uma nova perspectiva para a antropologia da alimentação, como também em uma nova maneira de compreender a vida dos objetos em relação à vida das pessoas. Tendo em vista que concebemos o ato de cozinhar como a passagem da animalidade para a cultura, idealizamos a comida enquanto a base para nos relacionarmos com a realidade (Mintz, 2001), pois ela entra em cada ser humano e, assim, este é substanciado, encarnado a partir da comida que ingere.

As consequências dessa perspectiva para estabelecer a contribuição da antropologia para os estudos sobre alimentação, mas também sobre a própria epistemologia da disciplina, são definitivas. A partir dela, o trabalho antropológico passa a ser o de reinserir os objetos nas relações sociais (Gell, 1998) e buscar a compreensão dos efeitos dessa relação entre pessoas e coisas nas categorias já

consolidadas da própria disciplina. Proponho aqui pensar a comida enquanto demarcador social, indo mais além de sua definição como pertencente “somente” ao campo da cultura, da identidade ou da classe, mas se aproximando do processo biológico e social de incorporação e do próprio processo de definição da comestibilidade em relação à natureza e à cultura.

Mary Douglas afirma, em uma miríade de estudos (Douglas, 1976, 1992, 2003), que a comida tem uma capacidade especial para marcar relações sociais. Indo ao encontro desta afirmação, Audrey Richards relata que, “como a comida é dada, recebida e compartilhada em uma sociedade primitiva de acordo com regras fixas de relações sociais, os objetos da dieta selvagem nunca são considerados simplesmente comida” (Richards, 2005 [1932], p. 174; tradução livre). Transportando, então, essas análises para a construção de uma flexibilidade sobre o campo, penso que a comida nunca é simplesmente comida, tendo em vista que nem mesmo sua própria definição enquanto tal é pura e simples.

Ao realizar parte de minha pesquisa de campo nas atividades do Mesa Brasil, fui convidada para participar da colheita de um caminhão de mamão que havia sido vendido para um supermercado de luxo em São Paulo, mas que, por causa do tempo de percurso, chegou a seu destino como um produto sem valor comercial e foi doado ao programa do Sesc. Chegamos bem cedo, os motoristas do Mesa Brasil e eu, e nos dirigimos a um armazém da Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo (Ceagesp)⁸, para realizar a colheita do mamão, e uma cena que pode ser definida como um fato social total (Mauss, 2003) foi sendo desenhada em frente aos meus olhos.

O processo de seleção consistia em retirarmos uma caixa da pilha de frutas devolvidas, colocá-la perto de uma caixa branca do Mesa Brasil e selecionar os mamões. Os que deveriam ser doados iam sendo organizados na caixa branca, e os que deveriam ser descartados iam para caixas pretas que depois eram utilizadas para jogar esses mamões em uma caçamba localizada a uns três metros do caminhão. O dono do armazém que foi responsável pela doação dos mamões ao Mesa Brasil, vendo a demora no processo de seleção, teve uma ideia para facilitar a organização: dar marcha a ré no caminhão até que ele se aproximasse o máximo possível da caçamba para que, assim, jogássemos os mamões diretamente no lixo.

O motorista do caminhão deu a marcha a ré. Agora podíamos ir à beira da carroceria do caminhão para descartar os mamões diretamente na caçamba. Demos início a essa nova metodologia, e várias pessoas começaram a se aproximar da caçamba. Conforme íamos jogando os mamões que foram rejeitados primeiramente pelo supermercado e depois pela seleção do Mesa Brasil, os homens que haviam se aproximado da caçamba os selecionavam do lixo.

8 A Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo (Ceagesp) é uma empresa pública federal, sob a forma de sociedade anônima, vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e representa um importante elo na cadeia de abastecimento de produtos hortícolas. Ela possibilita que a produção do campo, proveniente de vários estados brasileiros e de outros países, alcance a mesa das pessoas com regularidade e qualidade. Para tanto, conta com duas unidades de negócios distintas e que são complementares: a armazenagem e a entrestagem. Disponível em: <<http://www.ceagesp.gov.br/a-ceagesp/institucional/>>. Acesso em 30 nov. 2018.

Na caçamba havia de tudo. Alguns mamões se desmanchavam com a queda, outros continuavam quase intactos, amortecidos por legumes e vegetais que já estavam se decompondo e formavam uma cobertura fofa. Havia pedaços de caixas de madeira, papel e outros detritos de tipos variados. Aqueles que realizavam a catação conseguiram umas caixas com os funcionários do armazém e até martelos e uns pregos para consertá-las. Eles aparentavam ser empregados da Ceagesp. Um deles usava uniforme de carregador.

O mesmo tipo de seleção que ocorria na boleia do caminhão estava ocorrendo no chão, na caçamba de lixo. Os homens reviravam com cuidado o que havia sido descartado, buscando selecionar o mamão com a melhor aparência. Diferentemente do que pensavam os funcionários do Mesa Brasil, aqueles mamões que estavam firmes, com a casca lisa, mas que continham um pequeno fungo eram os mais requisitados. Essa dupla seleção ocorreu por bastante tempo. Seleccionávamos os mamões que pareciam apresentar a menor possibilidade de risco para aqueles que iriam consumi-los e jogávamos o resto no lixo. Ali embaixo, outras pessoas seleccionavam os mamões que pareciam mais bonitos, ou até mais frescos, os organizavam em caixas e iam embora levando para casa no mínimo uma caixa cheia da fruta.

Quando terminamos a seleção, ainda tivemos que esperar os outros caminhões chegarem para a realização do transbordo, isto é, a divisão de toda a colheita para que as entidades pudessem receber um pouco de tudo. Fomos para outra área da Ceagesp, que ficava muito perto do local onde as caçambas eram depositadas, para que seu conteúdo fosse posteriormente recolhido. Ali, muitas pessoas que estavam por perto começaram a catar as sobras das sobras das sobras, e o mesmo mamão que havia sido rejeitado pelo supermercado, pelo Mesa Brasil, pelos catadores de dentro da Ceagesp era agora escolhido por outro grupo de pessoas, provavelmente moradores de rua.

Ao pensarmos na cena descrita acima podemos perceber a articulação das diversas variáveis⁹ que atuam na definição do comestível, mas, além desta percepção, é possível compreender como a comestibilidade dos alimentos vai também definindo a humanidade de seus comensais. O que faz o mamão não ser aceito pelo mercado de luxo e ser, assim, doado, analisado pelo Mesa Brasil e selecionado? E o que faz aqueles que não atenderam certos critérios serem descartados e, posteriormente, selecionados por outras pessoas? Que propriedade do mamão, enquanto objeto, define sua classificação? Seria a fome ou a necessidade o fator limite para a classificação de algo como comida? Estaria aí o limiar entre aquilo que é biologicamente definido como tal ou ainda a fronteira da incidência do que chamamos de cultura? A necessidade nos faz menos humanos?

Observando, porém, essas pessoas que seleccionam comida do lixo, que compreendem a perversidade das classificações, podemos dizer que essa separação pura e simples entre a necessidade advinda da esfera biológica e as escolhas advindas da esfera cultural não existe. O próprio ato de selecionar a comida, mesmo sendo esta parte do lixo, traz em si a humanidade, faz parte do movimento de estar no que vai além da concepção dualista entre natureza e cultura. Em outras palavras, “todas

9 Por estar interessada aqui exatamente neste processo de relação entre a incorporação, o risco e a definição de pessoa, não trabalharei as variáveis que atuam na definição do comestível, de maneira mais profunda, mas apresento essa discussão em outros trabalhos (Blanco, 2015; 2017).

as nossas impressões são esquematicamente determinadas desde o início. Tudo que tomamos conhecimento é pré-selecionado e organizado no próprio ato da percepção” (Douglas, 1976, p. 53).

A comida que era lixo traz em si um lugar privilegiado para tratar do problema central da antropologia em separar a biologia da cultura, e por isso pensar o lixo, as sobras e as coisas pode transformar certas concepções que têm efeitos perversos na vida das pessoas. Jacob Doherty, autor da dissertação intitulada *Infrastructures of Disposability: Waste, Belonging, and the Politics of a Clean Kampala* (2016), faz uma importante contribuição sobre a questão das sobras e da relação entre os detritos e as pessoas, ao afirmar que o lixo ocupa uma posição importante na sociedade principalmente porque sua definição está associada em projetos para marcar, manter e produzir padrões de diferenciação econômica. Assim, compartilho com Doherty a necessidade de compreender os processos pelos quais pessoas, lugares e coisas se tornam descartáveis nos diferentes modos de transformação urbana.

Indo mais além da hipótese de Doherty (2016) acredito que não somente o lixo traz em si um padrão de diferenciação econômica. Concordo com Dumont, para quem a questão central relacionada à impureza está na ideia de uma queda: “uma queda do estatuto social ou risco de uma queda corresponde ao aspecto orgânico do homem, fundamento elementar e universal da impureza [que] está nos aspectos orgânicos da vida humana, de onde deriva diretamente a impureza de certos especialistas” (1997, p. 98). Ao tratarmos de uma sociedade de classe e não de castas, como Dumont, podemos afirmar que a queda não é necessariamente de certos especialistas ou do estatuto social em si, mas da própria categoria de pessoa (Mauss, 2003).

É muito comum pensarmos a comida enquanto um demarcador social tendo em vista o *status* e a identidade imbuídos ao ato de comer certos alimentos e não outros. Como aponta Richards, “o sucesso na busca pela comida é diretamente correlato com o *status* social e a fama. Na falta de outros valores, a posse e o controle da comida podem ser a única maneira de diferenciar membros de uma sociedade” (2005 [1932], p. 89; tradução livre).

Todavia, a comida se mostra neste estudo não somente como um demarcador de identidade, pertencimento, *status* e diferenciação (Bourdieu, 1996), mas também como uma real definição das pessoas em relação àquilo que elas comem, em uma junção de todos os aspectos da vida. Falamos, desta forma, do perigo em relação à sujeira, à comida vinda do lixo, tratando, porém, de um objeto específico que está em nossa concepção biológica da vida, diretamente ligado à nossa saúde, à qualidade de nossa vida. E, nesse sentido, não se pode deixar de pensar que a separação entre natureza e cultura, biologia e sociedade é ainda operante em nossa maneira de pensar e principalmente de classificar.

Portanto, “em suma, o que está em jogo toda vez que a decisão de incorporar for feita é a vida e a saúde do sujeito que come, além de seu equilíbrio simbólico” (Fischler, 1995, p. 67; tradução livre).

Comer é o que uma pessoa faz

Mauss afirma em seu texto ensaístico *Uma categoria do espírito humano: a noção de pessoa, a de “eu”* que “nunca houve um ser humano que não tenha tido o senso, não apenas de seu corpo, mas também de sua individualidade espiritual e corporal ao mesmo tempo” (Mauss, 2003, p. 371).

De acordo com Mintz (2001), comer é uma atividade humana central, não só por sua frequência constante e necessária, mas também porque cedo se torna a esfera na qual se permite alguma escolha. “A comida entra em cada ser humano. Somos então substanciados – ‘encarnados’ a partir da comida que se ingere”, o que permite uma associação entre essa incorporação e a noção de carga moral imbricada nesse ato, pois “nossos próprios corpos podem ser considerados o resultado, o produto de nosso caráter que por sua vez é revelado pela maneira como comemos” (Mintz, 2001, p. 32).

Indo mais além da constatação de Mintz, arrisco afirmar que não é apenas uma carga moral que o objeto comida carrega e na qual se transubstancia quando consumido por pessoas, mas, sim, que é o direito em forma de objeto que o comensal incorpora. De acordo com Mauss (2003) em suas análises sobre a formação da noção de pessoa que temos na modernidade, parte do que é conhecido como tal está diretamente relacionada à ideia de direito. Segundo ele, a “persona” “é mais do que um elemento de organização, mais do que um nome ou o direito a um personagem e a uma máscara ritual, ela é um fato fundamental do direito. É o direito que define o que cabe na categoria de pessoa” (Mauss, 2003, p. 385).

Atualmente, quando pensamos em alimentação, a ideia de direito vem à tona porque o acesso a ela está diretamente relacionado ao cumprimento dos direitos humanos mais básicos e, principalmente, ao conceito de segurança alimentar e nutricional. Contudo, quando pensamos e designamos a ideia de direito à noção de humanidade, a categoria de pessoa é obscurecida, trazendo à luz a oposição entre humanidade e animalidade através da comida.

A discussão sobre a farinata é tão potente exatamente por articular e torcer certas categorias como as de humano, pessoa e cidadão. Articulando-a com a cena do descarte do mamão, percebemos que é o risco na incorporação da comida que tensiona essas definições. Na perspectiva do ex-prefeito e atual governador João Doria Júnior e do Cardeal Arcebispo de São Paulo Odilo Scherer, o indivíduo com fome e vulnerável deveria se preocupar apenas com a qualidade dos alimentos em termos de higiene alimentar e nutrição. Assim, a distribuição da farinata, um alimento seguro, seria uma garantia de direito à alimentação, à cidadania. O aspecto simbólico da comida seria deixado de lado pois, aqui, o que está em jogo é a sobrevivência.

Por outro lado, na cena do descarte do mamão, aquelas pessoas que classificaram as sobras de outras pessoas como comida só o fizeram porque sua noção de risco e segurança alimentar era outra. Não porque suas concepções vistas como culturais se diferenciavam das nossas e permitiam tornar aqueles objetos comestíveis, dentro de certos limites biológicos, mas porque o que se come é na prática uma relação que extrapola os limites do que é definido como natural e social. A seleção dos mamões se deu através de um esquema classificatório previamente definido, não pelos sujeitos que ali estavam, mas por outras pessoas que descartaram esses objetos como lixo. No entanto, esse processo

de definição de uma categoria cria efeitos de realidade, e é porque continuamos pensando nas coisas e pessoas como se estivessem separadas em esferas duais que as pessoas continuam sendo associadas à propriedade específica das coisas. É possível e necessário, então, se afastar de uma abordagem que entende os objetos como pontos focais de diferentes perspectivas, ou interpretações da realidade, e passar a compreendê-los como coisas manipuladas na prática (Mol, 2002, p. 19).

Sem relativizar ao extremo a ideia de risco, ou ainda o aproveitamento das sobras como possibilidade de consumo, mas, ao contrário, politizando essas definições e concebendo o conhecimento sobre as coisas como um problema não de referência, mas de manipulação (Mol, 2002), podemos dizer que o que existe em comum entre ambas as situações é exatamente a possibilidade de escolha e tomada de decisão em relação àquilo que irá formar seu próprio corpo, o que virá a ser incorporado.

Assim, em contraposição ao que afirma Frangella, para quem “nos modos de cozinhar e comer expõe-se um embate constante entre um parâmetro civilizador idealizado e a realidade subtrativa na qual as formas de cozinhar e comer têm que ser adaptadas” (2009, p. 24), concordo com a afirmação de que “a atitude em relação à comida, as maneiras à mesa, os costumes e hábitos alimentares – a moral da comida –, as coisas permitidas e aquelas proibidas, e talvez desejadas, tudo isso conjuntamente forma uma complexa ideologia da comida” (Stoller, 1990, p. 3; tradução livre), pois tanto para o “selvagem” como para o homem civilizado não existe nada mais importante do que a maneira como comemos e o que comemos.

Quando falamos do objeto comida, os comensais que são associados às sobras e à sua incorporação são vistos como ao lado natural da vida (Frangella, 2009), ao lado organismo. Nesse sentido, a vida desses comensais é associada à animalidade ou à bestialidade, as quais, a partir de uma visão evolucionista, podem ser relacionadas ao estágio da barbárie. Assim, ao continuarmos nos atendo ao significado e à interpretação das classificações de comida, o corpo físico permanece intocado. Apesar dessa concepção mostrar uma multiplicidade de possíveis alteridades, o que acontece na prática é uma multiplicação dos observadores, mas sem chegar nunca ao objeto analisado (Mol, 2002). Através dessa perspectiva ontológica, existe então uma clara hierarquia em relação aos domínios da vida, sendo o lado natural, nessa concepção, visto como inferior àquele associado à cultura ou ao social.

A ideia de humanidade está claramente relacionada à classificação desses sujeitos. Entretanto, associando a vida dos objetos à vida dos sujeitos, estes últimos são vistos como em uma situação de vulnerabilidade que não permite a escolha. Quando a farinata, destinada aos moradores de rua ou às crianças de escolas municipais, é concebida como uma forma de garantia de sobrevivência, sua definição carrega a definição de vida como aspecto natural, e aqueles a que ela se destina são automaticamente associados à animalidade. Estas, apesar de vistas como humanas, têm associadas à sua categoria de humanidade a ideia de vulnerabilidade. Nesse sentido, mesmo estando garantido o direito ao acesso, a impossibilidade de escolha e decisão no suprimento de necessidades também tiraria desses sujeitos seu estatuto de pessoa. A partir desta perspectiva, ser pessoa implica poder escolher e decidir.

É possível pensar nessa relação também ao analisarmos uma situação apontada por Frangella (2009) – e muito comum nos noticiários – que trata da distribuição de sopa para os moradores de rua. Segundo as análises de Frangella (2009), a sopa servida no fundo de uma garrafa pet não agrada a Secretaria de Assistência Social e não corresponde às demandas da Lei de Proteção dos Moradores de Rua, entretanto, essa atitude é vista por muitas pessoas que trabalham em entidades de proteção a essas populações como uma manutenção da condição mínima de existência.

O que diferenciaria, assim, a sopa distribuída aos moradores de rua da farinata, também associada a essa mesma população, estaria exatamente na discussão sobre a importância da categoria de risco para a definição de comida, bem como na construção da comida como um objeto que vai além dos nutrientes, sendo também composto por eles. Entendendo os objetos em relação às práticas em que eles são performados, ou criados, conseguimos entender a comida indo além das dualidades que a definem e, mais ainda, como em íntima relação com aqueles que a incorporam. O objeto comida é assim articulado para classificar a vida como um todo, rompendo de certa forma com a dualidade presente nas próprias definições do que seria sobrevivência, ou ainda uma vida animalizada. Independentemente do estatuto de vida do comensal, é a relação com o objeto que estabelece sua definição enquanto pessoa.

Parte III: Corpo e risco

A questão do perigo na ingestão de um alimento sempre esteve presente com certa centralidade nas análises antropológicas sobre alimentação. Frazer, no fim do século XIX, já apontava que “o selvagem acredita que comendo a carne de um animal ou de um homem adquiriria as qualidades não só físicas, mas morais e intelectuais que são características do ser incorporado” (Frazer, apud Fischler, 1995, p. 66; tradução livre), e que, por isso, a escolha alimentar estava perpetuamente cercada de temor e incertezas.

Nesse sentido, precisamos dar complexidade para afirmações como a de Aparici, García e Larrea-Killinger (2016), que dão destaque a uma concepção em que o corpo como objeto vai ocupando cada vez mais o centro da produção de discursos e práticas relacionadas ao risco e à alimentação, principalmente porque, apesar das distintas abordagens sobre o corpo encontradas em diferentes contextos socioculturais, me parece que a relação entre corpo e alimentação vem sendo analisada e debatida com bastante vigor desde o início da disciplina antropológica. No entanto, a ideia de risco é, sim, um discurso relativamente atual que cada vez mais se ocupa em definir e promulgar corpos através de sua classificação.

Segundo Mary Douglas (1992), a ideia do risco foi levantada com proeminência, recentemente, no debate político, principalmente sendo articulada como moeda de troca nas políticas públicas. Para a antropóloga, a linguagem do perigo foi transformada na linguagem do risco, e esta sim é vista como científica e com potencial de inferência na prática de se fazer Estado. Diferentemente do que a maioria dos trabalhos sobre alimentação e risco propõe, não era objetivo deste texto compreender e analisar as diferentes percepções sociais sobre risco. Isso porque, sendo

a alimentação uma esfera vista como liminar entre o que nos faz humanos e aquilo que nos iguala aos outros animais, continuar falando sobre percepção e interpretações sociais distintas entre o que comemos ou deixamos de comer nos manteria atrelados ao mundo das representações, deixando, como afirma Mol (2002), a materialidade das coisas e das vidas intocadas.

Foi o movimento para uma sociedade global, segundo Ernest Gellner (Douglas, 1992), que contribuiu para que o risco se tornasse um conceito central em nosso comportamento. Sendo o mercado uma entidade que nos faz sentir vulneráveis, seria, para o autor, o papel dos Estados-Nações prover novos modos de proteção. O uso da ideia de risco seria, portanto, imprescindível para a realização da tarefa de construir a cultura que suportaria a sociedade industrial. “O risco seria o idioma da política como parte de um processo homogeneizador de transformação para um novo mundo, com novas formas de interação” (Douglas, 1992, p. 24).

É então essa definição de risco como idioma da política em íntima relação com o mercado que vai orientar os principais estudos sobre alimentação (Menasche, 2004; Cazes-Valette, 1997; Lahlou, 1998; Millán, 2002), buscando entender de que maneira a retórica do risco protegeria ou não um indivíduo vulnerável aos maus comportamentos da comunidade. O que temos como resultado dessas análises é a percepção social dessa exposição aos perigos, não entendendo a realidade desses perigos como uma questão. Nesse sentido, contrário ao que propõe Mary Douglas (1992), isto é, que devemos entender como os perigos são politizados independentemente de suas materialidades e efeitos de realidade, penso que para entender a política do risco é preciso sim entender como ele é incorporado, como define os corpos que habita e como esses corpos produzem outras categorias de coisas e pessoas.

Para efetivamente entender a política do risco é necessário chegar à política dos corpos, porque é ainda sobre eles que falamos. Se continuarmos partindo da própria premissa de que a linguagem do risco se faz conjuntamente com a promulgação de populações estatisticamente construídas, e que por isso é inerentemente difícil reconhecer grupos liminares em uma sociedade organizada a partir dos princípios do individualismo competitivo (Douglas, 1992), nunca chegaremos a uma análise que consiga realmente problematizar ações como a da farinata, comparando-a com a colheita dos mamões ou com as comidas da sarjeta. É no corpo que se encontram e se materializam todas essas esferas que constroem um objeto como comida, e na incorporação de um corpo por outro vemos materializados os efeitos de poder. Para além do que afirma Leibniz, citado por Deleuze (1997), corpo não é só o ponto de encontro de todas as perspectivas, mas é nele que se faz a realidade. Foi no encontro entre corpos distintos que a importância de forjar outra compreensão entre as pessoas e as coisas me chamou atenção.

Em uma das minhas visitas a Sapopemba, após passar a manhã toda tentando observar a feira do Madalena, resolvi, com meu amigo, visitar Ana Paula¹⁰. Já havíamos almoçado e até tomado um cafezinho para ajudar a digestão quando nos dirigimos, por volta das duas da tarde, para a casa de Ana. Quando entrei em sua casa, já senti um cheirinho de comida sendo feita. Ana

10 Moradora da favela do Madalena, Ana Paula foi minha principal interlocutora de pesquisa. Foi através das conversas e dos passeios pelo bairro, guiados por ela, que pude entender os processos de classificação das comidas em um contexto de vulnerabilidade.

estava cozinhando feijão e refogando algumas cebolas com alho, pois “estava com muita vontade de comer feijão-tropeiro”. O cheiro da comida dava água na boca, mesmo depois de ter almoçado havia tão pouco tempo.

Depois de conversarmos um pouco sobre como gostávamos de feijão, Ana olhou para mim e disse: “Você que gosta de podre, né? De estudar comida do lixo? O que você acha deste frango? Encontrei ele descongelando no lixo, mas acho que, se eu der uma fervida, fica bom, né?”. Sem responder, fui olhar o frango que Ana já ia tirando do pacote de isopor para colocá-lo na panela e percebi que ele estava com uma aparência bem esverdeada. Quando ele caiu na panela e começou a cozinhar, senti um cheiro muito forte. Na lateral da embalagem do frango, havia um aviso: “Este alimento tem alto risco de contaminação alimentar”.

Particularmente, não acho muito agradável o cheiro do frango cozido e, logo após colocá-lo na panela, Ana adicionou um pouco de vinagre para “matar todos os bichos”. Acho que nesse momento minha expressão não era muito boa. O cheiro do vinagre misturado ao do frango cozinhando em um dia especialmente quente começou a me enjoar. Fiquei preocupada com a possibilidade de Ana me oferecer o frango para experimentar, porque realmente não saberia o que responder, mas, como havíamos dito que já tínhamos almoçado, essa possibilidade me pareceu distante. Tentando quebrar o gelo da situação, Ana me disse que, em outro dia, quando tivesse “outra comida”, me chamaria para um almoço gostoso.

Esta frase de Ana fica até hoje ressoando sempre que tento articular analiticamente discussões antropológicas para pensar a comida. Eu logo entendi o que Ana queria dizer com “outra comida”, mas a problemática de sua classificação parece que vai um pouco além da definição de um objeto como comestível. Essa vivência com Ana, essa alteridade posta nas comidas e nos corpos daqueles que a incorporam me fizeram pensar que questionar a maneira por meio da qual definimos algo como “culturalmente comestível” não é só um problema epistemológico, mas um problema de reconhecimento de outros corpos e da alteridade limite que a desigualdade produz.

Fischler (1995), ao se debruçar sobre o tema da classificação do “culturalmente comestível”, afirma que o espírito humano apresenta a particularidade de produzir categorias, taxonomias, normas e regras. O autor cita Tylor para falar da “tendência do espírito humano em esgotar o universo através de uma classificação (*‘to classify out the universe’*)” (Fischler, 1995, p. 59; tradução livre), assumindo, assim, que o processo mental que consiste em criar categorias constitui nosso principal meio de conceber o mundo, de dar sentido ao que vivemos e às nossas experiências – “parece constituir uma particularidade da espécie responder assim à natureza humana” (Fischler, 1995, p. 59; tradução livre).

Lévi-Strauss (1997) chega mais longe nessa discussão ao dizer que, apesar dos conteúdos das categorias variarem, as categorias em si mesmas ou, ainda, a relação entre elas são, ao menos em parte, universais. Segundo Fischler, em referência a esta concepção levi-straussiana, “se existe uma unidade no funcionamento cognitivo do homem, o processo complexo que define a escolha dos alimentos parece ter um lugar muito destacável” (Fischler, 1995, p. 59; tradução livre).

Em uma situação como a de Ana Paula, nos parece que o limite desta classificação se daria

nas fronteiras do que é biologicamente comestível, sendo este embasado pela variável que pode ser denominada de “a quantidade de fome de um indivíduo”. No entanto, o que quero trazer à tona falando sobre a classificação é um questionamento não só das próprias categorias que a definem, mas dos efeitos que elas produzem. Ao falarmos da classificação do frango de Ana como comida, poderíamos justificar esta ação como motivada por uma falta, por uma necessidade ou ainda por uma situação específica de precariedade. O papel de Ana como um ser humano que classifica estaria sempre condicionado ao limite de sua fome. Entretanto, como já foi apontado anteriormente, nem tudo o que é biologicamente comestível é também culturalmente comestível. Assim, se podemos aplicar essas duas variáveis em diversas situações, até mesmo na do frango encontrado no lixo, não nos parece ter sentido pensar o comestível ou, mais ainda, o “bom para comer” associado a esses dois campos duais do saber.

Mas, mais ainda, me parece que nos deparamos aqui com um problema central que está diretamente associado à maneira como entendemos o corpo e sua relação com nossas concepções de natureza e cultura. Digo isso porque, partindo desta dualidade, o que estaria em jogo na classificação do frango do lixo como comida não é uma diferença cultural posta por uma desigualdade econômica e social, mas sim a produção de corpos “naturalmente” distintos. Assim como afirma Merleau-Ponty, “há uma relação de meu corpo consigo mesmo que o transforma no *vinculum* do eu com as coisas” (1980, p. 247).

No entanto, quando pensamos nesses corpos e em sua materialidade relacionada à promulgação da realidade (Mol, 2002), percebemos que não estamos tratando aqui de um alargamento da razão e das experiências de se estar no mundo, isto é, da compreensão das capacidades que as culturas têm de impor significados aos significantes do mundo (Merleau-Ponty, 1980), mas sim de uma outra forma de ser construído e se construir como pessoa. Muito próximo à definição de corpos abjetos, trabalhada por Taniele Rui (2012) em relação à teoria da abjeção de Judith Butler (1993), é central aqui entender a materialidade da comida e de sua incorporação, e a materialidade dos perigos contidos nesse processo para dar importância a esses corpos que se materializam e adquirem significado (Butler, 1993). É exatamente porque “há um limite à construtividade, um lugar, por assim dizer, onde a construção necessariamente encontra esse limite, isto é, certa necessidade e irrefutabilidade das experiências primárias, como os corpos vivendo, comendo, sentindo dor e morrendo” (Prins; Meijer, 2002, p. 4), que me parece central entender corpo, risco e comida a partir de suas materialidades.

É essa mimese entre o risco e o corpo através do processo de ingestão que nos faz atentar para a importância de entender de que corpos falamos e tratamos quando nos referimos à linguagem do risco e também à da necessidade. Essa irrefutabilidade da matéria recai assim sobre corpos específicos, que em sua abjeção questionam os próprios limites de sua definição.

Da mesma maneira que a comida de Ana não era comida para meu corpo, a farinata a ser distribuída pelo ex-prefeito João Doria só podia ser definida como alimento por aqueles corpos que questionavam não o limite do que é culturalmente definido como comida, mas do biologicamente

comestível. O risco de que o “alimento” estava isento era um risco biológico, diretamente ligado às suas funções nutricional e de higiene.

Nesse sentido, problematizar o que é comida, para quem e quais as variáveis que constroem essa classificação permite entender que os corpos não são apenas sociais, mas também materiais. E que é por não o concebermos em sua multiplicidade que não conseguimos compreender profundamente certas situações-limites. Se continuarmos olhando para o comestível a partir de sua construção enquanto diferentes interpretações culturais para uma mesma materialidade, continuaremos deixando os corpos físicos de lado e, em um contexto de desigualdade na importância dos corpos, aqueles corpos que não adquirem significados continuam no terreno da abjeção (Butler, 1993).

Comentários finais: o risco é político

Mary Douglas, no prefácio de *Risk and blame* (1992), faz um apelo aos estudiosos das ciências humanas que pensam a relação entre risco, perigo, pureza e poder dizendo que o dia em que os antropólogos “desistirem da tentativa de criar e fundamentar significados na política e na economia será um dia triste” (1992, p. IX). Mais ainda do que criar significado, a tarefa de etnografar materialidades múltiplas, criadas nas práticas, entendendo o próprio reconhecimento dos aspectos materiais da vida como um ato político, é a ação que orienta este texto.

Iniciei estas páginas assinalando a necessidade de atenção à definição de comida, retomando o percurso traçado pela antropologia para a compreensão deste objeto. Tentei mostrar que a própria concepção antropológica acerca da comida informa a maneira como analisamos e compreendemos ontologicamente sua classificação e que, por isso, tentar entender apenas por que classificamos objetos como culturalmente comestíveis deixaria de lado uma multiplicidade de pessoas e coisas em relação. Esse movimento de questionar a própria epistemologia de nossa área de saber, fazendo uma tentativa de crítica ontológica da construção de conhecimento sobre a comida, produz um enquadramento analítico para esse tema que deixa de estar associado a uma visão dual sobre o alimento. Sem essa transformação na maneira de pensarmos a comida, sua classificação e sua incorporação, não conseguimos chegar ao questionamento e, principalmente, à perversidade da máxima “é pela boca que se predica” (Castro, 2012).

Atentando para o risco como uma categoria política, bem como a comida e a definição de pessoa em relação à sua incorporação, podemos questionar os limites do que entendemos como natureza e cultura. É através da atenção às materialidades que podemos de fato nos aproximar de uma maior atenção à humanidade.

Marx e Engels, em *A ideologia alemã*, lançavam luz a essa questão, afirmando que

o primeiro pressuposto de toda a existência humana e, portanto, de toda a história é que todos os homens devem estar em condições de viver para poder ‘fazer história’. Mas, para viver, é preciso antes de tudo comer, beber, ter moradia, vestir-se e algumas coisas mais. O primeiro fato histórico é, portanto, a produção dos meios que permitam que haja a satisfação dessas necessidades, a produção da própria vida material, e de fato esse é um ato histórico, uma exigência

fundamental de toda a história, que tanto hoje como há milênios deve ser cumprido cotidianamente e a toda hora, para manter os homens com vida. (2007, p. 39)

Trazendo os apontamentos de Marx e Engels (2007) para a discussão acerca do comestível e de sua incorporação, penso ser importante a compreensão do ato de viver e fazer história como intrínsecos à existência humana. Assim como afirma Geertz (1980), sobre a natureza do homem, me parece que esta é não só a produtora do que chamamos cultura, mas principalmente seu produto. Nesse sentido, quando Dom Odilo Scherer afirma que a “farinata não é ração e que fica ofendido com quem a trata como tal, porque desrespeitar o pobre é lhe negar o alimento, é a fome”¹¹, me parece que o comestível no sentido cultural do termo não é o problema aqui. E que a comida, não só analiticamente, mas como objeto a ser incorporado, carrega em si a materialidade da desigualdade.

Por termos tomado o domínio do social como o campo sobre qual as ciências sociais podem discutir e produzir, acabamos por delinear e instituir a criação de um objeto nosso, deixando para a biologia, medicina e nutrição o direito exclusivo de falar sobre os corpos. No entanto, se o estado físico dos corpos não pode ser separado de seus aspectos socioculturais, como bem aponta Geertz (1980) e o próprio Marx (2007), temos que buscar entender a incorporação como um ato múltiplo que constrói corpos e, com eles, a própria realidade, tendo na comida um objeto a ser compreendido no ato de sua classificação.

Referências

- APARICI, Eva Zafra; GARCÍA, Araceli Muñoz; LARREA-KILLINGER, Cristina. ¿Sabemos lo que comemos?: Percepciones sobre el riesgo alimentario en cataluña, España. *Salud colectiva*, Universidad Nacional de Lanús, Buenos Aires, v. 12, n. 4, pp. 505-518, 2016.
- APPADURAI, Arjun. Introdução: Mercadorias e a política de valor. In: _____ (Org.). *A vida social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural*. Niterói: Eduff, 2008.
- ARCHETTI, Eduardo. *Guinea Pigs: food, symbol and conflict of knowledge in Ecuador*. Nova York: Berg Publishers, 1997.
- BLANCO, Lis Furlani. *Vida Podre: a trajetória de uma classificação*. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Estadual de Campinas. Campinas, 2015.
- _____. A comida como direito: alguns apontamentos sobre o direito humano a alimentação adequada a partir da trajetória do programa Fome Zero. *Alabastro* (Revista Eletrônica dos Discentes da Escola de Sociologia e Política da FESPSP), São Paulo, ano 5, v. 1, n. 9, pp. 13-30, 2017a.
- _____. Que feira é essa? A construção da comida como objeto a partir da experiência da Xepa. *Fome de Saber – Observatório Brasileiro de Hábitos Alimentares*, Rio de Janeiro, 5 jul. 2017b. Disponível em:

11 Disponível em <<https://sao-paulo.estadao.com.br/noticias/geral,igreja-defende-alimento-granulado-anunciado-por-doria-para-populacao-carente,70002048563>>. Acesso em 12 jan. 2019.

- <<http://obha.fiocruz.br/index.php/category/fome-de-saber/feiras-populares>>. Acesso em 11 jan. 2019.
- BOURDIEU, Pierre. *Razões práticas: sobre a teoria da ação*. Trad. Mariza Corrêa. Campinas: Papirus, 1996.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- BROWN, Lester, Who will feed China? *World Watch*, Washington, v. 7, n. 5, pp. 10-19, set./out. 1994.
- BUTLER, Judith. *Bodies that Matter: On the discursive limits of sex*. Nova York/Londres: Routledge, 1993.
- ÇAGLAR, Ayse S. McKeap: Döner kebab and the social positioning struggle of German Turks. In: LENTZ, Carola (Org.). *Changing food habits*. Amsterdã: Harwood Academic Publishers, 1999.
- CASTRO, Eduardo Viveiros de. “Transformação” na antropologia, transformação da “antropologia”. *Mana*, Rio de Janeiro, v. 18, n. 1, abr. 2012.
- CAZES-VALETTE, Geneviève. La Vache Folle. Cultures, Nourritures. *Internationale de l’Imaginaire*, Arles, n. 7, pp. 205-233, 1997.
- COE, Sophie. *America’s first cuisines*. Austin: University of Texas Press, 1994.
- CONTRERAS, Jesús. A modernidade alimentar: entre a superabundância e a insegurança. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 54, pp. 19-45, jan./jun. 2011.
- _____; GRACIA, Mabel. *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.
- COUNIHAN, Carole; KAPLAN, Steven L. (Orgs.). *Food and gender*. Amsterdã: Harwood Academic Publishers, 1998.
- DELEUZE, Gilles; GUATTARI, Félix. 1730: devir-intenso, devir-animal, devir-imperceptível. In: _____. (Orgs.). *Mil platôs: capitalismo e esquizofrenia* (v. 4). São Paulo: Editora 34, 1997, pp. 11-113.
- DOHERTY, Jacob. *Infrastructures of disposability: waste, belonging, and the politics of a clean Kampala*. Stanford University: Department of Anthropology, 2016.
- DÓRIA, Carlos Alberto. A “gastronomização” da reflexão cultural. *Ilustríssima/Folha de S. Paulo*, São Paulo, 7 dez. 2014. Disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br/ilustrissima/2014/12/1557749-a-gastronomizacao-da-reflexao-cultural.shtml>>. Acesso em 11 jan. 2019.
- DOUGLAS, Mary. *Pureza e perigo*. São Paulo: Perspectiva, 1976.
- _____. *Risk and Blame: essays in cultural theory*. Londres: Routledge, 1992.
- _____. *Food in the social order*. Londres: Routledge, 2003.
- DUMONT, Louis. *Homo hierarchicus: o sistema das castas e suas implicações*. São Paulo: Edusp, 1997.
- DURKHEIM, Émile; MAUSS, Marcel. Algumas formas primitivas de classificação: contribuição para o estudo das representações coletivas. In: MAUSS, Marcel. *Ensaio de sociologia*. São Paulo: Editora Perspectiva, 1981.
- FIRTH, Raymond. *We, the tikopia*. Londres: G. Allen & Unwin, 1936.
- _____. *Malay fishermen*. Londres: Routledge & Kegan Paul, 1966 [1946].
- FIRTH, Rosemary. *House keeping among malay peasants*. School of Economics Monographs in Social Anthropology. Londres: Athlone Press, 1966 [1943].
- FISCHLER, Claude. *El (h)omnivoros*. Barcelona: Anagrama, 1995.

- FONSECA, Alexandre Brasil; SOUZA, Thaís Salema Nogueira de; FROZI, Daniela Sanches; PEREIRA, Rosângela Alves. Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições sócio-antropológicas para a pesquisa em nutrição. *Ciência & Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v.16, n. 9, pp. 3853-3862, set. 2011.
- FRANGELLA, Simone. *Corpos urbanos errantes: uma etnografia da corporalidade de moradores de rua em São Paulo*. São Paulo: Anablume/Fapesp, 2009.
- FREITAS, Maria do Carmo S. *Agonia da fome*. Rio de Janeiro/Salvador: Editora Fiocruz/Edufba, 2003.
- GARCÍA, Kátia. *Alimentación, nutrición y pobreza: el caso de un grupo de trabajadores de la basura de la ciudad de México*. Monografia de Conclusão de Curso (Licenciatura em Nutrição Humana) – Divisão de Ciências Biológicas e da Saúde da Universidade Autônoma Metropolitana. Cidade do México, 2009.
- GEERTZ, Clifford. Transição para A humanidade. In: GEERTZ, Clifford; ENGELS, Friedrich; BAUMAN, Zygmunt; LEONTIEV, Aleixei; MARCARIAM, Eduardo. *O papel da cultura nas ciências sociais*. Porto Alegre: Editorial Villa Martha, 1980, pp. 21-36.
- GELL, Alfred. *Art and agency: an anthropological theory*. Oxford: Clarendon, 1998.
- GOODY, Jack. *Cooking, cuisine and class*. Cambridge: Cambridge University Press, 1982.
- GRACIA-ARNAIZ, Mabel. Maneras de comer hoy: comprender la modernidad alimentaria desde y mas allá de las normas. *Revista Internacional de Sociología*, Córdoba, n. 40. pp. 159-182, jan./abr. 2005.
- HENARE, Amiria; HOLBRAAD, Martin; WASTELL, Sari (Ed.). *Thinking through things: theorising artefacts ethnographically*. Londres: Routledge, 2007.
- HUBERT, Annie. Introduction. In: _____. *Corps de femme sous influence: questionner les normes*. Paris: Les Cahiers de l'Ocha, 2004.
- KOPYTOFF, Igor. A biografia cultural das coisas. In: Appadurai, Arjun. *A vida social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural*. Niterói: Eduff, 2008.
- LAHLOU, Saadi. *Penser manger: alimentation et représentations sociales*. Paris: PUF, 1998.
- LATOUR, Bruno. *Reflexão sobre o culto moderno dos deuses fe(i)tiches*. Bauru: Edusc, 2002.
- LENTZ, Carola (Org.). *Changing food habits*. Amsterdã: Harwood Academic Publishers, 1999.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. The Culinary Triangle. In: VAN ESTERIK, Penny; COUNIHAN, Carole (Ed.). *Food and culture*. Londres: Routledge, 1997.
- MACHADO, Carmen Janaína; MENASCHE, Renata. “Pobre não tem hábito alimentar, pobre tem fome”: reflexões sobre consumo e políticas públicas. In: COLLAÇO, Janine Helfst; BARBOSA, Filipe Augusto Couto; ROIM, Talita Prado Barbosa (Orgs.). *Cidades e consumo alimentar*. Goiânia: Editora da Imprensa Universitária Digital, 2017.
- MACIEL, Maria Eunice; GOMBERG, Estélio (Org.). *Temas em alimentação e cultura*. São Cristóvão: Editora UFS, 2007.
- MALINOSWKI, Bronislaw. *Argonauts of the Western Pacific*. Nova York: Dutton, 1922.
- _____. *Coral gardens and their magic*. Bloomington: Indiana University Press, 1965 [1935].
- MARX, Karl; ENGELS, Friedrich. *A ideologia alemã*. São Paulo: Boitempo, 2007.
- MAUSS, Marcel. *Sociologia e antropologia*. São Paulo: Cosac Naify, 2003.

- MENASCHE, Renata. Risco à mesa: alimentos transgênicos, no meu prato não? *Campos – Revista de Antropologia*, v. 5, n. 1, pp. 111-129, 2004.
- MERLEAU-PONTY, Maurice. De Mauss a Claude Lévi-Strauss. In: *Os pensadores*. São Paulo: Abril Cultural, 1980, pp. 193-206.
- MILLÁN, Amado. “Malo para comer, bueno para pensar”: crisis en la cadena socioalimentaria. In: GRACIA-ARNAIZ, Mabel (Coord.). *Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel, 2002.
- MILLER, Daniel. *Trecos, troços e coisas: estudos antropológicos sobre a cultura material*. Rio de Janeiro: Zahar, 2013.
- MINTZ, Sidney. Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, São Paulo, v. 16, n. 47, pp. 31-41, out. 2001.
- MOL, Annemarie. *The Body Multiple: Ontology in Medical Practice*. Durham: Duke University Press, 2002.
- _____. Política ontológica: algumas ideias e várias perguntas. In: NUNES, João Arriscado; ROQUE, Ricardo (Ed.). *Objectos impuros: experiências em estudos sociais da ciência*. Porto: Edições Afrontamento, 2008.
- OHNUKI-TIERNEY, Emiko. *Rice as self: Japanese identities through time*. Princeton: Princeton University Press, 1993.
- POLLAN, Michael. *Cozinhar: uma história natural da transformação*. Trad. Cláudio Figueiredo. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014.
- POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologies de l'alimentation. Les Mangeurs l'espace social alimentaire*. Paris: Presses Universitaires de France, 2003.
- _____. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: EdUFSC, 2004.
- PRINS, Baukje; MEIJER, Irene Costera. Como os corpos se tornam matéria: entrevista com Judith Butler. *Revista Estudos Feministas*, Florianópolis, v. 10, n. 1, pp. 155-167, 2002.
- RIBEIRO, Magda dos Santos. Por uma biografia das coisas: a vida social da marca *Havaianas* e a invenção da brasilidade. *Etnográfica*, Lisboa, v. 17, n. 2, pp. 341-367, 2013.
- RICHARDS, Audrey. *Land, labour and diet in Northern Rhodesia*. Oxford: Oxford University Press, 1951 [1939].
- _____. *Hunger and work in a savage tribe: a functional study of nutrition among the Southern Bantu*. Londres: Routledge, 2005 [1932].
- RUI, Taniele. *Corpos abjetos: etnografia em cenários de uso e comércio de crack*. Tese (Doutorado em Antropologia) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Estadual de Campinas. Campinas, 2012.
- SALAMAN, Redcliffe. *The history and social influence of the potato*. Cambridge: Cambridge University Press, 1970 [1949].
- SANTOS, Lgia Amparo. *O corpo, o comer e a comida*. Salvador: Edufba, 2008.
- STOLLER, Paul. *The taste of ethnographic thing*. Filadélfia: University of Pennsylvania Press, 1990.
- VAN ESTERIK, Penny; COUNIHAN, Carole (Ed.). *Food and culture*. Londres: Routledge, 1997.
- WISSLER, Clark. *The American Indian*. Nova York: D. C. McMurtrie, 1927.
- WRANGHAM, Richard. *Catching fire: how cooking made us human*. Nova York: Basic Books, 2009.

O efeito de padronização de corpos, dietas e regimes pelo discurso médico:

alimentação nas enciclopédias

The effect of standardizing bodies, diets and regimes by medical discourse:

alimentation in encyclopedias

Phellipe Marcel da Silva Esteves¹

RESUMO: Neste artigo, tomaremos como material de análise enciclopédias publicadas no Brasil de 1958 a 1973, procurando investigar, de modo geral, de que maneira os sentidos sobre comida e alimentação circulam em meados do século XX nesses instrumentos, e, especificamente, quais as relações entre comida, alimentação, corpo, gênero e sujeito na fase de publicação das enciclopédias investigadas, quando elas se multiplicam e se popularizam no sistema editorial brasileiro.

Palavras-chave: alimentação; enciclopédias; análise do discurso.

Abstract: This article aims to analyze encyclopedias published in Brazil between 1958 and 1973, in order to investigate how the meanings of food circulate in the middle twentieth century in these instruments, and, more specifically, the relations between food, alimentation, body, gender and subject at that period, when the publication of encyclopedias multiply and popularize in Brazilian publishing system.

Keywords: alimentation; encyclopedias; discourse analysis.

1. Professor adjunto do Setor de Linguística da Universidade Federal Fluminense, onde também concluiu seu doutorado. Formado em Comunicação Social (Jornalismo) pela UFRJ e com mestrado em Letras (Língua Portuguesa) pela Uerj, sempre se interessou por investigar questões relativas à alimentação e à comida duma perspectiva materialista. Em 2017, publicou o livro *Discurso sobre alimentação nas enciclopédias do Brasil: Império e Primeira República*, pela Eduff, decorrente de sua tese de doutorado. Em breve, lançará um volume acerca da história das enciclopédias no Brasil, intitulado *Desejo de enciclopédia: o saber total*, resultado de uma residência de pesquisa na Fundação Biblioteca Nacional (PNAP-R) e ganhador de fomento para editoração da Faperj (APQ3).

“A gente não quer só comida.”
[Só comida?]
(Titãs, e nossa resposta ao verso)

Letras iniciais

Com a expansão da publicação das enciclopédias no Brasil, ocorrida entre as décadas de 1950 e 1970, as obras de referência passam a circular e ocupar um lugar ainda mais importante na produção de efeitos de sentido sobre aquilo que vai sendo dito (sobre o) brasileiro e a comida e alimentação (brasileiras).¹ As enciclopédias participam consistentemente de um projeto de formação de leitor no Brasil, permitindo-lhe conhecer aquilo que deve ser sabido para ser brasileiro. Nas próximas páginas, pretendemos responder a questões fundamentais para entendermos como os saberes culinários, gastronômicos, nutricionais etc. dominantes circulam na sociedade, guiando-nos por análises de materialidades das seguintes enciclopédias:

- a) *Enciclopédia brasileira de Alarico Silveira*², lançada em 1958 pelo Instituto Nacional do Livro, a primeira enciclopédia publicada no Brasil a ser acompanhada, em seu título, do gentílico “brasileira”;
- b) *Enciclopédia Barsa*³, de 1964, que passa a ser a enciclopédia mais vendida no Brasil;
- c) *Enciclopédia da mulher*⁴, de 1973, uma das primeiras enciclopédias da Editora Abril e provavelmente uma das primeiras enciclopédias brasileiras não especializadas em comida e alimentação a incluir receitas em suas páginas.⁵

A condição brasileira impressa

No período de 1958 aos anos 1970, há uma dominância de um discurso que trata do nacional e do brasileiro, presente inclusive nos títulos dos instrumentos:

1 É a partir da década de 1960 que o número de enciclopédias publicadas no Brasil deslança. As políticas de alfabetização também são motivo para uma expansão do mercado editorial. De acordo com dados do IBGE (<<http://seriesestatisticas.ibge.gov.br/series.aspx?vcodigo=CD101&t=taxa-analfabetismo-pessoas-15-anos-mais>>; acesso em jan. 2019), entre sujeitos de 15 a 19 anos, a taxa de analfabetismo era de 24,3%, enquanto que, entre sujeitos de 50 anos ou mais, a taxa chegava ao dobro, 48,4%. A publicação de enciclopédias se inscreve nessas condições de produção sócio-históricas: com um público leitor em expansão, já é possível que se lancem mais títulos.

2 INL. *Enciclopédia brasileira de Alarico Silveira*: Edição patrocinada pela Fundação Edmundo Bittencourt. Rio de Janeiro: Ministério da Educação e Cultura, Instituto Nacional do Livro [INL], 1958.

3 ENCYCLOPÆDIA BRITANNICA EDITORES. *Enciclopédia Barsa*: elaborada sob a supervisão dos editores da Encyclopædia Britannica. Rio de Janeiro/São Paulo: Encyclopædia Britannica Editores, 1964.

4 ABRIL CULTURAL. *Enciclopédia da mulher*. 2. ed. São Paulo: Abril Cultural, 1976 [1973].

5 No levantamento feito por Pereira (2005), nota-se que a *Enciclopédia da mulher* é a quarta enciclopédia publicada pela Abril Cultural (considerando-se como enciclopédia, nesse caso, títulos que se iniciam por essa palavra, embora saibamos que esse recorte é extremamente redutor), tendo sido antecedida pela *Enciclopédia da agricultura* (1967), pela *Enciclopédia Abril* (1971) e pela *Enciclopédia Disney* (1972). Interessamo-nos, entretanto, pela *Enciclopédia da mulher* por muitos outros motivos que se desdobrarão à frente.

A *Enciclopédia Brasileira Mérito*⁶, publicada em 1959 pela editora Mérito em São Paulo, Rio de Janeiro, Porto Alegre e Recife, é a primeira enciclopédia concluída a se apresentar como brasileira. Retomando a combinação de dicionário e enciclopédia (na filiação ao Larousse Universal, 1865-76) e as partes dedicadas à geografia e à fauna e flora, a enciclopédia traz definições concisas. Vemos aí não mais a memória colonialista, mas a unidade nacional e a relação com outras tradições enciclopédicas acionadas para a constituição da enciclopédia brasileira. (Nunes, 2012, p. 2)

Um projeto de *Enciclopédia brasileira* de Mário de Andrade (Andrade, 1993) nunca chega a ser concluído tal qual planejado por esse antigo servidor do Instituto Nacional do Livro, mas a enciclopédia que leva o nome do ex-ministro do Supremo Tribunal Federal de Getúlio Vargas, Alarico Silveira,⁷ começa, em 1958, a ser publicada pelo mesmo instituto, nunca saindo do primeiro volume.⁸ Um ano depois, como podemos ler na citação anterior de Nunes (2012), também é publicada uma outra enciclopédia que leva o gentílico “brasileiro” em seu título: a *Enciclopédia brasileira Mérito*,⁹ produzida pela editora homônima em três regiões brasileiras, Sul, Sudeste e Nordeste.

Se nunca antes no Brasil uma enciclopédia havia incluído o adjetivo pátrio em seu título, é sintomático da construção de uma imagem de Brasil e de brasileiro que, em apenas dois anos, dois instrumentos o tenham feito – apesar de somente um deles ter sido concluído. É também interessante que as iniciativas tenham partido uma do âmbito público (EBAS) e uma do privado (EBM). Podemos afirmar que o final dos anos 1950, durante a Guerra Fria e o governo Juscelino Kubitschek, é momento de afirmação e legitimação da condição brasileira, da brasilidade, do elencar das coisas, histórias, ciências, técnicas do Brasil. Essa publicação praticamente concomitante de duas *Enciclopédias brasileiras* acarreta uma disputa de sentidos não apenas de como designar o sujeito, mas também do que dizer sobre o brasileiro: o que, no Brasil, vale entrar numa enciclopédia, como deve ser dito, o que deve ser recenseado ou censurado? Isso passa a ser uma inquietação constante dos discursos das enciclopédias.

A primeira enciclopédia já editada por um órgão do governo federal do Brasil, a *Enciclopédia brasileira de Alarico Silveira* é dita como a continuidade do projeto de Alarico Silveira, através de suas fichas colecionadas ao longo de décadas, com impressões sobre as coisas do Brasil. Filiando-se a um imaginário de constituição de povo, região e sentimento nacionais, essa enciclopédia possui marcas gramaticais que vão se repetindo ao longo dos verbetes, desde a apresentação de Américo Jacobina

6 MÉRITO. *Enciclopédia brasileira Mérito*. São Paulo: Editora Mérito, 1958.

7 Doravante EBAS.

8 Na “Introdução” da publicação em livro do projeto de Mário de Andrade, a organizadora retoma a visita do escritor à casa de Alarico Silveira, que já planejava a escrita de uma enciclopédia brasileira, contemporaneamente, quando vivo: “Como se sabe, este projeto do Instituto Nacional do Livro não progrediu da forma esperada. Talvez iniciando a execução do plano, ou simplesmente por causa da recomendação de Augusto Meyer, Mário de Andrade vai, em companhia de José Bento de Faria Ferraz, seu secretário em São Paulo, à casa de Alarico Silveira, que já colecionava material para uma edição do gênero. De fato, o tomo I da *Enciclopédia Brasileira* de Alarico Silveira sai em 1958, mas em nada se assemelha ao modelo proposto ao INL” (Toni, 1993, p. XXII).

9 Daqui para frente, EBM.

Lacombe, o então diretor da Casa de Rui Barbosa. O uso da primeira pessoa do plural, na figura de pronomes pessoais ou possessivos, é constante: “nossa história” e “nossas coisas” comparecem nos elementos pré-textuais e textuais.

Não se consegue encontrar um verbete relativo à “comida” ou à “alimentação” na *Enciclopédia brasileira de Alarico Silveira*, que parte da letra A e chega ao verbete Anzol-de-tenda. Como ela não passou do primeiro volume, a EBAS, que não apresenta nem o verbete “comida” (por um impedimento da própria organização alfabética: como o volume só chegou a “Anzol-de-tenda”, era impossível chegar a verbetes iniciados pela letra C) nem “alimentação”, é considerada aqui como um marco desse efeito explícito de brasilidade nas enciclopédias.¹⁰ Ela funda a discursividade das enciclopédias ditas brasileiras em seus títulos e publicadas no Brasil, mas não da comida e da alimentação brasileiras. Esse papel é cumprido por outras obras.

Seis anos depois da publicação da EBAS, é publicada a *Enciclopédia Barsa*, cujo título remete à união de duas famílias em casamento: Dorita **Barrett** de Sá e Alfredo Almeida de **Sá**. A empresa familiar é responsável por distribuir os produtos da empresa Encyclopaedia Britannica no Brasil – por si só, o nome da empresa é uma contradição produtiva – e, ao final da década de 1950, resolve verter o instrumento europeu para o público brasileiro, mas acabou sendo decidido que a edição brasileira não seria uma tradução ou adaptação da inglesa: a redação da *Enciclopédia Barsa* (doravante *EB*) é completamente feita por “brasileiros ou por pessoas intimamente vinculadas ao Brasil”, conforme lemos no prólogo de Antônio Callado (Callado, 1964, Prólogo, p. 1), convidado a chefiar a redação da obra em 1960, lá ficando empregado até 1963, logo antes de sua publicação. Apesar de não ser intitulada como *Enciclopédia brasileira*, ousamos aqui uma interpretação: o nome próprio Barsa, tendo sido formado como um acrônimo de Barret + Sá, também é uma recombinação de Brasa, que ressoa Brasil, paronimicamente. Evidentemente, não se trata de uma leitura obrigatória, mas de um efeito possível: a *Barsa*, a enciclopédia mais vendida no Brasil por décadas, funciona como a referência das obras de referência. Uma enciclopédia brasileira não em título, mas simbolicamente.

Em 1973, é lançada a *Enciclopédia da mulher* (daqui em diante, *EM*) pela editora Abril Cultural, da família Civita – proprietária também das revistas *Veja* e *Cláudia* –, a primeira enciclopédia não alfabética e não específica sobre comida, gastronomia, culinária e alimentação publicada no Brasil a reservar uma seção específica chamada “cozinha”, lá publicando receitas, e também a primeira enciclopédia brasileira publicada pela Abril. Essa obra, à cuja segunda edição, de 1976, tivemos acesso, foi publicada no Brasil e aparentemente não é traduzida ou adaptada de outros volumes editados

10 Até um momento anterior da análise, ainda assim tentávamos entender como os sentidos sobre comida e alimentação circulavam no instrumento linguístico, tomando como recorte verbetes sobre gêneros alimentícios que íamos reconhecendo na leitura. Concluímos posteriormente que esse procedimento, entretanto, era falho: se o que buscamos são as regularidades e as rupturas no discurso sobre comida e alimentação e se nosso critério desde o início da pesquisa era justamente buscar verbetes que, de uma maneira ou de outra, se relacionassem textualmente a esses substantivos, utilizar como material de análise, por exemplo, os verbetes “abacate”, “alho” e “alfavaca”, sem mesmo que eles tivessem sido indicados num índice remissivo, de modo hipertextual, não seria uma maneira precisa de trabalhar. Esse procedimento poderia levar a uma análise inaccurada, além de tudo, por eu, sujeito pesquisador, sem perceber pular algum verbete que eu nem mesmo desconfiasse evocar sentidos sobre comida e alimentação.

no estrangeiro (ao menos não há referência a isso, o que também não indica certeza), diferentemente da *Enciclopédia da mulher e da família*, de 1971.¹¹ Em cada volume da enciclopédia há seções que se repetem tematicamente, junto a subtemas. Na apresentação à segunda edição da *EM*, assinada por Victor Civita, é o campo lexical de “Brasil” que vai provocando o efeito de brasilidade (embora se faça uso de primeira pessoa do plural, que vai construindo a imagem da equipe editorial da *EM*):

EM₁: Leitora amiga:

Em outubro de 1961, a ABRIL lançou o primeiro número de uma revista dedicada ao público feminino. Seu nome: CLAUDIA. Na ocasião, dissemos que ela havia sido criada para tornar-se a melhor amiga de todas as brasileiras modernas e inteligentes. O tempo e nossas leitoras incumbiram-se de mostrar que tínhamos razão. Hoje, CLAUDIA é a mais importante revista feminina do país.

Aproveitando a grande experiência de CLAUDIA e atendendo ao crescente desejo de atualização das brasileiras, estamos relançando esta ENCICLOPÉDIA DA MULHER. A coleção propõe-se oferecer às leitoras tudo o que elas precisam conhecer sobre o seu papel na sociedade e o seu pequeno-grande mundo: o lar. Vamos ajudá-las na educação e na saúde da família; torná-las mais belas e elegantes; atualizá-las com o tempo em que vivemos; ensiná-las a economizar; resolver dúvidas quanto a seus direitos na sociedade; sugerir soluções para problemas de decoração e construção. Enfim, enriquecer seu mundo com informações atuais e abundantes.

Estamos certos de que a ENCICLOPÉDIA DA MULHER irá tornar-se permanente fonte de consultas e nos alegamos sabendo que, com isso, atingimos plenamente nosso objetivo: ajudar a mulher brasileira a viver melhor.

Cordialmente,
Victor Civita.¹²

Adjetivar e/ou designar por meio de gentílicos, assim como repetir itens lexicais como “nacional”, “nação”, “país”, “Brasil”, é constituir um espaço de que se discursiviza, para quem se discursiviza e sobre o qual se discursiviza. No caso da *EM*, trata-se de uma enciclopédia que produz como leitor inscrito imaginário “todas as brasileiras modernas e inteligentes”, com o efeito de sentido de enriquecer e fazer saber tudo que elas precisam sobre seu “pequeno-grande mundo: o lar”.

A imagem de objetivo nela produzida é “ajudara mulher brasileira a viver melhor”. Esse efeito de completude e totalidade do universo da mulher – “oferecer às leitoras tudo o que elas precisam conhecer sobre o seu papel na sociedade e o seu pequeno-grande mundo” – faz parte do próprio funcionamento das enciclopédias. No que tange a uma enciclopédia cujo público-alvo é inscrito numa formação imaginária (Pêcheux, 1990 [1969]) que significa as mulheres como donas de casa, as temáticas serão todas voltadas ao aprendizado das coisas do Brasil que elas imaginariamente precisam saber.

Um outro ponto a ser lembrado é que não existe uma *Enciclopédia do homem*, nem antes nem depois da publicação da Abril, mas, como já antecipamos, na mesma década de 1970 é publicada a *Enciclopédia da mulher e da família* (1971). Duas enciclopédias com a locução adjetiva “da mulher” no

11 Uma enciclopédia da editora Delta traduzida do francês, cujo primeiro volume discursiviza sobre comida brasileira numa receita de “Coisas do mar do Brasil”. DELTA. *Enciclopédia da mulher e da família*. Rio de Janeiro: Editora Delta, 1971.

12 *EM*, 1976 [1973], p. 4; sublinhas nossas.

título, com uma diferença de dois anos entre suas respectivas publicações. Uma injunção a separar os conhecimentos entre homem e mulher, mas que produz também outros efeitos: uma *Enciclopédia da mulher* se oporia a uma *Enciclopédia do homem*. Não existindo esta última, nossa hipótese é a de que, ao se autopredicar “da mulher”, a enciclopédia se opõe a enciclopédias sem adjuntos adnominais relativos a sexo: todas as outras enciclopédias seriam produzidas como do homem, visto que os saberes lá circulantes são significados como dele, e não da mulher.¹³ Não é necessário dizer para ser significado.

Intensifica-se, pelo discurso circulante na *EM* já a partir de seu título, um efeito de dualismo presente na constituição dos sentidos sobre comida e alimentação: o de que o espaço da cozinha é exclusivo da mulher, e que a entrada de um homem lá é algo como uma invasão, uma incursão que precisa de autorização no discurso, materializada pela menção de que dada presença na cozinha é masculina, uma excepcionalidade diante da obrigatoriedade de a mulher ocupar esse espaço. No outro polo do efeito de dualismo produz-se a imagem de sujeito masculino como lugar social em que se produz, circula e a quem se oferta o conhecimento: a entrada da mulher no campo do conhecimento é também discursivizada como uma excepcionalidade, daí um título como *Enciclopédia da mulher*. Quando o público-alvo imaginário, o leitor inscrito, precisa comparecer no título sem que haja contraste com títulos antônimos ou com relação de sentido afastada, isso pode ser interpretado como da ordem da necessidade.

As imagens de leitor, do conhecimento e mesmo de Brasil, embora se toquem, são distintas na *Enciclopédia Barsa* (1964) e na *Enciclopédia da mulher* (1973): na primeira, empreende-se uma construção de um leitor brasileiro, e não se discursiviza sobre seu gênero (embora, como já afirmamos, o silêncio possa, nesse caso, significar justamente que o leitor inscrito é o sujeito homem). Na segunda, fala-se da *brasileira*, e o gesto de leitura sobre a mulher demarca uma interpretação sobre a comida e a alimentação que não são as mesmas: na *EB*, diz-se da comida num discurso que, diferentemente do que se produz na *EM*, se projeta sem receitas, sem recomendações. Dois processos discursivos distintos na produção de sentidos.

Na falta de sequências da *EBAS* para nosso trabalho – usada aqui como marco histórico dessa fundação da discursividade enciclopédica brasileira –, mais à frente apresentaremos as análises das sequências discursivas sobre comida e alimentação da *EB* e da *EM*. Na *EB*, procedemos ao recorte do verbete “Alimento” – não havia verbete “Comida” no instrumento –, mostrando como a enciclopédia define os alimentos. A *EB* apresenta como subverbetes ou intertítulos de “Alimentos”: “Alimentos Protéicos”, “Hidratos de Carbono”, “Gorduras”, “Sais Minerais”, “Vitaminas”, “Água”, “Valôres de Certos

13 Embora não haja nem antes nem depois da *Enciclopédia da mulher* uma “do homem”, mais recentemente, no século XXI, vemos a propagação de alguns títulos de obras de referência – como livros de culinária – e programas de cozinha materializando o substantivo “homem” em seu título: dois exemplos que podemos dar são o livro *Senhor prendado: um homem que se diverte na cozinha* (Aguiar, 2011) e o programa de TV *Homens na cozinha/Homens gourmet* (do canal Bem Simples/Fox Life, que trocou o nome do programa, de 2013 para 2014, mas que, nas chamadas comerciais, ainda o anuncia pelo nome original). É produtivo pensar que, em contraste, assim como não há uma *Enciclopédia do homem*, também não há um livro chamado *Senhora prendada* – nunca houve nem mesmo um livro já publicado no Brasil com o adjetivo “prendada” em seu título – fazendo referência, no subtítulo, à diversão feminina na cozinha, ou um programa de TV designado *Mulheres gourmet*.

Alimentos”, “Conservação de alimentos”, “Regime que Satisfaz as Necessidades do Organismo”, “Geografia da Alimentação”, “Áreas Alimentares”, “A Alimentação no Brasil”, “Adulteração de Alimentos”. Excluímos alguns desses para nos concentrarmos em nosso objeto, as relações entre discurso sobre a alimentação e a constituição do sujeito (brasileiro, associado também, em seu silêncio, à masculinidade).

Já na *EM*, que não é dividida em verbetes, mas em artigos e seções mapeados em sumários e índices ao início ou ao final dos volumes, recorremos a estes últimos elementos pós-textuais e, daí, à seção “Cozinha”. Seleccionamos os artigos cujos títulos dissessem de uma relação entre comida, alimentação, Brasil, brasileiro. Ao começo de nossa leitura da *EM*, chegamos às seguintes entradas nos índices e sumários dos sete volumes da enciclopédia: *feijão, aguardente, miúdos e vísceras, castanhas, coco, linguiças, maracujá, tangerina e frutas do Norte e Nordeste*. Predicam-se alguns como “bem brasileiros” ou “brasileiríssimos”, outros como “tipicamente brasileiros”, mas também recolhemos artigos, como o sobre tangerinas, que afirma que a planta é “cultivada praticamente em todo o Brasil”.

Esse procedimento analítico nos auxiliou a perceber que o espaço (do sujeito) brasileiro vai sendo significado ora como lugar de consumo e apreciação de produtos ditos brasileiros, ora como um *tópos* de cultivo e exploração agropecuária. Ademais, é relevante dizer que praticamente todos os volumes da *EM* incluem algum artigo, na seção “Cozinha”, falando sobre gêneros brasileiros, do Brasil, cultivados no Brasil: é um ritual de discursivização sobre o nacional que se destaca diante das outras enciclopédias que temos visto. O modo de introduzir, designando, o discurso sobre comida e alimentação nas duas enciclopédias em tela já interessa do ponto de vista da filiação ideológica. Fala-se da casa, fala-se biologicamente de algo. Cozinha x espécie.

Corpos, gêneros, dietas e regimes

Tanto *EB* quanto *EM* significam o alimento e a comida em alguns subverbetes e artigos, inscrevendo-se numa Formação Discursiva (doravante FD; Pêcheux, 2009 [1975]) médica. Já no início do verbe “Alimento”, da *EB*, isso pode ser conferido:

EB:¹⁴ **ALIMENTO**. Tôdas as formas de vida, tanto vegetais quanto animais, necessitam de alimentos em certas quantidades e proporções mínimas para assegurar sua vida e reprodução. Apesar da grande diversidade das coisas vivas, pode-se dizer que têm, cada uma, duas necessidades alimentares essenciais: (1) compostos que são fontes de energia e (2) substâncias cuja finalidade principal é preencher necessidades estruturais ou funcionais. Muitos alimentos atendem a ambas as necessidades e, em muitos casos, o que é necessidade dietética para uma espécie, nenhuma utilidade tem para outra, capaz de sintetizar o mesmo alimento de fonte material diversa.¹⁵

14 Este artigo se inscreve num trabalho mais amplo, uma continuação de nossa pesquisa de doutorado. Por isso mantivemos a notação e a numeração originais.

15 *EB*, 1964, p. 269; sublinhas nossas.

Fala-se dos alimentos englobando todas as espécies, polarizando-as em animais e vegetais de maneira a separá-las e voltando a reuni-las sob o rótulo de “coisas vivas”. Produz-se o efeito de que as “necessidades alimentares essenciais” poderiam ser divididas em dois grupos, introduzidos por dois nomes que se inscrevem numa posição discursiva (Pêcheux, 2009 [1975]) ancorada na bioquímica, ainda na FD médica: “compostos” e “substâncias”. Uma ou outra, na sequência acima, provoca o efeito de completarem o organismo com algo que lhe falta, seja uma carência de energia, seja estrutural ou funcional. Essas necessidades são qualificadas com o adjetivo “dietética”: “o que é necessidade dietética para uma espécie, nenhuma utilidade tem para outra”. Produz-se o efeito de que, *entre as espécies*, há certa variedade nas necessidades alimentares. No entanto, o mesmo não é dito *para uma mesma espécie*, como a humana. Ao utilizar os sintagmas nominais “necessidade dietética” e “utilidade” em relação anafórica, a EB₄ significa a dietética também segundo um discurso médico utilitário. Uma biologização da alimentação humana, que é significada em termos de uniformidade. Nada haveria abaixo da espécie. Mais à frente, no mesmo verbete, diz-se da alimentação das “formas mais complexas de vida”, em que se disserta sobre os “homens”:

EB₅: **ALIMENTO.** [...] A alimentação das formas mais complexas de vida, animais superiores e homens, difere da das plantas e microrganismos em aspectos importantes. Primeiro, homens e animais superiores precisam de uma série de compostos orgânicos, sem os quais não sobrevivem. Segundo, precisam atender não apenas as necessidades das diversas células, como a de tecidos complicados. Terceiro, dependem das plantas e microrganismos para satisfazer suas dietas. Quarto, necessitam mais calorias, a fim de suprir a energia gasta pela atividade muscular.¹⁶

A alimentação do homem é dita como semelhante à de “animais superiores”, sem especificidades. No recorte “homens e animais superiores precisam de uma série de compostos orgânicos, sem os quais não sobrevivem”, pudemos perceber que há uma regularidade: itens lexicais como “necessitar”, “precisar” e semelhantes se repetem quando se trata da alimentação, e, às vezes acompanhados, provocando o efeito de que a vida humana depende disso – “[...] sem os quais não sobrevivem”. São dominantes os sentidos de uma biologização da comida e da alimentação, como necessidades de sobrevivência, vitais.

