



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
FACULDADE DE CIÊNCIAS SOCIAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL



ODETE DE ARAÚJO COSTA

**ENTRE A COZINHA E A MESA, ENTRE ALTARES E ROSÁRIOS: ALIMENTAÇÃO
E RELAÇÕES DE GÊNERO NAS FESTAS DE REINADO E CONGADAS DE
GOIÂNIA**

GOIÂNIA
2016

TERMO DE CIÊNCIA E DE AUTORIZAÇÃO PARA DISPONIBILIZAR AS TESES E DISSERTAÇÕES ELETRÔNICAS NA BIBLIOTECA DIGITAL DA UFG

Na qualidade de titular dos direitos de autor, autorizo a Universidade Federal de Goiás (UFG) a disponibilizar, gratuitamente, por meio da Biblioteca Digital de Teses e Dissertações (BDTD/UFG), regulamentada pela Resolução CEPEC nº 832/2007, sem ressarcimento dos direitos autorais, de acordo com a Lei nº 9610/98, o documento conforme permissões assinaladas abaixo, para fins de leitura, impressão e/ou *download*, a título de divulgação da produção científica brasileira, a partir desta data.

1 **1. Identificação do material bibliográfico:** **Dissertação** **Tese**

1 **2. Identificação da Tese ou Dissertação**

2

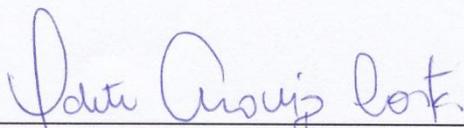
Nome completo do autor: **Odete de Araújo Costa**

Título do trabalho: **ENTRE A COZINHA E A MESA, ENTRE ALTARES E ROSÁRIOS: ALIMENTAÇÃO E RELAÇÕES DE GÊNERO NAS FESTAS DE REINADO E CONGADAS DE GOIÂNIA**

3. Informações de acesso ao documento:

Concorda com a liberação total do documento SIM NÃO¹

Havendo concordância com a disponibilização eletrônica, torna-se imprescindível o envio do(s) arquivo(s) em formato digital PDF da tese ou dissertação.


Assinatura do (a) autor (a) ²

Data: 26 / Outubro /2016

¹ Neste caso o documento será embargado por até um ano a partir da data de defesa. A extensão deste prazo suscita justificativa junto à coordenação do curso. Os dados do documento não serão disponibilizados durante o período de embargo.

²A assinatura deve ser escaneada.

ODETE DE ARAÚJO COSTA

**ENTRE A COZINHA E A MESA, ENTRE ALTARES E ROSÁRIOS: ALIMENTAÇÃO
E RELAÇÕES DE GÊNERO NAS FESTAS DE REINADO E CONGADAS DE
GOIÂNIA**

Dissertação apresentada à Banca Examinadora do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social (Mestrado) da Faculdade de Ciências Sociais da Universidade Federal de Goiás como requisito final à obtenção do título de Mestre em Antropologia Social.

Orientador: Alecsandro (Alex) J. P. Ratts

GOIÂNIA
2016

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor, através do Programa de Geração Automática do Sistema de Bibliotecas da UFG.

Araújo Costa, Odete

ENTRE A COZINHA E A MESA, ENTRE ALTARES E ROSÁRIOS
[manuscrito] : ALIMENTAÇÃO E RELAÇÕES DE GÊNERO NAS FESTAS
DE REINADO E CONGADAS DE GOIÂNIA / Odete Araújo Costa. -
2016.

CI, 101 f.

Orientador: Prof. Dr. Alecsandro J. P. Ratts.
Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Goiás,
Faculdade de Ciências Sociais (FCS), Programa de Pós-Graduação em
Antropologia Social, Goiânia, 2016.

Bibliografia. Anexos.

Inclui tabelas, lista de tabelas.

1. Congada. 2. Alimentação. 3. Gênero. 4. Mulheres. I. J. P. Ratts,
Alecsandro, orient. II. Título.

CDU 572



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
FACULDADE DE CIÊNCIAS SOCIAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL

ATA DA SESSÃO DE JULGAMENTO DA DISSERTAÇÃO DE MESTRADO DE
ODETE DE ARAÚJO COSTA

Aos vinte e seis dias do mês de setembro de 2016, às 14 horas, na Sala de Defesas da Faculdade de Ciências Sociais da Universidade Federal de Goiás, realizou-se a sessão de julgamento da Dissertação de Mestrado da mestranda **ODETE DE ARAÚJO COSTA**, intitulada *ENTRE A COZINHA E A MESA, ENTRE ALTARES E ROSÁRIOS: ALIMENTAÇÃO E RELAÇÕES DE GÊNERO NAS FESTAS DE REINADO E CONGADAS DE GOIÂNIA*. A Banca Examinadora foi composta pelos seguintes Professores/as Doutores/as: Alecsandro José Prudêncio Ratts (UFG/presidente), Mariana Cunha Pereira (FE-UFG/membro), Janine Helfst Leicht Collaço (FCS-UFG/membro), Maria Luiza Rodrigues Souza (UFG/suplente). A candidata apresentou o trabalho, os examinadores a arguíram e ela respondeu às arguições. Às 16:20 horas, a Banca Examinadora passou a julgamento em sessão reservada, pela qual foram atribuídos à mestranda os seguintes resultados:

Aprovada () Reprovada

Dr. Alecsandro José Prudêncio Ratts

Alecsandro Ratts

Aprovada () Reprovada

Dra. Mariana Cunha Pereira

Mariana Cunha Pereira

Aprovada () Reprovada

Dra. Janine Helfst Leicht Collaço

Janine Helfst Leicht

() **Aprovada** () Reprovada

Dra. Maria Luiza Rodrigues Souza

Resultado Final *Aprovada*

Reaberta a sessão pública, o presidente da Banca Examinadora proclamou os resultados e encerrou a sessão, da qual foi lavrada a presente ata, que vai assinada por mim, Aline David dos Santos, secretária do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, e pelos membros da Banca Examinadora.

Aline David dos Santos

Aline David dos Santos
SIAPE: 1466036

Secretaria Geral do Programa de Pós-Graduação
da Faculdade de Ciências Sociais PPG/FCS/UFG

ODETE DE ARAÚJO COSTA

**ENTRE A COZINHA E A MESA, ENTRE ALTARES E ROSÁRIOS: ALIMENTAÇÃO
E RELAÇÕES DE GÊNERO NAS FESTAS DE REINADO E CONGADAS DE
GOIÂNIA**

Dissertação apresentada à Banca Examinadora do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social (Mestrado) da Faculdade de Ciências Sociais da Universidade Federal de Goiás como requisito final à obtenção do título de Mestre em Antropologia Social.

Aprovada pela Banca Examinadora em _____ de 2016.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Alecsandro J.P. Ratts – UFG
Presidente da Banca

Profa. Dra. Janine H. Collaço – UFG
Membro Efetivo

Profa. Dra. Mariana Cunha Pereira – UFG
Membro Efetivo

Prof. Maria Luíza Rodrigues – UFG
Membro suplente

A meus filhos, Geovanna Araújo e Arthur Araújo, que me motivaram a continuar em frente.

E a meus irmãos e mãe, pelo incentivo sem palavras.

AGRADECIMENTOS

Com muita gratidão, gostaria de agradecer à agência CAPES pelo suporte da bolsa de incentivo à pesquisa, que me foi muito oportuna. Agradeço também ao programa de Pós-Graduação de Antropologia Social da Universidade Federal de Goiás.

Minha gratidão ao meu orientador, Alex Ratts, tão engajado em formar não apenas mais uma mestra, e sim alguém que fará diferenças por onde passar, como mulher, negra, empoderada, e sedenta por passar adiante e contagiar outras pessoas, em especial as mulheres. Obrigada pelos conselhos, correções, dicas de poucas palavras, mas que tiveram grandes significados. Obrigada por me acolher no LaGENTE e por me ensinar como professor/orientador e como pessoa. Obrigada pelos muitos momentos que passamos juntos, seja elaborando eventos, nas estradas, entre idas e vindas de campo, ou comendo, (risos). Eterna gratidão!

Agradeço a todos os professores que fizeram parte de minha trajetória no mestrado, contribuindo para uma formação mais crítica e ética. Muita gratidão à Professora Doutora Maria Luíza Rodrigues, que muito me ensinou a pensar e a escrever com mais calma. À Professora Doutora Janine H. Collaço que despertou em mim minha vocação antropológica. À Professora Doutora Mônica Pechincha, que me estimulou a fazer leituras críticas. À Professora Doutora Telma Camargo que muito me ensinou a respeito de metodologias e técnicas de escrita.

Minha enorme gratidão aos meus colegas de mestrado, aprendi muito com vocês.

Agradeço ao corpo administrativo do PPGAS, meu muito obrigada a vocês que são sempre tão atenciosos e amorosos.

Às minhas entrevistadas, fica registrada minha gratidão. A contribuição de vocês foi essencial, sem vocês esse estudo não sairia. Obrigada Verediana Mariana, Valéria Eurípedes, Rosalina Maria, Walkiria de Cássia, Dona Rita, Rosa Adriana, Célia Martins, Nanci Antônia.

Ao capitão do Terno Moçambique Salmo Pereira (Bibica) que me apresentou as meninas na Vila Santa Helena.

Ao Wilson, presidente da Irmandade da Vila João Vaz, muito atencioso e pronto a ajudar sempre.

Ao laboratório de Estudos de gênero, Étnico-Raciais e Espacialidades da Universidade de Goiás, o LaGENTE, que me amparou na pesquisa por conter tantos escritos acerca das festas de Congadas em Goiânia. Obrigada pela amizade e apoio de todos os pesquisadores que

fizeram e fazem parte do laboratório.

À Luciana Sousa e suas muitas indicações de leituras, e conversas longas madrugadas adentro em campo na cidade de Catalão-GO.

A Cirlei Araújo, meu irmão querido, que muito me ajudou com seus vastos conhecimentos.

A Carlos Roberto Faria Filho, que muito me apoiou financeiramente e com a torcida do 'vamos em frente'.

A todos que de algum modo me auxiliaram: Josival Monteiro, Érito Damasceno e Ailton Meira, com a imensa paciência de me auxiliar na Biblioteca, bem como a todos que me aguentaram durante a realização dessa pesquisa, me passando contatos e se dispondo a explicar como funciona a Congada em Goiânia.

A Eurípedes dos Santos Filho, por me dar dicas valiosas de escrita e produção de textos, valeu amigo!

A meus filhos, pela compreensão devido às ausências no dia das mães, pois é um dia crucial para a pesquisa.

A Adriano Mendes, que muito pacientemente me apoiou e me deu suporte.

A Deus, meu tudo, sem Ele nada do que foi feito se faria...

re-feição

comi o pão de amanhã
bebi
não sei o quê
e o que fica
é o depois do dia, do pão

a sede retorna
certa fome
haja água
fruta qual
a erva do hábito

os temperos
trazidos em barcos, camionetes, braços, mãos
as folhas
os chás
os banhos
os ritos
quais

da mesa, esqueço a forma
na esteira, o prato é lembrança
haja receitas
em cadernos
em cabeças
quais

espero o grão de amanhã
a vitalidade liquefeita
a re-feição
ingerida
incorporada
qual

soube de quem comeu
de quem se foi
[inanição]
soube de quem ofereceu
quem

grão e pão
folha e palha
festa e quase silêncio
roupa e quase nudez
quando

o amanhã da feira, do mercado, da cidade
das comidas quais
das bebidas quais
ainda que falte

(alex ratts)

RESUMO

Esta dissertação traz uma abordagem das relações de gênero e da alimentação nas festas de Congadas de Goiânia. A Congada é uma prática sociocultural que teve seu início no Brasil nos tempos da escravidão. O ponto alto da festa é a coroação do Rei do Congo, uma rememoração da realeza africana. Foi realizado o estudo de três festas nos seguintes bairros: Santa Helena, Vila Mutirão e Vila João Vaz, pelo prisma do gênero e da comida servida nas festas. Sob a perspectiva de ver a festa a partir da cozinha, a pesquisa realizou uma etnografia com as mulheres que, em devoção a Nossa Senhora do Rosário, se dedicam ao ofício de cozinhar. Objetivou-se observar se o cozinhar na Congada era feminino por naturalização, e a importância da alimentação como instrumento de sociabilidade. Olhar mais de perto esses aspectos possibilitou saber que: a cozinha é um instrumento de poder e é feminina. Há hierarquia e disputas de poder na cozinha das festas. A comparação de cardápios entre as festas indicou o costume de certas comidas mineiras e goianas na festa afro-brasileira. Há um sistema de dádivas envolvendo doações de alimentos em troca de bênçãos dos santos padroeiros.

Palavras-chave: congada, alimentação, gênero, mulheres.

ABSTRACT

This master dissertation is focused on feeding and gender relations at Congadas parties in Goiânia. Congada is a socialcultural practice which began at slavery times. The highest part of the party is the Congo King's coronation, a recalling of the African royalty. The study considered three districts: Santa Helena, Mutirão Village and João Vaz Village, viewed under the prisme of gender and food. From the cuisine perspective, the research did an ethnography with women that, in devotin of Nossa Senhora do Rosário, dedicate to the art of cooking. The aim was realizing whether cooking was feminine by naturalization, and the feeding status as an instrument of sociability. A closer view on this aspects made us know that: cuisine is a very powerful women tool. There is power struggle and hierarchy at the cuisines of this parties. The menu comparison between parties proved the tradition of some mineira and goiana food at the Afro-Brazilian party. There is a system of gifts including food donations in exchange of patron saint's blessings.

Keywords: congada, feeding, gender, women.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

| | |
|--|-----------|
| Quadro 1 - Encerramentos das festas de Congadas | 39 |
|--|-----------|

SUMÁRIO

| | |
|--|----|
| SUMÁRIO | 14 |
| INTRODUÇÃO | 16 |
| 1. DESCORTINANDO O CAMPO | 20 |
| 1.1 A Congada | 21 |
| 1.2 A festa em Guaratinguetá: a Coroação do Rei do Congo no Brasil com São Benedito | 22 |
| 1.3 A festa em Cunha: a Coroação do Rei do Congo no Brasil com Nossa Senhora do Rosário | 24 |
| 1.4 Personagens da festa de Congadas em Goiânia | 25 |
| 1.4.1 O Terno: capitães, capitãs, soldados e bandeirinhas | 25 |
| 1.4.2 O Reinado | 30 |
| 1.4.3 O General..... | 31 |
| 1.4.4 A Diretoria e Irmandade..... | 31 |
| 1.4.5 Detalhamento da festa de Congadas de Goiânia..... | 32 |
| 1.4.6 A festa na Vila Santa Helena | 33 |
| 1.4.7 Festa da Irmandade Treze de Maio, Vila Mutirão | 35 |
| 1.4.8 Festa de Congada da Vila João Vaz | 38 |
| 2. AS MULHERES NA COZINHA DA DEVOÇÃO | 45 |
| 2.1 As mulheres da cozinha nas Congadas de Goiânia | 49 |
| 2.2 A escolha das cozinheiras | 53 |
| 2.3 Divisões hierárquicas nos trabalhos na cozinha | 54 |
| 2.4 A presença masculina na cozinha das Congadas | 56 |
| 3. CULINÁRIA GOIANA E MINEIRA NA FESTA DE CONGADAS | 64 |
| 3.1 Comida de Congadeiro | 66 |
| 3.2 Comparações de cardápios entre as festas | 70 |
| 3.3 É comida de festa, sim! | 74 |
| 3.4. A mesa do reinado | 76 |
| 4. A DÁDIVA E OS SANTOS: UMA LIÇÃO DE RECIPROCIDADE | 79 |
| 4.1 Doações das cozinheiras | 82 |
| 4.2 Receitas e memórias: os arquivos orais da cozinha da Congada | 84 |
| Receita da Batatinha da Congada Santa Helena (Receita de Rosa Adriana)..... | 86 |
| Receita das feijoadas da Treze de Maio (Receita de Walkíria de Cássia) | 88 |

| | |
|---|------------|
| Receita da almôndega de lata da Congada da Vila João Vaz (Receita de Rosalina Maria)..... | 91 |
| CONSIDERAÇÕES FINAIS..... | 92 |
| REFERÊNCIAS | 95 |
| ANEXO A NOTAS SOBRE O ALMOÇO DE DOMINGO NA CONGADA DE CATALÃO-GO | 99 |
| ANEXO B – NOTAS SOBRE O ALMOÇO DE DOMINGO NA CONGADA DE GOIANIRA-GO..... | 101 |

INTRODUÇÃO

Escrever uma dissertação não é tarefa fácil. Muitos livros, leituras, observações, escrita que flui, ora repentinos bloqueios, e certa ansiedade por ver o trabalho concluído fazem parte desse ritual acadêmico. O campo é uma fonte nova de conhecimento. Mesmo que seja familiar, se tornará estranho para que uma boa etnografia seja realizada. Por isso, o campo se torna progressivo, vai se descortinando e a trama começa a se formar, a fazer sentido.

A escrita por si só não é o bastante. Senão bastaria um conjunto de citações coerentes falando entre si para compor uma dissertação e, para isso, alguns meses bastariam. É preciso tempo para ler o campo, e essa leitura passa pelo/a etnógrafo/a, por suas emoções, cognição, história pregressa, etc. Assim, o/a pesquisador/a verá apenas o que lhe é possível ver. Mas o campo tem outras formas de se mostrar para além do olhar do pesquisador. O campo grita e, quando o faz repetidamente, não há como ignorar, senão observar, absorver e o transformar em redação formal, e assim, através da escrita, nasce uma dissertação.

O presente trabalho possui uma história e se faz necessário reportá-la aqui. Quando ingressei no PPGAS/UFG em 2014, as pesquisas do Laboratório de Estudos de Gênero, Étnico-Raciais e Espacialidades da Universidade de Goiás (LaGENTE) sobre as Congadas em Goiânia estavam bastante consolidadas. Muitos trabalhos haviam sido publicados sobre os mais variados temas que envolvem as Congadas, mas havia uma lacuna: a alimentação em conjunto com o gênero. Todas as teses, dissertações e monografias escritas até então sobre Congadas abordam o tema da alimentação de forma curta, superficial e sem muita profundidade, obviamente por não ser esse o tema dos respectivos trabalhos. Por ser a alimentação um tema de tamanha riqueza e importância nas festas de Congadas, Alex Ratts, o orientador deste trabalho, viu a necessidade de uma dissertação que o abordasse.

Houve uma empolgação de minha parte, que aumentou ainda mais quando me deparei com o campo. Nos primeiros contatos com as Congadas da Vila João Vaz e Vila Mutirão e, por fim, com a Vila Santa Helena, houve a germinação desta pesquisa, e à medida que ocorriam as festas, pude ter maior compreensão do campo. Essa pesquisa também resultou em uma monografia de conclusão de curso (TFC) na área de Ciências Sociais modalidade Licenciatura – que fiz concomitantemente ao mestrado –, na qual busquei compreender como

se dão as relações de gênero e alimentação nas festas de Congadas em Goiânia enquanto práticas educativas, enquanto saberes transmitidos (COSTA, 2016).

O desenvolvimento da pesquisa se deu a partir das categorias gênero/alimentação/memória, como centrais.

O gênero é abordado através do viés da masculinidade e feminilidade enquanto construções. No decorrer da pesquisa, foi notória a forte presença feminina na cozinha. Como veremos adiante, o estar na cozinha da festa não é uma posição subalternizada; a cozinha é espaço de poder e disputa e, desse modo, a alimentação na festa se tornou a linha norteadora da pesquisa.

A proposta deste estudo é também compreender e interpretar o trabalho das cozinheiras responsáveis pela alimentação que trabalharam nas festas de Congadas durante a realização dessa pesquisa, analisando pelo viés do gênero as questões de alimentação e as refeições servidas na festa.

São três festas registradas nesse trabalho: Congada da Vila Santa Helena, Vila Mutirão (Treze de Maio) e Vila João Vaz. Duas mulheres foram entrevistadas em cada festa. São elas: Nanci Antônio e Rosa Adriana da Vila Santa Helena, Walkíria de Cássia e Valéria Eurípedes da Vila Mutirão, Verediana Mariana e Rosalina Maria da Vila João Vaz. Há uma certa repetição das mesmas mulheres na cozinha da Congada, salvo algumas vezes em que outras mulheres cozinham. Quando isso ocorre, observa-se que se tratam de mulheres de outra festa, podendo as cozinheiras da Vila Mutirão eventualmente cozinhareem na festa da João Vaz, por exemplo. No entanto, isso fica a critério do festeiro. As datas das festas são em maio e setembro, culminando as duas festas das Vilas Mutirão e Santa Helena nos mesmos dias, dificultando a observação. A escrita dessa dissertação ficou bastante dividida, por se tratar de uma escrita demarcadamente antropológica e etnográfica e por se tratar de três campos distintos, é proposital as idas e vindas do mesmo assunto em cada uma das festas, pois era necessário relatar o mesmo assunto nos três campos.

Obtive o relato de receitas e cardápios de festas anteriores, na procura de uma estrutura comum entre as cozinheiras – ou seja, por meio de comparações de cardápios das festas anteriores –, visando a encontrar se cada equipe de cozinheiras faz o cardápio que deseja ou se há um tipo de menu específico para a festa de Congadas de Goiânia.

Pensei as mudanças e permanências nas concepções de gênero que embasam questões de invisibilidade do cozinhar. Pautei-me na observação dos preparativos relativos à comida servida nas festas das Congadas e nas experiências e falas das mulheres.