A inscrição dos efeitos de sentido sobre alimento nas posições discursivas da dietética e da nutrologia – que se colam no interior do discurso médico – significa conforme um “discurso que centra a conservação da boa saúde e a cura das enfermidades em torno da obediência de uma “dieta” que, etimologicamente, constitui todo um estilo de vida, todo um modo de relacionar-se com o cosmos” (Ory, 2009 [2006], p. 162). Essas posições funcionam em continuidade às posições higienista e fisiológica que vimos em enciclopédias do século XIX e também nas do início do século XX (Esteves, 2017). As posições da nutrologia e da dietética moderna interpretam e produzem sentidos em contato, concordância e praticamente sem conflitos com a fisiologia e com a higiene. Uma das diferenças é que essas posições mais dominantes no século XIX produziam efeitos de coletividade. A dietética nascida no século XX, diferentemente, é um discurso que se projeta ao indivíduo: medicina individual, não social:

16 EB, 1964, p. 270; sublinhas nossas.

Nasce então a dietética moderna no seio do sistema estabelecido, a partir de um discurso novo sobre as “vitaminas” (na Suíça, em torno do Doutor Bircher-Brenner). O movimento já se acha bem individualizado em terreno anglo-saxão no período entre-guerras, em uma perspectiva de racionalidade nutricional. [...] o movimento ganhou ainda maiores dimensões nos países ocidentais, dado que havia a esta altura surgido uma nova profissão, a de dieteticista – ou melhor, de médica dieteticista, dado que a profissão foi inicialmente de maioria feminina, e assim continuou sendo. [...] Na geração seguinte, a competência dietética vai penetrar ainda um pouco mais no coração das práticas sociais, suscitando duas estratégias de implantação, a dos médicos formados nessa nova especialidade “nutricionistas”, e a das primeiras dieteticistas como profissionais liberais. (Ory, 2009 [2006], pp. 162-163)

Ory recupera a história das médicas dieteticistas como maioria entre profissionais que seguiam nessa área. Essa divisão de gêneros reverbera também na imagem projetada de quem são os sujeitos que frequentam e/ou precisam de especialistas em dietas e, discursivamente, no suposto público leitor de um discurso inscrito na posição dietética. A relação é dialética: efeito de que a dietética se supõe um lugar ocupado predominantemente por sujeitos mulheres e de que os sujeitos mulheres supõem precisar da dietética. Circula o efeito de sentido de que a alimentação de acordo com uma dieta específica é acorde com a ciência, é razoável e melhor para o ser humano e, mais especificamente, para a mulher. Esse discurso regula também aquilo que é boa ou má alimentação. Na EB₁₂, diz-se:

EB₁₂ [extrato]: Josué de Castro, em sua *Geografia da Fome*, considerou a Amazônia e largos trechos do litoral setentrional e oriental como áreas de fome endêmica; o sertão semi-árido, como área de epidemias de fome; e o restante do país, como áreas de subnutrição, por adotar regimes alimentares inadequados.¹⁷

Projetam-se, sobre o objeto discursivo *região geográfica*, efeitos de sentido orgânicos: por meio de um discurso legitimador da FD médica, materializado no nome do médico Josué de Castro e de uma de suas obras mais famosas, publicada em 1946, a *Geografia da fome*, as regiões brasileiras vão sendo significadas como mais ou menos saudáveis. Uma correlação entre biologia e geografia. Josué de Castro também ocupava outros lugares sociais no Brasil da primeira metade do século XX, como o de geógrafo e o de nutrólogo. Essa incursão e entrecruzamento por posições discursivas afetadas por distintas disciplinas (a nutrologia, a medicina, a geografia, a geopolítica) produz um efeito de legitimidade: fala-se de geografia, de medicina, de nutrição, de fome, ao mesmo tempo, recobertos por um discurso científico que legitima as posições. Circulam sentidos de que no Brasil a fome se dá em todas as regiões, com características e motivos vários.

Nessa sequência só há a presença de uma oração subordinada adverbial causal reduzida de infinitivo que explica a fome no “restante do país” – que não a “Amazônia e largos trechos do litoral setentrional e oriental” e o “sertão semi-árido”. Esta oração é “por adotar regimes alimentares inadequados”. Ao mesmo tempo que, na EB, se produz o efeito de que uma suposta má escolha de

17 EB, 1964, pp. 274-275.

alimentos em todo o Brasil não amazônico, não litorâneo e não sertanejo provoca a subnutrição, silencia-se a causa da fome nas outras regiões. *A fome é significanda como efeito de patologia biológica, sem relação alguma com a desigualdade social.* No caso da Amazônia, endemia; do sertão semiárido, epidemia; do restante do Brasil, uma desnutrição provocada pela adoção de “regimes alimentares inadequados”. O efeito produzido é que o brasileiro não tem conhecimentos suficientes para escolher seus alimentos. O atravessamento de uma ideologia do déficit (Mariani, 2004), de um discurso que põe o brasileiro como aquele que não sabe. É muito relevante que a única oração subordinada adverbial causal que indique motivos para a fome no Brasil responsabilize o brasileiro por uma formação de ementário alimentar débil.

Já na EM, que promove esse efeito de uma leitura voltada às mulheres, nas sequências que recortamos, o item “regime” é recorrente ao longo dos artigos sobre alimentos, comidas e receitas que se relacionam à imagem que se materializa discursivamente de Brasil. E o substantivo, que poderia vir acompanhado de qualificativos em expressões como “regime de saúde”, “regime de qualidade de vida”, “regime de engorda”, repete-se, todas as quatro vezes em que ocorre, da locução adjetiva “de emagrecimento”, tanto para alimentos recomendáveis quando para condenáveis:

EM₇ [extrato]: **Fígado** – [...] Pobre em gordura, é indicado nos regimes de emagrecimento. Fácil de ser digerido, pode ser dado a crianças e pessoas de aparelho digestivo delicado. Graças ao seu elevado teor de ferro, recomenda-se nos casos de anemias, para convalescentes, gestantes e lactantes.

EM₁₂ [extrato]: A LINGÜIÇA [...] Devido ao seu alto teor de gordura, a lingüiça é desaconselhável para pessoas que estão fazendo regime de emagrecimento; para reduzir a quantidade de gordura, ela pode ser cozida em grelhas.

EM₁₉ [extrato]: [...] **Abacaxi** – É rico em vitamina C, contém pouco açúcar e tem baixo teor de calorias (cerca de 29 em cada 100g). Ao natural, é recomendado para quem está em regime de emagrecimento. [...]

Pinha – Sob o ponto de vista nutritivo oferece alto teor de açúcares de fácil assimilação pelo organismo. Esses açúcares enquadram a pinha (ao lado da banana, do caqui e da ameixa) entre as frutas pouco recomendadas aos que fazem regime de emagrecimento.¹⁸

Conforme significados na EM, *fígado* e *abacaxi* são alimentos indicados/recomendados para quem está em “regime de emagrecimento”, enquanto *lingüiça* e *pinha* são desaconselháveis/pouco recomendados. O efeito de sentido produzido é de que o aconselhamento ou não dessas comidas para a mulher se dá por sua quantidade de gordura e de açúcar, o que se pode ver pelas justificativas da enciclopédia: “pobre em gordura” significa positivamente para o corpo; “Devido ao seu alto teor de gordura”, negativamente; “contém pouco açúcar e tem baixo teor de calorias”, positivamente; “oferece alto teor de açúcar”, negativamente. Ao se fornecer sentidos dos atributos nutricionais dos alimentos dessa maneira, também se significam as práticas de alimentação da mulher e seu corpo: embora nas sequências não se especifique o gênero do sujeito de quem está em regime de emagrecimento – “indicado nos regimes de emagrecimento”, “pessoas que estão fazendo”, “quem

18 EM, 1976 [1973]; sublinhas nossas.

está em” e “aos que fazem” –, o leitor inscrito na enciclopédia é a mulher, e é a ela que se dirige quando se produzem esses efeitos de sentido de que certas comidas atrapalham o emagrecimento. No entanto, apesar de desrecomendadas por seu alto teor de gordura, as linguiças, para a *EM*, não escapam àquilo que o sujeito mulher deve saber cozinhar:

*EM*₁₂ [extrato]: São muitas as formas de preparo, sendo a mais comum a lingüiça cozida em água. Mas ela também pode ser grelhada, frita ou assada. Para fritar, coloca-se numa panela ou frigideira com pouco óleo e fogo baixo, sem espetá-la: dessa maneira, ela fica mais suculenta e gordurosa. Para fazê-la mais seca, coloca-se numa panela sem óleo e espetá-se para que a lingüiça frite em sua própria gordura.¹⁹

A enumeração de algumas maneiras de preparar a linguiça, entre elas a frita, com acréscimo de óleo além daquele já incluído no embutido, está presente na *EM*. Mesmo desrecomendendo a linguiça para regimes de emagrecimento, a enciclopédia ensina esses preparos. Pressupõe-se que é necessário que se saiba preparar linguiças, mesmo que isso ameace o desejável corpo magro: a posição discursiva da dietética se põe em confronto com a posição discursiva da culinária, disputando sentidos pela linguiça, cujo tipo “caipira” é considerado “bem brasileiro”.

Na *EB*₆, abaixo, inscrevem-se os sentidos sobre o corpo da mulher novamente numa *FD* médica afetada por uma *FD* sexista: repete-se que a mulher precisa comer menos do que o homem, ingerindo menos calorias, gorduras e açúcares por dia. Na *EM*, o corpo do sujeito homem é significado no silêncio, e a imagem do corpo do sujeito mulher é dito na pressuposição de quem deve se submeter aos regimes de emagrecimento. Abaixo, podemos observar como se produzem sentidos de padronização sobre corpos de homens e de mulheres:

*EB*₆: **ALIMENTO.** [...] Calcula-se que um homem de 25 anos de idade, pêsô e estatura médios, precisa de 3.200 cal. por dia e uma mulher, nas mesmas condições, de 2.300 cal., dependendo de seu trabalho e do clima em que vivem.²⁰

Entra em jogo aqui a memória discursiva de que homens são maiores do que mulheres, de que precisam ingerir mais calorias, de que seus dias envolvem mais trabalhos braçais: justificativas postas como naturais e culturais ao maior consumo calórico pelos homens e legitimadas por um discurso pautado no biologismo da posição discursiva da dietética e na ilusão de estabilidade e exatidão dos números da posição discursiva matemática, da *FD* ciências exatas: “25 anos de idade, pêsô e estatura médios [...] 3.200 cal. [...] nas mesmas condições [...] 2.300 cal.”²¹ A opção lexical por termos como “médios” e “nas mesmas condições” apaga o valor numérico que preencheria o *peso*

19 *EM*, 1976 [1973]; sublinha nossa.

20 *EB*, 1964, p. 270; sublinhas nossas.

21 Não sendo foco de nossa análise, ainda assim é notória a grande mudança desse padrão de ingestão calórica da década de 1970 para os anos 2000 e 2010. Se, antes, homens com essas características apontadas na sequência deviam consumir 3.200 calorias e mulheres 2.300, contemporaneamente o recomendado por médicos e nutricionistas é que sujeitos homens consumam 2.500 calorias e que sujeitos mulheres consumam 2.000. Ambos os números diminuíram, mas para os homens a proporção de diminuição foi maior.

e a *estatura* desses sujeitos e (o)briga o leitor a um conhecimento prévio e um reconhecimento da normalidade dos corpos de homem e de mulher, sem espaço para variação. Algo deve ser já sabido para a produção de sentidos.

A única relativização de ingestão calórica seria a variação de “trabalho e do clima em que vivem” esses homens e mulheres: e essa relativização produz imagens de trabalho e de clima *normais*, que contribuam para um consumo *normal* de calorias. Na FD médica, posição dietética, é possível, e sempre mandatário, que se diga de uma mulher idealmente magra e de um homem que possa comer (e beber) mais do que ela. Tudo sendo significado na ordem do óbvio e da evidência de que mulheres devem consumir menos calorias.

A EM também promove efeitos de sentido de que a mulher deve conhecer os detalhes nutricionais e dietéticos dos alimentos, e inclui numerosas informações sobre a quantidade de nutrientes dos gêneros alimentícios discursivizados.

A posição discursiva dietética engloba algumas das definições de “alimento” na EB:

EB₇: **ALIMENTO.** [...] As substâncias alimentícias são classificadas, quanto à composição química, em proteínas (substâncias plásticas formadoras), hidrocarbonatos e gorduras (substâncias energéticas), sais minerais e vitaminas (substâncias protetoras). (1964, p. 270)

EB₈: **ALIMENTO.** [...] **Gorduras.** [...] Entre elas figuram os azeites, gorduras neutras, as substâncias lipóides encontradas, p. ex., na nata batida, na gordura de porco, de vaca e de outros animais.²²

A terminologia adotada pelo discurso médico é reproduzida na EB, enquanto que na EM a posição dietética também significa e impõe como os artigos podem e devem ser escritos, mas através de um discurso de controle da alimentação a fim de um corpo mais magro, como temos visto. Dois modos de determinação discursiva pela FD médica, em sua posição dietética e da nutrologia.

Termos da biologia também surgem na EM, principalmente sob o intertítulo “Valor nutritivo” presente em alguns artigos, mas numa ordem invertida em relação à encontrada na EB: notemos que, na EB₈, diz-se das “Gorduras” para depois se falar dos exemplos em que essas substâncias são encontradas – com exemplos de gêneros alimentícios europeus naturalizados pelo discurso enciclopédico, como a nata batida, a gordura de porco e a gordura de vaca. Já na EM, diz-se dos alimentos para depois se descreverem suas características nutricionais:

EM₃ [extrato]: FEIJÃO, UMA COMIDA BEM BRASILEIRA [...] Ele contém proteínas, sais minerais e vitaminas do complexo B.

EM₇ [extrato]: A IMPORTÂNCIA DOS MIÚDOS E DAS VÍSCERAS [...] Cada 100g de miúdos ou vísceras oferecem, em média, 20g de proteínas, o que é muito significativo, especialmente levando-se em consideração que um adulto de 70kg necessita mais ou menos de 70g de proteínas diárias.

22 EB, 1964, p. 270; sublinhas nossas.

EM₁₁ [extrato]: O COCO REALÇA O SABOR DOS ALIMENTOS [...] **VALOR NUTRITIVO** § O valor nutritivo do coco varia conforme seu estado de maturação. Mas, de uma maneira geral, pode-se dizer que apresenta um teor relativamente bom de sais minerais, proteínas, potássio, sódio, cloro e glicose, fáceis de serem assimilados pelo organismo.

EM₁₂ [extrato]: A LINGÜIÇA [...] **VALOR NUTRITIVO** § Além de proteínas, a lingüiça contém ainda vitamina A, B1, B2, niacina e sais minerais como cálcio, fósforo e ferro.

EM₁₄ [extrato]: MARACUJÁ, UMA FRUTA BEM BRASILEIRA § Essa fruta contém carboidratos de fácil assimilação, fornece cerca de 90 calorias por 100g e pequenas quantidades de sais minerais – cálcio, fósforo e ferro, além de vitaminas A e do complexo B.²³

Os processos discursivos que funcionam na *EB* e na *EM* se inscrevem em posições discursivas que se tocam, mas a forma como eles se materializam é marcadamente atravessada pela imagem que se faz de seus sujeitos leitores. No entanto, ambas se inscrevem num discurso dietético, que, nas duas enciclopédias, vai fornecendo à comida contornos de substância bioquímica que deve ser incorporada por um sujeito significado como biológico. Além disso, e talvez principalmente, nesse embate que estamos fazendo entre *EB* e *EM*, essa posição diz de uma divisão dos indivíduos em gêneros.

Um sujeito universal... desde que europeu

Na *EB* também se apresenta um programa de alimentação diário, em que se recomenda uma sequência de alimentos que “satisfaz as necessidades do organismo”:

EB₁₀: **ALIMENTO.** [...] **Regime que Satisfaz as Necessidades do Organismo.** As necessidades do organismo de um jovem em período de crescimento e atividade podem ser satisfeitas com um regime de alimentos variados, como o seguinte: leite – de meio a um litro diário; hortaliças – três ou quatro rações diárias, que incluam batata, tomate, verduras cozidas e verduras cruas; frutas – duas ou mais por dia; ovos, carne ou peixe – um ou dois ovos por dia e uma porção de carne ou de peixe; pão e cereais – em cada refeição, pão de farinha de trigo integral; cereais – uma vez por dia.²⁴

Para além dos itens lexicais extraídos da posição dietética, a *Barsa* enumera exemplos daquilo que deveria ser comido ao longo do dia para um regime que supra as “necessidades do organismo de um jovem em período de crescimento e atividade”. Do ementário de alimentos constam *batata, tomate, verduras, ovos, carne, peixe, pão e cereais*. Alimentos que são discursivizados como de consumo universal, apagando as especificidades históricas, culturais, ideológicas de formações sociais específicas.

O incentivo ao consumo de leite é mais uma vez acentuado na enciclopédia: “de meio a um litro diário”. Nas enciclopédias brasileiras, nenhum alimento é discursivizado de maneira tão unânime quanto o leite – e os laticínios –, respondendo como uma substância autônoma: enquanto frutas e hortaliças, por exemplo, funcionam como hiperônimos para gêneros em particular, o leite

23 EM, 1976-1973; sublinhas nossas.

24 EB, 1964, p. 272; sublinhas nossas.

parece dizer por si mesmo, e é sempre significado como indispensável, vital ao organismo. Apaga-se não apenas o já adoecimento dos indígenas ao consumirem leite, pela falta de lactase em circulação no organismo a partir do desmame, como também as diferentes espécies de mamíferos que podem produzir leite. O silêncio quanto a isso provoca o efeito de que são as vacas os animais que fornecem o alimento. Por consequência, nenhum lugar social é tão apagado no discurso enciclopédico sobre comida e alimentação quanto o do índio. Isso é repetido na EB₉:

EB₉: **ALIMENTO.** [...] **Valôres de Certos Alimentos.** O leite é um dos alimentos mais perfeitos. Pela elevada proporção de cálcio e fósforo que encerra, é superior a qualquer outro alimento na formação dos ossos e do tecido dentário. [...] A fruta crua é uma das melhores fontes de vitamina C, encontrada em proporção considerável na laranja, limão e outras frutas do gênero Citrus. Entre as hortaliças, as que contêm maiores quantidades de vitamina C são o agrião, a couve-flor, o aspargo, o espinafre, o nabo e o tomate. [...] § A carne de boi, as aves, o pescado ou produtos animais, tais como ovos e queijos, contêm proteínas. Os ovos constituem bom alimento, porque encerram substâncias lipóides, ferro e enxôfre, além de vitaminas. Como já ficou dito, as substâncias protéicas vegetais (ervilhas, feijão, soja, amendoim, lentilhas, grão-de-bico) não possuem tanto valor como as de origem animal, mas podem substituir a carne se o regime fôr complementado com leite ou com ovos. Apesar de sua riqueza em proteína, o regime à base de carne não deve ser exclusivo. O melhor é um regime misto de carne, leite, legumes, verduras e frutas. § Os cereais, tais como o trigo, o milho, a aveia e o arroz, contêm amido ou fécula que proporcionam energia e algumas proteínas. O grão e sua casca contêm minerais e vitaminas. Por isso, o pão feito de farinha de trigo integral ou os cereais complementados com ferro e outros sais e vitaminas são excelentes alimentos. Os doces, como o açúcar, o mel, as geléias e compotas são também alimentos energéticos, mas não devem ser administrados com exclusividade ou em proporções excessivas.²⁵

Junto ao leite como alimento positivo para o sujeito – que recebe o predicativo “um dos alimentos mais perfeitos” –, comparecem os ovos. É dito que, unidos a grãos como “ervilhas, feijão, soja, amendoim, lentilhas, grão-de-bico”, leite e ovos possibilitam a substituição da carne no regime. Pelos exemplos dados na EB₉, subverbe “Valôres de Certos Alimentos”, concluímos que a EB se inscreve, além de tudo, num discurso internacionalista generalizante que, ao dizer da alimentação, apaga as especificidades do saber local: e acaba, num espaço restrito em que se trata de alimentos que são exemplos de nutrientes importantes na alimentação humana, evocando os aspargos, até hoje encontrados debilmente no território brasileiro, e a preços altos: o *Cozinheiro nacional* (2008 [circa 1870]) já dizia da dificuldade de se encontrarem aspargos no Brasil e se adianta, propondo substituí-lo por “brotos de samambaia, grelos de abóbora, palmito”, assim como estimula o cozinheiro brasileiro a trocar nabos por “jerumbaba, quiabos, ora-pro-nóbis, lobolobo” (p. 35). Mais de um século depois da publicação do *Cozinheiro nacional*, o gesto de exemplificar alimentos ditos úteis no dia a dia é dominado por um discurso eurocêntrico em que leite, ovos e pão de farinha de trigo são algumas das comidas mais valorizadas.

25

EB, 1964, p. 270; sublinhas nossas.

Retoma-se na EB₉, também o já-dito em outras enciclopédias anteriores (Esteves, 2017) ao se considerar que “O melhor é um regime misto de carne, leite, legumes, verduras e frutas”: um efeito de norma que não deixa espaço para aqueles que não podem ou optam por não tomar leite e para aqueles que preferem não ingerir carne, inscrevendo-se numa refeição recomendada no discurso europeu. Na EB₉, acumulam-se expressões que produzem efeitos de uma alimentação baseada na quantificação: “elevada proporção”, “proporção considerável”, “maiores quantidades”, “tanto valor como”, “proporcionam energia”, “proporções excessivas”. Algumas espécies nativas das Américas resistem nesse discurso da EB, como o feijão, o amendoim e o milho – o que demonstra haver uma transmissão de saberes dominados, subalternos, no discurso dominante, uma resistência do colonizado.

Desfechos e promessas

Neste artigo, procuramos trazer alguns dos principais aspectos que se apresentam na *Enciclopédia Barsa* e na *Enciclopédia da mulher*: as sequências discursivas marcadamente significadas por um discurso médico que acaba por evocar as diferenças entre corpos e gêneros, mas universalizando práticas alimentares como o consumo de leite. Vimos também que, ainda que se queiram como instrumentos que produzem sentidos sobre os brasileiros, essas enciclopédias resvalam em saberes eurocêntricos sobre o Brasil. Na EM, publicada para a mulher, extraímos também como saldo que é necessário que a mulher, mais do que o homem, cuide de seus regimes, considerando os menos calóricos preferenciais. Pouco dissemos, neste artigo, entretanto, sobre o imaginário de constituição da culinária nacional. Pretendemos apresentar esse aspecto igualmente interessante em futuras publicações, salientando, contudo, a importância de, ao se discutir comida, não se apagar gênero, corpo, nacionalidade e discursos dominantes. Comida, alimentação e política andam muito mais próximas do que se supõe.

Referências

- AGUIAR, João Baptista da Costa. *Senhor prendado: um homem que se diverte na cozinha*. São Paulo: Leya, 2011.
- ANDRADE, Mário de. *A enciclopédia brasileira*. Edição crítica e estudo de Flávia Camargo Toni. São Paulo: Giordano/Loyola/Edusp, 1993.
- ARAÚJO, Maria Marta. *Com quanto tolos se faz uma República?* Belo Horizonte: EdUFMG, 2007.
- CASTRO, Josué de. *Geografia da fome*. 10. ed. Rio de Janeiro: Antares, 1984 [1946].
- COZINHEIRO *nacional*: ou Coleção das melhores receitas das cozinhas brasileira e europeias. 2. ed. Acompanhado das *Regras de servir à mesa e de trinchar*. Prefácio de Carlos Alberto Dória. São Paulo: Ateliê Editorial/ Editora Senac São Paulo, 2008 [circa 1870].
- ESTEVES, Phellipe Marcel da Silva. *Discurso sobre alimentação nas enciclopédias do Brasil: Império e Primeira República*. Niterói: Eduff, 2017.

- MARIANI, Bethania Sampaio Corrêa. *Colonização lingüística: línguas, política e religião no Brasil (séculos XVI a XVIII) e nos Estados Unidos da América (século XVIII)*. Campinas: Pontes, 2004.
- NUNES, José Horta. Para uma história do discurso enciclopédico no Brasil. *Anais do XXVII Encontro Nacional da Anpoll*, Niterói, UFF, 2012. Disponível em: <<http://www.labeurb.unicamp.br/anpoll-2010-2012/resumos/josehorta.pdf>>. Acesso em nov. 2018.
- ORY, Pascal. O corpo ordinário. In: COURTINE, Jean-Jacques (Dir.). *História do corpo: 3. As mutações do olhar. O século XX*. Tradução e revisão: Ephraim Ferreira Alves. 3.ed. Petrópolis: Vozes, 2009 [2006].
- PÊCHEUX, Michel. Análise Automática do Discurso (AAD-69). In: GADET, Françoise; HAK, Tony (Orgs.). *Por uma análise automática do discurso*. Campinas: Editora Unicamp, 1990 [1969].
- _____. *Semântica e discurso: uma crítica à afirmação do óbvio*. 4. ed. Tradução: Eni Orlandi *et al.* Campinas: Editora Unicamp, 2009 [1975].
- PEREIRA, Mateus Henrique de Faria. A trajetória da Abril Cultural (1968-1982). *Em Questão* (UFRGS), Porto Alegre, v. 11, pp. 239-258, 2005.
- TONI, Flávia Camargo. Introdução. In: ANDRADE, Mário de. *A enciclopédia brasileira*. Edição crítica e estudo de Flávia Camargo Toni. São Paulo: Giordano/Loyola/Edusp, 1993.

Cardápios e banquetes na Primeira República:

notas sobre a curadoria de uma exposição

Menus and banquets of the First Republic:

notes on the curatorship of an exhibition

Maria Aparecida de Menezes Borrego¹
Eliane Morelli Abrahão²

RESUMO: O objetivo deste artigo é discutir o processo de curadoria da exposição “Cardápios e banquetes na Primeira República” (1889-1930), inaugurada em 10 de novembro de 2015, no Museu Republicano “Convenção de Itu” - USP. Partindo das fotografias e cardápios da coleção Washington Luís, as atenções recaíram sobre as dinâmicas de construção de problemáticas e seleção das peças do acervo, o desenvolvimento do projeto expográfico, a realização de atividades correlatas em torno do tema das práticas alimentares entre finais do oitocentos e primeira metade século XX e os desdobramentos da curadoria museológica até os dias de hoje.

Palavras-chave: Curadoria; exposição; práticas alimentares; Política-Primeira República (Brasil).

ABSTRACT: The aim of this article is to discuss the process of curatorship of the exhibition “Menus and banquets in the First Republic” (1889-1930), opened on November 10, 2015, at the Museu Republicano “Convenção de Itu” - USP. Starting from the photographs and menus belonged to Washington Luís collection, attention was paid on the problematic construction and the selection of pieces of the assortment, the exhibition project, the accomplishment of activities around food culture between late nineteenth century and the first years of the twentieth century and the consequences of curatorship to the present day.

Keywords: Curatorship; exhibition; food culture; Politics-First Republic (Brazil).

1. Historiadora. Docente do Museu Paulista (USP) e supervisora técnico-científica do Museu Republicano “Convenção de Itu” (MP - USP). A autora desenvolveu o artigo no âmbito do Projeto Temático - Fapesp Coletar, identificar, processar, difundir: o ciclo curatorial e a produção do conhecimento, do qual é pesquisadora associada. Contato: maborrego@usp.br.

2. Historiadora dos Arquivos Históricos do Centro de Lógica, Epistemologia e História da Ciência da Unicamp. Atualmente desenvolve pesquisa de pós-doutorado no Museu Paulista (USP) intitulada *A estética dos sabores do poder: os cardápios da Coleção Washington Luís*, sob supervisão da Profa. Dra. Maria Aparecida de Menezes Borrego. Contato: emorelli@usp.br.

“O Museu Paulista realiza a pesquisa para a produção de conhecimento científico por meio da curadoria de seus acervos museológico, bibliográfico e arquivístico. A curadoria expressa-se como atividade de pesquisa científica voltada à formação e estudo de coleções; ao estabelecimento de critérios e técnicas de conservação e restauração; ao desenvolvimento de metodologias de ações educativas e – sua face mais visível para a sociedade – à difusão do conhecimento científico por meio de exposições abertas ao público.” (Projeto Acadêmico, 2018-2022, Museu Paulista da USP - Museu do Ipiranga e Museu Republicano de Itu, 2018, p. 3)

A curadoria no Museu do Ipiranga e no Museu Republicano de Itu

O acervo geral do Museu Paulista teve como um de seus núcleos fundadores a coleção de objetos reunida pelo coronel Joaquim Sertório em sua residência, da qual constavam espécimes de história natural e peças de interesse etnográfico e histórico. Em 1890, a coleção foi doada ao Governo do Estado de São Paulo, ao ser criado o Museu do Estado, logo rebatizado de Museu Paulista, que passou a funcionar oficialmente no bairro do Ipiranga em 1895, daí ser conhecido como Museu do Ipiranga.

Dedicado ao estudo de história natural, mas desde sempre um marco representativo da Independência, a instituição guardava os traços do modelo enciclopédico predominante nos museus oitocentistas, gradualmente caminhando rumo a uma especialização voltada à história nacional, sobretudo a partir da gestão de Afonso de Escagnolle Taunay (1917-1945).

Ele fora nomeado com a incumbência de realizar os preparativos para o centenário da independência do Brasil, a ser comemorado em 1922. Para tão festiva efeméride, tornava-se imperativo inventar a história da nação como um encadeamento lógico, capaz de explicar o Brasil como uma unidade territorial e simbólica, a partir de São Paulo e dos bandeirantes (Brefe, 2005). Para tanto, o passado colonial paulista como alicerce da história nacional foi efusivamente recriado no peristilo, ao redor da escadaria monumental e em várias salas expositivas.

Já em 1923, Taunay seria encarregado pelo presidente do estado de São Paulo, Washington Luís Pereira de Sousa, de também dirigir o Museu Republicano “Convenção de Itu”, nascido como extensão do Museu Paulista, e fundado em 18 de abril daquele ano, cinquenta anos após a Convenção de Itu, ocorrida no mesmo dia no sobrado histórico onde está instalado, de propriedade de Carlos Vasconcelos de Almeida Prado (figura 1).

Se 1873 significou as bases para a fundação do Partido Republicano Paulista (PRP), a década de 1920 vivenciaria os sinais de desgaste do partido, após a longa hegemonia no cenário nacional. Em 1923, o PRP explorava a comemoração do cinquentenário da Convenção e a criação do Museu Republicano como instrumentos de busca no passado de uma legitimidade histórica para a supremacia do grupo social ligado aos interesses dos grandes cafeicultores de São Paulo (Souza, 2003).

Ficaria a cargo de Taunay supervisionar as adaptações do interior do sobrado ao programa do museu, elaborar a decoração interna e o plano expositivo da instituição calcado na construção tanto da memória republicana paulista como do cenário de uma residência rica da segunda metade do século XIX (Martins, 2012).



Figura 1: Fachada do Museu Republicano “Convenção de Itu”. Fonte: MP - USP*

Entre 1917 e 1989 houve sucessivas transferências de acervos do Museu Paulista para diferentes instituições, sendo a última para o Museu de Arqueologia e Etnologia da USP. A partir deste momento, sob a direção de Ulpiano Bezerra de Meneses (1989-1993), novas diretrizes foram adotadas para o trabalho no Museu do Ipiranga e no Museu Republicano “Convenção de Itu”, definitivamente considerados museus especializados em pesquisas no campo da história.

A cultura material foi assumida como área de concentração para as análises desenvolvidas nas três grandes linhas de pesquisa institucionais definidas naquela gestão e ainda hoje norteadoras dos trabalhos no Museu Paulista – Cotidiano e Sociedade, Universo do Trabalho e História do Imaginário.

Nesse novo projeto, a curadoria passou a ser entendida como o conjunto de atividades orgânica e solidariamente desenvolvidas em torno da pesquisa e dos acervos. Tais atividades contemplam o estudo e a documentação das coleções; a formação e a ampliação de acervo; a conservação e a restauração de documentos textuais, iconográficos e tridimensionais; o desenvolvimento de ações educativas; as exposições; os cursos de extensão em suas diferentes modalidades; os seminários; as disciplinas de graduação e de pós-graduação.

Problemática e acervo na montagem da exposição

Foi a partir de memórias oficiais evocadas pelas fotografias da coleção Washington Luís que iniciamos o processo de curadoria da exposição de longa duração *Cardápios e banquetes na Primeira República*, inaugurada em 10 de novembro de 2015, no Museu Republicano “Convenção de Itu”. Doado à instituição por seu neto, Cesar Luís, em 1995, o conjunto iconográfico corresponde a 4884 imagens e traz informações sobre as visitas oficiais e as obras públicas inauguradas pelo estadista ao longo de sua vida política¹.

1 Washington Luís Pereira de Sousa (Macaé, 26 de outubro de 1869 — São Paulo, 4 de agosto de 1957) foi vereador em 1897 e intendente

Ao folhear os álbuns fotográficos buscávamos apreender, a um só tempo, o Brasil que as lentes dos fotógrafos intencionalmente captavam e as formas pelas quais o regime republicano ia se impondo nas mais recônditas localidades do território nacional nas primeiras décadas do século XX.

Nesse conjunto, encontramos várias imagens do político em banquetes, o que nos levou a refletir sobre a importância desses eventos sociais públicos na República recém-criada e a conjecturar sobre o papel dos jantares e almoços para selar alianças políticas, firmar negócios, homenagear figuras ilustres – em geral ao som de orquestras – e exercitar a eloquência e a retórica por meio de discursos.

A esses documentos se somou a coleção de cardápios também reunida por Washington Luís que pertence ao acervo, formada por 56 *menus* completos – com informações sobre os alimentos, as bebidas e, em alguns casos, o programa musical do evento – e oito convites para reuniões sem as respectivas listas de iguarias².

O material, até então inédito, começou a ser visto com vagar. A análise das características físicas e dos conteúdos dos *menus* nos levou à nova problematização sobre sua presença nesses eventos. Para além da função primeira para que foram confeccionados – servir como suporte para apresentação dos pratos de uma refeição –, os cardápios passaram a ser analisados em sua materialidade – formato, textura do papel, características gráficas, idioma adotado. Para compreensão desse gênero documental, portanto, conteúdo e forma foram conjugados a valores estético e gráfico.

Ademais, a informação sobre os ingredientes e as bebidas privilegiados em determinadas ocasiões acabou por sugerir as formas requintadas de preparo dos alimentos, os utensílios a serem utilizados pelos convidados, o tipo de serviço adotado, a sequência dos pratos e a preocupação que se tinha ao atribuir nomes às iguarias, descortinando uma incipiente brasilidade culinária.

Para bem compreender o léxico dos cardápios e a sua própria difusão no Brasil daquele período, em particular, e no mundo ocidental, em geral, a literatura consultada nos alertou que era fundamental termos em mente que as transformações da arte de bem comer ocorreram em diferentes épocas, traduzindo preferências e variações dos paladares (Flandrin, 2002, pp. 141-164). Como decorrência dessas modificações alimentares ocorreu a paulatina substituição do serviço denominado *à la française* pelo *à la russe*.

As diferenças entre a estrutura dessas refeições estavam na concepção dos jantares. O esquema à francesa tinha uma ementa com diferentes serviços. As iguarias eram trazidas à mesa de uma só vez e, ao término de cada coberta, esta era substituída pela seguinte, e assim sucessivamente. Havia entre três e cinco serviços, número este que variava de acordo com a quantidade de convidados e estava intimamente relacionado à suntuosidade da refeição. Cada serviço compreendia numerosos pratos frios e quentes, doces e salgados, que eram distribuídos

em 1898 em Batatais; deputado estadual por São Paulo para o biênio 1904-1905; secretário estadual da Segurança Pública, de 1906 a 1912; prefeito da cidade de São Paulo, de 1914 a 1919; presidente do estado de São Paulo, de 1920 a 1924; senador, em 1925, e o décimo terceiro presidente do Brasil e último da República Velha, de 1926 a 1930.

2 Ao longo do texto utilizaremos como sinônimos à palavra *menu* os vocábulos: cardápio, ementa, lista, minuta e carta.

pela mesa obedecendo a uma ordem precisa e determinada (Laurioux, 1989, pp. 91-92). Enquanto no *service à la russe*, alterou-se a quantidade de iguarias e a forma de apresentá-la aos convivas.

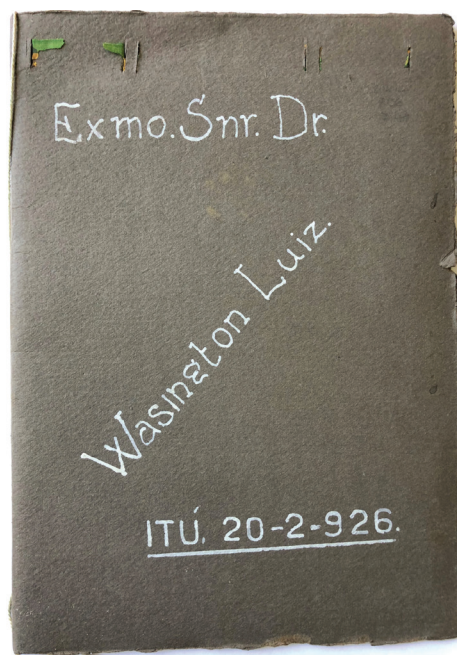
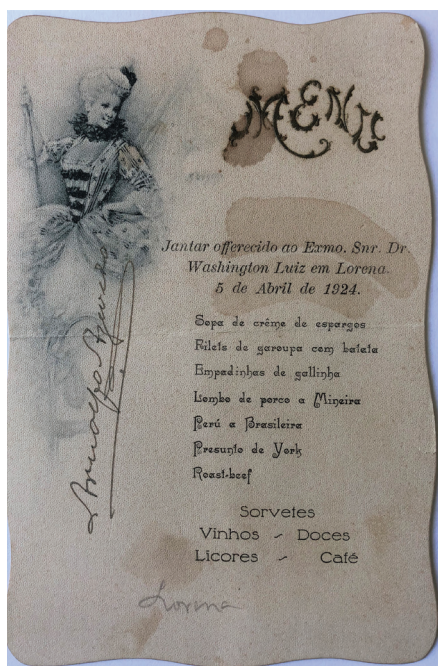
Assistiu-se a um desfile de louça miúda, durante o qual os molhos, extratos e sucos substanciosos, *consommés* e sopas finas, caldos e gelatinas isentavam os comensais da obrigação trivial de morder, trincar e mastigar – grandes peças de assados da mesa pantagruélica –, favorecendo colóquios delicados e sutis conversações, de acordo com Piero Camporesi (1996, pp. 12-13). Surgia um novo tipo de conviva: um indivíduo que comia com elegância e discrição pouca comida servida em várias etapas. Essas mudanças comportamentais nas regras e nos códigos de convívio social assim como na crescente valorização do *manger* – como parte da nova *mise-en-scène* essencial ao *status* da burguesia europeia, principalmente francesa – consolidaram o jantar festivo como um dos grandes símbolos de prestígio social do século XIX.

No serviço *à la russe* numerosos criados eram indispensáveis do primeiro ao último minuto da refeição visto que os pratos eram trazidos à mesa já prontos para o consumo e eram colocados à frente de cada convidado sucessivamente, até a sobremesa. A ordem das iguarias era definida pelo *chef* – entrada fria, sopa, peixe, carne, sobremesa. Os vinhos e licores eram selecionados previamente para harmonizar com as várias cobertas a serem servidas durante o festim.

Com a adoção deste serviço, os cardápios ganharam destaque. Inicialmente, consistiam em uma lista de pratos escrita em folhas soltas, distribuída aos convidados por ocasião do jantar. Posteriormente, tornaram-se fundamentais ao funcionamento dos restaurantes e casas de pasto, espaços públicos que serviam refeições. Manuscritos ou impressos, em cartão, papel ou tecido, os *menus* foram próprios do século XIX e se inscreveram num contexto de valorização do requinte e das boas maneiras (Braga, 2006, pp. 19-25). Como as listas documentavam o que os comensais degustaram em diferentes oportunidades, não era incomum à época que os convivas os guardassem, quer pela beleza do material, que como recordação desses momentos de convivência social.

No Brasil, essa prática de colecionismo não foi diferente como testemunham os conjuntos de *menus* de D. Pedro II, Rui Barbosa, Olavo Bilac, Francisco Pereira Passos, Thomaz Alves Filho, Washington Luís, Sinézio Rangel Pestana, entre outros. Boa parte das listas chegava ao país pré-impressa, com as imagens decorativas gravadas por casas francesas, influenciando as tipografias que se instalariam no país em meados do século XIX, entre elas a Jules Martin, Laemmert e G. Leuzinger & Filhos, de acordo com o estudo de Francisco Lellis e André Boccato (2013, pp. 38-42).

Era usual confeccionar as minutas em francês, geralmente feitas em papéis de alta gramatura, lembrando a textura do papel-cartão. Os motivos decorativos às vezes traziam imagens de alimentos ou fotografias, como complemento ao título e à lista de pratos. Outras particularidades como datas, desenhos feitos à mão, nome do anfitrião ou assinaturas dos presentes à recepção são encontrados nesses documentos (figuras 2, 3, 4, 5).



Figuras 2, 3, 4, 5: Ilustrações eram comuns nos cardápios, impressas ou feitas à mão.
Fonte: Coleção Washington Luís - Museu Republicano Convenção de Itu (MRCI) - MP - USP.

Os cardápios serviam a finalidades diversificadas e estavam ligados a uma sociabilidade praticada em espaços públicos, como restaurantes, hotéis, cassinos ou clubes existentes na cidade. Quanto aos tipos de reuniões, representadas na Coleção Washington Luís, estão os almoços, jantares e banquetes (figuras 6, 7, 8, 9).



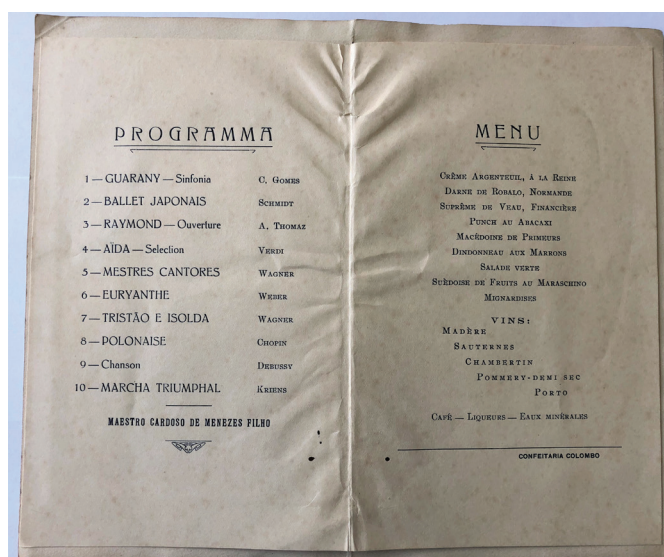
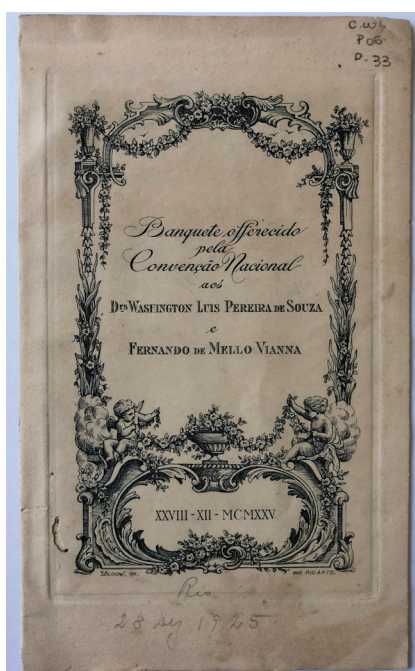
Figuras 6, 7, 8, 9: No sentido horário, banquetes oferecidos a Washington Luís nas cidades de Jacareí, Natal, Itu e Juiz de Fora. Fonte: Coleção Washington Luís - MRCI - MP - USP.

O estilo das refeições variava conforme a ocasião, indo de um *lunch* de cunho comemorativo pelos pleitos conquistados, até almoços e jantares para comemoração de inaugurações de estradas de ferro e de rodagem, fábricas, escolas, asilos, entre outros, que culminavam geralmente com os discursos do anfitrião e do homenageado, como observamos nas duas primeiras imagens (figuras 6 e 7). Sobre este aspecto, comentava Olavo Bilac:

É absurdo confundir a oratória [...] da praça pública, e das tribunas populares, eclesiásticas, forenses e acadêmicas, onde o orador fala com o estômago vazio, e apenas tendo o direito a um copo d'água para a irrigação periódica da garganta – com a oratória dos banquetes, dos piqueniques, e das ceias, onde o orador fala com o estômago abarrotado, e onde a imagens saltam com a farofa, do bojo dos perus assados, e os tropos saltam, com os vapores alcoólicos, das taças de champagne, dos copos de cerveja e dos cálices de vinho do Porto. (Olavo Bilac³, *apud* Garcia, 2011, p. 86)

3 Olavo Bilac, sob pseudônimo de Fantasio, no texto “A eloquência de sobremesa. Oratória e estômago” (Garcia, 2011).

Quanto ao idioma adotado nos cardápios da coleção, atestamos que 50% dos *menus* estão em língua francesa e os outros 50% em português (figuras 10, 11). Para além do idioma, a influência dos modelos estrangeiros estava inserida nos padrões comportamentais da sociedade paulista, com evidentes repercussões no convívio social, especialmente nas ocasiões festivas. Trata-se de informações implícitas ao documento e que descortinam as práticas sociais de uma época na qual os valores culturais vivenciados pelas elites eram fortemente influenciados pelo cosmopolitismo francês – a *Belle époque* brasileira – cuja duração abarcou, grosso modo, os anos finais do Império até princípios da década de 1920.



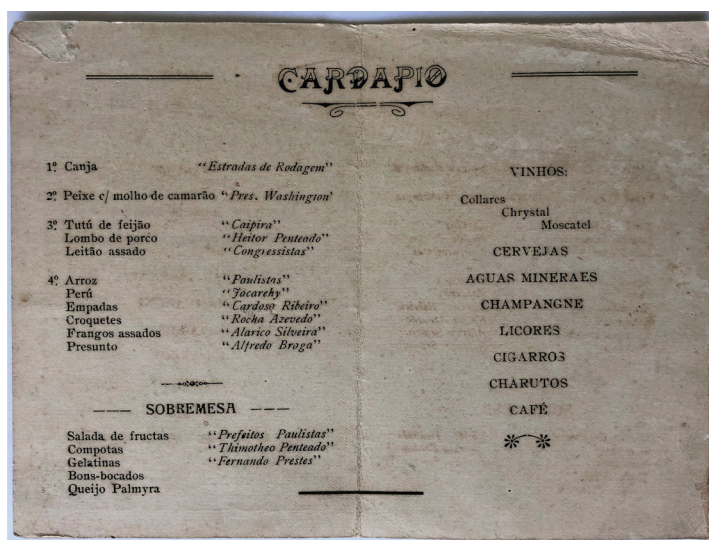
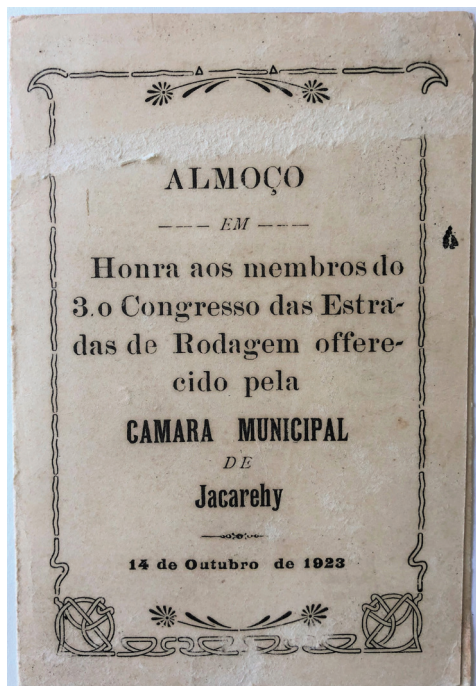
Figuras 10, 11: Banquete oferecido pela Convenção Nacional ao Dr. Washington Luís Pereira da Souza e Fernando de Mello Viana, Rio de Janeiro, 28 dez. 1925. Fonte: Coleção Washington Luís - MRCI - MP - USP.

Por outro lado, em contraponto aos estrangeirismos, os movimentos regionalista e modernista propuseram estabelecer uma identidade local e, entre os diversos aspectos apontados pelos intelectuais, a comida tipicamente brasileira seria um deles, tal como indica alguns dos cardápios da coleção apresentada nesta exposição. Pratos como *Tartaruga ensopada com batatas*, *Camarão com coco à nordestina*, *Frango de molho pardo*, *Carne do sertão com farofa à sertaneja* e *Assado de porco à paulistana* sugerem a identidade dos ingredientes com algumas regiões e, conseqüentemente, com o Brasil. O regional aparecia, assim, contido no nacional.

Dada a dimensão do território brasileiro e a riqueza das culturas locais, o projeto de uma única cozinha é utópico. No entanto, os cardápios são reveladores da regionalidade dos alimentos, como verificado, por exemplo, nos almoços oferecidos a Rui Barbosa e a Washington Luís pela municipalidade de Jacareí, região do Vale do Paraíba, São Paulo. Rui Barbosa, em plena campanha à Presidência do Brasil (1909), pôde degustar “Canja, Viradinho à Paulista, Lombo de porco com

batatinhas, Frango com champignon, *Rosbeaf*o natural, Arroz de forno, Peru à brasileira e Fiambre”⁴.

Já Washington Luís, então Presidente do Estado de São Paulo (1923), no almoço que lhe fora oferecido na mesma cidade anos depois, teve a oportunidade de saborear outros pratos (figuras 12, 13), como se vê pelo cardápio a seguir:



Figuras 12, 13: “Almoço em honra aos membros do 3º Congresso de Estradas de Rodagem oferecido pela Camara Municipal de Jacarehy”, Jacareí, 14 out. 1923. Fonte: Coleção Washington Luís - MRCI - MP - USP.

Percebe-se no primeiro cardápio uma mescla total dos sabores “locais” – como o virado de feijão, a carne de porco e de frango – com ingredientes e pratos da culinária internacional – cogumelos, *rosbeaf* e fiambre –, provavelmente para dar um toque de requinte ao cardápio. Enquanto no segundo almoço as iguarias típicas receberam nomes de personalidades e de realizações paulistas.

De toda forma, a partir do levantamento realizado junto aos pratos dos *menus* e às pesquisas empreendidas, identificamos que o *Peru à brasileira* era o momento alto do jantar. Outra peculiaridade refere-se à nomenclatura dada ao prato em questão, pois encontramos desde *Dindin imperiale*, *Dinde a la Republique* e *Dinde à brésillienne*. Por sua reincidência nos cardápios daqueles jantares, o *Peru à brasileira* pode ser considerado o retrato gastronômico de uma época, assentado na premissa de que os gostos predominantes na alimentação estão vinculados ao cotidiano de uma determinada sociedade, sendo por isso capazes de espelhar as mudanças socioculturais e políticas pelas quais passava o Brasil.

A leitura da bibliografia indicou que não só nos eventos públicos os banquetes tiveram proeminência, mas também nas reuniões sociais oferecidas pelas elites no ambiente doméstico. As cerimônias de almoço e jantar muito se prestavam ao estabelecimento ou reforço de laços políticos

4 Fundação Casa de Rui Barbosa, RBM, 28.12.1909, Doc.9.

e econômicos, legitimando os valores de classe e, outra face da mesma moeda, “discriminando aqueles que não tinham o pleno domínio de seus códigos de etiqueta” (Carvalho, 2008, p. 189).

Nesses momentos de conagração familiar e social, os *menus* eram pensados e preparados com o objetivo específico de inteirar os comensais sobre o que lhes seria servido durante o jantar, tanto que Vera Cleser recomendava – entre outros detalhes sobre a arrumação e a decoração da mesa de jantar – que no lugar previamente designado a cada convidado se deveria colocar sobre o prato, ou próximo a ele, um exemplar do cardápio com a lista dos comes e bebes a serem oferecidos durante a refeição. E finalizava: “Estes cartões vendem-se em todas as livrarias: escreve-se nelle o nome de cada iguaria na ordem dos serviços” (Cleser, 1906, p. 205).

A *mise-en-scène* em torno dos jantares, ou seja, os cuidados com a escolha da louça, das toalhas, dos ornamentos e com os alimentos pode ser apreendida pelas notícias propaladas nos periódicos. Discorria-se sobre a decoração do ambiente, a disposição da mesa e o serviço do banquete, inclusive com descrições das iguarias servidas na ocasião.

Os ambientes dedicados à sociabilidade nas residências das famílias da elite cafeicultora estavam materialmente equipados com o que havia de mais moderno, dando respaldo aos rituais e protocolos próprios do ato de alimentar-se enfatizados nos manuais de etiqueta. Orientações sobre como estender a toalha, observar a distância correta de um prato a outro, a disposição dos talheres e do guardanapo perpassando também o número de copos, determinados pelas qualidades de bebidas que seriam ofertadas aos comensais, foram destacados na publicação *O livro das noivas*, de Julia Lopes de Almeida (1929, pp. 30-31).

A atuação das mulheres era crucial para assegurar os altos padrões estéticos das moradias e delas dependia em grande parte o prestígio de seus maridos, já que o espaço doméstico tornara-se vitrine, não apenas da dona da casa, mas de toda a família, como ressalta a literatura sobre etiqueta e comportamento (Carvalho, 2008, pp. 275-276).

Com base no arrolamento dos bens presentes em inventários *post mortem*, Eliane Morelli Abrahão (2010) inferiu que as mulheres da elite campineira deixaram sinais de que apreenderam os preceitos e modelos propagados nos tratados de civilidade, assim denominados, ou seja, as regras do “saber viver”. Isso pode explicar porque suas casas estavam fartamente aparelhadas com objetos de decoração, mobiliário e utensílios de luxo como pratos, travessas, jarras, copos e talheres, indicando plenas condições de receber de forma elegante seus convidados por ocasião dos jantares cerimoniais, bailes e chás da tarde.

Os inventários de bens ainda atestam que a sala de jantar despontou como lugar ideal para a ostentação de riquezas e poder que dava suporte à manipulação dos quadros de ordenamento e reordenamento social das famílias. Segundo análises de Pilla, nos manuais de etiqueta dos inícios do século XX, “as qualidades em receber, oferecer e partilhar os alimentos, consistem muito mais em qualidade de esmero, cuidado, do que no luxo das iguarias” (Pilla, 2005, p. 64). Vera Cleser também destacou esse aspecto em seu manual de boas maneiras, associando o caráter de uma dona de casa com o arranjo da mobília, a escolha dos quadros e a sua disposição nas paredes (1903, p. 128).

Nos jantares cerimoniais as cristaleiras, os aparadores do tipo guarda-louça ou *étagère* eram móveis obrigatórios nas salas de jantar, além da mesa elástica com suas respectivas cadeiras. Nos jantares e banquetes esta mesa deveria estar minuciosamente arrumada com os cristais, as pratarias e a requintada porcelana inglesa ou francesa, que se tornaram um dos mais importantes sinais de opulência e sofisticação.

Os pratos de formatos diversos, travessas, sopeiras, molheiras, cremeiras e os serviços de chá e café recebiam monogramas do proprietário ou brasões quando se tratava dos senhores nobilitados pelo Imperador (figuras 14, 15, 16)⁵. A decoração incluía ainda quadros, pinturas, vasos e castiçais. Mangas de vidro ou cristal cercavam e protegiam as chamas das velas suportadas por castiçais de prata.



Figuras 14, 15, 16: Pratos das coleções Visconde do Rio Branco, Barão de Miranda e Barão de Anajás, respectivamente. Fonte: MP - USP.

Enquanto os caros serviços de mesa importados eram adquiridos pelas famílias abastadas, as camadas médias e populares consumiam louças mais baratas, mas também decoradas. Ao longo do século XX, as fábricas de porcelana estabelecidas no Brasil produziram serviços de café, chá e jantar para diversos tipos de público. Nesse contexto, o grande desenvolvimento da chamada indústria de louça paulista pode ser encarado como resposta à demanda de uma parcela mais alargada da população que não participava dos banquetes em eventos públicos, nem frequentava as residências das elites. Por outro lado, tais fábricas foram também indutoras do gosto por meio das campanhas publicitárias que patrocinavam o consumo de artefatos a serem usados nas refeições.

Assiste-se, portanto, no caso do Império e nas décadas iniciais da República, à adoção de rituais de alimentação regulados por horários e por hábitos, senão refinados, educados à mesa e em vários segmentos sociais, sobretudo nos espaços urbanos.

Como comunicar todas essas questões ao público que frequenta o Museu Republicano por meio de uma exposição foi nosso desafio⁶. Segundo Ulpiano Bezerra de Menezes (1994), para a

5 Em pesquisa anterior, Eliane Morelli Abrahão havia elencado pratos de formatos diversos e cremeiras cujos monogramas identificam as respectivas famílias Pontes Barbosa e Visconde de Indaiatuba (Pompeo do Amara). Apesar de sua tradição aristocrática, os monogramas eram de uso livre e versátil, tendo sido apropriados pelas famílias abastadas do oitocentos, como uma marca de propriedade (2010, p. 109).

6 O Museu Republicano recebe anualmente cerca de 45 mil visitantes.

exposição museológica ser considerada como forma de produção do conhecimento histórico, três aspectos devem ser levados em conta pelos curadores de museus históricos: partir da problematização de aspectos das dinâmicas sociais em determinados contextos; conceber o objeto do acervo como documento histórico; e capacitar o público para dominar a convenção visual que organiza a exposição.

Foi o que buscamos seguir na concepção da exposição *Cardápios e banquetes na Primeira República*. O primeiro passo foi dividi-la em dois momentos de acordo com a realização dos banquetes nos espaços público ou doméstico. A separar os dois ambientes, um grande *banner* de tecido com imagens de Washington Luís discursando em eventos sociais⁷.

Na primeira parte da mostra, os almoços e jantares festivos ocorridos em restaurantes, hotéis, cassinos ou clubes, com participação de políticos e das elites locais e regionais, foram apresentados ao público por meio de três tipologias do acervo do Museu Republicano de Itu: bustos, pinturas e *menus*⁸.

Dispostos em forma circular, foram colocados os bustos em bronze de Bernardino de Campos, Manoel Ferraz de Campos Salles, Júlio Prestes e Prudente de Moraes, o primeiro presidente civil do Brasil, nascido em Itu. Nesse mesmo espaço, Prudente de Moraes seria novamente representado de corpo inteiro na pintura de Almeida Júnior, o qual também participa da exposição e do “banquete” por meio de seu autorretrato. A completar o grupo, como personagem-chave, o próprio Washington Luís Pereira de Sousa em tela, pelo pincel de Oscar Pereira da Silva (figuras 17, 18).

Em duas vitrines, foi exibida uma amostra da coleção Washington Luís com características diversificadas de cardápios para que o público pudesse conhecer a multiplicidade de formatos, matérias-primas, elementos gráficos de que eram feitos os originais, além dos pratos e bebidas servidos em cada ocasião. Para que se tivesse conhecimento do conjunto completo, os *menus* foram disponibilizados em forma digital num monitor colocado acima das vitrines que os apresentava individualmente e em sequência, de forma ininterrupta.



Figuras 17, 18: Vista parcial da exposição no Museu Republicano de Itu. Fotografias de José Rosael.

7 O projeto museográfico foi desenvolvido por Ricardo Bogus e Cláudio Rother a partir da discussão de questões com a curadora da exposição, Maria Aparecida de Menezes Borrego.

8 A montagem da exposição foi feita por Marcos Steiner, Paulo Zacharias, Cilas de Souza e contou com os serviços de manutenção de Benedito Aparecido e Cristiane Monteiro. Paulo Roberto dos Santos e Flávio Xavier dos Santos foram os responsáveis pelas compras e pela infraestrutura necessária para a realização de todas as atividades curatoriais.

Já para o ambiente doméstico, o processo de concepção da exposição tomou caminho diferente, ou seja, ao invés de partirmos do acervo para a formulação de problematizações, foram as questões advindas das leituras que nos moveram a selecionar outras peças do acervo para discutirmos o papel dos jantares e do espaço privado como sinal de distinção naquele contexto histórico do início do século XX (figura 19).

A montagem da exposição oscilou, assim, o tempo todo entre problemática e acervo, que se reforçaram mutuamente na escolha de aspectos a serem abordados e peças a serem mobilizadas, vivenciando a prática da curadoria museológica tal como colocada por Meneses:

Coleção ou problemas? É, antes, de uma problemática que se deve partir. Mas, já que se trata de museu, de uma problemática que possa ser montada (ou melhor montada) com objetos materiais. Portanto, instaura-se uma dialética sem exclusão, em que a problemática define um horizonte de documentação potencial desejável e em que, por sua vez, categorias documentais permitem delinear territórios de problemas a serem formulados e explorados. (Meneses, 1994, p. 17)

Como as peças do Museu Republicano não eram suficientes para comunicarmos as problemáticas construídas, partimos para uma coleta ativa de artefatos para o preenchimento de lacunas, ainda que tal coleta tenha se restringido a peças ligadas ao processamento de alimentação pertencentes ao Museu do Ipiranga. Decorrentes desse levantamento, foram selecionados conjuntos de chá e café e serviços de jantar importados e nacionais, talheres, copos, descansos de mesas e paliteiros, que foram transportados para Itu a fim de comporem a exposição. Cabe mencionar que participaram desta seleção profissionais dos serviços de Documentação, Objetos, Biblioteca, Conservação e Educativo do Museu Republicano, que desde o início estiveram envolvidos no processo curatorial.

Dentre as coleções de porcelana francesa, elegemos parte dos serviços de jantar do Visconde de Indaiatuba, fabricados por M. Redon Delinières e Haviland – Ateliê Mansard, de Limoges, e da Segunda Baronesa de Jundiaí, produzidos pela Casa Gauvain, também em Limoges (figura 19). Os titulados do Império foram escolhidos por sua atuação na cafeicultura em região próxima a Itu. Joaquim Bonifácio do Amaral (São Carlos, 1815-Campinas, 1884), por exemplo, foi agraciado com o título de Barão de Indaiatuba em 1876 e de Visconde de Indaiatuba em 1879. Já Anna Joaquina do Prado Fonseca (Jundiaí, 1821-1906) era filha do sargento-mor Antonio Queiróz Telles, Barão de Jundiaí, e de sua mulher, D. Anna de Moraes Jordão, 1ª Baronesa de Jundiaí, sua sobrinha. Foi agraciada com o título de 2ª baronesa em 7 de maio de 1887.

Numa das vitrines estão expostas peças da Coleção Olga de Souza Queiroz. O serviço de porcelana francesa produzido pela Casa Gauvain, na Manufatura Pouyat, foi encomendado por Augusto de Souza Queiróz, fazendeiro de café e político paulista nascido no século XIX. Seu monograma – ASQ – está gravado em cada uma das 83 peças do conjunto. A riqueza de seu serviço se mede também pela grande quantidade de tipos de objetos: pratos rasos para o alimento principal, para o *couvert*, para a sobremesa, pratos fundos para as sopas, prato para bolo, bandeja, queijeira, molheira, azeitoneira, travessas diversas, sopeiras, fruteiras, cremeiras, além de xícaras de chá e café (figura 20).



Figuras 19, 20: Vista parcial da exposição no Museu Republicano de Itu. Fotografias de José Rosael.

Também muito nos beneficiamos das peças que haviam sido adquiridas para integrarem a exposição *Morar Paulistano*, sob curadoria de Vânia Carneiro de Carvalho (2011), cuja inauguração foi postergada em razão do fechamento do Museu do Ipiranga para reforma, em 2013. Os talheres usados na exposição, por exemplo, fazem parte do faqueiro alemão com 203 peças Art Krup Berndorf, comprado como objeto cenográfico.

A expansão dos rituais de alimentação entre segmentos sociais alheios e alijados do círculo restrito das elites foi apresentada por meio de artefatos produzidos pelas fábricas de louça paulista na década de 1930, como um descanso de mesa, fabricado pela Manetti, Pedotti & Companhia Ltda, instalada em Mauá, São Paulo; uma bandeja para bolo e um prato de sobremesa, manufaturados na Fábrica de Louças Cláudia, das Indústrias Reunidas Francisco Matarazzo, em São Caetano do Sul; um prato de sobremesa, da Fábrica de Louças Adelina, da Barros Loureiro & Filhos (figura 21).

Todas as peças foram feitas em faiança “pó de pedra”, produzida pela moagem de argila, caulim, quartzo e feldspato, de maneira a se obter uma pasta clara, a qual é submetida ao torno ou à fundição e, posteriormente, às queimas. Embora o processo de fabricação de faianças e porcelanas seja similar, no caso da porcelana, as temperaturas exigidas são superiores, a massa homogênea não apresenta porosidade e a fusão com o esmalte é perfeita, o que garante às peças impermeabilidade, translucidez e maior resistência mecânica (Pereira, 2010).

Já a permanência de hábitos alimentares não condizentes com os gestos civilizados propalados pelos manuais de etiqueta e que atingiam todas as camadas sociais foi mostrada por meio dos paliteiros de porcelana fabricados no Brasil, na Alemanha e em Portugal (figura 22). Mesmo em face das recomendações das boas maneiras, as indústrias estrangeira e nacional de louças produziram peças delicadas e ornamentadas, indicando a persistência do hábito de palitar os dentes à mesa. Banidos aos poucos da sociedade ocidental, os paliteiros foram sendo descartados das mesas elegantes até desaparecerem de eventos sociais e restaurantes, como testemunhamos hoje em dia.



Figuras 21, 22: Vitrines de louça paulista e de paliteiros de porcelana. Fotografias de Marcos Steiner.

Ao lado dos *menus* e artefatos para processamento da alimentação, peças de mobiliário completam a exposição. Para além dos móveis do acervo do Museu Republicano que fazem as vezes de vitrines para a louça paulista e para os paliteiros, o conjunto de sala de jantar em exposição foi confeccionado na França, na década de 1860, encomendado para o casamento de José Francisco Monteiro (1830-1911) e D. Maria Belmira de França Monteiro. Cafeicultor, empresário e político, José Francisco Monteiro foi agraciado com o título de Barão de Tremembé, em 1868, e de Visconde de Tremembé, em 1887. É provável que tenha mobiliado a Chácara do Visconde, em Taubaté, onde seu neto, Monteiro Lobato, vivera até os 12 anos de idade. A chácara teria inspirado a criação do Sítio do Pica-Pau Amarelo e o avô, o Visconde de Sabugosa.

Os móveis sempre permaneceram com a família e passaram por várias gerações, chegando às mãos da sra. Joyce Campos Kornbluh (neta de Monteiro Lobato e tataraneta do Visconde de Tremembé), que, juntamente com sua filha, a sra. Cleo Campos Hill, ofereceu o conjunto em doação ao Museu Paulista, em 2014 (figura 23).



Figura 23: Sala de jantar na residência da sra. Joyce Campos Kornbluh.

Fotografia de Vânia Carneiro de Carvalho.

Em *Cardápios e banquetes na Primeira República*, tal conjunto compõe o *gran finale* do discurso museográfico (figuras 24, 25). Ornada com toalha dos anos 1930 e centro de mesa inglês em metal e cristal que pertencera ao ex-presidente Campos Salles, a mesa de jantar do Visconde de Tremembé

e todos os móveis a ela relacionados passaram a assumir o papel que tinham móveis similares nas casas da elite da segunda metade do oitocentos e nas primeiras décadas do século XX, onde ocorriam os jantares e almoços festivos. Mas não só. As reuniões no espaço doméstico mimetizam os banquetes ocorridos no espaço público à medida que os jantares cerimoniais se converteram em importante espaço para consolidação e criação de novas alianças econômicas e políticas, o que na exposição é sugerido pelas projeções nas paredes que circundam o conjunto de jantar de cenas dos banquetes da Coleção Washington Luís e recortes de imagens dos convivas, muitos dos quais, em espaço privado, certamente desempenhavam os papéis ora de anfitriões, ora de comensais.



Figuras 24, 25: Vista parcial da exposição no Museu Republicano de Itu. Fotografias de José Rosael.

Atividades de difusão em torno de práticas alimentares

Como a exposição foi inaugurada em 10 de novembro, várias atividades acadêmicas e culturais em torno das práticas sociais e alimentares da Primeira República (1889-1930) foram planejadas para a Semana da República de 2015, que teve forte participação de vários segmentos da comunidade ituana. Os eventos contaram com parcerias bem sucedidas entre o Museu Republicano e instituições locais – Secretaria da Cultura e Secretaria de Turismo da Estância Turística de Itu, Museu da Música de Itu e fazendas da região.

No Centro de Estudos do Museu Republicano, localizado a poucos metros do museu, na mesma rua, foi aberta uma mostra temporária sobre *Práticas alimentares na Primeira República* que dialogava com a exposição Cardápios e banquetes, privilegiando a região de Itu. Os serviços de Arquivo Histórico e Fotografia, de Objetos e de Biblioteca⁹ selecionaram documentos de seus acervos, expondo outros cardápios e fotografias dos eventos; objetos utilizados para os serviços de mesa; material de periódicos locais sobre a temática.

Um ciclo de palestras sobre temas afeitos à alimentação e às práticas sociais no período em questão foi organizado no auditório do Centro de Estudos voltado aos alunos dos cursos de graduação em História, Gastronomia e Letras do Centro Universitário Nossa Senhora do Patrocínio (Ceunsp), mas aberto ao público interessado em geral, com transmissão pelo IPTV. A professora

9 Integram o Serviço de Arquivo Histórico e Fotografia Anicleide Zequini e Giovanna Balsan; o serviço de Objetos e Conservação, Rosana Aguilera e Marcos Steiner; o serviço de Biblioteca, José Renato Galvão e Alzira Nobre.

Vânia Carneiro de Carvalho ministrou a palestra “O comer como ato social”; Eliane Morelli Abrahão discorreu sobre “Cardápios de banquetes: a estética dos sabores”; e Heloísa Maria Silveira Barbuy proferiu a comunicação “A louça dos barões: conformações, usos e reverberações”.

Após as aulas, o público pôde provar quitutes de época preparados por Suely Quinzani Sani Pereira, com auxílio dos alunos do curso de gastronomia da Faculdade de Hospitalidade do Ceunsp, e doces e produtos tradicionais das fazendas da região de Itu – Capoava, Armazém do Limoeiro, Fazenda Concórdia e Fazenda e Camping das Pedras de Itu.

Idealizada pelo regente Luís Roberto de Francisco, a *Soirée Musical Republicana* contou com a participação de Vinícius Costa (piano), Fátima Oliveira e Amanda de Souza (sopranos) e revelou aspectos da música tocada e cantada pela elite paulista nos anos iniciais da República, sobretudo em saraus e encontros sociais.

Por fim, a semana se encerrou com jantar e seresta na Chácara do Rosário, casa bandeirista do século XVIII. No evento, organizado pelo proprietário João Pacheco, foram oferecidos pratos que fizeram parte do banquete servido ao Presidente Washington Luís em 20 de fevereiro de 1926, na inauguração do asilo Nossa Senhora da Candelária de Itu.

Desdobramentos da curadoria museológica

Em fevereiro de 2016, mês de aniversário da cidade, a mostra do Centro de Estudos deu lugar à exposição temporária *O comércio de alimentos na Itu de antigamente*, trazendo fotografias do acervo e reproduções de anúncios e matérias de jornais da cidade, guardados na biblioteca do Museu, desde fins do século XIX até a primeira metade do XX, sobre feiras, mercado municipal, matadouro, padarias, confeitarias, armazéns, restaurantes, hotéis. A inauguração foi precedida por uma mesa redonda que discutiu as práticas alimentares nas ruas de São Paulo e Itu na Primeira República, formada pelos professores João Máximo da Silva, Rafaela Basso e Maurício Lopes Maiolo.

As exposições sobre as práticas alimentares – *Cardápios e banquetes na Primeira República* e *Comércio de alimentos na Itu de antigamente* – fomentaram duas pesquisas acadêmicas.

A pesquisa de mestrado de Luís Fernando Gonçalves Teberga, intitulada *As transformações nas práticas alimentares paulistas (Itu, 1873-1889)*, se concentra na análise das dinâmicas relativas às práticas alimentares no município de Itu entre as décadas de 70-80 do século XIX a partir da análise dos anúncios relacionados ao tema encontrados nos periódicos produzidos na cidade à época. De forma mais específica, a pretensão é avaliar como a introdução de alimentos, comercializados em novos tipos de estabelecimentos, atuou sobre a ementa alimentar daquela sociedade praticada até meados do século XIX.