Observei as relações entre o que é servido na festa como alimento, na procura de alguma comida comum com a culinária goiana. Também observei se a atividade de cozinhar nas Congadas é tarefa feminina por herança naturalizada de que a cozinha é das mulheres, e não um ofício dado às mulheres por constituir uma função religiosa, somente ocupada por elas. As categorias norteadoras dessa pesquisa são gênero e alimentação, as quais propiciaram a compreensão dos gêneros feminino e masculino na cozinha da Congada.

Para estabelecer uma reflexão sobre a categoria gênero, o referencial teórico fundamentou-se em Beauvoir (1949), Paula (2009, 2010) e Perrot (2005). Este é um estudo majoritariamente sobre mulheres, pois elas ocupam em maior número a cozinha da Congada. Fez-se necessária uma abordagem sobre o que é uma mulher. Beauvoir aponta a valiosa premissa de que a mulher não é o Outro ou o segundo sexo, posições estas de subalternidades, respaldadas em argumentos tidos como naturais e imutáveis, nos quais muitos se fiam. Beauvoir afirma que posições subalternas foram impostas à mulher por uma série de processos repetidos tanto no campo social como histórico. Paula (2009) pontua que a Congada é organizada de forma hierárquica sem mulheres no comando e com pouca expressão feminina nos espaços públicos.

Na categoria alimentação, utilizei os estudos de Abdala (1997, 2011), Cascudo (1977, 2011) e Collaço (2009). Abdala (2011) afirma que nas Folias de Reis, Congadas, Folia do Divino, Folia de São Sebastião, Festas Juninas e Festas da Roça das cidades mineiras e do sudoeste goiano, a comida é um dos pontos fundamentais nos rituais. Sua preparação nos bastidores e o intenso preparo coletivo para a realização do evento em relação à comida, denotam sua importância, e sua ausência provocaria um enorme vazio nas festividades.

Os autores usados como referência para embasar questões sobre memória são Bernardo (1998), Brandão (1985, 2004a, 2004b) e Martins (1997). Nesse sentido, é importante salientar que o estudo da memória se revela como um recurso metodológico por excelência (BERNARDO, 1998). E para o tema das trocas e dádivas, a principal referências utilizada foi Mauss (2003) e Candido (1979).

Início a dissertação com uma explanação sobre a Congada e seus personagens. Fiz uso de uma comparação com a festa de Congadas em Guaratinguetá e em Cunha, no estado de São Paulo, com o intuito de trazer maior clareza à dissertação.

No capítulo segundo, intitulado *As mulheres na cozinha da devoção*, abordo questões sobre a mulher e a Congada e os critérios adotados para a escolha das cozinheiras e, por fim, apresento as afinidades masculinas na cozinha durante as festividades da Congada, sua

aparição no espaço tido como destinado às mulheres e, ainda, sua ocupação efetiva na manufatura da comida para a festa.

No terceiro capítulo, *Culinária Goiana e Mineira nas festas de Congadas*, apresento o que é servido à mesa nas Congadas e sua correlação com as culinárias goiana e mineira. Faço uma comparação entre os cardápios das três festas de Congadas em Goiânia e também uma desmistificação a respeito da categoria *comida de festa* servida durante a festividade. Abordo ainda questões acerca da mesa do Reinado, e este como espinha dorsal dentro da irmandade, sua maneira própria de ser servido e a comensalidade separada por hierarquias e fortes simbolismos. E ainda trato as questões sobre dádivas e trocas entre fieis e Santos, envolvendo os alimentos.

No anexo A trato da experiência em campo em relação a festa de Congadas no ano de 2015 na cidade de Catalão-GO. No anexo B faço alguns apontamentos sobre a festa de Congadas de Goianira-GO.

1. DESCORTINANDO O CAMPO

As Congadas de Goiânia “se constituem em rituais festivos de coroação de reis negros em celebração à figura de Nossa Senhora do Rosário e de alguns santos negros, como São Benedito e Santa Efigênia” (SOUSA, 2011, p. 3). Essa celebração existe no Brasil desde os tempos da colonização, e é realizada no país inteiro. Trata-se de uma festa que produz um senso de ação reivindicativo no que tange ao sofrimento pregresso em tempos da escravatura dos negros, e a uma superação constante de subjugações, às quais, desde o início da nação, vêm sendo submetidos. A Congada é uma festa de negros, e provavelmente continuará a sê-la, pois é uma rememoração da coroação de reis com menções à África subsaariana Congo, Angola e Moçambique. A Congada é um veículo de perpetuação de memória. A cada ano em que é realizada, a festa contribui para o não esquecimento de costumes e memórias, por meio de seus rituais.

Ao contemplar a festa pela primeira vez, em setembro de 2014, na Vila João Vaz, fiquei em muito admirada. Conhecia a Folia de Reis, mas confesso a ignorância em saber que havia Congadas em Goiânia. Logo fui sequestrada pelos sons dos tambores, diante da infinidade de cores e das vozes do terno em resposta à voz do capitão ao meio, com seu bastão na mão e apito na boca, por meio do qual ia mudando o ritmo, dando graça ao terno à medida que entoava versos ritmados alternados, sempre com a resposta em coro vibrante do terno.

À medida que participei do evento do começo ao fim, fui me familiarizando e me fazendo familiar aos integrantes da Congada da Vila João Vaz, além do meu primeiro contato. Como Strathern (2014) ressalta, o/a pesquisador/a deve ter certa flexibilidade no estado de imersão no campo. Permaneci bastante tempo na cozinha, meu lugar de pesquisa. No café da manhã do sábado, fui apresentada às cozinheiras por meu orientador. No domingo, às sete da manhã, já estávamos em campo, pois o café deveria ser observado. Fiquei para o preparo do almoço, enquanto os ternos faziam visitas em algumas casas e participavam da missa na igreja. A princípio, as mulheres que estavam na cozinha estranharam minha presença; lembrei-as que estaria com elas durante a festa. Em tom de teste, me disseram: “pode fazer seu trabalho de reportagem¹, desde que não fique anotando coisas enquanto a gente trabalha!”. O pré-requisito para estar na cozinha fazendo a pesquisa era ajudar nas tarefas de preparação de alguns alimentos.

¹ Com o tempo, me fiz entender que se tratava de um trabalho antropológico. Esse pensamento de que estava fazendo uma reportagem se repetiu na Congada da Santa Helena.

Como batismo na cozinha, me coube lavar louças, picar verduras etc., por ser inábil na prática de cozinhar. Para ter acesso à observação, era necessário participar trabalhando. Encarei essa situação como uma espécie de batismo ou rito de passagem necessário para acessar aquelas mulheres. Como resultado, para além de desfrutar do acesso a elas, por meio de entrevistas, pude observá-las tomando notas mentais, pois o labor da cozinha, com o passar das horas, se tornou intenso no passo do relógio. Ao se aproximar a hora dos ternos chegarem para almoçar, a cozinha começou a alvoroçar. Correrias, facas trabalhando mais depressa, checagem de pontos de cozimentos, saladas sendo temperadas e um pré-preparo de outra remessa de comidas para que, à medida que os ternos fossem almoçando, não faltassem refeições para o próximo terno. Tudo tem que estar fresco e quente na hora de servir aos ternos e Reinado.

1.1 A Congada

Ratts (2012) aponta que as festas de Nossa Senhora do Rosário são promovidas por Irmandades Negras como expressão cultural, ocorrendo no Nordeste, Sudeste e Centro Oeste, com variações de nomes como Congada, Reis Congos ou somente Congos. Assim, a Congada se caracteriza como um festejo popular que acontece em algumas partes do Brasil em datas diferentes ao longo do ano. É uma festividade católica e sua ligação com o catolicismo se faz através dos santos homenageados: Santa Efigênia, São Benedito e Nossa Senhora do Rosário.

A devoção de grupos negros a Nossa Senhora do Rosário com cortejos de Reis e Rainhas é um fenômeno transatlântico. [...] Em grande parte do País a devoção a N. S. do Rosário se tornou popular, ao lado dos préstimos religioso para São Benedito, sendo capitaneada por irmandades negras ou Irmandades de Homens Pretos, termo mais comum no período colonial. Com o fim do período escravista e a implementação da república, as festas do Rosário que se acompanham de Congadas, continuaram com grande popularidade, posto que trazem representações monárquicas de um reinado negro, narram versões da escravidão e das relações étnico-raciais e assumem diversos sentidos para populações negras contemporâneas, agregando, brancos e mestiços (RATTS, 2012, p. 2).

A festa de congada é uma representação da luta e resistência do negro em manter seus costumes e memórias. É uma recriação de procedências imaginadas. Elementos para além da dança, canto e ritmo, a religião, a economia e a cultura ajudam a formar uma rede com profundos significados para quem participa e convive com essa realidade. Martins (1997) aponta a dança realizada pelos escravizados como um meio de manter a identidade, visto que

era uma variante das danças originadas do Congo. Independente da procedência geográfica, quando o negro dançava, o fazia expressando significados sagrados desconhecidos pelos escravistas. O som dos tambores possivelmente também agia nas memórias como um agente a manter sua força vital de fé, história e identidade, mesmo exilados de sua nação. A Congada traz essa noção, esse é um dos fundamentos de sua existência.

É provável que a afirmação de Martins (1997) seja mais uma contribuição para o fortalecimento do imaginário de vários pesquisadores/as que lançam generalidade tais como as contidas no trecho acima mencionado acerca das danças, afirmando sobre um processo de mais de 500 anos, sem nenhuma fundamentação historiográfica.

A Congada é uma prática sociocultural que teve seu início no Brasil nos tempos da escravidão. O ponto alto da festa é o cortejo ou encontro com o Rei do Congo, uma rememoração da realeza africana. Ao se passarem tantos anos de prática em solo brasileiro, a festa “foi se constituindo um fator significativo para a interpretação da cultura local. Nela identificamos elementos, tais como dança religião, economia e poder público, dentre outros, que integram o contexto e interagem entre si, costurando uma ampla rede de relações sociais” (PRADO, 2008, p. 159). A Congada recebeu também a influência de sua localidade. Embora a temática seja a mesma em todas as festas, muitas mudanças podem ser observadas: variações de ritmo e canto, forma particulares de cortejos, vestimentas e instrumentos.

1.2 A festa em Guaratinguetá: a Coroação do Rei do Congo no Brasil com São Benedito

Alceu Maynard Araújo (1964) produziu uma etnografia na cidade de Guaratinguetá-SP, sobre a *Coroação do Rei de Congo do Brasil*, no ano de 1948. O autor denomina de Congadas as Cavalhadas ou Festa do Divino, e registra a festa de Congadas com o título de a Coroação do Rei de Congo do Brasil. Devia ter essa nomenclatura na época, pois aqui em Goiás temos variações de Congado, Reinado, Festa dos Congos e Congada. Apesar do equívoco de trocas de nomes, a observação do autor é de grande valia e aponta para quantas diferenças uma Congada pode apresentar em face de outra, embora a temática da coroação permaneça. O relato transcrito mais abaixo serve para indicar uma noção de como pode variar uma celebração de Congadas de outra a depender da região.

As festas de santo acompanhavam o calendário agrícola. O culto de Nossa Senhora do Rosário era realizado primeiramente no mês de outubro, especificamente no dia sete desse mês. Após a libertação dos escravos, a festa passou a acontecer na semana santa. A Festa de

São Benedito passou a ser celebrada no dia quatro de abril e não mais no dia de Nossa Senhora do Rosário. Costumeiramente, a semana santa é nesse mês, e a festa se fixou nessa data, sempre na segunda-feira após a Ressurreição de Cristo, sem, contudo, um dia certo para ocorrer.

A função do Rei do Congo não se limitava ao recebimento de honrarias no dia da coroação:

Êle era o rei que sem trono e sem coroa (pois esta ficava guardada na igreja), que intercedia pelos irmão de côr, pois êste era ouvido e respeitado. As confrarias eram organizações que tinham seus guias: o espiritual era o padre, o tesoureiro era um branco. Mas o rei tinha uma função importante: era o presidente. Atendia às questiúnculas entre os prêtos e entre prêtos e brancos, intercedendo sempre pelos seus. Por êstes era respeitado e parece que viam nêle traços sobrenaturais de realeza. Era meio divino, meio humano. No Brasil Colônia e no Império isto representou um grande e inestimável auxílio à manutenção da ordem (ARAÚJO, 1964, p. 196).

O rei cumpria função de juiz, era uma figura mais política que religiosa. Todos os anos, o posto de rei era renovado. Quem os escolhia eram as cidades, vilas e freguesias.

Araújo (1964) descreve o andamento da festa, que começa no sábado após o “rebentar da aleluia”. Provavelmente o autor se refere aos fogos de artifícios. Quatro caixeiros de São Benedito saem batendo caixas, fazendo o percurso a ser seguido pelo cortejo real em procissão nos dias subsequentes. Na tarde do sábado, às dezesseis horas, a Cavalaria de São Benedito segue com mais de trezentos cavaleiros. Nesse mesmo sábado à noite, também se iniciam as festas, nas quais leilões de prendas são realizados, prolongando-se até terça-feira.

O cortejo da Cavalaria de São Benedito é organizado por chefes e ajudantes. Todos trajam roupas brancas, polainas pretas, boné branco com fita verde e amarela na pala. O cortejo é formado por duas longas filas se aproximando mais da calçada que do centro da rua. Seguem em procissão de modo que passem pelo cemitério para visitar os chefes mais antigos sepultados ali.

Atrás da cavalaria, seguem quatro tocadores de caixa, vestidos com a indumentária da Irmandade de São Benedito, camisa branca de golas grandes pretas e punhos da mesma cor. Atrás destes, vêm a bandeira do santo e a coroa que irá no topo do mastro, conduzida por oito moças negras, virgens. Na retaguarda dessas moças vêm os carregadores do mastro – cerca de trinta homens – que revezam entre si, pois cada um que carrega o mastro de dez a doze metros recebe a bênção do santo, e muitos fazem promessa para tal. Logo atrás dos carregadores do mastro, vem a banda de música e a seguir o povo em marcha.

Após a volta na cidade pelos lugares de tradicional passagem do cortejo, a próxima

parada é a igreja de São Benedito: “Enquanto os homens levantam o mastro, a cavalaria noutra pequena praça lateral à igreja, exhibe-se executando voltas, fazendo algumas evoluções, como “meia lua”, caramujo, etc.” (ARAÚJO, 1964, p. 197). O Capitão do Mastro determina onde o mastro este será fincado, com seu bastão trabalhado em madeira de cinquenta centímetros de comprimento. Novamente há muitos voluntários para fazer o buraco de alguns palmos, pois é normal receber bênçãos por isso. O Capitão do Mastro regula o tempo de cada devoto cavar a terra, para que o máximo o faça. Buraco pronto, o Tenente da Coroa coloca a coroa no topo do mastro e o Alferes da Bandeira o finca. Nesse momento todos querem levantá-lo. O mastro é erguido ao som da banda de música que toca um dobrado festivo. Disparam vinte e um tiros, soltam foguetes, batem os sinos.

A festa do sábado se finda com esse ato. Antes de o povo se dispersar, todos acompanham em procissão para levar às suas casas o rei, a Rainha e os Juízes, dessa vez sem os símbolos religiosos, somente com a companhia dos caixeiros de São Benedito.

Na festa de São Benedito, os personagens são: o Rei, a Rainha, a Juíza da Vara, o Juiz do Ramallete, o Capitão do Mastro, o Alferes da Bandeira e o Tenente da Coroa. Os pajens são sempre membros da Irmandade e estão sempre vestidos com indumentárias festivas. O Rei veste-se em geral de terno preto e uma faixa a tiracolo, sob o paletó. A Rainha varia seus trajés, indo do azul ao branco ou rosa, usando uma tiara ou diadema na cabeça. Os Juízes se vestem de roupa comum, desde que sejam de cores escuras, porém não levam nenhuma faixa, e carregam a Vara ou o Ramallete. O Capitão do Mastro, Alferes da Bandeira e o Tenente da Coroa usam roupas comuns. Se o Alferes pertencer à Irmandade, poderá trajar-se com as indumentárias de São Benedito.

As coroas do Reinado são feitas de ouro e prata; a do rei, por ser maior, é de prata e a da rainha é de ouro. A cada ano, antes da festa, o padre faz o sorteio do próximo rei, e este escolhe seus juízes, alferes, capitão, tenente e pajens. O novo rei, chamado de Rei Novo, é apresentado somente no final da festa. O rei da festa anterior, chamado de Rei Velho, é sempre o festeiro do ano posterior. O autor não menciona, mas fica subentendido que se troca a rainha também. O terno Moçambique vem dançar em frente à casa do festeiro, que é o rei velho, prestando homenagens ao Rei do Congo no dia da coroação.

1.3 A festa em Cunha: a Coroação do Rei do Congo no Brasil com Nossa Senhora do Rosário

Araújo (1964) também registra a mesma festa com a Nossa Senhora do Rosário como padroeira na cidade de Cunha-SP, realizada no dia sete de outubro com o mesmo nome: Coroação do Rei do Congo no Brasil. O rito é praticamente idêntico, com os mesmos personagens, a mesma troca anual do reinado e mínimas diferenças no vestuário, como a mudanças das cores das faixas e as cores das flores do ramalhete usado pelas Juízas. As coroas usadas pelo rei e rainha não eram de ouro e prata e sim de arco de barril recobertas com papel dourado e prateado. As originais foram roubadas há mais de trinta anos antes da pesquisa ter sido realizada. Os reis antigos fazem a festa como festeiros, semelhante à outra festa, com a diferença de que pedem contribuições para a comunidade, usando a bandeira de Nossa Senhora do Rosário para fazer as petições. Após a Revolução Constitucionalista de 1932, muitas pessoas novas foram morar em Cunha. Por desconhecerem a tradição da festa, zombavam e desprezavam-na; mudaram-se muitos moradores da cidade, outros morreram, e a festa teve seu fim.

A semelhança entre as duas festas de São Paulo provavelmente ocorre em virtude da semelhança – caso de Catalão e João Vaz – por linhagens, pertencimentos e migrações, e não por vizinhança/proximidade. A festa da Coroação do Rei do Congo no Brasil, sendo uma festa de Congada, dependia da estrutura física da igreja para realizar-se e, sem a igreja, a festa não acontecia. Não é o caso das Congadas de Goiânia. A igreja católica está presente na Congada de Goiânia, quando não enquanto estrutura física (templo), está em forma de altares nas casas (RATTS, 2013, p. 25). Inclusive as Congadas da Santa Helena e Treze de Maio da Vila Mutirão, vão ao culto as dez no segundo domingo de maio, e esse é o seu contato com a igreja. A Vila João Vaz faz uso de um templo que eles ajudaram a erigir, dando-lhe autonomia.

As Congadas de Goiânia são bem particulares. Cada qual possui suas singularidades, mas, no aspecto geral, a forma de montar os ternos, cortejos, reinados, dança, canto e rituais no andamento da festa são bem parecidos. Para efeito de síntese, apresento a seguir uma breve descrição da Congada, que é uma “manifestação majoritariamente representativa da população negra” (DAMASCENA, 2012, p. 18) que acontece em Goiânia.

1.4 Personagens da festa de Congadas em Goiânia

1.4.1 O Terno: capitães, capitães, soldados e bandeirinhas

O terno é um ajuntamento de pessoas que compõe uma unidade da Congada. Não se

limita a números. Não é padronizado. A quantidade de pessoas pode variar de um pequeno a um grande grupo, sem prejudicar a intenção da festa, que é louvar seus/suas padroeiros/as em forma de procissão usando instrumentos. Um terno geralmente apresenta a seguinte disposição: primeiramente, as bandeirinhas que portam a bandeira do/a santo/a padroeiro/a e o nome do terno. Elas dançam segundo o ritmo das caixas e, quando paradas, mantêm o ritmo fazendo movimentos de alternância das pernas – ora direita, ora esquerda – semelhante a uma marcha.

Ainda no tocante às bandeirinhas, sempre as mais experientes motivam as outras a não esmorecer e a dançar corretamente. Essas moças não devem ser casadas e devem ter uma conduta ilibada, assim como a princesa e o príncipe. Antigamente, cobrava-se que fossem virgens para compor o terno como bandeirinhas, príncipe e princesa. Hoje, aquelas que cumprem essas funções ficam desobrigadas de cumpri-las quando se casam. Esta é uma questão é muito relevante do ponto de vista de gênero e da noção religiosa de mulher e de feminilidade. Paula (2010), em sua tese intitulada *Sob o manto azul de Nossa Senhora do Rosário: mulheres e identidade de gênero na congada de Calatão-GO*, aponta a mulher congadeira como reprodutora das regras da Congada impostas sobre ela. Tais regras vão desde “a exigência da virgindade da bandeirinha e das princesas, a proibição da mulher casada de carregar a bandeira, a negação da mulher enquanto dançadora” (PAULA, 2010, p. 129).

O terno Catupé Dourado da Vila Mutirão porta mulheres casadas como bandeirinhas. A função de bandeirinha é presumível para a descendência dos envolvidos na Congada. As meninas começam a desfilar desde a mais tenra idade, assim como os meninos logo cedo aprendem a bater caixas e a tocar pandeiros.

A vestimenta das bandeirinhas geralmente é composta por saias plissadas ou de pregas, acima dos joelhos, e usam um short por baixo da saia, pois alguns movimentos das danças são bastante enérgicos, exigem que se levante a perna em maior altura. As blusas são de cetim com mangas compridas, às vezes possuem franjas nas costas. Usam faixas que traspassam o corpo. Pode apresentar a variação de colete curto de cor contrastante sobre a blusa. O chapéu pode ser em crochê com linha de seda, ou de tecido com adereços coloridos, marabu, ou “rabo de gato”, plumas, lantejoulas, pedrarias, miçangas e canutilhos. Algumas usam luvas também de crochê de linha de seda. Os cabelos são soltos. Não há uma imposição para manter os cabelos amarrados. Nos pés usam sapatos baixos, geralmente brancos.

Os soldados ou dançadores completam o terno, e seguem logo atrás das bandeirinhas. São eles que dão corpo ao terno. Ficam dispostos em duas ou três fileiras indiana, um atrás do

outro, de modo que os que tocam caixa ficam na frente dos que tocam pandeiros. É comum que crianças bem pequenas toquem instrumentos. Elas seguem logo atrás. O sanfoneiro ou violonista fica ao meio. O capitão também fica localizado no meio do terno.

A indumentária dos tocadores ou dançadores é composta de camisa social de cetim com ou sem franjas. A calça pode apresentar listra de outra cor nas laterais. Alguns ternos usam uma faixa com bordados e lantejoulas de destaque nos quadris com muitas fitas coloridas presas na faixa, causando um bonito efeito visual. Usa-se na cabeça um “capacete” com o seguinte formato: na circunferência total da cabeça acima da testa, o capacete apresenta cerca de dez centímetros; do centro, parte uma faixa larga como se fosse uma das faixas de uma coroa; dos lados esquerdo e direito, próximos às orelhas, outra faixa parte para o centro se encontrando com a central. São enfeitados com canutilhos e miçangas, e do alto do capacete descem fitilhos coloridos de acordo com as cores do terno. No meio frontal do capacete, a estampa do padroeiro – às vezes, podem ser dois (São Benedito e Nossa Senhora do Rosário) – aparece. Há ternos em que os dançadores e as bandeirinhas usam chapéus enfeitados, a exemplo dos catupés de Goiânia. Os sapatos são de uma só cor para o terno todo. Alguns ternos usam tênis. Os instrumentos têm suas laterais pintadas com uma das cores do terno, alguns possuem fitas nas laterais, outros a estampa do santo padroeiro. Os pandeiros seguem a mesma formatação. Nesse sentido, Brandão (2004, p. 78) afirma que

Os capitães são responsáveis pelo terno, no que tange à vida e propósito de sua existência que é fazer o cortejo ao padroeiro da festa. Conforme Brandão (2004), isso inclui: Estar presente nos ensaios portando o bastão, não somente nos ensaios, mas nas saídas do terno. Possuir sempre um suplente caso necessite que este assuma por alguns momentos, o comando da atuação do grupo. Mas só o capitão possui autoridade para controlar o conjunto das relações de seu terno como uma organização. Tal como: aceitar ou recusar a inclusão de novos integrantes; zelar pela conduta dos seus dançadores, dentro e fora do terno; determinar horários e locais dos ensaios e saídas do terno; separar por atuação ritual os dançadores, para isso deve saber quem entende mais de dança, canto ou de execução nos instrumentos; é responsável pelos instrumentos, vestes e objetos simbólicos de uso coletivo no terno, tanto a guarda quanto a manutenção; Faz o papel representativo de seu grupo entre os dirigentes da congada, da irmandade e da festa.

Devido ao papel exercido pelo capitão, é bastante comum nas Congadas de Goiânia o uso de termos de posse, *o terno de fulano de tal, o meu terno, meus dançadores*, etc. Os capitães vestem-se de forma diferente dos demais. Suas roupas lembram roupas militares. Geralmente usam uma cor só, preta ou branca (ou essas duas cores), sendo a túnica com

quatro bolsos frontais e dragonas ou luvas nos ombros. Algumas fardas possuem franjas de outras cores, geralmente douradas nas dragonas. O cinto contrasta com a cor da túnica. Faixas são traspassadas no corpo de acordo com as cores do terno. A calça costuma ter uma listra nas laterais com a cor da túnica. O quepe também tem semelhança com o adereço militar usado em ocasiões festivas, mas podem ser enfeitados com lantejoulas, miçangas ou pingentes com motivos cristãos. Os sapatos são brancos ou pretos. O capitão possui um bastão que é a materialidade de sua autoridade. Geralmente quem toca no bastão é o capitão, salvo se esse permitir que outra pessoa o toque. São bastões de madeira, enfeitados. O mínimo que podem ter são fitas nas cores do terno. Alguns são feitos com madeira entalhada, pedrarias. É com esse instrumento, em conjunto com o apito, que o capitão faz suas embaixadas e conduz o terno em procissão.

Dependendo do tamanho do terno, este comporta até três capitães suplentes. E nesse caso ficam na primeira fileira após as bandeirinhas, quando o terno porta apenas um capitão este geralmente fica ao meio.

Existem também as figuras do General, Rei e Rainha, e Príncipe e Princesa, que participam do cortejo segundo é exigido. As vestimentas do reinado são compostas por capas ou pálios bordados com pedrarias e o nome dos santos padroeiros, e comumente um “Salve” é somado ao nome dos padroeiros/as. O Rei usa uma coroa maior mais adornada; o príncipe também faz uso dela, mas é menor e chama menos atenção. A Rainha usa uma tiara, juntamente com a Princesa, na mesma ordem, a primeira mais adornada que a segunda. As roupas do Rei são claras, a túnica e a calça são de uma cor só, a capa tende a ter uma só cor, os sapatos são da cor da roupa. A Rainha usa vestidos ou saia e blusa azul claro ou brancos, sapatos baixos e confortáveis (pois tanto o Rei quanto a Rainha são pessoas idosas), cabelos presos e um manto ou pálio na cor que representa os padroeiros da festa. O Príncipe usa roupas de uma cor só com uma com faixas traspassando o peito também da cor da roupa.. A Princesa usa vestidos mais adornados que a Rainha, na altura ou abaixo dos joelhos, brancos ou azuis, e sapatos baixos, geralmente brancos. O General usa uma veste branca com estilo militar com algumas insígnias no peito e laterais das mangas, e uma espada prata cuja bainha cruza o corpo. Na cabeça usa um quepe. Sua roupa se assemelha com a do capitão dos ternos, sendo essa toda branca.

O terno de congo se move pelas ruas por meio de passos de dança usando um ritmo denominado rojão, que é um modo mais acelerado que possibilita dançar e andar ao mesmo tempo. A marcha, que é mais lenta que o rojão, é usada quando o capitão deseja homenagear

alguém. A mudança de ritmo é anunciada pelo capitão com seu apito, e ele o faz dando o ritmo assoviando uma sequência que logo é copiada pelos instrumentistas e, por consequência, tem a resposta imediata dos dançadores. No momento em que o capitão opta pelo rojão, cada grupo coreografa à sua maneira, como por exemplo, os tocadores ou batedores de caixa que, por vezes, se curvam e batem caixa e dançam ao mesmo tempo.

Cada terno tem suas cores. Geralmente são duas, mas há os que usam uma cor apenas. No terno Moçambique, apenas a cor branca é usada, e as roupas dos dançadores são quase padronizadas mudando as cores e os enfeites. Geralmente, usam camisa de manga comprida e calça, e os adornos geralmente são nos quadris e em partes da camisa; usam sapatos ou tênis da mesma cor, e sempre usam algo na cabeça ou uma meia coroa ou capacete conforme descrito acima, com as imagens do/a santo/a padroeiro/a ou chapéus.

O conjunto de ternos e do Reinado forma a Congada. Existem algumas variações de ternos, mas basicamente, no caso de Catalão, se resumem em: Congo, Marinheiro, Catupé, Marujeiro, Vilão e Moçambique, e a forma de distingui-los além das cores são o modo de bater as caixas e a dança.

O congo tem como principal instrumento as caixas e também o violão, a sanfona, o reco-reco e um grupo diverso de chocalhos. O Marinheiro e Marujeiro são semelhantes ao Congo, mas diferenciam-se pela batida das caixas que é mais rápida... O Catupé usa pandeiros e caixas grandes... O Vilão usa manguaras com fitas coloridas e os caixeiros e sanfoneiros é que fazem o ritmo para os componentes das duas fileiras que usam como instrumentos as manguaras. O Moçambique é um grupo menor, porta roupas simples, e tem uma grande importância na festa: Todo ritual religioso tem a presença dos Moçambiqueiros. Eles usam de duas a quatro caixas menores, patagonga, sanfona, reco-reco, e sua formação é em duas filas (CARMO & MENDONÇA, 2008, p. 271-272)

No caso de Goiânia, há ternos de Congo, Moçambique e Catupés.

As patagungas ou patagongas são utilizadas somente pelos ternos de Moçambiques. São instrumentos feitos de metal em formato cilíndrico, de tamanho pequeno, com esferas do mesmo material colocadas e lacradas por dentro e que ficam dispostas uma ao lado da outra, formando uma corrente que é presa aos tornozelos dos tocadores, produzindo um som único. Pode-se também usá-las como instrumentos de mão, mudando seu formato, mas com o mesmo resultado. Nesse caso, o formato é uma base arredondada com as laterais vincadas que a fecham, e duas alças nas laterais opostas.

O Moçambique é responsável por levar a Coroa. Toda Congada deve ter ao menos um

terno. Conta-se um mito nas Congadas de que a santa só se moveu ao ouvir o terno Moçambique. Ratts (2012) aponta os mitos com aparições da Virgem sob o nome de Nossa Senhora do Rosário que deram origem às festas do Rosário e Congadas. Os integrantes mais antigos falam de três narrativas² para o mesmo mito. A primeira é aparição da santa em um lugar aberto, (deserto, mar, etc.), sendo vista por brancos, negros e índios. Quem a vê, sente-se incomodado e tenta de todo modo movê-la para um lugar mais apropriado a uma santa. Ao ouvir o toque das caixas dos congos, a santa se anima, mas não passando disso. Após muitas tentativas frustradas e sem sucesso, quando a santa ouve o som das patagungas e gungas, ela efetivamente se move, dando origem ao primeiro cortejo. Os negros do congo de moçambiques são os representantes dos escravizados das senzalas. Somente eles conseguem retirá-la do local da aparição.

Na segunda narrativa, a imagem da santa surge numa gruta. Do mesmo modo, vários grupos, inclusive as folias de Reis, tentam, sem sucesso, retirá-la do local. Somente o congo moçambique consegue. A terceira e última narrativa reitera que primeiramente surge o congo de moçambique e, ao toque das caixas, eles conseguem levar a santa para a igreja. Porém, ela retorna para a gruta e somente depois desse evento é que a Congada surge.

Míticos e históricos, que apontam para uma unidade, uma trajetória comum: é da experiência negra de reinados africanos, de irmandades de negros libertos e escravizados, da escravidão e também do racismo que se está falando e cantando, ainda que muitos dos componentes tenham outros pertencimentos étnico-raciais (RATTS, 2012, p. 10)

O mito e a história se cruzam, por ser uma festa de rememoração, e os mitos acabam fazendo parte da história como uma verdade. Os mitos cumprem o papel de gerar um todo coerente e também cumprem a função de especificar cada terno.

1.4.2 O Reinado

O reinado é formado pelo rei, rainha, príncipes e princesas, juízes e rainhas perpétua e conga. A rainha é escolhida em função do rei. Primeiramente, escolhe-se o rei e, se este for viúvo, deverá tomar a mãe ou irmã como rainha; da mesma forma, os príncipes e princesas devem ser parentes do rei. Notemos que a figura do rei é a coluna principal do reinado. Quem

² Narrativas obtidas pelo autor através de depoimentos de integrantes dentre os mais antigos da Congada: Osório Alves (Goiânia) Geraldo Dias (Catalão) e Onofre dos Santos (Goiânia).

escolhe o rei é a Irmandade e, geralmente, o cargo fica dentro de uma só família. Caso o rei morra, um parente ocupa o cargo. O rei pode ser substituído se ficar até três anos sem comparecer à festa sem justificativa, ou a pedido do próprio para ser destituído. É o reinado que entrega a coroa, e essa é uma parte muito importante do ritual, “pois é peça chave na passagem simbólica da festa de um festeiro para outro, ritual de entrega da coroa que encerra todos os anos” (PAULA, 2010, p.120).

1.4.3 O General

Segundo Carmo e Mendonça (2008), cabe a ele marcar o início dos ensaios, pois é nesse período que se organizam os instrumentos e as canções são preparadas para a apresentação ao público. O General acompanha os ensaios, pois o mesmo possui uma bagagem de conhecimentos acumulados. Os capitães contam com isso. O compromisso do General é não permitir que se perca a função histórica e a tradição das Congadas, embora nos ensaios também apareçam o presidente da Irmandade, o presidente da associação ou os festeiros responsáveis pela festa, no caso de Catalão-GO, pois estes buscam o bom andamento do ensaio com fins diferentes do General. É também sua função organizar o cortejo antes da Entrega da Coroa ou Passagem da Coroa. As atribuições do General são de grande importância, pois durante todo o ano, o bom andamento da Congada é de sua responsabilidade.

1.4.4 A Diretoria e Irmandade

A diretoria da Irmandade é composta por Presidente, vice-presidente, secretária, 1º e 2º tesoureiros, suplentes, Conselheiros. As escolhas e mudanças dentro da diretoria são registradas em atas. A irmandade é composta por pessoas que fazem ponte entre os dançadores e a igreja Católica, e são as mesmas pessoas que escolhem os integrantes do reinado. Os membros da irmandade não são perpétuos, podendo ser trocados de tempos em tempos. Os integrantes do reinado, por sua vez, tendem a ser perpétuos, com exceção de casos em que a princesa ou príncipe se casem, sendo necessário que outra pessoa ocupe os respectivos cargos. No caso da rainha e do rei, comumente são substituídos apenas em caso de morte.

De acordo com Freitas (2013), as irmandades surgiram na época escravista e tornaram-se de suma importância, sendo compostas por negros que prestavam apoio a escravos doentes, descartados pelo sistema da época. Elas providenciavam enterros cristãos para os negros e criavam estruturas para a manutenção das despesas, construindo, para isso, capelas para algum santo católico, especialmente Nossa Senhora do Rosário, a Senhora dos Pretos. Por meio de doações e presentes, eles conseguiam prestar um serviço de assistência e solidariedade e ainda evangelizar indígenas e africanos que integrassem essa comunidade, e na medida do possível, integrar ou inserir os negros e seus descendentes na sociedade colonial. A força de ter um reinado representando a hierarquia de suas origens dentro da irmandade ainda é muito forte dentro da Congada.

1.4.5 Detalhamento da festa de Congadas de Goiânia

Esse relato se aplica às três festas alvo do presente estudo. Elas apresentam o mesmo ritual com algumas pequenas diferenças, que serão mencionadas quando houver necessidade. A festa de Congada tem atos separados por locais e dias que são divididos por áreas de participação.

A Alvorada é o primeiro ato da festa. Tem por missão anunciar que a festividade está começando. Funciona como um chamamento da comunidade e bairro para o início da festa e, para isso, faz-se o uso de fogos de artifício. É estratégico o fato de o evento começar na madrugada, ao nascer do dia, pois, ao fazê-lo transmite a mensagem de algo novo, positivo e vibrante que se inicia. A formação acontece em frente à casa do capitão de um dos ternos, rei ou general. Segue-se em marcha para a igreja, em formato de cortejo, por várias ruas. Ao chegar à porta da igreja, os tambores ressoam mais alto. Cantos de pedidos de permissão para entrar ou de agradecimento aos padroeiros são entoados.

Na igreja – ou no altar, quando não há capela – acontece uma celebração. O terno entra cantando e, se houver mais ternos, um se apresenta após o outro, esperando a certa distância, sem parar de cantar e bater tambores. O padre ou alguém da comunidade faz observações acerca da fé, rezam-se algumas Ave Marias e Pai Nossos. Após a celebração de abertura da festa, todos tomam café. Esse rito marca o início da festa. A Semana de rezas trata-se de novenas e terços que se iniciam após o rito da Alvorada e dura uma semana. Podem acontecer no espaço da igreja ou nas casas durante toda a semana. A performance principal consiste em cortejos dos ternos fardados nas ruas, a caminho da igreja ou do altar com indumentárias

festivas, aos domingos. Geralmente, ternos de outras cidades também se apresentam. Essa performance principal é dividida em atos por horários e lugares. No sábado à tarde, o mastro é levantado e hasteada a bandeira com a imagem dos santos padroeiros da festa. À noite, costumam acontecer festas com rifas de prendas. Barraquinhas são montadas e vários tipos de alimentos são disponibilizados ao público, como quitandas, caldos e bebidas, ao som de forró e pagode. No domingo, é servido um café da manhã e logo o cortejo segue para a igreja onde acontece uma missa. É comum uma ou outra visita a algumas casas, embora o período da tarde seja reservado para esse fim. O almoço é servido aos congadeiros e ao reinado, que recebe as honrarias que lhes cabem, comendo numa mesa adornada somente para eles.

À tarde após as visitas, acontece, ao pôr do sol, a Procissão com o andor da santa ou santo padroeiro. É feito um ajuntamento de todos os ternos, tanto os da casa quanto os convidados, fazendo novamente o cortejo e levando o andor de uma casa para outra. Às vezes, há a participação do padre. A Entrega da coroa, na Vila João Vaz, é feita na segunda-feira. As demais congadas de Goiânia fazem esse ritual no próprio domingo, visto que muitos integrantes trabalham na segunda, não disponibilizando desse tempo como nos primeiros anos da festa. Há relatos de que os patrões liberavam o dançador para cumprir os ritos da festa na segunda-feira. A Entrega da Coroa é o ritual de repasse para o próximo festeiro, que geralmente é escolhido durante a festa para a responsabilidade de fazer a próxima festa.

Conforme visto até aqui a Congada é muito rica em acontecimentos e detalhes e como são três festas deve-se “ordenar o que acontece durante os dias da festa. Este exercício pouco efetuado em descrições do nosso folclore é importante” (BRANDÃO, 1985, p. 17). Faz-se necessária uma descrição detalhada de cada festa separadamente, pois a mesma trará maior compreensão dos capítulos seguintes. São três Congadas diferentes, com suas distinções, bairros e realidades diferenciadas. Segue a descrição na ordem de tempo de existência em Goiânia.

1.4.6 A festa na Vila Santa Helena

A festa da Santa Helena é realizada no mês de maio. É a celebração de Congada mais antiga de Goiânia, completando, em 2016, setenta e dois anos em louvor a Nossa Senhora do Rosário, São Benedito e Santa Efigênia. A Alvorada aconteceu no dia 28 de abril desse ano. Pontualmente às cinco da manhã, os fogos explodiram nos céus anunciando o início da festividade. O terno Vinho e Branco de Goiânia foi posto em formação pelo capitão Luiz

Carlos, usando roupas informais, camisetas³ com o nome do terno, calça jeans e tênis. As caixas estavam enfeitadas com faixas pintadas nas laterais (com a cor branca no centro sendo a faixa mais larga, e a vinho resultando em duas faixas laterais finas). O grupo seguiu fazendo o trajeto equivalente a dois quarteirões, sempre com um batedor à frente de moto, certificando que nada atrapalhasse o cortejo.

Ao chegar ao espaço destinado à festa, que há alguns anos é feita no mesmo lugar – o Campo de Campinas Futebol Clube –, as cozinheiras estavam terminando de por a mesa do café da manhã. O terno adentrou o espaço cantando e batendo caixa. Ao fim da apresentação, agradeceu à festeira incorporando um “obrigado a vocês cozinheiras” ao fim da música que entrou cantando, rezou um pai nosso e desfez a formação do terno. Muitos congadeiros tiveram que ir embora devido ao tempo que tinham para entrarem no trabalho, ficando os mais novinhos e as mulheres. A mesa do café da manhã era um conjunto de mesas de plástico amarelas, com a atenção constante das cozinheiras, servindo e agregando a todos. O cardápio era pão francês com manteiga, bolinho de arroz frito, café puro, leite puro e achocolatado e refrigerantes de laranja, uva e guaraná.

Nesse mesmo sábado, as novenas se iniciaram, indo até o outro sábado, e sendo feitas na casa de Dona Nanci, um dos pilares da festa. No sábado seguinte, à noite, o terno novamente em formação se dirigiu à casa de um devoto que estava com o andor e o mesmo ofereceu um jantar em pagamento de promessa. Nesse mesmo dia, houve o levantamento do mastro na casa de outra devota. Após esses ritos, houve uma festa com a presença do músico Gauchinho dos Teclados, no espaço alugado para a festa. Nesse evento, foram cobrados cinco reais de entrada para quitação de débitos da festa. Em entrevista, a festeira Célia afirmou não haver, na Santa Helena, o hábito de pedir ajuda de alimentos no bairro. O festeiro promove muitas festas com bingos, apresentações musicais, etc.

No domingo antes do café da manhã, houve apresentações dos ternos Verde e Preto, Congo Marinheiro, Catupé Dourado Moçambique, Verde e Amarelo e Congo Vermelho e Preto e o da casa Vinho e Branco. Ao fim das apresentações, todos seguiram para a matriz de Campinas, conforme será relatado pormenorizadamente na descrição da Congada Treze de Maio. Ao retornarem para a Vila Santa Helena, o almoço foi servido em dois lugares: na casa de Nanci para o terno de Goianira Verde e Amarelo, e os demais ternos almoçaram no campo alugado para a festa.