Já Eliane Morelli Abrahão desenvolve a pesquisa de pós-doutoramento *A estética dos sabores e do poder: os cardápios da Coleção Washington Luís*, que discute os banquetes ocorridos durante a Primeira República como espaços e instrumentos de poder que engendravam a teia política com desdobramentos no campo regional e nacional. Partindo da coleção Washington Luís – mas não restrita a ela –, analisa aspectos das práticas alimentares, colocando em perspectiva histórica as

ações comportamentais de um segmento da sociedade – elites econômica, política e cultural –, que tornam visíveis a alimentação como uma linguagem de pertencimento social e no fortalecimento da imagem de unidade e modernidade do Estado. Entre os resultados esperados, estão previstas a confecção de material educativo para a exposição e a inserção de novos núcleos temáticos, em razão da ampliação da pesquisa junto a arquivos de São Paulo, Campinas e Rio de Janeiro.

Por fim, em 2018, foram implantados recursos multissensoriais na exposição *Cardápios e banquetes*, integrantes de um projeto maior que visa tornar o Museu Republicano de Itu mais acessível a diversos públicos que frequentam a instituição¹⁰. Tal projeto vem se desenvolvendo desde 2015 e tem contado com verbas da Pró-Reitoria de Cultura e Extensão da USP, na linha de projetos de fomento, do Santander/FUSP e do próprio Museu Paulista.

Para essa exposição em particular foram encomendadas réplica do busto de Prudente de Moraes em impressora 3D e impressões em braile para legendas e para o cardápio do banquete oferecido a Washington Luís na inauguração do Asilo Nossa Senhora da Candelária em 1926, na cidade de Itu. Tal como o busto, várias peças de louça que integravam o acervo do serviço educativo foram disponibilizadas como objetos táteis não só para visitantes com necessidades especiais – embora eles sejam o público-alvo –, mas a todos que queiram vivenciar a exposição de formas diferenciadas (figuras 26, 27).

Ainda que sempre possamos acrescentar novos recursos às exposições, certamente o passo inicial foi dado e o público em geral já pode se beneficiar de um museu gratuito, mais acessível e inclusivo.



Figuras 26, 27: Recursos de acessibilidade na exposição. Fotografias de Marcos Steiner.

10 Em conjunto com a supervisão, o serviço Educativo, composto por Aline Zanatta, Maria Cristina Nizzola e Adilson Pedroso, tem sido o grande responsável pela implantação dos recursos de acessibilidade no Museu Republicano de Itu, seja na elaboração do roteiro de áudio-descrição, na seleção de peças a serem replicadas ou no processo de validação dos objetos táteis confeccionados junto aos deficientes visuais.

Referências

- ABRAHÃO, Eliane Morelli. *Morar e viver na cidade*. Campinas (1850-1900). Mobiliário e utensílios doméstico. São Paulo: Alameda/Fapesp, 2010.
- _____. *História da alimentação: cadernos de receitas e práticas alimentares* Campinas (1860-1940). Campinas: Pontes Editores, 2018.
- ALMEIDA, Julia Lopes de. *O livro das noivas*. São Paulo: Castorino Mendes, 1929.
- BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. *Os menus em Portugal*. Para uma história das artes de servir à mesa. Lisboa: Chaves Ferreira Publicações, 2006.
- BREFE, Ana Cláudia. *Museu Paulista: Affonso de Taunay e a memória nacional 1917-1945*. São Paulo: Editora Unesp/Museu Paulista, 2005.
- CAMPORESI, Piero. *Hedonismo e exotismo. A arte de viver na época das Luzes*. São Paulo: Editora Unesp, 1996.
- CARVALHO, Vânia Carneiro de. *Gênero e artefato. O sistema doméstico na perspectiva da cultura material – São Paulo, 1870-1920*. São Paulo: Edusp/Fapesp, 2008.
- _____. *Cultura material, espaço doméstico e musealização*. *Varia Historia*, Belo Horizonte, v. 27, n. 46, pp. 443-469, jul/dez 2011.
- CLESER, Vera. *O lar doméstico. Conselhos para boa direção de uma casa*. 3. ed. Rio de Janeiro: Laemmert & C.; São Paulo: Livreiros Editores, 1906.
- FLANDRIN, Jean-Louis. *L'Ordre des Mets*. Paris: Odile Jacob, 2002.
- GARCIA, Lúcia. *Para uma história da Belle Époque: os cardápios de Olavo Bilac*. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado de São Paulo; Rio de Janeiro: Academia Brasileira de Letras, 2011.
- LAURIOUX, Bruno. *A Idade Média à mesa*. Lisboa: Publicações Europa-América, 1989.
- LELLIS, Francisco; BOCCATO, André. *Os banquetes do Imperador*. São Paulo: Editora Senac São Paulo/Bocato, 2013.
- MENESES, Ulpiano Bezerra de. *Do teatro da memória ao laboratório da História: a exposição museológica e o conhecimento histórico*. *Anais do Museu Paulista*, São Paulo, n. sér., pp. 9-42, jan./dez. 1994.
- PEREIRA, José Hermes. *Louça paulista. As Primeiras Fábricas de Faiança e Porcelana no Estado de São Paulo*. São Paulo: Imprensa Oficial/Museu Paulista, 2010.
- PILLA, Maria Cecília Barreto Amorim. *Gosto e deleite: construção e sentido de um menu elegante*. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 42, pp. 53-69, 2005.
- SOUZA, Jonas Soares de. *De casa a museu: 80 anos do Museu Republicano "Convenção de Itu"*. *Anais do Museu Paulista*, São Paulo, n. 10/11, pp. 213-225, 2003.

*Créditos das fotos: Helio Nobre (figuras 1, 14 e 15); Giovanna Balsan (figuras 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13).

Práticas sustentáveis temperadas por memórias e experiências

Sustainable practices seasoned with memories and experiences

Mônica Chaves Abdala¹

RESUMO: A proposta deste artigo é apresentar uma reflexão sobre a experiência do Festival Igarapé Bem Temperado, entendendo-a como parte do mosaico de culturas e tradições de Minas Gerais, do Brasil e de um conjunto de movimentos para preservação do patrimônio cultural do estado. O reconhecimento de expressões locais, a valorização de experiências e saberes femininos relativos a conhecimentos ancestrais com foco na segurança alimentar, assim como a possibilidade tanto de resgatar identidades como de desenvolvimento econômico sustentável, constituem elementos centrais na análise. Trata-se também de investigar as diferentes formas pelas quais as tradições culinárias são ressignificadas, fazendo sentido para os grupos que as reafirmam, ao mesmo tempo que são manipuladas no bojo da reconstrução permanente do “tradicional e típico” mineiro. Mário de Andrade, Eric Hobsbawm, Carlos Dória e Marcelo Bastos, entre outros autores foram chamados ao diálogo numa tentativa de compreender a dinâmica cultural e política desse jogo de identidades e tradições mineiras.

Palavras-chave: tradições; sustentabilidade; memórias; saberes femininos; comida mineira.

ABSTRACT: The purpose of this article is to present a reflection about the experience of the Igarapé Bem Temperado Festival, understanding it as part of the mosaic of culture and tradition of Minas Gerais, of Brazil and of a group of movements for the preservation of the state cultural heritage. The recognition of local expressions, the valuing of feminine experiences regarding ancestral knowledge focusing on food security, the possibility to rescue identities, as well as the possibility of sustainable economic development are the central elements of the analysis. It is also about investigating the different ways through which the culinary traditions are re-signified, so that it makes sense for the groups who reaffirm them, at the same time they are manipulated at the center of permanent reconstruction of the “typical and traditional” ways of Minas. Mário de Andrade, Eric Hobsbawm, Carlos Dória e Marcelo Bastos, among other authors were called into the dialogue in an attempt to understand the cultural and political dynamics of this game of identity and tradition from Minas Gerais.

Keywords: tradition; sustainability; memory; female knowledge; Minas Gerais food.

¹ Doutora em Sociologia pela Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. Professora titular aposentada do Instituto de Ciências Sociais e docente do corpo permanente do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal de Uberlândia.

Introdução

Ao longo dos anos temos refletido sobre a construção das tradições culinárias mineiras, sua apropriação como pilar central na imagem do estado e as iniciativas sempre renovadas para seu fortalecimento e reafirmação. É possível observar uma espécie de protagonismo de Minas Gerais na permanente articulação de diversos atores com o poder público no que concerne à valorização de sua “cozinha tradicional e típica”, visando reforçar sua identidade e sua imagem, assim como seu desenvolvimento econômico.

Alguns dos projetos originados e efetivados no estado tiveram ramificações além de seu território, como ocorre com o Fatura Gastronomia, organizador do Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes, que realiza expedições gastronômicas em âmbito nacional, com produção de vídeos e livros sobre as cozinhas regionais. Outros se expandem para todo o país, como ocorreu com o Comida di Buteco, que hoje está presente em várias regiões brasileiras. Minas tem seu “dia da gastronomia mineira”, sua “semana da gastronomia mineira” e conta com uma Frente de Gastronomia Mineira (FGM). A atuação dos grupos ligados à Frente culminou em leis e pactos que apoiam políticas estaduais destinadas ao “setor de gastronomia”, e sua organização tem servido de inspiração para outros estados que procuram adotar modelo semelhante, a exemplo do Ceará¹.

A cada ano se avolumam iniciativas como organização de roteiros turísticos, produção de documentários, registros de patrimônios imateriais e de Indicações Geográficas e até mesmo houve participação como tema de samba enredo da escola de samba carioca Salgueiro, no ano de 2015, com base no livro *História da arte da cozinha mineira por Dona Lucinha* (Nunes; Nunes, 2010). Em dezembro de 2016, o então governador de Minas Gerais, Fernando Pimentel, assinou a Lei 22458 decretando a gastronomia mineira como patrimônio cultural do estado². Entre as inúmeras manifestações estão festivais e feiras gastronômicas que ocorrem com regularidade, assim como participação em eventos internacionais, que se estruturam com o propósito de preservação da tradição e do patrimônio, fomentando o turismo. Nesse contexto, permanece a referência ao que se convencionou considerar “tradicional e típico”, resultado de uma elaboração intelectual e política que selecionou determinadas tradições em um amplo e variegado conjunto³. No entanto, uma pluralidade de tradições locais vai se revelando.

Documentar essa diversidade que brota no bojo de uma conjuntura de valorização das tradições e de patrimonialização dessas torna-se imprescindível. Diz respeito à reflexão relativa às “materialidades em que a cultura se encarna”, assim como à relação estabelecida com o passado

1 A respeito do conjunto de iniciativas aqui referidas, ver Abdala (2018).

2 O autor da lei, deputado Agostinho Patrus Filho, expressa a perspectiva de internacionalização da “gastronomia mineira”, como se pode notar na citação reproduzida por Byrd (2017): “Today we have in Minas Gerais a gastronomy of vanguard,” e “we want *gastronomia mineira* to be known and appreciated by the entire planet”. Ações com esse propósito vinham ocorrendo desde o governo anterior, de Antônio Anastasia, conforme apontamos em nossa recente publicação (Abdala, 2018, p. 195, nota 7).

3 Dória e Bastos (2018, p. 293) consideram haver uma “mineirização da cozinha caipira”, característica de um território mais amplo, o que representa um “fenômeno cultural digno de nota”, conforme retomaremos no decorrer da discussão.

e com as memórias. E, nesse aspecto, valemo-nos da discussão que Mário de Andrade (2002) efetiva sobre as tradições, entendidas como fontes de legitimidade que as tornam significativas na contemporaneidade, conforme apontam Veloso e Madeira (1999, p. 116). No entender de Andrade, por meio das tradições,

[...] comunicam-se noções de continuidade, estabilidade, venerabilidade. A tradição supõe a ética do sagrado, sendo sua transmissão sempre ritualizada. Decorre daí o interesse de Mário pelos ritos sociais, pelo conjunto da sabedoria coletiva que se expressa em manifestações culturais específicas, as quais, por sua vez, têm vigência porque possuem legitimidade e contemporaneidade. (Veloso; Madeira, 1999, p. 117)

Ainda na esteira de suas considerações relativas às “viagens de descoberta do Brasil”, que foram publicadas no livro *O turista aprendiz* (Andrade, 2002), o autor apresenta sua concepção de tradições “móveis”, aquelas que se modificam naturalmente, fazendo sentido no presente, numa espécie de incorporação do passado na atualidade, distinguindo-as daquelas que chamou de “imóveis”. Em suas palavras:

Dizem que sou modernista e... paciência! O certo é que jamais neguei as tradições brasileiras, as estudo e procuro continuar a meu modo dentro delas. É incontestável que Gregório de Matos, Dirceu, Álvares de Azevedo, Casimiro de Abreu, Euclides da Cunha, Machado de Assis, Bilac ou Vicente de Carvalho são mestres que dirigem a minha literatura. Eu os imito. O que a gente carece, é distinguir tradição e tradição. Tem tradições móveis e tradições imóveis. Aquelas são úteis, têm importância enorme, a gente as deve conservar talqualmente são porque elas se transformam pelo simples fato da mobilidade que têm. Assim por exemplo a cantiga, a poesia, a dança populares. As tradições imóveis não evoluem por si mesmas. Na infinita maioria dos casos são prejudiciais. Algumas são perfeitamente ridículas que nem a ‘carroça’ do rei da Inglaterra. Destas a gente só pode aproveitar o espírito, a psicologia e não a forma objetiva. (Andrade, 2002, p. 227)

Nas “viagens de descoberta” e na Missão Folclórica de 1938, quando estive à frente do Departamento de Cultura de São Paulo, nota-se claramente a busca e descoberta de manifestações e seu efetivo registro, legando-nos a compreensão de que as tradições dizem respeito à forma como os atores sociais constroem suas relações no tempo e no espaço, dando-lhes sentido no seu cotidiano e ressignificando-as. Esse é um fator importante a ser considerado, ainda que sejam alvos privilegiados de construção intelectual e política.

Hobsbawm (1984), em seu estudo sobre tradições inventadas, em certo momento questiona: “até que ponto elas [tradições] serão manipuláveis?”. Também ele reconhece que elas devem ser descobertas, e que são estreitos os limites para sua “modelação”. No seu dizer:

[...] parece claro que os exemplos mais bem sucedidos de manipulação são aqueles que exploram práticas claramente oriundas de uma necessidade sentida – não necessariamente compreendida de todo – por determinados grupos. [...] Os gostos e as modas, especialmente na área do divertimento popular, podem ser “criados” apenas dentro de limites bastante estreitos; têm de ser descobertos antes de serem explorados e modelados. (Hobsbawm, 1984, pp. 315-316)

Nessa perspectiva de descobertas e explorações, buscamos as inúmeras expressões locais que compõem o mosaico das tradições culinárias em Minas Gerais. Uma vez mais, é Mário de Andrade que nos inspira nessa busca, posto que, como bem expressam Madeira e Veloso, ele propõe uma valorização do passado como “fonte de conhecimento apenas na medida em que produz inspiração para o desvendamento de tradições, cujo conhecimento abre possibilidades de futuro” (Veloso; Madeira, 1999, p. 115).

O Festival Igarapé Bem Temperado

Uma experiência em particular atraiu nossa atenção devido aos aspectos e conhecimentos que propiciou durante suas treze edições: o festival Igarapé Bem Temperado (IBT). A questão norteadora ao analisá-la retoma, de certo modo, a proposta de Andrade acima esboçada: como a documentação de memórias abriu e ainda abre possibilidades de futuro? E como faz sentido no presente?

Concordamos com Dória (2018) quando este afirma que a tradição tem seu valor se nos possibilita um repertório no presente, com descobertas renovadas que nos surpreendam a partir da experiência vivida. Nesse sentido, é inspiradora sua reflexão sobre a “ressurgência” de sabores nos pratos do restaurante Jiquitaia, cujo proprietário é coautor do livro *A culinária caipira da Paulistânia*. Para Dória,

[...] o valor presente da tradição não está na sua permanência como coisa artificialmente viva, tombada como patrimônio imaterial, mas sim como repertório de sabores aos quais se possa recorrer para trazer graça ao que cozinhamos hoje. (Dória, 2018, p. 12)

Além disso, foi instigante pensar a problemática levantada pelo idealizador do evento, Carlos Oliveira Stan: trazer à tona o reconhecimento de uma cozinha caipira “de raiz”, por muito tempo invisibilizada. No esteio da visibilidade pretendida, um projeto que envolveu reprodução de saberes e de cultivos, integrando as memórias do passado no presente, produzindo sustentabilidade, segurança alimentar, transformando a vida de mestras, mestres⁴ e suas famílias, assim como a própria sociedade envolvente.

Em nossa correspondência, Stan explicita sua proposta:

Com esta escolha institucionalizada da culinária para representar o Estado, foi omitida uma diversidade fabulosa da cozinha existente no Estado. Nosso exercício exploratório sobre a permanência de hábitos e costumes da cozinha de raiz caipira, ainda existente no município de Igarapé, Minas Gerais, tentará lançar luzes na direção de certas

4 Em relação ao título de mestras e mestres, tudo indica que a inspiração veio da referência a mestres de saberes da cultura popular, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan). Conforme Aguiar (2018, p. 102), citando Stan: “Em 2005 mesmo eu lembro que eu fui no lançamento *dum, dum* projeto do governo federal, e na época o ministro era o Gilberto Gil, parece, e naquela época *tava* muito em voga a questão da valorização dos mestres dos saberes e tal. Eu acho que nesse meio que eu vô trabalhando essa, essa parte aí [...] (comunicação por áudio via *WhatsApp*, mai. 2018)”. Vale notar que na publicação do Iphan, em sua terceira edição revista e atualizada (2012, p. 33), se pode ler: “No nosso cotidiano também podemos promover a preservação desse patrimônio: [...] procurar conhecer e valorizar nossos mestres e artistas locais”.

características da cozinha mineira que de certa forma esteve relegada por muitos anos a invisibilidade [...] Tentaremos aqui apontar o foco para um tipo de comida dos menos abastados. A comida do sujeito intitulado caipira, comida denominada pelos próprios sujeitos investigados como: “Comida de gente pobre”.⁵

O Festival ocorreu de 2005 a 2017⁶. No entanto, nosso contato se iniciou em 2014, quando participamos do evento inaugurando um ciclo de palestras e seminários que se repetiria nos anos seguintes. Foi originado da pesquisa *Retratos e história*, do estudante de ciências sociais Carlos Oliveira Stan e da historiadora Cássia Rezende Coelho, visando ao registro de memórias da cidade de Igarapé, na região metropolitana de Belo Horizonte, recorrendo a histórias de vida de pessoas idosas. A partir dos relatos, a dupla detectou uma ênfase nas lembranças relativas aos quintais e aos hábitos alimentares, convidando as senhoras a fazer uma exposição de suas receitas em um evento realizado em uma escola da cidade. Desde então, o festival cresceu e tornou-se um grande acontecimento e, para acolher o numeroso público que passou a frequentá-lo em seus quatro dias de duração, o evento começou a ser realizado na praça principal e em grandes espaços. A esse respeito, Aguiar relata:

Nos primeiros dois anos teve lugar na Escola Estadual Professora Maria de Magalhães [...] e a partir de 2007 na Praça Miguel Henriques da Silva, no centro da cidade. O evento de culminância do IBT foi crescendo e se formatando aos poucos. Inicialmente com uma noite de degustação na escola, com três finalistas, formato de concurso e que reuniu público de trezentas pessoas. Em 2016, chegou a reunir cerca de trinta mil pessoas na praça, em quatro dias de duração [...]. (Aguiar, 2018, p. 81)

As atividades sempre foram abertas ao público e protagonizadas por senhoras com mais de 60 anos, as mestras. Com o tempo, alguns homens – os mestres – também passaram a participar do evento, acompanhando as esposas e mães, assim como atuando na construção do forno de barro a lenha para os dias do festival. A presença de respeitados *chefs* na realização de aulas *show* com as mestras e nas oficinas com crianças propiciou troca de saberes, influenciando na concepção e apresentação dos pratos. Essa troca propicia diferentes olhares. Se de um ângulo ocorre o que Aguiar (2018) considerou uma “gastronomização” da comida de quintal e uma espécie de “espetacularização”, de outro ângulo é característica de uma tendência de valorização de saberes e práticas tradicionais, uma verdadeira busca das raízes que contribui para a permanência e ressignificação das tradições culinárias.

5 Correspondência trocada por e-mail com Stan, em 8 mar. 2014. Em mensagem recente (8 nov. 2018), ele retomou essa questão e acrescentou: “Desde o início a culinária de origem caipira é o norte do festival”. E, reiterando análise de Carlos Dória e Marcelo Bastos, cita os autores: “[...] não deixa de ser curioso que quase toda a produção culinário-literária mineira ou paulista publicada até hoje sobre cozinha caipira não se refira a ela nesses termos” (Dória; Bastos, 2018, p. 308).

6 A partir de 2016, a prefeitura rompeu a parceria com o grupo organizador do IBT, promovendo seu próprio festival, no mesmo formato, mesmo local e data em que o evento foi realizado durante suas onze edições anteriores. Protagonizando um claro jogo de poder para capitalizar política e economicamente o acontecimento que se tornou referência para o turismo e economia local, a prefeitura captou patrocinadores, entrou na disputa por verbas decorrentes de editais estaduais, afetando as bases de sustentação e apoio do IBT, o que culminou com a impossibilidade de uma 14^a. edição em 2018.

Desde sua quarta edição, publicações de catálogos ou livros de receitas, com imagens bem cuidadas, trouxeram um pouco da história dessas personagens, recuperando e recriando quitutes e modos de fazer. O evento nunca se limitou à semana de sua realização, havendo ações e preparativos no decorrer do ano. Além disso, várias das participantes e seus familiares abriram negócios próprios ou passaram a ter suas preparações requisitadas fora do período do festival.

A trajetória que levou ao IBT abrange dimensões como identidade, tradição, patrimônio e memória, valorização da cidade com a divulgação de suas práticas culturais e fortalecimento da economia local. Nos quintais e nas cozinhas das mestras, desvelaram-se memórias e experiências de vida de mais de meio século de existência; estas, por sua vez, tornaram-se fonte de trabalho e de renda, uma vez que o sucesso do evento despertou o interesse de gerações mais novas, que foram incorporadas por meio de uma seleção, assim como atraiu a participação de familiares de várias idades e de ambos os sexos⁷. Além do aspecto econômico e social, essa participação atesta singular investimento na preservação de memórias, saberes e ressignificação das tradições.

Um aspecto relevante do festival diz respeito à forma como são considerados os saberes e as experiências das pessoas idosas. Estas, muitas vezes, são criticadas na sociedade atual pela lentidão e tratadas com impaciência. Não é raro ver seus conhecimentos e experiências apontados como ultrapassados ou mesmo vê-las equiparadas a crianças, infantilizadas. Também não é pouco comum ouvirmos queixas de solidão, e por vezes admitirem resignadamente que “o mundo é dos jovens”, que “já tiveram sua vez e seu tempo” ou ainda afirmarem que “idosos só dão trabalho”, como observa Ecléa Bosi (1983), em seu livro *Memória e sociedade*. No Igarapé Bem Temperado, “dar trabalho” adquiriu novo sentido, pois as mestras propiciam emprego, renda e oportunidades aos jovens, aos familiares, às novas gerações. Dão exemplos de vida ao transformarem suas memórias e seus saberes em trabalho pleno de realizações. O relato de Aguiar a partir das entrevistas com as mestras corrobora essa percepção:

Essas transformações se davam em diversas esferas de suas vidas, emocional, social, familiar, econômica, contribuindo até mesmo para a saúde física. Segundo contam as mestras, suas histórias e saberes até a criação do IBT não despertavam grande interesse na família e na sociedade, o que fazia com que se sentissem sem utilidade, ultrapassadas, “esperando a morte chegar”. A repercussão do IBT faz com que elas sejam conhecidas “mundialmente”, como contou mestra Maria do Sindicato, e com que o seu saber seja algo de que possam se orgulhar e transmitir adiante. (Aguiar, 2018, p.107)

O reconhecimento e a valorização de saberes propiciaram investimentos por parte das mestras e dos seus familiares, ocorrendo o que já havíamos notado em outras situações, tanto em Minas Gerais como em Goiás. Nestas situações, o aprendizado cotidiano feminino, característico do ambiente doméstico, passa a possibilitar um “ganha pão”, a exemplo de feiras de pequenos

7 Numerosos e diversificados atores participam do evento, com diferentes trajetórias e interesses, como aponta Aguiar: “Nesta breve apresentação de suas características, é possível perceber diferentes subgrupos – mestras, cozinheiras(os) das novas gerações, familiares, organizadores e instituições, e em cada um deles existem diversas diferenças internas, muitos interesses, motivações e compreensões sobre o que é o IBT e conflitos” (2018, p. 16).

produtores, do pequeno comércio de doces e das chamadas “quitandas caseiras”⁸, assim como de pequenos restaurantes abertos nas próprias residências. São numerosos os casos de mulheres, mas também há presença de homens nessas atividades, que fornecem produtos artesanais para mercados, supermercados, ou abrem pequenas lojas para vendê-los. A base desse comércio normalmente é constituída pelas receitas de família e pelo saber fazer feminino reproduzidos durante gerações.

No âmbito do trabalho com alimentos, é possível observar esse fato em outros espaços e momentos da história. As *mères* de Lyon, na França, se tornaram referência quando, na primeira metade do século XX, abriram suas casas para servir uma comida caseira, bem feita, saudável, valorizando a simplicidade e os produtos locais, atraindo a atenção de importantes críticos gastronômicos da época, como também os turistas (Collaço, 2009, pp. 148-149).

O estudo de Collaço (2012) sobre as cantinas italianas em São Paulo, na primeira metade do século XX, também aponta semelhanças com esse processo, tanto no que concerne ao trabalho fundado no saber feminino e na mão de obra familiar, quanto na perspectiva de reafirmação de laços identitários. No entanto, no caso em questão, uma vez superadas as difíceis condições da chegada ao Brasil, os homens assumiram a frente dos negócios e as mulheres retornaram ao lar – o que não ocorre na experiência do IBT⁹.

Outro ponto a ser considerado, como avaliou Stan, é que a resistência inicial em preparar e divulgar “comida de gente pobre”, “comida de gente boba”, deu lugar ao sentimento de pertença:

E nos relatos delas até hoje, né, quando a gente conversa, elas relatam com muito... Isso é muito importante pra elas, né? É um patrimônio grandioso ali, que faz bem pra elas. Que... na verdade também a gente pode entender isso como uma pertença, né? Que faz com que elas pertençam a algo, né? [...] algo que ligue elas a uma comunidade, que faz sentido, que transforma eles em iguais, e também em diferentes, é claro, que uns gostam de umas coisas outros não, uns tiveram acesso a uma coisa, outra não. Uma coisa assim que eu observei muito, esse relato vem cheio de vontade de continuar tendo essas experiências e cheio de emoção. Que é o motivador da continuidade disso, né?¹⁰

8 Em Minas são chamadas quitandas: bolos, biscoitos, roscas, pães de queijo, broas, bolachas, entre outras. Os estabelecimentos que se especializam na venda dessas iguarias recebem o nome de “Quitandas Caseiras”.

9 De acordo com Collaço: “Estas [cantinas] se assentaram no trabalho familiar, conhecimento doméstico de receitas que, além disso, reuniam um caráter rural [...] A clientela inicialmente era de *paisani*, imigrantes italianos que trabalhavam e moravam proximamente e representou uma forma de incrementar o orçamento doméstico. [...] A comida [...] tinha como principal característica o preparo feito pelas mulheres, principais encarregadas de preparar as refeições, servidas pelos maridos e filhos aos comensais distribuídos em mesas de aparência rústica, muitas vezes espalhadas pela calçada.” (Collaço, 2012, pp. 69-70). Ao se profissionalizarem e se tornarem restaurantes de cozinha mais sofisticada, no entanto, “apagam” a presença feminina e são assumidas pelos homens. As mulheres ficam circunscritas ao universo doméstico, mas mantêm uma presença simbólica, “[...] mencionadas com frequência como bastiões da tradição, da família e da boa comida” (*Idem*).

10 Entrevista de Carlos Stan realizada por Letícia Aguiar em Igarapé, dia 20 jul. 2017.

“Comida de gente pobre”, “comida de gente boba”

A comida recuperada das histórias e lembranças, que se tornou carro-chefe do IBT, pode ser considerada uma “comida de quintal”. Sua base é o angu de fubá ou de milho, com predomínio do fubá¹¹, acompanhado de um cozido de verduras da horta ou do quintal, e sempre que possível contendo uma carne, em geral de porco, frango ou galinha, que são os guisadinhos. O feijão de caldo também é muito presente como acompanhamento na cozinha doméstica, mas perde espaço nos pratos do festival, assim como ocorre com a pimenta, devido à necessidade de adequação no que se refere à diferenciação entre cozinhar “pros de casa” e “pros outros”, como aponta Aguiar:

A tradição de Igarapé assemelha-se à de diversas cidades e regiões de Minas Gerais. Pratos fartos, sempre acompanhados de arroz, feijão, farinha de milho ou mandioca. Acostumadas(os) à dinâmica de fazer comida “pros de casa”, numa lógica não comercial e de degustação de várias opções, as (os) participantes encontraram e ainda encontram muitas dificuldades em adequar os tamanhos e apresentações das porções, bem como a retirada do arroz e feijão como ingredientes compulsórios em todos os pratos. (Aguiar, 2018, p. 133)

À medida que restauram as culturas de quintais, uma série de plantas que por muito tempo estiveram ausentes das mesas retornam à cena. Muitas delas são hoje conhecidas como PANCs¹², plantas alimentícias não convencionais. Reavivar o hábito de consumo dessas verduras vai ao encontro de movimentos de revitalização da pequena produção e da preocupação com a soberania e a segurança alimentar, assim como com a saúde que o alimento orgânico propicia. E o que é importante, concerne à confiança que o cultivo e o consumo desses alimentos trazem. Como apontam Santos e Menasche: “Em um contexto em que observamos crescente desconfiança da origem dos alimentos, os produtos alimentares tradicionais tornam-se fundamentais para identificação da origem e manutenção da cultura” (2015, p. 1).

É necessário considerar a importância de movimentos como o *slow food*, apoiando a pequena produção sem agrotóxicos, que se espalhou por todo o planeta, promovendo o alimento “bom, limpo e justo”, recuperando cultivares e alimentos tradicionais; como também aqueles que propõem reconhecimento de indicação geográfica, de singularidades associadas ao território, uma vez que ambos contribuíram para esse momento de recuperação e divulgação de saberes e práticas por muito tempo relegadas ao cotidiano de pessoas desfavorecidas. No que concerne a essa “popularização das PANCs”, Marcelo Corrêa Bastos atenta também para fatores como a difusão da alta gastronomia que as incorpora, o crescimento do vegetarianismo e a divulgação na mídia por

11 Cf. Aguiar: “As mestras e moradores da cidade contam que o angu mais encontrado na região era o angu de fubá de *munho* d’água de corte, ou seja, mais consistente, que poderia ser partido em pedaços” (2018, p. 37). Atualmente, o “angu mole” é mais utilizado, servido com colher, e não colocado no tabuleiro para endurecer e cortar, conforme informação de Stan durante o festival de 2017.

12 “O termo, cunhado pelo biólogo brasileiro Valdely Kinupp, refere-se a plantas ou partes delas que não são utilizadas usualmente na alimentação, apesar de serem comestíveis. Designa desde plantas nativas pouco conhecidas (algumas consideradas ervas daninhas pela agricultura moderna) até hortaliças que, por desinteresse dos produtores rurais, deixaram de ser cultivadas [...]” (Bastos, 2018, p. 24).

meio de “gurus populares da alimentação natural e nutricionistas ligados à agricultura familiar” (2018, p. 24), entre outros.

São interessantes as observações de Bastos quanto à conjuntura que, “por mais paradoxal que possa parecer”, aproxima cozinhas ancestrais, como a caipira tratada em seu livro, e modas das “vanguardas gastronômicas” (2018, p. 21). No entender do autor,

a alimentação como uma atividade essencialmente agrícola, noção incorporada por movimentos gastronômicos de ponta, como o locavorismo, e a consequente valorização do *terroir* descortinam ingredientes, produtos e modos de produção que haviam sido soterrados por práticas agrícolas modernas e demandas comerciais homogeneizadas. A proliferação de PANCS [...], por exemplo, parece um caminho sem volta. [...] Hortaliças que se tornaram raras, como bertalha, dente-de-leão e serralha, começam voltar às feiras e mercados [...]. (Bastos, 2018, p. 21-22)

Nesse quadro, a reflexão nos conduz ao que poderíamos considerar “caminhos cruzados de um mesmo tempo”, parafraseando Maria Clara Machado (1998), uma vez que se cruzam diferentes movimentos e possibilidades de análise. De um lado, ao dar visibilidade a costumes que ficaram excluídos na construção da culinária “tradicional e típica mineira” e, desse modo, reconhecer uma pluralidade de tradições locais, nesse movimento, a associação entre mineiro e cozinha não parece ameaçada, mas reforçada no bojo de um conjunto de iniciativas que a ressignificam, como afirmamos anteriormente, atualizando-a e dando sentido. E na medida mesma que se revela o local, nota-se que sua expressão se dá na relação com um movimento global que coloca na ordem do dia pautas de soberania e segurança alimentar, sustentabilidade, locavorismo e políticas de patrimonialização.

De outro lado, análises como as de Dória e Bastos procuram se “libertar” das representações políticas que recortam estados “criando a ilusão de que cada um deles tenha uma culinária típica e singular” (Dória; Bastos, 2018, p. 44). Nessa perspectiva, é possível desvelar o que há em comum na formação histórica de uma vasta área do país e que pode ser observado em especial nos costumes alimentares da região nomeada pelos autores de Paulistânia¹³. De modo um tanto sintético, considerando-se a riqueza da discussão efetivada, poder-se-ia afirmar que a culinária dessa região, a caipira, tem como base a agricultura de subsistência de componentes nativos da cultura guarani, como milho, abóbora, feijão, acrescida de galinhas e porcos criados à base de milho, guardadas as diferenças decorrentes da diversidade da flora, da fauna e de razões históricas. No dizer dos autores,

Embora não haja grandes diferenças entre a culinária dos lugares que se tornam, na República, os estados onde a comida caipira se desenvolveu, talvez o leitor atento seja tomado, às vezes, de surpresa. Andando por cidades do Vale do Paraíba, como Taubaté, não será difícil encontrar restaurantes que oferecem como atrativo a cozinha mineira. Isso porque muito do que estamos considerando aqui a culinária da Paulistânia, a

13 Conforme Dória e Bastos: “na região que chamaremos aqui de sertão do leste [Vale do Paraíba, Vale do Rio Doce e sul de Minas], o que denominamos cozinha caipira se expandiu como solução alimentar até bem longe, abrangendo o que hoje é São Paulo, Minas Gerais, Goiás, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Paraná, Santa Catarina, parte do Rio de Janeiro e Espírito Santo, e alcançando, também, a região das Missões, no Rio Grande do Sul. Esse segundo círculo, que vai além do sertão do leste, é o que denominamos Paulistânia [...]” (2018, p. 34).

cozinha caipira, é conhecido usualmente como cozinha mineira. De fato, houve uma mineirização da cozinha caipira, o que é um fenômeno cultural digno de nota. (Dória; Bastos, 2018, p. 293)

Desse modo, como já apontado anteriormente, quando se observa a produção literária mineira e paulista sobre culinária regional, os autores se surpreendem com o fato de que não haja referências à cozinha caipira nesses termos (Dória; Bastos, 2018, p. 308). Além disso, como se depreende da citação acima, apontam uma construção da culinária mineira fundada em elementos de uma história alimentar relativa a um território que extrapola as fronteiras do estado, havendo uma “mineirização da cozinha caipira”.

Nas manifestações e publicações dos organizadores do IBT, Carlos Oliveira Stan e Letícia Aguiar, está presente a menção à “culinária caipira” à medida que reconhecem sua origem e referência ao universo rural, assim como procuram dar visibilidade a hábitos e tradições locais que foram, de certa forma, excluídos do que se convencionou como “cozinha tradicional e típica mineira”¹⁴. No entanto, ambos não ignoram em suas análises o quanto a trajetória desse festival se relaciona à construção de um patrimônio gastronômico do estado e termina por participar de uma “narrativa identitária” a partir da comida, como expressou Stan.

É inegável o jogo cultural e político que envolve a elaboração de tradições e o caso da culinária mineira é exemplar pelo protagonismo e mobilização que representa. Todavia, como já mencionamos, inspiradas em Mário de Andrade e Hobsbawm, são estreitos os limites para sua “modelação”. Trata-se de tradições “móveis”, “têm vigência porque possuem legitimidade e contemporaneidade”, fazendo sentido para os grupos que as reafirmam. No contexto aqui analisado, tudo indica que a identificação e a menção à culinária caipira serão incorporadas ao conjunto do que é entendido como “típico mineiro”, ampliando seu repertório, ressignificando-o e atualizando-o.

Ao concluir, voltamos a atenção para algumas visões de diferentes atores que participam desse verdadeiro jogo de identidades e tradições mineiras. Para os grupos que se estruturam por meio de projetos e frentes reunindo parte de estudiosos, profissionais da gastronomia, empresários, políticos em defesa da consolidação e divulgação da “gastronomia mineira”¹⁵ interessa prioritariamente a possibilidade tanto de resgatar identidades como de sua associação ao desenvolvimento econômico. O *chef* Eduardo Avelar, que tem sido referência à frente desses projetos e movimentos, quando incitado a esse debate, pondera que ocorre em Minas o mesmo que em numerosos casos na história. Ele nos lembra inclusive o exemplo do hambúrguer, em que a culinária originada em uma região se expande, extrapola fronteiras nacionais, e se torna símbolo em outro território¹⁶.

14 É fato que os dois mencionam culinária caipira nos termos aqui esboçados, entretanto, ao passo que Stan incorpora essa categoria em suas análises, em sua dissertação, Aguiar (2018) se refere à “culinária de quintal”. De todo modo, independente de como é nomeada, como se pode notar, os guisadinhos com angu têm a mesma base da culinária caipira referida por Dória e Bastos (2018).

15 Cf. Abdala (2018).

16 O hambúrguer teria chegado à América no século XIX, pelas mãos de imigrantes alemães embarcados no porto de Hamburgo, tendo

As pessoas que formam a base de toda a cadeia produtiva, organizadas ou não em comunidades e associações, são protagonistas de suas histórias e dão exemplo de experiências de sustentabilidade, como ocorre com o IBT. Para elas importa a valorização de seus saberes ancestrais e a ressignificação de suas experiências que se tornam reconhecidas possibilitando novos arranjos de suas vidas e, sobretudo, geração de renda. Nesse processo conquistam visibilidade ao mesmo tempo que se fortalecem identidades e economias locais que, não raras vezes, são articuladas à imagem regional por força de estratégias nos campos da cultura e da política.

Compreender esse investimento de diferentes setores na chamada “gastronomia mineira”, do ponto de vista acadêmico, tem nos impulsionado a retomar a construção histórica que fez da cozinha elemento central em diferentes formas de sociabilidade, compreender como se estrutura um mito da mineiridade e como a cozinha contribui nessa estruturação, e também investigar como as tradições são manipuladas e ressignificadas no bojo da reconstrução permanente dessa mineiridade. Ao refletirmos sobre o fato de que alguns dos pratos símbolos da cozinha mineira não são exclusivos de Minas Gerais, como o próprio Frieiro (1982) já assinalara, é possível perceber que em torno de hábitos alimentares estabelecemos rituais de sociabilidade que, ao longo da história, contribuíram para formatar o sentido de referência identitária e a imagem de Minas associada à cozinha e à hospitalidade¹⁷.

São necessárias investigações históricas que contribuam para desvelar os contextos regionais ou locais em que um grande mosaico de experiências vai se articulando e fazendo sentido. É fundamental aprofundar e ampliar a discussão, trazendo novas perspectivas, como o fazem Byrd, Dória e Bastos. No entanto, há um vasto caminho a percorrer no que tange à incorporação de uma comida caipira em termos do reconhecimento de uma história alimentar que extrapola as fronteiras do estado, como sinaliza o estudo “quase arqueológico”¹⁸ de Dória e Bastos (2018). Um diálogo entre pesquisas fundadas na compreensão da história e das estratégias culturais e políticas de construção identitária, de um lado, e visões de grupos ativos que se constituem em vários níveis da sociedade em defesa da afirmação de um patrimônio culinário regional, tendo em foco o turismo e o desenvolvimento econômico, de outro, tende a ser um processo lento e demorado.

sido nomeado de *hamburg steak*. Hoje tem sua imagem relacionada a hábitos alimentares da América do Norte e, a partir dos Estados Unidos, ganhou o mundo na forma de sanduíche. A respeito dessa versão para a história do hambúrguer ver: “O Hambúrguer”. *SuperInteressante*, 31 out. 2016. Disponível em: <<https://super.abril.com.br/comportamento/o-hamburguer/>>. Acesso em 1 nov. 2018.

17 A respeito dessa discussão, ver Abdala (2007) e Abdala (2018). Consultar também Byrd (2017), Dória e Bastos (2018), que apresentam importantes discussões sobre construção das identidades brasileira e regional mineira. Quanto ao mito da mineiridade, ver Arruda (1990).

18 Apropriamo-nos aqui da expressão utilizada por Luiza Fecarotta (2018), reconhecendo a amplitude e o aprofundamento da discussão efetivada no livro de Dória e Bastos, da qual exploramos apenas um pequeno recorte.

Referências

- ABDALA, Mônica Chaves. Tradições bem temperadas. In: PIRES, Maria do Carmo; MAGALHÃES, Sônia Maria de (Orgs.). *A cozinha brasileira e o patrimônio cultural: história, hospitalidade e turismo*. Curitiba: Editora Prisma, 2018.
- _____. Comida e gênero: reflexão sobre mulheres e cozinha em Minas Gerais. In: MAIA, Cláudia; PUGA, Vera Lúcia (Orgs.). *História das mulheres e do gênero em Minas Gerais*. Florianópolis: Editora Mulheres, 2015.
- _____. *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. 2 ed. Uberlândia: Edufu, 2007.
- AGUIAR, Letícia Cabral. *De “comida de gente pobre” à gastronomia: a trajetória da “comida de quintal” através do festival Igarapé Bem Temperado*. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais da Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais. Belo Horizonte, 2018.
- ANDRADE, Mário de. *O turista aprendiz*. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 2002.
- ARRUDA, Maria Arminda do N. *Mitologia da mineiridade*. O imaginário mineiro na vida política e cultural do Brasil. São Paulo: Brasiliense, 1990.
- BASTOS, Marcelo Corrêa. Identidade caipira. In: DÓRIA, Carlos Alberto; BASTOS, Marcelo Corrêa. *A culinária caipira da Paulistânia: a história e as receitas de um modo antigo de comer*. São Paulo: Três Estrelas, 2018.
- BOSI, Ecléa. *Memória e sociedade: lembranças de velhos*. São Paulo: T. A. Queiroz, 1983.
- BYRD, Steven. Comida mineira: a “cultural patrimony” of Brazil. *Global Food History*, v. 4, n. 1, pp. 78-97, nov. 2017.
- COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Restaurantes e trabalho entre famílias italianas: a variedade da experiência étnica. In: MACHADO, Maria Clara Tomaz; RAMOS, Alcides Freire (Orgs.). *Nas veredas da história: itinerários e transversalidades da cultura*. Uberlândia: Edufu, 2012.
- _____. *Sabores e memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo*. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. São Paulo, 2009.
- DÓRIA, Carlos Alberto. Se verá que o Brasil não é longe daqui. In: DÓRIA, Carlos Alberto; BASTOS, Marcelo Corrêa. *A culinária caipira da Paulistânia: a história e as receitas de um modo antigo de comer*. São Paulo: Três Estrelas, 2018.
- _____; BASTOS, Marcelo Corrêa. *A culinária caipira da Paulistânia: a história e as receitas de um modo antigo de comer*. São Paulo: Três Estrelas, 2018.
- FECAROTTA, Luiza. *Obra faz investigação quase arqueológica da cozinha paulista*. *Folha de S. Paulo*, São Paulo, 14 out. 2018.
- FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, angu e couve*. Ensaio sobre a comida dos mineiros. Belo Horizonte: Editora Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1982.
- HOBBSAWM, Eric; RANGER, Terence (Orgs.). *A invenção das tradições*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.

- INSTITUTO do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan). *Patrimônio cultural imaterial: para saber mais*. 3. ed. Brasília: Iphan, 2012.
- MACHADO, Maria Clara Tomaz. *Cultura popular e desenvolvimentismo em Minas Gerais: caminhos cruzados de um mesmo tempo (1950-1985)*. Tese (Doutorado em História Social) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. São Paulo, 1998.
- MENASCHE, Renata; SANTOS, Jaqueline Sgarbi. Valorização de produtos alimentares tradicionais: os usos das indicações geográficas no contexto brasileiro. *Cuadernos de Desarrollo Rural*, Bogotá, v. 12, n. 75, pp. 11-30, 2015. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.11144/Javeriana.cdr12-75.vpat>>. Acesso em: nov. 2017.
- NUNES, Maria Lucia Clementino; NUNES, Marcia Clementino. *História da arte da cozinha mineira por Dona Lucinha*. São Paulo: Larousse do Brasil, 2010.
- VELOSO, Mariza; MADEIRA, Angélica. *Leituras brasileiras: itinerários no pensamento social e na literatura*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1999.

História e alimentação:

as confeitarias no Rio de Janeiro do século XIX (1854-1890)

History and food:

confectioneries in Rio de Janeiro in the 19th century (1854-1890)

Thaina Schwan Karls¹

RESUMO: A segunda metade do século XIX é marcada por um intenso processo de modernização da cidade do Rio de Janeiro. A busca pelo espaço público como local de vivência social e valorização das atividades de lazer começou a melhor se conformar, inclusive com o crescimento e a diversificação do mercado do entretenimento, com destaque para teatros, circos, bailes, práticas esportivas e uma estrutura pública de alimentação, que também se relacionava com a nova configuração urbana, como as confeitarias. Estas, em geral, exerciam funções muito mais amplas que o simples preparo e a venda de doces, portando-se também como padarias e armazéns. Acreditamos que os principais frequentadores eram os integrantes de camadas sociais de maior poder aquisitivo ou os componentes de fatias medianas em ascensão. Frequentar confeitarias poderia ser interpretado como a representação de hábitos modernos, evoluídos e requintados, adequados a um país e a uma cidade que buscavam progredir. Sendo assim, o objetivo deste estudo é apresentar o perfil das confeitarias no Rio de Janeiro no século XIX, utilizando como fontes os periódicos publicados na urbe.

Palavras-chave: Rio de Janeiro; confeitarias; alimentação; História.

ABSTRACT: An intense process of modernization marks the second half of the nineteenth century in the city of Rio de Janeiro. In this context, the search for the public space as a place of social experience and appreciation of leisure activities began to be better conformed, including the growth and diversification of the entertainment market, especially theaters, circuses, dances, sports practices and a public food structure, which was also related to the new urban configuration, such as confectioneries. These, in general, had functions beyond the simple preparation and sale of sweets, acting as well as a bakery and warehouse. We believe that most customers were members of higher social strata or of the ascending middle classes. However, customers with lower purchasing power could have attended these spaces as well. Visiting confectioneries could be interpreted as a representation of modern habits, evolved and refined, suited to a country and a city that sought progress. Thus, this study aims to profile the confectionery in Rio de Janeiro in the 19th century (1854-1890), using the newspapers published in the city during the period as sources.

Keywords: Rio de Janeiro; confectionery; food; History.

1. Professora adjunta do curso de Gastronomia do Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC), da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). Doutora em História Comparada (UFRJ). Coordenadora do grupo de pesquisa "Estudos Históricos da Alimentação e Gastronomia no Brasil" na UFRJ.

O açúcar e, conseqüentemente, os seus derivados fazem parte de um complexo contexto histórico que envolveu distintas variáveis econômicas, sociais e culturais na formação do Brasil. Este produto da cana-de-açúcar foi um dos principais propulsores econômicos do período colonial, assim como foi fator de conexão cultural com a antiga metrópole, Portugal, sem deixar de lado, evidentemente, as inúmeras outras contribuições que colaboraram com a construção do país. As confeitarias, espaços marcados pela produção e comercialização de produtos que possuem o açúcar como matéria-prima essencial, são frutos desta configuração, também associadas a um ambiente de modernização e desenvolvimento de aspectos ligados à indústria do entretenimento, lazer e diversão em um Brasil em franca expansão. Neste contexto, o Rio de Janeiro oitocentista, capital do Império do Brasil, é o local onde estas especificidades se destacaram frente às características da mais importante cidade brasileira.

No Brasil, as tradições da doçaria portuguesa foram importantes na configuração dos hábitos alimentares, das próprias guloseimas, assim como das confeitarias. Com efeito, devido à diversidade cultural brasileira, a esta foram associados novos sabores, se misturando, entre outros, com as frutas dos índios e os quitutes dos negros. Todavia, destaca Gilberto Freyre, um dos mais importantes pilares da confeitaria brasileira já era fruto de uma miscigenação promovida pelo contato histórico dos povos ibéricos e árabes, que no novo mundo ganhou um inédito significado. O pernambucano acrescenta que “os doces de freira foram um dos maiores encantos da velha civilização portuguesa, que antes aprendera com os mouros a fabricar açúcar e a fazer o mel, doce e bolo” (Freyre, 2007, p. 66).

Aliando a questão econômica com o hábito alimentar da doçaria e as características sociais plurais neste imenso território, os confeitados passaram a fazer parte da cultura brasileira, conforme atesta Câmara Cascudo quando declara que “nunca um brasileiro dispensou adoçar a boca depois de salgar o estômago” (Cascudo, 2004, p. 308).

Neste mesmo cenário, a partir do século XIX, com a ampliação da cidade do Rio de Janeiro e o trânsito estrangeiro cada vez mais perceptível, a influência francesa na confeitaria brasileira se tornou mais nítida através dos doces mais requintados dos confeitadores franceses, que começaram a ser considerados sofisticados na Corte e em Recife. As sinhas doceiras, os negros quituteiros e os mulatos boleiros sofriam com a competição com pasteleiros e *pâtissiers* franceses. Em meados do século, os confeitadores franceses e italianos passaram a ter mais importância para a alta sociedade fluminense do que a doceira de casa (Freyre, 2007).

Entre tantas mudanças, o Segundo Reinado (1840-1889) pode ser considerado a época de maior popularização das confeitarias. Elas faziam cada vez mais sucesso no Rio de Janeiro, sendo representantes de refinamento e da modernidade inspirados no antigo continente. Foi neste período que o número de estabelecimentos mais refinados e dirigidos por *pâtissiers* franceses e italianos prosperou (Belluzzo, 2010a; Renault, 1982; Karls, 2017).

Com efeito, o objetivo deste estudo é apresentar o perfil das confeitarias no Rio de Janeiro no século XIX, especificamente entre 1854 e 1890, procurando apontar os serviços prestados, os aspectos visuais e estruturais, os itens comercializados não alimentícios, o público frequentador e a relação desses ambientes com o entretenimento e a sociabilidade. Procuramos perceber como as

confeitarias se caracterizavam diante de uma indústria do entretenimento em expansão e as ideias de modernização vigentes na principal cidade brasileira à época.

O nosso recorte temporal se dá entre os anos de 1854, quando o Código de Posturas do Rio de Janeiro apresentou as primeiras preocupações com os alimentos produzidos e comercializados na cidade, e 1890, quando um novo código e um novo edital foram aprovados estabelecendo modificações estruturais na relação entre os estabelecimentos e a alimentação. Acreditamos, portanto, que estas novas normas publicadas em 1890 encerrariam um primeiro ciclo de funcionamento destes empreendimentos com características diferenciadas daquelas que seriam vistas dali em diante.

Nessa pesquisa, utilizamos como fontes os periódicos publicados no Rio de Janeiro no período em tela, disponíveis na Hemeroteca Digital Brasileira¹, especificamente no *Almanaque Administrativo, Mercantil e Industrial do Rio de Janeiro, Correio Mercantil, Correio da Tarde, Diário de Notícias, Diário do Rio de Janeiro, Gazeta da Tarde, Gazeta de Notícias, O Globo, O Mequetrefe, O País, Periódico Caricato, Satírico e Popular, Folha de Domingo, O Programa, O Cruzeiro, A Revista Ilustrada, Jornal da Tarde, A Reforma, Diário do Brasil, Tribuna Militar, Cidade do Rio, Correio do Brasil, O Repórter e A Semana*. A busca foi realizada através da palavra-chave “confeitaria”.

Para esta análise, concordamos com Luca (2011), que destaca que a imprensa, assim como qualquer outra forma de documento, não é uma fonte completa e inquestionável. Em contrapartida, os jornais e revistas nos trazem aspectos sensíveis de uma época, representações que são apresentadas pelas páginas dos folhetins. Os periódicos são relevantes testemunhos de um tempo e trazem consigo aspectos do cotidiano da capital fluminense e, por conseguinte, da relação das confeitarias com a eminente modernização e o crescimento urbano que progressivamente se colocavam como destaque nacional e mundial.

Enfim, o período investigado foi testemunho de uma considerável disseminação de estabelecimentos de alimentação, dentre os quais destacamos as confeitarias. Esse processo estava inserido em uma complexa estrutura que demonstrou seus desdobramentos em diversas variáveis sociais. Para que possamos compreender de forma mais ampla esse movimento, dedicamos as páginas a seguir a esta análise.

Os serviços prestados

O olhar atento sobre os estabelecimentos que se identificavam como “confeitarias” no Rio de Janeiro oitocentista possibilitou um novo entendimento destes espaços que, notadamente, puderam ser compreendidos de forma mais ampla. Não foi raro notarmos interseções com outros locais de alimentação, serviço e comércio. Uma característica marcante da documentação analisada foi o extenso leque de funções exercidas pelas confeitarias. Ou seja, esta atividade que contemporaneamente pode ser caracterizada como fabricação, comércio e, por vezes, local de

1 Disponível em: <<http://memoria.bn.br/hdb/periodico.aspx>>. Acesso em jan. 2019. A ortografia dos textos dos anúncios foi atualizada para as regras atuais.

consumo de doces e guloseimas diversas, na capital fluminense do século XIX extrapolava em muito este escopo.

Especialmente através de anúncios e descrições de eventos que tiveram a participação destes estabelecimentos foi possível reconhecer uma série de características peculiares destes em relação aos serviços prestados. Neste sentido, se torna relevante o estudo destes serviços para a compreensão do próprio papel destas casas no contexto de desenvolvimento urbano e moderno da cidade.

Inicialmente, a partir da nomenclatura destas instalações foi possível verificar atividades comerciais que se agregavam a outras especialidades das confeitarias, tais como: confeitarias, refinadoras e depósito de açúcar²; confeitaria e pastelaria³; padaria e confeitaria⁴; ou ainda como padaria, refinação e confeitaria⁵. Em alguns casos, se apresentavam como confeitaria, café e sorveteria⁶; confeitaria e sorveteria⁷; outra como café, restaurante e confeitaria⁸; confeitaria, charutaria e bilhares⁹; e mais uma como confeitaria, refinação de açúcar e armazém de molhados¹⁰. Enfim, em grande parte das vezes, as atividades de confeitaria eram vinculadas a outras.

No jornal *O País*, no espaço “Echos Fluminense”, França Júnior escreveu sobre as confeitarias no Rio de Janeiro. Inicialmente, abordou as características destes espaços há trinta anos antes, destacando que o requinte da época era ir à Rua do Ouvidor tomar sorvete:

os sorvetes eram anunciados nas confeitarias em uma pequena tabuleta de quatro faces colocada junto as portas. Em cada uma das faces via se pintado um cálice, sobre o qual erguia-se uma pirâmide escarlate, cor de rosa e branca querendo o anunciante por este modo indicar as cores das frutas de que os sorvetes eram feitos.¹¹

De acordo com o jornalista, os sorvetes mais afamados eram os da *Confeitaria Francioni*, os quais somente eram vendidos nas confeitarias de primeira ordem. Já as de segunda ordem se limitavam a vender biscoitos sortidos, doces, licores e xaropes, e a principal função era refinar açúcar: “[...] os confeitores de alta categoria não refinam açúcar. Perguntem aos refinados *Castellões*, *Paschoal* e *Cailtou* se eles refinam”. O próprio periódico confirma a ampliação e o cruzamento dos serviços prestados por estes estabelecimentos quando afirma que “as confeitarias de hoje invadiram a esfera das quitandeiras, vendendo frutas e até legumes, e a esfera dos padeiros com pães e roscas”. Ou seja, as confeitarias abarcavam funções diversas, que iam de padarias a armazéns, com comércio de frutas, bebidas, pães, biscoitos, guloseimas e até presentes.

2 *Almanaque Administrativo, Mercantil e Industrial do Rio De Janeiro*, Rio de Janeiro, 1850, p. 141; *Correio Mercantil*, Rio de Janeiro, 23 out. 1853, p. 3.

3 *Diário do Rio de Janeiro*, Rio de Janeiro, 20 mai. 1855, p. 4.

4 *Correio Mercantil*, Rio de Janeiro, 12 jul. 1868, p. 4.

5 *Folha de Domingo*, Rio de Janeiro, 1 mai. 1887, p. 2.

6 *Periódico Caricato, Satírico e Popular*, Rio de Janeiro, 1871, ano I, n. 46, p. 7.

7 *Gazeta da Tarde*, Rio de Janeiro, 19 ago. 1881, p. 3.

8 *Gazeta de Notícias*, Rio de Janeiro, 6 out. 1878, p. 6.

9 *Diário de Notícias*, Rio de Janeiro, 12 out. 1890, p. 1.

10 *O Programa*, Rio de Janeiro, 3 fev. 1887, p. 2.

11 *O País*, Rio de Janeiro, 13 dez. 1886, p. 2.

Além disso, esses empreendimentos recebiam também encomendas para bailes, *soirées*, jantares e ceias, assim como de doces para os mesmos eventos e ainda para batizados e casamentos. No Largo do Valdetaro, 92, situava-se uma confeitaria que “se encarregava de qualquer encomenda pertencente ao mesmo negócio”¹². Já a confeitaria da Rua do Hospício, 66, recebia apenas encomendas de doces finos para bailes, batizados e casamentos¹³.

O *Correio da Tarde* destacava a nova confeitaria da Rua do Ouvidor, como propriedade do Sr. Francioni. “Uma casa tão sortida e delicada”, dizia o anúncio. Além disso, sublinhava: “Quem dá um baile, um jantar e quer ser bem servido não pode recorrer a outra casa”¹⁴. A *Confeitaria da Magnolia* encarregava-se de preparar bandejas e pratos de doces finos para bailes, *soirées* e casamentos¹⁵. Ampliando o seu leque de serviços e clientes, a *Confeitaria Ao Pão de Açúcar*, a *Confeitaria e Pastelaria Franzeza*¹⁶ e a da Rua do Ouvidor¹⁷ aceitavam encomendas tanto para a Corte quanto para fora dela, o que era considerado um diferencial em relação às outras.

Outro serviço ofertado eram as áreas privativas, talvez como uma possibilidade de distinção ou *status* social. Esta era uma prática bastante recorrente entre os espaços de alimentação¹⁸, demarcando territórios diferenciados no interior dos comércios. Na *Confeitaria, Café e Sorveteria Rio*, encontrava-se disponível um salão para família¹⁹, assim como na *Confeitaria de Petrópolis*, que também tinha um grande salão para servir excelentíssimas famílias²⁰. O jornal *O Cruzeiro*²¹ anunciava a abertura da *Confeitaria Estrada de Ferro D. Pedro II*, com salão para famílias e jardim de recreio.

As confeitarias também ofertavam aluguel de utensílios e louças para banquetes e bailes. O *Correio Mercantil*²² anunciou que a confeitaria da Rua Direita, números 7 e 9, de propriedade de Antonio Francioni, alugava o necessário para os serviços tanto da mesa como para bailes²³. Esta confeitaria se responsabilizava pelos aluguéis, na cidade e fora dela, fornecendo todo o material necessário, como roupa de mesa, porcelanas esmaltadas, de cristais finos e baixela²⁴.

É relevante ressaltar os negócios que exerciam as funções de confeitaria e restaurante no mesmo espaço. É o caso apontado no *Correio Mercantil*²⁵, sinalizando que na Rua de São José, 21, se divulgava um *restaurant à la carte* com anúncios em francês, o qual, além de almoço e jantar, oferecia

12 *Correio Mercantil*, Rio de Janeiro, 2 nov. 1850, p. 4, e 24 dez. 1850, p. 4.

13 *Diário do Rio de Janeiro*, Rio de Janeiro, 14 out. 1850, p. 4.

14 *Correio da Tarde*, Rio de Janeiro, 24 jul. 1850, p. 4.

15 *Diário do Rio de Janeiro*, Rio de Janeiro, 20 jul. 1853, p. 4.

16 *Diário do Rio de Janeiro*, Rio de Janeiro, 7 jan. 1854, p. 4, e 16 set. 1857, p. 4.

17 *Almanaque Administrativo, Mercantil e Industrial do Rio de Janeiro*, Rio de Janeiro, 1877, p. 925.

18 Para saber mais, ver Karls (2017).

19 *Periódico Caricato, Satírico e Popular*, Rio de Janeiro, 1871, ano I, n. 46, p. 7.

20 *Gazeta de Notícias*, Rio de Janeiro, 10 ago. 1877, p. 4.

21 *O Cruzeiro*, Rio de Janeiro, 2 set. 1878, p. 4.

22 *Correio Mercantil*, Rio de Janeiro, 5 fev. 1850, p. 4.

23 *Almanaque Administrativo, Mercantil e Industrial do Rio de Janeiro*, Rio de Janeiro, 1850, p. 387.

24 *Almanaque Administrativo, Mercantil e Industrial do Rio de Janeiro*, Rio de Janeiro, 1853, p. 507.

25 *Correio Mercantil*, Rio de Janeiro, 7 fev. 1853, p. 3.

uma confeitaria francesa e estrangeira com todos os tipos de sobremesa. Também temos o exemplo do empreendimento localizado no terraço do Teatro São Pedro de Alcântara, onde se situava o *Grande Café Restaurant e Confeitaria*, destacado como um estabelecimento bem diferenciado e completo²⁶. Visualizamos a *Confeitaria e Restaurant Botanical*, localizada na Praia de Botafogo²⁷, e percebemos que esta era mais uma que desempenhava as funções de restaurante e confeitaria. Esta não era uma prática habitual, mas é interessante a anotação, haja vista referências um tanto distintas entre esses ambientes no contexto de modernização do Rio de Janeiro, que estava ampliando os espaços públicos de sociabilidade, nos quais restaurantes e confeitarias eram locais privilegiados (Karls, 2017).

Aspectos visuais e estruturais

Para uma compreensão mais holística acerca do perfil das confeitarias da capital fluminense, é relevante a verificação de aspectos que extravasam o seu objetivo principal. Reconhecer as particularidades visuais, estruturais e estéticas destes estabelecimentos pode ser fundamental para a avaliação ampla do papel e da representação das confeitarias no contexto urbano do Rio de Janeiro do século XIX. Analisar elementos que não necessariamente fazem parte da produção das confeitarias, mas que são partes integrantes de todo um ambiente que se liga a uma conjuntura mais ampla de modernização e desenvolvimento da indústria do entretenimento e da própria gastronomia são relevantes neste estudo. Apesar das poucas referências dirigidas às características físicas das confeitarias, procuramos perceber como seriam os seus aspectos visuais no que se refere ao seu exterior e interior.

Era comum a confeitaria do Sr. Francioni divulgar que fazia imensos sacrifícios para acompanhar o nível do progresso da Corte. Possuía três espaçosos e asseados salões, além de salas reservadas para as famílias²⁸. O *Diário do Rio de Janeiro* divulgou que as peças eram “[...] com a maior riqueza de luxo e decência [...]”²⁹.

A reportagem de *Dilletanti*, intitulada “O progresso do nosso país”, apontou as grandes inovações do Brasil, industriais, recreativas e de utilidade pública. Dentre estas, destacou a confeitaria da viúva Carceller, que se tornou digna de todo o louvor. *Dilletanti* afirma que ela é “[...] um estabelecimento rico e esplendidamente decorado, o primeiro neste gênero no Rio de Janeiro”³⁰. E, ainda, que tinha boa localização, espaçosas e arejadas salas, e que, em breve, haveria um jardim em frente.

Em uma matéria publicada em 16 de setembro de 1880, a *Gazeta de Notícias* destacou que o *Café e Confeitaria Rio de Janeiro* passou por uma “agradável transformação”, tornando-se especial tanto pela ordem e pelo asseio como pela magnífica decoração e pintura de todo o prédio, destacando

26 *Gazeta de Notícias*, Rio de Janeiro, 29 set. 1878, p. 6.

27 *Gazeta de Notícias*, Rio de Janeiro, 4 jun. 1880, p. 4.

28 *Diário do Rio de Janeiro*, Rio de Janeiro, 21 e 22/01/1855, p. 3.

29 *Diário do Rio de Janeiro*, Rio de Janeiro, 24/11/1853, p. 3.

30 *Correio da Tarde*, Rio de Janeiro, 20/12/1860, p. 2.

ainda mais as reformas efetuadas nos salões, que passaram a apresentar “uma rica perspectiva palaciana”. A matéria ainda descreveu que

o grande salão do café esta pintado e decorado com lindas paisagens sobre tela e ornamentado com grandes espelhos, tudo dividido por graciosas colunas, sendo as paisagens: a entrada da barra do Rio de Janeiro, e a enseada de Icaraí, tomadas ambas do ponto de vista da volta da Itapuca; uma parte do Rio Amazonas, o salto de Itú, a serra dos Órgãos, a rua de palmeiras da entrada do Jardim Botânico, uma cena de índios no interior do Mato Grosso, as pirâmides do Egito, um chalé na Suíça, um rio no México, etc. No prolongamento da confeitaria foi o salão ricamente decorado a papel dourado e de cor e ornamento com espelhos e quadros ricos: e ao lado desta sala encontrarão mais outra especial destinada a famílias, ricamente decorada, com espelhos, estatuas, e vidros de cores e troféus de assuntos campestres, tudo graciosamente combinado e de magnífico efeito.³¹

Conforme o periódico *O Mequetrefe*, a *Confeitaria Pey & C.* era montada com o luxo e comodidade necessários a uma casa que seria um dos muitos pontos de reunião da Rua do Ouvidor³². O *Diário de Notícias* ainda complementava: “[...] mais um ponto de *rendez-vous* da moda, da elegância, do *high-life*, acha-se, pois, à disposição do nosso mundo elegante”³³. Através desses anúncios, podemos concluir que esta era uma casa comercial focada em uma camada social economicamente privilegiada.

Da mesma forma, a confeitaria da Rua da Lapa, 12, se definia como um novo e útil negócio, sendo montada com todo o luxo e capricho, além de dispor de gêneros de primeira qualidade³⁴.

Já a *Confeitaria O Ponto* divulgava ter uma imponente copa com um hábil empregado para o preparo de bebidas, além de destacar o luxo da casa e de seus gêneros como sendo de primeira qualidade³⁵. Outro periódico apontava que o estabelecimento era frequentado pelos “aristocráticos populares”³⁶. Não sabemos, ao certo, o que o jornal definia com o termo “aristocráticos populares”, mas acreditamos se referir a pequenos burgueses, comerciantes de classe intermediária. A *Revista Ilustrada* ainda complementou dizendo que a confeitaria era bem situada, na Rua do Ouvidor, e possuía “[...] uma sala discreta, luxuosa, alegre e arejada”³⁷. O local reunia rapazes elegantes e as famílias do *high-life*.

Juca, em *O Mequetrefe*, faz uso de uma poesia para falar da *Confeitaria Braço de Ouro*. Além de fazer referência a alimentos e bebidas comercializadas, ele a descreve como um “deslumbrante tesouro”³⁸.

O Mequetrefe divulgou, ainda, que a *Confeitaria Ouvidor*, situada na rua homônima, acabara de passar por uma modificação por cima do corpo do edifício onde funcionava. No primeiro andar,

31 *Gazeta de Notícias*, Rio de Janeiro, 16/09/1880, p. 5.

32 *O Mequetrefe*, Rio de Janeiro, janeiro de 1889, p. 6.

33 *Diário de Notícias*, Rio de Janeiro, 11 jan. 1889, p. 1.

34 *Diário de Notícias*, Rio de Janeiro, 11 jan. 1890, p. 2.

35 *Gazeta de Notícias*, Rio de Janeiro, 17 mai. 1890, p. 6.

36 *Diário de Notícias*, Rio de Janeiro, 21 mai. 1890, p. 2.

37 *A Revista Ilustrada*, Rio de Janeiro, 31 mai. 1890, p. 6.

38 *O Mequetrefe*, Rio de Janeiro, 10 jul. 1883, p. 3.

construiu-se um terraço fresco, arejado e com acomodações vastas, passado assim a oferecer um espaço ao ar livre para seus clientes³⁹. Já em 1884, o *Almanaque Administrativo, Mercantil e Industrial do Rio de Janeiro* noticiou que esta última dispunha de uma charutaria bem montada, o que a diferenciava das antigas⁴⁰.

Poucas foram as fontes que contribuíram para a descrição dos estabelecimentos, e aquelas que o faziam não apresentavam uma quantidade de informações muito significativa. Todavia, compreendemos que, dentro do universo das confeitarias fluminenses existiam estabelecimentos de diversos perfis. Ao mesmo tempo em que existiam ambientes luxuosos que procuravam se divulgar destacando esta especificidade, buscando o seu público-alvo, também existiam aqueles nem tão extravagantes e que tinham, como frequentadores, representantes das camadas menos economicamente favorecidas da população. Estes, porém, possivelmente devido às características dos seus clientes, não focavam em seus anúncios a ausência do luxo.

Para além da alimentação

Conforme já destacamos neste estudo, as confeitarias ampliavam a sua participação no comércio de gêneros alimentícios e diversificavam a sua atuação. Além de sua função principal de comercialização de alimentos como doces, sorvetes, bebidas, entre outros, foi possível identificarmos que as confeitarias forneciam itens à população que não estavam diretamente relacionados aos gêneros alimentícios. Embora não se associassem à função principal do local, julgamos necessário mencioná-los uma vez que faziam parte do cotidiano dessas casas.

Um dos casos era o das caixas de presentes, que tinham nas confeitarias espaços comuns e privilegiados de comércio. Na confeitaria da Rua do Lavradio, 126, de acordo com o *Diário do Rio de Janeiro*, se comercializava um bonito e variado sortimento de caixinhas de todos os tamanhos e feitios, próprios para amêndoas, contendo muitos gostos novos, assim como diferentes e bonitos cartuchos e uma porção de pequenos e lindos objetos próprios para crianças. Acreditamos que se tratava de brinquedos⁴¹.

Da mesma forma, a *Confeitaria do Carneiro*, situada à Rua do Hospício, 66, apresentava esses artigos nos seus comunicados. No local, existia um completo sortimento de caixinhas de lindos e variados gostos, chegadas de Paris pelos últimos paquetes, e mais artigos próprios para presentes na Semana Santa⁴².

Vários comerciais enfatizavam a venda dessas caixinhas de amêndoas, especialmente na Semana Santa. Podemos perceber, através dos recorridos anúncios, que presentear com esses recipientes, na proximidade da Páscoa, era um hábito no Rio de Janeiro⁴³.

39 *O Mequetrefe*, Rio de Janeiro, 10 jul. 1883, p. 3.

40 *Almanaque Administrativo, Mercantil e Industrial do Rio de Janeiro*, Rio de Janeiro, 1884, p. 573.

41 *Diário do Rio de Janeiro*, Rio de Janeiro, 23 mar. 1853, p. 3.

42 *Diário do Rio de Janeiro*, Rio de Janeiro, 5 mai. 1862, p. 2, e 3 abr. 1863, p. 4.

43 *Diário do Rio de Janeiro*, Rio de Janeiro, 3 abr. 1863, p. 4; *Correio Mercantil*, Rio de Janeiro, 23 mar. 1864, p. 3; *Jornal da Tarde*, Rio de Janeiro, 13 abr. 1870, p. 3.

Destacamos uma confeitaria que comercializava sementes de hortaliças e flores, plantas e raízes diversas, além de laranjeiras para ornamentação de pomares, ruas e jardins⁴⁴.