³ A estampa frontal da camiseta era uma foto do último Rei falecido: Ocimar Martins de Almeida, que nasceu em 26/06/1964 e faleceu em 04/05/2015. Nas costas, a frase: “Se você não dança congo, vem dançar pra você ver, a Senhora do Rosário é que vai te proteger”.

Como não era possível acompanhar os dois almoços ao mesmo tempo, registrei o da casa da Nanci. Mas antes fui até o espaço da festa e observei o cardápio. Quem preparou o almoço foi a irmã da festeira e mais umas três mulheres. Ele foi servido em grandes panelões postos sobre as mesmas mesas (agora forradas do café da manhã), arroz branco, feijão de caldo, carne cozida, frango ao molho de açafrão, carne de panela, farofa de cenoura, salada cozida de chuchu, cenoura com cebolas, macarrão *penne* com molho de tomate e cebolinha verde, e mandioca cozida sem adição de temperos. Não montaram a mesa do reinado, e a justificativa foi a de que a rainha Yolanda Vitória de Jesus estava adoentada. A Congada da Santa Helena possui reinado, não tem rei, mas tem a rainha, príncipe, princesa e rainha conga.

Na casa de Nanci, o almoço servido ao terno de Goianira foi preparado pelos irmãos Clóvis Silva e Nanci Silva. Há uma cozinha fora da casa que serve para esse fim. O cardápio consistiu de arroz branco, churrasco, mandioca cozida sem tempero, salada de berinjela, vinagrete, salada de abobrinha no azeite, feijão de caldo e macarrão com molho de tomate; de sobremesas, muitos picolés de frutas refrescantes e um doce de leite. A mesa onde a comida foi servida estava dentro da casa, na área. A cozinha na qual foi feita a comida ficava à frente, cerca de uns 20 metros da área. Toda a casa estava cheia, muitas rodinhas animadas de conversas. Um vinho doce era servido de tempos em tempos.

Mais tarde foi servida a famosa batatinha⁴ de Rosa Adriana aos ternos que iam chegando em formação, que entravam cantando e dançando, pois nessa casa está a representação dos fundadores da festa, os Mariano. Muitas apresentações se seguiram espaçadas uma da outra, o que levou uma boa parte da tarde. No início da noite, houve a Entrega da Coroa, ali mesmo na casa, e o próximo festeiro será o Clóvis Silva, que ficou visivelmente emocionado.

1.4.7 Festa da Irmandade Treze de Maio, Vila Mutirão

O Bairro Vila Mutirão, situado na região noroeste da capital goiana, recebeu esse nome por causa da construção de mil casas em um dia, promovida em 1983 pelo governador de Goiás à época, Iris Rezende. Ainda hoje se vê umas poucas casinhas construídas com placas de concreto pelo bairro.

A Congada se realiza no mês de maio e a data sempre coincide com o dia das mães, que é no segundo domingo desse mês.

⁴ É costume na festa da Santa Helena servir-se batatinhas em conservas com bastante pimenta.

Na madrugada de sexta para sábado, às cinco e quarenta e oito da manhã, os fogos foram soltos por dois rapazes. As seis e dois, novos fogos anunciaram o começo da festividade. Uma enorme tenda foi montada na rua em frente à casa da festeira. Travas da AMT⁵ protegiam o espaço destinado à festa. Dessa vez, Valéria Eurípedes (presidente da Irmandade) tinha adquirido o direito na prefeitura para a soltura de fogos, mas ela lamentou ter que pagar por isso: “poderia por comida na boca dos meus congadeiros com esse dinheiro”.

O rito se iniciou com o cortejo do terno pelas ruas do bairro. Todos estavam vestidos com camisetas e calça jeans. Na disposição tradicional dos ternos, as bandeirinhas vão à frente, o capitão ao meio e os tocadores logo atrás. Fizeram um trajeto relativamente longo, atravessaram avenidas de fluxo veicular intenso. Joel do Rosário, que participa intensamente da festa, ia adiante preparando caminho para o cortejo. Alguns carros tentaram interromper o cortejo. As pessoas do bairro iam surgindo, algumas iam seguindo e outras ficavam em suas portas esperando o cortejo alcançá-las. Ao retornar para casa de Valéria, foi realizado o Levantamento do Mastro por seu Onofre dos Santos e a reza do terço na área da casa de Valéria Eurípedes, sua filha e presidenta da irmandade. A decoração do ambiente era uma cortina na parede atrás do altar, montado em uma mesa forrada com forros longos azuis claros e brancos, com as imagens de Nossa Senhora do Rosário, Santa Efigênia, São Benedito e Vó Conga, flores, terços, fitas e velas.

Após o terço, Seu Onofre dos Santos transferiu o bastão para sua neta, capitã Lourdysane Waleska (primogênita de Valéria). A jovem dirigiu o terno ali mesmo, dentro da área da casa. Após a apresentação, a neta devolveu ao avô o apito e bastão. No ano seguinte, Lourdysane já pegaria toda a direção do terno, tornando-se, aos vinte e um anos, a primeira capitã de ternos em Goiânia. Valéria tomou a palavra e fez um discurso apontando para a escravatura dos negros, e terminou com um apelo à unidade das Irmandades de Congadas em Goiânia, realizando uma só festa.

O café da manhã foi servido. Valéria Eurípedes se justificou pelo fato de o café da manhã não ter quitandas feitas em casa e somente produtos de panificadoras, dizendo que a responsável pelo café da manhã iria prepará-las, mas arrumou um trabalho naqueles dias, ficando impossibilitada. O cardápio foi composto de pão francês com manteiga e mortadela, café e leite, servido dentro da área da casa.

A conhecida feijoada da Vila Mutirão aconteceu no horário do almoço, sendo vendida

⁵ Trata-se de uma Secretaria Municipal de Trânsito, Mobilidade e Transporte em Goiânia.

a todos e regada a um pagode. No ano de 2014, as conhecidas feijoadas da Bahia com feijão preto e de Salvador com feijão roxo sem focinho e orelha de porco, foram servidas. Em 2015, foi retomada o hábito de servir a feijoada de Salvador com orelha e focinho, guarnecidas com farofa e couve picadinha. Na semana seguinte, as novenas foram feitas todas na casa da Valéria. Ao fim, uma refeição era servida aos devotos. No sábado à noite, após as novenas, todos os ternos em formação e fardados seguiram até a casa onde estava o andor. Fogos foram soltos no decorrer do trajeto.

Chegando à casa de Joel do Rosário, foi possível notar que um altar compunha o andor com São Benedito e outro de Nossa Senhora do Rosário. Joel serviu um jantar como pagamento de promessa. Antes de tomar a refeição, o terno fez as mesuras comuns ao rito, com cânticos e danças. Ao fim da refeição, o terno em formação novamente seguiu em direção a outra casa onde os andores ficariam. O trajeto foi feito com os andores à frente: as mulheres carregaram o de Nossa Senhora do Rosário e os homens o de São Benedito. Velas foram distribuídas a todos, formando uma bonita cena de contraste entre a escuridão e os pequenos pontos de luz. Ao chegarmos à porta da casa de Valéria, após o rito dos andores, as velas foram depositadas abaixo do mastro. O devoto, ao chegar, se ajoelhava e dizia algumas palavras com os olhos fechados.

No dia seguinte (domingo), o café foi servido do lado de fora na tenda, com a mesa do reinado ornada à parte. Várias mesas foram postas em sequencia uma ao lado da outra, forradas com tecido branco, servindo de aparadores do café da manhã. O cardápio estava bastante farto. Pães franceses com manteiga, café, leite, bolos, frutas, patês, tábuas de frios com queijos, salaminhos, peito de peru, azeitonas etc. O mesmo cardápio foi servido na mesa do reinado.

Às nove da manhã, todos os integrantes do terno, fardados e com seus instrumentos, foram de ônibus para a igreja Matriz de Campinas. A missa que costumeiramente acontece no dia das mães agrupa quase todos os ternos de Goiânia, Aparecida de Goiânia e Goianira. Ali, o terno começa seu cortejo a certa distância da igreja e permanece assim até chegar a sua vez de adentrar a igreja. Todos fazem suas apresentações cantando e saudando Nossa Senhora do Rosário e as mães presentes. A igreja fica lotada de pessoas. O terno Treze de Maio, ao terminar sua apresentação, sentou-se nas escadarias próximas ao altar, o que desagradou Valéria Eurípedes:

Então, tem 45 anos que a Congada Treze de Maio vai lá, 45 anos que a Matriz abre as portas, mas na época do finado Rei Osório a gente viveu uma libertação, hoje a

gente vive uma escravidão lá, porque eu não me sinto bem de você ver o seu Reinado sentado no chão. E na época do rei reservava aquelas cadeiras da frente pra nós, já era reservada, as Congada sentava, principalmente o Reinado tinha que ter essas cadeiras, depois que o rei Osório morreu não tem muito, a gente tem, tem padre que pede outros não (Valéria Eurípedes, entrevista, 2016).

Os outros ternos confraternizaram do lado de fora da igreja, mas o terno de Valéria permaneceu dentro da igreja. Se todos resolvessem ocupar a igreja, não haveria espaço. No término da missa, o Terno entrou em formação novamente e seguiu em conjunto com outros ternos bastante espaçados uns dos outros para a antiga casa do falecido Rei Osório. O percurso é longo e é preciso atravessar a via Leste Oeste. Ao chegar à rua da antiga casa do rei, os ternos foram se acumulando, uns mais próximos dos outros, formando uma ilha de cores e sons. Cada terno adentrou a casa, pedindo licença para tanto. Algum membro da família do falecido rei ficava na frente do altar recebendo as honrarias.

Todas as bandeiras dos ternos foram postas atrás do altar adornado com fitas, velas, flores e a imagem dos santos. Essa homenagem acontece na área externa de frente à rua. Dentro do lote, na lateral, uma espécie de cantina improvisada atrai as pessoas continuamente. Cachorro quente, sucos e refrigerantes são servidos aos ternos que vão chegando.

Ao retornar para a Vila Mutirão, foi servido o almoço que já estava pronto. Quem preparou foi Walkiria, Valéria, Joel do Rosário e uma jovem voluntária. Nos mesmos moldes do café da manhã, algumas mulheres se voluntariaram a servir os Congadeiros bem como o reinado. O Cardápio foi arroz branco, feijão com calabresa e bacon, frango ao molho com açafrão, carne de panela, salada de macarrão, salada tropical e frutas; como sobremesa, pudim de leite condensado.

No domingo à tarde, quase noite, o terno Catupé Dourado do capitão Thiago auxilia, todos os anos, no rito da entrega da Coroa na casa do novo festeiro.

1.4.8 Festa de Congada da Vila João Vaz

A Congada da Vila João Vaz acontece nas datas entre o primeiro domingo e a segunda segunda-feira do mês de setembro, no setor que leva o mesmo nome, situado na região noroeste de Goiânia, próximo à Avenida Perimetral Norte (via de acesso que corta a metrópole dando acesso a outras cidades). Nos anos 1970, Pedro Cassimiro, vindo de Três Ranchos próximo a Catalão, chegou a Goiânia e trouxe consigo sua experiência em Congadas. Embora tenha se juntado ao terno da Santa Helena, em 1978 formou seu próprio terno. Sousa

(2011) relata que, a princípio, o terno era pequeno e contava com a ajuda de pessoas de Catalão. Começaram timidamente, seguindo os passos da Congada de Catalão – inclusive todos os anos o terno Verde e Preto se apresenta na Festa em Louvor a Nossa Senhora do Rosário na referida cidade. A Congada da Vila João Vaz conta com a presença de vários ternos em sua festa: O Verde e Preto e Catupé Marinheiro são os da casa, Moçambique de São Benedito, Santa Efigênia de Aparecida de Goiânia, Verde e Amarelo de Goianira, Vinho e Branco da Santa Helena Catupé Dourado e Azul e Branco da Treze de Maio da Vila Mutirão. Há também o Moçambique do Bairro Feliz, do capitão Lázaro e outros ternos de algumas cidades goianas e mineiras são convidados.

Por volta de quatro da manhã do sábado da alvorada, os fogos começam a despertar a comunidade. No ano de 2014, puderam soltá-los livremente; no ano seguinte, não puderam fazê-lo. As pessoas do bairro *criaram caso*, como foi falado em entrevista, o que desagradou muito o presidente da Irmandade Wilson Lima e o restante dos integrantes da festa. Se no início o público da festa é anunciado com fogos e estes são retirados da cerimônia por outrem, é notória a insatisfação, pois se modifica a estrutura natural, construída pelos antepassados, sem mencionar o desrespeito à cultura e tradição de seus quarenta e sete anos no bairro. Houve a formação na porta do primeiro capitão, Seu Osório Alves; o segundo é André Lúcio, que mora na mesma rua do primeiro capitão. Mesmo com a ausência dos fogos, o cortejo seguiu para a porta da igreja.

Os dançadores e as bandeirinhas estavam vestidos informalmente: camiseta verde, com dizeres⁶ (tais como uma oração em 2014, e com o tema central da festa em 2015), calça jeans e tênis claro. As bandeirinhas iam abrindo alas com passinhos ensaiados. Às vezes sem sair do lugar, elas mantinham o ritmo movendo com delicadeza os quadris e movendo ora a perna direita ora a esquerda mantendo-se no mesmo lugar. Esse mesmo movimento era mantido quando elas se moviam. Quando os batedores mudavam o ritmo, segundo a ordem do capitão usando o apito, elas acompanhavam. E além de dançar e portar a bandeira do terno com a estampa da santa padroeira, as bandeirinhas iam repetindo os versos cantados pelo capitão. À medida que o terno passava pela rua, algumas pessoas iam seguindo. A igreja fica localizada num lugar mais alto (o setor é cheio de subidas e descidas). Ao chegarem à porta da igreja o terno intensificou as cantorias e sons dos tambores.

Após se apresentarem, todos tomaram assento. Boa parte das mulheres sentou-se de

⁶ Dizeres nas costas da camiseta: “Ô Senhora do Rosário mãe de todos os brasileiros, ô senhor São Benedito protetor dos congadeiros. Sou congadeiro com muito amor”. Na parte frontal, as imagens de São Benedito e Nossa Senhora do Rosário com o nome de Goiânia em cima e Catalão embaixo.

um lado e os homens do outro, e uma representante da comunidade anunciou a Palavra de Deus e fez muitas recomendações, lembrando o papel espiritual da festa, que deveria, acima de tudo, ser vista como tal. A representante não usou microfone, permanecendo de pé no meio do altar, embaixo, não ocupando o mesmo lugar que o padre ocuparia. No ano anterior, quem dirigiu a missa foi o padre e ele o fez usando microfone e púlpito. Após a fala do padre, foram apresentadas por Wilson Lima (o presidente da Irmandade) questões de cunho social, como intolerância, racismo, lutas de classe, etc. A reunião seguiu com cânticos curtos, rezou-se um terço e logo após o café da manhã foi servido.

O café da manhã foi servido na igreja. Há uma varanda anexada ao templo que possui espaço para uma mesa grande de madeira forrada com tecidos azul e branco. Ao redor da varanda, construíram-se muretas que servem de assento para muitos. O café foi servido a todos os presentes. As cozinheiras gritavam em voz alta: “*venham comer logo, gente*”, o que agregava a todos. A mesa foi composta por pão francês, petas, bolos de fubá e cenoura, pão de queijo (todos comprados em panificadora), café puro, refrigerantes de limão e guaraná. O café da manhã no sábado e no domingo costumeiramente é provindo de pagamento de promessas. Há sempre demanda por essa dádiva.

Durante todo o ano, a primeira segunda-feira de cada mês é reservada para a realização da novena. Próximo à festa em setembro as novenas se intensificam sendo uma por dia perfazendo o total de nove ao todo. Apesar de uma vez no mês se realizarem as novenas, até a data da festa, nessa semana em particular, como reza o ritual da Congada são feitas as novenas, em 2014 foram realizadas na igreja com a presença do padre; no ano seguinte, de casa em casa, com a ênfase de celebrar a Bíblia – esta tinha um lugar de destaque na novena. Ao fim dessas novenas, algumas casas que foram anfitriãs ofereceram sucos e cafés aos devotos.

No segundo fim de semana da festa, no sábado à tarde, o cortejo se formou na porta do Espaço de Congada Pedro Cassimiro e saíram em marcha para o levantamento do mastro. Alguns ternos participaram e os trajetos usados para se chegar até a igreja não foram os mesmos. A igreja foi construída num alto de um morro, no centro do terreno, de modo que a frente e o lado foram reservados para o ajuntamento de pessoas. O mastro, com cerca de doze metros de altura, todo adornado com fitas e bandeirolas azuis e brancas feitas com papel de seda e uma bandeira grande com a imagem de Nossa Senhora do Rosário, foi fincado no chão por alguns homens. O pátio da igreja é todo cimentado e uma área foi reservada sem concreto, o que se mostrou intencional, considerando que a igreja foi construída na década de 1970 com

grande ajuda e empenho dos congadeiros. Cada terno se apresentou diante do mastro; o capitão se ajoelhou e em cantos pediu bênçãos de Nossa Senhora; as bandeirinhas e os dançadores repetiram o movimento vez por vez e voltaram para seus lugares. Antes de sair da presença do mastro, o capitão cantou se despedindo e saiu dando lugar a outro terno.

Após esse ritual, os ternos desceram em cortejo para o Espaço de Congada. A festa é promovida pelos festeiros para arrecadação de fundos; comidas são vendidas, montando-se barraquinhas para esse fim. As bebidas são vendidas no espaço da cozinha, que funciona como um bar nessas festas. Os ternos convidados ficam hospedados em casas alugadas para esse fim. As cozinheiras preparam refeições e levam-nas para eles. A preocupação delas é recebê-los bem. No ano de 2015, como houve restrições a respeito dos fogos, o mesmo ocorreu com o som da festa, acarretando em prejuízos para os festeiros, que contavam com a arrecadação desse evento para quitação das dívidas decorrentes da festa.

No domingo de manhã, o café da manhã foi servido no Espaço de Congada. Uma mesa foi ornada para o reinado, forrada com tecido de renda branco por baixo e um menor de cetim azul por cima. Arranjos de flores adornavam a mesa. Pães franceses com carne moída, bolos, roscas, biscoitos de queijo, pão de queijo, petas, café puro, leite puro e achocolatado, refrigerantes, melancia, maçã, melão e sarapatel com pinga⁷ foram servidos na mesa do reinado e na mesa dos congadeiros. A comida era a mesma para as duas mesas.

Os ternos foram chegando cantando e saudando a todos. Um altar foi providenciado numa tenda ao lado da tenda das refeições onde as mesas dos cafés da manhã estavam postas. Esse altar continha a imagem maior de Nossa Senhora do Rosário e menor de São Benedito. Um terço grande todo adornado envolvia os forros que iam até ao chão, e muitas flores em vasos e velas acesas compunham o altar. Ao chegarem próximos ao altar, os ternos executavam o mesmo movimento ocorrido no levantamento do mastro. Após esse ato, o terno se deslocou e foi tomar café. Desse modo, todos fizeram os ritos ao seu tempo, pois as mesas usadas para tomar as refeições foram montadas resguardas do sol sob uma enorme tenda e todos os ternos não podiam tomar café ao mesmo tempo. Assim, enquanto um tomava café o outro esperava a uma distância, cantando e tocando.

As cozinheiras repunham os itens que iam acabando. Nessa hora, há muita atenção para que todos comam sem distinção. Algumas delas, posicionadas, serviram os dançadores que se aproximavam da mesa em fila indiana. Outras serviram a mesa do reinado. Após o café

⁷ Sarapatel com pinga é peculiaridade de Nete, cozinheira da Vila Mutirão, que nesse ano estava cozinhando na João Vaz.

da manhã, os ternos entraram em formação, pediram licença a Nossa Senhora do Rosário e São Benedito e seguiram para a missa na igreja. Não pude acompanhar esse ato, pois fiquei na cozinha. Desde as cinco da manhã, as mulheres responsáveis já haviam picado verduras e frangos para o preparo do almoço.

Os ternos começavam a chegar um a um. Dessa vez cantavam a Nossa Senhora do Rosário e, nesse momento, as cozinheiras deixavam o que estavam fazendo e se posicionavam próximas ao altar para receberem as honrarias.

Panela de barro
Colher de pau
Comida que cheira
É de São Benedito

(Terno Verde e Preto cantada no Espaço de Congadas em 2014 pelo capitão André).

Houve muita emoção nesse momento. O almoço já posto nas mesas, cuja composição era um retângulo enorme formado por muitas mesinhas de bar forradas. As panelas muito grandes de arroz, feijão e carne cozida foram postas sobre essas mesas e os demais alimentos foram servidos em bandejas. Era necessária a reposição contínua. As cozinheiras serviram a todos, inclusive a mesa do reinado, como no café da manhã. Cada terno que terminava de tomar as refeições agradecia as cozinheiras e pedia licença a Nossa Senhora do Rosário para sair. Após esse rito, seguiam para as casas para cumprirem outro ato da festa: as visitas aos lares dos fiéis e devotos.

Durante a tarde desse mesmo domingo, escolhe-se o próximo festeiro, nome designado à pessoa ou família responsável pela organização e realização da próxima festividade, inclusive pela alimentação servida durante a mesma. Deve-se cooptar ajuda financeira e também doações. Homenagens foram prestadas aos festeiros do ano corrente. Eles ficaram ao meio e o terno Verde e Preto cantou e dançou, honrando-os.

À noite, foi servido um jantar para os ternos que ficaram no Espaço de Congada e algumas cozinheiras relaxaram tomando uma cervejinha e socializando com todos. Nessa festa, esse é um momento muito especial para elas, pois as mesmas vão para casa, tomam banho e voltam para a festa para se divertirem. Na segunda-feira, acontece um churrasco ou almoço com aproveitamento do que sobrou das refeições do domingo. Este almoço é bastante requisitado, e falarei mais sobre ele no capítulo sobre trocas e dádivas.

Na segunda à tarde, acontece a Entrega da Coroa para o próximo festeiro. O terno Verde e Preto e o Moçambique de São Benedito fizeram o cortejo até a casa do antigo

festeiro. A coroa estava num altar ornado com a imagem de Nossa Senhora do Rosário, velas e flores. O terno Verde e Preto, conduzido pelo segundo capitão André, adentrou a casa e um grande número de devotos encheu a casa. O Rei e a Rainha, com a coroa em mãos, seguiram em procissão logo atrás do terno de Moçambique para a casa do festeiro novo, e lá se repetiram os ritos.

No sábado seguinte, na mesma semana da Entrega da Coroa, houve a descida do mastro – dessa vez somente o terno Verde e Preto. Às sete da noite, o terno chegou à igreja e houve abaixamento do mastro. O Bandeira que estava fixada no mastro foi levada para a casa do Mordomo da Bandeira.

Conforme pode ser notado nos relatos da Vila Mutirão e Santa Helena, não há a presença física da igreja nos bairros onde fazem suas festas. Ou seja, não há um templo disponível⁸ nos respectivos bairros onde as festas são realizadas. As novenas são feitas nas casas dos devotos. O contato com um templo durante a festa se resume à apresentação na missa da Matriz. Os altares montados em cada ato da Congada se torna uma representação da igreja, “em muitas casas de referência – de capitães integrantes do Reinado e de devotos (as) – que são sedes ou que se abrem para visitas dos ternos ou cortes são montados alguns altares” (RATTS, 2014, p. 25). Os altares passam a cumprir o papel de trazer o templo para perto. Em cada casa onde se monta um altar, aquele espaço torna-se sagrado e separado para o fim de representar a igreja.

As três festas de Congadas realizam eventos⁹ que vão desde pamonhadas, festas juninas, até feijoada com pagode com intuito de envolver a comunidade na realização da festa. Somente na Vila João Vaz faz-se a Entrega da Coroa na segunda-feira. Nas outras duas, ela sempre ocorre no próprio domingo, conforme pode-se observar no quadro abaixo. O encerramento em dias diferentes acontece devido ao trabalho como fator relevante (nem todos conseguem dispensa com seus patrões).

⁸ Há igrejas nos respectivos bairros, apenas não são usadas durante a festa de Congadas.

⁹ Sou informada sobre as programações pela Internet, via *Facebook* e *WhatsApp*.

Quadro 1 - Encerramentos das festas de Congadas

| Bairro | Cidade | Dia do encerramento |
|-------------------|----------|-----------------------|
| Vários bairros | Catalão | Segunda-feira à tarde |
| Vila Santa Helena | Goiânia | Domingo à tarde |
| Vila João Vaz | Goiânia | Segunda-feira à tarde |
| Vila Mutirão | Goiânia | Domingo à tarde |
| Bairro San Diego | Goianira | Domingo à tarde |

Fonte: COSTA (2016)

No próximo capítulo tratarei acerca do que motiva as mulheres da cozinha da devoção a continuarem festa após festa se dedicando aos trabalhos na cozinha da Congada.

2. AS MULHERES NA COZINHA DA DEVOÇÃO

Este é um estudo majoritariamente sobre mulheres, pois elas ocupam em maior número a cozinha da Congada. Durante o trabalho de campo, a presença de homens trabalhando nas três cozinhas foi registrada, mas a cozinha não foi coordenada ou chefiada por homens ou só por eles nenhuma vez, salvo no caso de Joel, que coordenou um jantar em sua casa na festa da Vila Mutirão.

Faz-se necessária uma abordagem sobre o que é uma mulher. Em certo senso comum acerca da cultura, o ser mulher seria alguém fazendo uso de vestimentas peculiares que remetem ao feminino, bem como o uso de maquiagens e adereços, cílios, unhas, cabelos postiços, cintas modeladoras, meias calças, lingerie. Estes itens acima são critérios usados como medidores do que é ser uma mulher. Predicados tais como delicadeza, feminilidade, leveza, recato, sutileza, discrição, o modo delicado de se sentar, falar e andar são normalmente atribuídos ao feminino. Da mesma forma, a maternidade, com suas agruras, somada ao cuidado dos filhos, da casa, à responsabilidade no preparo da comida, limpeza e ordem da casa são associados à figura da mulher. O chamado senso comum também afirma a suposta delicadeza feminina como um ideal que se torna inatingível ou é indesejável para algumas mulheres, mas, para além disso, há misoginia.

Simone de Beauvoir (1949), em sua obra *O segundo sexo: 1. Fatos e mitos*, que dividiu as águas no campo feminista e é tida por muitos, como um marco teórico da chamada segunda onda¹⁰ do feminismo no Brasil, aponta a valiosa premissa de que a mulher não é o Outro ou o segundo sexo – posições de subalternidades que são respaldadas em argumentos tidos como naturais e imutáveis, nos quais muitos se fiam. Beauvoir afirma que essas posições subalternas foram impostas à mulher por uma série de processos repetidos tanto no campo social como histórico.

A autora argumenta sobre *o eterno feminino*, elemento que qualifica uma mulher como tal, sendo-lhe imputado como algo intrínseco, inerente a qualquer mulher. Essa qualificação com características restritivas e limitantes colaborou para a posição subalterna da mulher.

“Mulher? É muito simples, dizem os amadores de fórmulas simples: é uma matriz um ovário; é uma fêmea e essa palavra basta para defini-la” (BEAUVOIR, 1949, p. 25). Essa

¹⁰ Na década de 70, o movimento feminista no Brasil recebeu novas ênfases em relação ao mercado de trabalho, prazer sexual e violência contra a mulher.

fórmula simplista e confortável para definir e enclausurar a mulher somente em sua função reprodutiva a rebaixa para ser vista primeira e unicamente por esse ângulo. Ser apenas uma fêmea em contraposição ao macho coloca a mulher em desvantagem, visto que “o termo fêmea é pejorativo” (BEAUVOIR, 1949, p. 25), ou se tornou pejorativo, pois representa a mulher.

Ir além do conceito biológico de fêmea, matriz, de possuir órgãos que a singularizam como útero, ovários, menstruações, hormônios, seios que podem amamentar, menopausas, etc., é um passo importante para desmistificar a noção da mulher como fêmea. O homem, por sua vez, porta em seu corpo hormônios e testículos, e nem tampouco esses critérios são usados como medidores para o ser homem. Isso ocorre porque há uma forma peculiar de encarar o próprio corpo desde muito cedo, esquematizado pela sociedade, resultando em uma noção de si que, já naturalizada e normatizada, é traduzida em sua objetividade. E esse mesmo olhar não é aplicado à mulher; a ela cabe ser vista como um ser carregado de subjetividade.

O mito bíblico de que a mulher veio do homem, de um pedaço de costela retirada do mesmo, reitera isso, dando a entender que a mulher foi criada para a satisfação do homem, e isso influi no imaginário coletivo. De acordo com o mito, o homem, constatando que cada animal macho tinha sua correspondente fêmea, sentiu falta de sua companheira e, por causa de seu desejo em ter uma fêmea, foi-lhe dado um sono profundo e de suas costelas o Criador fez Eva.

Essa noção é bastante antiga. Está presente nos pensamentos dos grandes filósofos do passado que, de forma misógina, apontam o corpo da mulher como:

um obstáculo, uma prisão. ‘A fêmea é fêmea em virtude de certa *carência* de qualidade’, diz Aristóteles. ‘Devemos considerar o caráter das mulheres como sofrendo de certa deficiência natural’. E Sto. Tomás, depois dele decreta que a mulher é um homem incompleto, um ser ‘ocasional’. É o que simboliza a história da *Gênese* em que Eva aparece como extraída, segundo Bousset, de um ‘osso supranumerário’ de Adão. A humanidade é masculina e o homem define a mulher não em si mas relativamente a ele; ela não é considerada um ser autônomo. ‘A mulher, o ser relativo...’, diz Michelet (BEAUVOIR, 1949, p. 10).

Mas a mulher está muito além de estar somente enclausurada na condição singular de ser uma fêmea, e em especial uma fêmea reprodutora. Essa classificação da mulher é desagradável, mostra desprezo e é inadequada para definir a mulher. O pensar desses antigos filósofos retrata um olhar pelo viés do masculino, cheio de menosprezo. Penso que, por serem pensadores, haveria de ser um pensar diferente, uma desconstrução, ao menos um vislumbre,

uma fuga do senso comum para dar um mínimo sinal de luz apontando para o que o feminismo proporciona hoje. Tais apontamentos tomaram forma naturalizada, resultando no pensamento de que eles por certo apenas observaram a realidade levando em consideração o tratamento recebido e retribuído pelas mulheres de suas épocas. Isso é resultado da invisibilidade que a categoria mulher naquela época representava.

A invisibilidade ainda é marcante hoje, por mais conquistas alcançadas no campo do mercado de trabalho e outras áreas. Um bom exemplo de invisibilidade feminina no campo de trabalho é a docência. Nota-se uma semelhança que aponta para os resquícios dos pensamentos dos filósofos citados acima, que erraram em apenas catalogar e reproduzir a realidade sem questionar, e ajudaram a perpetuar mais do mesmo a respeito de como a mulher era vista, conforme o que ainda acontece hoje.

Para Tedeschi (2007 p. 330), o androcentrismo que impregna o pensamento científico ainda é um dos preconceitos mais devastadores e mantenedor de uma estrutura que permite a invisibilidade feminina no campo educacional. Tal preconceito está instalado de maneira tão arraigada na sociedade que essas concepções não permitem uma reflexão positiva acerca do assunto e, assim, “impedem que a relação social homem-mulher se transforme de maneira significativa”. A imposição androcêntrica do mundo é compartilhada e vivenciada por todos, homens e mulheres, e passa despercebida, pois, submersa nela, a sociedade em geral a vê como natural, universal e imutável. No campo educacional, nicho onde ironicamente a mulher ocupa grande parte, há essa invisibilidade da mulher, que é submetida ao governo educacional machista e patriarcal: “O pensamento sobre a educação é hegemonicamente masculino. Basta percorrer o panteão das ilustres e venerandas figuras pedagógicas brasileiras para perceber que as teorias educacionais foram construídas pelo masculino” (TEDESCHI, 2007, p. 330).

É equivocado afirmar que as mulheres do século XXI estão em pé de igualdade com os homens. Esse é um erro recorrente em mentes com pouco conhecimento a respeito das conquistas no campo feminista, e bastante confortável para os/as antifeministas que simplificam algo tão complexo e pungente, igualando homens e mulheres e anulando os conflitos. O olhar que não vê a diferença é traduzido em comparações nefastas, nas quais a mulher é sempre o lado negativo, a oposição, o elo fraco, a fragilidade, a emoção, etc.

Os homens estão em superioridade a respeito das mulheres nas sutilezas, [...] o homem já foi representado como o bem e a mulher como o mal, ao homem cabe o cuidar das coisas relacionadas à rua, guerra, caça, pesca e a mulher as da casa, cuidados, nutrição, maternidade etc. E foram essas sutilezas que ajudaram a

perpetuar a ideia das diferenças pejorativas e da anulação da mulher frente ao homem (COSTA, 2016, p. 23).

A diferença está presente em todas as áreas que envolvem o feminino e o masculino, a começar pelo poder de fala: “o silêncio é um mandamento reiterado através dos séculos pelas religiões, pelos sistemas políticos e pelos manuais de comportamento” (PERROT, 2005, p. 9). As relações raciais seguem uma progressão degradante, na qual a mulher branca está em melhor posição que a mulher negra. Na política, a mulher ainda ocupa uma posição ínfima. Na religião, a mulher ou é sacralizada ou levada a outro extremo – o simbolismo da profanação. Nas relações de trabalho, a mulher tende a receber salários menores, e um número muito pequeno assume cargos de diretoria. Na docência, a tendência é ocupar a pedagogia. O ensino superior ainda é masculino.

O papel da mulher na Congada, no que tange a assumir posições antes masculinas, está mudando paulatinamente. Já existem capitãs de terno, sanfoneiras e presidentes de irmandades. Outrora, seu papel se restringia ao posto de bandeirinhas quando crianças e jovens e, na vida adulta, lhes cabiam os ofícios de costurar as indumentárias, cuidar das crianças, rezar o terço e cozinhar. Há os cargos de juíza, Rainha, Princesa e Rainha Conga e Perpétua, mas são em número restrito e duradouro, não cabendo maior rotatividade, com exceção do cargo da princesa que, ao se casar, deverá deixar o posto para que outra ocupe seu lugar. Paula (2010) aponta a questão da festa de Congadas ter Nossa Senhora do Rosário como figura feminina central, tendo em vista que quem tem maior visibilidade são os homens – os cargos de comando, Rei, General e Capitão são masculinos.

No reinado, por exemplo, a tradição reza que o Rei será escolhido pela Irmandade do Rosário, a Rainha por sua vez é escolhida em função do Rei, assim como os Príncipes e as Princesas. Daí pode ser observado que o reinado tem uma figura masculina predominante. O cargo de General foi historicamente ocupado por homens assim como o Capitão (PAULA, 2009, p. 122).

Paula (2009) afirma que a Congada é organizada de forma hierárquica com fundo sexista, sem mulheres no comando e pouca expressão feminina nos espaços públicos, estando sua ação resumida aos espaços privados, e sujeitas a tarefas relacionadas à preparação para que a festa ocorra. A invisibilidade feminina acontece porque o congo é o principal personagem na memória da sociedade. Embora todos saibam que foram mulheres que prepararam o alimento, que confeccionaram as indumentárias, seus nomes não são reconhecidos e nem registrados em livros, e tampouco suas imagens são imortalizadas.

Paula (2010, p. 8), em sua tese, aborda as questões da (in)visibilidade da mulher negra

na festa de Congadas de Catalão. Aponta como resultado que, apesar da festa ser dedicada a uma entidade feminina (Nossa Senhora do Rosário), as mulheres que trabalham na execução da festa ainda estão invisibilizadas. Sua participação é cada vez maior na Congada, sempre cuidando da preparação das indumentárias e dos alimentos, porém “seus espaços de ação ainda estão muito vinculados ao privado e seu trânsito nos momentos dos rituais da festa obedece a uma espacialização separada e hierarquizada pelo gênero”. Mesmo com o avanço de mulheres poderem ocupar a função de capitãs, a ruptura com o sexismo não acontece de modo automático e completo. Para Paula (2010, p. 8) a reflexão feita em sua tese “ultrapassa os limites da Congada e atinge a realidade sociocultural da mulher negra brasileira”.

2.1 As mulheres da cozinha nas Congadas de Goiânia

Cozinhar para mais de cem pessoas requer, ao mesmo tempo, experiências com quantidades, dosagens corretas de temperos, tempo de cozimento, além de força e vigor na execução das tarefas, pois o trabalho na cozinha é árduo, pesado e difícil. Para esta reflexão inicial, tomo emprestada a experiência de algumas mulheres que sempre estiveram à frente das cozinhas nas festas de Congadas. São elas: as filhas de Carmelinda (comunidade dos Arturos), e Dona Maria (comunidade do Rosário Jatobá). Ambas as comunidades estão situadas em Minas Gerais.

A centenária comunidade chamada Arturos localiza-se em Contagem, Minas Gerais, e sua origem remonta a uma matriz bastante antiga, comparada por eles mesmos a uma árvore, estando todos os descendentes ligados ao tronco de Camilo Silvério. Segundo Gomes e Pereira (2000), os Arturos se aproximam muito das Congadas no Brasil devido à antiguidade desta expressão cultural e à relação que Minas Gerais tem com a formação de Goiás. Ratts (2013, p. 5) indica esta longa temporalidade:

Por todo o período colonial brasileiro, de base escravista, observa-se a formação de irmandades religiosas negras constituídas por libertos e/ou escravizados/as, dentre elas aquelas devotadas aos chamados “santos negros”: N. S. do Rosário e notoriamente São Benedito e Santa Efigênia”.

Segue um breve relato do seu surgimento: Camilo Silvério foi escravo e casou-se com Felisbina Rita Cândida (não há informações se ela era forra ou livre à época da consumação do casamento). Desse matrimônio, nasceu Arthur Camilo Silvério que, apesar de não ser escravizado, ainda era cerceado pelos resquícios do escravismo, sendo obrigado a fugir,

decidido a não se sujeitar aos maus tratos do patrão e padrinho. Ficou órfão muito cedo de ambos os pais e isso o motivou a manter a família constituída com Carmelinda Maria da Silva em um só lugar, dando início à segunda geração dos Arturos e já possuindo como base fundamental a Congada, herança repassada por meio da oralidade.

As filhas de Carmelinda mantêm os costumes da Congada, especialmente na cozinha. Embora tivessem que trabalhar como os homens, quando havia uma colheita em algum lugar daquela região, toda a família se organizava e todos trabalhavam. Ainda assim não abriram mão de continuar o costume dos pais, mantendo seus papéis de mãe, esposa e fiel a Nossa Senhora do Rosário, pois:

a administração da vida do lar levou a mulher na comunidade Arturos a desenvolver o senso de cuidado com todos os aspectos da casa, desde a limpeza até o trato da saúde familiar, a disponibilidade individual reflete o espírito comunitário dos Arturos (GOMES e PEREIRA, 2000, p. 191).

O modo como se faz a festa da Congada dos Arturos expressa claramente a ocupação da mulher dentro da comunidade. Elas são figuras centrais tanto no Reinado quanto na cozinha para que a festa se realize a cada ano, apesar da dupla jornada de trabalho. A função que elas desempenham são trabalhos intensos na cozinha nos dias da festa. Elas seguem perpetuando, como filhas de Carmelinda, o saber-fazer que foi transmitido pela mãe:

Durante os festejos, as duas irmãs são auxiliadas por outras mulheres. O trabalho se estende por dias seguidos e noites a fio. Diversos tipos de comida são preparados, sempre com um tempero e o cuidado aprendidos da mãe Carmelinda. Maria do Rosário e Izaíra dividem a direção dos afazeres, alternando-se a verificação do sabor e do ponto de cozimento dos pratos. Numa grande mesa de madeira, as mulheres preparam os biscoitos, usando gamelas ou grandes bacias. Tudo fica sob o controle rigoroso das irmãs Maria do Rosário (Induca) e Izaíra (Tita) que herdaram da mãe, além das receitas, a consistência certa da massa de cada biscoito, a hora de retirar o doce do fogo e até mesmo a maneira prática de “consertar” uma quitanda que desandou ou uma sobremesa que ‘passou do ponto’ (GOMES e PEREIRA 2000, p. 192).

Elas mesmas se ocupam do preparo das quitandas, itens que necessita de muito tempo. A quantidade é fator determinante para que o aumento do tempo gasto nessa atividade seja dispendioso. É preciso que fiquem prontos no dia em que serão servidos, além do preparo da refeição principal. Ao término do café da manhã, seguem mais preparativos para o almoço – provavelmente esses preparativos tenham ocupado os dois últimos dias antes da festa.

Nessa trama de comparações, trago também um pouco da história de vida de Dona Maria Ferreira, que se casou cedo, aos dezesseis anos, com o tocador de viola na guarda do

congo Virgolino Mota¹¹, resultando dessa união doze filhos. Ainda muito nova, aos vinte e seis anos, recebeu a responsabilidades de ajudar o esposo, tornando-se um dos esteios do Reinado negro de Jatobá:

Ela acompanhava o cortejo das coroas pelas trilhas dos carros-de-bois que conduziam à casa do rei congo, José Basil quando viu José Marciano jogar longe o seu bastão de capitão, travando a guarda de Moçambique. Carregando no colo o filho mais velho, Laudelino, e em avançado estado de gravidez de seu outro filho, João Lopes, D. Maria, a custo, acompanhava as guardas. José Basil, o sábio e velho rei, ordenou-lhe que apanhasse do chão o bastão renegado e ordenou à cansada e temerosa Maria que o segurasse e seguisse com ele até o fim do cortejo, D. Maria conta: *Zé Basil olhou pra mim, e encarou em mim assim, ele já era o rei congo, e falou pra mim: “Maria, carrega esse bastão”. Um toquinho de pau, assim, até muito feio, eu com um filho no braço, um barrigão, no outro braço cheio de farinha o bastão ficou, quer dizer que ele (João Lopes) montou no bastão, ou foi o bastão que montou nele. Foi aí que nós viemos com a coroa, Zé Basil na frente e eu atrás das coroa, carregando menino e carregando bastão. Nessa época não tinha estrada não, era trilha de boi* (MARTINS, 1997, p. 98) [grifos da autora].

O relato demonstra que as mulheres detêm saberes atribuídos aos homens e que podem executá-los. Na falta dos homens, as mulheres por vezes os cobrem, ocupando funções temporárias, como ser capitã por um determinado trecho, caso o capitão esteja impossibilitado. Martins (1997) registra que após esse ocorrido, o marido de Dona Maria foi nomeado capitão do reinado e ela se tornou ajudante dele, e ambos fizeram a festa da Congada durante muitos anos. Sob o comando de Virgolino, as mulheres eram proibidas de dançar como bandeirinhas e também de fazer as visitas nas casas. Somente os homens tinham permissão para visitar e fazer parte do terno. Mas isso não era impedimento para ela. Esperava as guardas saírem para Contagem em Minas Gerais e seguia a pé, numa distância de uns cinco quilômetros até Contagem para assistir à festa dos Arturos.