As confeitarias também estavam diretamente vinculadas aos divertimentos. Cabia a elas várias funções, como a venda de ingressos para corridas no Jockey Club, para touradas e para concertos na *Confeitaria Castellões*⁴⁵. Esta mesma casa também comercializava cartões para teatro, teses sobre a colonização no Brasil, composições para piano e canto⁴⁶; havia venda de folhetim na confeitaria do Largo de São Francisco e ingressos para circo na confeitaria da Rua do Catete, 73⁴⁷. Foi divulgado, pelo *Diário do Brasil*, a abertura de uma estação telefônica na *Confeitaria Machado*, em Botafogo, de onde se poderia falar com todos os assinantes e em todos os pontos da cidade e arrabaldes, inclusive em Copacabana⁴⁸. Apostas de corrida de cavalos no Império poderiam ser feitas na *Confeitaria Pey & C.*⁴⁹.

Essas casas extravasavam, de fato, os limites dos alimentos. Estavam diretamente conectadas com o desenvolvimento do Rio de Janeiro, sob vários aspectos, assim como também eram representantes e exemplos dessa nova configuração do fim do século XIX.

Público frequentador

Os clientes/frequentadores destes espaços representavam a própria diversidade do Rio de Janeiro Imperial. Cidade de destacada relevância econômica, social e cultural no país, a capital brasileira era o resultado da convergência das inúmeras variáveis da sua formação histórica. De acordo com Needell (1993), a sociedade carioca era caracterizada, a priori, por dois estratos: um “composto de fazendeiros e comerciantes brancos” (p. 19) – pessoas poderosas e ricas – e outro composto por negros e mulatos. Inseridos neste último grupo, havia tanto escravos como libertos e seus descendentes, que englobavam “trabalhadores rurais, empregados domésticos, artesãos, braçais da lavoura, trabalhadores urbanos, meeiros empobrecidos e pequenos sitiante” (p. 19). Definitivamente, o segundo grupo era mais populoso que o primeiro. O autor destaca que esses dois estratos constituíam as principais forças sociais, mas ainda era possível identificar uma estreita camada de setores médios formada por “profissionais liberais, burocratas subalternos, empregados dos escritórios e pequenos lojistas” (Needell, 1993, p. 20).

Belluzzo (2010a) destaca que os produtos importados comercializados nas confeitarias eram geralmente consumidos pela nobreza (fidalgos, burocratas, embaixadores) e por estrangeiros, “que não abdicaram do pão de trigo, dos vinhos, licores, champanhe, embutidos e outras iguarias a que estavam acostumados na terra natal” (p. 19).

44 *Correio Mercantil*, Rio de Janeiro, 15 ago. 1861, p. 3.

45 *Diário de Notícias*, Rio de Janeiro, 26 ago. 1870, p. 3; *A Reforma*, Rio de Janeiro, 13 ago. 1875, p. 3; *Gazeta de Notícias*, Rio de Janeiro, 5 jul. 1883, p. 2.

46 *Diário do Rio de Janeiro*, Rio de Janeiro, 13 out. 1873, p. 4; *O Globo*, Rio de Janeiro, 7 mai. 1875, p. 4; *Diário do Rio de Janeiro*, Rio de Janeiro, 18 jan. 1877, p. 4.

47 *Gazeta de Notícias*, 20 nov. 1877, p. 1, e 9 fev. 1884, p. 4.

48 *Diário do Brasil*, Rio de Janeiro, 20 out. 1882, p. 4.

49 *O País*, Rio de Janeiro, 24 ago. 1889, p. 5.

Contribuindo com essa afirmativa, podemos verificar o anúncio da *Confeitaria de Guimarães e Aurelio*, antiga *Casa Carceller*, localizada na Rua do Ouvidor, números 30, 32 e 34, que era fornecedora da Casa Imperial⁵⁰. Além dessa, a *Confeitaria do Pellicano* e a *Imperial Padaria e Confeitaria* também eram fornecedoras da Casa Imperial e utilizavam o brasão do Império em seus anúncios⁵¹. Acreditamos que esse brasão seria um símbolo da credibilidade desses espaços perante seus clientes.

O *Diário de Notícias* notificava que a *Confeitaria Castellões* continuava a ser frequentada pela elite da sociedade fluminense⁵². O mesmo jornal, em 17 de agosto de 1888, continuou a destacar o público da *Confeitaria Castellões*: “É nesta casa que se reúnem os rapazes mais *chics* da sociedade fluminense, as mais altas sumidades políticas, muitos representantes do genuíno *high life*, os mais distintos *dilettanti*, os artistas célebres que nos visitam, os empresários de teatros”⁵³. E complementou: “é nesta casa que o mundo elegante vem tomar assinatura para o teatro Lírico, que são encomendados os banquetes das casas ricas e das grandes festividades”. Finalizou apontando que esta foi fundada há muitos anos e que goza de notoriedade até na Europa.

Identificamos apenas uma confeitaria fazendo menção aos pobres em seus anúncios. A *Tribuna Militar*, de 20 de outubro de 1881, no comunicado da *Confeitaria e Refinação do Conde D’Eu*, divulgava que os atuais proprietários

vêm pedir a todos indistintamente, nobres e plebeus, ricos e remediados, que honrem o seu estabelecimento com uma visita; todos lucrarão: tem o que há de mais fino e delicado em sortimento deste gênero de negócio, e ninguém pode competir com a confeitaria Conde D’Eu em modicidade de preços.⁵⁴

As confeitarias eram frequentadas por pessoas de diversas camadas sociais, famílias e, cada vez mais, por mulheres que conquistavam gradativamente o cenário público. Além da presença marcante de cavalheiros, esses locais eram também visitados por senhoras acompanhadas pela família, todos dispostos a degustar sorvetes⁵⁵ nevados, doces, pastéis e vinhos (Belluzzo, 2010a). A autora afirma que, “com o passar do tempo, as mulheres acompanharam a urbanização da cidade e conquistaram o espaço público. Passaram da casa às ruas frequentando teatros, confeitarias e restaurantes” (p. 112).

50 *Almanaque Administrativo, Mercantil e Industrial do Rio de Janeiro*, Rio de Janeiro, 1869, p. 648.

51 *Correio Mercantil*, Rio de Janeiro, 18 mai. 1862, p. 3, e 23 out. 1864, p. 4; *Almanaque Administrativo, Mercantil e Industrial do Rio de Janeiro*, Rio de Janeiro, 1871, p. 73.

52 *Diário de Notícias*, Rio de Janeiro, 7 fev. 1871, p. 2.

53 *Diário de Notícias*, Rio de Janeiro, 17 ago. 1888, p. 1.

54 *Tribuna Militar*, Rio de Janeiro, 20 out. 1881, p. 4.

55 Para Carvalho (1981), “uma novidade para os brasileiros foi o sorvete. Em 1834, aportou no Rio de Janeiro o navio americano Madagascar, com 160 toneladas de blocos de gelo, trazidos de Boston e acondicionados em serragem. Os blocos eram enterrados e conservados em covas profundas por quatro ou cinco meses” (*apud* Belluzzo, 2010a, p. 75). Cruls sinaliza que, “a princípio, o carioca recebeu-o meio resabiado. Parecia que lhe queimava a boca” (1949, p. 304). Mas, enfim, os sorvetes caíram no gosto das famílias cariocas (Belluzzo, 2010b, p. 75). Segundo Freixa e Chaves, “vale destacar que D. Pedro II apoiou a importação de uma paixão da época, o sorvete. Depois que ele degustou e aprovou essa delícia gelada, preparada então de forma rudimentar com gelos que vinham dos lagos congelados do norte dos Estados Unidos, o doce caiu no gosto da população” (2009, p. 200).

A tendência à presença feminina nos ambientes públicos de alimentação pode ser considerada também uma consequência da modernização da cidade, que se demonstrava física e culturalmente. Os ambientes coletivos passaram a ser locais de novos hábitos, nos quais a alimentação, que fazia parte de um novo *métier* urbano e moderno, ganhava diversos ares. Em relação à ocupação desses espaços pela população feminina, Alberto da Costa e Silva (2011) afirma que o contato cada vez maior com profissionais estrangeiros, especialmente franceses, acelerou o processo. As ruas do centro do Rio passaram a ser pontos que, além de comerciais, eram sociais. Era o palco predileto daqueles e daquelas que queriam ver e serem vistos, a exemplo da metrópole mais famosa à época, Paris.

Algumas casas faziam questão de mencionar a predileção do público feminino, em diversas oportunidades. A matéria “Na Rua Do Ouvidor”, de Sovesis, publicada na primeira página do jornal *Diário de Notícias*, apontava o prestígio junto ao público feminino, tanto que “[...] ainda ontem esteve cheia a confeitaria do Paschoal; e cheia, não de jornalistas, mas de moças e, apesar da censura daqueles, estas trincavam com muito gosto as gulodices da celebre confeitaria”⁵⁶.

O jornal *Cidade do Rio* também faz menção a mulheres frequentando as confeitarias na Rua do Ouvidor: “a Rua do Ouvidor encheu-se de elegantes senhoras que iam e vinham dos armarinhos às confeitarias e das confeitarias aos armarinhos, no grande afã de comprar”⁵⁷. O *Diário de Notícias* apontava a *Confeitaria do Leão*: “a hora em que lá estivemos todas as mesas achavam-se ocupadas por elegantes e gentis damas da nossa melhor sociedade, que constituíram o salão do Leão como um dos seus mais preferidos pontos de reunião”⁵⁸. Este mesmo periódico também publicou que a *Confeitaria do Cailtau* era frequentada por moças⁵⁹, assim como a do Paschoal, que chegou a ser comparada com um “jardim” – ambas estavam situadas no principal logradouro do centro da cidade.

As confeitarias eram espaços onde, progressivamente, a figura feminina se fazia presente, a exemplo de outros locais que estavam cada vez mais acostumados com isso. É o que Victor Melo (2007) destaca quando depõe que foi no século XIX que esse quadro começou paulatinamente a se alterar. Associado a um conjunto de modificações que se baseavam, principalmente, no antigo continente, chegavam também os ecos das reivindicações femininas e um novo modelo de mulher mais presente na vida social. Essa mudança foi lenta, assim como diferenciada entre os estratos sociais.

A participação feminina na vida pública e social era um processo em pleno desenvolvimento na segunda metade desse século. A urbanização e o alargamento de um melhor sistema de transporte (com o surgimento do bonde, primeiro à tração animal e depois elétrico) “convidavam” as mulheres à rua, aumentavam sua possibilidade de mobilidade e criavam contrapontos à tradicional ideia de confinamento doméstico. A presença feminina se tornou cada vez mais constante nas competições esportivas, no teatro, no cinema, nos parques públicos e, conseqüentemente, nos restaurantes e confeitarias da Corte (Melo, 2007).

56 *Diário de Notícias*, Rio de Janeiro, 22 jun. 1887, p. 1.

57 *Cidade do Rio*, Rio de Janeiro, 21 ago. 1888, p. 1.

58 *Diário de Notícias*, Rio de Janeiro, 23 ago. 1888, p. 2.

59 *Diário de Notícias*, Rio de Janeiro, 24 ago. 1888, p. 2.

Podemos apontar, através do que já foi constatado e do que França Júnior escreveu⁶⁰, que esses locais poderiam ser classificados como de primeira e de segunda ordem, e que, de certa forma, isso estaria diretamente ligado com o seu público frequentador. As de primeira ordem eram frequentadas por camadas médias e altas, como nobreza e burguesia; e as de segunda ordem, por uma camada média a baixa. Ao seguir o desenvolvimento urbano e social do Rio de Janeiro, elas também se adaptaram ao público consumidor, com os rótulos de primeira e segunda ordem, o que muito provavelmente estava relacionado ao seu refinamento e dos seus frequentadores.

Embora acreditemos que os maiores usuários das confeitarias fossem os integrantes de camadas sociais de maior poder aquisitivo, ou componentes de fatias medianas em ascensão, não é possível descartar que houvesse clientes menos remediados que comparecessem a esses lugares cada vez mais comuns e diversos. O próprio desenvolvimento de um mercado de entretenimento, que incluía os ambientes de alimentação em seu leque de opções, se encarregava de agregar o maior número possível de consumidores. Contudo, é destacado que as confeitarias tinham as camadas sociais com maior capacidade econômica como público predileto.

Entretenimento e sociabilidade

As confeitarias eram partes integrantes de uma cidade que se modificava, modernizava e valorizava cada vez mais os ambientes públicos e de entretenimento. Desta forma, além de todas as reconfigurações físicas promovidas com o processo de instalação da Corte na capital do Império no início do século XIX, um novo comportamento social e cultural foi ocasionado. Para Tostes, “a população viu-se repentinamente diante de novos desafios e do envolvimento com novos hábitos europeizados, que modernizaram a vida cotidiana” (2009, p. 50).

Já em torno de 1850, a vida social da capital apresentava toques de requinte, com grandes salões de festas, mobiliário à francesa e música através do piano, caracterizando um período de festas, bailes e saraus. Os teatros também já se encontravam em atividade (Renault, 1978). Para Schwarcz (1998), foi durante os anos de 1840 a 1860 que se criou uma febre de bailes, concertos, reuniões e festas. Nesse período, as pessoas frequentavam os espetáculos para “verem e serem vistas”.

Com efeito, as exposições de objetos eram muito comuns nas confeitarias do Rio de Janeiro, que serviam como atrativos a este novo cenário de diversão e espetáculo. Na *Confeitaria do Leão* foi exposto um retrato do Rei de Portugal, o Sr. D. Luiz I⁶¹. Na *Confeitaria Castellões* ocorreu a exposição de dois ouriços com castanhas cultivados na província de São Paulo⁶² e de licores fabricados em Santa Catarina, que, pelo aspecto, rivalizavam, e pelo sabor, sobressaiam aos que eram importados da Europa⁶³. Na *Confeitaria do Amorim*, foi exposta uma coroa de louros, oferecida à jovem artista

60 *O País*, Rio de Janeiro, 13 dez. 1886, p. 2.

61 *Correio do Brasil*, Rio de Janeiro, 14 abr. 1872, p. 3.

62 *Correio do Brasil*, Rio de Janeiro, 18 abr. 1872, p. 2.

63 *Gazeta da Tarde*, Rio de Janeiro, 10 mai. 1882, p. 1.

Carolina de Almeida pelos seus admiradores⁶⁴. A *Confeitaria Braço de Ouro* expôs uma planta de linho, medindo de seis a sete palmos de altura⁶⁵. E, na *Confeitaria Ouvidor*, foi exibida uma cobra sucuri que media quatro metros de comprimento⁶⁶. Desta forma, concordamos e ratificamos o que destacou Rios Filho: “Sempre surgiam, para divertimento público, animais curiosos ou desconhecidos, gentes esquisitas e coisas exóticas” (2000, p. 365).

Na união entre uma indústria do entretenimento em franco crescimento e urbanização cada vez maior, sob a chancela das ideias modernas, os jogos também foram presença marcante.

O periódico *O Repórter* destacou a inauguração da *Confeitaria de Sant’Anna*, de Santos e Costa, e divulgou que ela dispunha de confortáveis salões para as famílias e bilhares⁶⁷. Eram seis no total⁶⁸. O local *Ao High Life Santa Thereza* tinha, além de uma confeitaria, charutaria e bilhares⁶⁹.

Também era comum a prática de tiro ao alvo nas confeitarias. No recreio da *Confeitaria Estrada de Ferro D. Pedro II* havia tiro ao alvo todos os dias, das sete horas da manhã às nove horas da noite⁷⁰. No dia 10 de agosto de 1886, foi inaugurado um tiro ao alvo com espingardas no salão da *Confeitaria Ouvidor*, que destacou que “para os atiradores tal logar será o *utile dulci*”⁷¹, fazendo referência à “útil e prazerosa” prática. A entrada era gratuita⁷². Passou a ser comum, nesta confeitaria, a ocorrência de concursos de tiro ao alvo, além da ampliação das opções de divertimento: “aumentando o número de diversões que oferecem aos seus fregueses, os proprietários da *Confeitaria Ouvidor* inauguraram um salão com bilhares, xadrez, bagatelas e outros jogos”⁷³.

O comer por necessidade física deixou de ser a única motivação para frequentar esses espaços, e a busca pelo divertimento, pelo diferente, pelo chique e pela necessidade de se relacionar com outras pessoas passou a ser motivador para as incursões.

Nesse processo, é possível concordar com Guerrero (2007), que enfatiza que a vida noturna no Rio de Janeiro já se encontrava muito desenvolvida quando a República foi proclamada, no fim de 1889. O autor ainda complementou que “essa atividade noturna, em público, girava em torno de uma refeição, o teatro e o após teatro” (p. 207), ou seja, em espaços de alimentação como as confeitarias.

Estas variáveis podem nos levar a entender cada vez mais o perfil assumido pelas confeitarias, ainda mais se levarmos em conta que se situavam em pontos fixos da cidade. Estes espaços se diferenciavam de outros estabelecimentos que faziam parte destes novos contextos de diversão, como circos e apresentações teatrais, que tinham o caráter itinerante e se deslocavam com facilidade em busca de novos públicos. Sendo assim, elas procuravam conservar e atrair seus clientes através

64 *Gazeta de Notícias*, Rio de Janeiro, 30 ago. 1884, p. 3.

65 *Gazeta da Tarde*, Rio de Janeiro, 28 out. 1884, p. 2.

66 *O País*, Rio de Janeiro, 20 mai. 1886, p. 1.

67 *O Repórter*, Rio de Janeiro, 26 jul. 1879, p. 3.

68 *Gazeta de Notícias*, Rio de Janeiro, 25 out. 1879, p. 2.

69 *Diário de Notícias*, Rio de Janeiro, 12 out. 1890, p. 1.

70 *Gazeta de Notícias*, Rio de Janeiro, 5 abr. 1885, p. 5.

71 *O País*, Rio de Janeiro, 11 ago. 1886, p. 1.

72 *A Semana*, Rio de Janeiro, 14 ago. 1886, p. 267.

73 *O País*, Rio de Janeiro, 30 nov. 1886, p.1.

dos serviços prestados, produtos comercializados, espaço físico, ambientes reservados, jogos e exposições, que tinham que se manter atualizados e capazes de cativar seus clientes.

Considerações finais

É possível destacar que as oportunidades de negócios e a demanda por lazer acompanhavam o desenvolvimento da cidade. As confeitarias absorveram e refletiram novos pensamentos embebidos em valores modernos presentes no processo de readequação da Corte, de uma maneira particular, própria ao Rio de Janeiro. Na antiga capital brasileira, inéditos e obsoletos ideários se acomodavam e se estabeleciam de maneira específica vista a singularidade local.

Com o processo de modernização e crescimento da urbe, além dos horários estendidos de trabalho no comércio e a própria busca pela diversão, o hábito de comer fora de casa foi ampliado, proporcionando a constituição e expansão de espaços voltados para esses fins, como as confeitarias.

Essas casas, além da venda de doces e açúcar, com refinação deste último, se portavam como pontos de comércio de secos e molhados. Isto posto, os clientes poderiam adquirir vários produtos para serem consumidos em suas residências. Dispunham também de atividades de encomendas e entrega de refeições e serviço de *buffet* em festas.

Mais do que uma necessidade fisiológica, com o transcorrer do século XIX, alimentar-se na esfera pública passou a estar associado fortemente ao lazer e divertimento. Fatores estes que nos ajudaram a compreender a ampliação das confeitarias e o reconhecimento cada vez maior destas enquanto ambientes comuns e de sociabilidade.

Referências

- BELLUZZO, Rosa. *Machado de Assis: relíquias culinárias*. São Paulo: Editora Unesp, 2010a.
- _____. *Nem garfo nem faca: à mesa com os cronistas e viajantes*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010b.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.
- CRULS, Gastão. *Aparência do Rio de Janeiro*. V. I. Rio de Janeiro: José Olympio, 1949.
- FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. *Gastronomia no Brasil e no mundo*. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional, 2009.
- FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. 5. ed. São Paulo: Global, 2007.
- GUERRERO, Enrique Raúl Rentería. *O sabor moderno: da Europa ao Rio de Janeiro na República Velha*. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2007.
- KARLS, Thaina Schwan. *Comida, bebida e diversão: uma análise comparada do perfil de restaurantes e confeitarias do Rio de Janeiro do século XIX (1854-1890)*. Tese (Doutorado em História) – Programa de Pós-Graduação em História Comparada da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2017.

- LUCA, Tania Regina de. Fontes impressas: história dos, nos e por meio dos periódicos. In: PINSKY, C. B. *Fontes históricas*. 3 ed. São Paulo: Contexto, 2011.
- MELO, Victor Andrade de. Mulheres em movimento: a presença feminina nos primórdios do esporte na cidade do Rio de Janeiro (até 1910). *Revista Brasileira de História*, São Paulo, v. 27, n. 54, pp. 127-152, dez. 2007.
- NEEDELL, Jeffrey D. *Belle époque tropical: Sociedade e cultura de elite no Rio de Janeiro na virada do século*. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.
- RENAULT, Delso. *Rio de Janeiro: a vida da cidade refletida nos jornais (1850-1870)*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira; Brasília: INL, 1978.
- _____. *O dia-a-dia no Rio de Janeiro: segundo os jornais (1870-1889)*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira; Brasília: INL, 1982.
- RIOS FILHO, Adolfo Morales de los. *O Rio de Janeiro Imperial*. Rio de Janeiro: UniverCidade, 2000.
- SCHWARCZ, Lilia Moritz. *As barbas do imperador: D. Pedro II, um monarca nos trópicos*. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.
- SILVA, Alberto da Costa. População e sociedade. In: SILVA, Alberto da Costa (Coord.). *Crise colonial e independência (1808-1830)*. Vol. 1 – História do Brasil Nação (1808-2010). Rio de Janeiro: Objetiva, 2011, pp. 35-73.
- TOSTES, Vera Lúcia Bottrel. O Rio de Janeiro no tempo de D. João VI. In: AMARAL, Sonia Guarita do (Coord.). *O Brasil como Império*. 1. ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2009, pp. 38-57.

Comida e diversão:

um holandês “comedor” na Bahia nos inícios do século XIX

Food and fun:

a Dutch traveler in Bahia in the early nineteenth century

Jeferson Bacelar¹

RESUMO: Uma característica marca o trabalho que venho realizando sobre os viajantes estrangeiros na Bahia no século XIX: a abordagem deles sobre o que comiam. O jovem holandês Ver Huell foi um viajante singular, começando pela permanência involuntária por quase três anos na Bahia. Convivendo em diferentes espaços sociais, conheceu os variados planos da culinária baiana, sobretudo o das camadas populares de Salvador. Com pequenas adversidades, passou a maior parte do tempo no lazer e na diversão, aproveitando também para saborear as “carnes tropicais”. Pouco se conhece de viajante estrangeiro que, como Ver Huell, tenha se adaptado tão bem à realidade social e ao regime alimentar dos baianos, aos prazeres da mesa e da cama.

Palavras-chave: viajantes estrangeiros; comida; prazeres da mesa e da cama; Bahia.

ABSTRACT: The work that I have been doing about foreign travelers in Bahia in the nineteenth century is marked by a singularity: their approach about what they ate. The young Dutchman Ver Huell was a singular traveler, starting with involuntary permanence for almost three years in Bahia. Living in different social spaces, he met the various plans of Bahian cuisine, especially that of the popular layers of Salvador. With small adversities, he spent most of his time in leisure and fun, also enjoying tasting the “tropical meats.” There are few travelers that, like Ver Huell, have adapted so well to the social reality and diet of the Baianos.

Keywords: foreign travelers; food; pleasures of the table and bed; Bahia.

1. Doutor em Ciências Sociais pela Universidade Federal da Bahia, professor permanente do Programa de Pós-Graduação em Estudos Étnicos e Africanos da UFBA, coordenador adjunto do Centro de Estudos Afro-Orientais (CEAO), pesquisador e coordenador do Programa de Estudos e Pesquisas da Alimentação do CEAO. O projeto “Os viajantes estrangeiros na Bahia no século XIX” foi financiado pelo CNPq. Participaram da pesquisa Vera da Silva Rocha (socióloga-supervisora), Jacqueline Alves Sousa, Sue Menezes de Souza e Lucas Marchesini Torres. Entretanto, a publicação do autor abordado apareceu após a finalização da pesquisa, sendo a ela incorporada. O projeto é um dos itens do programa “A comida dos baianos no século XIX”.

“Não sei o que pensarão os meus leitores, mas, de minha parte, nunca leio uma narração de viagem sem que me sinta desapontada quando, tendo acompanhado fielmente o viajante e partilhado de todas as suas fadigas, ele me deixa para saciar sua fome, sem me convidar para os prazeres de sua mesa.” (Agassiz; Agassiz, 2000, p. 91)

As viagens povoaram o imaginário da humanidade desde a idade clássica, durante os tempos medievais e atingindo a modernidade, sendo associadas ao conhecimento, à conquista, ao prazer e à felicidade. Paradoxalmente, elas também foram marcadas pela errância do “povo eleito”, pela morte e pela solidão. Os relatos de viagens, saborosos ou indigestos, mas sempre fontes de informações, são representações de formas de vidas diferenciadas, marcando um discurso sobre o Outro.

No século XIX, após os esforços de Portugal, por três séculos, para manter longe dos olhos e das mãos das nações mercantes sua cobiçada colônia, com a transferência da Corte para o Brasil em 1808, um dos primeiros atos foi a abertura dos portos para os países estrangeiros. Abundaram os europeus no país, entre eles os responsáveis pelas narrativas de viagens, inclusive na Bahia, como podemos ver na extensa e fascinante pesquisa de Moema Augel, sobre os *Visitantes estrangeiros na Bahia oitocentista* (1980). Recentemente, em excepcional trabalho, Jean Marcel Carvalho França (2012) esmiúça a literatura de viagem dos séculos XVI, XVII e XVIII no Brasil, complementando com uma antologia de textos que vão de 1591 a 1808. Enfim, ele demonstra que, apesar das proibições, o Brasil e a Bahia, desde o século XVI, já recebiam viajantes estrangeiros.

Este artigo é parte de um projeto mais amplo sobre os viajantes estrangeiros na Bahia. Podem ser estabelecidas generalizações sobre eles, desde a internalização do projeto iluminista ou a perspectiva imperialista, a assunção do referencial eurocêntrico, com a superioridade do cidadão da metrópole ou o desejo (nunca alcançado) de atingir a reciprocidade, a simetria de relacionamentos¹ ou até mesmo a harmonia, através do romance transracional. O marcante é que muitas dessas representações teriam que ser cotejadas com a realidade encontrada: o enorme número de negros, a sujeira da Cidade Baixa, a sensualidade e a depravação, o ciúme desmedido, a preguiça, as formas de tratamento, as comidas estranhas. E todo esse atraso se devia aos colonos, aos portugueses, passageiros de segunda classe nos navios europeus. À abundância e à beleza da natureza, contrapunha-se a barbárie da sociedade estabelecida. Enfim, a estranheza diante dos valores e das normas presentes na sociedade colonial causava um mal-estar difícil de ser superado. E, nas diferenças da sociedade de origem, para muitos viajantes, ganhava realce o comer.

Comida é gosto, sendo no seu restrito sentido sabor, uma sensação individual que envolve o conjunto gustação-olfação, aparecendo nesta formulação como uma experiência subjetiva, incomunicável. Mas o gosto é também *saber*, uma avaliação sensorial do que é bom ou ruim, do

1 Demonstrando a impossibilidade da alteridade absoluta, até mesmo para os antropólogos, Lévi-Strauss diz que, “como europeus, a aventura no coração do Novo Mundo significa em primeiro lugar que ele não é nosso e que transportamos conosco o crime da sua destruição” (p. 389). Mais sobre o assunto – englobando esta citação – pode ser visto no belo e esclarecedor texto “Um copinho de rum” (Lévi-Strauss, 1979, pp. 378 a 389).

que agrada ou desagradada; e essa avaliação vem de dentro do córtex cerebral no qual “existe uma área específica que trata das informações gustativas” (Amat; Vincent, 2006, p. 69). Porém, a comida é também uma realidade coletiva e comunicada, e Jean-Louis Flandrin a cunhou com a expressão “estruturas do gosto” de um grupo ou sociedade (1998, p. 96). Portanto, a alimentação é um marcador social e cultural, estabelecido através de um processo de escolha e seleção. Não se come qualquer coisa, se come o que se conhece ou o que se deseja. Muitas vezes também o que se é obrigado a comer. E, algumas vezes, ou comemos ou morremos. Mas isso depende de cada indivíduo, seja pelas diferenças interindividuais em cada sociedade, seja pela diferença intraindividual estabelecida diacronicamente (Lahire, 2006, pp. 219-222). Além disso, quando falo de comida, a vejo em sentido amplo, que em muito extrapola o consumo, na medida em que ela envolve a seleção de produtos – nossa condição especial como onívoros determina que nem tudo que é comestível é por nós comido –, as diferenciadas formas de distribuição, as tecnologias e os condimentos usados na preparação, os diferentes tipos de comensais e os modos à mesa. Comer, contudo, tem outro sentido em várias sociedades, dizendo respeito também à sexualidade.

Tudo isso me conduz a pensar as formas como têm sido abordados os livros de viagem: 1) analisando o autor, para entender a forma como interpretava a sociedade brasileira²; 2) como fonte de apoio aos estudos sobre a sociedade brasileira, abordando variados temas e com diversificadas perspectivas³. Ainda existe uma terceira formulação, muito comum: usar os escritos dos viajantes para reforçar uma hipótese ou um pensamento sobre determinado assunto. A minha proposição é outra: demonstrar o que os viajantes comiam. Enfim, como viviam, tinham prazer ou desgosto com a alimentação da outra sociedade. A comida é o elemento fundamental de qualquer sociedade, podemos viver até sem sexo, mas não sem comida. Outro dado foi a escolha de um viajante singular, um jovem holandês, que terminou por passar quase três anos na Bahia. Embora se localizando apenas em Salvador e no Recôncavo, vivenciou mais que um natural, por circular em diversos meios sociais, a vida baiana. Raro, se não o único, que passou por tal situação na sociedade brasileira. Adicional elemento é que, por haver sido traduzido por um baiano e publicado na Bahia, evidentemente, é pouco conhecido no meio acadêmico brasileiro. Agora, vamos passear e comer com o guapo holandês.

2 Viajantes analisados individualmente podem ser vistos em autores como Lima (2007); Lisboa (1997).

3 Já existe uma bibliografia relativamente ampla expondo essas ideias, como Leite (1997); Pratt (1999); Leite (1996); Carelli (1994).

Quirijn Maurits Rudolph Ver Huell⁴



Figura 1. O jovem Ver Huell. Fonte: reprodução do livro *Minha primeira viagem marítima* (Ver Huell, 2009)⁵.

Quirijn Maurits Rudolph Ver Huell nasceu em 1787, em Doesburg, na Holanda. Membro de um ramo da aristocracia holandesa, a sua família teve fortes ligações com a história de seu país. O seu tio, o almirante Caren Hendrick Ver Huell, por seu prestígio, chegou a administrar a Holanda, aliada dos franceses, em 1806, a pedido do próprio Imperador Napoleão Bonaparte. Influenciado pela família, cedo ingressaria na carreira militar na Marinha. Dois aspectos se relacionam com tais circunstâncias. Naquele momento, a culinária francesa era a mais conhecida e importante da Europa. Sendo a Holanda aliada da França, a culinária francesa deveria, portanto, influenciar o modo de comer da aristocracia holandesa. E, nela, estava o jovem Ver Huell. Porém, como afirma Flandrin, existiam “temperamentos nacionais”, e, no caso dos holandeses, assim como em outros países do norte e leste da Europa, “consumiam[-se] grandes quantidades de produtos salgados” (1998, p. 659).

4 Não posso deixar de parabenizar o tradutor, Jan Mauricio van Holthe, sobretudo por seu infatigável trabalho de pesquisa. Além dos escritos de Ver Huell, o livro conta ainda com um exemplar prefácio do tradutor, sobretudo em relação à biografia do holandês, e os seguintes textos complementares: “J. C. Baud – Trecho selecionado do manuscrito autobiográfico”; “William Kreekel – Trecho final do livro de quartos (Diário de Bordo)”; “Trechos Selecionados do livro *Levensherinneringen: 1787-1812*, edição de 1996” (Ver Huell, 2009).

5 Agradecemos à Edfba por gentilmente permitir a reprodução, neste artigo, de duas imagens contidas na edição que fez da obra de Ver Huell (2009).

Enfim, apesar do “francesismo”, os holandeses mantinham características da sua culinária. Difícil é dizer como isso se apresentaria na vida do mancebo Ver Huell, mas pior é não considerá-lo. Por exemplo, a socialização com a comida francesa e a presença do salgado não seriam facilitadores diante da comida “apimentada” e do “doce” da culinária de Salvador? Outro aspecto naquele período era a inserção dos nobres nas classes guerreiras da Europa, perpetuadas “por crenças e valores dos militares” (Elias, 1997, p. 135). Assim, com 19 anos, em 1806, ele já aparecia como ajudante de ordens do contra-almirante Buyskes. Sua primeira viagem seria atingir a ilha de Java, centro do governo colonial holandês na Indonésia (então denominada Índias Orientais). O que ele não imaginaria é que aquela viagem o levaria a Salvador, ao porto da Baía de Todos os Santos. Após muitas intempéries, no dia 22 de novembro de 1807, como diria o seu futuro companheiro de moradia em Salvador, Jean Chrétien Baud, “nossa âncora baixou naquela esplêndida baía, em cuja face norte elevava-se, à semelhança de um anfiteatro, a alegre cidade de ‘São Salvador’” (Baud, 2009, p. 283). A “cidade da Bahia” era a sociedade analisada por Vilhena, poucos anos antes⁶. Nenhuma mudança substancial ocorrera. Na realidade, Salvador permanecia uma cidade negra com 72% de pretos e mestiços, sendo os brancos 28%, perfazendo um total de 51.112 habitantes (Reis, 2003, p. 22).

Ali, o nosso personagem, com apenas 20 anos de idade, passaria em torno de três anos de sua existência como um prisioneiro muito especial, o que lhe proporcionou uma grande vivência da vida soteropolitana, facilitada pela abertura que concedeu à nova realidade. Como disse Van Holthe:

Enfim, Ver Huell fez questão de adaptar-se rapidamente aos costumes locais, algo que ocorreu, segundo nos parece, sem grandes dificuldades, reflexo natural de seu espírito sempre aberto a novas experiências e excelente senso de humor, duas qualidades que tanto lhe ajudaram na formação de novas amizades em território baiano. (Van Holthe, 2009, p. 19)

A condição de branco europeu, admitindo-se e sendo considerado superior, aliada à sua juventude e à capacidade de adaptação aos costumes locais, lhe trariam pouco embaraço na mesa e nos prazeres na cama.

Chegaram exauridos, com o barco avariado e cheios de temores, muito distantes dos seus vitoriosos antepassados em 1624, lembraria Ver Huell. Porém, cedo se dissiparam as preocupações, pois tiveram uma magnífica recepção, além de auxílio para a recuperação do brigue e moradia no estaleiro. Ainda no mar, já recebiam provisões, de forma que logo a abundância já reinava a bordo. “Foram-nos ofertadas bananas (que jamais havíamos provado antes), deliciosos ananás e laranjas” (Ver Huell, 2009, p. 122). Na manhã seguinte, acompanhando o seu superior, dirigiu-se à terra para apresentar seus respeitos ao governador da Capitania da Bahia, o Conde da Ponte. Foram cercados por homens quase nus, com uma língua que não entendiam e outras coisas exóticas, o que lhes causou forte estranhamento. Foram escoltados até o Intendente da Marinha, o Almirante de Castro, que morava numa casa notável no estaleiro, sendo recebidos de forma cortês e atenciosa.

6 Sobre Vilhena, ver Bacelar (2013, pp. 273-310).

Apresentou-lhes à sua família, três jovens filhas, e ao confessor religioso. Foram oferecidos refrescos e, como todos falavam muito bem o francês, tiveram uma excelente conversa. Com um coche, foram conduzidos ao palácio do governador na Cidade Alta. Na ladeira para o palácio, ficou perplexo, pois pela primeira vez na vida tinha diante de si a infeliz visão da escravidão, com uma vintena de escravos carregando pesada caixa de açúcar nos ombros. “O suor escorria ao longo da pele nua e molhava o chão” (p. 123)⁷. O Conde da Ponte os recebeu com extrema cortesia, falando muito bem o inglês; informado da situação para a sua chegada à Bahia, ofereceu-lhes toda a assistência necessária.

Passaram a visitar frequentemente a família do almirante, enquanto residiam no estaleiro. E seria com a família do almirante que aprenderiam as primeiras regras de etiqueta vigentes na “cidade da Bahia”. Contou às damas que, por obrigação de serviço, fora visitar um empreiteiro português, e, quando entrou em um cômodo, encontrou a esposa do comerciante sentada em um canapé. “Conforme orientam as regras da decência, fiz uma humilde reverência àquela dama, mas o seu esposo logo veio em minha direção e colocou-se de tal forma que não pude ver mais a sua senhora” (p. 126). E também notou que ela não lhe lançou sequer um olhar. Oriundo de família de alta posição social, a sua mesura civilizatória das cortes europeias passava distante dos costumes locais, sobretudo pela posição subordinada da mulher. Daí a reprimenda sofrida:

- Meu senhor, tu fostes muito descortês! – disse uma das damas – E pecastes de forma grosseira contra a etiqueta da Bahia, visto que aqui é de bom tom entre os moradores mais importantes não cumprimentar as senhoras na presença dos homens, nem mesmo lançar um furtivo olhar sobre elas! (p. 126)

O que elas não disseram é que as mulheres das camadas superiores sofriam severas restrições no conhecimento do sexo oposto, daí serem educadas para agirem de forma circunspecta e olhar de forma recatada para o chão diante da aproximação de um homem⁸. Mas ele não era “um homem”; se pensava como o “holandês civilizador”.

Enquanto consertava-se o brigue, ele passeava pela cidade e conhecia gente. Passeava a pé, nos palanquins, assim como na chalupa a vela. É nesse pequeno barco que irá pescar “toda espécie de peixes, caranguejos e lagostas” (p. 130). É assim que chega ao Montserrat, onde despontavam belas colinas, coqueirais, várias casas de campo e uma igreja, cujas elegantes torres despertaram a sua curiosidade. Creio que falava da Igreja do Bonfim. Por mal traçadas linhas, termina por chegar a uma casa de campo, onde, com seus companheiros, são recebidos por um cavalheiro idoso, denominado Ferreira, catedrático em Retórica, que morava com sua irmã e duas “belas e jovens senhoritas”, no dizer do guapo holandês, suas sobrinhas. “Sentem-se, senhores, e refresquem-se. Ele assoviou e um par de escravos entrou e ofereceu-nos limonada e sangria (vinho tinto com limão, açúcar e noz moscada)” (p. 128). A família de Ferreira seria uma amizade permanente de Ver Huell

7 As seguintes citações sem menção ao autor referem-se a Ver Huell (2009).

8 Sobre a relação social de conhecimento, ver Goffman (2010, pp. 126-137).

durante a sua estadia na Bahia. E, exatamente nela, de forma subterrânea, como veremos mais adiante, ele encontraria os primeiros prazeres com a “carne tropical”.

Talvez ali acabassem as estripulias do holandês, conforme veremos adiante, pois, no dia 22 de janeiro de 1808, estavam inteiramente prontos para o prosseguimento da viagem. Zarpara o brigue em direção ao alto-mar, quando foram rodeados, na entrada da baía, por cinco navios de guerra portugueses e ingleses, que vinham do mar aberto, trazendo a bordo a corte portuguesa. Um império decadente, assim Laurentino Gomes via Portugal naquele momento; uma terra onde a riqueza não ficava, sendo antes um entreposto comercial da Inglaterra, a sua histórica parceira (Gomes, 2007, pp. 56-57). E foi a ela que recorreu quando se viu encurralado pela Espanha e ameaçado pelas tropas de Napoleão Bonaparte. A desolada família real, após uma centena de dias de viagem, foi a Salvador por ser a mesma um centro importante de comércio e das decisões coloniais, sendo de fundamental importância para a unidade administrativa e política do Brasil. E ali, em Salvador, Dom João anunciou a medida que mudaria a nossa história: a abertura dos portos às nações amigas. Os reflexos diretos não tardariam em Salvador, com a presença de comerciantes de exportação e importação, em especial, ingleses.

Assim, retornando ao nosso holandês, sendo o seu país aliado da França, o brigue foi declarado presa de guerra e todos os tripulantes prisioneiros. Prisioneiros especiais, eu diria, com alojamento no Estaleiro Real e um subsídio para suas necessidades. Sem qualquer supervisão, poderiam até escolher outros locais de moradia, dentro ou fora da cidade. Mais: poderiam portar suas armas. Singular mesmo era receber um soldo para sua manutenção: “o nosso superior recebia três patacas (ou florins) ao dia; cada oficial e passageiro, uma pataca; um suboficial, metade disso, e aos marujos, alguns réis a menos” (Ver Huell, 2009, p. 138). E, em Salvador, Ver Huell permaneceria por quase três anos.

Comendo na Soterópolis: o comércio nas ruas, a pesca da baleia e a festa do Bonfim

Aventureiro, querendo aproveitar ao máximo o que lhe poderia proporcionar o novo mundo, logo decidiu, com seu amigo, o jovem tenente Jean Chrétien Baud, alugar uma pequena casa térrea na Cidade Baixa, nas proximidades da Água de Meninos, o local da aguada dos navios. Segundo Baud, “a vida na Bahia era muito barata, especialmente quando se leva em conta o que necessitavam para se darem por satisfeitos na hora das refeições” (Baud, 2009, p. 285). Eles recebiam duas patacas⁹ diárias e ainda sobrava para suas “farras”, porém, ele explica os motivos: pagavam o aluguel barato da pequena casa, a lavagem das roupas, o alimento diário e não tinham empregado algum, cozinhando e limpando eles próprios a casa e ainda lavando à noite as meias que usariam no dia seguinte. Enfim, economizavam no privado para fazerem bonito no público. Ora, estavam na Cidade Baixa, nas proximidades da área comercial, mas não foram para nenhum sobrado colonial, e sim para uma casinha, em local de moradia e comércio de pobres e negros. Era na praia que ficavam

9 Uma pataca correspondia a valor próximo a um florim holandês.

os escravos carregadores, as quitandeiras, os vendedores de todo tipo, uma área de comércio e transporte, ao contrário da Cidade Alta, onde residia a elite. “As negras, quando livres, ali moravam e se dedicavam ao comércio de alimentos, expondo suas mercadorias em mesinhas” (Ver Huell, 2009, p. 227). Como tantos outros viajantes, mas de bem perto, sentiu a negritude da cidade, com a preeminência no comércio das ruas.

Pela manhã, jovens negros – rapazes e mocinhas – andavam de porta em porta, vendendo uma variedade de arroz-doce em pequenos potes. Por um vintém (quase um stuiver¹⁰) cada um de nós comprava um dos tais potinhos para o desjejum. Por um e meio stuiver, obtínhamos uma libra de carne de boi (se é que podíamos chamá-la assim, considerando que era muito magra, seca e de má qualidade). A isto juntávamos ainda alguns aipins – uma espécie de raiz doce, levemente parecida com a batata – e algumas bananas grandes¹¹. Também logo tínhamos armazenado em casa uma boa quantidade de farinha de mandioca, o principal alimento dos brasileiros. (p. 145)

Era comum ver negrinhas também vendendo cana, gritando:

Quem queres rolete? Está fresquinho! Estes eram pequenos feixes de cana-de-açúcar, dos quais o sumo refrescante era sugado. Uma outra anunciava a venda de amendoim: “Mandovi, équentinho!” Certo pequeno feijão assado na brasa. Ou ainda “pic poc¹²”, milho assado em areia escaldante, de forma que cada grão, ao pular, tem o seu interno completamente virado ao avesso e é assim comido. Também doces de toda espécie eram ofertados. (p. 167)

Embora acostumados com a presença dos negros, algumas coisas entre eles ainda eram novidades, como negras livres possuindo escravas e as tratando como os brancos o faziam.

Frequentemente, também nos espantávamos com a visão de algumas negras livres que, sentadas nas ruas, vendiam toda espécie de gêneros alimentícios; ao lado delas, num pequeno saco com sal, era comum haver uma cruzinha de madeira enfiada. Estas mulheres chamavam muito a nossa atenção, devido a sua extraordinária corpulência e pelo tom autoritário com que tratavam as suas escravas. (pp. 155-156)

Nada surpreendente em relação a mulheres negras possuírem escravas, comum durante todo o período escravista. E, quanto ao tratamento concedido, o que ele esperava numa sociedade escravista, com amplas divisões entre os não brancos? Solidariedade, gentileza, carinho? Nem sonhar: eram escravos tratados por proprietários como se brancos fossem, e ponto final. Talvez nem tanto assim.

10 Antiga moeda holandesa equivalente à vigésima parte de um florim (nota do tradutor de Ver Huell, 2009).

11 Banana-da-terra é a denominação popular em Salvador.

12 Pipoca (nota do tradutor de Ver Huell, 2009).

Laura de Mello e Souza, em seu trabalho sobre religiosidade popular no Brasil colonial, considerou os africanos, junto dos indígenas e mestiços, os grandes curandeiros do Brasil, com ritos e cultos associados às suas origens, aliados ao acervo europeu da cultura popular. O pequeno saco, provavelmente, era uma “bolsa de mandinga”, “enquanto a cruz era a forma como os escravos assimilavam o cristianismo em seus ritos sincréticos” (Souza, 1986, p. 114).

Seria entre as negras que circulavam vendendo água em grandes potes carregados na cabeça que acabaram “contratando uma que, além de nos fornecer a água, por uma remuneração bastante reduzida, também ia para nós no mercado, comprar os alimentos e a lenha para o fogo” (Ver Huell, 2009, p. 145). Provavelmente por acharem os negros e escravos inferiores, não consideraram – ele e Baud – significativo anotar as duas revoltas africanas, basicamente hauçás, ocorridas em 1807 e 1809 (Reis, 2003, pp. 68-81). À noite, passeavam pelas ruas da Cidade Alta, faziam visitas ou frequentavam casas de café, que eram ao mesmo tempo “casas de pagos”, onde se reuniam com os companheiros, passando noites agradáveis juntos.

Nesses estabelecimentos bebia-se limonada ou então uma espécie de ponche frio, feito de aguardente de cana (rum jovem que tem um sabor de planta); bebia-se também sangria (vinho tinto com limão, açúcar e noz moscada) café e chocolate eram servidos não em canecos, mas em copos de cerveja. (Ver Huell, 2009, p. 167)

Além das redes (suas camas), precisaram comprar utensílios para a casa e a cozinha. Assim, por baixo preço, adquiriram “uma pequena mesa, alguns potes cerâmicos, alguns pratos e um grande pote para a água de beber; as nossas arcas serviam também como assentos” (pp. 144-145). E, óbvio, improvisaram um “fogão”, com a lenha comprada no mercado. Era o retrato da aristocracia perdendo a pose nos trópicos. Definiu com Jean que cada um deveria cozinhar, de forma alternada, semanalmente. Ver Huell foi responsável pelas primícias culinárias:

acendi o fogo, coloquei a carne e as verduras num mesmo pote e cozinhei uma sopa com aquilo tudo. No instante em que julguei que o conteúdo estava suficientemente cozido, coloquei-o sobre a nossa mesinha e depois despejei o caldo em dois canecos, nos quais de acordo com o costume local misturamos com a farinha de mandioca, obtendo, neste momento, algo denominado pirão. Em seguida, com o prato na mão, cada um se servia de uma porção da carne e de verduras junto com uma banana cozida. O almoço era nutritivo, ainda que não preparado inteiramente com as leis da gastronomia. De sobremesa, comíamos algumas laranjas; para beber, água com um pouco de rum. (p. 145)

Fiquei curioso em saber se nossos gastrônomos teriam usado garfo e faca. À noite, “à luz de uma vela enfiada numa garrafa que servia de candelabro”, eles comiam o jantar, “composto, geralmente, da denominada moqueca (peixe cozido com molho de limão e pimenta espanhola), prato que podia ser comprado à porta, e mais um pouco de farinha de mandioca seca” (p. 146). Acredito que a moqueca

a que se referiam era defumada, sendo enrolada em folhas de bananeira¹³. Nada a ver com a moqueca típica atual. Hoje, em Salvador é raridade, mas ainda existe no interior da Bahia¹⁴.

Jean Baud oferece mais subsídios à compreensão da alimentação da dupla: além da farinha de mandioca seca ou em pirão, que substituíam inteiramente o pão, eventualmente saboreavam “um modesto pãozinho junto com o café – sempre servido em copos de cerveja – em uma conhecida cafeteria localizada na Cidade Baixa (Praia)” (Baud, 2009, p. 286). Modesto, porque pão era para quem tinha “bala na agulha”, ou seja, posses. A banha de porco (manteiga de porco) também desempenhava um importante papel na cozinha dos holandeses. E, óbvio, na dos baianos.

Uma parte de seu cardápio diário, no entanto, era fornecida pelas negras que vendiam toda espécie de alimentos preparados de porta em porta, tais como “arroz-doce, peixe cozido com um molho picante (moqueca), camarões assados em espetinhos (camarão torrado) e outros quitutes” (Baud, 2009, p. 286). Já os domingos,

fora escolhido como sendo o nosso Hagjesdag¹⁵, denominação dada ao dia em que era servida carne fresca a bordo de um navio. No entanto, ao invés da carne seca de boi, mandávamos trazer a carne de porco que, a despeito de ser um pouco mais cara, era infinitamente mais nutritiva, saborosa e bastante superior à carne suína de outras terras distantes. Preparávamos uma sopa muito boa com ela e garantíamos assim uma deliciosa refeição. (Ver Huell, 2009, p. 148)

Confirmava-se o preconizado por cronistas e viajantes em relação à qualidade das carnes de boi e de porco presentes em Salvador, além da questão do preço¹⁶.

Engraçado para nós, e preocupante para eles, foi encontrar, num certo domingo, no caldo da carne de porco, dois enormes escorpiões. Ver Huell criticou asperamente Jean, pois na sua desatenção não percebera a presença dos animais na água em que a sopa fora fervida. “Enquanto não conseguíamos superar a nossa repugnância, nada nos restava para comer senão farinha de mandioca e um pedaço de melancia, semelhante ao que comem os portugueses necessitados” (p. 166). Porém, a fome falou mais alto que as preferências e os modos “civilizados” à mesa:

Após alguma discussão, finalmente concordamos com o fato de que o veneno dos escorpiões só era mesmo perigoso quando absorvido pelo sangue e, portanto, nenhum

13 “Pois de um lado, o defumado é, de todos os modos de cozimento o que mais se aproxima da categoria abstrata do cozido [...]. Contudo, por outro lado, seu meio cultural, que é o moqué, deve ser destruído sem demora. Percebe-se um notável paralelismo com o cozimento por fervura, cujos meios culturais – os recipientes – são preservados, enquanto ele mesmo é assimilado a um processo de destruição espontânea” (Lévi-Strauss, 2006, p. 441).

14 O dono do restaurante Rombiamar na Boca do Rio, bairro praieiro de Salvador, a trazia do interior para mim e meu irmão, até recentemente.

15 Na Holanda, referia-se antigamente ao domingo (ou dia de orações) como o “Hachjesdag” (nota do tradutor de Ver Huell, 2009).

16 A carne de porco era considerada “tenríssima” e o preço três vezes mais caro que a carne de boi no século XVIII (Bacelar; Mott, 2016, p. 152).

mal poderia fazer, ainda mais diluído em tanta água. Os dois horrendos escorpiões foram então jogados fora. Em seguida, não deixamos de saborear a nossa refeição por causa daquilo. (p. 166)

Assim como outros viajantes que estiveram em Salvador, não deixaram de presenciar a pesca das baleias. Mortas, tinham às suas vistas um dantesco espetáculo.

Centenas de lanças trabalhavam simultaneamente com asquerosos pedaços de carne crua. O sangue que escorria ao longo da praia e coloria a rebentação do mar. Os tubarões atraídos por aquilo eram pescados com pedaços da própria carne de baleia. Mais ao longe, via-se alguns negros pobres assando aquela carne em espetinhos e devorando-a avidamente. (p. 176)

O importante das baleias era o óleo, sendo a carne considerada de baixa qualidade, consumida pelos escravos e pobres. Comê-la era um sinal de desprestígio. Entretanto, segundo Ver Huell, por curiosidade, levaram um pedaço de carne de baleia.

Chegando em casa, o cozinheiro preparou uma espécie de guisado com ela e devo reconhecer que, caso as fibras não fossem tão grosseiras, a carne até que teria um bom sabor, sem o menor gosto de óleo. A grossura das fibras, contudo, tornava-a realmente muito ruim. (p. 176)

Durante a sua estadia na Bahia, os festejos da igreja do Bonfim já estavam entre os mais importantes de Salvador. Então na periferia da cidade, a localidade era ocupada por casas de campo, para onde se dirigiam as famílias abastadas de Salvador, com a finalidade de celebrar, como o disse Ver Huell, “tanto espiritual, quanto mundanamente” os festejos. Enfim, assim como hoje, o profano e o sagrado se conjugavam. Convidado por Fanchette, um francês que possuía uma casa de campo no local, ali pôde apreciar o brilho dos festejos. Além da família do francês, estavam presentes vários convidados no sítio. Despontava o lado sagrado, com as missas repletas, a

música vocal e instrumental, os religiosos em trajes resplandecentes, as nuvens de incenso à frente do comprido altar rodeado de ardentes velas de cera, a multidão de joelhos, tudo tinha algo de impressionante e conduzia a alma a uma atmosfera religiosa. (p. 239)

Mas não faltava o lado profano, com a música, as guitarras, violas, bandolins, as modinhas e a dança popular dos negros, o lundu. Festa de brancos sim, mas também com a presença dos negros.

Inicialmente, ele participou de um jantar à sombra de enormes mangueiras, onde “a sangria foi servida e o jantar depositado sobre uma toalha de mesa estendida no gramado” (p. 231). No outro dia, após ter ido à missa no Bonfim, retornou à roça e encontrou a mesa posta para o almoço. Após serem convidados a lavar as mãos, com água ofertada por escravos, sentou-se à mesa junto ao francês e sua esposa.

Em nenhuma parte, vi colher, garfo ou faca; próximo a cada um dos convidados, porém, havia uma tigela com um caldo bem forte e uma outra com mandioca seca. Foi posta no centro da mesa uma travessa com carne cozida e verduras; a mandioca seca foi despejada dentro do caldo e amassada com as mãos até obter-se o denominado pirão. O anfitrião, na sequência, cortou a carne em pedaços; cada um pegava a sua parte daquilo no prato, fazia um bolinho de pirão e dava curso àquele saboroso almoço patriarcal. Tudo era comido com as mãos, até mesmo as aves de criação que foram servidas assadas.

Mais adiante, diz que

A sobremesa compunha-se de frutas e doces, com os quais também se comia de vez em quando um bocado de farinha seca. Os portugueses sabem lançar esta farinha grosseira (parecendo biscoito esmagado e com um sabor semelhante) na boca muito habilmente com os dedos unidos. Para divertir o grupo, tentei imitar aquela pequena arte e então ria-se gostosamente quando eu, a cada vez, abria a boca tarde demais e a farinha acabava batendo de encontro aos meus lábios fechados. As mulheres demonstravam uma especial satisfação com aquilo. (p. 239)

A ironia do “aristocrata” é destoante em muito da vida que levava em Salvador; será que ele se esquecera da banana com farinha devido aos escorpiões? Pela forma como constrói a alimentação, estava diante do que viria a ser o nosso cozido, com pirão, carnes e verduras, seguido de aves assadas e sobremesas, com fartura, em cerimônia informal e descontraída numa casa de campo. Após o almoço, todos lavaram as mãos novamente e foram fazer a sesta.

Visitando o Recôncavo: da prisão aos prazeres gastronômicos

Convidados por um de seus amigos franceses, Louis, Ver Huell e Jean foram em embarcação a vela, denominada lancha, para a cidade de Santo Amaro. Amparados pelo francês, foram recebidos amistosamente em uma casa pobre, de um mulato idoso.

O bom homem e sua família ofereceram-nos um jantar frugal: peixe seco com farinha de mandioca, melancia e outras frutas, além de um gole de água limpa. Tendo em vista que a bordo da lancha só tivemos à nossa disposição farinha de mandioca seca e algumas frutas, saboreamos animadamente aquela refeição. (p. 187)

Na casa do mulato sem nome, dormiram tranquilamente. E, pela manhã, “após saborearmos um modestíssimo desjejum, agradecemos ao hospitaleiro mulato e a sua família, colocando na sua mão uma pequena quantia pelas despesas realizadas” (p. 187).

Extasiaram-se com a diversidade e plenitude de folhas e flores da rica região açucareira. Chegaram a um engenho de açúcar, com os negros trabalhando duro, e foram recebidos pelo proprietário. Convidados a visitar as instalações do engenho, lhes foram oferecidos alguns refrescos. Porém, quando

o dono do engenho descobriu que eles eram oficiais da marinha holandesa, acompanhando um comerciante de Salvador, “seguiu-se então um excelente desjejum, que nos foi muito bem-vindo” (p. 184). Após os agradecimentos pela generosa hospitalidade, tomaram o caminho em direção à cidade.

E logo alcançaram as largas e tranquilas ruas de Santo Amaro, o centro urbano da poderosa região açucareira. Quando andavam por elas, foram abordados por um “sujeitinho pequeno, moreno e franzino, com penetrantes olhos negros e vestindo um paletó listrado”, na porta de sua casa, que os reconheceu como estrangeiros. Desta vez a estória seria outra, apesar dos salamaleques do anfitrião: convidados a entrar na casa de Dom Coelho – este o nome do cidadão – e tendo direito a refrescos, terminaram presos. Não adiantou se dizerem “nobres oficiais do rei da Holanda”; terminaram atrás das grades, na cadeia¹⁷ da Câmara Municipal de Santo Amaro. De “episódio romântico para seus diários”, após receberem apenas água, começou o temor de morrerem de fome. Porém, no fim do dia, tiveram a presença de um rapaz negro, africano, encarregado de prestar serviços aos prisioneiros. Deram então dinheiro ao jovem “para que comprasse farinha de mandioca, peixe seco ou carne de sertão (carne de boi salgada e seca ao sol) e algumas frutas para nós” (p. 191). Pensaram “errado” por duas vezes. Acharam que seriam enganados pelo “negrinho” e ofereceram uma pequena gorjeta ao jovem, por serem “estrangeiros pobres”. Perderam na desconfiança, pois a comida apareceu; pior ainda na “humildade pecuniária”, na medida em que o jovem africano, orgulhosamente, disse-lhes que fazia de boa vontade e nada queria em troca.

Assim, sentados no chão, fizeram a sua “sóbria – porém substanciosa – refeição” e beberam água. Como, segundo Huell, “o fiel negro tinha nos trazido mais do que precisávamos, aproveitamos para guardar o excedente para o desjejum” (p. 192). No outro dia, com dores no corpo e frio, fizeram o desjejum e começaram a jogar bolas, elaboradas dos seus lenços de bolsos. Assim, atraíram com o barulho uma bela jovem branca às suas grades. O Dom Juan holandês não vacilou, a chamou de linda, lhe atirou beijos, ela sorriu e desapareceu. Subitamente, viram uma mãozinha branca – segundo o africano, era Dona Chiquinha, a filha do carcereiro – jogando para o recinto onde estavam “diversas frutas e outros gêneros alimentícios” (p. 193). Mandaram o jovem negro agradecer à senhorita e mais uma vez o encarregaram de comprar as provisões. E assim tiveram, sem problemas, o seu almoço. À noite, já desesperados, foram libertados pelo juiz local, porém, conduzidos com algemas e correntes para a embarcação marítima. E ainda deram sorte de uma beata, que viajava com um padre, lhes oferecer para o almoço “algumas frutas, carne e farinha de mandioca com as suas delicadas mãozinhas brancas” (p. 200). Chegando à noite em Salvador, foram conduzidos ao Palácio do Governador, onde, finalmente, tiveram as suas correntes retiradas. Queixaram-se ao governador pelo tratamento recebido em Santo Amaro, mas não obtiveram maior guarida em seus reclames, afinal, para lá se dirigiram sem qualquer autorização oficial. Mas, finalmente, estavam livres. E famintos. Assim, retornaram à sua moradia e compraram comida.

17 No Brasil colonial e pós-colonial, nas cidades a Câmara funcionava na parte superior e a cadeia na parte inferior. Daí a denominação de Casa de Câmara e Cadeia.

O fogo foi aceso e então o nosso amigo francês, por ser mais hábil nisso do que nós, tomou para si a função de cozinheiro. Finalmente, aprontou-se o escaldado e posso assegurar que jamais um grupo de rapazes apreciou tanto uma saborosa refeição como nós naquele instante. Para comemorar aquele momento excepcional, decidimos também beber uma taça de vinho. (p. 203)

Com desculpas do francês, superadas pela idealização da comida francesa, acabava o pequeno “passeio” à próspera Santo Amaro.

Ver Huell tornou-se amigo dos “civilizados britânicos”, que progressivamente começaram a se instalar em Salvador¹⁸. Convidado por eles a participar de uma caçada a perdizes em Itaparica, prontamente aceitou. Antes do nascer do sol, numa chalupa à vela, singraram a formosa baía e mais ao norte da ilha aportaram na praia. Ali já encontraram preparado um bom desjejum, providenciado por um dos importantes moradores locais. E partiram atrás das perdizes, acompanhados de bons cães de caça. Após um refrescante banho de mar, com leve descanso, foram almoçar.

As perdizes que, posteriormente, apareceram assadas na nossa mesa eram bem agradáveis e nutritivas, mas careciam do agradável sabor de caça das europeias; a sua carne é clara como a da galinha, e o pássaro tem aproximadamente o mesmo tamanho deste animal. (p. 218)

Aparecia o “gastrônomo” a conceder primazia aos produtos dos colonizadores.

Participou também com os ingleses de um “piknike” (piquenique) em um grande engenho de açúcar situado na foz do rio Sergipe do Conde, denominado São José de Ribamar. Segundo o tradutor da edição do livro de Ver Huell (2009), o engenho localizava-se em São Francisco do Conde, no Recôncavo Baiano (pp. 219-220). Além de comer bem ao anoitecer, antes mesmo que a manhã aparecesse, já encontraram preparado um “desjejum à moda inglesa” (p. 219). Em Mennel vamos entender o que significa “um desjejum à moda inglesa” (1996, p. 131): como os senhores ingleses viviam uma substancial parte do ano na zona rural, comiam a maioria dos produtos retirados da própria terra. Eles repetiam na Bahia o que já faziam na Inglaterra. E foram à caçada, uma típica atividade inglesa, durante a qual Ver Huell encontrou uma jiboia, mas sem mais consequências, excetuando o desejo exótico dos ingleses em aprisioná-la. No almoço, “os papagaios foram destinados a um pastelão, que junto com vários outros pratos”, foi trazido à mesa. Não achou o sabor desagradável, apesar de muito condimentado, mas a carne era dura demais, igual a “um trapo de couro”. Mas, com agradável companhia, uma soberba vista para a ilha Cajaíba e uma boa taça de vinho, era tudo alegria (Ver Huell, 2009, p. 222).

À tarde, após a sesta, foram todos à ilha Cajaíba, defronte a São Francisco do Conde, onde foram recebidos por seu proprietário, o qual tinha à beira-mar um engenho e muitos escravos. Foram recepcionados na casa-grande onde

18 Sobre a presença inglesa na Bahia, ver Guenther (1998).

Logo nos foi ofertada toda espécie de aperitivos, e o Dom levou a cortesia a tal ponto que aquelas taças de vinho das quais tínhamos bebido tão amigavelmente tiveram que ser quebradas em seguida: nenhum outro brinde poderia profaná-las! (p. 222)

Foram conhecer a ilha, e ali o holandês viu alguns escravos com um só braço, pois “por desatenção, eles haviam perdido o outro membro ao levar os feixes de cana-de-açúcar entre os cilindros¹⁹” (pp. 222-223). Nada disso atrapalhou o animado tour pela ilha. Atingiram um gramado, aonde chegava o fresco ventinho do mar, e o anfitrião mandou alguns escravos ao manguezal para trazerem ostras.

Uma toalha de mesa foi estendida no chão para nós. Pratos, taças e um bom vinho foram distribuídos e as ostras, finalmente, foram abertas e servidas; acima das nossas cabeças, excelentes limões! Eis aí um banquete de ostras como jamais havia presenciado, pois ostras e limões eram literalmente coletados das árvores ao nosso redor. (p. 223)

Portanto, a visão de Ver Huell dos ingleses é auspiciosa. E, como se pode ver, o nosso holandês circulou do “lixo ao luxo”. E, no último caso, pelo menos foi grato aos “nobres amigos britânicos”.

Carne tropical: “aperitivos e comidas”

Em muitas sociedades, a comida é associada à sexualidade. E no Brasil escravista, patriarcal, não seria diferente. Óbvio, nosso galante mancebo, conforme veremos, assim como se adaptou facilmente à mesa, foi muito local também na cama. Como a maioria dos viajantes que vieram ao Brasil, criticou e em alguns momentos ficou horrorizado com a escravidão. E em relação aos seus costumes também viu a sociedade baiana como um “teatro de vícios”. Seu colega Baud, dizia que “a imoralidade dos escravos acabava sendo absorvida por seus mestres e crianças, pois estas nasciam e cresciam em seu meio”. Adiante enfatizava que “senhoritas virtuosas certamente existiam – possivelmente até em grande número – mas moças ingênuas muito poucas (ou mesmo nenhuma)” (Baud, 2009, p. 287), e que os crioulos, inferiores aos brancos – compostos principalmente das diferentes variações de cor – eram de uma completa decadência moral. Diferentemente de seu companheiro, Ver Huell apresentava outra forma de classificação racial: “As assim denominadas brancas do país – ou crioulas – tratavam as mulatas com orgulhoso desprezo, já que estas, à sua maneira, colocavam-se acima das negras” (Ver Huell, 2009, p. 212). Teria sido a permanência durante a viagem em Santa Cruz de Tenerife, colônia espanhola, o motivo para atribuir tal sentido às “creoulas”, distinto do significado que iria vingar no Brasil, ou seja, crioulos são negros nascidos no Brasil? Aliás, Baud dirá algo também dissonante dos viajantes e cronistas do Brasil, isto é, “o vício da embriaguez era uma raridade entre os brasileiros, sem distinção de cor ou posição social” (2009, p. 287).

19 Ao invés de recriminar a bárbara tecnologia, atribuía-se a infeliz situação à imprudência dos escravos. Nos fins do século XX, tal fato ainda ocorria na região sisaleira baiana.

Nosso “santo” holandês não deixa por menos em relação aos costumes baianos: de acordo com ele, a sodomia era mero passatempo, havendo um militar, uma das mais importantes autoridades, que todos sabiam que era “um mignon” (Ver Huell, 2009, p. 321)²⁰. Os negrinhos, a despeito de serem crianças, eram corrompidos pelos portugueses. E as damas tinham as jovens e adoráveis mulatinhas, com as quais se divertiam, dando uma “roçadinha”. O pior é que ele presenciava coisas de arrepiar, como a farrá dos padres beneditinos com jovens senhoritas (p. 164). Assim como a maioria dos europeus, via as mulheres portuguesas, sobretudo as do mais alto nível, como submissas, tendo como espaço exclusivamente a casa, sendo quase invisíveis para os estrangeiros. A reclusão feminina entre os abastados, bem o observou, era uma norma social. A gente comum vivia à solta, nas ruas e tavernas, pois nada tinha a perder. O que elas temiam era a maledicência dos vizinhos e a repressão das leis civis e eclesiásticas. O que ele não entendia era a importância da honra para os homens, sobretudo diante da infidelidade ou do adultério. Indignava-se com os ciúmes dos moradores locais, os acusando de vis e traiçoeiros. Ironia, achava um absurdo a escravidão, mas dela se utilizava; falava dos maus costumes, mas via em todas as mulheres um presumível petisco; pior, queria a “comida” dos outros sem pagar nada! Mas, segundo ele, era preciso saber das “intensas paixões, o sangue quente que flui pelas veias das mulheres desta terra” (p. 319). Enfim, sem atentar para sua condição de poder, ousadia e presunção não lhe faltavam.

Vamos aos “aperitivos”, às preliminares, das quais Ver Huell teve apenas o direito à “entrada”, não chegando ao prato principal. A esposa do anfitrião da festa do Bonfim tinha uma graciosa sobrinha, chamada Naninha, de aproximadamente 15 anos. Começaram a trocar lânguidos olhares e logo ele aventurou-se a convidá-la a dançar o lundu, a dança dos negros. Em seguida, a atraente “creoula” o envolveu com seus braços e beijou-o rapidamente no pescoço. Estava em êxtase, fora aceito pelo grupo por dançar bem o lundu, e tinha como complemento uma bela conquista. Porém, logo o anfitrião o fez voltar à realidade: “Você fez bem, possivelmente bem demais [...]. Tenha cuidado com minha pequena sobrinha, pois o seu irmão não é confiável” (p. 234). Ele percebeu que o aviso do anfitrião não era para ser deixado de lado, sobretudo ao conhecer na mesma noite a habilidade do irmão de sua amada com a faca de ponta. Temeroso, quando desejava boa noite aos anfitriões, Naninha lhe cochichou que não a esquecesse, contudo, tudo o que ele desejava naquele momento era esquecê-la. Sonhava com ela, não saía do seu peito a sua juventude e graciosidade. O flerte continuou no outro dia, ao mesmo tempo em que o irmão de Naninha começou a inquietar-se com a situação. Intranquilo, com medo da temível faca de ponta, resignou-se a voltar sozinho para sua moradia, deixando para trás “o par de belos e encantadores olhos que lançava suas flechas

20 Consultei meu amigo, o professor Luiz Mott, e ele disse-me que era uma expressão existente na França para homossexual. Fui ao Google e lá estava que “mignon” (em tradução livre, “queridinho”) era o nome dado durante o século XVI aos favoritos dos grandes senhores na França. O termo, inicialmente, não tinha qualquer conotação homossexual. Ele só adquiriu essa conotação a partir do reinado de Henrique III (1551-1589). Os primeiros a associar a palavra “mignon” à homossexualidade foram os calvinistas, denunciando a atitude efeminada dos membros da Corte de Valois. A imagem dos “mignons” veiculada pelos protestantes foi assumida pela Liga Católica que desenvolveu uma vasta campanha contra Henrique III e sua corte (<http://pt.wikipedia.org/wiki/Mignon>).

com tanta rapidez no meu [seu] jovem e apaixonado coração” (p. 242). Quão “romântico” era nosso oficial holandês!

Entrou em outra “fria” em Salvador com seus amigos ingleses. Conheceu dois jovens oficiais de uma esquadra inglesa ancorada no porto e, após se refrescarem numa casa de café, passeavam pela alameda que, “devido à presença de tantos estrangeiros, estava mais povoada pelas sacerdotisas de Vênus do que o normal” (p. 321). Com boa formação intelectual, mas irônico e brincalhão como sempre, acredito que ele denomina “sacerdotisas de Vênus” a prostitutas, não as confundindo com mulheres sagradas portadoras do poder de vida que era distribuído aos homens, através de encontros sexuais. Encontraram com três belas mulheres, que pareciam a eles “razoavelmente decentes”. Mas elas não deixavam de assediá-lo o nosso galante batavo, convidando-os para irem à sua casa. Foram parar numa das ruas da encosta da montanha, sobre a qual a cidade estava construída, onde adentraram uma casa.