Cumprindo com suas obrigações frente à festa no mês de outubro de cada ano, seu fogão a lenha não se apagava durante toda a semana, em preparação das refeições que eram servidas a muitos hóspedes vindos de Mateus Leme, Betim, Itaúna, Contagem e Oliveira. Observe a fala de Dona Maria ao lembrar os muitos trabalhos nos dias da festa:

Eu ainda fico pensando, tem dia que eu fico recordando o Congado do meu tempo. Como é que eu sozinha dava conta!? Eu trabalhava com Nossa Senhora do Rosário na cabeça, diariamente, não tinha um instante com o pensamento na Nossa Senhora do Rosário. Eu cortava lenha para fazer um metro dois metros de lenheiro punha na porta pra secar pra quando for a festa a gente ter lenha para cozinhar. Eu lavava roupa, eu remendava roupa, eu costurava pros empregados, eu tratava os porcos, eu tratava as galinha, eu zelava do milho, como é que eu sozinha dava conta? Por isso

¹¹ Que sentiu a urgência de registrar sua história por meio de entrevista concedida a Leda Maria Martins (1997) para a escrita do livro biográfico de sua trajetória como Capitão-mor da Irmandade Nossa Senhora do Rosário da região de Jatobá em Belo Horizonte, chamado *Afrografias da Memória*.

eu tenho muita fé, muita confiança nessa santa. Tem noite que eu tô ajoelhada na frente dela, parece que eu tô vendo os olhinho dela tremer assim. Adoro mesmo essa santa! (MARTINS, 1987, p. 100).

Observando os trabalhos efetuados por essas mulheres nos dois exemplos de comunidades onde a festa de Congada é o ponto em comum, nota-se que a cozinha é lugar de resistência física: “*eu cortava lenha para fazer um metro dois metros de lenheiro punha na porta pra secar pra quando for a festa a gente ter lenha para cozinhar*” (MARTINS, 1987, p. 100). Por sua vez, as mulheres da comunidade dos Arturos (filhas de Carmelinda Maria da Silva) insistem em dar continuidade às receitas recebidas da mãe, se desdobrando trabalhando duplamente dentro e fora da casa e encontrando modos de trabalhar na cozinha da festa, o que exige tempo e dedicação à manufatura de biscoitos e quitandas, e também das refeições principais.

Não é só de resistência física que a cozinha da Congada se nutre; há também a resistência de, em cada festa, manter e continuar construindo um costume através das memórias olfativa e gustativa, que ficam guardadas na mente de cada congadeiro/a, formando uma rede e contribuindo para a fixação desse costume das Congadas em Goiás e no Brasil.

As mulheres que ocupam funções na cozinha nas Congadas de Goiânia são donas de casa, aposentadas, e algumas trabalham fora. Moram em bairros periféricos. Começaram muito cedo nos labores da cozinha e precisaram aprender a cozinhar muito cedo, pois suas mães precisavam trabalhar fora de casa. A necessidade de cozinhar para os irmãos oportunizou a essas mulheres o convívio com a cozinha desde a infância.

Posteriormente, continuaram a trabalhar com comida, em casas de família e restaurantes. O trabalhar com comida em restaurante é uma extensão do que a mulher faz em casa, agora em maior escala. Desse modo, essas mulheres sempre estiveram envolvidas com a alimentação. Ao participar da Congada, é consequente a afinidade com as preparações de alimentos para a festa – inclusive há muitas disputas nesse aspecto, como será abordado adiante.

As mulheres foco desse estudo são participantes a muito tempo das Congadas. Algumas nasceram e cresceram envolvidas com a festa; passaram pelo cargo de bandeirinhas quando crianças e na adolescência – a Congada é uma festa que envolve parentesco. Outras conheceram a festa mais tarde, com a idade adulta, e foram convidadas ou se voluntariaram a servir na cozinha.

O tempo de serviços prestados na cozinha da Congada por essas mulheres é de, no

mínimo, dez anos, criando um histórico que afeta os cardápios, que por consequência são diferentes em cada festa. As mulheres que coordenam a cozinha participam da festa de modo mais restrito. É impossível para elas a participação externa em toda a festa, de modo que é comum a elas uma parca participação, restringindo-se à Procissão dos Andores e Entrega da Coroa onde acontece a escolha dos novos festeiros. Mas quando questionadas sobre a não participação na festa de forma integral, elas apontam o prazer de estar na cozinha, pois veem a importância de seu trabalho para que a festa aconteça.

2.2 A escolha das cozinheiras

Ocupar a função de cozinheira da Congada parece simples e corriqueiro à primeira vista. No entanto, longe disso, estar à frente como coordenadora ou chefe vai além do encargo de servir, como observei em trabalho anterior:

A cozinha na Congada é um lugar demarcado pelo encargo de servir, servir aos integrantes da Congada, servir à comunidade que participa, e esse servir vem carregado de simbolismos, de fé, de troca, o entendimento de que não é um ofício natural apenas, e sim mediado pelo sobrenatural, pelo místico. Ocupar essa função não é para qualquer pessoa. Saber cozinhar e ter habilidades culinárias não é suficiente, deve-se crer na divindade homenageada, e ter tempo de *casa*, geralmente se nasce no ambiente das Congadas e cresce ali dentro absorvendo tudo a respeito, ou ter bastante experiência de vivência dentro da festa, não necessariamente na mesma comunidade (COSTA, 2016, p. 26).

O meio usado para instituir uma nova coordenadora ou chefe de cozinha é a transmissão. O termo ‘transmissão’ está sendo aplicado aqui com o sentido de cargo direto ou por direito adquirido por ser esposa do festeiro ou do capitão. Na Congada, os vínculos de parentesco e vizinhança são muito fortes. A festa é composta por famílias, uma casa inteira pode ser integrante de uma festa. O festeiro é peça chave na configuração de posicionar quais serão as cozinheiras em cada ano. Todos os anos, há a troca de festeiros, mas essa troca não se estende a pessoas de fora da Congada; são os ‘de dentro’ que se dispõem a dar continuidade no ano seguinte, e geralmente há parentescos mesmo que distantes. As cozinheiras chefes que estão posicionadas nesse parentesco não mudam, mesmo que se mude o festeiro. Na Congada da João Vaz, Rosalina Maria e Verediana executam trabalhos na cozinha da festa há muitos anos como coordenadoras. No ano de 2015, a festeira foi a irmã da primeira, e quem chefiou a cozinha foram elas duas.

Nas três festas, há pelo menos duas coordenadoras que alternam entre si ou trabalham

juntas. É comum o candidato a festeiro consultá-las antes de aceitar a proposta. Se houver um sim por parte delas, o festeiro se anima, embora eventualmente algum festeiro possa convidar outra equipe para cozinhar na festa. Mas de todo modo essa equipe coordena ou coordenou outras festas em outros setores de Goiânia.

A cozinha na Congada é um espaço habitualmente competitivo. Essa competição é para além de “cozinheiro melhor que você”, trata-se de algo mais sutil e poderoso. A cozinha tem ‘dona’¹² e essa posse dura o tempo desde que se anuncia o festeiro e sua equipe até o último dia da festa. Não se ultrapassa a linha demarcada invisivelmente. Pede-se licença para entrar, para ajudar, para opinar. Uma senhorinha que voluntariamente se prontifica a picar verduras é bem-vinda e a moça que se dispõe a lavar louças do começo ao fim da festa também o é. Entretanto, a cozinheira que já foi coordenadora e é preparada para esse ofício oferece certo incômodo ao comparecer na cozinha – a linha invisível do ‘não ultrapasse’ é aplicada a estas.

É comum que apareçam pessoas que se identificam com determinada equipe de cozinha, sintam-se à vontade para entrar na cozinha e trabalhar um pouco e ir embora. Há equipes mais reservadas, que não recebem nenhuma oferta de ajuda. Assim como o ato de comer juntos necessita de afinidade, o preparo da comida é perpassado por essa nuance. Todos os trabalhos na Congada não possuem remunerações, são volitivos. Uma mulher que simpatiza com a cozinha e deseja ajudar precisa sentir-se acolhida, útil e por vezes até indispensável para tanto. Essa dinâmica ocorre o tempo todo na cozinha da festa.

Nas três festas, há pelo menos duas ou três mulheres da linha de frente com experiências em liderar a cozinha. No mínimo uma equipe conterà quatro mulheres cumprindo funções essenciais para que a refeição fique pronta no horário em quantidade suficiente, e saborosa.

2.3 Divisões hierárquicas nos trabalhos na cozinha

Existe uma divisão hierárquica nos trabalhos na cozinha. Os muitos anos de experiência possibilitam às mais antigas nos trabalhos culinários acumular saberes holísticos sobre a cozinha, truques, macetes, dosagens, noções de quantidades. Ainda que haja a preferência por fazer determinados pratos, fica estipulado que tal cozinheira ‘é dona’ do arroz, a outra da carne, etc.

¹² Esse termo foi denominado por mim para designar uma espécie de posse notada na cozinha em campo.

Para coordenar a cozinha da congada, não basta apenas saber cozinhar, é preciso saber administrar os alimentos recebidos por doações, é preciso ter noções de quantidades de comida, o tempo certo de preparo que sejam servidas frescas e quentes, organizar e designar as tarefas às pessoas certas, e o resultado será isto como coletivo, mas a cozinha é da coordenadora.

A coordenadora possui a voz da cozinha. É ela quem designa quem fará determinada parte do almoço. O arroz, por exemplo, é o item mais complicado de executar em grande quantidade, e não se pode delegá-lo para uma cozinheira menos experiente (que provavelmente ficará com a salada). É a coordenadora que perguntam em tom de submissão se se pode acrescentar temperos, mexer a panela, mudar de chama, etc. Quando uma cozinheira está preparando um tipo de alimento, somente ela mexe na panela. Essa não é uma regra anunciada verbalmente. É silenciosa, mas está presente. Sempre há uma consulta antes de mexer ou por temperos. Esse tom de resignação com o qual recorrem à coordenadora não é uma submissão de cabeça baixa, carregada de receios. Trata-se de um modo próprio de perguntar, dando a solução sem ultrapassar a linha divisória invisível. Há certo distanciamento por parte do restante da equipe em não mexer na panela “de tal pessoa”. Se a mesma por algum motivo se distancia da cozinha, logo a chamam para verificar se precisa de algum ajuste ou, se o alimento já está pronto, a mesma indaga o porquê de não olharem a panela, e em resposta recebe a afirmação: “a panela é sua”.

Nenhum tempero é adicionado às carnes sem a permissão da coordenadora. A hierarquia do preparo dos alimentos segue a seguinte ordem: primeiramente o arroz (esse é o item temido pelas cozinheiras iniciantes – geralmente as mais experientes se tornam especialistas em fazer panelões com perfeição). A carne (seja ela cozida, ao molho, frita, assada ou moída, almôndegas), recebe bastante atenção da coordenadora e das mais experientes. Os macarrões recebem sempre uma porção de carne moída ou um molho de tomate acrescido de especiarias e cebolinha fresca (recebe, portanto, certa atenção). Segue na lista o feijão. Há uma preocupação em temperá-lo de modo que todos ou a maioria goste, sem temperos demais, nem de menos. Durante o cozimento a pessoa responsável fica atenta à panela pressurizada. Para a mandioca cozida e as saladas não há restrições, todas manuseiam e temperam. As saladas são picadas antecipadamente e temperadas via consenso geral. Alguém em voz alta vai perguntando se pode acrescentar esse ou aquele condimento e todas vão respondendo. Isso é feito bem próximo ao horário de servir.

Na Congada da Santa Helena, Nanci (uma das cozinheiras) afirmou que a divisão de

tarefas acontece antes de se começar a cozinhar. Normalmente se pergunta quem quer fazer o que na cozinha. Irmãs, sobrinhas, filhas participam do preparo dos alimentos.

A pessoa responsável pela organização e fluidez das tarefas carrega não somente as responsabilidades, mas também certo orgulho e senso de posse, que é expresso em frases que evidenciam a questão de posição, tal como: “em minha cozinha, não aceito tal coisa”.

A função de preparar e servir um alimento recém-saído do fogo, com temperos agradáveis ao paladar e para uma quantidade razoável de pessoas coloca para as cozinheiras da Congada um peso que se converte em encargos e responsabilidades. Tal função exige que as mulheres disponibilizem tempo – é preciso temporariamente se desobrigar de suas tarefas em suas casas delegando-as para outrem, caso a família toda não participe da festa. Todo o conhecimento culinário é posto à prova durante a festa, nos bastidores. Cada pitada de tempero acrescida faz a diferença. Esse tempero possui especificidades; cada cozinheira, na posição de responsável pela manufatura da comida da festa, com seu gosto particular ou estilo próprio, escolhe a seu critério o que lhe parece a melhor opção, dentro do quadro maior que deve ser respeitado. Na manufatura do frango ao molho de açafrão, por exemplo, este é o tempero principal, mas a cozinheira, a seu gosto, pode acrescentar à receita outros temperos, tais como o cominho, pouco ou muito alho, cebola, salsa, etc.

2.4 A presença masculina na cozinha das Congadas

A cozinha é um espaço destinado a transformações. O cru torna-se cozido ou assado. Carnes podem ser maturadas. Temperos macerados. Pode-se conservar o alimento por algum tempo. Nesse espaço íntimo, doméstico, com estrutura parecida tanto nas habitações abastadas quanto nas simples, acontece a vida da casa. É na cozinha que se processam alimentos e também se recebem amigos íntimos. Estranhos não são convidados a entrar nesse lugar. Geralmente é na cozinha que se resolvem conflitos familiares e também é ali que as refeições são partilhadas, seja em pé na bancada ou sentados à mesa. Avisos são fixados na geladeira ou em murais nas paredes onde todos passam antes de ir para seus afazeres cotidianos. Costuma-se haver portas separando a cozinha do resto da casa. O cheiro que emana de lá não é bem-vindo na sala – exceto o cheiro de café e pão fresquinho.

Os eletrodomésticos são vitais para cortar, picar, moer, triturar, liquidificar, bater e emulsificar, etc., e sua presença nas cozinhas pode variar em quantidade devido às funções diferentes (com exceção dos processadores de alimentos e suas mil peças, e a promessa de

fazer tudo em um só aparelho), e pode ser em maior ou menor quantidade segundo o poder aquisitivo de cada família, uma vez que estes acessórios costumam custar caro, “e prometem modificar nossas vidas”, conforme aponta Wilson:

Muitas vezes, porém, a vida se modifica de um modo que não esperávamos. Você compra uma batedeira elétrica que torna incrivelmente rápido e fácil fazer bolos. E assim acha que *tem* que fazer bolos, ao passo que, antes de comprar a batedeira, fazê-los era tão trabalhoso que você se contentava em comprá-los. (WILSON, 2014, p. 21)

Outro fator é quanto ao gosto ou posicionamento pelo uso desses facilitadores de trabalhos demorados. Há quem prefira fazer tudo sem a ajuda desses acessórios. Acessórios menores, porém muito importantes, como facas, conchas, espátulas, abridores, panelas, bacias, trituradores de temperos, escorredores, raladores, medidores, tábuas, costumam se fazer presentes. O uso imprescindível da água e de todos esses elementos acaba por funcionar como extensão das mãos e braços, permitindo e facilitando a elaboração de pratos que podem partir de uma simples omelete à um prato sofisticado. Veca (1998, p. 692) em *Imagens da alimentação na arte moderna* coopera:

Além disso, a cozinha – talvez mais que o mercado pelo fato de nos conduzir a um interior doméstico – desempenha um papel simbólico pela abundância dos alimentos e utensílios que se encontram nela. A presença simultaneamente dissonante e propícia de uma mesa de cerimônia, a escolha dos alimentos, a própria atividade dos cozinheiros e servidores, assim como a presença de determinados elementos – por exemplo, o fogo e a água – tudo isso forma um universo completo e coerente, embora provisório, já que não passa de uma etapa antes do banquete e consumo das iguarias.

Na cozinha de casa existe uma sequência lógica no modo como são disponibilizados os utensílios e demais itens (sempre de acordo com a mente de quem a utiliza¹³), por ser um lugar usado todos os dias para suprir uma necessidade básica e repetitiva, que é o ato de comer ou se alimentar. Essa sequência facilita e acelera a produção, desde um simples sanduíche à confecção de um prato elaborado e demorado. Existe um lugar específico para cada item.

Panos de pratos alvos empilhados à espera de ocupar sua função de enxugar ou servir de luvas de emergência no caso de uma eventual panela quente, talheres guardados segundo cada tipo (garfo com garfo, colher com colher, etc.), facas de corte afiadas separadas das facas

¹³ Salvo no caso de quem terceiriza os serviços de preparo de comida e limpeza em sua própria residência. Mesmo assim, quem está prestando o serviço guarda os utensílios, panelas e temperos no mesmo lugar onde os encontrou para que a ordem seja mantida conforme o gosto do/a proprietário/a.

de mesa, panelas grandes separadas das menores, uma gaveta somente para tampas, pratos de uso diário separado dos de usos para dias festivos ou especiais, etc. exemplificam a ideia de ordem que de algum modo existe no espaço chamado cozinha.

Essa ordem está presente e necessita estar, tanto na cozinha de um pequeno apartamento como num restaurante e também num espaço onde se fazem refeições para um grande número de pessoas em uma data específica, tal como um salão de festejos de Congadas.

É possível que cada pessoa que fará a comida possa trazer seus próprios utensílios de sua casa e com isso consiga manter a sua própria ordem, o que auxilia para acrescentar ou facilitar o serviço, salvo no caso de o lugar estar bem provido dos itens necessários. Ainda assim, é necessário haver uma rápida familiarização do que é oferecido como instrumento de trabalho, para que se obtenha o maior sucesso possível na empreitada que é produzir refeições em grande quantidade e em tempo hábil, pois certamente o resultado é influenciado pelos utensílios presentes no ambiente de trabalho – uma faca cega ou um cortador de legumes ineficiente atrapalha muito o bom andamento dos afazeres.

Fogões industriais, panelas enormes de alumínio batido, panelas de pressão com capacidade para vinte litros, grandes bacias, peneiras enormes, formas, caixas plásticas, conchas, colheres de pau, etc. Foram observadas nas cozinhas das Congadas. Somando a cozinha, cada mulher trás de casa suas facas, tábuas, panos de pratos e até panelas.

O trabalho na cozinha da Congada não se limita aos dias da festa. Armazenamento dos alimentos até o uso é responsabilidade de quem cozinha. Enquanto estive na cozinha observei uma preocupação a respeito da política do não desperdício, embora não ocorreu o aproveitamento de cascas de verduras, essa política do não desperdício foi notada na forma de descascar os vegetais e no reaproveitamento transformando uma receita em outra conforme relato de Rosalina Maria:

A janta não é só a metade do terno que vai comer? Aí você já serve aquele frango, aí você não vai servir a almôndega, aí você faz uma carne de panela, pega aquele frango, joga um arroz dentro pra não... faz uma arroz com frango, pra render mais, e serve a galinhada com um feijão diferente, e um feijão diferente, se você serviu feijão de caldo no almoço, aí você faz um tutu mole ou um tropeiro. (Rosalina Maria, entrevista, 2016)

Os restos de alimentos cascas, sobras dos pratos foram postas em um saco a parte que seria destinado alimentação de porcos criados em casa por um dos congadeiros que mais tarde fora buscar. Quando há sobras de alimentos prontos em grande quantidade é disponibilizado

para que seja levado pelos congadeiros para suas casas “o café da alvorada não é negado pra ninguém, todos que chega ali pode... ah e sobrou? Pode pegar a sacolinha e levar” (Rosalina Maria, entrevista, 2016). e ainda:

A gente já leva a sacolinha, esse ano mesmo nós levamos um pacote de sacolinha, nós compramos. Quem chega e fica me dá uma sacolinha, me dá uma sacolinha, esse ano nós compramos um pacote de sacolinha e já levamos, tanto lá na alvorada quanto antes da festa, esse ano né comadre sobrou muita coisa, na segunda nós levou pra creche, sabe, pros meninos tomar café, todo mundo que chegou tomou café lá de manhã (Verediana Mariana, entrevista 2016)

As refeições que foram levadas para a creche são os alimentos de café da manhã que não foram consumidos no café matinal de domingo, petas, pães, biscoitos, bolos, etc.

A limpeza da cozinha, descarte do lixo, fica a cargo das voluntárias que vão para ajudar na cozinha. Na falta dessas toda a equipe se desdobra nesse ofício.

A cozinha da Congada é um espaço privado dentro de um espaço público. Privado pois, enquanto as mulheres o ocupam com suas funções não é permitido acesso. Para adentrar o local primeiramente deve-se usar toucas por motivo de higiene. E não é qualquer pessoa que está autorizada a entrar mesmo com os apetrechos higiênicos, simplesmente pelo fato de não ser necessário a entrada. É público porque está situado num local onde acontece a festa, e há uma movimentação constante de pessoas próximas a cozinha da festa. Sempre que um filho ou um conjugue precisa falar com sua mãe ou esposa, quando a mesma está na função de cozinheira, eles se esgueiram, na porta, colocando apenas a cabeça pra dentro do recinto chamando-a para que essa venha até eles. O mesmo acontece com as cozinheiras quando querem chamar um dos filhos para buscarem algo em casa, panelas, facas etc.