Conduziram-nos a um ambiente com um balcão de treliça que se abria para o lado do mar. Sem demora percebi que nós não estávamos lidando com prostitutas. Elas trouxeram vinho do porto, limões e água para nos servir a sangria. Mas vejam só o que aconteceu [...]. De repente, a porta do pavimento inferior foi aberta e escutamos vozes masculinas. Uma das mulheres exclamou: “Madre Deus, meu marido!”. (p. 322)

Uma patética cena se desenrolou, com três oficiais europeus assustados, descendo de forma vertiginosa a íngreme ladeira até atingir uma das ruas da Cidade Baixa. Após a fuga, riram muito, e o nosso valente holandês justificou “que a fuga intempestiva não fora motivada pela covardia”, mas porque “sabia que os homens não receariam em nos cobrir de facadas”. E que eles poderiam ser poupados, mas ele “não escaparia da vingança daqueles homens ciumentos” (p. 322).

Porém, conforme veremos, o holandês chegou à Bahia com muita voracidade, já “provando” da carne tropical com menos de dois meses de estadia, exatamente na casa do professor Ferreira, uma das suas primeiras amizades em Salvador. Seria ali, nos recônditos da casa de campo da família, que o jovem holandês teria sua primeira aventura amorosa na Bahia. As sobrinhas do velho professor tinham uma camareira, Naninha, “uma mulatinha extremamente atraente, de aproximadamente 16 anos de idade”. O holandês intempestivamente deu-lhe um beijo e foi encorajado a prosseguir. Segundo ele, as moças casavam muito cedo e alguma dessas mulheres, “quando lhes faltava o austero recato – fruto da educação – a conter as intensas paixões”, ficavam como “aquela amorosa mulatinha, ferosa como o ardente sol tropical e lânguida como a flor que anseia pelo orvalho” (p. 317). Cobiçadas pelo colorido de sua pele, diferentes das “brancas insossas e das fortes pretas”, as mulatas aguçaram a sexualidade dos colonizadores, que o digam Gregório de Matos e o nosso holandês. O problema não era evidenciar a sua beleza e sensualidade, mas associar estas qualidades como justificativas para as impulsões masculinas, sem riscos para o predador, pois inexistiam mecanismos que as protegessem da presumida atração que provocavam. Com patente cinismo, ressalta: “Além disso, a seus olhos eu era um estrangeiro de certa posição, tanto por

nascimento quanto por patente, e também – o que era muito importante – um jovem” (p. 317). E às sete horas da noite, numa alameda de pés de mangueiras e laranjas, flutuando como um pequeno pássaro, ela voou para os seus braços, enchendo-o de beijos. “Dando rédeas soltas a suas paixões”, ela ainda suspirou:

“Nós não podemos ficar juntos por muito tempo, pois as senhoras podem me chamar.” O silêncio da noite, a sensual escuridão que nos encobria, os balsâmicos odores que planavam nas asas da leve brisa noturna, tudo colaborava para fazer com que aqueles momentos passassem velozmente. Eis um autêntico espetáculo oriental, à frente do qual logo deve-se baixar a cortina. (p. 318)

Teve mais uma atrevida aventura quando foi morar com seu amigo na Rua Nova de São Bento. Do outro lado da rua, morava um dos funcionários do estaleiro da Marinha Real. Sua esposa, bela e jovem, quando o marido deixava a casa, sentava-se por trás de sua janela, entretida em seu bordado. Como vizinho, ele sempre a cumprimentava, e ela correspondia com a mesma cordialidade. O nosso “santinho” sempre a justificar-se: “eu não desconfiei que aquela saudação pudesse ter uma conotação que ultrapassasse a simples cortesia” (p. 319). Certa manhã, parou à frente da casa dele uma cadeira com as cortinas cerradas; após ele identificar a presença da bela vizinha, abriu a porta e ficaram sozinhos, com ela perguntando por que ele a saudava tão amigavelmente: “– Bem, porque eu a considero uma mulher extremamente encantadora. – E se eu agora lhe disser que o considero um jovem atraente e por isso vim a seu encontro? De fato, ela era uma mulher realmente adorável” (p. 319). Quando contou a estória a seu amigo Baud, ele o reprovou severamente pela aventura e pelos riscos que corria. Por fim, ele expôs sua opinião: “Não, Baud, eu tinha que recebê-la. Eu devo dar rédeas soltas à paixão que ela nutre por mim e confiar que, se existe algum perigo para mim, o risco não é menor para ela. Além disso, as mulheres, nestes assuntos, são astuciosas ao extremo” (p. 319). O pior é que ele estava certo em relação aos riscos, como assevera Araújo:

As mulheres, no concernente ao adultério, eram perigosamente desviantes do padrão prescrito à estabilidade da família. Sua transgressão não tinha como encaixar-se na hipocrisia da moralidade social, que dava ao marido o direito de praticar o adultério. Os homens também transgrediam, é claro. Só que elas arriscavam a vida. (Araújo, 1993, p. 233)

Assim, o romance ganhou corpo: era só seu amigo sair e logo Dona Francisca, para os íntimos, Chichi, vinha ao seu encontro. Mas, “um dia a casa cai”, ou como disse o nosso garboso holandês, “o pote vai se enchendo de água até o dia em que ele quebra”. E o marido de Dona Francisca voltou mais cedo que o habitual.

Eu logo pude sentir a minha face empalidecer. Ela, no entanto, procurou me tranquilizar: – Não tenhas medo. Adotei o costume de, a esta hora, ir à igreja de Santo Antônio rezar só

para poder estar contigo. A cadeira em seguida deixou a minha casa enquanto palpitava o meu coração. (Ver Huel, 2009, pp. 319-320)

Na verdade, deu tudo certo e ele safou-se do português, mas os avisos do amigo para mudarem de casa, pois não demoraria para que o segredo fosse descoberto, aliados ao seu temor das facadas, indicavam pouco futuro para o romance. Ela voltou a procurá-lo, inclusive tentando tranquilizá-lo quanto ao marido, enfim, “o corno era manso”. Ele tentou prepará-la para o abandono dizendo que precisava morar em uma casa mais barata, ela tentou demovê-lo daquele intento. De nada adiantaram suas justificativas, ele já não estava seguro. Assim, após alguns dias, tarde da noite, furtivamente, eles mudaram de casa e nunca mais ele viu sua doce Francisca.

Quase comido pelo macaco e a paixão da Jiboinha

Morava com Ver Huell um macaco, denominado “Moleque”, que o divertia com seus caprichos e brincadeiras, além de ser muito pacífico. Entretanto, numa manhã após lhe dar um pedaço de melancia, achou que o macaco não estava obedecendo a seus comandos e, assim, o castigou. O animal enfureceu-se e agarrou a sua mão esquerda com a boca. Conseguiu soltar-se puxando a mão com força, mas isso lhe custou os músculos do dedo do meio. Renovou a agressão, pensando que o animal iria se conter. Foi pior: Moleque voou sobre ele e cravou os afiados dentes na sua perna esquerda. O sangue jorrava da mão e da perna e ele, sem nenhuma possibilidade de livrar-se, começou a pedir socorro. Uma escrava do seu senhorio entrou pela janela aberta da casa, e ele pediu-lhe uma espada curta que estava no canto da sala. Desesperado, já quase sem forças, pegou o sabre de abordagem e, de um só golpe, cortou a cabeça do macaco.

E depois caiu no chão desmaiado. Foi levado ao major-cirurgião, o senhor Friesen, o qual, embora adoentado, cuidou dos seus ferimentos, com a tecnologia da época, ou seja, usando uma agulha de costura de ferro, para ligar com uma linha os músculos que foram dilacerados. Terminada a complicada cirurgia e a aplicação das bandagens, ele ficou sob a proteção de uma corpulenta negra liberta, “com todos os afetuosos cuidados típicos de uma mãe” (p. 245). Durante a sua convalescença, ela não saiu de seu lado um minuto, mas ele contou também com a visita dos seus amigos, os compatriotas e os franceses e ingleses. Uma manhã, ele sentiu a falta da “bondosa madre” e, quando ela chegou, fatigada e com os pés sujos e descalços, sob o pretexto de umedecer a ferida, levantou o lençol e amarrou uma fita de seda na sua perna, com as seguintes palavras pintadas: “Medida de Nosso Senhor do Bonfim”.

– Por que devo ter esta fita em minha perna, bondosa madre? – Fui descalça até o Bonfim esta manhã. Chegando lá, rezei a Nosso Senhor do Bonfim por sua recuperação e comprei a medida de sua imagem. Agora a sua cura está garantida, minha querida criança! Conserve aí esta santa fita. (p. 248)

A fita do Senhor do Bonfim não era comida, isto todos sabemos, mas já nos princípios do século XIX alimentava as almas, como bem expõe o holandês:

Portanto, não me envergonho em admitir que mantive aquela fita, tão custosamente obtida, sempre em minha perna, como uma relíquia, até o meu total restabelecimento. Eu via nela alguma coisa a mais, algo mais nobre do que a mera representação de uma superstição (p. 248)

Certo dia, inesperadamente, teve a visita do capitão Schomberg, da Royal Marines, que soube do seu acidente através dos comerciantes ingleses. Ver Huell não economiza em adjetivos sobre os britânicos. E, no outro dia, conforme prometido pelo oficial inglês, além de um amável bilhete,

Recebemos um pequeno barril de vinho Bordeaux muito bom, vinho madeira, um vinagre de vinho da melhor qualidade (que eu havia necessitado para as minhas feridas), além de frascos de espírito de vinho para renovar o ar de nosso quartinho abafado. Manifestamos os nossos vivos agradecimentos por todos aqueles presentes, ainda mais considerando que eles não podiam ser obtidos por aqui. (p. 249)

Mas ele teve uma visita ainda mais emocionante, a da jovem lavadeira Isidora:

A bondosa senhorita observava-me em silêncio com uma expressão condoída, as lágrimas pingando na sua camisa bordada. Ela ajoelhou-se ao meu lado, agarrou a minha mão e apertou-a de encontro ao peito. – Coitado, senhor Maurício! Quão fria está esta mão... Devo ficar aqui com o senhor, a vigiá-lo noite e dia? (p. 247)

Porém, a romântica cena foi bruscamente interrompida pela negra liberta, que “empurrou a bondosa senhorita com desdenhosa altivez. – Este senhor é meu hóspede. Minha casa é dele. Beije a mão de Isidora e a senhora logo percebeu a força daquele gesto” (p. 247). Mas seus “dengos” não mudavam a situação, tendo ele consciência das separações entre as africanas e as da terra, em especial as mulatas. Isidora teria que cantar de galo em outro terreiro. Enfim, ela teria de esperar o retorno de Ver Huell para casa, quando então ela voltaria a reinar fazendo-lhe companhia (p. 249). Não foram à toa a “esfregação e o chororô” dela, afinal, ela era, por ele denominada, “a encantadora Isidora”. Em um sábado, muito antes de o macaco infernizar a vida do holandês, quase o comendo literalmente, quando esperava a velha mulata com suas roupas lavadas, eis que ele vê à sua frente

uma jovem e afetuosa mulatinha. Ela estava toda sorridente, com a sua camisa bordada (tão branca quanto a neve), acompanhada de uma saia decentemente dobrada (com um largo folho), um pano trabalhado com fios de ouro na cabeça, um manto negro com largas dobras, argolas de ouro, braceletes nos pulsos e braços, inúmeras relíquias ao pescoço, chinelos pontudos e limpos. Em resumo, com uma aparência que demonstrava que ela pertencia à classe mais decente das mulatas. (pp. 211-212)



Figura 2. A “encantadora Isidora”, em gravura feita pelo próprio holandês.
 Fonte: reprodução do livro *Minha primeira viagem marítima* (Ver Huell, 2009).

E, a partir daí, ele a olhava timidamente, quase com vergonha, diria eu, do seu cinismo, e ela sorrindo o encarava com “seus expressivos olhos negros” (p. 212). Mais: ela viria assumir o serviço da velha senhora. Como ele próprio afirma: “Havia alguma coisa maliciosa naqueles vivos e expressivos olhos que me fitavam debaixo de compridos cílios. Toda sua alma se mostrava naquele olhar”. Melhor ainda: sua Jiboinha – seu apelido – faria tudo sem nada cobrar e de todo coração. O engraçado nessa estória é a sua argumentação para a plateia, querendo indicar que hesitara em aceitar tamanhos préstimos. Como poderia um indivíduo que, durante três anos, nada fez de produtivo, dizer que ficara indeciso em relação aos serviços de Isidora? Segundo Ver Huell, ela o fazia devido a ser tratada por ele com distinção, e que, “embora não inteiramente civilizada, ela tinha um delicado amor-próprio, que tornava a sua natural bondade ainda mais bela” (p. 213). E teria sido por sua bondade que ela mereceu ser a estampa de uma das gravuras de Ver Huell, “em traje de festa”, sensualmente orientalizada (figura 2)? Em toda a sua narrativa, inclusive nos textos complementares, ele não cita haver tido um relacionamento com Isidora. Eu sei que é especulação minha, mas fogo e assanhado como era o holandês, pior do que os machistas portugueses e baianos, deixaria passar longe de sua boca tão apetitosa iguaria?

Após três anos, ao cair da noite, o holandês Ver Huell deixava a cidade de São Salvador, triste, mantendo nas suas lembranças os amigos e os bons momentos que passara nas mesas... e também nas camas.

Conclusões

Ver Huell foi um viajante singular, com propriedades pessoais diferenciadas de todos os outros que estiveram na Bahia. Nenhum viajante se adaptou e conheceu tão bem a vida baiana como o nosso jovem holandês. Provavelmente, chegou a ter um relativo domínio do português. Por seu estado de espírito, antes que apenas um prisioneiro privilegiado, como já havia sido, por exemplo, Lindley, que vivia a reclamar, ele tornou a sua estadia prazerosa e até mesmo divertida. Excetuando a prisão em Santo Amaro e o acidente com o macaco, ele desfrutou o máximo possível a sua estadia entre os baianos.

Alarmou-se com a forma como eram tratados os escravos, mais ainda escravos tratando escravos como se brancos fossem; conheceu a “cidade dos vícios” que envolvia dos religiosos a figuras importantes da cidade; participou das festas, da religiosidade popular – revelou a longevidade da tradição da festa do Senhor do Bonfim e das suas “fitas” – e da vida boêmia existente naquela época; viu o espetáculo dantesco da pesca da baleia; conviveu com negros, moradores dos grupos médios, com dirigentes e com estrangeiros.

A moradia e vivência entre diferentes camadas sociais proporcionou uma preciosa visão do que comiam os soteropolitanos. Demonstra a supremacia da farinha de mandioca, comida como pirão ou com caldos – daí localizar-se no sistema de classificação de Dória (2014, pp. 122-137) no eixo do molhado. Era coadjuvada pela presença da carne de boi, considerada péssima por todos, mas indispensável ao cotidiano dos soteropolitanos. Ajuntam-se a carne de porco, os frutos do mar, as caças, os doces, as frutas, como elementos suplementares ou especiais. O pão de trigo existia, mas era para os privilegiados.

Ver Huell nos revela hábitos que até hoje se mantêm entre os baianos: o arroz-doce vendido nas ruas, o aipim, a banana-da-terra, o amendoim torrado, a pipoca, o rolete de cana, o pão com café servido em copo de cerveja – ainda mantido em bairros populares –, a aguardente de cana, a nossa querida cachaça, os camarões assados nos espetinhos. E, para concluir, os prazeres com as diferentes “carnes tropicais”. Óbvio, hoje, com outras conotações, pelas transformações de gênero; mas a sensualidade e os “agradáveis vícios” permanecem como uma marca do viver baiano.

Algumas questões ficaram sem resposta: onde estava o azeite de dendê? Seriam os quitutes de que ele não revela o nome? Da mesma forma, assim como ocorre com a maioria dos viajantes estrangeiros, não aparecem o arroz e o feijão²¹. E, excetuando as bebidas, onde ficaram os produtos importados com que as elites se refestelavam?

Eu diria que pouco importa, afinal, seria no máximo um pequeno acréscimo, ao que os baianos realmente comiam nos inícios do século XIX. Ver Huell bem aproveitou a sua estadia em Salvador: comeu, gostou e gozou. E nos deixou um destacado retrato da vida e da culinária dos baianos.

21 Sobre o arroz e o feijão em Salvador, ver Bacelar e Mott (2016, pp. 125-132).

Referências

- AGASSIZ, Luiz; AGASSIZ, Elisabeth Cary. *Viagem ao Brasil (1856-1866)*. Coleção O Brasil visto por estrangeiros. Brasília: Senado Federal, 2000.
- AMAT, Jean-Marie; VINCENT, Jean-Didier. *Por uma nova fisiologia do gosto*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006.
- ARAÚJO, Emanuel. *O Teatro dos Vícios: transgressão e transigência na sociedade urbana colonial*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1993.
- AUGEL, Moema Parente. *Visitantes estrangeiros na Bahia oitocentista*. São Paulo/Brasília: Cultrix/INL, 1980.
- BACELAR, Jeferson. A comida dos baianos no sabor amargo de Vilhena. *Afro-Ásia*, Salvador, n. 48, pp. 273-310, jul./dez. 2013.
- BACELAR, Jeferson; MOTT, Luiz. *A comida baiana: cardápios de um prisioneiro ilustre (1763)*. Salvador: Edufba, 2016.
- BAUD, J. C. Baud. Trecho selecionado do manuscrito autobiográfico. In: VER HUELL, Quirijn Maurits Rudolph. *Minha primeira viagem marítima (1807-1810)*. (2ª ed. ampliada.) Trad. e pref. Jan Mauricio Van Holthe. Salvador: Edufba, 2009.
- CARELLI, Mário. *Culturas cruzadas: intercâmbios culturais entre França e Brasil*. Campinas: Papirus, 1994.
- DÓRIA, Carlos Alberto. Entre secos e molhados. In: _____. *Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira*. São Paulo: Três Estrelas, 2014.
- ELIAS, Norbert. *Os alemães: a luta pelo poder e a evolução do habitus nos séculos XIX e XX*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1997.
- FRANÇA, Jean Marcel Carvalho. *A construção do Brasil na literatura de viagem dos séculos XVI, XVII, XVIII: antologia de textos (1591-1808)*. Rio de Janeiro/São Paulo: José Olympio/Editora Unesp, 2012.
- FLANDRIN, Jean-Louis. Preferências alimentares e arte culinária. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, pp. 640-666.
- GOFFMAN, Erving. *Comportamento em lugares públicos*. Petrópolis: Editora Vozes, 2010.
- GOMES, Laurentino. *1808: como uma rainha louca, um príncipe medroso e uma corte corrupta enganaram Napoleão e mudaram a história de Portugal e do Brasil*. São Paulo: Editora Planeta do Brasil, 2007.
- GUENTHER, Louise Helena. *The British Community of Bahia, Brazil, 1808-1850*. Ph.D. dissertation, University of Minnesota: 1998.
- LAHIRE, Bernard. *A cultura dos indivíduos*. Porto Alegre: Artmed, 2006.
- LEITE, Ilka Boaventura. *Antropologia da viagem: escravos e libertos em Minas Gerais no século XIX*. Belo Horizonte: Editora UFMG, 1996.
- LEITE, Miriam Lifchitz Moreira. *Livros de viagem (1803-1900)*. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 1997.

- LÉVI-STRAUSS, Claude. Um copinho de rum. In: _____. *Tristes trópicos*. Lisboa: Edições70, 1979, pp. 378 a 389.
- _____. *A origem dos modos à mesa*. (Mitológicas, v. 3) São Paulo: Cosac Naify, 2006.
- LIMA, Valéria. J. B. *Debret, historiador e pintor: a viagem pitoresca e histórica ao Brasil (1816-1839)*. Campinas: Editora Unicamp, 2007.
- LISBOA, Karen Macknow. *A Nova Atlântida de Spix e Martius: natureza e civilização na viagem pelo Brasil (1817-1820)*. São Paulo: Editora Hucitec/Fapesp, 1997.
- MENNEL, Stephen. *All manners of food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*. Champaign: University of Illinois Press, 1996.
- MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.
- PRATT, Mary Louise. *Os olhos do Império: relatos de viagem e transculturação*. Bauru: Edusc, 1999.
- REIS, João José. *Rebelião escrava no Brasil: a história do Levante dos Malês em 1835*. São Paulo: Companhia das Letras, 2003.
- SOUZA, Laura de Mello e. *O diabo e a Terra de Santa Cruz: feitiçaria e religiosidade popular no Brasil colonial*. São Paulo: Companhia das Letras, 1986.
- VER HUELL, Quirijn Maurits Rudolph. *Minha primeira viagem marítima (1807-1810)*. (2ª ed. ampliada.) Trad. e pref. Jan Mauricio Van Holthe. Salvador: Edufba, 2009.

Os psicodélicos nas formações estatais indígenas

e a hipótese do complexo de drogas da América xamânica¹

Psychedelics in the indigenous state formations

and the hypothesis of the drug complex in shamanic America

Alexandre C. Varella ²

RESUMO: Faço um balanço da sugestão de Weston La Barre de um amplo uso ameríndio dos psicoativos em virtude de sua herança xamânica. Essa hipótese se insere nas discussões em torno das experiências extáticas e a origem das religiões em tempos da psicodelia. Enfoco as regiões sedentárias da Mesoamérica e Andes Centrais com elites que teriam controlado as populações através de formas mágicas e devocionais semelhantes a crenças e ritos de caçadores. Mas busco avaliar a amplitude social e a variedade de usos dos alucinógenos, tendo em vista inclusive as transgressões com as drogas antes da invasão espanhola.

Palavras-chave: alucinógenos; xamanismo; civilizações pré-colombianas.

ABSTRACT: I summarize Weston La Barre's suggestion on the extensive use of psychoactive drugs by the Amerindians due to their shamanic heritage. Such hypothesis is made during the debates on ecstatic experiences and the origins of religion, in times of psychedelia. I approach the sedentary regions of Mesoamerica and Central Andes where elites would have controlled the peoples by magical and devotional forms similar to beliefs and hunters' rites. However, I try to assess the social spectrum and the variety of hallucinogenic uses, also taking into account the transgressions with the drugs before the Spanish invasion.

Keywords: hallucinogens; shamanism; pre-Columbian civilizations.

1. Este artigo resume, reavalia e atualiza conteúdos de um trabalho entregue para a disciplina "As bebidas alcoólicas e outras drogas psicoativas na História", quando ofertada pela primeira vez na pós-graduação em História Social pela Universidade de São Paulo, em 2004. Henrique Carneiro havia proposto uma disciplina diferenciada. Vêm a propósito resgatar e repensar os apontamentos que fiz antes de postular uma vaga no mestrado, o qual concluí em 2008, sob a orientação do professor Carneiro, lidando com o tema da embriaguez e da idolatria em crônicas e tratados coloniais. Fico grato de ter com ele e outros colegas a oportunidade de construir o Laboratório de Estudos Históricos das Drogas e da Alimentação (LEHDA), que conta com o protagonismo de pós-graduandos como Cauê Tanan, um dos responsáveis diretos pela criação desta inovadora publicação. É uma satisfação integrar o número inaugural da Revista Ingesta, vinculada ao LEHDA, em edição organizada por Carlos Alberto Dória.

2. Doutor em História Social pela Universidade de São Paulo, docente do Instituto de Artes, Cultura e História e do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal da Integração Latino-Americana.

Hay unos honguillos en esta tierra que se llaman teonanácatl. Críanse debaxo del heno, en los campos o páramos. Son redondos y tiene el pie altillo y delgado y redondo. Comidos son de mal sabor. Daña la garganta, y enborracha. Son medicinales contra las calenturas y la gota. Hanse de comer dos o tres nomás. Los que los comen ven visiones y sienten bascas del corazón, y ven visiones a las veces espantables y a las veces de risa. A los que comen muchos dellos provocan a luxuria, y aunque sean pocos. Y a los mozos locos y traviosos dícenles que han comido nanácatl. Bernardino de Sahagún

Teonanácatl, que na letra significa *cogumelo divino*, pode ter conotações que vão de maravilhoso a temeroso. Um tipo de agárico que vai propiciar fortes alterações no corpo induzindo à excepcional formação de imagens e outras percepções em vigília. Tivera emprego medicamentoso bem como um uso de certa forma recreativo.¹

De um missionário franciscano (Sahagún, 1988, p. 748), o trecho em destaque consiste na tradução livre do original em náuatle elaborado por neófitos no importante colégio erigido pelos conventuais em Tlatelolco para os filhos da elite asteca. A versão na língua local é mais extensa e rica em nuances e expressões idiomáticas.²

A pessoa pode ficar enfeitiçada, enamorada ao consumir o amargo cogumelo que queima a garganta. O *nanácatl* deixará alguém confuso e perturbado. Terá quem se entristeça e queira fugir ou se esconder de tanto espanto. Ao engolir muitos, além de ver coisas que dão medo ou que são divertidas, é possível que fique bem aflito. O sujeito vai se enforçar ou se atirar no precipício.

Logo em seguida vem a prosaica informação de que esses cogumelos são comidos com mel. Havia uma expressão para o hábito de ingeri-los: *ninanacacua, ninonanacauia* – eu como cogumelos, eu tomo cogumelos. Por fim, uma alusão aos tipos que são arrogantes e presunçosos: ele se *encogumela* – *ipan mitoa monanacauia*.

Informes como esse foram produzidos a partir de entrevistas com velhos líderes e sábios que haviam vivido, quando jovens, as vésperas da conquista do México. Em outras passagens da extensa obra capitaneada por Sahagún há menções a práticas divinatórias com *teonanácatl* e outras substâncias como a bebida de *ololiuhqui*.³

Numa celebração com cogumelos usados para descobrir a fortuna da vida e da morte – que cito no final do artigo – encontram-se elementos para reavaliar um pronunciamento como o visto acima, de surto e autodestruição, que por sua vez pode ser indicativo do abuso de drogas por indivíduos com predisposição psicótica. De toda forma, o que se nota nesses trechos de um documento ímpar é a amplitude sociocultural do uso de alucinógenos. Aliás, rompendo as

1 A respeito da partícula *teotl* que compõe com o substantivo *nanácatl* (cogumelo), conferir Varella (2013, p. 192-194). Uma breve consideração sobre o provável uso recreativo de alucinógenos com base na mesma fonte histórica está em Navarrete Linares (1999, pp. 35-36).

2 A narrativa a seguir tem como referente a coluna de texto em náuatle traduzida ao inglês. O relato indígena está no livro décimo-primeiro da *Historia general de las cosas de Nueva España* cujo manuscrito terminado em 1577 é conhecido como *Códice Florentino* (Dibble; Anderson, 1963, p. 130).

3 Sementes de uma espécie de trepadeira comum no centro do México (*Turbina corymbosa*).

barreiras do sagrado. Ao que parece, também havia usos profanos e alternativos aos espaços rituais legitimados e liderados pelos magos-sacerdotes.

Porventura existiu no México Central a região mais poderosa da Mesoamérica no momento da invasão europeia, uma diversidade de práticas com os chamados psicodélicos, enteógenos, misticomiméticos ou psicotomiméticos, psicointegradores ou desintegradores etc.⁴ Vários propósitos de consumo dessas coisas que fazem *ver visões*, se é para seguir as palavras de Sahagún.⁵

E, enfim, essa região do mundo indígena compreendia um ambiente cultural e político excepcional? Pois como argumentam diversos estudiosos das religiões, os oficiantes de cerimônias hieráticas e públicas tendem a reprimir as experiências místicas das pessoas comuns assim como vão controlar e normalmente evitar o êxtase ou transe na hierarquia e instituição religiosa, o que é notório na história antiga e moderna da Igreja católica (Campagne, 2016). Mas esse sentido da evolução das religiões cabe para pensar certos lugares como o México antigo?

Apesar da importância das pequenas unidades comunitárias, as economias agrárias da América indígena podem ser consideradas como peculiares formações sociais com elites que, ao que parece, procuravam controlar as populações locais com formas mágicas e devocionais que se assemelhavam a práticas do xamanismo de caçadores e coletores.

Não só ao redor dos grandes lagos e vulcões, que foram o habitat daquele missionário da ordem mendicante no século XVI, mas também em outras partes da grande área cultural mesoamericana fazia tempo que se contava uma miríade de centros cerimoniais e várias cidades sustentados pela agricultura intensiva. O mundo andino pode ser caracterizado de forma parecida. Outro espaço singular de formações estatais pré-coloniais. A poucos quilômetros do litoral ao norte de Lima se encontram as ruínas de Caral com uma arquitetura monumental das mais antigas nas Américas, embora seja difícil observar os critérios europeus – ou mesoamericanos – para descrever a existência de zonas urbanas nos Andes Centrais até a chegada dos espanhóis.⁶

As diferenças e os detalhes sobre as formas aborígenes de organização política não são relevantes para a presente análise, mas sim o seguinte alerta: nos dois hemisférios da América as sociedades estamentais em que havia sacerdotes, guerreiros e outros grupos poderosos e privilegiados, que organizavam ou participavam de cultos de expressão macrorregional ou imperial, teriam herdado o substrato cultural dos primeiros povoadores do continente bem como mantinham fortes relações com os povos mais especializados na caça e coleta.

4 Não é demasiado acentuar que os efeitos de fortes psicoativos normalmente conhecidos como *alucinógenos* depende de fatores idiossincráticos e das condições do indivíduo, do tipo de ambiente em que se administra a droga e de objetivos premeditados e outras circunstâncias. As diferentes ênfases e certas dubiedades dos termos reflete a dificuldade das abordagens tanto de cunho religioso como científico. Para uma síntese sobre as nomenclaturas numa perspectiva das relações entre escolas da psicologia sobre a religiosidade e outros sentidos do uso desses fármacos, ver Aguiar (2018).

5 Para os missionários na conquista da América, a noção de substâncias embriagantes que propiciam visões remete a um caro motivo da mística cristã. Mas muitas práticas seriam consideradas heréticas na história do controle eclesiástico das formas de profecia, o que se relaciona ao paradigma demonológico, importante aspecto na descrição das formas religiosas visionárias dos indígenas.

6 Uma análise comparativa das primeiras formações estatais e sentidos de urbanização na Mesoamérica e Andes, incluindo parâmetros das civilizações originais do Velho Mundo – Egito, Mesopotâmia, China e Índia –, pode ser obtida em Marcelo Campagno (2007).

Destaque para os mexicas e outros povos nauas que teriam percorrido uma longa jornada antes de se estabelecer na sua terra prometida. Mesmo que já cultivassem o milho e a abóbora em época remota, trouxeram símbolos e práticas da religiosidade dos coletivos mais igualitários e modos de extração de alimentos e medicinas das estepes, desertos e florestas das imensidões da América do norte.

Os estudos comparados das religiões ameríndias costumaram identificar dois polos de influência e estabelecer gradações entre eles. De um lado, o xamanismo siberiano, que é bem nítido em populações itinerantes. Apresentam, por exemplo, a crença em espíritos fantasmagóricos. Enquanto de outro lado existira a esfera cultural característica das civilizações que haviam surgido no próprio continente americano. Nessas formações altamente estratificadas havia um rol importante de entes sobrenaturais que deviam ser propiciados para garantir as condições climáticas, ou melhor, cósmicas para a boa colheita dos grãos.

Não obstante, em grupos horticultores como dos tukanos ou jurunas da América do Sul prevalecem os emblemas da predação. Sem contar que os maias do período clássico – entre o século II e VIII d.C. – também exercitaram técnicas e tiveram compreensões religiosas de cunho xamânico.

Lembrando autores como Eduardo Viveiros de Castro é que Johannes Neurath (2006, pp. 45-47) evoca essas configurações complexas, realçando que as elites mesoamericanas de pouco antes da conquista dificilmente teriam memória de uma transição do estado de certo nomadismo ao modo de vida sedentário, nem mesmo ao representar-se nas pictografias como bárbaros *chichimecas* do norte. Porque este motivo mítico e ritual pôde estar simplesmente relacionado à antiquíssima e envolvente tradição que circulava por todo o continente.

Elementos simbólicos e da cultura material dos guerreiros caçadores estão impregnados na mitologia e iconografia de diversos deuses mesoamericanos, o que é bem evidente no complexo de culto relacionado ao deus Mixcóatl (Olivier, 2015).

Destaco que o arcabouço xamânico teria como explicar ao menos em parte a cultura dos alucinógenos em formações estatais da América antiga. Nos itens a seguir, uma revisão crítica desse argumento é apresentada junto a estudos que em boa monta foram feitos no contexto da *psicodelia* a partir de meados do século passado. Dou relevo à sugestão do *complexo narcótico* apresentada pelo antropólogo norte-americano Weston La Barre.⁷

O propósito destes apontamentos é aproveitar um certo debate sobre a relação entre religiosidade e drogas para salientar práticas que teriam cunho xamânico. Mas também penso na amplitude social e na polissemia do uso dos alucinógenos, considerando em particular a questão dos poderes e privilégios das elites e as transgressões com os psicoativos em geral, especialmente no contexto do México Central antes da invasão espanhola.

7 La Barre pode ser inserido na polêmica tese do *enteogenismo*, um movimento relacionado a autores como Gordon Wasson e Jonathan Ott. Nessa vertente, as origens da religiosidade se explicam pela ingestão de certas plantas, fungos, poções que fariam manifestar o divino, o numinoso no corpo humano. La Barre teve profícua produção, e o postulado que preferi chamar no título deste trabalho como *complexo de drogas da América xamânica* foi desenvolvido pela primeira vez no artigo “The narcotic complex of the new world”, de 1964. Utilizo duas sínteses diferentes que avançam a hipótese (La Barre, 1975; 1990). Também de interesse é o trabalho etnográfico sobre a religião do cacto alucinógeno peiote organizada pelos índios norte-americanos no século XX (La Barre, 1969).

A hipótese do complexo narcótico do Novo Mundo

Richard Evans Schultes (1990) havia constatado que entre oitenta e cem alucinógenos já tinham sido experimentados pelos indígenas até o século XX, em franco contraste com a lista de aproximadamente uma dúzia de plantas do mesmo tipo usadas no Velho Mundo. Nada indica que a flora do continente ocidental seja mais rica ou que tenha mais componentes de forte ação para alterar a percepção e a consciência.⁸ A maior massa continental do hemisfério oriental com importante diversidade climática poderia sugerir que fosse o contrário. Já o número dos cultivos de alimentos parece proporcional entre as duas porções do ecúmeno. Considerando esses detalhes, Weston La Barre desenvolveu um argumento de ordem cultural para dar conta da difusão e intensidade do uso de diferentes tipos de substâncias psicoativas pelos ameríndios. O xamanismo euro-asiático do horizonte de transição do paleolítico ao mesolítico consistiria na base mental das vagas de caçadores e coletores proto-mongóis que povoaram este continente.⁹

Os primeiros colonizadores estariam preparados para a ampla experimentação com as novas plantas no intuito de obter recursos alimentícios e medicinais. Mais que isso: a figura carismática dos grupos migrantes – o xamã – no objetivo de alcançar experiências visionárias estaria “culturalmente programado para um interesse em alucinógenos e outras drogas psicotrópicas”.¹⁰ O mundo indígena teria extrapolado as formas extáticas de religião. Que, aliás, seriam inerentes aos povos caçadores em qualquer tempo – realça o antropólogo que estudou coletivos das planícies norte-americanas e os rituais com alucinógenos da Native American Church (La Barre, 1990, pp. 271-272).¹¹

O laboratório humano das Américas foi descrito como *fóssil mesolítico* em relação ao bloco euro-afro-asiático, que evoluiu de outra forma. Também pensando nessa peculiar história bipartida do globo é que Gordon Wasson (1983) tentou estabelecer paralelos em diferentes contextos de culto dos *cogumelos* mágicos como inspiração originária da religiosidade.¹²

8 Consultar em Schultes (1990, p. 6). Segundo Peter Furst (1990, p. xxii), desde que o etnobotânico apresentou sua pesquisa, na década de 1960, informações adicionais demonstram que o número de alucinógenos usados nas Américas, incluindo os menos potentes, poderia chegar à casa de duas centenas de espécies vegetais.

9 Atualmente alguns cientistas sustentam que grupos paleo-índios tenham origem no final da era do gelo, numa região entre a Sibéria e o Alasca que hoje em parte está sob o mar, chamada Beríngia. Contudo, a questão segue polêmica e se consideram várias migrações e rotas de acesso, como na *hipótese marítima*, que sugere a entrada de pescadores circundando a Beríngia e chegando em pouco tempo à Terra do Fogo. As novas que aliam estudos genéticos, linguísticos e arqueológicos são constantes, geralmente apresentadas em renomadas revistas online como *Science* e *Nature*.

10 São minhas as traduções ao português de citações de originais em língua estrangeira.

11 La Barre (1990, p. 268) ressalta que deuses gregos como Zeus e Apolo representariam também o ideal religioso arcaico, inclusive a onisciência do profeta e a onipotência do xamã formavam respectivamente os papéis de Moisés e de Cristo e, dessa forma, o xamanismo seria a origem até mesmo da religião judaico-cristã, pois os “deuses são somente carismáticos xamãs poderosos, divinizados após a morte”.

12 Wasson procurou relações de afinidade principalmente entre o culto dos *hongos* de tradição indígena em Oaxaca com a bebida sagrada *soma* indo-ariana, que teria como fonte original o cogumelo *mata-moscas* (*Amanita muscaria*). Claude Lévi-Strauss (1993) considera praticamente irrefutáveis vários aspectos da tese enteogênica de Wasson.

Em outros termos, trata-se de uma longa duração de certas formas econômicas e mentais nas Américas. La Barre depreende uma cultura histórica de reconhecimento e experimentação de inúmeras espécies e variações fenotípicas até hoje ignoradas pela ciência ocidental. O que faz lembrar a ideia de Claude Lévi-Strauss (1989) sobre a *ciência do concreto* em expressões mitopoéticas dos indígenas.

La Barre procurou reunir no *complexo narcótico* diversos psicoativos como motivos e produtos da cultura xamânica ancestral. Em relação a estimulantes como o mate e o cacau, hesitou em considerar usos rituais religiosos, porém, não descartou a possibilidade.¹³ De toda forma, integrou no bojo de um verdadeiro sistema psicotrópico não somente as várias classes de alucinógenos, como também o tabaco e a coca, além das “cervejas e vinhos”, as bebidas usadas ritualmente desde o sudoeste americano passando pela América Central, Antilhas, região andina e área amazônica (La Barre, 1975, p. 34).¹⁴

Foi difícil que antigamente na região ártica os esquimós ou Inuit tivessem acesso aos produtos do tabaco, mas a planta sempre foi usada onde pudesse ser cultivada e distribuída. Os rapés e os charutos logo foram adotados pelos colonizadores ibéricos como grande medicina. A *erva santa* desses *criollos* logo conquistou a Europa no início da Era Moderna e se espalhou pelo mundo afora. Inclusive alguns símbolos suntuários e mágicos transitaram para o outro lado do Atlântico (Norton, 2008).

Na América antiga houve inúmeros usos, e era mesclado com mais substâncias psicoativas. Era mascado, comido, chupado e lambido, absorvido em emplastos e introduzido via anal (Wilbert, 1987). Aliás, há várias representações de clisteres na profusa produção cerâmica dos maias da América Central, dos mochicas da costa peruana, entre outros.¹⁵ Como destaca Johannes Wilbert (1990, p. 56) em trabalho etnográfico sobre os Warao, “o fumo pode ser soprado (em cura sobrenatural ou para alimentar entes sobrenaturais com a fumaça do tabaco) ou engolido (*comido*) em enormes quantidades para induzir estados de transe”.

A espécie mais forte *Nicotiana rustica* é inerente ao devir de muitos povos indígenas e sem dúvida oferece bom argumento para a abordagem de La Barre sobre a experiência religiosa numa ideia naturalística.¹⁶ Contudo, é difícil sair do impasse ou não perceber o sentido de mão dupla inscrito na própria sugestão do *complexo narcótico*. Se o substrato cultural xamânico é que inspirou o uso dos psicoativos, essa mesma religiosidade foi inspirada pelos estados alterados propiciados pelas substâncias.

Entrementes, é ilustrativo o *efeito ayahuasca* para corroborar que uma propensão cultural pelo êxtase tenha levado à ampla coleta e produção de alucinógenos e correlatos no mundo americano.

13 La Barre (1975, p. 25) assevera que todas estas plantas que apresentam cafeína e alcalóides assemelhados são por ele ignoradas como tendo uso alucinógeno, mas porventura teriam uso religioso. Esta última posição o autor não reafirma em qualquer outra passagem dos textos consultados. Observa-se que La Barre não descarta a ideia do uso aborígene religioso para o mate (p. 35), e ainda lista o chocolate junto a demais psicotrópicos mexicanos (p. 38), o que de certa forma desautoriza sua afirmação anterior.

14 A palavra “narcótico” é usada por Weston La Barre para abarcar qualquer substância psicoativa. O que restringe os sentidos e potenciais de efeito dos químicos, como se trouxessem sempre sono ou estupor, ou seja, por qualidades depressoras do sistema nervoso. Wasson (1983, p. 20) destacou a impropriedade do termo, até por causa das implicações numa época de guerra sem tréguas às drogas.

15 Indico o trabalho de Francis Robicsek (1978) sobre o motivo do tabaco na iconografia maia.

16 Conferir La Barre (1990, p. 268) em nota crítica ao sentido de *homo religiosus* de Mircea Eliade.

Não existem evidências arqueológicas para saber a antiguidade das fórmulas que trazem químicos que bloqueiam a ação da monoamina oxidase natural do estômago, possibilitando assim a absorção das triptaminas que estimulam as visões e outras experiências. Mas é provável que variadas poções têm sido usadas ao longo do século XX. Tendo em conta os experimentos de cientistas contemporâneos ao redor do mundo, Jonathan Ott (2002, p. 672) avalia que “existem teoricamente várias centenas de combinações de duas plantas” que possibilitam essas reações, mas “possivelmente somente na Amazônia explorou-se o efeito ayahuasca em etnomedicina arcaica”.

Há bons indícios de uma predisposição por conhecer e criar fórmulas psicoativas em sociedades que privilegiam as experiências oníricas e extáticas, ao mesmo tempo em que tais situações são potencializadas por uma verdadeira dieta das drogas.

Os psicoativos como técnicas arcaicas do êxtase

Na paradigmática obra de Mircea Eliade (1976), a originária cultura do êxtase poderia ser acessada junto às etnografias dos investigadores russos e chineses na Sibéria histórica. Teria ramificações em outros rincões da Ásia, partes da Oceania, América do Norte e do Sul, porém, a forma arcaica do *homo religiosus* não é aproximada aos contextos de sociedades agrícolas estratificadas. Eliade não se ocupou com a herança cultural de caçadores e coletores junto às castas sacerdotais e guerreiras do México Central. Tampouco o continente africano poderia ser terra dos xamãs. Ali a magia tradicionalmente se vincula à noção de incorporação dos espíritos, o que o autor romeno vai descartar como variante do transe xamânico. Precisamente, o êxtase consistiria na comunicação com os espíritos através de uma viagem pela cartografia imaginária dos céus e infernos. Algumas pessoas especiais ou enfermiças vão passar por ritos que conduzem o drama de morte e ressurreição simbólicas, e assim são investidas de poder sobrenatural para ver e curar.¹⁷ O historiador das religiões valorizou a maestria do diálogo ou controle das entidades na viagem extática, o diferencial do xamã em relação a outros magos.

La Barre apresentou perspectiva mais abrangente das marcantes experiências religiosas, embora reconheça a importância de distinções entre o transe de possessão “tendendo à manifestação pública e ritual” e o transe “tipicamente alucinatório, com visões”, e que “pode ser privado”.¹⁸ Mas o estudioso da América indígena enfatizou o aspecto psicológico universal da dissociação sensorial no estado alucinatório em sonho REM como fonte fundamental do animismo.¹⁹

17 Eliade procurou escrutinar um acontecimento religioso porque até então era comum que os estudiosos vissem nesse tipo de curandeiro um simples embusteiro, ou ainda um mentecapto. O xamã “não é só um enfermo: é acima de todas as coisas, um doente que conseguiu curar, e que curou a si mesmo”. Além do mais, “não apresenta nenhum indício de desintegração mental” (Eliade, 1976, pp. 39-42).

18 La Barre refere-se aos estudos de Erika Bourguignon, que conduziu pesquisas de campo na África negra e teria separado os fenômenos extáticos por regiões etnográficas tendo em mente “tanto fatores de difusão histórica como ecológicos” (La Barre, 1975, p. 22).

19 REM é sigla de *rapid eyes movement* para um estágio de sonho profundo, ocasião em que pode haver a impressão de que os acontecimentos e as sensações estejam ocorrendo verdadeiramente em vigília.

Quer seja pela noção de invasão dos espíritos ou nos sentidos de arrebatamento, o autor realça que “o sobrenatural está totalmente contido no subconsciente”, ou que “os sonhos revelatórios se assemelham ao mito, que é o *dream-thinking* de uma sociedade, deveras como o sonho é a mitologia do indivíduo”. Deduz que “muito da cultura é alucinação”. Aliás, a ideia de um “tempo eterno” – em alusão à fenomenologia da religião de Eliade – pode ter paralelos com a sensação de atemporalidade que, “claro, é também sentida com alguns alucinógenos”.²⁰

Esse discurso de teor cientificista na tradição da psicologia talvez tenha que ser relativizado nas abordagens histórico-culturais, não apenas porque devam aproveitar o sentido de *realidade* ou *agência* das representações sociais – o que La Barre na verdade contempla. Porém, como salienta Juliana González – em prólogo à segunda edição do distinto trabalho de Mercedes de la Garza sobre o êxtase entre nauas e maias –, “a mentalidade racional e científica da modernidade reconhece que falta muitíssimo por saber, que há irresolúveis incógnitas, particularmente na decifração da vida cerebral humana”. Entre os problemas no estado da arte está compreender o limiar e as influências entre sono e vigília, ou ainda precisar os mecanismos, as relações e as diferenças na percepção, memória e inteligência entre os estados de sonho, as privações ascéticas com seus estímulos alucinatórios e, finalmente, entre tais situações e os estados engatilhados pelos alucinógenos e outras drogas (Garza, 2012, pp. 21, 28-40).²¹

Um ponto de interesse é averiguar se as drogas psicoativas em suas diferentes categorias podem moldar as experiências religiosas. Eliade (1976, p. 313) taxou a “embriaguez narcótica” como “decadente”, um caminho fácil para alcançar o êxtase. Observou as intoxicações como “inovações recentes” e até “um substituto vulgar” do transe dos xamãs siberianos. Ao examinar o caso caribenho, a princípio não reage ao fato de que “os aprendizes fumam cigarros continuamente e bebem suco de tabaco. Por meio das danças extenuantes da noite e com a ajuda do jejum e da intoxicação, os aprendizes ficam preparados para a viagem extática”. Ainda reconhece que “a intoxicação pelo tabaco é uma nota característica do xamanismo sul-americano”. Contudo, no final deprecia o esforço dos ameríndios “por conseguir a qualquer preço uma experiência extática”, inclusive por “meios aberrantes” (Eliade, 1976, pp. 118-120).

Como ressaltam Lester Grinspoon e James Bakalar (1997), o misticismo gerado pela experiência psicodélica não é algo fácil ou instantâneo, tendo características próprias tão ricas como outras formas de chegar ao êxtase.²² Antonio Escohotado (1989, p. 56) critica o parecer de Eliade como opinião preconceituosa contra o uso das drogas por alguém que demonstra indiferença quanto

20 Ver La Barre (1975). As citações acima estão entre as páginas 16 e 18.

21 As seguintes assertivas de La Barre são relevantes, embora monocausais e especulativas: “todas as religiões começam na revelação alucinatória (visão, transe, ou sonho) de um indivíduo que é considerado *carismático* na medida em que sua mensagem coincide com os desejos inconscientes de sua clientela”; “toda a religião estabelecida começa como um *culto de crise*”; “as instituições culturais praticamente manifestam graus de alucinação em suas bases epistemológicas” (1975, p. 22).

22 Além de depender da natureza ou estado do indivíduo e de um trabalho de condicionamento, de concentração mental em ambiente propício, o que se convencionou chamar de *set e settings*, o grau de uma experiência profunda e definitiva está vinculada a muito esforço e coragem. Inclusive “o usuário da droga pode passar por um descenso em uma loucura e tormento e até em algo que se assemelhe à agonia da morte antes de chegar ao júbilo da integração e renascimento”. Tal como sucede no transe iniciático xamânico *puro* alcançado sem intoxicação por drogas (Grinspoon; Bakalar, 1997, p. 272).

aos sacrifícios humanos ou o canibalismo. Mas a crítica pontual não impede que ele concorde com Eliade no ponto de deslindar “o transe-rapto da possessão e o transe-êxtase do xamanismo” (p. 42). Escotado trabalha essa contraposição pela identificação de dois tipos de fármacos. De um lado, “a ebriedade de possessão, o rapto, excitando o corpo e aniquilando a consciência como instância crítica, não menos que a memória. Seus agentes são fundamentalmente as bebidas alcoólicas e as solanáceas psicoativas”.²³ Já a “ebriedade extática”, ela se conduz pela absorção de “drogas que desenvolvem espetacularmente os sentidos, criando estados anímicos caracterizados pela *altura*”.²⁴

Falta avançar em estudos classificatórios abrangentes organizando registros do uso das substâncias em contextos definidos, mas vale lembrar que há receitas alucinógenas que mesclam solanáceas com plantas que têm alcalóides indólicos.²⁵

Xamanismo alucinógeno nas civilizações pré-colombianas

La Barre não observou congruências pan-ameríndias somente em aspectos estritamente religiosos e de uso das substâncias psicoativas. Salientou que o *ethos* das populações andinas e mesoamericanas era essencialmente aquele dos grupos caçadores e coletores. Compara o *potlatch* da costa noroeste do hemisfério norte com as “casas grandes” da Amazônia e os “armazéns de tributos do estado comunal da realeza incaica”, práticas que em última instância estariam vinculadas à “habilidade invejosa dos caçadores em prover a distribuição das benesses para seus dependentes” (La Barre, 1990, p. 274). Pode-se acrescentar que nos estoques do regime tributário da *tríplice aliança asteca*, entre outras coisas que agradavam aos deuses estavam as “reservas de comida, as mantas, tabaco, cacau (chocolate) e itens de adorno que o dirigente distribuía para aqueles que ele julgasse merecedores de recompensa” (Clendinnen, 1991, p. 19).

Quanto ao tema do xamanismo nas formações sociais com características estatais, igualmente há muito o que considerar. Para tratar de seus meandros pode ser útil partir da síntese de Jon Crocker, etnólogo que fez pesquisa com os bororos do Brasil na década de 1970.²⁶

23 Dentre estas substâncias o autor cita o *beleño*, a *beladona*, a mandrágora, as *daturas*, as *brugmancias* e o tabaco. Ingeridos em altas doses “produzem uma mescla de desinibição e intumescimento anímico propensa ao transe orgiástico, entendendo orgia em sentido etimológico (*confusão*)”, onde “o sacro é a estupefação e o esquecimento” (Escotado, 1989, p. 53).

24 Os principais responsáveis são plantas que apresentam substâncias alucinógenas indólicas, tais como a mescalina, a psilocibina, a amida do ácido lisérgico, a dimetiltryptamina etc., “que se distinguem dos agentes empregados para as cerimônias de possessão por uma toxicidade muito baixa e uma grande atividade visionária” (Escotado, 1989, p. 54). Curiosamente, um médico formado na universidade mexicana do século XVI de nome Juan de Cárdenas distinguiu as plantas usadas pelos índios mexicanos – como o peiote e o *ololiuhqui* – no critério galênico de medicinas *quentes* em alto grau como práticas relacionadas à *fúria* dos oráculos da antiguidade greco-romana. Enquanto que as plantas como a mandrágora, em extremo *frias*, fossem trazer delírios como na imaginação do voo das bruxas, em tempos de debate sobre a realidade desse transporte para as orgias diabólicas. Ver o último capítulo do tratado de 1590 (Cárdenas, 1989).

25 Como é o costume entre *vegetalistas* peruanos de incrementar a ayahuasca com toé (*Brugmansia suaveolens*).

26 Crocker (1985) recupera os atributos do xamanismo de um resumo prévio apresentado por Johannes Wilbert, que por sua vez fez um levantamento dos motivos apresentados na obra de Eliade.

Árvores que sustentam o plano terrestre e a subida aos céus pelo arco-íris. Ascensão e descenso vertical a polos cosmológicos. Passagens fatais que devem ser ultrapassadas na iniciação. Previsão do futuro e controle do tempo. Morte de neófitos por demônios, viagem em animais voadores. Metamorfoses em animais como a onça e a águia. Jejuns, abstinência sexual e outras formas de purificação. A *esqueletonização*, o desmembramento e retalhamento do corpo. Morte e ressurreição simbólicas. Recolocação de órgãos internos e introdução de poder mágico no corpo através de cristais e outros objetos. Flechas mágicas de doença, extração de objetos por sucção e a medicina do sopro. Espíritos tutelares, testes canibalísticos, e *dores animadas* como fontes de poder e causas de doença. Ainda seguindo Croker: combates agressivos contra poderes malignos e o papel de defesa da integridade psíquica da comunidade. Destaque-se a utilização do transe, inclusive para diagnose e tratamento de aflições. A existência de linguagens secretas e outros conhecimentos misteriosos obtidos dos mestres. Sessões à noite com um intérprete. Instrumentos de percussão para auxiliar na alteração psíquica. A busca de solidão, a meditação, o gosto pelo terror da experiência extática. As drogas se inserem nessas práticas, principalmente o tabaco e os alucinógenos.

Mesmo que alguns desses trâmites apareçam em vários especialistas de transe em outras regiões do mundo, “nas Américas, contudo, eles quase invariavelmente acompanham um ao outro, [...] além disso, a similaridade de xamãs em diferentes sociedades em separadas áreas culturais dos hemisférios é ainda mais intrigante” (Crocker, 1985, p. 20).

As chamadas *altas culturas* abarcam praticamente todo e qualquer desses motivos em sua multifacetada história milenar. Com o detalhe de que a Mesoamérica é a terra com maior número de alucinógenos descobertos e utilizados em comparação com todas as outras regiões do planeta. Os Andes Centrais e a Amazônia Ocidental não ficam muito atrás como vultos de um *complexo das drogas psicoativas* do Novo Mundo.²⁷

Uma vista superficial nos elementos cosmológicos mesoamericanos traz coincidências óbvias com o xamanismo *clássico* siberiano. Como a existência de camadas astrais e inframundos comunicados por fluidos, fumaças e cordões. As casas ou pisos celestes e outros lugares governados por entidades com formas humanas, algumas animais, são visitados por líderes guerreiros e propiciados por sacrifícios. Algumas lâminas do *Códice Borgia* parecem indicar tanto cenários rituais como a viagem onírica em mundos com substâncias como o fumo e o sangue junto a vários deuses por um personagem que pode ter sido o governante de alguma cidade-estado do México Central (Byland, 1993, p. xxiii). A representação de árvores cósmicas nos quatro cantos do mundo, bem como o eixo vertical ou *axis mundi* também está em *livros de pinturas*, isto é, em códices pré-hispânicos como o *Féjervary-Mayer* e o *Dresden*.²⁸

27 A Mesoamérica interage com o norte árido e contém a região tropical maia, os Andes Centrais, que englobam uma faixa de norte a sul de transição com a selva dos rios amazônicos, têm na agricultura sedentária (e também na transumância pastoril) o principal modo de produção há mais de três milênios.

28 Recomendo um bom estudo introdutório em edição brasileira (León-Portilla, 2012) dos códices em geral e de certos fólhos desses dois documentos citados acima, que condensam a concepção espaço-temporal mesoamericana.

Expoentes maianistas observaram o universo simbólico da iconografia da época clássica com atenção especial ao Ahau – título dos grandes senhores divinizados que tinham a lida de comunicar-se com outros mundos, entre outras formas, pelo auto-sacrifício e a absorção de tabaco (Freidel; Schele; Parker, 1993). Como sugere Inga Clendinnen (1991, p. 70-71), a maneira como os astecas e outros povos mesoamericanos manipulavam o exercício do contato com o sobrenatural, buscando a resposta à sua súplica de visão na comiseração dos deuses por intermédio da inanição, perda de sangue, exaustão e sofrimento tem paralelos óbvios com a *vision quest* de povos das planícies norte-americanas como os crows.

As práticas mágicas imputando e curando as enfermidades, as linguagens secretas, os animais companheiros, o ascetismo, praticamente tudo o que se vê naquela lista que resume o xamanismo, segundo Eliade, incluindo o uso de drogas, está presente em diversos contextos arqueológicos e históricos das Américas.²⁹

Vem a propósito salientar um dos principais campos do estudo comparativo das tradições ameríndias: a *transformação* na onça, onde é recorrente o uso de alucinógenos (Saunders, 1998). Já foi proposto por Michael Coe (1965) que a iconografia do jaguar em sítios arqueológicos olmecas do golfo do México revelaria a existência de uma casa real que utilizava o motivo de um feroz felino como recurso político e ideológico de dominação social parecido com o que se deu em dinastias egípcias. Mas foi Peter Furst (1990) que associou vestígios olmecas como as miniaturas em pedra de tipos de bebês com traços felídeos à ideia de mutação. Comparou o simbolismo nos achados arqueológicos, na mitologia e no xamanismo que utilizava fortes substâncias tal como visto por vários estudos etnográficos do século XX.³⁰

Em Sahagún há mensagens que integram esse mesmo imaginário. Enquanto os informantes do franciscano tratavam de expressar as características da onça no “mundo natural”, mencionam os *nonotzaleque* (os donos de chamados), gente “ousada e atrevida para matar”. Traziam da pele da onça vários pedaços, como a ponta do rabo, as presas e a fuça. “Diziam que com isto eram fortes e ousados, e espantáveis a todos. E todos os temiam e a ninguém tinham medo, por razão de terem consigo estas coisas do tigre” (Sahagún, 1988, p. 680).³¹

Nicholas Saunders avaliou as relações entre a proeminência política de guerreiros da Mesoamérica e a predação dos animais. Observa a correspondência do caçador noturno que é a onça, com o numen onisciente e onipresente Tezcatlipoca (o espelho que esfuma). Em uma de suas

29 Recomendo a leitura de Mercedes de la Garza (2012) para uma avaliação detalhada do êxtase e do uso de alucinógenos entre maias e nauas. Neste item faço breves comentários sobre alguns contextos e temas-chaves a partir de importantes especialistas em história e arqueologia dos Andes e Mesoamérica.

30 Gerardo Reichel-Dolmatoff (1978) enriqueceria as analogias do peculiar imaginário que liga o uso de *narcóticos* à pessoa do xamã como jaguar. Da pesquisa do autor há relatos como dos sikuanis, subgrupo dos guahibos. Depois de aspirarem grandes quantidades de rapé de *Anadenanthera peregrina*, os homens dançam e cantam: “Somos jaguares, dançamos como jaguares; nossas flechas são como as garras dos jaguares; somos ferozes como jaguares” (p. 56).

31 Citações do relato em espanhol.

manifestações ele é precisamente o felino Tepeyollotl (o coração da montanha). “Assim como o espírito jaguar sobrenatural de crença amazônica, Tezcatlipoca conferia riqueza, heroísmo, valor, posições de dignidade, comando e honra”, mas de uma hora para outra por capricho punha tudo a perder, destruindo a integridade, a riqueza, a vida das pessoas (Saunders, 1990, p. 167).

A exemplaridade dos deuses mexicanos *xamânicos* não deixa de ser destacada por La Barre (1990, p. 271): “muitas vezes vestidos em peles de seus animais e pássaros espíritos familiares [...] tendo que ser nutridos continuamente através das almas de vítimas sacrificiais no objetivo de manter seu poder espiritual”.

Apesar de geograficamente tão distantes e fruto de diferentes e longos processos de sedentarização, as matrizes culturais da Mesoamérica e dos Andes Centrais, respectivamente o *formativo olmeca* e o *horizonte Chavín* apresentam bons símiles em estilo iconográfico.³²

Um dos principais estudiosos da cosmovisão mesoamericana avalia o quanto a tradição olmeca estava carregada de elementos da cultura dos caçadores-coletores boreais e subárticos siberianos, os quais teriam chegado à região mexicana há cerca de vinte mil anos:

De fato os centros cerimoniais olmecas estavam ornamentados com inúmeros motivos religiosos fantásticos demonstrando relações homem-animal. [...] É possível que estas imagens cuidadosamente esculpidas, às vezes pedras preciosas, refletem a crença em espíritos auxiliares que tomavam a forma de poderosos, agressivos, até mesmo perigosos animais para servir na prática de xamãs. Sabemos que dos períodos posteriores Maia e Asteca animais reais e fantásticos ou entidades tornaram-se intimamente associados com todos os indivíduos. Eles poderiam operar como os guias espirituais de especialistas do sagrado, guerreiros, sacerdotes, e da classe governante. (Carrasco, 1990, p. 33)

O motivo da transformação xamânica aparece em curiosos encaixes no murado de um antigo templo próximo ao atual povoado de Chavín de Huantar, no Peru. Pela opinião do pioneiro explorador das ruínas, Julio Tello, que se reforça em posterior tese de Donald Lathrap, especula-se que o culto tivera origem de um povo emigrante da Amazônia. O mais provável é que o centro cerimonial em vale montanhoso tivera motivos míticos e iconográficos da selva tropical por contatos e influências mágico-religiosas. Em estelas e outros artefatos de Chavín se encontram também imagens de animais e plantas da costa e das grandes altitudes, inclusive relacionados à agricultura.³³ A arte desse lugar reverberou em distantes paragens por cultos independentes uns dos outros.

Os encaixes de pedra do *templo novo* têm saliências com rostos. Se as peças são comparadas, vão sugerir fases de metamorfose em figuras felinas e aviculares, bem como parecem ter mocos escorrendo das narinas. O que pode representar o efeito do uso de rapés alucinógenos cuja

32 A ponto de ter-se feito caso de uma origem comum, mas são antiquadas as teses difusionistas usuais nos primórdios do pensamento antropológico. Há perspectivas como os processos de *irradiação* e outras complexas dinâmicas de comunicação favorecendo a ideia de formações paralelas apesar de certo compartilhamento de um substrato cultural.

33 Para um resumo do debate, ver Federico Kauffmann-Doig (1991, p. 128-129).

parafernália foi encontrada na área. Richard Burger (1995) realça esses e outros vestígios, como um dos blocos do mural que está na *praça circular afundada*. A figura humana, com serpentes na cabeleira e com dentes e garras de felino, ostenta um troço do cacto conhecido hoje como *san pedro*, que contém mescalina, a mesma substância alucinógena do peiote das terras áridas norte-americanas.

A casta religiosa de Chavín teria planejado efeitos sonoros com a água em canais do labirinto onde se encontra o chamado ídolo de Lanzón.³⁴ Já o peculiar estilo das imagens, com pequenos traços de padrões fixos que seriam “substitutos metafóricos de partes do corpo” das grandes representações escultóricas, parece apropriado para a impressão de movimento, fluidez, ilusão microscópica, efeitos que contribuiriam para a experiência visionária (Burger, 1995, pp. 146-149).

Vários estudiosos destacam a devoção popular e dos governantes das unidades políticas aos grandes sacerdotes dedicados às experiências extáticas que ofereciam oráculos em conversa com afamadas divindades, para guiar-se nos afazeres agrícolas e nos trâmites de guerra e paz, característica singular que perdura na longa história do mundo andino (Curatola; Ziolkowski, 2008).

Para terminar este item faço menção ao *homem-deus* mesoamericano a partir de um estudo de Alfredo López-Austin (1973). O autor associa a noção de *nahualli* – que se refere à pessoa que tem o poder de transfiguração ou indica o animal como duplo da pessoa – com o sentido de *ixiptla* do deus protetor. Este *último* termo pode ser interpretado como pele, cobertura ou casca (López-Austin, 1975, pp. 118-119). Figuras excepcionais seriam capazes de absorver a força divina e participar da natureza dos deuses. Mas isto seria distinto da incorporação de espíritos. Até porque a energia poderia ser impessoal e abstrata.

É a força que dá possibilidade de longa vida, a dos cento e sessenta anos do Huitzilopochtli original; ou a que permite a comunicação para adivinhar o que sucederá; ou interceder pelos homens perante os deuses da chuva; ou transformar-se em cão, jaguar ou puma; ou realizar uma viagem a um dos mundos dos deuses e retornar (López-Austin, 1973, p. 125).

López-Austin salienta que essa aquisição de força do homem-deus não pode ser compreendida como encarnação dos deuses ou consubstanciação, e nem subsumida à noção de avatar.

Mas afinal, esta *conversação*, como interpretá-la? Obter-se-ia em estado extático? Como este era provocado? Havia uma penetração transitória da vontade do deus, esse *levantar-se nele* ou *transtornar seu coração*? Havia uma viagem do homem à região divina? É bem possível que o veículo do êxtase fosse a droga. As práticas indígenas atuais reforçam esta ideia. Quando menos há notícia de que no mundo antigo, entre os mixtecas, os senhores

34 Um experimento foi feito pelo arqueólogo peruano Luis Lumbreras que estipulou o propósito dos sacerdotes em acentuar a sinestesia alucinante.

mastigavam cogumelos para falar com seu deus protetor; o mesmo fazia Andrés Mixcóatl, o homem-deus rebelde contra o domínio espanhol, e se dizia que aqueles cogumelos eram o corpo de seu deus. (López-Austin, 1973, p. 127)³⁵

Em estudo pioneiro sobre os curandeiros do século XVI e XVII, Gonzalo Aguirre Beltrán (1992, p. 54) chegou a afirmar que a recorrente prática de ingestão dos alucinógenos seria “um ato de canibalismo ritual em que o médico agoureiro, ao comer o deus, se converte, transitoriamente, no deus mesmo”, embora fosse um ato “azaroso e prenhe de perigos”. Vale recuperar o parecer de La Barre sobre o tema em perspectiva abrangente:

Nas Américas, *todos os psicotrópicos eram sagrados* na peculiar compreensão do índio americano de serem *medicina*, a qual implica um certo grau de *poder* sobrenatural (Algonquino *manitou*, Iroquês *orenda*, Sioux *wakan*, etc.) inerente em algumas plantas, como em muitos animais. Estes termos são indevidamente traduzidos por algo como *grande espírito*, mas de fato significam um vasto reservatório indeterminado e impessoal de poder mágico no mundo que pode ser retido pelo homem [...]. O *curandeiro* (xamã) preside sobre ambos processos de cura e ritual, os quais são de fato o mesmo no pensamento indígena; e, especialmente com alucinógenos como o peiote [...], a atenção medicamentosa para com um indivíduo adoentado é indistinguível do ritual de culto. (La Barre, 1975, p. 34)

Tendo em conta os efeitos no corpo, deve haver nas substâncias um conteúdo sobrenatural ou força de mexer com os espíritos: “introjetava-se o poder exatamente como se comia o alimento” (La Barre, 1990, p. 275).

Um sentido *enteogênico* também pode ter guarida para o uso da bebida fermentada de um tipo de agave mexicano. *Centzontotochtli* (os quatrocentos coelhos) estariam na substância do *octli*. A noção é que há inúmeros entes, cada qual uma força divina singular que vai corresponder a um efeito de embriaguez. O que tipifica formas idiossincráticas de reação à bebida (Corcuera de Mancera, 1991, p. 35). Isto parece eximir o indivíduo da responsabilidade de seus atos. Além do mais, quem insultava o bêbado poderia receber um castigo do numen que influenciava o corpo do sujeito (López-Austin, 1973, p. 122).

Considerações finais: as dietas psicoativas nos Andes e na Mesoamérica

A sugestão do *complexo narcótico* é sedutora, mas difícil de se sustentar, porque não existe razão direta entre xamanismo e uso de alucinógenos. Na amplitude histórico-geográfica de padrões

35 O tema foi emprestado por Serge Gruzinski (1989) para tratar de algumas figuras carismáticas na história do México chegando a Emiliano Zapata. Mas destaco a análise que fez sobre Andrés Mixcóatl, denunciado por rivais, perseguido e condenado pela Inquisição, cujo processo foi transcrito em publicação do Archivo General de la Nación, no início do século XX.

culturais sistematizados por Eliade, só uma fração em determinados contextos se caracteriza pelo consumo de fortes substâncias. E se a técnica da adivinhação extática como terapia médica e psiquiátrica é encontrada em diversas tradições culturais de todo o mundo, “somente no México e América do Sul o transe é comumente induzido por drogas” (Grinspoon e Bakalar, 1997, p. 43). Mesmo assim, basta examinar o trabalho já mencionado de Mercedes de la Garza (2012) sobre os motivos xamânicos em duas regiões mesoamericanas. Apenas uma parcela dos documentos escritos e outros vestígios indica usos explícitos dos fármacos mais poderosos.

Para os autores de *Psychedelics drugs reconsidered* críticos à ideia do *complexo narcótico*, a propensão de certos grupos ameríndios por usar alucinógenos não se deve à herança siberiana. Pelo contrário, é a quase inexistência de contato com a Ásia, privando as Américas do ópio e da maconha, de estimulantes como o chá preto e o café, o que teria favorecido o “ímpeto de exploração de outras plantas que são mais difíceis de cultivar ou que têm efeitos psicológicos mais imprevisíveis e perturbadores”. As drogas leves serviram o Velho Mundo como os “cogumelos mágicos e trepadeiras serviram o Novo”. Comentam, aliás, que os “tratados persas sobre como fumar ópio às vezes lembram manuais para viagens com drogas psicodélicas; mestres zen bebem chá para preservar a clareza mental em meditação; e praticantes de tantra na Índia usam cannabis em suas devoções” (Grinspoon; Bakalar, 1997, p. 43).

Nem tanto por motivações xamânicas e mais devido às condições ambientais e tipos de cultivos locais, o que teria levado a um extravagante consumo de drogas mais poderosas nas Américas. Mas esse argumento contrário à hipótese de La Barre também parece insatisfatório. Se é verdade que na Mesoamérica houve destacado uso de psicodélicos, isto não parece ter ocorrido por falta de alternativas mais brandas, as quais também fizeram parte das dietas psicoativas. Como as poções levemente alcoólicas do *pulque*, como as bebidas de chocolate que contêm a teobromina tão próxima da cafeína. De outro lado, raízes, flores e outros ingredientes aumentavam o poder do *octli* e do *cacauatl* para inclusive favorecer a alteração de percepções e pensamentos.

Enquanto isso, no mundo incaico prevalecia o “rei dos estimulantes” nas palavras de La Barre (1975, p. 36). Ou seja, a erva da coca. Ainda que houvesse alucinógenos onde se destaca o milenário *achuma* ou *san pedro*, e delirógenos como o *toé*, de fato, os incas tinham especial devoção ao arbusto da coca. Aliás, Grinspoon e Bakalar (1997, p. 43) realçam que o consumo das folhas em doses elevadas, junto a cerimônias especiais, também estimularia novas percepções. Ou seja, para os Andes Centrais no momento da expansão inca, talvez valesse o argumento usado por esses autores: há drogas mais leves que são culturalmente escolhidas para obter um certo efeito de experiência extática que é alcançado de outra forma com outras características, isto é, por meio das plantas alucinógenas.

De toda forma, perde razão o argumento de uma suposta carência nas Américas de plantas similares à maconha, o ópio, o café, para ter de escolher os psicodélicos, e isto em qualquer dos contextos observáveis.

Fechado o circuito de uma disputa aparentemente irresolúvel, outro tema de destaque é o suposto controle social das drogas psicoativas pelos especialistas do sagrado nos mundos andino e mesoamericano. Ao observar uma dominância de poderosos químicos alteradores de consciência no

México e América do Sul, Grinspoon e Bakalar (1997, p. 43) ainda asseveram que “até as sociedades sedentárias dos maias e astecas não abandonaram o uso de plantas psicodélicas, ainda que seus sacerdotes e médicos estabelecessem novas formas de controle social”.

Marlene Dobkin de Ríos (1990) se esmerou em apontar processos de obtenção de poder de castas superiores pelo uso dos alucinógenos e correspondente interdição do consumo pelos sujeitos comuns.³⁶ Aliás, inclui a política incaica de centralizar a produção e dirigir a distribuição da coca. Havia plantações destinadas às forças sobrenaturais, as *huacas* e seus sacerdotes, e outras para os incas, governantes divinizados. Mas a autora vai advertir que isto não significa a inexistência do consumo da coca “a nível popular”, porque não se pode confundir “autoridade e poder”, isto é, os argumentos da elitização do uso da erva “estão baseados na noção de legitimidade preferivelmente à regra de coação do *estado repressor*” (pp. 153-155).