É na cozinha que acontece a transformação dos alimentos em refeição, não apenas os alimentos são transformados, quem cozinha também passa por um processo ou devir de cozinheira. Para além do conhecimento do saber-fazer, quem cozinha na festa, está sob a responsabilidade de produzir refeições com certa precisão, pois os alimentos não estão disponíveis com margens para grandes perdas tais como refazer o alimento queimado ou muito salgado. Quando estão sob esse devir de cozinhar, embora usem apenas aventais, porém o peso da dolma¹⁴ que as representa está ali invisivelmente presente. O conhecimento e a experiência adquiridos fazem dessas mulheres *experts* em comida de congadeiros. Não é necessário um conhecimento largo, vasto e complexo de cozinhas mediterrâneas, francesas,

¹⁴ Veste superior que cobre o tórax, geralmente com abotoamento de transpasse com botões que chefes (homens e mulheres) de cozinha usam. Na parte inferior usam aventais compridos que partem da cintura para baixo.

para cozinhar nas festas de Congadas. No entanto há uma competição velada entre elas para que esse cardápio goiano/mineiro agrade aos congadeiros.

A cozinha é das mulheres? Por certo é um lugar demarcadamente feminino. Para Canesqui o cozinhar é: “a tarefa mais importante, entre as atividades domésticas da família trabalhadora, por ser crucial à recomposição cotidiana e à centralidade do papel de dona-de-casa.” (CANESQUI, 2005, p 187). No caso desse texto de Canesqui intitulado *Mudanças e permanências da prática alimentar cotidiana de famílias trabalhadoras*, onde a autora compara duas pesquisas, a primeira realizada em 1970 e a outra em 2002, levando em consideração a economia nas duas realidades estudadas tendo como eixo principal a alimentação. As palavras “família trabalhadora” diz muito, o fato de a cozinha ser das mulheres tem conexão com o fator econômico e social. Econômico porque alguém tem que cozinhar se não tem condições financeiras de comer fora de casa todos os dias ou de pagar outra mulher que o faça, essa tarefa indubitavelmente cairá sobre os ombros de alguma mulher presente na família, e é justamente aqui que entra o fator social da cozinha pertencer as mulheres, veja:

O papel feminino, de controladora e gerente do consumo e o masculino, de provedor, se articulam na configuração da própria família, por meio do circuito de reciprocidade dos deveres e obrigações conjugais estabelecidos entre o casal e da persistente divisão sexual do trabalho, separando as atribuições masculinas e femininas, naturalizadas ideologicamente. (CANESQUI, 2005, p. 187)

Essa naturalização ideológica propicia suporte para apontar a mulher em direção a cozinha. Esse cozinhar demanda conhecimento técnico, controle de desperdício, noções de tempos de cozimento e bem como noções de reaproveitamento e acondicionamento dos alimentos, etc.

O tempo dispensado no preparo de uma refeição é relevante, devido às muitas etapas que a preparação de alimentos exige. Em segundo lugar, a ordenação citada acima é comumente creditada às mulheres. Em terceiro, a função de cozinhar, especialmente em restaurantes *self services* e nas cozinhas domésticas é quase sempre ocupada por mulheres:

O fato de que as mulheres possuem uma longa associação com a alimentação doméstica revela relações profundamente arraigadas e reproduzidas entre gerações que custam a desaparecer mesmo diante das mudanças recentes que são observadas no trabalho feminino (COLLAÇO, 2008, p. 146).

Desde cedo se ensina ao menos o mínimo às meninas acerca do ofício de cozinhar,

para que saibam delegá-lo a outra mulher ou a si próprias, para que, sem o recurso de ter alguém para ajudá-las, saibam lidar com utensílios domésticos, temperos, quantidades, etc. Este foi o caso de algumas das cozinheiras desse estudo, que aprenderam o ofício a partir dos seis anos de idade. O cozinhar para elas é costumeiro, suas mães cozinham *para fora* como forma de sobrevivência, e para sua própria família. Esse ofício ensinado a mulheres que cozinham nas congadas foi repassado por suas mães como garantia, uma vez que essas mães aprenderam com suas mães. Esse legado culinário quando vivido por elas em suas realidades por vezes duras, não se caracterizou certamente como um rito, como em outras comunidades onde o rito é bem marcado e estruturado, podendo ser identificado por quem participa e por quem assiste. Esse repasse foi no dia a dia, carregado de responsabilidades urgentes tal como cozinhar para os irmãos menores e para si. Casaram-se muito cedo, e continuaram a exercer o papel de cozinhar, e os trabalhos posteriores fora de casa foram em cozinhas de restaurantes.

A presença masculina na cozinha ainda é momentânea e não duradoura, e quando ocorre tende a ser vista como uma figura não costumeira, salvo os chefes de cozinha. Salvo no caso dos chefes de cozinha em restaurantes e programas de TV e internet, o homem se ocupa ocasionalmente nos fins de semana a preparar uma comida diferente da consumida durante a semana – churrasco, peixada, dobradinha, ou uma comida exótica não usual –, o que demanda também um tempo de preparo, desde a aquisição do produto, seja ele comprado, pescado ou ainda caçado, se tornando uma atividade prazerosa por ser livre da obrigação de repetir esse processo todos os dias. No artigo *Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas*, Collaço aponta que na época em que a cozinha italiana estava se solidificando aqui no Brasil, a distinção de funções na cozinha era bem definida por gênero e geração:

No início, as avós e mães tinham pleno domínio das cozinhas, como lembrou Afonso Roperto, embora nas gerações seguintes essa atividade fosse delegada a funcionários, especialmente homens. Alguns pratos, como caças e carnes, eram de responsabilidade masculina, as massas e pães caseiros eram das mulheres (COLLAÇO, 2008, p. 150).

Mesmo após as mudanças, onde as mulheres perdem o “pleno domínio das cozinhas” a dicotomização permanece, “massas e pães caseiros” eram responsabilidade das mulheres e as carnes e caças destinadas ao feitiço dos homens. É recorrente essa dualidade conforme registrou Maes (2005) no artigo *A sopa no hospital: testemunho*, um estudo sobre a comida servida nos hospitais franceses. Eis o relato:

A preparação e o cozimento das refeições se efetuavam na cozinha, que foi, durante

séculos, o templo sacrossanto de uma gastronomia hospitalar rudimentar. A grande sacerdotisa era a todo-poderosa Irmã cozinheira, guardiã do santuário e que regia igualmente toda uma série de ‘capelas’ adjacentes, onde se preparavam os legumes, as carnes, as massas e a limpeza. A ‘capela’ dos legumes era, sem dúvidas, um dos espaços mais frequentados desse cenáculo. Desde cedo, era invadida por uma tropa animada de pensionistas do Hospital da Mulher que vinha descascar os legumes. [...] Situado perto dos legumes, o açougue era um santuário exclusivamente masculino, onde trabalhavam – conforme a importância do estabelecimento – um ou vários operários especializados, encarregados de retalhar e preparar a carne que tinha sido comprada viva, ou diretamente dos abatedores ou em pedaços no açougue. (MAES, 2005, p. 246).

Nota-se a divisão sexual de trabalho dentro da cozinha, mulheres de um lado do mesmo ofício e os homens de outro, perpetuando essa separação que perdura até atualidade em que esse trabalho é escrito.

A cozinha da Congada também se mostra um espaço predominantemente feminino. Conforme Canesqui e Garcia, “como espaço habitualmente reservado às mulheres, mais que aos homens” (CANESQUI e GARCIA, 2005 p. 12). As mulheres desempenham as funções mais variadas: limpam, cortam, temperam, distribuem os pesos das panelas enormes entre si (no caso de moverem uma ou outra, para o uso da chama mais potente). Os homens aparecem na cozinha vez ou outra. Contudo, vale ressaltar que cada festa tem suas especificidades.

Na Vila João Vaz, Cidinho (festeiro do ano de 2016) ajudou bastante na preparação do almoço de domingo do ano anterior. Em contrapartida, no ano de 2014 não houve presença masculina na cozinha, salvo no churrasco de segunda-feira. Os homens tiveram papel restrito na execução do churrasco no encerramento da festa, mas foram as mulheres que preparam as carnes, cortando os excessos de gorduras e fatiando para espeto e grelha. As mesmas também fizeram o vinagrete de tomate, cebola e pimentão e a mandioca cozida como acompanhamento. Coube aos homens o acendimento da churrasqueira e o assar a carne.

Na Vila Mutirão, em 2015, as irmãs Valéria e Walkiria (que foram as festeiras) eram assessoradas por um integrante da irmandade, que porta saberes culinários e que, com muita disposição durante a festa, se fez presente na cozinha. Na Vila Santa Helena, Clóvis Silva, (irmão de Nanci e Rosa Adriana) é bastante atuante na cozinha. Em 2016, Clóvis Silva será o festeiro e pode ser que ele seja o coordenador da cozinha – seria a exceção que confirma a regra. Noutros locais, pode-se ver mais homens, como aponta Abdala (2011, p. 143):

Homens e mulheres participam muitas vezes rompendo a divisão de trabalho tradicional no âmbito doméstico. Não é raro ver homens nas cozinhas, temperando almôndegas, fazendo comida e mexendo as grandes panelas nas fornalhas.

A divisão de trabalho dicotomizada entre homens e mulheres se rompe temporariamente para que a festa tenha êxito. Desse modo, nota-se que a cozinha pode se tornar *aberta* em tempos de festividades, em que uma ambição maior está em jogo: o bom andamento da festividade.

Essa é o cenário da Congada de Goiânia. Segundo Lucena (2004), em Silvanópolis, Minas Gerais, os homens tomam conta da cozinha e são muito prestigiados por isso. As mulheres se ocupam dos doces e iguarias preparadas um mês antes em suas próprias cozinhas, e apenas lavam louças e descascam alguns legumes durante a festa. A cozinha se torna “palco dos homens cozinheiros”. Nesse caso específico, os homens costumemente coordenam a cozinha, invertendo a ordem. A cozinha das Congadas de Goiânia é majoritariamente das mulheres. Eventualmente um homem ou outro pode assumir a coordenação da cozinha. Não me foi passado registro pregresso disso, porém pode acontecer em qualquer ano, a depender sempre da escolha do festeiro, pois esse escolhe sua equipe e, sendo o caso de ele mesmo portar saberes culinários, ele pode coordenar a cozinha.

No terceiro capítulo questões sobre a cozinha mineira e goiana são lançadas e sua relação com a culinária servida na festa de Congadas em Goiânia.

3. CULINÁRIA GOIANA E MINEIRA NA FESTA DE CONGADAS

Na cozinha da Congada, existe uma tradição de pratos servidos. Nota-se uma adequação à cozinha brasileira e também goiana, não dando margens para afirmações de que a festividade sirva somente comidas de origem afro-brasileira, Câmara Cascudo (*apud* MOLINA, 2001, p. 135), ao discutir sobre a colaboração estrangeira na cozinha, afirma que “não existe uma cozinha afro-portuguesa no Brasil”. Contudo, sua parcela é notória. Para Artur Ramos (1998), falar da culinária brasileira e omitir a cooperação dos africanos é cometer um grande engano, pois, em sua visão, a aporte alimentar do negro foi muito maior que o do índio, que seria “rudimentar e primitiva”:

O africano trouxe uma cozinha muito mais variada e complexa. Foi o Negro quem introduziu, no Brasil, o azeite de coco de dendê (*Elais guineensis*), o camarão-seco, a pimenta malagueta, o inhame, as várias folhas para o preparo de molhos, condimentos e pratos. E o que é mais: trouxe não só os seus pratos naturais, de origem africana, como modificou para melhor, introduzindo os seus condimentos, a cozinha indígena e a portuguesa (RAMOS, 1998, p. 85).

No entanto, é importante dizer que essa definição empobrece e desmerece o aporte culinário indígena, uma vez que sem ele não teríamos alguns pratos feitos a partir do milho e mandioca, tais como: pamonha, canjica, farinha, beiju, mingaus, tapioca, além das bebidas fermentadas e os peixes moqueados.

A ideia de “influência” ou “contribuição” considera a diferença étnica e racial como elementos do passado em face de uma miscigenação, interpretada, por sua vez, como uma positiva mestiçagem cultural. A “fábula das três raças”, adotada por autores como Cascudo e Ramos e retomada por Molina e Ortencio (ainda que com especificidades), nega a diferença racial e étnica contemporânea e o direito de pessoas e grupos indígenas e negros afirmarem e reconhecerem suas particularidades, inclusive alimentares e gastronômicas.

O mito das três raças está bastante arraigado na culinária brasileira. É certo que um país constrói sua identidade culinária a partir do regionalismo que, ao se juntarem, formam o todo nacional. Os pratos tradicionais que representam cada região, como “Tacacá e Tucupi” no Norte do país, “Baião de Dois” no Ceará, “Vatapá e Acarajé” na Bahia, “Arroz com Pequi” em Goiás, “Tutu com Linguiça” em Minas e o “Churrasco Gaúcho” no Sul, são bastante lembrados, mas os mesmos são insuficientes para conter tudo àquilo que a culinária regional o é de fato. O Tacacá e Tucupi, por exemplo, por serem de referências amazônicas, são

remetidos aos indígenas, tanto pela região, onde há uma maior concentração deles, quanto pelo nome e ingredientes em si. O Tucupi é feito com “mandioca brava”¹⁵, resultando em um caldo fino temperado e servido quente em cuias contendo uma goma feita de tapioca, que é o Tacacá. Camarões secos são adicionados ao prato e também uma planta chamada Jambu¹⁶, ou agrião do Pará, que tem sua referência na América do Sul e é bem conhecida no sudoeste asiático¹⁷. Os camarões secos fazem parte do aporte culinário africano, a mandioca que produz a goma e o caldo é indígena. E o Jambu? Quem o associou ao prato? Esse exemplo tem o intuito de trazer a reflexão de que resumir a culinária apenas ao mito das três raças é enclausurar a estrutura alimentar brasileira.

Para Cascudo (1977) e Ortencio (1997), a culinária brasileira foi formada basicamente pela junção dos gostos e sabores das três raças. Para Molina (2001), o aporte culinário africano na cozinha brasileira ocorre principalmente na forma de preparar e temperar os alimentos. Porém os saberes africanos e afro-brasileiros não estão restritos a preparos e temperos. Toda culinária tem a sua complexidade e envolve muitos aspectos. Resumir a culinária de um dos povos mais antigos da terra em preparos e temperos é empobrecê-la. Um único alimento como o acarajé mostra, por exemplo, as complexidades de interpretação cultural de sua relevância em termos de cosmologia, religião, experiência cultural e comercial diversa. As ‘baianas do acarajé’ conseguem manter viva através desse alimento uma rede que liga a religião, espaço, turismo e a população:

Verdadeiras construtoras do imaginário que identifica a cidade de Salvador com suas comidas, sua indumentária, seus tabuleiros e suas maneiras de vender, essas mulheres, monumentos vivos de Salvador e dos terreiros de candomblé, são um tipo consagrado, revelador da história da sociedade, da cultura e da religiosidade do povo baiano. Ao estabelecerem elos entre os terreiros de candomblé e os espaços da cidade, as baianas de acarajé tornam públicos cardápios sagrados, geralmente desenvolvidos nos terreiros pelas iabassês¹⁸, conhecedoras dos ingredientes e das maneiras ritualizadas de preparar comidas de santos. Assim, na mistura dos temperos, como pimenta-da-costa e outras pimentas, com azeite-de-dendê, quiabo, feijões, camarão seco e gengibre, por exemplo, transferem para os tabuleiros heranças simbólicas em forma de acarajé, abará, acaçá, bolinho-de-estudante, cocadas, bolos... Esses elos são reafirmados por utensílios de trabalho (mocós, balaios, cestos), indumentária e relações sociais que se estabelecem entre a baiana e aqueles que consomem o acarajé. (MENDONÇA, VIANNA, & LODY, 2004, p. 17).

¹⁵ Ou “mandioca amarga”. Recebe esse nome por conter ácido cianídrico em maior quantidade que a mandioca mansa ou doce, devendo ser consumida em forma de féculas e farinhas.

¹⁶ “Herbácea perene, aromática, esparso-pubescente, de talos arroxeados decumbentes, de 30-40 cm de altura, nativa na região amazônica, principalmente no Estado do Pará. Folhas simples, membranáceas, pecioladas, de 3-6 cm de comprimento. Flores amarelas pequenas, dispostas em capítulos solitários, longo-pedunculados, axilares e terminais. Frutos secos do tipo aquênio que se comportam como sementes” (KINUPP e LORENZI, 2014, p. 166).

¹⁷ Utilizada pela indústria de creme dental e goma de mascar no Japão (KINUPP & LORENZI, 2014, p. 166).

¹⁸ Mulher responsável pelo preparo das refeições sagradas nas casas de santo.

As baianas do acarajé através desse alimento conseguem manter viva uma rede que liga a religião, espaço, turismo e a população.

A condição de escravizado e de desterritorializado determinou a necessidade de improvisação no quesito alimentação na nova terra. As mulheres escravizadas eram responsáveis pelo preparo da comida e surgiu a necessidade da substituição de um alimento por outro, sendo essa substituição e agregação de novos ingredientes algo temporário: “o escravo já plantava em sua roça frutos e cereais da própria preferência. Modificava, discretamente, o ritmo monótono do cardápio imposto por seu amo” (CASCUDO, 2011, p. 206). Os novos sabores aos quais o paladar era submetido não eram tão apreciados. A necessidade de adequação que as circunstâncias exigiam, o desarraigamento dos/as africanos/as de suas terras, longe de seu gosto culinário e de outras bagagens, fizeram da escravidão algo ainda mais inumano.

Cascudo (1977) aponta a mulher portuguesa como responsável por introduzir o sal e o açúcar na alimentação brasileira. Segundo o autor, o sal era praticamente desconhecido entre os indígenas e subutilizado pelos africanos. Afirma também que a cozinha portuguesa se destacou dentre as outras tendo um peso maior de colaboração. Para ele, apesar da rica diversidade de ingredientes, a base da culinária brasileira é portuguesa, pois as mulheres portuguesas “ensinaram” as mulheres indígenas e africanas a cozinhar na casa-grande – o que ele denominou de “aculturação compulsória” portuguesa, que se valeu de recursos africanos e indígenas. O pensamento de Cascudo a respeito dessa suposta hegemonia portuguesa (como se os outros grupos formadores da nação não fizessem parte, na base técnica, da culinária brasileira) é atualmente problemático e reproduzido sistematicamente por estudiosos da alimentação no Brasil. Cabe aqui mencionar a vinda de mulheres japonesas, italianas, alemãs, africanas e europeias para o Brasil e é muito provável que, em algumas regiões do Brasil, a cozinha tenha sido um local de encontro composto de mulheres de diferentes pertencimentos étnico-raciais.

3.1 Comida de Congadeiro

A comida servida na Congada em Goiânia possui o intuito de agradar o paladar dos participantes da festa, pois “uma cultura alimentar é o resultado de um longo processo de

aprendizagem que se inicia no momento do nascimento e se consolida no contexto familiar e social” (HERNÁNDEZ, 2005, p. 140), esse contexto social é que faz a aproximação dos cardápios servidos nas festas goianas e mineiras. Abdala (1997, p. 127) indica o que era consumido como alimento nos povoamentos mineiros. Para ela, “a culinária mineira resultou de uma permanente elaboração dos alimentos, em processos lentos, longos e ritualizados”. Estes processos perpassam por questões relacionadas a tabus – o que se come com determinado alimento, horários, comidas “reimosas”¹⁹, e até a questão delicada da escassez ou carestia excessiva das provisões, surgindo a necessidade de estocar os alimentos preparados.

Friero (1966), em seu livro *Feijão Angu e Couve*, aborda os aportes culinários de estrangeiros (italianos, espanhóis e portugueses) na formação da culinária mineira, durante a construção de Belo Horizonte, capital do estado. Ele relata as constatações de um naturalista alemão, Hermann Bursmeister, em sua viagem a Minas Gerais em 1955, sobre o que se comia habitualmente:

As dez, almoço: feijão, angu, carne seca, farinha, toucinho, couve, arroz, às vezes frango. Comia-se à vontade, misturando-se tudo num só prato, como ainda hoje se faz comumente. Entre 3 e 4 horas, repetia-se a mesma refeição, com provisões frescas. Bebia-se água ao comer e um pouco de aguardente, tomando-se ao final uma xícara de café. Certas famílias faziam uma terceira refeição entre as 7 e as 8 horas da noite, mas isto já não fazia parte do costume geral. Nesta colação serviam-se pratos mais leves, como canjica com leite e açúcar, chá de laranja com leite, no qual se deitava o biscoito ou um bôlo mais fino, como o pão-de-ló, ou o pão de milho. Achou muito agradável o chá de laranja. Foi o que observara em Ouro Preto, Mariana e outras localidades na Província, que tivera ocasião de percorrer (FRIERO, 1966, p. 130).

Couto (2015) afirma que “a ‘cozinha goiana’ é uma entidade bastante viva e ‘neofágica’, como toda cozinha é em alguma medida, pois porosa e sempre ávida por novidades, as quais serão integradas ao universo simbólico que estrutura esse socius local.” (2015, p. 66). E para o autor essa avidéz por novidades por sua vez cada vez mais multicultural é um importante meio para a hibridização de culturas. Não basta apenas hibridizar é preciso consolidar e

isso ocorre quando há uma intensificação da cultura pela atualização, sofisticação e incorporação do ambiente e dos novos outros. Vejamos o caso do ‘empadão goiano’, que incorporou: fornos e fôrmas de barro à moda indígena, massa de farinha de trigo preparada como a da empada portuguesa, azeitonas europeias e um molho de frango com o palmito de guariroba da região; temperada com ‘cheiro-verde’ (que é a união de salsa e cebolinha – e, às vezes,

¹⁹ Restrição a certos alimentos tidos como ofensivos ao corpo em determinadas situações, tal como peixe de couro para parturientes.

coentro) e pimenta de cheiro (capsicum) condimentos mediterrâneo e americano, respectivamente). (BARBOSA, 2015, p. 66-67)

A comida de congadeiro que antes era a comida usual de festa, perpassa por essas nuances que Barbosa (2015) pontuou.