Tratou-se de uma política estatal que se espelhava nos sistemas de reciprocidade e redistribuição, que faz tempo eram comuns em âmbitos locais e regionais. Segundo Anthony Henman (1981, pp. 60-61), a monopolização da coca poderia ser interpretada como uma intenção do estado, embora fosse “tentador remover o ideal de um monopólio da coca de seu contexto inca, já que é um tema bem presente na história peruana” desde outros *horizontes*, ou seja, de contextos anteriores de similar centralização política.

Possivelmente o mesmo raciocínio vale para o consumo dos alucinógenos na Mesoamérica. De onde existem mais elementos, isto é, fontes históricas em maior quantidade e algumas de melhor qualidade ainda que produzidas na época colonial, para defender que havia não só privilégios e normas como também transgressões e usos mais profanos de diferentes tipos de drogas.

Mas a maioria dos documentos se refere basicamente ao centro do poder asteca como é o caso do excepcional *Código Florentino*, o que inibe chegar a conclusões mais definitivas sobre os âmbitos de uso do tabaco, do *pulque*, dos cogumelos noutras regiões em vésperas da invasão europeia ou logo depois. Além do mais, o início da modernidade se caracterizou pela quebra das regras suntuárias na alimentação, na bebida e possivelmente no consumo dos alucinógenos.³⁷

Em crônicas de vários clérigos e de indígenas e mestiços, mas especialmente na obra de Sahagún, observa-se uma moral rígida contra o consumo da bebida no cotidiano ascético das elites astecas e o perigo do sagrado fora dos rituais. Como sugere Sonia Corcuera de Mancera (1991, p. 26), é possível que “o povo consumisse de preferência *huitztli* ou *aguamel*, que era o líquido recém-retirado da planta e que tinha um grau muito baixo de fermentação e menor capacidade para embriagar”. Contudo, nem sempre havia respeito ao critério de uso cerimonial e às interdições. Um rol de punições, inclusive a pena de morte, são sinais de que a norma religiosa e moral era descumprida tanto pelos *nobres* como pelos *plebeus* (Clendinnen, 1991, p. 48).

É possível vislumbrar que havia uso de alucinógenos em práticas *não-rituais*, ou melhor, do cotidiano de diversos trâmites dos curandeiros e outros. La Barre opõe essas situações aos cultos

36 A autora avalia de forma separada vários expoentes do uso tradicional de psicoativos em distintas épocas e culturas no mundo inteiro.

37 Historiadores como William Taylor e Serge Gruzinski destacam esses processos. Para uma avaliação da época pós-conquista de *vícios e regalos* na cultura alimentar e das drogas, conferir Varella (2017, pp. 77-85).

mais complexos.³⁸ Essa distinção tem sentido se é para pensar com Malinowski. Ao observar a magia em pesquisa de campo o investigador “encontra para seu desapontamento uma arte inteiramente sóbria, prosaica, até uma arte desajeitada, em atos por razões puramente práticas, governada por crenças brutas e superficiais, conduzida numa técnica simples e monótona” (1954, p. 70).

No início do século XVII há relatos importantes sobre a administração de peiote e *ololiuhqui* pelo *ticitl*, que significa sábio ou médico. Inclusive se faz menção a sessões com *cogumelos do mato*. Nessas situações também os enfermos, os parentes, os amigos usavam alucinógenos.³⁹

Resta saber se isso foi comum em ambientes rurais da época pré-hispânica. De qualquer forma, rotular esses usos como *não-rituais* ou não tão religiosos pode diminuir o simples fato de que havia mestres nas sessões de adivinhação, que havia precauções, ritos, momentos certos e uma parafernália para o uso de plantas consideradas sagradas ou verdadeiros entes divinos.⁴⁰

Por outro lado, há relatos na obra de Sahagún que vão sugerir práticas pueris, alguma liberalidade, atitudes inconsequentes e também malignas.⁴¹ Por exemplo, com plantas como o *tlápatl* identificadas como *Datura stramonium* e outras variedades que apresentam anticolinérgicos como a escopolamina, que segundo vários estudos e depoimentos geram delírios e ilusões. A coluna em náuatle do *Códice Florentino* realça uma ingestão que fará o sujeito ficar “sempre perturbado, enlouquecido”, “sempre possuído e nunca mais ficará tranquilo” (Dibble; Anderson, 1963, p. 129).

Talvez a narrativa abaixo possa sugerir que havia situações complexas mais ou menos controladas. É a respeito de um banquete promovido por poderosos caravaneiros.⁴²

“Quando os cantores estavam por começar a dançar, primeiro eles colocaram no chão oferendas diante [do deus] Huitzilopochtli; eles lhe deram seus presentes de flores, de canudos de tabaco” em um vaso em formato de águia, na plataforma da pirâmide. O ritual continua no pátio da casa de quem havia oferecido o banquete e com outra quantidade de sacrifícios. Um sacerdote espalha o copal à maneira de incenso aos quatro pontos cardeais. Mais danças, muitas flores e tabaco eram entregues aos convivas. Aí o discurso indígena comete uma digressão:

38 Segundo o autor, o uso do cacto peiote se divide na história indígena nessas duas formas. Na primeira classe se insere o uso descrito em relatos trazidos da época da conquista em Sahagún, Francisco Hernandez, Ruiz de Alarcón e outros até chegar às etnografias mais recentes sobre costumes dos comanches, dos apaches mescaleros, shawnees e assim por diante. São práticas de profecia e adivinhação que às vezes carregam botões secos da planta em bolsinhos e colares como charmes e amuletos para combater bruxarias e expulsar doenças, para auxiliar na luta aos guerreiros inimigos e para ser prescrito como remédio em práticas terapêuticas. Já no caso dos huicholes e nos grupos da igreja do peiote, Weston La Barre (1969, p. 23) acentua elementos de ritual religioso.

39 Refiro-me aos tratados de extirpação de idolatrias dos clérigos Hernán Ruiz de Alarcón e Jacinto de la Serna, que trazem informações em certa medida genuínas, comparáveis às encontradas nos livros de Sahagún, mas a respeito de povoados periféricos.

40 Gruzinski (1992) insinua que havia usos corriqueiros e um mercado de alucinógenos para sujeitos de variada origem social ao mesmo tempo em que aponta para a complexidade dos usos cerimoniais no curandeirismo.

41 Como em passagens do relato sobre o uso do *teonanácatl* no início do artigo. Aproveito para mencionar os papéis mais antigos de Sahagún, os *Primeros memoriales* em capítulo sobre os diversos tipos de magos entre os antigos mexicanos.

42 Eles viviam em bairros próprios e na forma de grêmios-clãs e talvez o mais proeminente fosse o grupo *pochteca*. Tinham bastante prestígio, riqueza e relativa autonomia política. Esses mercadores e guerreiros traziam para o planalto central mexicano com seus ajudantes todos a pé, produtos como sementes de cacau e penas de papagaio de longínquas terras tropicais.

Logo no início cogumelos haviam sido servidos. Eles os comeram na hora em que, eles disseram, as conchas foram sopradas. Eles não comeram mais comida; eles só beberam chocolate durante a noite. E eles comeram os cogumelos com mel. Quando os cogumelos fizeram efeito neles, então eles dançaram, então eles choraram.

O relato segue tratando particularmente de *bad trips* que as pessoas tiveram, embora também fossem compartilhadas boas experiências oníricas (Dibble; Anderson, 1959, p. 37).

Este relato aproxima o leitor de um evento em que se misturam deferência religiosa, ágape e alucinação divinatória. O peso das profecias deve ser observado na razão de uma sociedade que cultivava formas de calendário como o *tonalpohualli*, que compreendia uma sequência de duzentos e sessenta dias com forças divinais e ritos propiciatórios diferenciados.

O banquete dos mercadores esteve entre os grandes ritos como a *feira das revelações* de outro relato – provavelmente de origem indígena – que está na crônica do dominicano Diego Durán. De acordo com Serge Gruzinski (1992, p. 216), o “consumo era uma atividade altamente valorizada, meticulosamente codificada”. E quando “cobrava uma forma coletiva, os consumidores intercambiavam as informações que assim haviam recebido e o futuro alucinado e vislumbrado por cada qual deixava de ser uma experiência subjetiva para constituir-se no saber de todos”.

Não obstante, vale reforçar que também houve no México antigo, nos Andes Centrais, em outras partes da América indígena, certos usos para um efeito corriqueiro, apesar da carga afetiva e sagrada de substâncias como o tabaco e a coca.

Por exemplo: o soldado Bernal Díaz del Castillo (1992, pp. 212-213), já ancião, muito tempo depois dos sucessos da conquista do México, vai comentar como era o repasto de Moctezuma: “punham à mesa três canudos bem pintados e dourados, e dentro tinham liquidâmbar misturado com umas ervas que se chama tabaco”. Após comer e “depois que [os serviçais] haviam bailado e cantado e tirado a mesa” – Moctezuma, quem enfatizo ser o líder sacerdote-guerreiro dos mexicas – “tomava o fumo de um daqueles canudos, e bem pouco, e com isso se dormia”.⁴³

Pode-se também extrair relatos de uso secular da coca. Como o de outro soldado, desta vez, a mando da Coroa espanhola contra os conquistadores que queriam criar seu próprio reino no Peru. Segundo o jovem Pedro de Cieza de León (1962, p. 249) que conheceu vários recônditos da cordilheira andina, a coca em qualquer parte sempre se usou, e continuava sendo usada, desde a matina até o anoitecer. “Perguntando a alguns índios por que causa trazem sempre ocupada a boca com aquela erva (a qual não comem nem fazem mais que trazê-la nos dentes), dizem que sentem pouco a fome e que se acham em grande vigor e força”.

Mesmo que estes relevantes estimulantes e os diversos psicodélicos das Américas fossem substâncias consideradas sagradas, aplicadas em situações críticas de êxtase xamânico, e se cobertas de devoção ou entregues em sacrifícios às divindades, também poderiam ser protagonistas de hábitos triviais do cotidiano dos mundos indígenas.

43 O tabaco em charutos tinha amplo uso palaciano entre os *nobres* astecas.

Referências

- AGUIAR, Rodrigo Américo. *Examinar a consciência é a primeira lição: fatores terapêuticos do Santo Daime no norte do Paraná*. Dissertação (Mestrado Interdisciplinar) – Instituto Latino Americano de Arte, Cultura e História da Universidade Federal da Integração Latino-Americana. Foz do Iguaçu, 2018.
- AGUIRRE BELTRÁN, Gonzalo. *Medicina y magia; el proceso de aculturación en la estructura colonial*. México: Universidad Veracruzana; Instituto Nacional Indigenista; Gobierno del Estado de Veracruz; Fondo de Cultura Económica, 1992.
- BURGER, Richard L. *Chavin and the origins of Andean civilization*. Londres: Thames & Hudson, 1995.
- BYLAND, Bruce E. Introduction and commentary. In: DÍAZ, Gisele; RODGERS, Alan. *The Codex Borgia; a full-color restoration of the Ancient Mexican manuscript*. Nova Iorque: Dove, 1993.
- CAMPAGNE, Fabián Alejandro. *Profetas en ninguna tierra. Una historia del discernimiento de espíritus en Occidente*. Buenos Aires: Prometeo Libros, 2016.
- CAMPAGNO, Marcelo. *El origen de los primeros estados. La “revolución urbana” en América precolombiana*. Buenos Aires: Eudeba, 2007.
- CÁRDENAS, Juan de. *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*. Introducción y notas de Angeles Durán. Madri: Alianza Editorial, 1988.
- CARRASCO, David. *Religions of Mesoamerica; cosmovision and ceremonial centers*. São Francisco: Harper & Row, 1990.
- CIEZA DE LEÓN, Pedro de. *La crónica del Perú*. Madri: Espasa/Calpe, 1962.
- CLENDINNEN, Inga. *Aztecs; an interpretation*. Cambridge: Cambridge University Press, 1991.
- COE, Michael. *The jaguar's children: Pre-Classic Central Mexico*. New York: The Museum of Primitive Art, 1965.
- CORCUERA DE MANCERA, Sonia. *El fraile, el indio y el pulque; evangelización y embriaguez en la Nueva España (1523-1548)*. México: Fondo de Cultura Económica, 1991.
- CROCKER, Jon C. *Vital souls; bororo cosmology, natural symbolism, and shamanism*. Tucson: The University of Arizona Press, 1985.
- CURATOLA Petrocchi, Marco; ZIÓLKOWSKI, Mariusz (eds.). *Adivinación y oráculos en el mundo andino antiguo*. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú-Fondo Editorial, Instituto Francés de Estudios Andinos, 2008.
- DÍAZ DEL CASTILLO, Bernal. *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*. Cidade do México: Editores Mexicanos Unidos, 1992.
- DIBBLE, Charles E.; ANDERSON, Arthur J. O. *Florentine Codex; General history of the things of New Spain (Book 11 – Earthly things)*. Santa Fé: The School of American Research and The University of Utah, 1963.
- _____. *O. Florentine Codex; General history of the things of New Spain (Book 9 – The merchants)*. Santa Fé: The School of American Research and The University of Utah, 1959.

- DOBKIN DE RÍOS, Marlene. *Hallucinogens; cross-cultural perspectives*. Bridport: Prism Press, 1990.
- ELIADE, Mircea. *El chamanismo y las técnicas arcaicas del éxtasis*. México: Fondo de Cultura Económica, 1976.
- ESCOHOTADO, António. *Historia general de las drogas*. Tomo 1. Madri: Alianza, 1989.
- FREIDEL, David; SCHELE, Linda; PARKER, Joy. *Maya cosmos; three thousand years on the shaman's path*. New York: William Morrow & Co., 1993.
- FURST, Peter T. "Introduction, 1990". In: FURST, Peter (org.). *Flesh of the gods*. Prospect Highs, Illinois: Waveland Press, 1990.
- GARZA, Mercedes de la. *Sueño y éxtasis; visión chamánica de los nahuas y los mayas*. Cidade do México: Universidad Nacional Autónoma de México; Fondo de Cultura Económica, 2012.
- GRINSPOON, Lester; BAKALAR, James B. *Psychedelic drugs reconsidered*. Nova York: Lindesmith Center, 1997.
- GRUZINSKI, Serge. *Man-gods in the Mexican highlands; Indian power and Colonial society, 1520-1800*. Stanford: Stanford University Press, 1989.
- HENMAN, Anthony. *Mama coca*. 3ª ed. Bogotá: El Ancora; La Oveja Negra, 1981.
- KAUFFMANN-DOIG, Federico. *Introducción al Perú antiguo; una nueva perspectiva*. Lima: Kompaktos, 1991.
- LA BARRE, Weston. Hallucinogens and the shamanic origins of religion. In: FURST, Peter (Org.) *Flesh of the Gods; the ritual use of hallucinogens*. Prospect Highs, Illinois: Waveland Press, 1990.
- LA BARRE, Weston. Anthropological perspectives on hallucination and hallucinogens. In: SIEGEL, Ronald K. (Org.) *Hallucinations; behavior, experience, and theory*. Nova York: John Wiley & Sons, 1975.
- LA BARRE, Weston. *The peyote cult*. Nova York: Schocken Books, 1969.
- _____. The narcotic complex of the New World. *Diogenes*, v. 12, n. 48, pp. 125-138, 1964.
- LEÓN-PORTILLA, Miguel. *Códices. Os antigos livros do Novo Mundo*. Florianópolis: Editora da UFSC, 2012.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. Os cogumelos na cultura; a propósito de um livro de R. G. Wasson. In: LÉVI-STRAUSS, Claude. *Antropologia estrutural dois*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1993.
- _____. *O pensamento selvagem*. Campinas: Papius, 1989.
- LÓPEZ-AUSTIN, Alfredo. *Hombre-dios: religión y política en el mundo náhuatl*. México: UNAM, 1973.
- MALINOWSKI, Bronislaw. *Magic, science and religion; and other essays*. Garden City: Doubleday Anchor Books, 1954.
- NAVARRETE LINARES, Federico. Vida cotidiana y moral indígena en la Historia general de las cosas de Nueva España. *Arqueología Mexicana*, v. 6, n. 36, pp. 32-37, mar./abr. 1999.
- NEURATH, Johannes. Mitologías indígenas de Norteamérica. In: ORTIZ Rescaniere, Alejandro (ed.). *Mitologías amerindias*. Madri: Trotta, 2006.
- NORTON, Marcy. *Sacred gifts, profane pleasures. A history of tobacco and chocolate in the Atlantic World*. Ithaca: Cornel University Press, 2008.
- OLIVIER, Guilhem. *Cacería, sacrificio y poder en Mesoamérica*. Tras las huellas de Mixcóatl, 'Serpiente de Nube'. México: Fondo de Cultura Económica; Universidad Nacional Autónoma de México; Fideicomiso Felipe Teixidor y Montserrat Alfau de Teixidor; Centro de Estudios

- Mexicanos y Centroamericanos, 2015.
- OTT, Jonathan. Pharmahuasca, anahuasca e jurema preta: farmacologia humana de DMT oral mais harmine. In: LABATE, Beatriz Caiubi; ARAÚJO, Wladimir Sena (org.). *O uso ritual da ayahuasca*. Campinas: Mercado de Letras; São Paulo: Mercado de Letras, 2002.
- REICHEL-DOLMATOFF, Gerardo. *El chamán y el jaguar*; estudio de las drogas narcóticas entre los indios de Colombia. México: Siglo XXI, 1978.
- ROBICSEK, Francis. *The smoking gods*; tobacco in Maya art, history, and religion. Norman: University of Oklahoma Press, 1978.
- SAHAGÚN, Bernardino de. *Historia general de las cosas de Nueva España*; primera versión íntegra del texto castellano del manuscrito conocido como Códice Florentino (introducción, paleografía, glosario y notas de Alfredo López-Austin y Josefina Garcia Quintana). Madrid: Alianza, 1988.
- SAUNDERS, Nicholas J (ed.). *Icons of power*; feline symbolism in the Americas. Nova York: Routledge, 1998.
- _____. Tezcatlipoca: jaguar metaphors and the Aztec mirror of nature. In: WILLIS, R. G. (ed.). *Signifying animals: human meaning in the natural world*. Londres: Unwin Hyman, 1990.
- SCHULTES, Richard Evans. An overview of hallucinogens in the western hemisphere. In: FURST, Peter (ed.). *Flesh of the gods*; the ritual use of hallucinogens. Prospect Highs, Illinois: Waveland Press, 1990.
- VARELLA, Alexandre C. Os índios: povos ancestrais, sujeitos modernos. In: CAÑIZARES-ESGUERRA, Jorge; FERNANDES, Luiz Estevam O.; MARTINS, Maria Cristina Bohn (orgs.). *As Américas na primeira modernidade (1492-1750)*, v. 1. São Paulo: Prismas, 2017.
- _____. *A embriaguez na conquista da América*. Medicina, idolatria e vício no México e Peru, séculos XVI e XVII. São Paulo: Alameda, 2013.
- WASSON, R. Gordon. *El hongo maravilloso: teonanácatl*; micolatría en Mesoamérica. México: Fondo de Cultura Económica, 1983.
- WILBERT, Johannes. Tobacco and shamanistic ecstasy among the Warao Indians of Venezuela. In: FURST, Peter. *Flesh of the Gods*. Prospect Highs, Illinois: Waveland Press, 1990.
- _____. *Tobacco and shamanism in South America*. New Haven: Yale University, 1987.

Morrer e beber manicuera:

relações de sociabilidade no dia de finados

Dying and drinking manicuera:

social relations on the day of the deceased

Maria Betânia B. Albuquerque
Karen Azevedo Malar¹

RESUMO: O artigo analisa as relações entre a morte e o consumo de uma bebida chamada manicuera em Salinópolis, Pará. O objetivo é analisar o preparo desta bebida – consumida exclusivamente no dia da iluminação ou dia de finados –, os saberes que atravessam esse preparo e as relações de sociabilidade que o envolvem, configurando uma pedagogia do cotidiano. Decorre de uma pesquisa de campo no cemitério e em seus arredores, onde, a partir da observação e de entrevistas, descreve-se o dia de finados, a cultura material, os saberes da manicuera e sua transmissão às demais gerações. Situa-se na confluência da educação, da história e da antropologia, apoiando-se em Ariès (2003), DaMatta (1997) e Brandão (2002). Dentre as considerações, destacamos que o principal meio de transmissão de saberes da manicuera é a observação ou a atenção (Ingold, 2015), posto que é observando que se aprende, e este ato depende mais de uma postura atenta do aprendiz do que de uma ação didática de quem ensina. Mulheres e homens, ainda crianças, observam suas mães e avós prepararem a manicuera para, assim, continuarem a tradição de seu consumo no dia de finados, fortalecendo as relações sociais entre os vivos e entre estes e seus mortos.

Palavras-chave: festa dos mortos; beberagens; sociabilidade; educação; saberes.

ABSTRACT: The article analyzes the relationship between death and consumption of a drink called manicuera in Salinópolis, Pará. It aims to analyze the preparation of this drink – exclusively consumed at the “day of enlightenment” or the “day of the deceased” –, the knowledge that comprises the preparation and the sociability that involves it, configuring the pedagogy of the quotidian. It comes from a field research in a cemetery and its surroundings, where, from observation and interviews, it was possible to describe the day of the dead, the material culture, the knowledge of the manicuera, as well as its transmission to the other generations. It is located at the confluence of education, history and anthropology areas, relying on Ariès (2003), DaMatta (1997) and Brandão (2002). Among several considerations, we point out that the main means of transmission of manicuera’s knowledge is observation or attention (Ingold, 2015), since we observed that learning depends more on an attentive posture than on a didactic action from those who teach. Children watch their mothers and grandparents preparing manicuera so they can continue the tradition of consumption in the day of the dead, thereby strengthening the social relations among the living ones and between them and their deceased ones.

Keywords: day of the dead; drinking, sociability, education, knowledge.

1. Maria Betânia B. Albuquerque é doutora em Educação pela PUC-SP, professora do Programa de Pós-Graduação em Educação da Universidade do Estado do Pará (UEPA), líder do grupo “História da Educação na Amazônia” (GHEDA/UEPA/CNPq). Contato: mbetaniaalbuquerque@uol.com.br; Karen Azevedo Malar é licenciada em Ciências da Religião pela UEPA, especialista em Gestão Escolar pelo Instituto de Educação e Cultura do Pará, professora de Ensino Religioso no sistema de ensino Pequeno Aprendiz. Contato: karen-malar@hotmail.com.

Introdução

Este artigo propõe-se a refletir sobre o consumo de uma bebida chamada *manicuera*, ocorrido no dia de finados no município de Salinópolis, estado do Pará. O fato de que apenas nesse dia ela seja preparada e consumida despertou o interesse em compreender as possíveis conexões entre o dia dos mortos e essa bebida. O objetivo é analisar a teia de saberes que envolve a feitura da *manicuera* bem como as relações de sociabilidade que caracterizam o dia da iluminação, forjando, com isso, uma espécie de pedagogia do cotidiano na medida em que consideramos a existência de processos educativos que extrapolam territórios escolarizados.

Em seu livro *Places of learning* (“lugares de aprendizagem”), Ellsworth (2005) compreende a pedagogia como importante articuladora de processos educativos imbricados na cultura. Segundo esta perspectiva, vivemos em uma sociedade permeada pelo pedagógico, na qual somos constantemente submetidos a processos contínuos de educação mediados por diferentes instituições e espaços ativamente implicados com práticas e experiências que visam ensinar alguma coisa.

Para Wortmann *et al.* (2015), o livro *Places of learning*, ao ressaltar a dimensão pedagógica da vida social contemporânea, contribui para ampliar o olhar sobre variados espaços culturais como lugares de educação, bem como para o entendimento das relações de ensino e aprendizagem como amplos processos culturais. Desse modo, museus, feiras, cinemas, dentre outros espaços, acionam uma pedagogia que produz efeitos na construção de subjetividades e na autoaprendizagem de cada sujeito. Neste texto, procuramos mostrar que, nos cemitérios e em seus arredores, aprendizagens também se efetivam, mediadas, neste caso, pelo consumo de uma bebida: a *manicuera*.

O artigo decorre de uma pesquisa de campo do tipo etnográfica. O *locus* da pesquisa foi o cemitério Nosso Senhor do Bonfim, situado no município de Salinópolis. Foram realizadas observação e registros fotográficos com o objetivo de compreender como se organiza o dia da iluminação, bem como o preparo e a venda da *manicuera*. Os dados iniciais da pesquisa foram coletados em novembro de 2015 por meio da observação da cidade, do cemitério, da senhora que prepara a *manicuera* e das barracas de comida em seu entorno. Também realizamos entrevistas semiestruturadas com o padre da igreja matriz, com pessoas que preparam a bebida e com cerca de dez pessoas que circulavam dentro e fora do cemitério.

Do ponto de vista bibliográfico, o artigo ancora-se no livro *Salinópolis: a cidade mais querida do Pará*, de Benjamin Cardoso (2001), que permite situarmos a cidade e seu contexto sociocultural. Teoricamente, o livro *História da morte no Ocidente*, do historiador Philippe Ariès (2003), foi fundamental para compreendermos as atitudes perante a morte e as transformações do seu significado na história. Em *A morte é uma festa*, José Reis (1991) aborda a revolta da população de Salvador contra a construção de um cemitério, bem como os ritos fúnebres do século XIX, evidenciando o comportamento da sociedade em relação à morte e seus mortos.

Para compreender as relações estabelecidas entre vivos e mortos, tomamos como base o livro *A casa e a rua*, de Roberto DaMatta (1997), que aborda a sociedade brasileira e toda a complexidade de

suas relações e, em particular, como a sociedade compreende a morte. A compreensão das relações entre o consumo de bebidas e o estabelecimento de processos educativos foi buscada a partir da obra *Beberagens indígenas e educação não escolar no Brasil Colonial*, de Albuquerque (2012). Nele, a autora analisa o consumo indígena de uma bebida embriagante (*cauim*) e o modo como as práticas de beberagens articulavam um amplo conjunto de saberes baseados na oralidade e na experiência, funcionando como espaços de aprendizagens dos valores grupais e de construção de identidades.

Esperamos com estas reflexões contribuir com o debate sobre o arraial ou as festas dos mortos como instâncias de sociabilidades, considerando seus múltiplos sentidos e vivências. Esperamos também contribuir com as pesquisas sobre as relações entre educação, oralidade e saberes culturais, particularmente aquelas mediadas pelo consumo de beberagens. Ao considerarmos a educação como cultura (Brandão, 2002), intencionamos ainda ampliar a noção corrente de educação marcadamente centrada em territórios escolares. Antes, contudo, informamos o leitor acerca dos aspectos socioculturais que caracterizam a cidade onde ocorre essa pedagogia do cotidiano centrada no consumo da *manicuera*.

Salinópolis em perspectiva geo-histórica e cultural

Salinópolis é uma cidade bastante conhecida no estado do Pará, procurada por muitos turistas, sobretudo em função de suas belas praias. Segundo Cardoso (2001), seus primeiros habitantes foram indígenas tupinambá que chamavam a localidade de “Viriaduba” ou “Virianeua”, que significa “abundância de pássaros”, em decorrência da grande presença de pássaros na região. Com o aumento da população e do processo de urbanização da cidade, os pássaros, contudo, foram se afastando.

O segundo nome do município foi “Destacado”, atribuído por André Vidal Negreiros, governador geral do Maranhão (1655-1656), uma vez que nessa época o atual território do Pará pertencia ao Maranhão. O então governador percebeu que deveria dar orientação aos navegantes e, por isso, destacou alguns práticos, ordenando a eles, no morro da ilha do Atalaia, que colocassem um canhão para que os disparos os alertassem. Confirma Cardoso que “sendo os pilotos destacados no próprio local, passou, então, o município a ser chamado de Destacado” (2001, p. 12). Deste modo, “Viriaduba” virou “Destacado” e, posteriormente, “Destacado” foi substituído por Salinas, em função da presença de uma pequena salina ao longo do período colonial. De acordo com o acervo histórico pertencente à Biblioteca do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), em 1943, Salinas passou a se chamar Salinópolis, como é conhecida até hoje.

O município de Salinópolis conta com uma população de aproximadamente 40 mil habitantes e uma área territorial de 242 quilômetros quadrados, segundo estimativa do IBGE/2018. Está situado na parte oriental do estado do Pará, na mesorregião do nordeste paraense, na microrregião do Salgado, entre o Atlântico, ao norte, e a Baía do Marajó, a oeste e ao sul. Ao longo dos anos, Salinópolis foi se modificando em particular no que diz respeito aos aspectos estruturais,

econômicos e turísticos. Em meados do século XX, o município se viu diante de um crescimento populacional e urbanístico desordenado, cujas consequências podem ser percebidas através de seus contrastes:

De um lado o loteamento Atalaia com um sistema de especulação imobiliária sem infraestrutura adequada e pagamentos de impostos mal resolvidos; do outro lado temos ruas e avenidas mal traçadas que resultam de uma série de ocupações e que com o decorrer da extensão territorial do município a cidade não adquiriu nenhum tipo de elaboração ou plano de estruturação e ocupação das terras, logo a cidade cresceu apresentando um grande contraste entre nativos empobrecidos com pouco direito de legalização nas terras e veranistas afortunados que obtiveram suas moradias temporárias (habitadas somente nas férias). (Cardoso, 2001, p. 30)

O crescimento urbanístico está relacionado ao incentivo da atividade turística, um meio de valorização muito característico de cidades litorâneas, porém sem os devidos cuidados socioambientais.

São ricas as manifestações culturais de Salinópolis, envolvendo festas populares, os chamados cordões juninos, as quadrilhas, os grupos folclóricos de pássaros e bichos e o boi-bumbá, que já foram bastante prestigiados no passado. Porém, com o passar do tempo, o interesse e o incentivo do poder público a essas manifestações culturais foram diminuindo. Outro aspecto característico de Salinópolis é a sua diversidade de praias, que despertam atenção dos turistas, sendo a do Maçarico a mais famosa, localizada na antiga frente da cidade. Salinópolis também se destaca pela religiosidade diversificada, com a presença de igrejas católicas, protestantes, pentecostais e terreiros afro-indígenas.

O catolicismo popular faz-se presente no município através da crença em seres sobrenaturais simbolizados em visagens, assombrações e encantados. Somam-se a isso as lendas amazônicas que compõem o imaginário do povo local. A despeito da diversidade religiosa, o catolicismo predomina no município, motivo pelo qual ocorrem diversas festividades para vários santos durante o ano. A festa tradicional é a de Nossa Senhora do Socorro, padroeira do município, ocorrida no dia 8 de setembro. Com início no fim de agosto, por mais ou menos duas semanas, esta festa faz o agito na cidade. Entretanto, embora a festividade de Nossa Senhora do Socorro seja a mais lembrada, a de São Pedro, ocorrida em junho, conta com mais envolvimento popular, sobretudo dos pescadores, pois São Pedro é o santo protetor deles.

A despeito da existência de uma diversidade de festas de santos, em Salinópolis destaca-se um tipo singular de arraial, ocorrido no cemitério durante o dia de finados, que não está ligado a nenhum santo, especificamente. Trata-se do culto aos mortos ou ritual de iluminação, provável ressignificação de antigas práticas funerárias nas quais se imiscuem entre mortos e vivos o consumo de comidas ou bebidas.

O arraial dos mortos em Salinópolis

Estudioso do tema da morte, o historiador francês Philippe Ariès (2003, p. 64) afirma que desde o século XVIII o homem da sociedade ocidental compreende a morte a partir de variados sentidos. Ele exalta-a, dramatiza-a, deseja-a impressionante e arrebatadora. Mas, ao mesmo tempo, já se ocupa menos de sua própria morte, e, assim, a morte romântica, retórica, é antes de tudo *a morte do outro* – o outro, cuja saudade e lembrança inspiram, nos séculos XIX e XX, o novo culto dos túmulos e dos cemitérios.

Tem-se, assim, a presença do luto que, do término da Idade Média até o século XVIII, tinha duas intenções. De um lado, induzia a família do morto a “manifestar, pelo menos durante um certo tempo, uma dor que nem sempre experimentava” (Ariès, 2003, p. 71). E, por outro, a vivência do luto

tinha também o efeito de defender o sobrevivente, sinceramente submetido à provação, contra os excessos da dor, pois impunha-lhe um certo tipo de vida social, as visitas de parentes, vizinhos e amigos que lhe eram feitas e no decorrer das quais a dor podia ser liberada sem que sua expressão ultrapassasse, entretanto, um limite fixado pelas conveniências. (Ariès, 2003, p. 71)

Ariès constata que esse é um aspecto muito importante, posto que, no século XIX, esse limite imposto pelas conveniências não foi mais respeitado, de modo que o luto passou a ser vivido “com ostentação além do usual. Simulou até não estar obedecendo a uma obrigação mundana e ser a expressão mais espontânea e mais insuperável de uma gravíssima dor: chora-se, desmaia-se, desfalece-se e jejua-se” (Ariès, 2003, p. 71).

Para Ariès, foi esse luto excessivo que originou o culto moderno dos túmulos e cemitérios, uma vez que na Idade Média os mortos não recebiam assim tanta atenção. Ao contrário, “pouco importava o lugar exato de sua sepultura que, na maior parte das vezes, não era indicada nem por um monumento nem mesmo por uma simples inscrição” (2003, p. 73). Contudo, desde o século XIV, e sobretudo no século XVII, já se observa a preocupação mais frequente em se localizar a sepultura do morto. A partir do culto moderno, começam as visitas aos túmulos de entes queridos, como se estivessem indo à casa de um parente. Desse modo,

o culto da lembrança imediatamente estendeu-se do indivíduo à sociedade, seguindo um mesmo movimento da sensibilidade. Os autores de projetos de cemitérios do século XVIII desejam que estes sejam ao mesmo tempo parques organizados para a visita familiar e museus de homens ilustres [...] os túmulos dos heróis e grandes homens seriam venerados pelo Estado em tal local [...]. Pensa-se, e mesmo sente-se que a sociedade é composta ao mesmo tempo de mortos e vivos, e que os mortos são tão significativos e necessários quanto os vivos. (Ariès, 2003, p. 76)

As reflexões de Ariès, ainda que direcionadas a outro contexto e tempo histórico, inspiraram nosso olhar para o culto aos mortos realizado no cemitério municipal Nosso Senhor do Bonfim, em Salinópolis. Trata-se de uma tradição muito antiga, conhecida como dia da iluminação, arraial da iluminação ou ritual de iluminação, ocorrida no dia 2 de novembro, quando as pessoas prestam homenagens aos seus entes queridos lá enterrados, ocasião em que muitos aproveitam para tomar a tradicional bebida *manicuera*.

O nome *iluminação* é uma referência ao fato de que o cemitério durante a noite fica completamente iluminado, devido à quantidade de velas acesas destinadas às almas dos mortos. Entretanto, embora a iluminação seja mais visível à noite, o dia da iluminação começa assim que o cemitério abre, por volta das oito horas, quando vão chegando as pessoas para prestarem suas homenagens.

Com base nas observações de campo foi possível constatar que o dia da iluminação é dividido em etapas: primeiro tem-se a limpeza dos túmulos, normalmente pela parte da manhã, para à noite realizar-se a etapa da iluminação dos mortos que já estão com seus túmulos limpos e decorados. Ao fim da iluminação, tem-se uma espécie de confraternização ocorrida no arraial formado no entorno do cemitério. As homenagens são feitas de diversas formas: pelo simples ato de os parentes levarem flores aos túmulos; pela limpeza destes a fim de serem retirados os matos que ali nasceram; pela lavagem para retirar o limo, e até mesmo pela reforma e nova pintura das sepulturas.

Os que limpam os túmulos dificilmente vão sozinhos ao cemitério, pois é possível observar homens e mulheres realizando essa atividade e, na maioria das vezes, com a companhia de crianças. As pessoas chegam portando diversos objetos como baldes, garrafas de água, vassouras, escovas, latas de tinta e pincéis para auxiliar nos trabalhos de limpeza e arrumação dos túmulos.

DaMatta salienta que o dia de finados ou dia dos mortos, no Brasil, assume enorme popularidade, considerando ser esta uma “ocasião em que as famílias visitam o cemitério e lembram os ‘seus mortos’ mais queridos ou mais recentes” (1997, p. 107), configurando um tipo específico de relação social. Para o autor:

Vivemos em um universo onde os vivos têm relações permanentes com os mortos e as almas voltam sistematicamente para pedir e ajudar, para dar lições de humildade cristã aos vivos, mostrando sua assustadora realidade. Na nossa sociedade, os espíritos retomam para assegurar a continuidade da vida mesmo depois da morte, e os fantasmas aparecem para revelar que nossa vida material é relativa e que há outra realidade permanente por trás de tudo o que julgamos saber. (DaMatta, 1997, p. 107)

Para o autor, o culto aos mortos implica relações sociais entre vivos e mortos que constituem “um verdadeiro padrão de moralidade nas religiões populares”. Nas suas palavras:

O que se cultua realmente são as relações e as possibilidades (e esperança) de relações entre os dois lados da vida. De um lado temos os médiuns vivos, do outro os espíritos e deuses que “baixam” para nos dar mensagens e estabelecer contato conosco, garantindo a eternidade da vida. Esses duplos mediadores nos asseguram a permanente continuidade entre a vida e a morte, sob o enquadramento de ideologias em que a

compensação pelo outro mundo é visível e altamente funcional, e a ideia de renúncia ao mundo é uma marca registrada. (DaMatta, 1997, p. 115)

A observação do cemitério em Salinópolis revelou que, apesar de o dia de finados ser um dia comumente associado à tristeza, ele não é visto apenas por esse ângulo, mas também como um modo de as pessoas se relacionarem entre si ao se reunirem para prestar homenagens aos mortos, formando um pequeno arraial ao redor do cemitério. Desse modo, o dia da iluminação se configura como momento de encontro de pessoas, familiares e amigos e, mesmo que para velarem os mortos, termina sendo um momento de confraternização, alegria e coesão social. A esse propósito, Negrão esclarece que:

Estas relações entre vivos e mortos apresentam-se de maneira culminante na maior homenagem aos mortos que é realizada em Salinópolis no Dia de Finados. Trata-se de um ritual que pode ser caracterizado como um momento de confraternização onde laços sociais são fortalecidos e renovados. (2014, p. 42)

O autor também pontua a perspectiva de naturalidade com que o fenômeno social da morte é visto em Salinópolis. Para ele,

o contexto de Salinópolis apresenta, através do ritual de homenagem aos mortos, indicações de que o convívio com a possibilidade de morrer é algo mais naturalizado naquele contexto sociocultural. Ou seja, há certa predisposição em tornar “familiar” um fenômeno social (a morte) do qual, geralmente, se pretende estar afastado. É por este motivo que o ritual de *iluminação* dos mortos em Salinópolis é vivido, na maioria das situações que observei, como um acontecimento familiar, envolvendo crianças, idosos, homens, mulheres e adolescentes. (Negrão, 2014, p. 56)

O ritual da iluminação em Salinópolis tem, portanto, características peculiares. Uma delas é a realização, dentro do cemitério, de uma missa conduzida pelo padre com o intuito de homenagear os mortos que estão enterrados naquele local. Nessa ocasião, foi possível perceber que algumas pessoas tentavam assistir à missa, enquanto outras andavam de um lado para outro portando objetos utilizados na limpeza dos túmulos.

O cemitério Nosso Senhor do Bonfim não é muito grande e possui apenas uma alameda principal cimentada, que dá acesso à capela e ao escritório de administração. Uma vez que este é o único cemitério do município, encontra-se superlotado no dia da iluminação, dificultando a locomoção dos visitantes. Nesse dia, pela manhã, já se observa certa movimentação, com a armação de algumas (poucas) barracas de comidas nos arredores. Também observamos grande número de motos-táxis pelo fato de ser escassa a frota de ônibus. Em vista disso, é grande a procura por táxis e motos-táxis.

Embora a movimentação de pessoas seja intensa durante todo o dia, pela parte da noite esse fluxo duplica, sendo o quarteirão do cemitério inteiramente fechado em função do grande número

de pessoas que por ali circulam. Com isso, também é grande o número de barracas nas quais são vendidas, geralmente, comidas tradicionais da culinária paraense. Além das barracas de comida, destacam-se os carros de lanches, de pipoca e churros e o famoso “churrasquinho de gato”.¹ Há também venda de balões e outros brinquedos industrializados. Desse modo, o dia da iluminação, além de ser um dia religioso, é também um dia comercial na medida em que movimenta a economia local, seja por causa dos motos-táxis ou táxis, seja devido aos ambulantes que ali se concentram para vender seus diversificados produtos.

Cabe ressaltar que, no fluxo de pessoas durante a noite, tanto dentro quanto fora do cemitério, faz-se presente um grande número de jovens. Para além da simples movimentação de renda aos moradores ou do culto aos mortos propriamente, esse espaço funciona como uma espécie de ponto de encontro entre amigos ou namorados, configurando o cemitério como espaço de sociabilidades, trocas e circulação de saberes. As refletir sobre esse aspecto, Negrão afirma que:

O cemitério passa a ser ponto de encontros amorosos entre adolescentes, que, desacompanhados de algum adulto, chegam no início da tarde para acender velas e aproveitam a ocasião para flertarem entre si. Muitos apenas acendem as velas e não esperam serem consumidas pelo fogo. No entanto, à tarde, o número de adolescentes ainda é reduzido, comparado aos que frequentam a *iluminação* no período noturno. (2014, p. 113)

Na tentativa de entendermos os significados de ir ao cemitério no dia da iluminação, foram realizadas algumas entrevistas. Entre elas, destaca-se a fala de Lucidalva, 56 anos. Ao indagarmos sobre o que ela fazia no cemitério, ela respondeu: “Só olhar e acender vela em cima de meus parentes que estão aqui”. Ao perguntarmos sobre o significado do dia de finados, responde: “É dia de acender vela, feriado e dia de todos os santos”.

Para Dona Lúcia, de 58 anos, o dia de finados também representa o dia de “acender velas para os entes queridos, para a família que já é falecida. Lembrar deles porque rever a gente não vai rever, é impossível. Então a gente vem acender vela e se sente feliz e bate aquela saudade”. Seu Luiz Gonzaga, por sua vez, afirma que foi ao cemitério “alumiar a minha mãe”. Para ele, o dia de finados é “um dia meio triste porque a gente vem ‘alumiar’ um ente querido nosso”.

Todavia, outros motivos também levam as pessoas ao cemitério. Dona Helenice, de 43 anos, respondeu que foi ao cemitério “tomar essa iguaria [a manicuera]”. Ao refletir sobre o significado do dia da iluminação, em entrevista, ela respondeu que

Iluminação quer dizer luz, eu creio. O pessoal tem mania de ‘ilumiar’ só em uma data, mas eu creio que isso aí, independente disso, a gente tem que fazer as visitas para os seus mortos. Não precisa ‘ilumiar’, não precisa acender uma vela, eu penso assim. Eu tenho parente aí, mas como eu sou evangélica não faço parte disso, mas a qualquer dia eu posso vir aí fazer uma visita, orar.

1 Churrasco em espeto vendido por ambulantes nas calçadas das ruas.

Assim, independentemente de crenças religiosas, diversos motivos levam as pessoas até o cemitério, para além do culto aos mortos. Há quem vá ao local apenas para olhar o movimento, para namorar ou se divertir com os amigos, para procurar algo de comer nas barracas. Porém, o motivo maior ainda é o de prestar homenagem a algum parente ou amigo que está lá enterrado. Os motivos, contudo, não são excludentes entre si. Nesse sentido, o arraial integra o rito dos mortos. Conforme Negrão,

A Iluminação dos Mortos em Salinópolis é mantida como ritual na medida em que os vivos desejam reforçar seus vínculos com os mortos. Assim, o ritual evidencia e equilibra, ainda que momentaneamente, as necessidades de reintegração manifestadas por ambas as partes, vivos e mortos, reintegrando os vivos à dimensão espiritual e os mortos à vida social. (2014, p. 34)

Para Sanchis (1983), um conjunto de atividades se desenrola no arraial de modo a configurá-lo como espaço de sociabilidade. Como uma festa,

aí se canta, aí se dança, aí se toca música, aí se come, aí se fazem trocas e comércio [...] o arraial-espaco é assim lugar de uma socialização intensa, mas fugaz, dominada pela liberdade relativamente às regras, a ausência de trabalho, a gratuidade. É a comunidade reencontrada e alargada, é a nova Jerusalém onde somente ressoam os cantos e a música, aí se reúnem todas as atividades humanas. (Sanchis, 1983, p. 143)

Ao se debruçar sobre a história da festa no Brasil colonial, Mary del Priore ressalta seus diversos sentidos, entre os quais o descanso, o prazer e a alegria, mas também sua função social como mediadora de valores e normas coletivas, como é o caso da “partilha de sentimentos e conhecimentos comunitários”, evidenciando, com isso, a função eminentemente educativa da festa. A alegria da festa, afirma a autora, “ajuda as populações a suportar o trabalho, o perigo e a exploração, mas reafirma, igualmente, laços de solidariedade ou permite aos indivíduos marcar suas especificidades e diferenças” (Priore, 2016, p. 10).

Dentre seus múltiplos sentidos, as festas também integram o rito dos mortos, configurando-se como “verdadeiros espetáculos” (Reis, 1991, p. 138). Ao analisar os ritos fúnebres da Bahia do século XIX, o autor percebe que os baianos tinham grande fascínio por eles:

Festas em torno de imagens de cadáveres, essas procissões parecem ter servido de modelo para os antigos funerais brasileiros, verdadeiros espetáculos. As procissões do Enterro, em especial, teatralizavam o funeral apoteótico de um Deus vitorioso, a quem os fiéis desejavam reunir-se quando mortos. Imitando-as, os cortejos fúnebres encenavam a viagem rumo a esse reencontro. A pompa dos funerais – e por que não chamá-los de festas fúnebres? – antecipava o feliz destino imaginado para o morto e, por associação, promovia esse destino. (Reis, 1991, p. 138)

Além disso, os ritos fúnebres tinham suas próprias normas e tabus, funcionando ainda como elemento de transgressão às normas instituídas:

Em nome da boa morte, os fiéis rompiam com as normas da Igreja, que proibia os funerais noturnos, os insistentes dobres de sino e música na rua [...]. Os cortejos fúnebres aconteciam ao anoitecer, sendo acompanhados de um grande número de conhecidos, encabeçados por padres, cada um levando uma vela coberta com uma lanterna de papel ou tocheiros [...]. Os horários dos enterros, à noite, talvez representasse um fator de integração do morto em seu novo mundo, enquanto a queima de vela simbolizava a vida que se extinguiu e a iluminação do caminho para a vida eterna. Um rico jogo mágico orientava os cortejos. (Reis, 1991, p. 139)

Toda festa realizada em volta dos mortos importava, acima de tudo, para os vivos como forma de reconstrução da própria vida em face à falta do morto. Por isso, o autor afirma que, por meio dela, as pessoas

expressavam suas inquietações e procuravam dissipar suas angústias. Pois embora variando a intensidade, toda morte tem algo de caótico para quem fica. Morte é desordem e, por mais esperada e até desejada que seja, representa ruptura com o cotidiano. Embora seja seu aparente contrário, a festa tem atributos semelhantes. Mas, se a ordem perdida com a festa retorna com o final da festa, a ordem perdida com a morte se reconstitui por meio do espetáculo fúnebre, que preenche a falta do morto ajudando os vivos a reconstruir a vida sem ele [...]. O espetáculo fúnebre realmente distraía o participante da dor, ao mesmo tempo que chamava o espectador a participar da dor. Reunidos solidários para despachar o morto, os vivos recuperavam algo do equilíbrio perdido com a visita da morte, afirmando a continuidade da vida. (Reis, 1991, p. 138)

Para Reis (1991), a morte como motivo de festa tem apreciadores em todas as classes sociais. O mesmo pudemos observar no caráter de confraternização que se expressa, conforme Negrão (2014), na aglomeração festiva de diferentes pessoas que terminaram de iluminar seus parentes falecidos e depois se concentram no arraial para momentos de sociabilidade e comensalidade. Tais momentos são perpassados pelas conversas entre amigos e familiares e pelo consumo de comidas típicas que são vendidas nas barracas do arraial. Assim, embora parecendo um lugar incomum, o cemitério configura-se como espaço de trocas e sociabilidades entre os vivos. Para o autor:

Ao ter seus mortos e túmulos *iluminados*, o cemitério também lança luz sobre as relações que os vivos estabelecem entre si. Aqueles que há muito não se viam são os mais calorosos ao encontrar algum conhecido. Embora a finalidade maior do ritual seja *iluminar* os mortos, não é raro encontrar pessoas que não residem na cidade há algum tempo e que retornam para lá nesta data porque sabem que há grande possibilidade de encontrar muitos conhecidos durante a *confraternização*. (Negrão, 2014, p. 127)

Em vista disso, a descontração presente na *confraternização* vivida na rua transformou o dia da iluminação em um arraial. Reportando-se ao Cemitério do Bonfim, Negrão afirma que esse é “o local ideal para ver e ser visto”. O dia dos finados é, assim,

uma data ideal para reencontrar as pessoas, saber notícias de conhecidos, contar novidades aos amigos e rever parentes, anunciar casamentos, separações conjugais, gestações, nascimentos ou, obviamente, mortes. No trânsito pelo cemitério, abraços apertados e expressões de afeto se contrapõem ao silêncio de quem ainda está *iluminando* a sepultura familiar. (Negrão, 2014, p. 127)

Cabe destacar que durante o momento de confraternização o número de jovens circulando no arraial dos mortos aumenta. Muitos deles, desacompanhados dos pais ou responsáveis, divertem-se com amigos ou namorados, “contrastando com o aspecto mais sacralizado da *iluminação* compreendida no interior do cemitério”, afinal

embora haja momentos de descontração, risadas e diálogos durante a *iluminação dos mortos*, estes são sempre alternados por grandes instantes de silêncio ou de proferimento de preces. Famílias inteiras vão embora a partir das 20 horas e o número dos que partem, neste momento, é superior aos dos que chegam. No entanto, a quantidade de jovens no arraial é maior. (Negrão, 2014, p. 133)

Uma outra característica do arraial dos mortos que se configura como parte da identidade de Salinópolis é a venda da *manicuera*, bebida de origem indígena encontrada e consumida, exclusivamente, no dia dos finados.

O feito e a transmissão dos saberes da *manicuera*

Certos ritos alimentares têm relação com costumes e determinadas crenças e carregam tradições e histórias mescladas com elementos religiosos e culturais. Todas as sociedades têm, assim, seus próprios ritos alimentares e, em particular, suas bebidas. É o caso da prática de beberagens presente em rituais funerários desde a antiguidade.

No capítulo “Tempos dos mortos e de morrer”, Mary del Priore (2016) informa que no Brasil colônia o maior medo não era exatamente o de morrer, mas sim o de “não se preparar para a morte” e, em consequência, não se alcançar o paraíso. O momento seguinte ao da morte, situado entre o falecimento e o enterro, era considerado muito importante, exigindo diversos serviços “tanto ao corpo quanto à alma, já separada da carne, assim como à comunidade” (Priore, 2016, p. 400). Dentre os serviços ao morto, destaca-se o fato de que seu corpo era banhado, embelezado com corte de cabelo, barba e unha, e vestido com roupa própria à sua irmandade. Com a chegada dos parentes

do morto, de membros da irmandade e da comunidade local, tinha início a vigília, ocasião em que a alma “era vigiada”. Nessas ocasiões, as comidas e bebidas estavam sempre presentes. No que tange especificamente às bebidas, durante o velório “circulavam bebidas de fabricação doméstica, o aluá de milho ou de abacaxi, o vinho de caju ou de jenipapo, a cachaça com casca de laranja, o café bem forte” (Priore, 2016, pp. 401-402).

Porém, muito antes do contato interétnico, os primeiros habitantes do Brasil já tinham suas bebidas, conhecimento que nos chega a partir da pena do colonizador. No livro *Beberagens indígenas e educação não escolar no Brasil colonial*, com base nas cartas de religiosos e crônicas de viagens, Albuquerque (2012) analisa o consumo do *cauim* – bebida embriagante feita de raízes ou frutos – entre os tupinambá do Brasil colonial e destaca que, nessa prática, “um conjunto de saberes era posto em circulação, valores eram afirmados e a memória coletiva ativada, configurando-os como acontecimentos eminentemente educativos” (Albuquerque, 2012, p. 92). As diversas ocasiões em que homens e mulheres indígenas se reuniam para festejar eram indícios da importância que as bebidas tinham na vida dos tupinambá, sendo investidas até mesmo de um caráter religioso. Essas bebidas estavam presentes nos festejos do nascimento, na primeira menstruação das jovens, no ritual de perfuração do lábio inferior dos rapazes, nos momentos anteriores e posteriores à guerra, nas cerimônias canibalescas, na consulta aos espíritos, bem como nos ritos de morte.

Neste texto, ressaltamos a íntima ligação entre beber, aprender e morrer, pois a morte de algum ente querido também era considerada ocasião propícia para a prática de beberagens entendidas como mediadoras dos saberes da coletividade. Assim, “decorrido um mês do falecimento, os filhos do morto convidam os amigos para uma festa solene que mandam celebrar em honra do pai” (Thevet, 1978 [1557], p. 140). Como acontecimentos com forte marca estética e perpassados por múltiplos saberes, “os rituais de morte organizavam-se com base nas cantorias acompanhadas de vários instrumentos musicais, nas danças, adornos, pinturas corporais, além de correr farto o consumo de bebidas” (Albuquerque, 2012, pp. 97-98).

O cronista André Thevet chamava os funerais de “festejos mortuários”, nos quais, como momento educativo, ocorriam a afirmação e o repasse dos valores do grupo posto que neles “se cantam as proezas do defunto”. Estruturados com farto consumo do *cauim*, o objetivo dos festejos era “elevar o espírito dos mais jovens, comover seu coração e incitá-los à guerra, dando-lhes coragem para enfrentar seus inimigos” (Thevet, 1978 [1557], p. 140).

Vale lembrar que, ao lado do *cauim*, havia também o consumo de outra erva: o *petum* ou tabaco. Conforme informa Yves d’Évreux, “os escravos sentenciados à morte, segundo o costume da terra, não sofrem a pena sem que lhe dessem antes *petum*, nem mesmo os selvagens deixam esse hábito ainda que doentes” (2007 [1615], p. 118). O *petum* servia, assim, de consolo tanto na vida quanto na morte. Neste caso, o enterram junto ao morto: “o macinho de *petum*, seu arco, flechas, machados, foices, fogo, água, farinha, carne e peixe e o que em vida ele mais apreciava” (p. 132).

É possível constatar, portanto, que a ligação entre bebidas, comidas e morte já existia desde o Brasil colônia e mesmo antes da colonização. Duzentos anos passados, Mary del Priore,

retomando os relatos de Spix e Martius acerca das cerimônias fúnebres indígenas nas Minas Gerais, informa que os mortos eram

enterrados de cócoras dentro da cabana ou metidos dentro de um grande vaso. A cabana era abandonada, pois não se queria perturbar seu sono. Podiam, ainda, ser simplesmente metidos ao chão depois de embrulhados em embirra ou tecido velho de algodão. O chão era pisoteado, duas vezes ao dia, ao som de um lamento fúnebre (Priore, 2016, p. 407).

Um aspecto importante era o fato de que “por cima da cova, repousavam as armas, alimentos e caça do morto” (Priore, 2016, p. 407), evidenciando a íntima relação entre o alimento e a morte. No que tange às bebidas, contemporaneamente ainda é possível encontrar esta prática em ocasiões de caráter mortuário.

No interior do estado do Pará é comum o consumo de certa bebida no dia de finados servida no cemitério e no seu entorno. Conhecida pelo nome de *manicuera*, seu nome pode, contudo, sofrer variação dependendo do lugar. Por exemplo, no município de Bragança, a bebida é conhecida por *mandioqueira*, enquanto que em Salinópolis é chamada de *manicuera*.

Os festejos do dia de finados, que fogem do padrão de ida ao cemitério simplesmente para acender velas, rezar e fazer limpeza nas sepulturas, são comuns no interior do Pará. Relatos informais dão conta de que, em Curuçá, por exemplo, é colocada uma banda de música dentro do cemitério, onde os parentes do morto pedem para que toquem suas músicas preferidas. Destaco ainda o ritual de encomendação das almas presente em diversas regiões do Brasil, que tem como objetivo “encomendar, ou recomendar as almas aos cuidados divinos por meio de preces, no sentido de aliviar-lhes as penas. Assim acreditam que elas alcançarão a luz celeste e o descanso” (Passarelli, 2007, p. 1). Acompanhado do canto, no município de Oriximiná, no Pará, é possível observar a presença da tradicional cachaça com *mangarataia* (gingibre) como parte integrante do ritual dos mortos (Câncio; Araújo, 2016).

Passarelli afirma que a encomendação, além dos mortos, dirige-se também aos vivos como forma de admoestá-los a seguirem uma conduta cristã com vistas à salvação de suas almas. Nesse sentido, o ritual também tem “um valor educativo e preventivo” (Passarelli, 2007, p. 4).

No município de Salinópolis, foco deste texto, uma das grandes atrações do dia da iluminação é, sem dúvida, o consumo da *manicuera*. Vale ressaltar que a *manicuera* é encontrada à venda durante um único dia de todo o ano, que é o dia de finados. Trata-se de uma bebida feita de uma raiz chamada *mandiocaba*, que é plantada na roça e colocada à venda na feira do município.

O processo de preparo da bebida acontece da seguinte maneira: primeiro, lava-se a mandiocaba para retirar toda a terra. Em seguida, é ralada e espremida no *tipiti*² para, enfim, ir ao fogo, sobre o qual deverá ser cozida por cerca de seis horas. Após o cozimento, a *manicuera* ganha consistência e, então, acrescenta-se arroz para cozinhar por mais uma hora e meia.

2 Tipiti é um instrumento de origem indígena utilizado na prensagem da mandioca, feito, geralmente, de palha trançada.

Tradicionalmente, a *manicuera* era comumente encontrada nas festas de santo, mas com o aumento da comercialização de bebidas industrializadas o costume foi se perdendo, chegando às vias de extinção e se restringindo apenas ao dia de finados. Segundo a tradição local, ingerir a *manicuera* nesta data é uma forma de homenagear os mortos, tal como os tupinambá faziam ao festejar os seus. É possível conjecturar, portanto, que o uso contemporâneo da *manicuera* no dia de finados seja uma possível ressignificação das antigas práticas dos tupinambá em seus festejos mortuários, durante os quais corria farto o consumo do *cauim*.

Assim, embora a *manicuera* não seja uma bebida embriagante, seu significado assemelha-se ao das bebidas ingeridas pelos tupinambá visando festejar o morto, pois para eles “a morte dos entes queridos constituía ocasião para beberagens, sendo as bebidas servidas pelos parentes do falecido como forma de homenagem a este” (Albuquerque, 2012, p. 97).

Para melhor compreendermos o processo de fabricação da *manicuera*, foram realizadas entrevistas com Dona Neuri, uma senhora de 66 anos, moradora do bairro São Vicente, em Salinópolis. Dona Neuri tinha uma barraca de tacacá, bebida típica local, e, durante a festividade de São Pedro, além do tacacá, vendia também outras comidas. O mesmo acontecia no dia da iluminação, quando, além das comidas, vendia a famosa *manicuera*.

Em entrevista, Dona Neuri afirma que aprendeu a fazer *manicuera* ainda muito pequena ao ajudar sua mãe, quando tinha mais ou menos seis anos de idade. E, por ajudar a mãe desde cedo, rapidamente teria aprendido. O preparo da *manicuera* é, assim, repassado de geração a geração e não restrito apenas às mulheres – como era o caso do *cauim* de mandioca dos tupinambá, de cujo preparo apenas as mulheres podiam participar, excluindo-se os homens porque sua presença era considerada um fato indecente (Albuquerque, 2012).

Observamos também que nenhum tabu permeia o preparo da *manicuera*, tal como ocorria com o *cauim* indígena, em que as mulheres menstruadas não podiam participar de sua fabricação. Em 2015, observamos o preparo da *manicuera* realizado no quintal da casa de Dona Neuri. Em 2016, observamos esse fato também na casa da Dona Neuri, porém, quem estava à frente da função era seu genro Paulo, uma vez que a mesma estava hospitalizada em Belém, vindo posteriormente a falecer.

A cultura material que envolve o preparo da *manicuera* inclui o uso do *tipiti* para espremer a mandiocaba, colheres grandes de pau para mexê-la enquanto ferve e panelas grandes, geralmente de alumínio. Ao observar seu processo de fabricação, percebemos que Paulo recebia a ajuda de alguns familiares. Duas moças lavavam as mandiocabas, enquanto um rapaz lavava as que já estavam limpas. Enquanto isso, Paulo mexia a *manicuera* que já estava na panela cozinhando.

No ano de 2016 todas as etapas do preparo ocorreram à noite em frente à casa de Dona Neuri, chegando até a madrugada, por causa das mais de cinco horas de cozimento necessárias. Porém, em 2015, as etapas de lavar, ralar e espremer a mandiocaba foram realizadas no quintal, e apenas o processo de cozimento foi feito em frente à casa durante o dia até chegar a noite. Do outro lado da rua, em frente à casa de Dona Neuri, foi feita uma fogueira, sobre a qual se colocou a panela com a mandiocaba para ferver.

Durante o processo de feitura da bebida, a família de Dona Neuri ajudava de alguma forma e todos conversavam em um verdadeiro momento de descontração e sociabilidade, em meio ao qual os saberes da *manicuera* eram naturalmente repassados, configurando uma pedagogia do cotidiano pautada na oralidade. Trata-se, fundamentalmente, de uma “educação da atenção” em que abrimos “nossas mentes para a sabedoria da experiência” (Ingold, 2015, p. 14), sem implicar, necessariamente, uma transmissão intencional do saber por alguém mais preparado.

Dentre os saberes, aprende-se que não se adoça a *manicuera*. O gosto doce é próprio dela, assim como uma leve consistência alcoólica também lhe é própria. É comum a *manicuera* ser servida fria, pois, quente, poderá causar dor de barriga. Há também quem a prefira gelada. O consumo de *manicuera* não tem restrição. Entretanto, pessoas com diabetes têm receio de tomá-la por causa do gosto adocicado.

O saber da *manicuera* pode ser entendido como um saber cultural fincado na experiência e no cotidiano social de determinados grupos. Embora seja um saber ancorado na história de diversas cidades do Pará, ele não está vinculado à educação escolar que, em geral, o ignora. Porém, tal como o saber científico, é composto de sistematização, regras, organização e complexidade, exigindo um tipo particular de inteligência. Reportando-se às sutilezas que caracterizam os saberes culinários, Luce Giard (2009) afirma que:

Desde que alguém se interesse pela arte culinária, pode constatar que ela exige uma memória múltipla: memória de aprendizagem, memória dos gestos vistos, das consistências [...]. Exige também uma inteligência programadora: é preciso calcular com perícia o tempo de preparação e cozimento, intercalar as sequências umas às outras, compor com a sucessão dos pratos para atingir o grau de calor desejado no momento adequado: por exemplo, é inútil que os filhós de maçã da sobremesa estejam no ponto quando os convivas mal estão nos aperitivos. (Giard, 2009, p. 219)

Na operacionalização desse tipo de saber, outros fatores concorrem, como a visão, o tato, o paladar, ou seja, toda uma sensibilidade corporal que remete à própria etimologia da palavra *saber* enquanto *sabor*. Para Giard, a “receptividade sensorial também intervém”, posto que “mais que o tempo teórico de cozimento indicado na receita, o que informa sobre a evolução do cozimento e sobre a necessidade de aumentar ou diminuir o calor é o cheiro que vem do forno” (Giard, 2009, p. 219).

De modo similar, os saberes culinários que perpassam o preparo da *manicuera* incluem sentidos como tato, paladar, visão e olfato. Sentidos necessários para saber se o fogo a lenha está adequado, se as seis horas de cozimento da mandiocaba foram cumpridas, mais uma hora e meia de cozimento junto do arroz, além da capacidade de saber o ponto exato da transformação da mandiocaba cozida em *manicuera*.

O saber da *manicuera* é, assim, um saber da experiência repassado de geração a geração a partir da oralidade, ou seja, a partir de uma transmissão natural de saberes que caracteriza momentos de socialização e educação. O principal meio de transmissão é através da observação, posto que é observando que se aprende, e este ato depende mais de uma postura atenta do aprendiz do que

de uma ação didática de quem ensina. Desse modo, é comum mulheres e homens, ainda crianças, observarem as suas mães e avós prepararem a *manicuera* para, assim, darem continuidade a essa prática, contribuindo para que a tradição de fazer e beber a *manicuera* no dia de finados não se perca.

Compreendida como educação do cotidiano, a transmissão desses saberes não implica, portanto, um gesto intencional de ensino, pois a fabricação da *manicuera* não pressupõe a presença de um professor ou uma pessoa mais letrada à frente do processo. Apesar disso, a transmissão de saberes ocorre do mesmo jeito e o costume de beber *manicuera* atravessa as fronteiras do tempo, perpetuando-se entre gerações, configurando o seu feito como uma experiência pedagógica que contribui para o fortalecimento dos laços culturais e identitários locais.

Considerações finais

Este artigo procurou demonstrar como o dia da iluminação (ou o dia de finados) é vivenciado no município de Salinópolis, cuja visita ao cemitério é marcada por homenagens, sentimento de tristeza, mas também de alegria e confraternização entre vivos e mortos, assim como entre os próprios vivos.

Procuramos evidenciar como o consumo de *manicuera*, ocorrido exclusivamente no dia da iluminação, é uma das grandes atrações dessa data, constituindo-se como fonte de renda extra aos moradores, que decidem montar barracas ao entorno do cemitério, além de importante mediador de saberes.

Na sua complexidade, os saberes culturais que envolvem a *manicuera* pressupõem critérios de legitimidade que não exigem um lugar especial para sua execução, transmissão e aprendizagem. Eles são construídos nas práticas sociais cotidianas dos sujeitos, em suas experiências religiosas e festivas ou no trabalho, não sendo, portanto, produzidos exclusivamente no contexto da ciência moderna a partir dos livros ou das academias, motivo pelo qual tais saberes tendem a ser silenciados ou subalternizados em face dos saberes escolarizados.

Considerando que *não há um tempo ou um lugar especial para aprender, é possível concluir que inúmeros espaços e vivências cotidianas configuram-se como espaços de saber, portanto, educativos*, na medida em que possibilitam a circulação de sentidos e significados de teor pedagógico. Tal é o caso do preparo da *manicuera*, que ocorre no quintal das casas ou mesmo na rua, tornando-os espaços significativos de transmissão de múltiplos saberes e de relações sociais.

Enquanto fator de sociabilidade, o dia da iluminação é capaz de reintegrar simbolicamente vivos e mortos por meio do acendimento das velas, das preces ou pelo silêncio ao observar a chama da vela se apagar aos poucos. Resulta em confraternização festiva por mais uma vez a família ter tido a oportunidade de se reunir para homenagear os familiares que não estão mais neste plano. Dessa forma, as relações que os vivos estabelecem com os seus mortos induzem ao fortalecimento das relações afetivas entre os próprios vivos.

A festa, por sua vez, configura-se como espaço de transmissão e circulação de saberes, e sua realização garante a preservação da tradição do arraial da iluminação, perpetuando-se com isso o ritual de consumo da *manicuera* e seus múltiplos saberes. No processo de fabricação estão presentes valores relacionados ao fortalecimento da identidade cultural, posto que seu consumo afunda sua história em antigas tradições indígenas de consumo de beberagens.

Conforme apontou Albuquerque (2012), os tupinambá foram considerados por cronistas e viajantes como povos amantes das beberagens, realizando-as nas mais diversas ocasiões, em particular nos rituais de morte. Ora, esses índios foram os primeiros moradores de Salinópolis quando ainda era chamada de Virianduba. Desse modo, é possível conjecturar que o consumo contemporâneo da *manicuera* no dia dos mortos configura-se como espécie de resignificação da tradição e perpetuação de traços da cultura dos primeiros habitantes indígenas da região, além de consolidar a cultura e os valores celebratórios do encontro entre vivos e mortos.

Referências

- ALBUQUERQUE, Maria Betânia Barbosa. *Beberagens indígenas e educação não escolar no Brasil Colonial*. Belém: FCPTN, 2012.
- ARIÈS, Philippe. *História da morte no ocidente*. Rio de Janeiro: Ediouro, 2003.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. *A educação como cultura*. Campinas: Mercado de Letras, 2002.
- CÂNCIO, Raimundo Nonato de Pádua; ARAÚJO, Sônia Maria da Silva. À margem da fé: educação, saberes e práticas culturais dos rezadores de almas. *Revista COCAR*, Belém, v. 10, n. 20, pp. 185-211, 2016.
- CARDOSO, Benjamin. *Salinópolis: a cidade mais querida do Pará*. Salinópolis: [s.n.], 2001.
- D'ÉVREUX, Yves. *Continuação da história das coisas mais memoráveis acontecidas no Maranhão nos anos 1613 a 1614*. Tradução de César Augusto Marques. Brasília: Edições do Senado Federal, 2007 [1615].
- DAMATTA, Roberto. *A casa & a rua: espaço, cidadania, mulher e morte no Brasil*. 5. ed. Rio de Janeiro: Editora Rocco, 1997.
- ELLSWORTH, Elizabeth. *Places of learning: media, architecture, and pedagogy*. Nova York: Routledge, 2005.
- GIARD, Luce. Artes de nutrir. In: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano: 2 Morar, cozinhar*. 9. ed. Petrópolis: Vozes, 2009, pp. 211-233.
- INGOLD, Tim. O dédalo e o labirinto: caminhar, imaginar e educar a atenção. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 21, n. 44, pp. 21-36, 2015. Disponível em <<http://dx.doi.org/10.1590/S0104-71832015000200002>>. Acesso em 15 nov. 2017.
- NEGRÃO, Marcus Vinícius Nascimento. *Iluminando os mortos: um estudo sobre o ritual de homenagem aos mortos no Dia de Finados em Salinópolis-Pará*. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Universidade Federal do Pará. Belém, 2014.
- PASSARELLI, Ulisses. Encomendação das almas: um rito em louvor aos mortos. *Revista do Instituto*

- Histórico e Geográfico de São João Del-Rei*, São João Del Rei, v. 12, 2007.
- PRIORE, Mary del. *História da gente brasileira*. Volume 1, colônia. São Paulo: LeYa, 2016.
- REIS, João José. *A morte é uma festa: ritos fúnebres e revolta popular no Brasil do século XIX*. São Paulo: Companhia das Letras, 1991.
- SANCHIS, Pierre. *Arraial: festa de um povo – as romarias portuguesas*. Lisboa: Publicações Dom Quixote, 1983.
- THEVET, André. *As singularidades da França Antártica*. Tradução de Eugênio Amado. Belo Horizonte: Editora Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1978 [1557].
- WORTMANN, Maria Lúcia Castagna; COSTA, Marisa Vorraber; SILVEIRA, Rosa Hessel. Sobre a emergência e a expansão dos Estudos Culturais em Educação no Brasil. *Educação*, Porto Alegre, v. 38, n. 1, pp. 32-48, 2015.

Cura espiritual, biomedicina e intermedicalidade no Santo Daime

Spiritual healing, biomedicine and intermedicallity in Santo Daime

Isabel Santana de Rose¹

RESUMO: Este trabalho toma como ponto de partida a descrição do sistema de cuidados da saúde da comunidade do Santo Daime Céu da Mantiqueira, localizada no sul do estado de Minas Gerais. Este sistema de cuidados da saúde é caracterizado por uma pluralidade de práticas terapêuticas provenientes de diferentes campos; pela presença de um número expressivo de profissionais da área da saúde; e pela incorporação de recursos biomédicos. Procuro aqui compreender a estreita imbricação entre essas diferentes práticas e paradigmas terapêuticos a partir do conceito de intermedicalidade, desenvolvido no âmbito dos estudos sobre saúde indígena, visando dar conta de contextos caracterizados pela convivência de sistemas médicos distintos. Com base no estudo de caso sobre o Céu da Mantiqueira, argumento que as fronteiras entre espiritualidade e terapia, entre os usos rituais/religiosos e os usos terapêuticos da ayahuasca, entre ciência e religião são porosas e difusas, se interpenetram e se misturam.

Palavras-chave: Santo Daime; espiritualidade; terapia; intermedicalidade; recursos biomédicos.

ABSTRACT: Céu da Mantiqueira is a Santo Daime community located in the south of Minas Gerais state, Brazil. This text is based in the description of this community's health care system. This health care system is characterized by a diversity of therapeutic practices from different fields, by the presence of an expressive number of health care professionals, and by the incorporation of biomedical resources. Grounded in the concept of intermedicallity, I highlight the interconnections between the many therapeutic practices and paradigms present in this Santo Daime center. This concept was developed in Indigenous health studies and is directed to examine contexts characterized by the coexistence of different medical systems. Further, based on the case study of Céu da Mantiqueira, I argue that the boundaries between spirituality and therapy, between the ritual/religious and the therapeutic uses of ayahuasca, and between science and religion are spread out, diffuse and blurred.

Keywords: Santo Daime; spirituality; therapy; intermedicallity; biomedical resources.

1. Doutora em Antropologia Social pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), com uma tese que trata da formação de redes xamânicas contemporâneas no Brasil a partir de um estudo de caso realizado na aldeia guarani Yynn Morothi Wherá (Biguaçu, SC) (Rose, 2010). Minhas principais áreas de interesse incluem antropologia da saúde, antropologia da religião, xamanismo e saberes e fazeres tradicionais. Sou coautora do livro *Religiões ayahuasqueiras: um balanço bibliográfico* (Labate; Rose; Santos, 2008) e autora de uma série de artigos e capítulos publicados em periódicos e livros nacionais e internacionais. Atualmente sou professora visitante no Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal de Alagoas (PPGAS/UFAL).

Introdução: Santo Daime e a expansão das religiões ayahuasqueiras brasileiras¹

Início este texto com uma introdução sobre as religiões ayahuasqueiras, especialmente o Santo Daime. Abordo também alguns dos desdobramentos contemporâneos do processo de expansão e internacionalização dessas religiões, especificamente os debates legais nacionais e internacionais relacionados ao consumo da ayahuasca fora dos contextos indígenas. Na segunda parte do texto descrevo o sistema de cuidados da saúde, as principais práticas terapêuticas e as concepções de saúde, doença e cura presentes no Céu da Mantiqueira, comunidade daimista localizada no sul do estado de Minas Gerais. A seguir, introduzo o conceito de intermedicalidade, desenvolvido na área da antropologia da saúde, principalmente em estudos ligados com o campo da saúde indígena, e voltado para pensar contextos caracterizados pela convivência de sistemas médicos distintos (Greene, 1998; Follér, 2004). Finalmente, sugiro empregar este conceito para analisar o sistema de cuidados da saúde do Céu da Mantiqueira, ressaltando especialmente a incorporação de recursos biomédicos e a presença de profissionais da área da saúde, bem como a interpenetração dinâmica entre diversos sistemas médicos presente nesta comunidade.

As religiões ayahuasqueiras brasileiras, Santo Daime, União do Vegetal (UDV)² e Barquinha³, emergiram no norte do país, nos estados do Acre e Rondônia, entre as décadas de 1930 e 1960, tendo começado como pequenos cultos carismáticos baseados nas experiências místicas e visionárias de seus fundadores. A mais conhecida entre essas religiões, o Santo Daime, foi fundada no Acre pelo negro maranhense Raimundo Irineu Serra (1872-1971), conhecido como Mestre Irineu. O primeiro grupo criado por ele nos anos 1930 começou como uma congregação com características comunitárias, sendo formado principalmente por caboclos e imigrantes nordestinos, pobres e com pouco acesso à educação formal. O grupo foi formalmente estabelecido em 1945 e em 1963 o Mestre Irineu criou o Centro de Iluminação Cristã Luz Universal, CICLU-Alto Santo, que representou o primeiro esforço para a institucionalização dessa religião⁴.

1 Uma versão anterior deste texto foi publicada na coletânea *Ayahuasca y Salud* (Rose, 2013). Agradeço a Beatriz Labate e José Carlos Bouso, os organizadores da coletânea, e a Josep M. Fericgla, o editor, pela autorização para publicar esta tradução. A pesquisa de campo no Céu da Mantiqueira foi realizada entre 2000 e 2002, ao longo de diversas estadias com durações variadas. Agradeço a todos os dirigentes e participantes dessa comunidade e especialmente à Madrinha Udi, que tive o grande prazer de reencontrar recentemente.

2 O Centro Espírita Beneficente União do Vegetal, também chamado de União do Vegetal ou simplesmente UDV foi criado pelo baiano José Gabriel da Costa, conhecido como Mestre Gabriel, em 1961 no estado de Rondônia. Esse sistema religioso é caracterizado pelas influências cristãs, kardecistas e ameríndias e por uma organização altamente hierárquica, centralizada e burocrática. Atualmente a UDV tem pelo menos 20 mil membros e constitui a maior entre as religiões ayahuasqueiras brasileiras. Este grupo tem centros em todo o Brasil, assim como nos Estados Unidos, na Austrália e em diversos países europeus (para mais informações, ver, entre outros, Brissac, 1999; Melo, 2010).

3 A Barquinha foi fundada na cidade de Rio Branco em 1945 pelo maranhense Daniel Pereira de Mattos, conhecido como Frei Daniel. O grupo foi oficialmente registrado como Centro Espírita e Culto de Oração Casa de Jesus Fonte de Luz em 1959. Esta é a numericamente menor, a menos estudada e a menos expansionista entre as religiões ayahuasqueiras. Trata-se de um sistema religioso extremamente plural e complexo, caracterizado pela presença expressiva de práticas mediúnicas, de elementos das religiões afro-brasileiras e pela vida ritual extremamente intensa (para mais informações, ver, entre outros, Araújo, 1999; Mercante, 2012).

4 Para mais informações sobre a história do Santo Daime, ver, entre outros, Labate e Araújo (2004); MacRae (1992).

Esta religião tornou-se popular principalmente devido ao fato de ser caracterizada pelo consumo ritual da ayahuasca, uma bebida amazônica amarga amplamente conhecida pelas suas propriedades psicoativas e visionárias. Ao longo das últimas três décadas, seu uso tem se expandido para fora da Amazônia, para populações urbanas nas mais diferentes partes do globo. Embora atualmente a ayahuasca seja vista como uma espécie de substância pan-xamânica e no imaginário ocidental seja frequentemente associada a ideias como “medicina tradicional” e “espiritualidade”, na verdade é difícil encaixar esta substância em uma definição homogênea. Em parte isto se deve ao fato de que a “ayahuasca” é composta de práticas culturais e religiosas muito diversas, que incluem os sistemas xamânicos indígenas, as religiões ayahuasqueiras, grupos neo-xamânicos e ligados ao movimento da Nova Era, e centros turistas e terapêuticos (Labate *et al.*, 2017, p. 1). Somado a isto, a ayahuasca pode ser composta de diferentes plantas, tem muitos nomes e sua ingestão pode ocasionar diferentes tipos de experiências e visões, dependendo do contexto. No âmbito do Santo Daime, esta bebida é denominada como *daime* e é vista como um “ser divino” ou como uma espécie de “medicina universal”, dotada de agência e capaz de curar e transmitir conhecimento⁵.

O Santo Daime engloba duas linhas ou vertentes principais: diversos grupos que se autoidentificam como “Alto Santo” e um outro conjunto que ficou popularmente conhecido como “linha do Padrinho Sebastião”. Enquanto o Alto Santo permaneceu praticamente restrito ao estado do Acre, a linha do Padrinho Sebastião foi a principal responsável pela expansão nacional e internacional dessa religião. Esta vertente foi fundada por Sebastião Mota de Melo (1920-1990) em 1974 e é representada pela Igreja do Culto Eclético da Fluente Luz Universal Patrono Sebastião Mota de Melo ou ICEFLU. Sua sede nacional encontra-se localizada no Céu do Mapiá, centro fundado em 1983 e situado no interior do estado do Amazonas.⁶

Inicialmente o ICEFLU era composto por cerca de quarenta famílias que viviam num regime comunitário, e até os anos 1970 este grupo permaneceu praticamente restrito à região amazônica. A partir dos anos 1980 esta vertente começou a se expandir para fora da Amazônia, sendo que centros ligados a este grupo são atualmente encontrados em todas as principais cidades brasileiras. Somado a isto, na década de 1990 esta organização também se difundiu para o exterior. Atualmente podem ser encontrados grupos associados ao ICEFLU em pelo menos 43 países, sendo que apenas na Europa existem cerca de 40 centros do Santo Daime (Assis; Labate, 2014)⁷. Esse processo de expansão e internacionalização gerou profundas transformações nessa religião, incluindo aspectos como sua composição social e demográfica, bem como seu simbolismo, cosmologia, práticas e dinâmicas (ver, entre outros, Assis e Labate, 2014; Labate *et al.*, 2017).

5 A denominação “daime” indica uma invocação ao espírito da bebida, a quem as pessoas pedem (por isso *dai-me*) luz, saúde, iluminação, e assim por diante (Croisman, 1999).

6 Uma diferença importante entre o Alto Santo e o ICEFLU é que este grupo, desde seu início, tinha características ecléticas e plurais, que se refletiram na sua abertura para a inserção dinâmica de novos componentes ritualísticos e para a incorporação de elementos de outras religiões na sua cosmologia e práticas religiosas. Por outro lado, os centros ligados ao Alto Santo são em geral menos permeáveis às inovações e mudanças.

7 Para mais informações sobre o processo de expansão e internacionalização do Santo Daime, ver, entre outros, Assis e Labate (2014); Labate *et al.* (2017); Labate *et al.* (2018). Para uma revisão da literatura sobre o tema, ver Labate, Rose e Santos (2008).

Um dos desdobramentos da expansão do Santo Daime e da UDV é sua inserção nas dinâmicas do campo religioso contemporâneo mais amplo, bem como em debates nacionais e internacionais ligados a temas como políticas sobre drogas, liberdade religiosa, patrimonialização e direitos humanos (Assis; Labate, 2014). As disputas legais envolvendo o uso da ayahuasca fora dos contextos indígenas estão associadas à presença do DMT, o princípio psicoativo central da bebida, que é proibido pela Convenção de Substâncias Psicotrópicas da ONU de 1971. Nesse contexto, essas religiões têm desempenhado um papel chave em debates científicos e jurídicos nacionais e internacionais.

No Brasil essas discussões começaram nos anos 1980, e as religiões ayahuasqueiras desempenharam um papel central no processo de obter um *status* legal para esta substância. Depois de anos de debates, o Conselho Nacional de Políticas sobre Drogas (CONAD) regulamentou a ayahuasca como sendo legal para os usos definidos como rituais e religiosos em 1985, com base no princípio da liberdade religiosa, tendo reafirmado esta decisão em 2010. Apesar de representar um avanço importante no contexto das políticas proibicionistas vigentes no Brasil e no mundo, esta decisão traz uma série de ambiguidades, entre as quais, como veremos adiante, se destaca a dificuldade de definir as fronteiras entre os usos da ayahuasca definidos como “rituais” e “religiosos” e seus usos “terapêuticos” (Rose, 2005).

O Santo Daime e a União do Vegetal (UDV) vêm atravessando muitos conflitos legais também no exterior. Estes conflitos começaram nos anos 1990, paralelamente à internacionalização desses grupos. Um exemplo importante é a batalha da UDV pela permissão para consumir ayahuasca nos Estados Unidos. Depois de uma longa disputa que também girou em torno do princípio de liberdade religiosa, em 2006 a Suprema Corte norte-americana garantiu aos membros da UDV o direito de consumir esta bebida durante suas cerimônias religiosas em todo o território dos Estados Unidos. Este caso envolveu muitos pesquisadores de diferentes áreas e especialistas jurídicos e contribuiu para criar bases e precedentes importantes relacionados aos debates internacionais sobre os usos rituais e religiosos da ayahuasca⁸.

Como mencionado anteriormente, no Brasil o uso religioso da ayahuasca se encontra atualmente em uma situação legal e conta com uma legitimidade relativamente estável, embora o mesmo não possa ser dito com relação aos usos terapêuticos dessa bebida, que seguem gerando polêmica. Neste sentido, a resolução do CONAD de 2010 reforça a proibição anterior de empregar a ayahuasca com fins terapêuticos, embora incentive a realização de pesquisas científicas sobre este tema (CONAD, 2010). Nesta resolução, “terapia” é definida como “atividade ou processo destinado à cura, manutenção ou desenvolvimento da saúde que leve em conta princípios éticos científicos”. Isto significa que não incluídos os usos terapêuticos no âmbito dos “trabalhos de cura nos quais se faz uso da ayahuasca inseridos dentro do contexto da fé” (CONAD, 2010, p. 7); ou seja, dentro dos contextos considerados religiosos. Por outro lado, as práticas conduzidas fora dos rituais tidos como estritamente religiosos não são consideradas legítimas, sendo vedadas “até que se comprove uma eficiência por meio das investigações científicas realizadas por centros de pesquisa vinculados a instituições acadêmicas, obedecendo a metodologias científicas”. Esta

8 Para mais informações sobre essas discussões legais, veja, entre outros, Assis e Labate (2014); Labate *et al.* (2017); Rose (2018).

resolução afirma ainda que “o reconhecimento da legitimidade do uso terapêutico da ayahuasca só se dará após a conclusão de pesquisas que a comprovem” (CONAD 2010, p. 7).

Os usos da ayahuasca definidos como “terapêuticos” devem ser pensados no contexto do processo de expansão e internacionalização das religiões ayahuasqueiras, e da consequente diversificação e multiplicação das formas de consumo desta bebida. Enquanto inicialmente essas religiões foram compostas principalmente por caboclos e imigrantes, pobres e com pouco acesso à educação formal, atualmente elas atraem sobretudo pessoas provenientes das classes médias e altas urbanas, escolarizadas e influenciadas pelos valores e práticas que fazem parte do movimento da Nova Era. Consequentemente, temas como cura, autoconhecimento, desenvolvimento sustentável, xamanismo e culturas tradicionais passaram a fazer parte dos hinos e da cosmologia daimista. Somado a isto, as associações ocidentais comuns entre a ayahuasca, o xamanismo, a natureza e a floresta amazônica, cura e experiências espirituais também contribuíram para colocar esta bebida nas rotas internacionais do turismo xamânico e psicodélico, atraindo o interesse de um público em busca de estados alterados de consciência, terapias alternativas, povos distantes e natureza exótica.

Enquanto, como vimos, grande parte das discussões legais sobre o uso da ayahuasca fora dos contextos indígenas, tanto no Brasil quanto no exterior, girou em torno do princípio da liberdade religiosa, na prática não é simples delimitar as fronteiras entre o ritual/religioso e o científico, pois estas dimensões se interpenetram e se misturam de diferentes maneiras, gerando novas e interessantes sínteses.

A seguir, partindo de uma análise do sistema de cuidados da saúde do Céu da Mantiqueira, procuro desenvolver esta ideia, argumentando que esta comunidade é caracterizada por um *continuum* espiritual-terapêutico.

O Céu da Mantiqueira e seu sistema de cuidados da saúde

O Céu da Mantiqueira é uma comunidade do Santo Daime filiada ao ICEFLU e localizada no sul do estado de Minas Gerais, perto da cidade de Camanducaia. Esta comunidade foi fundada em 1998, ainda que funcionasse informalmente desde 1993. Ao longo da trajetória do Céu da Mantiqueira, diversos acontecimentos apontam para a construção e reconstrução de uma identidade coletiva como um “centro de cura”, sendo que esta identidade se sustenta na história do grupo. Na época da minha pesquisa de campo, realizada entre 2000 e 2002, vários participantes desta comunidade me contaram que, quando foram iniciados os trabalhos espirituais com o Santo Daime lá, os guias e mentores espirituais se manifestaram através dos médiuns que estavam presentes e disseram que aquele era um centro de cura. A temática da cura tem, portanto, importância fundamental para este grupo, constituindo um dos eixos que contribui para construir sua identidade e sua especificidade.

Da perspectiva daimista, se considera que todos os rituais do Santo Daime têm potencial de cura. Existem, entretanto, alguns rituais ou “trabalhos” que são direcionados especificamente para a

cura. No Céu da Mantiqueira, são realizados mensalmente dois desses rituais: o *Trabalho de Cura* e o *Trabalho de Mesa Branca*, ambos considerados muito importantes pelos participantes da comunidade.

A realização frequente desses rituais contribui para construir e legitimar a identidade da comunidade como um centro de cura. São também esses os ritos que costumam atrair pessoas de outros grupos, em geral membros de outras igrejas daimistas.

O *Trabalho de Cura* é considerado como um trabalho da “corrente espiritual”⁹, durante o qual os participantes buscam contatar o seu “Eu Superior”¹⁰ e também os seres espirituais para receber instruções, orientações e curas. Como o próprio nome indica, no *Trabalho de Cura* a intenção do ritual encontra-se especialmente direcionada para a cura, que pode ser voltada tanto para os participantes da “corrente” quanto para pessoas ausentes¹¹.

Já o *Trabalho de Mesa Branca* se caracteriza pela grande influência do espiritismo kardecista, contando com uma sequência de orações de Allan Kardec. Este trabalho também é chamado de “banca aberta”, pois é aberto para a incorporação de espíritos, direcionada para o desenvolvimento da mediunidade dos participantes. O ritual de Mesa Branca se difere do padrão dos outros rituais daimistas. Enquanto de modo geral estes costumam ser caracterizados pela disciplina e pelo comedimento das ações, o ritual de Mesa Branca é marcado por uma relativa flexibilidade e por uma expressão individual mais livre (Labate, 2004b; MacRae, 2000). Os participantes têm maior liberdade de movimento e expressão, visando ao desenvolvimento da mediunidade. Este é incentivado e considerado como parte do processo terapêutico e de autoconhecimento (Labate, 2004b).¹²

Somado a isto, os participantes do Céu da Mantiqueira utilizam uma ampla gama de práticas terapêuticas provenientes de diferentes campos, como do próprio Santo Daime, da biomedicina, de grupos indígenas, de outras religiões e das chamadas terapias alternativas. Um aspecto fundamental é a presença de um número significativo de profissionais da área da saúde neste centro, incluindo terapeutas, fisioterapeutas, enfermeiros, médicos, psiquiatras e psicólogos.

A inserção desses profissionais tem diferentes desdobramentos, tais como um processo de “terapeutização”, que se expressa principalmente no desenvolvimento de uma tendência de que as pessoas que participam da comunidade realizem terapia ou outros tipos de tratamento com os profissionais da área da saúde que fazem parte do grupo, como veremos adiante.

Outro processo relevante é a penetração do discurso biomédico/científico nas práticas e nos discursos daimistas. Assim, uma das questões fundamentais levantadas pela inserção dos

9 Os participantes do Santo Daime consideram que, durante os rituais, a união das pessoas forma uma “corrente” de energia. Esta “corrente espiritual” constitui uma espécie de entidade coletiva à qual podem ser atribuídas características como harmonia/desarmonia, força/fraqueza etc. Neste sentido, é possível pensar na “corrente espiritual” como uma metáfora do próprio grupo (Rose, 2005).

10 De acordo com Alberto Groisman (1999), os membros do Santo Daime concebem a pessoa como sendo composta por três dimensões: o “aparelho”, a “matéria” e o “espírito”. As categorias “espírito” e “matéria” estariam relacionadas a duas outras categorias: o “Eu Inferior” e o “Eu Superior”. O primeiro encontra-se ligado às motivações materiais, o segundo às motivações espirituais, e ambos fazem parte da natureza humana. Nesse sentido, um dos objetivos dos rituais daimistas seria despertar ou revelar o “Eu Superior”, ou seja, a natureza espiritual do homem.

11 Para mais informações sobre o *Trabalho de Cura*, ver, entre outros, Groisman (1999); Groisman e Sell (1996).

12 Para mais informações sobre este ritual, ver Rose (2005).

profissionais da saúde em uma comunidade religiosa se refere à convivência entre o “paradigma biomédico-científico” e a “cosmologia daimista-espiritual” (Rose, 2005).

Para procurar compreender essas interessantes imbricações, busquei levantar e discutir as principais categorias culturais envolvidas nas experiências de cura, saúde e doença para os participantes do Céu da Mantiqueira, empregando o conceito de “sistema de cuidados da saúde”, proposto por Arthur Kleinman (1980). Kleinman sugere que as práticas de cuidado com a saúde, inclusive a biomedicina, sejam vistas como sistemas culturais. Segundo este autor, alguns papéis sociais importantes nos sistemas de cuidados da saúde incluem os terapeutas e os pacientes, que não podem ser compreendidos fora de seus contextos. Ele considera que a doença e a cura também fazem parte dos sistemas de cuidado da saúde e são experiências culturalmente constituídas.

De acordo com Kleinman, as concepções sobre saúde e doença estão sempre ligadas a intervenções terapêuticas específicas, constituindo sistemas de conhecimento e ação. Desta maneira, essas concepções não podem ser entendidas separadamente da maneira como são colocadas em prática. Ele divide o sistema de cuidados da saúde em três setores, que define como “popular”, “folk” e “profissional”¹³. Segundo o autor, em cada um desses *settings*, a doença é percebida, interpretada e rotulada de determinada maneira, e são aplicadas diferentes formas de cuidados.

A lógica que orienta o sistema de cuidados da saúde do Céu da Mantiqueira e a incorporação de práticas e discursos provenientes de outros contextos neste sistema deve ser compreendida a partir do exame das concepções daimistas de saúde, doença e cura. Na visão de Kleinman, estas concepções são partes integrantes do sistemas de cuidado da saúde. Vamos a seguir examinar estas concepções.

Para os participantes do Santo Daime, a doença encontra-se frequentemente associada a transgressões sociais e espirituais e a desequilíbrios nas relações com o mundo e o cosmos (Groisman, 1999; Groisman e Sell, 1996; Peláez, 1994). A doença pode ser explicada com referência a agentes externos, como maus fluidos ou espíritos, ou ainda a partir de transgressões realizadas em vidas passadas. Também costuma ser considerada como uma oportunidade para realizar um “trabalho interior” para descobrir suas causas. Nesse sentido, a doença constitui uma manifestação do mundo espiritual. Alberto Groisman e Ari Sell (1996) afirmam que os daimistas veem a doença como um evento complexo e contextual, no qual os aspectos sociais e simbólicos são fundamentais.

A saúde é vista como o oposto da doença e é encarada como um estado ideal de harmonia e equilíbrio. Nesse sentido, mais do que estados estáticos, saúde e doença constituem processos. Enquanto a doença é compreendida como a manifestação da desarmonia ou do desequilíbrio, a saúde está relacionada à presença de harmonia e equilíbrio em vários planos (Rose, 2005). Deste modo, as explicações sobre a causalidade das doenças costumam abranger dimensões que não são enfatizadas pela biomedicina.

13 Esther Jean Langdon (comunicação pessoal, 2005) propõe que estes termos podem ser traduzidos respectivamente como “familiar”, “popular” e “profissional”. De acordo com Kleinman (1978), o primeiro desses setores envolve principalmente a família, mas também inclui a rede social e a comunidade. Langdon destaca o papel central do setor popular, que é formado pelos especialistas em saúde não profissionais. Já o setor profissional é constituído pela biomedicina e pelas outras tradições médicas e de cura que são profissionalizadas (Kleinman, 1978, p. 87).

De acordo com Groisman e Sell (1996), o paradigma terapêutico dominante no Santo Daime não é alopático, ou seja, não está centrado na remissão dos sintomas físicos. Dessa maneira, a remissão dos sintomas não constitui necessariamente um indicador concreto da cura, da mesma maneira que a morte de uma pessoa não significa que ela não tenha sido curada (Peláez, 1994).

Segundo Groisman e Sell (1996), os elementos centrais da cultura daimista não podem ser considerados isoladamente, pois atuam conjuntamente no campo simbólico, criando uma situação favorável para que as pessoas reavaliem seus hábitos e comportamentos e reflitam sobre suas vidas e experiências. Portanto, o conceito daimista de cura deve ser considerado como sendo mais complexo do que um mero evento orgânico, dado que envolve o ser humano como um todo, e inclui tanto as relações com outros seres vivos como relações cósmicas (Groisman; Sell, 1996). Este conceito é mais amplo que a noção biomédica de cura; faz referência também a outras dimensões que vão além do corpo físico¹⁴, colocando uma grande ênfase na dimensão espiritual¹⁵. A cura pode se processar em diferentes níveis: pode se referir a um aumento no entendimento ou na compreensão; a um *insight*; a uma mudança de comportamento e/ou de consciência; à resolução de um problema familiar ou financeiro, e assim por diante. A noção de cura, porém, é equacionada principalmente com a de equilíbrio: equilíbrio no corpo, entre as dimensões materiais e espirituais, entre a pessoa e suas relações, e entre o ser humano e o cosmos (Rose, 2005). Deste modo, a cura é compreendida fundamentalmente como uma “cura espiritual”, enquanto o Santo Daime pode ser visto como um meio ou caminho para obtê-la (Peláez, 1994).

Agora que examinamos estas concepções, vamos passar para as principais práticas terapêuticas utilizadas pelos participantes do Céu da Mantiqueira. Estas podem ser divididas em dois grupos: as práticas do primeiro grupo estão mais relacionadas ao que chamei de “polo da espiritualidade”, enquanto as do segundo estão ligadas ao “polo da terapia” (Rose, 2005). No polo da terapia encontram-se práticas como a psicoterapia, psicoterapia com daime e o uso de medicamentos alopáticos, que serão discutidas com mais detalhe adiante. Já no polo da espiritualidade, além dos rituais daimistas, já mencionados, existem práticas como:

- *Tinturas feitas de plantas e flores*: podem ser empregadas durante os rituais, sendo aspergidas pelo recinto; ou individualmente, passadas no corpo em pequenas quantidades. Sua utilização tem como base as propriedades das plantas que as compõem. Por exemplo, existem plantas consideradas estimulantes, como o alecrim; calmantes, com a menta; ou ainda de “limpeza”, como o manjeriço¹⁶.

14 Os participantes do Céu da Mantiqueira concebem a pessoa como sendo formada por vários corpos. Entre estes, destacam-se o “corpo físico”, que corresponde ao corpo conhecido pela biomedicina; o “corpo emocional”, que está ligado ao âmbito das emoções e sentimentos; o “corpo mental”, associado ao raciocínio, lógica e pensamentos; e o “corpo espiritual”, ligado à alma e que representa a conexão com a dimensão espiritual.

15 Para as pessoas ligadas ao Santo Daime, a realidade é formada pela interação entre duas dimensões: o “mundo material” e o “mundo espiritual”. A primeira diz respeito aos fenômenos empíricos da vida cotidiana, o mundo visível; já a segunda encontra-se relacionada principalmente ao mundo implícito ou invisível. De acordo com Groisman (1999), mais do que dois mundos separados ou distintos, a existência dessas duas dimensões corresponde a duas formas de perceber o todo.

16 O conceito de “limpeza” tem um papel importante no paradigma terapêutico daimista. Trata-se de um conceito ao mesmo tempo

- *Florais da Amazônia*: trata-se de um sistema de essências florais confeccionadas a partir de plantas nativas e cultivadas e desenvolvido por mulheres daimistas residentes no Céu do Mapiá. Essas essências florais atuam nos “corpos sutis”, possibilitando o reequilíbrio das energias e uma evolução da consciência.¹⁷

- *Kambô*: é um dos nomes do sapo *Phyllomedusa bicolor*, cuja secreção é empregada pelos povos indígenas do Alto Juruá (Acre), tais como Katukina, Kaxinawa, Yaminawa e Ashaninka, principalmente para tirar a “panema”¹⁸. Seu uso é reinterpretado nos meios urbanos, sendo bastante difundido em contextos relacionados com os grupos neoyahuasqueiros ou neoxamânicos e com o movimento da Nova Era (ver Lima e Labate, 2007).

Partindo da análise do sistema de cuidados da saúde do Céu da Mantiqueira, procurei construir um modelo que levasse em conta a estreita imbricação entre a espiritualidade e a terapia. Esse modelo está baseado em dois processos simultâneos e complementares.

O primeiro foi definido como *terapeutização da espiritualidade* e encontra-se ligado à inserção dos profissionais da área da saúde nesse centro e ao desenvolvimento da tendência de que seus membros busquem profissionais da saúde que também sejam ligados ao Santo Daime. Assim, a noção de “terapia”, categoria presente nos discursos característicos tanto da biomedicina quanto das terapias alternativas, torna-se um valor entre os participantes do Céu da Mantiqueira. O segundo processo foi definido como *espiritualização das práticas terapêuticas*. Neste processo, a categoria “espiritualidade”, valor fundamental tanto na cosmologia daimista como no contexto mais amplo dos grupos e práticas ligados ao movimento da Nova Era, passa a ser uma parte importante do discurso e das práticas terapêuticas dos profissionais da saúde que fazem parte do Céu da Mantiqueira.

Desta maneira, no processo de terapeutização da espiritualidade os valores característicos da biomedicina e das práticas chamadas alternativas interagem com os valores característicos da cosmologia daimista e os influenciam.

Ao mesmo tempo, no processo de espiritualização da terapia os valores e categorias constitutivos do Santo Daime influenciam as práticas terapêuticas dos profissionais da saúde que fazem parte do Céu da Mantiqueira, contribuindo para que essas práticas sejam adaptadas e modificadas. Isto aponta para a presença de um *continuum espiritual-terapêutico* no qual a espiritualidade e a terapia não podem ser pensadas como dimensões separadas (Rose, 2005).

denso e sintético. A limpeza pode acontecer em um nível individual ou grupal, e pode referir-se à dimensão material, à dimensão espiritual ou a ambas. Este conceito costuma ser associado às catarses fisiológicas que podem ser experimentadas durante os rituais (vômitos, diarreias etc.) (Peláez, 1994). A limpeza tem uma conotação positiva, pois se considera que é através dela que é possível ter acesso ao conhecimento e às curas propiciadas pela ingestão do daime.

17 Para uma apresentação sobre os florais da Amazônia escrita pelas responsáveis pelo seu desenvolvimento, ver Freire e Barsé (2000).

18 De acordo com Galvão e DaMatta (1955 e 1973, citados em Lima e Labate, 2007), no panorama amazônico a panema é entendida como incapacidade, principalmente para a caça. Edilene Lima e Beatriz Labate mostram como no contexto da transposição do uso do kambô para os meios urbanos, o significado da panema é reinterpretado. De acordo com essas autoras, no circuito terapêutico do movimento da Nova Era, o *kambô* é entendido ao mesmo tempo como “remédio da ciência” e “remédio da alma”; ou seja, por um lado são valorizadas suas propriedades bioquímicas, por outro, suas origens indígenas.

Esta dupla imbricação entre espiritualidade e terapia encontra-se presente também em um contexto mais amplo, principalmente no movimento chamado Nova Era ou nova consciência religiosa¹⁹. Nesse contexto, a categoria de “espiritualidade terapêutica” assume um lugar central (Amaral, 2000). Esta categoria também adquire um papel importante no âmbito dos diferentes grupos nos quais o uso da ayahuasca é definido como terapêutico. Em todos esses casos, as fronteiras entre espiritualidade e terapia, entre o uso ritual/religioso e o uso terapêutico da ayahuasca, entre ciência e religião são porosas e difusas; se interpenetram e se misturam. Os diferentes tipos de discursos e práticas presentes – espiritual, terapêutico, religioso e científico – não são contraditórios ou excludentes; podem ser ativados separadamente ou ao mesmo tempo, dependendo dos interlocutores e do contexto.

Intermedicalidade

Na minha dissertação de mestrado (Rose, 2005) procurei analisar o sistema de cuidados da saúde do Céu da Mantiqueira como um sistema plural, como sugerido por Kleinman (1980), devido à variedade de opções terapêuticas existentes. Aqui proponho repensar esta ideia de pluralidade médica a partir do conceito de intermedicalidade. Este conceito foi desenvolvido na antropologia da saúde, principalmente em estudos ligados ao campo da saúde indígena, e procura levar em conta contextos caracterizados pela convivência de sistemas médicos distintos, originando sistemas médicos híbridos (Greene, 1998; Follér, 2004). Diferente da noção de pluralidade médica, o conceito de intermedicalidade faz parte de um enfoque que procura ver a realidade social como sendo constituída por negociações entre dois ou mais sujeitos politicamente ativos, destacando que estes são dotados de agência social (Greene, 1998; Follér, 2004).

Este conceito foi proposto inicialmente por Shane Greene (1998), autor que realiza uma análise crítica do desenvolvimento médico nos países do chamado terceiro mundo, buscando mostrar como a compreensão que a biomedicina tem das etnomedicinas está fundamentada em uma visão ocidental que opõe progresso e estática cultural. Assim, a “medicina tradicional” é vista como um fenômeno estático e passivo, enquanto a “medicina moderna” é pensada como ativa e dinâmica. Esta concepção traz como consequência a ideia de que a biomedicina e a ciência são hierarquicamente superiores e são agentes de uma mudança que ativa (através da cientifização) uma etnomedicina que de outra maneira estaria estagnada (e seria necessariamente “não científica”). Greene sugere que esta linguagem reflete uma compreensão limitada e envolve uma série de construções ocidentais que apagam a agência dos praticantes das etnomedicinas e dos povos

19 Esse movimento, bastante heterogêneo e denominado de diferentes formas, é caracterizado pela intersecção entre novas formas de espiritualidade e de religiosidade, práticas terapêuticas alternativas e vivência de experiências ecléticas pelas classes médias urbanas; ou ainda a emergência de uma “nova cultura espiritual”. Esse fenômeno está ligado à constituição de projetos e estilos de vida mais amplos no contexto das metrópoles e se relaciona com aspectos que caracterizam o panorama da religiosidade contemporânea (ver, entre outros, Magnani, 1999; Maluf, 2005).

indígenas. Tomando como referência esta discussão, ele propõe o conceito de intermedicalidade, que pretende levar em conta “um espaço conceitualizado de medicinas híbridas e agentes social-medicalmente conscientes” (1998, p. 641, tradução minha).

Com base neste conceito, este autor faz uma análise do xamanismo aguaruna contemporâneo, referindo-se a uma sessão xamânica específica transcrita por ele. Greene chama atenção especialmente para a presença de elementos da biomedicina ocidental nesta sessão, que ele define como “híbrida” (1998, p. 649). Segundo o autor, as referências constantes às injeções e aos medicamentos alopáticos mostram que os Aguaruna têm a biomedicina em alta conta.

Eles conferem à biomedicina um papel culturalmente importante, e isso aponta para a forma como os medicamentos alopáticos, as injeções e o xamanismo encontram-se imbricados na prática de uma “etnomedicina hibridizada” (1998, p. 650). Greene mostra que os recursos biomédicos tornam-se xamanizados no discurso dos Aguaruna. Estes se apropriam do poder da biomedicina, canalizando-o para seu próprio repertório xamânico. Dessa maneira, a xamanização dos recursos biomédicos torna-se uma maneira de “empoderar” a técnica xamânica.

O ponto central do argumento de Greene é que as apropriações xamânicas dos procedimentos biomédicos precisam ser compreendidas contextualmente. Em sua análise, ele mostra como essas apropriações contribuem para fortalecer tanto o sistema xamânico quanto a feitiçaria entre os Aguaruna. Desse modo, a presença de elementos biomédicos na prática xamânica aguaruna não ameaça esse sistema xamânico; pelo contrário, a sessão descrita por Greene indica que uma etnomedicina híbrida pode contribuir para o fortalecimento e a valorização do xamanismo.

Outra autora que emprega o conceito de intermedicalidade é May-Lis Follér (2004). Ela propõe investigar uma “zona de contato”²⁰ onde a biomedicina e o conhecimento tradicional indígena interagem tanto na prática quanto na teoria (2004, p. 129). Como Greene, Follér chama atenção para o fato de que a atividade biomédica participa do projeto colonial. Ela propõe, portanto, tratar de uma estrutura histórica e cultural específica: o discurso colonial.

Somado a isto, esta autora destaca que, tanto nas publicações antropológicas como nos projetos governamentais, a cultura indígena costuma ser descrita como sendo estática. Assim, de acordo com ela, os conhecimentos indígenas “são considerados menos valiosos que o conhecimento científico, e tidos como um obstáculo ao desenvolvimento” (2004, p. 131). Follér aponta que os europeus muitas vezes são vistos “como ativadores de uma etnomedicina destituída de sua própria agência” (Albert e Ramos, 2000, *apud* Follér 2004, p. 132) e critica esta visão, afirmando que “os povos indígenas estão longe da passividade: ao contrário, possuem agência social” (Follér, 2004, p. 133).

Para Follér, a biomedicina continua sendo uma forma proeminente de conhecimentos médicos e de ideologia, não somente devido a sua eficácia curativa, mas também como resultado da expansão da economia global de mercado. Assim, a “aceitação entusiasmada da biomedicina por parte dos povos indígenas” (2004, pp. 134-135) não pode ser explicada apenas a partir de argumentos

20 De acordo com Follér, “zona de contato” é um conceito elaborado por Mary Louise Pratt e se refere ao “espaço dos encontros coloniais, o espaço no qual os povos antes separados pela geografia e pela história entram em contato e estabelecem relações contínuas, sendo que estas que geralmente envolvem condições de coação, desigualdade radical e conflito intratável” (Pratt 1992, *apud* Follér, 2004, p. 123).

como eficácia terapêutica ou tecnologia superior. Também devem ser levados em conta fatores ideológicos e ecológicos. Uma ideia fundamental em sua abordagem é a de que “o conhecimento biomédico é construído em um contexto cultural, especificamente o europeu, e está embutido na tradição cultural ocidental” (2004, p. 135).

Esta autora afirma que atualmente a biomedicina ocidental é parte importante da realidade Shipibo-Conibo, e propõe reinterpretar essa zona de contato usando o conceito de intermedicalidade como ferramenta analítica. Segundo Follér, “produtos biomédicos, tais como medicamentos, muitas vezes são usados em novos contextos ou em tradições culturais que não as europeias” (2004, p. 136). No caso dos Shipibo-Conibo, graças a uma “simultaneidade de tradições epistemológicas diferentes, os povos indígenas incorporam artefatos e ideias de terras longínquas, exercendo trabalho social e construindo algo novo” (2004, p. 136). Follér ressalta a simultaneidade no encontro entre esses artefatos derivados de discursos médicos distintos e na forma como eles são colocados em prática.

A autora define o caso dos Shipibo-Conibo como uma “mistura de fronteiras epistemológicas” e cita outros casos semelhantes, nos quais acontece o que ela chama de “indigenização da biomedicina” (Follér, 2004, p. 137). De acordo com ela, esses exemplos revelam um espaço em que pessoas vindas de regiões diferentes criam uma zona de contato na qual a interação desses atores sociais distintos resulta na criação de algo novo. Para Follér, nesses espaços “há um fluxo de conhecimento entre os discursos biomédicos e etnomédicos. A intermedicalidade significa que há um laço entre pelo menos dois discursos de conhecimento. O *espaço intermédico* é o novo discurso construído entre as tradições médicas anteriores” (2004, p. 143).

Follér afirma ainda que os encontros entre diferentes sistemas médicos mostram que a intermedicalidade constrói novas formas de hibridismo. Para ela, isso significa que as fronteiras entre as epistemologias da biomedicina e das medicinas indígenas têm se misturado. O que esta autora procura mostrar, portanto, é que os conhecimentos indígenas são dinâmicos, criativos e sujeitos a influências, e que a negociação e renegociação entre as diferentes formas de conhecimento médico se dá constantemente. Desta maneira, “as fronteiras entre diferentes formas de conhecimentos médicos são fluidas e produzem ativamente um espaço de intermedicalidade” (Follér, 2004, p. 145). Ela destaca ainda que este espaço não é homogêneo; pelo contrário, “a medicina híbrida é um processo variável, contínuo e dinâmico” (p. 145).

Intermedicalidade no Céu da Mantiqueira

O conceito de intermedicalidade é muito interessante para pensar o sistema de cuidados de saúde do Céu da Mantiqueira devido à interpenetração simultânea de vários sistemas médicos distintos que existe nesta comunidade. Pretendo, então, a partir das reflexões de Greene e Follér, retomar a discussão sobre este sistema de cuidados da saúde, pensando especialmente sobre a convivência entre o paradigma característico do discurso e das práticas biomédicas-científicas e o paradigma característico do discurso e das práticas daimistas-espirituais. Minha proposta é que,

como ressaltam Greene e Follér, o sistema de cuidados da saúde do Céu da Mantiqueira deve ser visto como sendo *ativo*.

O que quero mostrar é que, também no caso do Céu da Mantiqueira, o uso de práticas terapêuticas de diferentes origens e, principalmente, a valorização dos recursos biomédicos precisam ser compreendidos contextualmente, conforme sugere Greene. Além disso, considero que aqui também é possível pensar numa “mistura de fronteiras epistemológicas” (Follér, 2004, p. 137): por um lado, o discurso e as práticas biomédicas são reinterpretados e adaptados a um novo contexto no qual a dimensão da espiritualidade tem um lugar central; por outro, há uma penetração do discurso biomédico no discurso daimista sobre a cura.

Vou partir de uma análise mais detalhada de como os profissionais da área da saúde que estão inseridos no Céu da Mantiqueira influenciam o sistema de cuidados da saúde desta comunidade, ao mesmo tempo que são influenciados por ele. Para tanto, vou me referir especificamente à valorização da *terapia* e ao uso dos *medicamentos alopáticos* no contexto do Céu da Mantiqueira.

Como vimos, um dos desdobramentos relevantes da inserção dos profissionais da área da saúde neste centro é o desenvolvimento de uma tendência das pessoas da comunidade a se tratarem com participantes do mesmo grupo, principalmente a fazerem terapia com os psicólogos e psiquiatras. De acordo com relatos, entrevistas e observações de campo, o que distingue este tipo de terapia é a possibilidade de levar em conta também aspectos espirituais, que seriam ignorados por grande parte dos profissionais da saúde e que, para os daimistas, representam uma dimensão fundamental da vida. Este é um dos principais fatores do processo de *terapeutização da espiritualidade* ao qual me referi anteriormente.

Neste processo, a noção de terapia passa a ser um valor importante para os participantes do Céu da Mantiqueira. Neste contexto, porém, essa categoria é ressignificada e reinterpretada a partir da cosmologia daimista. O que é valorizado é a *combinação* da terapia com as práticas e rituais daimistas. Considera-se que, por um lado, o daime tem a capacidade de catalisar o processo terapêutico, aprofundando e acelerando seus resultados²¹ e que, por outro, a terapia (realizada com alguém que também está ligado ao Santo Daime) pode ajudar a lidar com as intensas experiências que costumam ser vivenciadas durante os rituais, auxiliando no desenvolvimento espiritual. Neste sentido, o fato de participar do Santo Daime influencia de maneira decisiva a vida pessoal e profissional dos médicos e terapeutas ligados ao Céu da Mantiqueira, sendo que a dimensão da espiritualidade adquire um lugar central nas suas práticas e discursos.

Um exemplo disso é uma proposta ao mesmo tempo interessante e polêmica que estava sendo desenvolvida por alguns profissionais da área da saúde ligados ao Céu da Mantiqueira no período da minha pesquisa de campo: trata-se de um trabalho experimental de psicoterapia com daime. Este trabalho, chamado de *cura xamânica* e definido como um ritual, consistia em uma sessão especial, realizada dentro de um processo terapêutico mais amplo, durante a qual era utilizado

21 Esta concepção parece ser, de fato, muito frequente: aparece também no trabalho de Labate (2004) e em comunicações pessoais de vários profissionais da saúde com os quais pude ter contato fora do âmbito da pesquisa realizada no Céu da Mantiqueira e que utilizam a ayahuasca para fins terapêuticos.

o daime²². De acordo com um dos profissionais que desenvolveu esta experiência, durante essa sessão, a ampliação de consciência proporcionada pela bebida seria direcionada para pontos nos quais o paciente tinha dificuldades, sendo que tanto os terapeutas quanto o paciente tomavam o daime. Este caso da terapia com daime pode ser pensado como um desdobramento da ênfase na combinação entre daime e terapia, que passam então a ser não apenas recursos paralelos, mas que também podem ser acionados simultaneamente.

A utilização da categoria “ritual” para definir esta experiência e a combinação de elementos do Santo Daime com elementos provenientes das terapias alternativas e da biomedicina apontam mais uma vez para a interpenetração entre o espiritual e o terapêutico, reforçando a ideia do *continuum* entre estas dimensões.

A disseminação da terapia entre os participantes do Céu da Mantiqueira era acompanhada por um amplo uso dos medicamentos alopáticos. Os profissionais da área da saúde que participam da comunidade não viam o uso de medicação alopática e a ingestão do daime como antagônicos; pelo contrário, a ideia de que, dependendo do caso, esta medicação é necessária e mesmo indispensável era bastante recorrente. Todos os profissionais da área da saúde que eu entrevistei afirmaram que atendiam tanto participantes do Santo Daime quanto pessoas que não fazem parte desta religião, e todos afirmaram também que percebiam grandes diferenças entre os processos terapêuticos desses dois tipos de pacientes. Com relação à questão do uso da medicação alopática, e especificamente de medicamentos psiquiátricos, uma das psiquiatras que eu entrevistei afirmou que notava diferenças entre os pacientes que ela medicava que tomavam daime e os que não tomavam. De acordo com ela, muitas vezes os que não tomavam o daime não conseguiam mais ficar sem a medicação, enquanto os ligados ao Santo Daime precisavam da medicação apenas por um período para ajudar em momentos difíceis, conseguindo prosseguir depois sem necessitar dela. Assim, da mesma maneira que as práticas terapêuticas ligadas ao “polo da espiritualidade” abordadas mais no início do texto, procedimentos como a terapia, a terapia com daime e o uso da medicação alopática podem ser acionados como ferramentas auxiliares na cura e mesmo no desenvolvimento espiritual, sendo utilizados a partir de uma lógica característica do sistema de cuidados da saúde do Céu da Mantiqueira.

Proponho que a valorização de elementos como a terapia e os medicamentos alopáticos neste contexto seja pensada a partir da noção de intermedicalidade. Nesse caso, não acontece uma assimilação passiva dos recursos biomédicos; pelo contrário, estes são ativamente reinterpretados a partir da cosmologia daimista. Retomando a ideia do *continuum* espiritual-terapêutico, podemos pensar que neste contexto há uma influência decisiva dos valores daimistas na lógica segundo a

22 Infelizmente não pude presenciar nenhuma dessas sessões. De acordo com os profissionais da área da saúde que estavam conduzindo esta experiência, no espaço onde as sessões aconteciam havia um altar com imagens das principais lideranças daimistas, além de objetos que costumam estar presentes nos ritos realizados nas igrejas (velas, incensos etc.). Também eram usados outros elementos característicos do Santo Daime, tais como orações e hinos. Paralelamente, podiam ser empregadas técnicas provenientes da psicologia, da psiquiatria e mesmo do campo das chamadas terapias alternativas, como a terapia de vidas passadas e a respiração holotrófica, por exemplo (para mais informações, ver Rose, 2005 e 2006. Para outros exemplos de psicoterapia com daime, ver Labate, 2004).

qual as práticas terapêuticas vindas de outros campos são incorporadas ao sistema de cuidados da saúde do Céu da Mantiqueira.

Existem, entretanto, alguns outros aspectos importantes que devem ser levados em conta se quisermos compreender a valorização dos profissionais da área da saúde e dos recursos biomédicos no contexto do Céu da Mantiqueira.

Um primeiro fator é que a presença desses profissionais e recursos agrega um caráter “científico” às concepções e práticas *daimistas*. Por um lado, isto contribui para conferir a essas concepções e práticas uma legitimidade que advém da valorização da biomedicina na sociedade ocidental contemporânea. Por outro, a ênfase que esta sociedade coloca no que Kleinman (1980) chama de “setor profissional” do sistema de cuidados da saúde pode ter uma influência na posição que os médicos e terapeutas têm dentro de uma comunidade que procura construir uma identidade como um centro de cura.

Nesse sentido, observei que no Céu da Mantiqueira os profissionais da área da saúde tinham um *status* importante, tendo o papel de a) diagnosticar as pessoas que não podiam tomar daime²³; b) orientar os participantes dos rituais sobre a compatibilidade entre medicamentos e a bebida²⁴; c) observar os participantes dos rituais, podendo conversar com eles quando achavam que havia necessidade e; d) receitar medicação alopática ou outros tipos de tratamento. Estes dados indicam que estas pessoas detinham posições de poder dentro da comunidade e apontam para a possibilidade de que, em muitos casos, eles poderiam ter também funções de controle.

Outro aspecto importante está ligado a um tema pouco abordado e que diz respeito aos possíveis problemas advindos do consumo da ayahuasca. De fato, não são raros os casos de pessoas que passam por problemas ou dificuldades, que podem ser em diferentes graus e poderiam de alguma maneira estar relacionadas ao consumo da bebida.

Em termos nativos, a perda do controle da experiência com o daime é chamada de “rodar”, sendo que as pessoas “rodadas” frequentemente são aquelas que têm dificuldades para lidar com as experiências vivenciadas sob o efeito da bebida, as quais muitas vezes podem ser intensas²⁵. Assim, a valorização dos profissionais da saúde e dos recursos biomédicos, como os medicamentos, também pode estar relacionada à necessidade de lidar com uma essa questão, polêmica e pouco discutida na literatura sobre o tema.

Finalmente, por um lado, o fato desses profissionais contemplarem a dimensão espiritual na terapia, adotando uma espécie de “retórica da espiritualidade”, pode ser pensado também como uma estratégia adaptativa frente a um mercado terapêutico que passou a valorizar cada vez mais

23 Segundo os profissionais da área da saúde ligadas ao Céu da Mantiqueira com os quais eu conversei, existem alguns casos nos quais não é indicado tomar daime: trata-se de pessoas diagnosticadas como psicóticas, esquizofrênicas ou que estejam tomando medicação com base na fluoxetina. Neste centro, para evitar que as pessoas tomem daime sem ter a devida orientação, era realizada uma entrevista e uma anamnese com as pessoas que participavam do ritual pela primeira vez (Rose, 2005).

24 Segundo os psiquiatras que entrevistei, a princípio os únicos medicamentos incompatíveis com o daime são os inibidores de recaptção de serotonina com base na fluoxetina. De acordo com eles, outros tipos de medicamentos podem ser usados sem problemas (Rose, 2005).

25 Os psiquiatras ligados ao Céu da Mantiqueira que entrevistei relacionaram estes casos com a existência de um quadro ou uma

esta dimensão. Entretanto, por outro lado, o discurso biomédico e científico adquire importância na medida em que pode ser usado como uma estratégia no contexto de busca de legitimidade e legalidade para as práticas das religiões e grupos ayahuasqueiros.

Existem, então, dois discursos distintos que podem ser acionados para se referir ao daime. O primeiro é o “daimista-espiritual”, no qual, como vimos, esta bebida é vista como um ser divino e como medicina universal; o outro é o “biomédico-científico”, que parte de um ponto de vista muito mais farmacológico e explica a eficácia do daime com referência às suas propriedades físico-químicas e à maneira como a bebida age no organismo. O mais interessante é que não parece haver contradição entre essas lógicas e discursos, que podem ser acionados separada ou simultaneamente, dependendo do contexto. Assim, nas sobreposições dinâmicas entre esses discursos, através das contínuas negociações entre os diferentes paradigmas envolvidos, são geradas novas sínteses.

Reflexões finais

No Céu da Mantiqueira há, portanto, um encontro entre sistemas médicos diferentes, marcados por paradigmas distintos. Convergem aqui o paradigma espiritual, que caracteriza a cosmologia daimista, e o paradigma científico, ligado à biomedicina. Neste encontro todos os atores envolvidos devem ser considerados como sendo dotados de agência. Assim, enquanto, por um lado, as práticas e os discursos biomédicos passam a ser considerados importantes e a fazer parte do discurso daimista sobre a cura, por outro lado, os profissionais da área da saúde que participam desta comunidade também incorporam o que pode ser chamado de “idioma da espiritualidade” em suas práticas e discursos.

Procurei ressaltar que no sistema de cuidados da saúde do Céu da Mantiqueira as práticas provenientes da biomedicina e dos outros campos são ativamente reinterpretadas. Sua incorporação, portanto, deve ser compreendida contextualmente. No lugar de enfraquecer as concepções e práticas daimistas relacionadas à cura, à saúde e à doença, a presença dos profissionais da área da saúde e de elementos como a terapia e os medicamentos alopáticos contribui para reforçá-las.

Este encontro de diferentes sistemas médico-religiosos e paradigmas gera um sistema no qual acontece uma mistura de fronteiras epistemológicas (Follér, 2004, p.137). Há, assim, uma sobreposição simultânea de conhecimentos, criando um espaço intermédico (Follér, 2004, p. 143). Como destaca Follér (2004), a medicina que surge neste espaço tem características tanto da biomedicina quanto da etnomedicina. O novo conhecimento formado através de negociações e renegociações contínuas passa por transformações constantes. A formação deste espaço intermédico híbrido mostra, mais uma vez, que as fronteiras entre espiritualidade e terapia, entre o uso ritual/religioso e o terapêutico da ayahuasca, entre ciência e religião são porosas e difusas. Todas estas fronteiras são fluidas, e as práticas resultantes são caracterizados por sínteses criativas e dinâmicas.

predisposição prévios. Nestas circunstâncias, o daime poderia servir como um “gatilho” ou desencadeador de um quadro mais grave. Segundo eles, porém, a responsabilidade não pode ser colocada na bebida, pois qualquer outra situação também poderia desencadear o problema (Rose, 2005).

Referências

- ARAÚJO, Wladimir Sena. *Navegando sobre as ondas do daime*. História, cosmologia e ritual da Barquinha. Campinas: Editora da Unicamp, 1999.
- AMARAL, Leila. *Carnaval da alma: comunidade, essência e sincretismo na Nova Era*. Petrópolis: Vozes, 2000.
- ASSIS, Glauber L.; LABATE, Beatriz C. Dos igarapés da Amazônia para o outro lado do Atlântico: a expansão e internacionalização do Santo Daime no contexto religioso global. *Religião e Sociedade*, v. 34, n. 2, pp. 11-35, 2014.
- BRISSAC, Sérgio. *A estrela do norte iluminando até o sul: uma etnografia da União do Vegetal em um contexto urbano*. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Universidade Federal do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 1999.
- CONSELHO NACIONAL ANTIDROGAS (CONAD). Resolução n. 1, 25 jan. 2010.
- GROISMAN, Alberto. *Eu venho da floresta*. Um estudo sobre o contexto simbólico do uso do Santo Daime. Florianópolis: Editora da UFSC, 1999.
- _____; SELL, Ari. Healing Power: cultural-neurophenomenological therapy of Santo Daime. *Yearbook of Cross-Cultural Medicine and Psychotherapy*, v. 4, pp. 279-287, 1996.
- GREENE, Shane. The shaman's needle: development, shamanic agency and intermediality in Aguaruna Lands, Peru. *American Ethnologist*, v. 25, n. 4, pp. 634-658, 1998.
- FOLLÉR, May-Lis. Intermedialidade: a zona de contato criada por povos indígenas e profissionais de saúde. In: LANGDON, E. J.; GARNELO, Luiza (Orgs.) *Saúde dos povos indígenas: reflexões sobre antropologia participativa*. Rio de Janeiro: ContraCapa/ABA, 2004.
- FREIRE, Maria Alice Campos; BARSÉ, Isabel Facchine. *Florais da Amazônia*. Porto Alegre: Hércules, 2000.
- KLEINMAN, Arthur. Concepts and a model for the comparison of medical systems as cultural systems. *Social Science and Medicine*, v. 12, pp. 85-93, 1978.
- _____. *Patients and healers in the context of culture*. Berkeley: University of California Press, 1980.
- LABATE, Beatriz C. *A reinvenção do uso da ayahuasca nos centros urbanos*. Campinas: Mercado de Letras, 2004a.
- _____. A literatura brasileira sobre as religiões ayahuasqueiras. In: LABATE, Beatriz. C.; ARAÚJO, Wladimir S. (Orgs.). *O uso ritual da ayahuasca* (2ª ed.). Campinas: Mercado de Letras/FAPESP, 2004b.
- _____; ARAÚJO, Wladimir S. (Orgs.). *O uso ritual da ayahuasca* (2ª ed.). Campinas: Mercado de Letras/FAPESP, 2004.
- _____; ROSE, Isabel S. de; SANTOS, Rafael G. dos. *Religiões ayahuasqueiras: um balanço bibliográfico*. Campinas: Mercado de Letras/Fapesp, 2008.
- _____; CAVNAR, Clancy; GEARIN, Alex K. (Orgs.). *The world ayahuasca diaspora: reinventions and controversies*. Londres/Nova Iorque: Routledge, 2017.
- _____; CAVNAR, Clancy; GEARIN, Alex. Introduction. The shifting journey of ayahuasca in diáspora. In: _____ (Orgs.). *The world ayahuasca diaspora: reinventions and controversies*. Londres/Nova Iorque, Routledge, 2017.

- _____.; CAVNAR, Clancy (Orgs.). *The expanding world ayahuasca diaspora*. Appropriation, integration and legislation. Londres/Nova Iorque: Routledge, 2018.
- LIMA, Edilene C.; LABATE, Beatriz C. “Remédio da ciência” e “remédio da alma”: os usos da secreção do kambô (*Phyllomedusa bicolor*) nas cidades. *Campos. Revista de Antropologia Social*, v. 8, n. 1, pp. 71-90, 2007.
- MACRAE, Edward. *Guiado pela lua*. Xamanismo e uso ritual da ayahuasca no culto do Santo Daime. São Paulo: Editora Brasiliense, 1992.
- _____. *El Santo Daime y la espiritualidad brasileña*. Quito: Ediciones Abya-Yala, 2000.
- MAGNANI, José Guilherme C. *Mystica urbe*. Um estudo antropológico sobre o circuito neo-esotérico na metrópole. São Paulo: Studio Nobel, 1999.
- MALUF, Sônia W. Mitos coletivos, narrativas pessoais: cura ritual, trabalho terapêutico e emergência do sujeito nas culturas da “Nova Era”. *Mana*, v. 11, n. 2, pp. 499-528, 2005.
- MELO, Rosa. “*Beber na fonte*”: adesão e transformação na União do Vegetal. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Universidade de Brasília. Brasília, 2010.
- MERCANTE, Marcelo S. *Imagens de cura: ayahuasca, imaginação, saúde e doença na Barquinha*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2012.
- PELAEZ, Maria Cristina. *No mundo se cura tudo*. Interpretações sobre a cura espiritual no Santo Daime. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 1994.
- ROSE, Isabel S. de. *Espiritualidade, terapia e cura*. Um estudo sobre a expressão da experiência no Santo Daime. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2005.
- _____. Repensando as fronteiras entre espiritualidade e terapia: reflexões sobre a ‘cura’ no Santo Daime. *Campos, Revista de Antropologia Social*, v. 7, n. 1, pp. 35-52, 2006.
- _____. *Tata endy rekoe – Fogo Sagrado: encontros entre os Guarani, a ayahuasca e o Caminho Vermelho*. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2010.
- _____. Cura espiritual, biomedicina y intermedicalidad en el Santo Daime. In: LABATE, Beatriz C.; BOUSO, José Carlos (Orgs.). *Ayahuasca y salud*. Barcelona: La Liebre de Marzo, 2013.
- _____. “Santo Daime” e “União do Vegetal”. In: *Encyclopedia of Latin American Religions*. Springer International Publishing, 2018.

Comunidade Terapêutica democrática ou nova racionalização de operação do poder psiquiátrico:

referências históricas de sua emergência

Democratic Therapeutic Community or new rationalization of the operation of psychiatric power:

historical references of its emergence

Beatriz Brandão¹
Jonatas Carvalho²

RESUMO: Em meio ao crescimento da formação de Comunidades Terapêuticas no Brasil, bem como de pesquisas que procuram compreender sua lógica, ordem, prática e funcionamento, este artigo pretende apresentar um esboço de dois autores e seus ideários, tomando-os como notas de referência sobre os sentidos das CTs contemporâneas. As ideias de Maxwell Jones e Franco Basaglia são apresentadas para refletir sobre como suas trajetórias em diferentes instituições e modelos de psiquiatria acendeu debates que levam em conta os conceitos de democracia e racionalização para a psiquiatria e a emergência das Comunidades Terapêuticas. Uma das críticas postas era a de que especulações teóricas acabariam por transformar as CTs em instituições modernas e racionalizadas e, por conseguinte, integradas ao sistema sem que se eliminassem as relações de poder. A partir de questões como essas, analisamos pontos colocados por ambos. Seja na descentralização do poder da psiquiatria ou na ambiguidade dialética comunitária, os modelos teórico-práticos propostos pelos autores e apresentados neste artigo colocam em evidência as contradições das instituições no interior dos hospitais psiquiátricos e que nos dão pistas para a compreensão das CTs.

Palavras-chave: Comunidade Terapêutica; Maxwell Jones; Franco Basaglia; psiquiatria.

ABSTRACT: In the midst of the growth of formation of Therapeutic Communities in Brazil, as well as of researches that seek to understand their logic, order, practice and functioning, this article intends to present a sketch of two authors and their ideas, taking them as reference notes on the directions of contemporary TCs. Maxwell Jones and Franco Basaglia ideas are presented to reflect on how their trajectories in different institutions and psychiatry models have promoted debates that consider the concepts of democracy and rationalization for psychiatry and the emergence of Therapeutic Communities. A criticism made a case that theoretical speculations would eventually transform TCs into modern, streamlined institutions and therefore integrated into the system, without eliminating power relations. From questions like these, we analyze points placed by both. Whether in the decentralization of the power of psychiatry or in the community dialectic ambiguity, the theoretical models proposed by the authors, presented in this article, highlight the contradictions of institutions within psychiatric hospitals and give us clues to understanding TCs.

Keywords: Therapeutic Community; Maxwell Jones; Franco Basaglia; psychiatry.

1. Beatriz Brandão é doutora em Ciências Sociais pela PUC-Rio (PPGCIS). Mestre em Ciências Sociais pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro (PPCIS/Uerj). Professora substituta do Departamento de Sociologia do Instituto de Filosofia e Ciências Sociais da Universidade Federal do Rio de Janeiro (IFCS-UFRJ). Professora colaboradora da Pós-Graduação em Educação e Divulgação Científica no Instituto Federal do Rio de Janeiro (IFRJ). Integrou a pesquisa sobre juventude, vulnerabilidade e inserção social na Itália, por meio do intercâmbio entre Uerj – Tor Vergata e CREG – Centro di Ricerche Economiche e Giuridiche, onde realizou pesquisa com refugiados políticos em Roma. Possui pós-graduação/especialização em Políticas Públicas pela Escola de Políticas Públicas e Governo do Instituto de Pesquisa do Rio de Janeiro (EPPG/IUPERJ). Graduada em Ciências Sociais (Licenciatura) e em Comunicação Social (Jornalismo).

2. Jonatas Carvalho é doutorando no Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Direito na Universidade Federal Fluminense. Autor do livro *Regulamentação e criminalização das drogas no Brasil: a Comissão Nacional de Fiscalização de Entorpecentes, 1936-1946*. Nos três últimos anos, vem publicando artigos sobre Comunidades Terapêuticas em parceria com Beatriz Brandão.

Introdução

No ano de 2015 foi lançada uma pesquisa sistemática pelo Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (Ipea) sobre o Perfil das Comunidades Terapêuticas¹, na qual pudemos perceber a existência de alguns perfis diferenciados, como CTs pentecostais, católicas, de outras cristandades, não religiosas, ayahuasqueiras, o que denota uma maior capilaridade e um caráter heterogêneo. Sabemos que não podemos dispor de uma apresentação única de pedagogia de tratamento e sim de uma rede de influências que nos permita verificar as tendências das CTs. Esse cenário de crescimento não prescindiu de um investimento teórico, intelectual, junto ao aumento de pesquisas na área, e de um incentivo oficial do Estado no fortalecimento e manutenção dessas Comunidades Terapêuticas². O número de pesquisas antropológicas, sociológicas e históricas sobre o perfil e a atuação das CTs aumentou, no entanto, há poucas publicações nacionais que tratam da emergência histórico-social, assim como das principais correntes de pensamento que inspiraram esse modelo e ideários que dinamizaram e legitimaram sua existência e crescimento. Nesse sentido, já possuímos escritos sobre diversidade e normatividade em tratamentos em CTs e apresentamos nesse texto uma perspectiva de histórico e influência desse modelo na prática brasileira.

Neste artigo são analisadas, principalmente, duas visões aparentemente antagônicas, mas que, quando vistas de forma conjunta, produzem ações disruptivas e com uma série de complexidades. Seriam elas, a saber: a visão do sul-africano Maxwell Jones, com uma noção de CT democrática com ideia difundida nas décadas de 1940 e 1950, e do italiano Franco Basaglia, médico e psiquiatra, reconhecido por uma reformulação da assistência em saúde mental, tendo sua discussão nas décadas de 1960 e 1970. Enquanto as práticas nos trabalhos de Maxwell Jones pretendem estabelecer um programa fundado no caráter democrático, fundamentado em medidas que visem “esvaziar a hierarquia”, a obra de Basaglia, *A instituição negada*, enfatiza os conceitos violência e exclusão, isto é, deve-se identificar as dinâmicas de violência e exclusão no seu interior para eliminá-las.

A crítica de Basaglia consistia na institucionalização da loucura que submetia os pacientes a uma “dupla doença mental” que resultava da exclusão e violência. Ainda que não tenha lido e conhecido a reflexão de Basaglia, podemos ver nas práticas propostas pelo programa de Maxwell Jones ações que parecem respostas para aplainar essa dupla conceitual que ele destaca como problemática nas instituições.

1 Desde 2011, por força das determinações do plano “Crack: É Possível Vencer”, o governo federal, através da Secretaria Nacional de Políticas sobre Drogas (Senad), financia vagas em comunidades terapêuticas (CTs), para pessoas com transtornos decorrentes do uso de substâncias psicoativas (SPAs). Em 2014, a Senad solicitou ao Ipea a realização de uma pesquisa sobre estas entidades, tendo em vista reunir informações que permitissem o aperfeiçoamento dos processos de monitoramento e avaliação deste financiamento. Cf. SANTOS, Maria Paula Gomes *et al.* Perfil das Comunidades Terapêuticas Brasileiras. Brasília: Ipea, 2016. Nota Técnica disponível em: < http://www.ipea.gov.br/portal/index.php?option=com_content&view=article&id=29865>. Acesso em nov. 2018.

2 Em julho de 2018 foi aberto um edital federal de 87,3 milhões de reais de incentivo ao funcionamento das CTs no Brasil (<<http://agenciabrasil.ebc.com.br/saude/noticia/2018-04/governo-anuncia-edital-para-7-mil-leitos-em-comunidades-terapeuticas>>).

Vemos, no crescimento da presença das CTs no Brasil, que não há uma maneira cristalizada, ou mesmo considerada “boa ou má”, nem tampouco uma sistematização de métodos e sim uma coexistência de várias inferências e gerências. Optamos por tais linhas por indicarem caminhos que podem parecer díspares, mas que denotam relações que revelam alguns dos sentidos de convivência quando do nascimento de uma CT nos moldes contemporâneos.

Franco Basaglia (A instituição negada, 1968)

Franco Basaglia, italiano, médico e psiquiatra, tornou-se mundialmente conhecido em 1973 ao receber por parte da Organização Mundial da Saúde o credenciamento do Serviço Psiquiátrico de Trieste como principal referência mundial para uma reformulação da assistência em saúde mental. Basaglia assumiu a direção do hospital psiquiátrico de Gorizia em 1961, mesmo ano em que Michel Foucault publicara *Folie et Déraison*, pela editora Pion³. Impactado pela obra, o médico escreveu em 1968 *A instituição negada*⁴, obra em que desenvolve o conceito de “negação da psiquiatria”, uma visão que tinha como fundamento estender o “cuidado clínico” para além da questão médica. A institucionalização da loucura submetia os pacientes a uma “dupla doença mental” que resultava da exclusão e violência. A “negação” teria por objetivo uma desestruturação do sistema psiquiátrico “enquanto sistema científico e institucional”, que resultaria na crise das teorias científicas acerca do conceito de doença mental.

Teria sido a reforma psiquiátrica uma revolução científica nos moldes de como teorizou Thomas Kuhn? Uma mudança de paradigma? Não por acaso, o autor de *As revoluções científicas* (Kuhn, 1998), cuja tese fora publicada em 1962, portanto, mesmo ano que Karl Popper escrevera *Conjecturas e refutações* (Popper, 1980). Trata-se assim de um período histórico no qual a objetividade da ciência estava sendo colocada em xeque. Kuhn coloca abaixo o ambiente científico ao revelar que as revoluções científicas são raras justamente porque a “comunidade científica” tende a manter o *status quo*, além disso introduz o papel da subjetividade nas decisões de pesquisa e método. Popper, por sua vez, estabelece a noção de “atitude crítica” em oposição àquela que ele denominou “atitude dogmática” – esta última descrita por Popper como uma expectativa de que determinados eventos, por serem repetitivos, tornam-se “leis”. A atitude dogmática, diz o pensador, nos leva a guardar fidelidade nas primeiras impressões. Não teria o mesmo ocorrido com o caso da doença mental? A psiquiatria institucional não estabeleceu a loucura como uma “lei”?

Basaglia entendia que sim, seria o momento de dessacralizar o paradigma vigente, demonstrar suas anomalias cada vez mais latentes e, assim, pensou em um modelo que pudesse representar a negação e o achou na Inglaterra: uma Comunidade Terapêutica.

3 Em 1972, a editora Gallimard passa a ser detentora dos direitos de publicação, e o título da obra é alterado para *Histoire de la folie à l'âge classique* (*História da loucura no período clássico*).

4 A versão utilizada neste artigo é a terceira edição (Basaglia, 1985).

Por isso a escolha do modelo Anglo-Saxão de Comunidade Terapêutica tinha o sentido de ser um ponto de referência genérico, com condições para justificar os primeiros passos de uma ação de negação da realidade do manicômio. (Basaglia, 1985, p. 112)

O médico italiano chama a atenção para o pragmatismo dos ingleses, que estariam à frente dos países do continente europeu mais suscetíveis à “influência alemã”, destacando os trabalhos de Tom F. Main e Maxwell Jones iniciados na década de 1940, mas também a atuação de Francesc Tosquelles,⁵ na mesma época no Hospital Psiquiátrico de Saint-Alban na França. Já a Itália, sob a “ideologia teutônica”, utilizava métodos que evoluíam apenas no sentido de estruturar ainda mais o controle do doente. Basaglia, entretanto, vê sua inspiração no modelo inglês se esvaír, nota que ocorreram mudanças no campo de ação e na realidade institucional (1985, p. 112). O que o teria desapontado? Ora, o modelo pensado por Maxwell Jones apresentava-se revolucionário, poderia finalmente representar o novo paradigma, e seus princípios iam à contramão do modelo vigente. Maria Stella B. Goulart (2014) descreveu suas ideias principais na década de 1960:

- Democratização das relações institucionais · Anti-autoritarismo
- Anti-tecnicismo
- Alto grau de tolerância com os pacientes
- Incentivo à participação
- Confronto, dos portadores de distúrbios mentais, com a realidade
- Desenvolvimento de projetos de integração social
- Prática multiprofissional
- Trabalho com metodologia de grupos (Goulart, 2014, p. 56)

O que teria mudado, segundo Basaglia? Eis a resposta do próprio: à medida que o modelo anglo-saxão foi sendo aceito e incorporado ao sistema de saúde, foi perdendo sua condição contestadora. A ruptura, isto é, a negação da instituição, somente seria possível se o programa terapêutico nascesse da base, resultante da própria vida comunitária, tornando-se assim a organização em si um ato terapêutico (Basaglia, 1985, p. 115). As contradições outrora colocadas de lado, varridas para debaixo do tapete, agora são percebidas como o húmus que irá fazer germinar a ação terapêutica, um jogo dialético que só é possível quando se constroem vias múltiplas e alternativas, não mais uma única condição preestabelecida. Desta última só se pode esperar dois resultados: exclusão e aniquilação.

5 Francesc Tosquelles mais tarde se tornaria François Tosquelles. De origem catalã, foi professor de Frantz Fanon, responsável pela chamada “Psicoterapia Institucional”. Sobre Tosquelles cf. RUIZ, Valéria Salek; ATHAYDE, Vladimir; NIGUEIRA FILHO, Irapoan; ZAMBRONI-DE-SOUZA, Paulo César; ATHAYDE, Milton. François Tosquelles, sua história no campo da Reforma Psiquiátrica: desinstitucionalização e suas pistas para uma abordagem clínica do trabalho centrada na atividade. *Estudos e Pesquisas em Psicologia*, v. 13, n. 3, pp.855-877, 2013. Disponível em <<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=451844512006>>. Acesso em 17 out. 2018.

Coagido a um espaço onde mortificações, humilhações e a arbitrariedade são a regra, o homem, seja qual for seu estado mental, se objetiviza gradualmente nas leis do internamento, identificando-se com elas. Assim sua couraça de apatia, desinteresse e insensibilidade não seria mais do que o seu último ato de defesa contra um mundo que primeiro o exclui e depois o aniquila: é o último recurso pessoal do doente, assim como o internado, opõe, para proteger-se da experiência insuportável de viver conscientemente como excluído. (Basaglia, 1985, p. 120)

Duas terminologias permeiam *A instituição negada*, a saber: violência e exclusão. Ambas as bases de sustentação das instituições, cujas regras são constituídas sob o pretexto de salvaguardar o bom andamento das sociedades. A Comunidade Terapêutica, mesmo que definida por meio de novas técnicas, diferentes daquelas da psiquiatria asilar, só alcançaria resultados salutareos à medida que alterasse os modos de relações entre equipe e pacientes. Ela só se tornaria efetivamente terapêutica ao identificar as dinâmicas de violência e exclusão no seu interior e eliminá-las. Caso esse processo não ocorresse, a Comunidade Terapêutica não passaria de outra face da mesma moeda. Em outras palavras, um modelo institucional de aperfeiçoamento técnico dentro do sistema psiquiátrico tradicional.

A comunidade terapêutica como ato de reparação, como resolução de conflitos sociais através da adaptação de seus membros à violência da sociedade, pode desempenhar sua função terapêutica-integratória fazendo o jogo daqueles contra os quais havia sido criada. Passado o primeiro período de clandestinidade, quando esta ação podia ainda escapar ao controle e à codificação que a teria cristalizado, no sentido em que deveria ser apenas um passo no longo processo de transformação radical, a comunidade terapêutica foi agora descoberta como se descobre um novo produto: cura mais assim como Omo lava mais branco. (Basaglia, 1985, p. 130)

O processo de cristalização identificado por Basaglia teria criado uma prisão sem grades, um modelo que manteve a exclusão e a violência. Torna-se, portanto, vital que se compreenda como as CTs perderam em pouco tempo sua condição revolucionária de democratização das relações entre terapeutas e pacientes.

Maxwell Jones e a Comunidade Terapêutica Democrática

Maxwell Shaw Jones nasceu em Queenstown, África do Sul, em 1907. Foi criado em companhia de seus dois irmãos pela mãe, uma vez que seu pai morrera quando tinha apenas cinco anos. Aos 17 anos, Jones concluiu os estudos em Edimburgo (Escócia), em seguida entra na universidade. Após oito anos estudando, se forma em psiquiatria; em 1936 recebe uma bolsa para estudar na Universidade da Pensilvânia, nos Estados Unidos. Inicialmente, Jones se dedicara aos estudos que relacionavam psiquiatria e biologia, sobretudo, as enzimas, mas em 1938 se muda para a Inglaterra e começa a trabalhar no Hospital Maudsley, em Londres, sob a liderança do Dr. Aubrey Lewis, que tem uma formação psicanalítica. Com o advento da Segunda Guerra, o hospital

é fechado, e os profissionais são distribuídos em dois hospitais de emergência: um dos objetivos dessas unidades era recuperar soldados com neuroses e enviá-los para o exército. O tratamento mais utilizado era à base de narcoanálise (Jones, 1952).

A vida profissional de Maxwell Jones foi longa. Ainda em Londres trabalhou no Hospital Mill Hill entre 1940 e 1945. Foi lá que, de acordo com Stijn Vandeveld (1998/1999), teria iniciado a primeira comunidade terapêutica *avant-la-lettre*. Jones salienta o rigor e a falta de comunicação entre médicos e enfermeiros e de ambos com os pacientes, todavia, observou algo que pode ter sido um elemento fundamental para a mudança de paradigma. As mulheres foram convocadas a participar da guerra de todas as formas possíveis e se tornaram uma espécie de grande retaguarda, mas não apenas por isto estiveram no front.⁶ Aquelas que optaram pelo apoio nas enfermarias mal sabiam o quanto essa colaboração mudaria a história, pois, como observou Jones, eram mulheres com outras habilidades, com boa educação – algumas que foram para Mill Hill estavam envolvidas com atividades artísticas –, e foi essa diversidade que permitiu a sensibilidade necessária para humanizar mais o ambiente. Jones reunira 100 pacientes com sintomas semelhantes (síndrome do esforço) e com o apoio das novas enfermeiras deu início a reuniões com o psicodrama (Briggs, 2000; Jones, 1952).

Ao findar a guerra, Maxwell Jones transferiu-se para o Southern Hospital, em Dartford, uma cidade pequena nas proximidades de Londres, e lá estabeleceu uma unidade para tratar soldados que tinham sido prisioneiros de guerra. Jones levou consigo uma boa parte da sua equipe do Mill Hill, sendo seis psiquiatras, 50 enfermeiros, um assistente social psiquiátrico, um terapeuta ocupacional e um psicólogo. Sua presença em Dartford, porém, foi curta. Em 1947 o Ministério da Saúde e o Ministério do Trabalho e Pensões estabeleceram a Unidade de Neurose Industrial de Belmont, em Sutton, distrito londrino, com Maxwell Jones responsável pelo tratamento das “vítimas crônicas desempregadas da sociedade industrial” (Jones, 1991). Foi em Belmont, que em 1959 passou a se chamar Hospital Henderson em homenagem a David Henderson, psiquiatra escocês que teria sido mentor de Jones, onde de fato o projeto de uma Comunidade Terapêutica se consolidou (Vandeveld, 1998/1999).

Ao longo de doze longos anos, um programa cujas bases mínimas incluíam terapias de grupo, reuniões diárias da equipe terapêutica, reuniões diárias em cada uma das “alas”, atividades em “oficinas de trabalho”, psicodramas e atendimentos individualizados. A comunidade terapêutica de Jones estabeleceu seu programa fundado no caráter democrático (Rapoport; Rapoport, 1957; Briggs, 1959), medidas que visavam “esvaziar a hierarquia”, como o desaparecimento dos jalecos com crachás de “doutor” e “enfermeiro chefe”. Ao analisar o novo *modus operandi* da Unidade de Reabilitação Social (URS) de Belmont, Lecomte e Tourigny (1983) definem dois princípios

6 Claude Quérel escreveu: “as mulheres estão presentes em toda parte: vítimas no caminho do êxodo e sob bombas, pacientes nas filas, inventivas e industriosas nas privações da vida cotidiana, trabalhadoras nas fábricas, e nos campos durante a ausência dos homens. Em todos os países, estiveram uniformizadas: auxiliares na retaguarda, mas também na linha de frente. Combateram entre guerrilheiros clandestinos e na Resistência estão em todas as frentes de batalha da Segunda Guerra. Ora combatendo diretamente, como homens – assim fazem as soviéticas, polonesas, chinesas, iugoslavas – de uniforme ou na clandestinidade” (2009, p. 182).

fundamentais: a organização social da CT voltada para um ambiente terapêutico e a psicodinâmica na qual se postula que o indivíduo é influenciado por suas relações com seus pares e que a análise e a compreensão de suas relações com eles podem ajudá-lo a se desenvolver. Para que tais princípios fossem contemplados, um conjunto de técnicas deveria ser aplicado: 1) análise de eventos – todos os membros da comunidade são chamados a tentar compreender o que acontece na comunidade; 2) a comunicação – tornar a comunicação mais eficaz tanto de cima para baixo quanto de baixo para cima; 3) a redução da estrutura piramidal – criar um sentimento de unidade e pertencimento à comunidade; o controle comportamental deve ser exercido por toda a comunidade, não pela autoridade hierárquica; 4) experiências de aprendizagem – os pacientes são orientados e incentivados a aprender novas maneiras de lidar com suas dificuldades; 5) análise de papéis – cada função é analisada para que se torne flexível e possa refletir, a qualquer momento, as expectativas e necessidades de pacientes e funcionários.

O caráter democrático das CTs (de Main e Jones), ocorreu dentro de um clima de “transição para a paz”, uma reação a uma Europa hierarquizada militarmente ao longo de duas grandes guerras. A defesa da liberdade teria contagiado o ambiente clínico; era necessário reduzir os efeitos negativos da organização hospitalar fundada na hierarquia rígida e substituí-la por “forças terapêuticas positivas” resultantes da participação social (Manning, 1989). Para que tais objetivos fossem alcançados seria vital eliminar o máximo das regras e reduzir as diferenças dos papéis sociais dos profissionais.

As regras e regulamentações formais, explícitas são reduzidas ao mínimo. Na Unidade, diz-se que existem apenas duas regras básicas: “Participar da reunião da comunidade todas as manhãs às 8h30 e estar de pijama pronto para dormir todas as noites às 9h”. (Rapoport, 1959, *apud* Vandavelde, 1998/1999, p. 26)

Em entrevista concedida a Brian Barraclough no ano de 1983 (Barraclough, 1984), Maxwell Jones afirmara que o objetivo era criar um ambiente propício para a maturação social e que tivesse uma atmosfera de “família” – sem portas trancadas, sem drogas, apenas nomes próprios (funcionários e pacientes) e uma estrutura social essencialmente democrática. Jones também revelara que a maioria dos pacientes de Belmont era oriunda das regiões de pobreza de Londres, que desconheciam o significado de ambiente social estável. Alegara ainda discordar dos rótulos dados a estas classes pela psiquiatria de então, como o de psicopatas ou sociopatas. Preferia vê-los “como anomalias de crescimento, provavelmente ambientalmente determinadas” (Jones, *apud* Barraclough, p. 168; tradução livre).

A permissividade promoveu certos “excessos”, como observou Catherine Fussinger (2011) ao relatar o caso de Mary Barnes, paciente diagnosticada com esquizofrenia na CT experimental em Kingsley Hall, coordenada por Ronald David Laing, entre 1965 e 1970. Em Kingsley Hall, Barnes conheceu Joseph Berke, psiquiatra estadunidense que, infeliz com os métodos tradicionais nos Estados Unidos, fora para a Inglaterra em busca de novas soluções de tratamento

psiquiátrico. A relação de Barnes e Berke foi relatada em *Mary Barnes: Two Accounts of a Journey through Madness* (Barnes; Berke, 1971)⁷.

De fato, Mary Barnes andava por aí totalmente nua, andando, rastejando, urinando em sua cama, brincando intensa e repetidamente com seu excremento e, em vários casos, até se lambuzando completamente com ele. Ela também usou matéria fecal para pintar seios em todas as paredes da comunidade. Além disso, ela foi autorizada a parar de comer e beber, o que a levou a um estágio de subnutrição avançada. No entanto, a equipe residente recusou-se a ceder ao seu pedido de ser alimentada e esvaziada por um tubo – uma necessidade interpretada como um retorno ao estágio intrauterino – porque esse movimento teria medicalizado a comunidade e, como resultado, ameaçado nos olhos de seus membros. (Barnes; Berke, *apud* Fussinger, 2011, p. 155)

Mary Barnes se submeteu à terapia de regressão, seu comportamento exigiu muita tolerância da equipe médica e dos outros pacientes, tolerância esta catalisada na pessoa de Joe Berke – foi o espalhamento de fezes nas paredes que levou o médico a oferecer papel e giz de cera como uma forma alternativa de ela se expressar. Uma permissividade que obteve enormes ganhos. Se em um tratamento tradicional a paciente seria levada para uma ala de reclusão total, em Kingsley, as fezes, agora substituídas por tintas, fizeram de Barnes uma renomada artista plástica com uma coleção de obras que transita entre a pintura figurativa e expressionista, com temáticas psicodélicas, de natureza e símbolos religiosos. Barnes faleceu em 30 de junho de 2001 sobre uma de suas mais famosas obras – “Crucificação” – pintada no verão de 1970. A ativista escocesa Kay Carmichael escreveu em julho de 2001 que a obra parecia transmitir “não apenas a agonia da cruz, mas a alegria da ressurreição, talvez um reflexo de sua própria experiência”⁸.

7 A obra foi traduzida para o português em 1977 com o título *Viagem através da loucura*, pela Editora Círculo do Livro.

8 Cf. CARMICHAEL, Kay. Mary Barnes artist who found her talento after “journey through madness”. 2001. Disponível em: <<http://www.mary-barnes.co.uk/Obituararies6.htm>>. Acesso em dez. 2018.



Figura 1: “Crucificação”, tela de Mary Barnes. Fonte: www.mary-barnes.co.uk/Obituaries6.htm

A comunidade terapêutica democrática se deparou com barreiras, encontrou resistências de ordem institucional e ideológica. Ao deixar Belmont, em nome de novas experiências nos Estados Unidos, Maxwell Jones fez sua primeira parada na Universidade de Stanford, onde lecionou por um ano, e depois seguiu para dar aulas no Oregon State Hospital. Mas foi em Salem que Jones sentiu o peso da tradição psiquiátrica. A proposta de democratização das relações entre equipe terapêutica e pacientes e das “liberdades” no espaço hospitalar em tempos de Guerra Fria foi percebido como perigoso, mas não um perigo qualquer.

Embora o sistema democrático que estávamos desenvolvendo ajudasse a equipe e a moral dos pacientes, bem como os resultados do tratamento, as novas liberdades sinalizavam sinais perigosos de mudança para as forças conservadoras e hierárquicas na psiquiatria, na política, na opinião pública, nos grandes negócios e na burocracia em geral. A desaprovação emanou do escritório do Governador, que infelizmente estava situado perto do hospital. Rumor, desinformação e preconceito se seguiram. Fui levado a sentir que não era mais bem-vindo e me davam a entender que eu era comunista! (Jones, apud Barraclough, 1984, p. 169; tradução livre)

A rejeição ao projeto de Maxwell Jones possivelmente se dera em relação à sua defesa da Psiquiatria Social, corrente de pensamento associada às teorias marxistas. É fato que a Psiquiatria Social foi amplamente influenciada pela sociologia e antropologia. Em 1952, ao lado de Thomas Freeman, Julius Alegre, Joseph Sandler, B. A. Pomryn e Joy Tuxford, Jones publicou *Social Psychiatry: a study of Therapeutic Communities*, obra em que os autores procuraram demonstrar os resultados

gerados pela aplicação de “métodos comunitários de tratamento”. Tais métodos de tratamento constituem a “aplicação mais ampla das ciências sociais, principalmente da sociologia e da antropologia, à prática psiquiátrica existente” (Jones, 1952). Em *Social Psychiatry in Practice*, publicado em 1968, ao tratar da “estrutura social de uma comunidade terapêutica”, uma obra que é uma espécie de manual para a criação de CTs, o médico chega a aconselhar que todos os procedimentos de cunho comunitário, incluindo os papéis exercidos pela equipe terapêutica, deveriam ser “supervisionados por um cientista social com experiência em psiquiatria, ou por um psiquiatra familiarizado com trabalho de grupo e com o campo das ciências sociais” (Jones, 1972, p. 102)⁹.

Maxwell Jones e Franco Basaglia: aproximações e distanciamentos

Não é objetivo deste artigo realizar uma comparação sobre os modelos de CT tal como foram concebidos por Jones e Basaglia, mas trazer à luz uma modesta análise sobre as reflexões que serviram de fundamentação acerca do que veio a ser compreendido como Comunidade Terapêutica. É necessário afirmar ainda que o fato de limitarmos tais reflexões em ambos no que concerne à emergência das CTs e suas bases conceituais não significa ignorar as demais contribuições neste campo, como, por exemplo, as de David Clark em Fulbourn¹⁰, Duncan McMillan em Mapperly¹¹, Harry Wilmer (1956a; 1956b; 1958)¹² e Dennie L. Briggs (1959) em Oakland, dentre tantos outros que procuraram registrar seus experimentos no âmbito da psiquiatria social¹³.

Deve-se levar em conta as particularidades envolvidas decorrentes das temporalidades e localidades em que tais projetos se concretizaram. A experiência inglesa tem sua emergência na consequência da guerra, em um primeiro momento na tentativa de conseguir que soldados traumatizados retornassem ao serviço militar (como se dera em Mill Hill), e, em outro momento, como fazer com que sujeitos com os mais variados tipos de transtornos pudessem ser tratados e colocados à disposição do mercado de trabalho, sobretudo, nas indústrias (como em Belmont). Este último caso requer uma atenção necessária, muito embora consideremos que este deva ser objeto de outra pesquisa. No entanto, cabe-nos ressaltar a relevância da problematização das condições políticas e sociais para o experimento em Belmont. Uma análise superficial nos conduz à hipótese de que, com o fim da guerra e o enorme volume de “baixas” do exército da Grã-Bretanha seria necessário aproveitar uma mão de obra que se achava fora do mercado de trabalho e colocá-

9 No caso desta obra, utilizamos aqui a publicação de 1972 da editora Vozes.

10 Clark é considerado um dos pioneiros na Psiquiatria Social. Nos modelos de “portas abertas”, suas experiências e métodos no Hospital Fulbourn podem ser encontrados em suas obras *Therapeutic Community Memories: The Fulbourn Hospital Doctors' Meeting* (2005), e também *The Story of a Mental Hospital; Fulbourn 1858-1983* (1996).

11 McMillan, nomeado superintendente adjunto do Hospital Mapperley em 1930 e, mais tarde, em 1940, médico superintendente da mesma instituição, permanecendo até sua aposentadoria em 1966. Duncan promoveu a transformação do tradicional hospital psiquiátrico em um serviço psiquiátrico centrado na saúde, na comunidade, bem como na extensão das fronteiras da psiquiatria para a vida em sociedade.

12 Sobre o trabalho de Wilmer, Briggs escreveu *The Therapeutic Community established by Dr. Harry A. Wilmer* (2000).

13 Incluem-se aqui outros dois trabalhos pioneiros: o do próprio Tom Main (1946) e o do Dr. George MacDonald Bell, que instituiu em 1948 uma política de “portas abertas” no Hospital Dingleton em Melrose, que posteriormente foi dirigido por Maxwell Jones.

la em condições de suprir o déficit nas indústrias. O período em questão é o da implantação do Plano Marshall (Hogan, 1987) e da recuperação da Europa. O Reino Unido achava-se endividado com empréstimos que ultrapassavam a casa dos 30 bilhões de dólares por meio do Lend-Lease Act. William Clayton, principal oficial do Departamento de Estado, afirmou após a vitória dos Aliados:

Nós simplesmente não podemos nos permitir depois dessa guerra deixar nosso comércio cair [...] provavelmente teremos que vender 10 bilhões de dólares em bens ao exterior se quisermos ter emprego de nível relativamente alto [...] Em outras palavras, temos que exportar três vezes tanto quanto nós exportamos antes da guerra, se quisermos manter nossa indústria funcionando em algum lugar perto da capacidade. (*apud* Trebat, 2018)

É neste contexto que Maxwell Jones desenvolve seu projeto. A CT de Belmont contava com oficinas de trabalho para adequar indivíduos que compunham o “núcleo duro” dos desempregados (Jones, *apud* Barraclough, 1984). Os anos de Belmont, entretanto, fizeram de Jones não apenas um arauto da Comunidade Terapêutica, mas um dos principais conceituadores. Boa parte de sua obra é dedicada a estabelecer as bases de seu funcionamento, ainda que tenha levado em consideração as múltiplas possibilidades técnicas. Max, como era chamado pelos mais próximos, contribuiu para a construção da Psiquiatria Comunitária, demonstrava-se contrário a qualquer tipo de segregação, defendia a integração entre o hospital e a comunidade. David Clark, em suas memórias, afirmou que, dois anos antes da Lei da Saúde Mental em 1959, participara ao lado de Max de um curso para superintendentes médicos no King Edward’s Fund Staff College in London, revelando a influência de Jones.

Eu estava cheio de ideias e desafios. O melhor de tudo foi a camaradagem dos outros; mas, para mim, especialmente com o Max. Ele colocou-se na posição do radical, o forasteiro, o desafiador dos antigos pressupostos do asilo. Eu me encontrei alegremente aliando-me a ele provocando alguns dos membros mais pomposos. Foi uma experiência deliciosa. (Clark, 2005, n.p.)

Em sua obra é possível encontrar também a descentralização do poder na psiquiatria, a valorização da enfermagem, a formação em nível de pós-graduação em dinâmica de grupo e o trabalho comunitário (Jones, 1972). Ao ser interrogado sobre os rumos da psiquiatria em 1983, respondeu: “Parece que regredimos desde os dias pioneiros da era do pós-guerra e especialmente das décadas de 1950 e 1960” (Jones, *apud* Barraclough, 1984, p. 169; tradução livre). Afirmou que a mudança promovida pela psiquiatria social veio de dentro dos hospitais e não das universidades. A medicina ainda centrava no médico as decisões finais, o saber médico ainda era orgânico e clínico, havendo necessidade de que tais profissionais tivessem treinamento em sistemas sociais, comunicação, teoria da aprendizagem e ciências comportamentais. Por fim, salientou que, “de fato, as instalações de tratamento que se intitulam ‘comunidades terapêuticas’ são agora comuns, mas muitas vezes têm pouca semelhança com o modelo original” (Jones, *apud* Barraclough, 1984, p. 168; tradução livre).

Há inúmeras diferenças entre Jones e Basaglia. Se o primeiro, mesmo havendo recusado o papel de “líder carismático”, nunca chegou de fato a atacar as instituições e seu objetivo era torná-las mais humanizadas e não derrubá-las, o segundo denunciava que a ambiguidade dialética comunitária ao entrar em contato com uma realidade que não era possível controlar tendia a se tornar mais programática no interior da CT, recolocando o médico na condição de soberano. Tal posicionamento permitiu que o conceito de CT se tornasse gradualmente mais institucionalizado, produzindo “lideranças iluminadas” (Basaglia *et al.*, 1994, p. 15) que conduziriam o grupo a um fim bom.

Sem negar o mérito de que as CTs colocaram em evidência as contradições das instituições no interior dos hospitais psiquiátricos, o psiquiatra italiano chamou a atenção para o perigo das práticas e especulações teóricas que acabariam por transformar as CTs em instituições modernas e racionalizadas e, por conseguinte, integradas ao sistema, sem que se eliminassem as relações de poder.

Se, nos primeiros anos de experiência em Gorizia, os experimentos de Jones em Londres lhe serviram como exemplo, com o tempo deu-se o distanciamento, uma vez que Basaglia passara a atuar em uma esfera mais ampla. Para além dos manicômios, seu projeto visava a uma transformação do modo de compreender a loucura por parte da sociedade (Amarante, 1994). Mais adiante, deixando a fase “puramente negativa”, sem que para isso seguisse negando, o médico italiano procurou demonstrar as contradições das aclamadas liberdades no interior das instituições, ampliando um campo técnico que possibilitaria a perpetuação do poder sobre o “doente”. E concluiu:

Se nós quisermos considerar a Comunidade Terapêutica como uma modalidade transitória, uma ocasião para evidenciar os jogos estranhos à doença, que puderam determinar e determinaram a natureza e os modos da mesma, temos talvez que, agora, para sobreviver, acreditar na comunidade terapêutica como solução técnica de um problema especializado? (Basaglia, 1994, p. 19)

Assim as CTs abririam caminho para a ampliação das especialidades técnicas, cuja função é estender a violência a outros níveis. A psicoterapia familiar, por exemplo, colocaria a família na condição de “doente”, sendo necessário para “curá-la” recompô-la às condições desejáveis e inseri-la na sociedade. Influenciado por Gramsci e Sartre, com noções como a de intelectual orgânico e hegemonia, Basaglia vê o saber especializado como um fator de reprodução e manutenção das desigualdades, o que se opõe intrinsecamente à noção de comunidade democrática.

Referências

- AMARANTE, Paulo. Uma aventura no manicômio: a trajetória de Franco Basaglia. *História, Ciências, Saúdes – Manguinhos*, Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, pp. 61-77, jul./out. 1994.
- BASAGLIA, Franco. *A instituição negada: relato de um hospital psiquiátrico*. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1985 [1968].
- _____. *et. al.* Considerações sobre uma experiência comunitária. In: AMARANTE, Paulo Duarte de Carvalho (Org). *Psiquiatria social e reforma psiquiátrica*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 1994.
- BARNES, Mary; BERKE, Joseph. *Two accounts of a journey through madness*. Londres: MacGibbon and Kee, 1971.
- BARRACLOUGH, Brian. In conversation with Maxwell Jones. *Bulletin of the Royal College of Psychiatrists*, v. 8, n. 9, pp. 166-170, set. 1984. Disponível em: <https://www.cambridge.org/core/services/aop-cambridge-core/content/view/4941C60A0028B6313C5CA1474E070D21/S014007890000213a.pdf/in_conversation_with_maxwell_jones.pdf>. Acesso em: nov. 2018.
- BRIGGS, Dennie. Social Psychiatry in Great Britain. *The American Journal of Nursing*, v. 59, n. 2, pp. 215-220, fev. 1959.
- _____. *The Therapeutic Community established by Dr. Harry A. Wilmer*. Oakland: U.S. Naval Hospital, 2000.
- CLARK, David. Therapeutic Community Memories: Maxwell Jones. *Archive and Study Centre Publications*, Gloucestershire, série 2, mai. 2005. Disponível em: <http://www.pettrust.org.uk/index.php?option=com_content&view=article&id=781:therapeutic-community-memories-maxwell-jones&catid=241&Itemid=407>. Acesso em dez. 2018.
- FUSSINGER, Catherine. “Therapeutic community”, psychiatry’s reformers and antipsychiatrists: reconsidering changes in the field of psychiatry after World War II. *History of Psychiatry*, v. 22, n. 2, pp. 146–163, 2011.
- GOULART, Maria Stella Brandão. Comunidades Terapêuticas: conceitos e práticas de uma experiência dos anos sessenta. *Revista de Psicologia*, Fortaleza, v. 5, n. 2, pp. 53-69, jul./dez. 2014.
- HOGAN, Michael J. *The Marshall Plan, America, Britain, and the reconstruction of Western Europe, 1947-1952*. Cambridge: Cambridge University Press, 1987.
- JONES, Maxwell. *Social psychiatry: a study of Therapeutic Communities*. Londres: Tavistock, 1952.
- _____. *A comunidade terapêutica*; tradução de Lúcia de Andrade Figueredo Bello. Petrópolis, Vozes, 1972
- _____. *The therapeutic community*. Dialogues with Maxwell Jones (interviewed by Dennie Briggs). São Francisco: Special Collections, The Library of the University of California, 1991.
- KUHN, Thomas. *A estrutura das revoluções científicas*. São Paulo: Editora Perspectiva, 1998.
- LECOMTE, Yves; TOURIGNY, Charles. La communauté thérapeutique. Première partie: définition, caractéristiques et évolution. *Santé mentale au Québec: Structures intermédiaires ou alternatives?*, v. 8, n. 1, pp. 107-121, jun. 1983.
- MAIN, T. F. The hospital as a therapeutic institution. *Bulletin of the Menninger Clinic*, n. 10, pp. 66-70, 1946.

- MANNING, Nick. *The therapeutic community movement: charisma and routinization*. Londres: Routledge, 1989.
- POPPER, Karl R. *Conjecturas e refutações: o progresso do conhecimento científico*. Brasília: Editora da UnB, 1980.
- QUÉTEL, Claude. *As mulheres na guerra, 1939-1945*. Tradução: Ciro Mioranza. São Paulo: Larousse do Brasil, 2009.
- RAPOPORT, Robert N.; RAPOPORT, Rhona S. "Democratization" and authority in a therapeutic community. *Behavioural Science*, n. 2, pp. 128-133, 1957.
- TREBAT, Nicholas Miller. The United States, Britain and the Marshall Plan: oil and finance in the early postwar era. *Economia e Sociedade*, Campinas, v. 27, n. 1, pp. 355-373, abr. 2018.
- VANDEVELDE, Stijn. *Maxwell Jones and his work in the therapeutic community*. Tese (Mestrado em Ciências Educacionais) – Faculty of Psychology and Educational Sciences da Ghent University. Bélgica, 1998/1999.
- WILMER, Harry. A psychiatric service as a Therapeutic Community. *U.S. Armed Forces Medical Journal*, v. 7, pp. 640-654, mai. 1956a.
- _____. A psychiatric service as a Therapeutic Community. Part II: Ten-month study in the care of 939 patients. *U.S. Armed Forces Medical Journal*, v. 7, pp. 1465-1469, out. 1956b.
- _____. *Social Psychiatry in action: a Therapeutic Community*. Springfield: Charles C. Thomas, 1958.

Da “devoração” à hospitalidade:

uma narrativa alimentar à moda antiga

From “devouring” to hospitality:

an old-fashioned food narrative

Francys Silvestrini Adão SJ¹

RESUMO: Neste artigo, o autor propõe uma interpretação de alguns paradigmas alimentares das narrativas bíblicas, em diálogo com a reflexão do exegeta português José Tolentino Mendonça. Uma leitura da evolução do discurso sobre o maná e o banquete, assim como o exame da especificidade de duas grandes festas de Israel, colocarão em evidência utopias, valores e incoerências presentes na organização social deste povo. Entretanto, a força destas narrativas consiste justamente na conservação e na transmissão destas tensões e conflitos, mantendo o caminho aberto para a sábia personalização das novas gerações pertencentes a esta tradição.

Palavras-chave: narrativas alimentares; bíblia; maná; banquete; tradição.

ABSTRACT: In this article, the author proposes an interpretation of some alimentary paradigms of the biblical narratives, in dialogue with the thought of the Portuguese exegete José Tolentino Mendonça. A reading of the evolution of the narratives on the manna and the banquet, as well as the examination of the specificity of two great festivals of Israel, will highlight utopias, values and inconsistencies present in the social organization of this people. However, the strength of these narratives consists precisely in the conservation and transmission of these tensions and conflicts, keeping the path open for the healthy personalization of the new generations belonging to this tradition.

Keywords: food narratives; Bible; manna; banquet; tradition.

¹ Professor da Faculdade Jesuíta de Filosofia e Teologia (Faje), de Belo Horizonte, e doutorando em Teologia pelo Centre Sèvres-Facultés Jésumes de Paris, onde defenderá, em breve, sua tese *La vie comme nourriture. Pour un discernement eucharistique de l'humain fragmenté* (“A vida como alimento. Por um discernimento eucarístico do humano fragmentado”).

Dentre os vários estudos universitários sobre a alimentação, pode-se encontrar um gênero que se propõe a investigar mais de perto os discursos e as narrativas sobre o fenômeno alimentar, buscando compreender o que eles revelam sobre os valores, as concepções de vida e os preconceitos de uma pessoa ou de um grupo humano. Nas últimas décadas, um grupo de teólogos e exegetas tem se interessado em se aproximar das narrativas bíblicas, a partir desta abordagem¹. De fato, as Escrituras dos judeus – ampliadas e difundidas pelos cristãos – estão permeadas de referências alimentares, que vão do primeiro dom do Criador à humanidade, nos poemas da criação, ao banquete de todos os povos, no Apocalipse – passando, é claro, pela relação *sui generis* de Jesus de Nazaré com o alimento e com a mesa, vinculando-os ao dom radical de si, em sua última ceia.

Em várias de suas obras, José Tolentino Mendonça (1965-), exegeta e poeta português, dedica-se a este tipo de abordagem do texto bíblico, de um modo bastante original e inspirador. Suas reflexões e intuições servem como uma espécie de “espelho hermenêutico” que ajuda a revisitar outros discursos alimentares, a partir de uma nova perspectiva. Neste artigo, em diálogo com a reflexão de Tolentino, nós propomos uma leitura “gastronômica” de algumas narrativas bíblicas. Após uma primeira abordagem “devorante” da Bíblia, nós apresentaremos a evolução do discurso do Israel antigo a respeito de dois paradigmas alimentares relacionados com a formação da identidade deste povo – o maná e o banquete. Em seguida, nós veremos como os valores revelados por essas narrativas se traduzem – ou não – na prática cotidiana e festiva deste povo. Isso nos levará, enfim, a chamar a atenção para dois tipos possíveis de narrativa alimentar: um centrado na “sala de jantar” e outro relacionado à “cozinha”. Este último inclui mais facilmente a memória das “tentativas e erros”, sendo mais fiel à condição humana e mais útil às novas gerações.

1. A Bíblia, palavra e escritura: um objeto de devoração?

Em nossos dias, o acesso ao mundo bíblico se dá, principalmente, por meio do ato de leitura. Porém, isso não foi sempre assim. Para reler, a partir de uma perspectiva alimentar, algumas narrativas da relação do Israel antigo com seu Deus e com o mundo, convém lembrar-se de uma crise importante na composição de seus livros santos. Trata-se de duas transformações decisivas na história literária deste povo: a passagem da tradição oral à escritura e a passagem da língua hebraica à língua grega. Essas duas transformações estão na origem do nome mais conhecido da obra que estudamos aqui:

Foi a partir duma tradução, realizada na Alexandria helenística dos III e II séculos a.C. (denominada como tradução grega dos LXX ou Septuaginta), que o *corpus* bíblico passou a ser chamado *ta biblia* (“os livros”). Antes disso, não tinha propriamente um

¹ Ver, por exemplo, Bonnet (1979), Méndez-Montoya (2009), Pagazzi (2014) e o volume “The theology of food” do periódico *Interpretation: a Journal of Bible and Theology* (2013).

nome. Diz o Talmude que os anjos choraram nesse dia. Porém, a escrita conferiu à Palavra um caráter radicalmente histórico que ela antes não tinha. (Tolentino Mendonça, 2008, p. 14)²

Este tipo de transformação traz consigo, necessariamente, perdas e “mortes” – por isso, a referência do Talmude ao choro dos anjos. Ao mesmo tempo, algo novo tornou-se possível: a materialização histórica de uma Palavra recebida e confessada como transcendente. Consequentemente, o acesso dos membros do povo a essa Palavra pôde pouco a pouco ampliar-se. Já no Israel antigo, nota-se a emergência de uma relação curiosa entre a palavra dos profetas e o rolo no qual a Palavra do Senhor foi redigida:

Então me disse: “Filho do homem, come o que tens diante de ti, come este rolo e vai falar com a casa de Israel”. Abri a boca e ele me deu o rolo para comer. Em seguida, disse-me: “Filho do homem, ingere este rolo que te estou dando e sacia-te com ele”. Eu o comi. Na boca parecia-me doce como o mel. Então me disse: “Filho do homem, dirige-te à casa de Israel e transmite-lhes as minhas palavras”.³

Destacando a força deste símbolo profético, assumido mais tarde pela tradição apocalíptica, Tolentino considera que “entre o ler e o comer, a Bíblia sugere uma afinidade que não se fica pela metáfora” (2008, p. 145). A Bíblia é contada a partir de gostos e sabores, oferecendo a seus leitores a possibilidade de uma “leitura devorante”. A “devoração” não é um tema ausente do mundo bíblico, nem uma prática distante do tipo de relação que nós podemos ter uns com os outros. O texto bíblico seria, então, uma provocação à voracidade humana? Ou seria ele uma testemunha da progressiva conscientização dos elementos – felizes e dramáticos – que entram em jogo no desenvolvimento da vida de uma pessoa, em relação com o mistério do mundo e o mistério de Deus? A noção judaico-cristã de Revelação leva-nos a dar uma resposta positiva à segunda questão.

Para dar acesso ao modo de relação do Israel antigo com seus textos fundantes, Tolentino convida seu leitor a ousar uma relação sensível e gustativa com eles:

Literalmente, a Bíblia é para comer. É odorosa, recôndita, vasta como a mesa celeste, íntima como a mesa materna, grata ao paladar, engenhosa, profusa, profícua. Descreve os copiosos bosques profanos e as ofertas alimentares sagradas, recria ascéticos desertos e o deleite dos palácios, conta com a esporádica caça e os pastos cevados, com as comidas quase triviais do caminho e os banquetes há muito anunciados. Não é insólito que se olhe atentamente para a cozinha da Bíblia. Ou que se arrisque dela uma tradução, uma transposição, não já de vocábulos, mas de sabores. (2014, p. 85)

2 O Talmude é uma coletânea de discussões rabínicas sobre as leis e costumes, tendo uma função hermenêutica em relação aos livros sagrados dos judeus.

3 Ezequiel 3,1-4. Encontra-se uma passagem semelhante no livro do Apocalipse, com uma diferenciação entre doçura e amargura: “Fui, pois, ao anjo e lhe pedi que me entregasse o livrinho. Então ele me disse: “Toma e devora-o; ele te amargará o estômago, mas em tua boca será doce como o mel” (Apocalipse 10,9). Os textos bíblicos citados neste artigo são retirados da *Bíblia de Jerusalém* (2002).

Há, porém, uma condição para traduzir e transpor os “sabores bíblicos” para outros contextos: enfrentar e acolher a pluralidade desta “biblioteca”. De fato, como na constituição de todo povo, o povo bíblico teve que se confrontar com as tradições plurais do antigo mundo conhecido. Sobre isso, o exegeta português afirma:

Um dos dados que hoje temos por adquirido no estudo das Escrituras é que elas constituem um ponto de diálogo e confluência de tradições mais vastas que as fronteiras de Israel ou da Igreja. Há uma espécie de patrimônio comum que circula, um lato repertório de mitos, metáforas e crenças, que encontramos assimilados, com as nuances respectivas, em tradições religiosas e culturais diversas. As grandes narrativas não têm autores, têm contadores. A carga de originalidade é fornecida por quem conta, onde conta e com que finalidade. (2008, p. 88)

A maneira como um “contador” ordena, segundo o lugar e a finalidade, o patrimônio que ele compartilha com outras pessoas manifesta, então, algo de sua identidade singular⁴. Como identificar o que torna uma pessoa e um povo singulares? Na Bíblia, a identidade deste povo nunca é dada de modo imediato. Além da pluralidade de elementos das *tradições* compartilhadas com outros, quem se aproxima das Escrituras dos judeus e dos cristãos é, também, confrontado com a pluralidade *literária* interna ao mundo bíblico. A esta diversidade interna e externa aos livros da Bíblia, acrescenta-se ainda a pluralidade de *sentidos* que eles produzem. A exegese dos antigos já havia honrado, à sua maneira, esta riqueza – surpreendente e provocante – das Escrituras judaico-cristãs:

Os medievais falam de uma pluralidade de sentidos, precisamente para avisar que não há aqui vias rápidas e linhas retas, há o demorado cortejo, há relação, há correspondências. A Bíblia desdobra-se em plurais, numa porosidade revelatória, inesgotável e densa. O impulsivo e inacabado encontro amoroso constitui metáfora recorrente para designar a dramática da sua leitura. Leitura que nos faz desaguar no silêncio. (Tolentino Mendonça, 2008, p. 280)

Referindo-se ao relato do chamado de Moisés – uma das experiências dramáticas no fundamento da história contada por Israel –, Tolentino utiliza uma imagem para falar do estilo bíblico: “À maneira da sarça que arde e não se consome” (2008, p. 281)⁵. Diante da manifestação de um ser vivo que *arde* sem ser *devorado* pelo fogo, Moisés, curioso, aproximou-se. Esta aproximação, segundo o relato do Êxodo, mudou sua vida pessoal e a história de seu povo, deixando para trás um passado de “devoração” e escravidão – submetido à lógica imperial – para construir um futuro de comensalidade e liberdade em uma nova terra – aberto à lógica de um reino fraterno. E se essa atração de Moisés pela manifestação de um fogo que não devora um ser vivo fosse compreendida como um exemplo paradigmático da utopia alimentar que atravessa a história de Israel?

4 Esta afirmação de Tolentino não está longe do conceito de identidade narrativa, desenvolvido pelo hermenêuta francês Paul Ricœur (1983-1985).

5 O autor faz referência à passagem do livro do Êxodo 3,1-6.

2. O maná e o banquete: aprender os tempos da comensalidade

Na primeira seção das Escrituras de Israel encontra-se um conjunto de cinco livros postos sob a autoridade de Moisés, chamado de Pentateuco ou *Torah*⁶. Este complexo de peripécias pessoais e coletivas, relatos religiosos fundadores e normas institucionais e jurídicas é ritmado por menções alimentares. Tolentino sintetiza algumas passagens que estão presentes no imaginário comum dos judeus e dos cristãos:

Não podemos esquecer que o primeiro mandato que Deus estabeleceu para Adão e Eva, no relato do jardim, foi de categoria alimentar (“Podes comer de todas as árvores do jardim. Mas da árvore do conhecimento do bem e do mal não comerás, porque no dia em que dela comeres terás de morrer”) [...]; que a terra prometida é sobretudo definida em termos de seus recursos alimentares, terra onde “corre leite e mel” [...]; que o objetivo da grande marcha de Moisés com o povo, do Mar Vermelho ao rio Jordão, é “comer e regozijar-se” diante do Senhor Deus [...]. A consumação do Êxodo expressa-se numa idealização da comensalidade, no país que o Senhor escolheu, uma comensalidade celebrada na abundância dos frutos da colheita e na solidariedade entre todos os membros do povo, estendendo-se mesmo até às suas fronteiras: “virá então o levita, o estrangeiro, o órfão e a viúva que vivem nas tuas cidades, e eles comerão e se saciarão” [...]. (2008. p. 163)

Este breve resumo ajuda-nos a situar a relação do Israel antigo com a comida dentro de um jogo complexo de necessidades, dons, mandamentos, promessas e utopias. Ao mesmo tempo, outro jogo de relações aparece em filigrana: a relação com a natureza, com um território, com Deus e com outras pessoas, sejam elas concidadãs ou estrangeiras. Este conjunto de elementos estará presente na maioria das narrativas, mas o acento mudará segundo os tempos, os lugares e as finalidades. Nas Escrituras, duas figuras alimentares paradigmáticas fazem convergir esses elementos, revelando as nuances de sabores – às vezes, doces; às vezes, amargos – produzidos neste jogo de relação: o *maná* e o *banquete*.

Os textos que falam do maná narram uma experiência dramática do povo de Israel: trata-se de um tipo de alimento que sustentou seus ancestrais na travessia do deserto, este lugar que simboliza a passagem da escravidão à liberdade. Porém, estes relatos trazem, também, a lembrança de uma comida recebida em um contexto de crise, após as reclamações do povo contra Moisés, quando a fome trouxe à tona uma nostalgia da comida do tempo de escravidão⁷. Talvez o elemento mais curioso deste alimento seja seu nome. Na verdade, o termo “maná” não é propriamente um nome: é a transcrição de uma simples questão, formulada na língua hebraica: *man hou*, “o que é isto?”.

6 As Escrituras judaicas (o Antigo Testamento dos cristãos) estão organizadas em três grandes seções: a *Torah* (ensinamento), que privilegia as narrativas fundantes, a lei e a formação das instituições de Israel; os *Nebi'im* (profetas), que privilegiam a palavra e a ação destes “parceiros” da Aliança de Deus com o mundo; e os *Ketubim* (escritos), que privilegiam reflexões mais existenciais, de tonalidade sapiencial.

7 Cf. Êxodo 16,2-3: “Toda a comunidade dos israelitas murmurou contra Moisés e Aarão no deserto. Os israelitas disseram-lhes: ‘Antes fôssemos mortos pela mão de YHWH na terra do Egito, quando estávamos sentados junto à panela de carne e comíamos pão com fartura! Certamente nos trouxestes a este deserto para fazer toda esta multidão morrer de fome’. O tetragrama YHWH corresponde ao nome impronunciável de Deus, nos escritos judaicos.

Assim, o dom do deserto – que fez o povo continuar caminhando – está relacionado à transmissão de uma *interrogação*⁸.

Tolentino ajuda-nos a ler o “plural” das narrativas, seguindo os deslocamentos na descrição literária desta comida: “A primeira descrição gastronômica do maná, no livro do Êxodo (capítulo 16), é muito genérica: vem simplesmente apresentado como ‘pão’” (2014, pp. 85-86). Mais precisamente: “Isto é o pão que YHWH vos deu para vosso alimento” (Êxodo 16,15). A perspectiva desta passagem é bem clara: trata-se de um elemento novo, reconhecido como comida e recebido como dom de Deus. O exegeta português chama a atenção para o caráter altamente provisório e cotidiano desta comida, que apodrecia quando guardada por mais de um dia: “Quando caminhamos, não podemos ir com demasiados pesos, senão não chegamos longe. O viajante ou o peregrino têm de aceitar fazer a experiência de viver daquilo que é cada dia. Isto é que é viver de Deus” (2011, p. 105).

A história literária de Israel segue seu caminho. Nesta mesma seção bíblica, o livro dos Números conta este episódio da história dos ancestrais com um pouco mais de detalhe:

O maná era parecido com sementes de coentro e tinha a aparência do bdélio. O povo espalhava-se para recolhê-lo; e o moía em moinho ou o pisava num pilão; cozia-o em panelas e fazia bolos. O seu sabor era de bolo amassado com azeite. Quando, à noite, o orvalho caía sobre o acampamento, caía também o maná.⁹

Nós vemos nesta passagem todo um jogo de comparações e um processo culinário conhecido que permitiram dar a este “o que é isto?” um nome familiar: é pão. Um pouco mais adiante, este mesmo livro não hesitará em mencionar a insatisfação e o desgosto dos filhos de Israel diante desta comida tão simples e repetitiva, denunciada, em um momento de revolta, como um “pão de miséria” (cf. Números 21,5). Assim que a sobrevivência foi garantida, uma nova “fome” aparece nos membros deste povo, e uma nova crise se instaura.

Se nós avançarmos um pouco mais na história literária de Israel, veremos como os escritos mais tardios – dos tempos de maturidade – contarão o mesmo episódio de um modo diferente: o maná será revestido de uma força simbólica para expressar a excelência dos dons recebidos de Deus¹⁰. É o caso, por exemplo, do livro da Sabedoria – que apresenta, segundo Tolentino, o ápice da construção analógica entre o maná e o dom de Deus: “A teu povo, ao contrário, nutriste com um alimento de anjos, proporcionando-lhe, do céu, sem fadiga, um pão de mil sabores, ao gosto de todos” (Sabedoria 16,20).

Além da ideia de um alimento excelente, obtido “sem fadiga”, a releitura deste episódio pelo livro da Sabedoria acrescenta um elemento curioso aos relatos anteriores: esta comida espiritual – “de anjos” – é, ao mesmo tempo, capaz de ser única (*um* pão) e de saciar a diversidade de gostos (*mil*

8 A transmissão da capacidade de se interrogar é uma das preocupações de Tolentino, como podemos notar em uma de suas obras recentes, *O pequeno caminho das grandes perguntas* (2017).

9 Números 11,7-8. Cf. Tolentino Mendonça (2014, p. 86).

10 Cf. Tolentino Mendonça (2014, p. 86).

sabores, ao gosto *de todos*). O autor bíblico explica, desse modo, “o prodigioso funcionamento que fazia do modestíssimo maná um ‘pão de mil sabores’: ‘Este alimento [...] acomodava-se ao gosto de quem o comia e transformava-se segundo o desejo de cada um’ (Sabedoria 16,20-21)”¹¹. O livro da Sabedoria enxerga e tenta ajudar a enxergar a *meta* daquele primeiro dom: o dom celebrado, aqui, não é mais aquele que permitiu a sobrevivência, nem aquele outro que foi preparado e compartilhado com outros, mas trata-se de uma enorme flexibilidade e capacidade de adaptação à subjetividade do corpo e do desejo de *cada um*. Esta emergência da *personalização* graças à *comensalidade* abre espaço para a outra figura da utopia alimentar de Israel: o banquete.

A promessa do grande banquete aparece na *Torah*, notadamente na releitura do dom da Lei, no livro do Deuteronômio. O cumprimento da libertação prometida por Deus a Israel deve encontrar uma tradução nesta mesa onde cada um encontrará seu lugar – seja homem ou mulher, rico ou pobre, idoso ou criança, concidadão ou estrangeiro. Este pequeno povo, liberto da escravidão e instalado em um novo território, toma consciência de sua vocação à universalidade: uma universalidade que passa pela hospitalidade alimentar.

Na literatura profética, este paradigma, associado ao anúncio dos tempos messiânicos, ganha força e se radicaliza. O banquete torna-se o símbolo da pacificação espiritual e cósmica esperada por Israel: “a presença implícita do Messias faz irromper, por entre naufrágios e dilacerações da história, a plenitude do encontro de salvação com Deus, como uma irreversível pacificação” (2008, p. 164). No entanto, no momento em que este banquete universal é anunciado para o *futuro*, ele se torna, também, uma crítica do tempo *presente*. De fato, os profetas denunciam o afastamento de Israel de seu ideal:

No plano da práxis, porém, este ideal bíblico não passou, muitas vezes, disso mesmo, de um ideal. Pois a realidade é que a comensalidade servia para reforçar e impermeabilizar identidades e posturas, enfatizando linhas de divisão, consolidando mecanismos de ruptura no tecido social e religioso. (2008, p. 164)¹²

Esta exclusão institucionalizada dizia respeito, sobretudo, aos pagãos, aos pobres, às pessoas consideradas impuras – os pecadores, os profissionais de trabalhos desprezíveis e, em alguns momentos, as mulheres. Segundo Tolentino, “contra eles a delimitação da comensalidade funcionava como ‘uma barreira’, para com a sua exclusão garantir preservadas a piedade e a justiça” (2008, p. 164). Assim, até a destruição do Templo de Jerusalém, no ano 70 d.C., a prática da comensalidade no judaísmo antigo, afastando-se de seu ideal de universalidade, organiza-se como um potente sistema de busca de pureza:

O princípio de estruturação era bem claro: a santidade ou a pureza ritual dependiam da relação com o Templo, relação direta para a classe sacerdotal e mediada para os diversos

11 Cf. Tolentino Mendonça (2014, p. 86).

12 Tolentino refere-se, por exemplo, à crítica do profeta Amós (Amós 6,4-6): “Eles estão deitados em leitos de marfim, estendidos em seus divãs, comem cordeiros do rebanho e novilhos do curral, improvisam ao som da harpa, como Davi, inventam para si instrumentos de música, bebem crateras de vinho e se ungem com o melhor dos óleos, mas não se preocupam com a ruína de José!”. Cf. Tolentino Mendonça (2012, p. 97).

grupos laicais. Mesmo os essênios, que tinham entrado em ruptura com o poder vigente do Templo, assumiam um austero modo de vida que mimetizava toda a ideologia e prática sacerdotais. (2008, p. 151)¹³

Foi assim que a cozinha e a mesa tornaram-se “lugares preferenciais para estender a pureza ritual fora do Templo” (2008, p. 151). A normatização de tal pureza não dizia respeito a um cuidado higiênico. Ela significava, sobretudo, o “estabelecimento de uma fronteira (religiosa, moral...) nítida entre a ordem e a desordem, o ser e o não ser, a forma e a ausência dela, a vida e a morte” (2008, pp. 151-152)¹⁴. O que se tentava evitar e contornar, a todo custo, era o segundo termo de cada um desses binômios.

Esses exemplos relacionados ao maná e ao banquete ajudam-nos a identificar alguns núcleos existenciais e comunitários da experiência de Israel. O maná recebeu diversas interpretações, de acordo com as necessidades, as interrogações e os desejos do povo ao longo de sua história. Ele é uma comida nova, um dom de urgência, para a sobrevivência; graças ao refinamento do trabalho humano, ele pôde ajudar a tornar presentes alguns gostos conhecidos e apreciados; além disso, ele traz consigo a promessa surpreendente de um dom que se adapta à singularidade do gosto de cada um. Mas ele carrega, também, a memória desconfortável das murmurações e da ingratidão do povo em relação a Moisés e ao seu Senhor: uma tensão entre o justo desejo de uma vida mais livre e feliz e a impaciência diante das repetições e adversidades do caminho para chegar a esta liberdade e felicidade.

No que diz respeito ao paradigma do banquete, ele revela a espera de uma pacificação universal, enraizada na história. O banquete da terra prometida queria ser o sinal visível de uma comensalidade que respeita e integra todas as diferenças presentes na comunidade de Israel e para além de suas fronteiras. Esta comensalidade, lida em chave espiritual, teria a virtude de construir, reforçar e ampliar progressivamente a unidade deste povo-sinal, que se compreende como um povo eleito, “posto à parte” pelo Senhor. Entretanto, este mesmo paradigma carrega consigo uma dimensão crítica. Ele denuncia as forças de exclusão que se manifestam na própria experiência da comensalidade. Ela não é somente um vetor de unidade: a mesa também pode criar e aumentar as fissuras sociais no interior de uma comunidade humana. Esses dois paradigmas alimentares mostram, assim, que a conciliação entre a personalização dos membros de um povo e sua vocação à universalidade não é algo evidente¹⁵.

Em seus discursos, projetos e práticas alimentares, toda pessoa e todo povo são confrontados com um patrimônio comum de união e divisão. Além das narrativas, as festas comunitárias oferecem outra porta de acesso a esse patrimônio, pois elas condensam, ritualizam e simbolizam o tipo de relação que um grupo humano estabelece com a vida. Uma atenção ao modo de organização de duas

13 Os essênios, membros de um movimento religioso de tipo ascético e messiânico, viviam em comunidades afastadas das grandes cidades.

14 Tolentino dialoga aqui com a antropóloga britânica Mary Douglas (1966, p. 6).

15 O Talmude reconhece a ambivalência entre união e divisão em relação à alimentação. Mas ele não as relaciona somente a um corpo social. É a intimidade de cada ser humano que é tocada: “Um versículo do Talmude afirma: ‘antes de comer, o homem tem duas almas. Depois de comer, o homem tem uma alma’. Antes de comer, estamos separados, habitam-nos desejos diferentes, fazemos a experiência da divisão. Depois de comer, o homem redefine-se, reencontra-se, confia. O caminho espiritual é um viver em si, na sua alma, no seu lugar. Por isso, ninguém reencontrará a sua alma se não reencontrar também o sentido e o sabor daquilo que o alimenta” (Tolentino Mendonça, 2014, p. 93).

grandes festas do Israel antigo nos ajudará a identificar o enraizamento social da autocompreensão deste povo, assim como sua capacidade de integrar em sua narrativa e em suas celebrações tanto suas utopias quanto o drama do fracasso de seus projetos históricos.

3. Do Templo às casas: a “domesticação” do ideal de singularidade

Nossa alimentação e nossa vida em sociedade são sempre marcadas por uma diferença qualitativa entre os tempos rotineiros e o tempo das festas. As festas estão relacionadas a datas que possuem, normalmente, uma forte carga simbólica. Quais eram, então, as circunstâncias da vida em torno das quais o Israel antigo organizava suas festas e suas grandes assembleias? Segundo Tolentino, é provável que os leitores dos textos bíblicos se surpreendam com uma descoberta: “as grandes festas que estruturam, por séculos, a vida do Israel antigo eram, afinal, simples eventos do ciclo agrário, lidos e organizados em chave religiosa” (2008, p. 168).

O que está em jogo nessas festas é a passagem de um ciclo a outro: primeiramente, o ciclo diretamente ligado à natureza trabalhada pela humanidade (produção agrícola) e, pouco a pouco, o ciclo da vida interior, em relação com os outros. Esta dimensão cíclica era bastante visível em duas grandes festas de Israel, relacionadas uma à outra: a festa dos Ázimos e a festa das Colheitas. As duas festividades manifestavam, com acentos diferentes, a múltipla relação entre o mundo da natureza, o mundo dos humanos e o mundo divino.

A primeira – a festa dos Ázimos – era organizada em torno das primeiras espigas colhidas. Essas espigas davam somente um pão “ainda muito elementar, cozido sem qualquer fermento de anteriores colheitas” (2008, p. 168). O produto oferecido ao Senhor e compartilhado pelo povo era o fruto das primícias das colheitas; mas ele era, também, fruto de um outro trabalho humano: a preparação de um pão “possível” com os rudimentos das primeiras espigas. O que representa, então, este pão da festa dos Ázimos? Tolentino o interpreta assim:

Pão ainda sem a plenitude do seu sabor, mas já sinal de um outro sabor. Pão da ruptura que, na sua imperfeição, exorcizava o fantasma de todas as faltas que ameaçam a vida. Pão saudado, agradecido, ofertado (devolvido?) a Deus, não na pobreza da sua materialidade, mas na sua eloquente força de promessa. (2008, p. 168)¹⁶

Este pão é, necessariamente, um pão pobre e, graças a esse fato, é também um pão da promessa. Ele representava a espera da outra grande festividade – a festa das Colheitas –, reconhecendo nela sua consumação. Ao fim do tempo das colheitas, o povo podia oferecer e comer “os pães já completos, fermentados, que celebravam a consumação, a plenitude, vocábulos que deixamos de usar para falar de nós mesmos” (2008, p. 168). Esta grande festa de ação de graças só pode ser bem compreendida em relação com a primeira:

16 Em relação ao pão “devolvido”, Tolentino cita o escritor argentino Jorge Luis Borges: “Só podemos dar o que já é do outro” (Borges, 1985, p. 7).

Esta oblação excepcional sublinha o caráter agrícola desta festa e a sua relação estreita com a dos Ázimos: no início da colheita, comia-se pães sem fermento para utilizar só o que era novo, em sinal de renovação. No fim da colheita, oferecia-se pão levedado, significando que estavam reunidas todas as condições possibilitadoras da vida: o trabalho da ceifa estava terminado, a subsistência estava garantida. Dava-se então graças. (2008, p. 171)

Ao longo da história de Israel, pouco a pouco estas festas foram enriquecidas por outros sentidos, e outras memórias foram integradas a elas. A festa dos Ázimos tornou-se, também, a festa da Páscoa, lembrando a libertação do tempo da escravidão no Egito. Quanto à festa das Colheitas, ela foi associada à festa de Pentecostes, memória do dom da Lei, esta Palavra que permitiu a constituição de um povo livre e consagrado ao Senhor. A associação entre uma dimensão universal – agrária e alimentar – e uma dimensão singular – a história e a fé partilhadas por um povo – funda e alimenta a identidade de Israel como um povo singular, “separado” pelo Senhor.

Ao refletir sobre a associação da colheita e da Lei em uma mesma festa, Tolentino identifica uma tensão entre duas dimensões da vida que são, aparentemente, opostas ou mesmo irreconciliáveis: “De um lado temos um acontecimento cíclico, repetitivo, precário. De outro, do lado da Lei, parece que temos o fixo, o declarado, o absoluto” (2008, p. 173). Para falar da especificidade da relação de Israel com esta tensão, o autor recorre à reflexão do exegeta francês Paul Beauchamp. Ele o cita:

A Lei é delegação do presente para o futuro. Vem inscrita num livro, quer dizer, anuncia-se em função da ausência do legislador. O Sinai converte-se desde este momento numa etapa e anuncia outro Sinai, outra morada de Deus, outro santuário. [...] A Lei não é visão, mas palavra intermediária entre a visão e o discurso, palavra situada no tempo da história. [...] Agora há a palavra, isto é, a Lei, porque a visão não é de todos, mas a visão deverá tornar-se comum quando todos forem profetas segundo a perspectiva evocada no livro dos Números (11,24-30) e em Joel (3,1s). (Beauchamp, 1977, p. 52, *apud* Tolentino Mendonça, 2008, pp. 173-174)¹⁷

Essas duas referências bíblicas – uma vinda da *Torah* e outra da seção profética – manifestam um desejo e uma esperança de Israel: que a visão, a palavra e o espírito recebidos por *um* membro do povo sejam dados a *muitos*, ou mesmo a *todos*. Celebrar a Lei no momento da festa das Colheitas não retira a dimensão de repetição própria à terra e ao trabalho humano. No entanto, esta celebração anuncia que a repetição é aberta à irrupção de uma liberdade capaz de amar o provisório e conduzir a comunhão entre pessoas únicas a seu pleno cumprimento: uma plenitude que, estando ainda ausente, deve ser *ativamente* esperada.

17 O texto do livro dos Números refere-se à partilha do espírito de Moisés com setenta anciãos do povo. O texto da profecia de Joel faz referência aos tempos messiânicos, quando o Espírito de YHWH será derramado sobre todos.

Além da dimensão agrícola e da integração de eventos da história religiosa de Israel, um terceiro elemento foi acrescentado às grandes festividades de Israel: elas eram ocasiões de peregrinação. Tolentino enxerga neste modo de organização das festas o “esforço em centralizar o culto, estratégia a que alguns monarcas recorreram para favorecer a unidade religiosa e política das tribos”¹⁸. Esta relação entre produção agrícola local, experiência religiosa compartilhada e projeto político de unificação social não é, evidentemente, uma particularidade de Israel: isto era frequente em outros povos da Antiguidade¹⁹.

Entretanto, a estratégia política de unificação de um povo não esgota o sentido de uma peregrinação. Os peregrinos viviam também um forte processo de transformação interior, que escapava a qualquer planificação política. Em relação a isso, Tolentino cita uma reflexão do ensaísta francês François-Bernard Huyghe:

Partícula neste grande movimento que o ultrapassa, o peregrino sofre ao mesmo tempo uma transformação quando completa o seu itinerário pessoal. Ele pode esperar a cura de uma doença ou a remissão de uma falta, uma purificação, uma morte mística e um renascimento simbólico, mas, em todos estes casos, ele terminará a sua peregrinação diferentemente do que quando começou. Regenerado por uma viagem que é necessariamente iniciática, despojado do homem velho, ele celebra esta regeneração na explosão de alegria das festas e celebrações que marcam o fim de um ciclo. (Huyghe, 1995, p. 12, *apud* Tolentino Mendonça, 2008, p. 169)

Como nos relatos sobre o maná, essas grandes festas religiosas guardam a memória de várias camadas que coexistem na história desse povo, colocando em evidência os diferentes níveis da relação de Israel com o mundo e com seu Senhor: as necessidades concretas de subsistência, a história e os saberes compartilhados com uma comunidade e a experiência pessoal dos membros de um povo. Como no ideal do banquete universal, ao celebrar a passagem do pão pobre ao pão “completo”, Israel aguarda também uma universalização: o momento no qual aquilo que singulariza alguns membros do povo será compartilhado amplamente com as multidões. A Lei existe para indicar o caminho para esta universalização, sustentando a espera e conservando o patrimônio comum deste povo.

No entanto, o Templo das festas e dos sacrifícios tornou-se, também, um lugar identitário, com uma definição cada vez mais clara das fronteiras entre aqueles que podiam – e aqueles que não podiam – participar desse “banquete” festivo. Um grupo formado na transição entre o que os cristãos chamam de Antigo e Novo Testamento (por volta do século II a.C.) dissemina esta mesma lógica entre o povo: trata-se dos fariseus. O nome dado aos membros deste movimento assumia e isolava uma característica da identidade coletiva de Israel: etimologicamente, este termo significa justamente “separado”, “posto à parte”²⁰.

18 Cf. Tolentino Mendonça (2008, p. 169). Tolentino faz referência a uma tese defendida por Roland De Vaux (1991, p. 386).

19 Sobre o assunto, cf. Tolentino Mendonça (2008, pp. 171-172). Tolentino dialoga aqui com os estudos de Del Olmo Lete (1981, p. 424) e de Mircea Eliade (1992, p. 418).

20 Cf. Tolentino Mendonça (2015, p. 37).

Para as pessoas ligadas a este movimento – “tanto representantes dos extratos intelectuais como das classes humildes do povo” (2015, p. 17) –, a mesa representa o lugar onde a “separação” torna-se visível: todos os “pecadores” e pagãos estão excluídos desta mesa, evitando, assim, o risco de uma exposição à impureza²¹. Este grupo leigo procura reproduzir, em seus espaços domésticos, “o modelo de pureza ritual do sacerdote no exercício das ações sacras” (2008, p. 165)²². É assim que, inspirando-se no Templo único, as mesas domésticas tornar-se-ão o lugar da emergência do desejo de singularidade nas multidões – o desejo pessoal de ser único, “separado” em relação aos outros –, mas elas serão, também, um espelho das forças de união e de divisão presentes no povo de Israel.

O breve percurso que nós fizemos destacou a emergência da *personalização* nas narrativas alimentares do Israel antigo, passando por aquilo que é necessário à sobrevivência e pelos saberes compartilhados por um grupo. Nós vimos também as incoerências, murmurações e mecanismos de exclusão desenvolvidos por este povo, também em torno de práticas alimentares. Entretanto, nós só tivemos acesso a este conjunto de informações porque *todas elas* estão presentes nas narrativas bíblicas. O lugar desta “biblioteca” religiosa em meio aos clássicos da humanidade deve-se também a esta capacidade de transmissão de uma “receita” que não esconde seus fracassos. Um povo pode se estruturar de um modo hospitaleiro, isto é, acolhendo as diferenças e alimentando a singularidade de cada um; mas ele pode, também, desenvolver mecanismos de desprezo ou de “devoração” (semelhantes à lógica imperial da escravidão), que dificultam tanto a construção de vínculos quanto a emergência da “realidade inaugural” de cada pessoa.

Para concluir, gostaríamos de propor uma dupla classificação para as narrativas alimentares, a partir de uma dicotomia destacada por Tolentino. De um lado, temos a *sala de jantar* – um “lugar de convivialidade, da ordem, dos códigos de etiqueta, de um aprimoramento sem falhas, ornamental e perfeito, à maneira de um palco”; este espaço é reconhecido como um “lugar do desfrute, à maneira de um doce intervalo para fruir, uma suspensão”. De outro lado, temos a *cozinha* – os “bastidores”, um lugar “mais próximo da realidade, mas também mais imperfeito, desordenado, com nódos, panos espalhados ao acaso, sem aquele cuidado pelo bonito”; este espaço é frequentemente considerado um “símbolo do trabalho servil, esforçado, não reconhecido” (2012, p. 80-81).

21 Cf. Tolentino Mendonça (2008, p. 165). Tolentino explica em outro texto: “Os fariseus representavam, no judaísmo comum, não só o devoto zelo por Deus e pela sua Lei, mas também a perseguição obediente dos mandamentos na vida quotidiana. Para os fariseus, manter a pureza ritual em torno da mesa e da refeição, fugindo de todo o contato que os pudesse contaminar, é um ponto central” (2015, p. 38).

22 Outra interpretação proposta por um exegeta norte-americano especialista em Judaísmo, Jacob Neusner, citado por Tolentino, também é curiosa: “Perante a verdadeira avalanche de diretivas, requisitórios e minudências com que rodeiam o comer em comum, Neusner pergunta-se se não deveríamos considerar os fariseus um clube gastronômico que tinha por finalidade a salvaguarda do sentido das refeições” (Neusner, 1982, *apud* Tolentino Mendonça, 2008, p. 151).

A narrativa de Israel corresponde ao paradigma da *cozinha*, pois só se pode compreendê-la a partir de suas tensões, conflitos e movimentos. Isto é verdade tanto para os textos literários de um povo, quanto para as narrativas pessoais. Dependendo do modo como um comensal conta sua vida em volta de uma mesa, sua verdade profunda pode permanecer escondida. Em nossas narrativas, a atenção dada tão frequentemente às datas, aos grandes eventos, ao extraordinário não consegue dar conta de nossa experiência, pois “o que determina mais fortemente a nossa vida é essa dimensão silenciosa e submersa que o paradigma da cozinha ajuda a revelar” (2012, p. 84). A atenção ao que se esconde no ordinário está no centro do método histórico, antropológico e espiritual proposto por Michel de Certeau. O biblista português retoma um trecho de sua reflexão:

O cotidiano é o que nos revela mais intimamente... É uma história a meio-caminho de nós mesmos, quase em retrato, por vezes velado; não devemos esquecer este “mundo memória”, segundo a expressão de Péguy. A tal mundo estamos presos pelo coração, memória olfativa, memória dos lugares da infância, memória do corpo, dos gestos, dos prazeres... O que interessa ao historiador do cotidiano é o invisível. (Certeau, 1980, *apud* Tolentino Mendonça, 2012, p. 84)

Se a vida é um processo de transformação, a cozinha torna-se o lugar da autenticidade, o espaço de uma proximidade radical com o que constitui nossa existência pessoal e coletiva. Para um pensador do humano, ela é uma metáfora poderosa:

A cozinha é metáfora da própria existência, pois distingue-nos uma certa capacidade de viver na transformação, numa mobilidade que não é só geográfica, mas total. Em cada uma das nossas cozinhas dão-se tantas transformações que elas se tornam quase invisíveis. A cozinha é o lugar da instabilidade, da procura, da incerteza, das misturas inesperadas, das soluções criativas mais imprevisíveis. Por isso está desarrumada tantas vezes, porque vive nessa latência de recomposição. Na cozinha torna-se claro que a transformação que damos às coisas reflete aquela que acontece no interior de nós. (Tolentino Mendonça, 2008, p. 159)

Um membro do povo de Israel, Jesus de Nazaré, ao sentar-se em todas as mesas e ao buscar, sem cessar, anunciar a cada pessoa uma novidade boa – a boa *nova* –, convidará seus ouvintes a assumirem as consequências do paradigma da *cozinha* para sua existência pessoal: nossa originalidade repousa em nossa capacidade de viver na transformação²³. Mas isso já é assunto para outro artigo.

23 Cf. Tolentino Mendonça (2012, p. 83).

Referências

- BEAUCHAMP, Paul. *Ley-Profetas-Sabios*. Madri: Cristiandad, 1977.
- BÍBLIA de Jerusalém. São Paulo: Paulus, 2002.
- BONNET, Serge. *La cuisine d'Emmaüs*. Paris: Cerf, 1979.
- BORGES, Jorge Luis. *Os conjurados*. Lisboa: Difel, 1985.
- CERTEAU, Michel de. *L'invention du quotidien*. 1. *Arts de faire*. Paris: Gallimard, 1980.
- DOUGLAS, Mary. *Purity and danger: An analysis of the concepts of pollution and taboo*. London: Routledge, 1966.
- ELIADE, Mircea. *Tratado de história das religiões*. Lisboa: Asa, 1992.
- HUYGHE, François-Bernard. Un voyage mystérieux. *Le courrier de l'Unesco*, Paris, v. 48, n. 5, pp. 9-12, 1995.
- LETE, Gregorio del Olmo. *Mitos y leyendas de Canaan segun la tradición de Ugarit*. Madri: Cristiandad, 1981.
- MÉNDEZ-MONTOYA, Angel. *The Theology of Food*. Eating and the Eucharist. Nova Jersey: Wiley-Blackwell, 2009.
- NEUSNER, Jacob. Two pictures of the Pharisees: philosophical circle or eating club. *Anglican Theological Review*, Sewanee, n. 64, pp. 525-538, 1982.
- PAGAZZI, Giovanni Cesare. *La cucina del Risorto*. Gesù “cuoco” per l'umanità affamata. Bologna: EMI, 2014.
- RICŒUR, Paul. *Temps et récit* (1, 2 et 3). Paris: Seuil, 1983-1985.
- THE Theology of Food. *Interpretation: a Journal of Bible and Theology*, v. 67, n. 4, out. 2013.
- TOLENTINO MENDONÇA, José. *A leitura infinita*. Bíblia e interpretação. Lisboa: Assírio & Alvim, 2008.
- _____. *Pai-Nosso que estais na terra*. O Pai-Nosso aberto a crentes e a não-crentes. Prior Velho: Paulinas, 2011.
- _____. *Nenhum caminho será longo*. Para uma teologia da amizade. Prior Velho: Paulinas, 2012.
- _____. *A mística do instante*. O tempo e a promessa. Prior Velho: Paulinas, 2014.
- _____. *A construção de Jesus*. A surpresa de um retrato. Prior Velho: Paulinas, 2015.
- _____. *O pequeno caminho das grandes perguntas*. Lisboa: Quetzal, 2017.
- VAUX, Roland de. *Les institutions de l'Ancien Testament*. Paris: Cerf, 1991.