Ortencio (1997, p. 17) aponta uma direção para o provável surgimento da cozinha goiana. Para ele, os bandeirantes tiveram grande contribuição no modo como ocupavam as terras, fazendo assentamentos e plantando determinados tipos de alimentos. Aquilo que levavam como mantimentos durante as longas viagens determinaram o gosto goiano por carnes secas e nas latas. Essa forma de conservar a carne nas latas chegou ao Brasil junto com os portugueses, e foi muito usada nos tempos de colonização.

A alimentação dos escravizados nos locais de mineração em Goiás e em Minas Gerais era “angu de milho toucinho e alguma carne semanal, juntando-se o ocasional da pesca feliz” (CASCUDO, 2011, p. 204). A junção dos elementos culinários indígenas, portugueses e africanos formou a cozinha goiana, mas muito próxima da vertente regional mineira.

Para Ortencio (1997), a comida goiana básica se constitui em arroz, feijão, bolos de arroz, empadão goiano, galinhadas, pamonhas, pequi com seus complementos²⁰, pão de queijo e biscoitos fritos e assados, bem como peixes e carnes de caça e de gado, – o que, para ele, não se distancia da comida trivial e quase quotidiana de todo o Brasil. Para Couto (2015) os goianos e sua maioria

comem “arroz, feijão e carne” todo dia, mas seus espelhos de narciso são: a galinha caipira ao molho de pequi, acompanhada de salada de repolho com tomate; a pamonha de milho verde à moda (recheada com linguiça fininha suína e queijo curado), acompanhada de creme de leite caseiro ou manteiga de nata; o peixe ao molho de tomate assado em forma de barro, junto de um pirão de cabeça de peixe bem apimentado; etc. (COUTO, 2015, p. 81).

As cozinhas goiana e mineira, assim como a cozinha brasileira, estão marcadas pelos elementos que configuram um sistema alimentar, que vão desde os processos de chegada dos alimentos à mesa até a classificação do que é uma refeição ou não. Gonçalves (2007, p. 164) aponta alguns:

a) processos de obtenção de alimentos (caça, pesca, coleta, agricultura, criação, troca ou comércio) b) seleção de alimentos (sólidos e líquidos, doces e salgados, etc.); c) processos de preparação (cozimento, fritura, temperos, etc.); d) saberes culinários; e) modos de apresentar e servir os alimentos (marcados pela formalidade ou pela informalidade); f) técnicas corporais necessárias ao consumo de alimentos (maneiras à mesa); g) refeições, isto é, situações sociais (quotidianas e rituais) em que se preparam, exibem e consomem determinados alimentos; h) hierarquia das 'refeições';

²⁰ Arroz, quiabo, frango, etc.

i) quem oferece e quem recebe uma 'refeição' (quotidiana ou ritual) j) classificação de comidas principais, complementares e sobremesas; k) equipamentos culinários e como são representados (espaços, mesas, cadeiras, esteiras, talheres, panelas, pratos, etc.); l) classificações do 'paladar'; m) modos de se dispor dos restos alimentares; etc. Essas operações culinárias constituem um lugar de interação de técnicas, relações sociais e representações, seja qual for a variedade de seu contexto empírico. E ainda sempre supõem sociabilidades e cosmologias específicas.

Parte de todo esse processo pode ser visto e estudado na cozinha dos festejos de Congadas, especialmente a separação entre a comida cotidiana e a comida ritualizada devido ao ambiente festivo e as hierarquias não somente das refeições como acrescidos daquelas representadas pelo Reinado, uma vez que seus integrantes (rei, rainha, princesa e príncipe) se sentam e comem em separado, numa mesa ornada e preparada para esse fim.

O ato de comer na festa da Congada não é sem importância, e nem tampouco simples, embora por vezes sirva-se café e pão com manteiga. Esse alimento é extraído do uso comum e elevado a outro nível, tornando-o especial e certamente guardado na memória gustativa, como um elemento não somente com valor nutritivo, mas com implicações de gentilezas, de boa recepção aos convidados. O papel da comida na festa não é apenas de reestabelecer as forças físicas, mas carrega em si valores morais e espirituais. Maciel e Castro (2013) afirmam que “talvez a maior contribuição das ciências humanas e sociais para o fenômeno da alimentação humana é a de lhe atribuir significado”. (p. 323) Olhando por essa perspectiva nenhum alimento está livre de ser associado de forma cultural. Onde o ser humano está a cultura também estará, e os alimentos sempre farão parte dessa associação cultural resultando em riquezas de simbologias, novos ou velhos sentidos e ainda as noções classificatórias: “Compreender as práticas ligadas à alimentação enquanto ação simbólica, a qual nos possibilita o acesso a outras dimensões da vida, a outros planos (social, político, econômico, psicológico), pode ser pensado como foco das análises antropológicas” (p. 323).

Abdala (2011) afirma que nas Folias de Reis, Congadas, Folia do Divino, Folia de São Sebastião, Festas Juninas e Festas da Roça das cidades mineiras e do sudoeste goiano, a comida é um dos pontos fundamentais nos rituais. Sua preparação nos bastidores e o intenso preparo coletivo para a realização do evento em relação à comida denotam sua importância e sua ausência provocaria um enorme vazio nas festividades. A comida nesse caso torna-se um elemento que agrega, eleva e propicia suporte, ainda que invisível, para que essas festividades continuem acontecendo. O alimento possui tais especificidades, conforme pontua Santos (2011, p. 120):

Os significados históricos e antropológicos da alimentação permitem captar traços da dinâmica, fazendo com que a comida seja constitutiva da identidade de um grupo, que se mantém viva nas tradições e na memória. Nesse sentido, a alimentação deve ser considerada como patrimônio histórico gustativo de uma cultura associada ao cotidiano dos indivíduos, das pessoas e dos grupos, e como espaço de vida que se destaca como categoria histórica.

Ambas as cozinhas, mineira e goiana, estão entrelaçadas. Não se sabe onde começa uma e termina a outra. Sabe-se que ambas estão presentes nas festas de Congadas em Goiânia, e ainda há muito o que observar e pontuar acerca disso.

3.2 Comparações de cardápios entre as festas

Em uma cultura, a variedade de gostos e paladares se combina e se confronta. É impossível que todos considerem ter comido exatamente a mesma comida. O paladar humano está sempre à procura de novas texturas, gostos e experiências.

Maciel e Castro (2013) apontam a distinção que fazemos na escolha de alimentos. “Assim é que existe uma série de alimentos dispostos na natureza, mas dentre esses apenas alguns são considerados comida. Esta demarcação será configurada pelas culturas de acordo com processos históricos e dinâmicas sociais específicas.” (p. 323). Desse modo a comida pode ser compreendida como

o alimento que carrega em si as dimensões de uma cultura, a qual imprime suas particularidades quanto ao que será comestível, em que ocasião e com quais pessoas. Embora o homem necessite de alimento de forma constante para manter-se vivo e, portanto, estaria potencialmente apto a comer de tudo, assim não o faz. Sua alimentação está baseada em escolhas que, compartilhadas socialmente, compõem uma estrutura alimentar assentada em regras, classificações, proibições. Mary Douglas atenta para o simbolismo dos processos classificatórios. Em termos alimentares, cada cultura possui um sistema classificatório que aponta o que é comestível ou não, em que circunstâncias, em companhia de quem. Tais processos também nos prescrevem ou interditam determinados comportamentos. Em outras palavras, as coisas são ordenadas de maneira diferente de acordo com cada esquema cultural. Assim, o que é definido como comestível em uma dada cultura pode não ser em outras. Um exemplo clássico é o cachorro, que, para nós, ocidentais, é considerado um animal de estimação, mas em alguns países asiáticos compõe parte de uma refeição ordinária. (MACIEL e CASTRO, 2013, p. 323- 324).

“O que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come como se come e com quem se come” (CARNEIRO, 2003, p. 2). São relações para além de saciar a

fome física. A alimentação de uma sociedade ou cultura é muito rica em significados. A comida pode servir para expressar fé e prestar culto ou homenagem, seja na privação dela por meio de jejuns e abstinência de certas porções, e ou na oferta de certos alimentos, em determinados tempos. O que seria de qualquer encontro festivo sem comida? Em nossa cultura, não desprezamos o ato de comer e beber em festividades, comunhões, confraternizações, casamentos, aniversários, batizados, chás de panela, bebês, lingerie etc. Em velórios, quando este é realizado em casa, costuma-se servir comidas para os parentes que vieram de longe. Não é de bom tom receber uma visita e não lhe ofertar ao menos um cafezinho puro ou um suco. Logo, a comida das Congadas que acompanho também é um meio de sociabilidade.

Os cardápios das três festas conversam entre si. São muito parecidos. O que difere um pouco mais é o da Vila Mutirão, ainda assim há algumas semelhanças. No passado era muito discrepante a diferença, no cardápio da Vila Mutirão era servido churrasco como refeição principal e seus acompanhamentos. Mas esse costume perdeu forças por motivos financeiros. Em entrevista, Valéria Eurípedes relata que deixou de fazer churrasco nos almoços e jantares, substituindo os demais pratos, porque esse costume inibia os possíveis candidatos a festeiro. Essa prática de fazer churrasco durou aproximadamente cinco anos, assim que saiu do setor anterior à Vila Mutirão, e nunca mais o fizeram. Ao ser indagada sobre qual seria a forma de arrecadar a provisão para o churrasco, ela respondeu:

Rubão que dava o churrasco, toda vida. O presidente que tirava do bolso, oitenta quilos de carne pra assar, muitas vezes a gente fazia cem quilos, conforme as Congadas que vinha. E frutas no café da manhã, fruta e frutas a gente punha frutas. Esse era o cardápio da Treze de Maio (Valéria Eurípedes, entrevista, 2016).

Desde então, o cardápio da festa consiste de arroz branco, feijão de caldo, frango ao molho de açafrão, carne de panela, salada de macarrão e salada tropical. Observe-se a fala de Walkiria a esse respeito:

Na João Vaz eles têm o cardápio deles, aqui a Valéria dá o cardápio e eu. Todo ano é o mesmo cardápio. Muda alguma coisa. Esse ano como não somos nós que vamos fazer a festa, que é outro festeiro, pode ser que o que eu fiz aqui, ele não vai fazer lá, é a gosto dele. Ele é o festeiro né? E nós não vamos obrigar a fazer. Como fala a Congada aqui era costume churrasco. Era churrasco no almoço e janta. (Walkiria de Cássia, entrevista, 2016)

Na Vila João Vaz, o cardápio relatado por Rosalina Maria e Verediana é o mesmo há muito tempo. Consiste de arroz branco, feijão de caldo, carne de panela, almôndegas, frango

ao molho de açafrão, macarrão, mandioca cozida e saladas. Quando questionada sobre a possível mudança de cardápio, Rosalina Maria afirma que muda segundo as doações:

Muda. O cardápio muda automaticamente, pelo que ganha, mas é fundamental é o frango ao molho com açafrão e a almôndega. Aqui geralmente é arroz, feijão comum, geralmente eu gosto de mudar o feijão né? Tem vezes que eu faço ele tropeiro, outra vez faz ele tutu mole. Sabe, geralmente, a gente faz os dois feijão, arroz branco, sempre o arroz branco é melhor pra servir, aí faz o frango ao molho e faz a almôndega, e macarrão também. E geralmente a gente faz aquele mais grosso, que a gente faz ele macarronada. Aí a salada é o que ganha. Tem vez que a gente ganha alface, um tomate, outra vez ganha repolho, cenoura. Quando ganha fruta faz uma salada tropical. Igual ano passado, nós ganhou muitas bananas, serviu bananas, teve ano que foi melancia, teve ano que foi abacaxi, outra hora não ganha muita coisa de uma qualidade só, nós serve no almoço um e na janta outro, ou a gente serve uns dois ternos com a banana e nos outros dois ternos o abacaxi ou a melancia. Já aconteceu isso, da gente ganhar pouca coisa de cada coisa, mas não deixar nenhum dos ternos sem, divide né? Uma porção de uma coisa pra um e uma porção de outra coisa pra outro (Rosalina Maria, entrevista, 2016).

As mudanças ocorrem no campo da comida “secundária”, que seriam as frutas, vegetais e legumes. A comida “primária” seriam as carnes, o arroz e feijão. A mudança, quando há, reside no modo de preparo, por exemplo: o feijão de caldo pode variar para tutu de feijão ou ainda a versão tropeiro. Essa definição de primária e secundária é válida somente nesse contexto específico, pois para um crudívoro ou vegetariano restrito, frutas, legumes e vegetais estariam na categoria primária. Como foi dito, essa flexibilidade nos itens secundários se deve as doações recebidas.

A alimentação na Congada da Santa Helena possui particularidades. O levantamento do mastro é feito na noite do sábado. Nesse rito, serve-se arroz com galinha e pequi e caldo de mandioca, e depois há uma festa, com a contratação de algum músico profissional. Há uma enorme oferta de alimentos num espaço pequeno de tempo. No domingo após a chegada da Igreja Matriz de Campinas, *o festival culinário* se inicia. Antes e após o almoço, entre um rito e outro ou numa roda de conversa agradável, alguém passa oferecendo uma bebida, um picolé. Mais tarde são servidas as famosas e deliciosas batatinhas da Santa Helena.

Nanci afirma que o cardápio é rico em quantidades de variedades e cita como exemplo o ano anterior em que ela foi festeira:

No ano passado nós fizemos no café da manhã. O que a gente serve? Aqui é assim: o café da manhã do domingo é pão com manteiga, bolo, pão de queijo, bolacha, biscoito, frutas, maçã, laranja, abacaxi, mamão, banana, melancia, sucos, leite com café leite com toddy, leite com açúcar queimado. O pessoal gosta. Leite com canela, cada um come uma coisa diferente. Eu sirvo também bolo de arroz. As vezes eu faço, as vezes não dá pra fazer porque é muita coisa. Às vezes compro na padaria, mas compra tudo isso (Nanci Antônia, entrevista, 2016).

As irmãs e o irmão de Nanci ajudam na cozinha da festa. A comida é feita na cozinha construída num espaço do lote para esse fim. Eles fazem parte de uma família antiga dentro da festa e funcionam como esteio. São os filhos do falecido Rei Mariano, que fizeram história na Congada da Santa Helena. O cardápio da festa é arroz branco, feijão de caldo ou tropeiro, frango com açafrão, carne de panela, purê de batata com carne moída, macarrão, salada de tomate e repolho. Ao ouvir a pergunta sobre o cardápio, Nanci responde primeiramente que a salada de repolho é uma tradição. Afirmou que muitos gostam e que às vezes serve com alface, ou faz uma salada de chuchu cozido temperados com azeite e especiarias.

Nessa festa em específico, as doações acontecem, porém há um esforço para arrecadar provisões para suprir a festa com eventos e ajudas de pessoas específicas, que a cada ano se empenham em fazê-lo. Essa mudança interfere no cardápio. Da comida “primária” à “secundária”, há uma rigidez maior a respeito da salada de repolho com tomate, colocando-a na posição de comida “primária”, ficando as frutas na categoria “secundária”. Outra particularidade é que Nanci não gosta de fazer frango ao molho de açafrão (prefere preparar frango frito com temperos) e faz o molho na mesma panela, resultando em um molho pardo engrossado pela fervura. No entanto, quando se referiu ao cardápio, afirmou ser tradição o molho com açafrão, dando a entender que quem faz o frango é outra pessoa – ou ela mesma, abrindo mão de seu gosto pessoal para agradar o máximo de congadeiros. Foi relatado em entrevista que alguns festeiros contratavam cozinheiras para fazer a comida durante a festa. Na Santa Helena notei uma preocupação para agradar o paladar e com a leveza da comida, para que não comprometa o desempenho dos dançadores e tocadores durante a festa.

O cardápio servido nas festas de Goiânia é muito parecido com o cardápio servido nas festas de Congadas de Minas Gerais. Essa relação é possível devido à proximidade geográfica, cultural e gastronômica. Mônica Abdala, em seu artigo *Saberes e sabores: tradições culturais populares do interior de Minas e de Goiás*, registra os tipos de alimentos servidos durante as festas. Embora não sejam festas de Congadas e sim Folias do Divino Espírito Santo e Folias de Reis, a semelhança é inegável com os cardápios servidos nas festas de Congadas goianas.

As refeições servidas durante as folias têm um cardápio que conserva bastante as tradições, semelhantes nas duas áreas observadas, onde se destacam as almôndegas ou pelotas fritas. Além dessas, há sempre mais de uma carne, geralmente frango frito ou ao molho, arroz, feijão, mandioca cozida e macarrão. Esses pratos não faltam. O macarrão com frango ao molho aparece nas duas regiões. Em Minas a mandioca é cozida sem tempero, quando muito com sal. Em Goiás ela é servida temperada, com

cebola, sal e cheiro-verde. Carne de porco ou de vaca em pedaços e frita também é bastante comum. O Feijão tropeiro não falta na mesa goiana, enquanto em Minas é mais comum feito em caldo ou tutu (ABDALA, 2011, p. 139).

As diferenças entre o cardápio da Vila João Vaz e o servido nas festas populares de Minas Gerais e interior de Goiás são pequenas: arroz branco, frango ao molho de açafrão, carne em pedaços ou de panela, feijão de caldo, mandioca temperada com sal, macarrão com carne moída e molho de tomate (bolonhesa), almôndegas e saladas. Esse cardápio simples não carece de livros de receitas para seu preparo, pois é o tipo de refeição aprendida no dia a dia. Existem regras de preparo, modos de fazer específicos, que cada cozinheira desenvolve ao longo de suas trajetórias na cozinha. Essas singularidades e conhecimentos são repassados oral e experiencialmente às mais jovens que se interessam pela cozinha da festa.

3.3 É comida de festa, sim!

O que caracteriza um alimento como comida de festa? Roberto DaMatta (1986) distingue o alimento em relação a comida, o primeiro atende as necessidades nutricionais do corpo, e pode ser apreciado pelo paladar ou não, há quem coma certos alimentos porque faz bem para o corpo ficando gosto ou desgosto em segundo plano. A segunda está na ordem da cultura, e está ligada a regras de comensalidades, ao prazer do paladar, o comer porque gosta, o comer sazonal, e os cardápios de festas. Para o autor a comida pode ser um elemento de ligações entre pessoas, e também um meio identitário.

Em outras palavras, o alimento é como uma grande moldura; mas a comida é o quadro, aquilo que foi valorizado e escolhido dentre os alimentos; aquilo que deve ser visto e saboreado com os olhos e depois com a boca, o nariz, a boa companhia e, finalmente, a barriga... O alimento é algo universal e geral. Algo que diz respeito a todos os seres humanos: amigos ou inimigos, gente de perto ou de longe, da rua ou de casa, do céu ou da terra. Mas a comida é algo que define um domínio e põe as coisas em foco. Assim, a comida é correspondente ao famoso e antigo “de-comer”, expressão equivalente à refeição, como de resto é a palavra comida. Por outro lado, comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa. (DAMATTA, 1986, p. 37)

Para o alimento tornar-se comida é preciso um mínimo de intervenções culinárias, seja assando, cozendo, gratinando ou apenas picando e temperando e aqui nesse ponto reside a questão de determinados alimentos tornarem-se altamente desejáveis e fora do comum compondo um cardápio ou menu de festa.

Cardápios de festa geralmente são compostos de comida não usual ou cotidiana, a escolha dos ingredientes utilizados tende a migrar para o exótico e os produtos são importados. Os alimentos acabam sendo separados por exotismos, o que eleva seu preço. Quanto maior a oferta de determinados alimentos, maior o desprezo por eles. A familiaridade com certos alimentos, o preço baixo e a quantidade exuberante tornam o alimento comum. O consumo de determinada refeição numa festa costuma enaltecer os ingredientes usados a um nível acima do cotidiano, tornando-o extraordinário, seja pelo modo de preparo ou o uso de ingredientes que valorizam a receita. Quem prepara também está sujeito a essa série de imposições. A assinatura de um prato vale muito. O conhecimento culinário e o manuseio correto, extraindo o melhor de cada ingrediente, fazem toda a diferença. Um mesmo item, posto diante de quem detém saberes culinários e de alguém que pouco conhece do preparo daquele item, pode resultar num desastre para segundo. Logo, é muito importante o conhecimento culinário. No quesito comida de festa, esse saber é indispensável.

A decoração e o empratamento corroboram para promover um prato outrora comum a um patamar elevado e diferenciado. O corte, o modo de fazer, os utensílios usados, as técnicas empregadas, o saber do cozinheiro/a, a criatividade e o tempo para execução transformam uma série de ingredientes em pratos sofisticados e atraentes ao paladar.

No caso das festas de Congadas em Goiânia a comida servida durante o festejo se torna festiva por sua quantidade, pois a quantidade também é um requisito que torna uma refeição cotidiana em uma refeição festiva. Há um esmero em preparar as refeições com capricho e em quantidade suficiente para que todos comam, bem como o eventual passageiro que deseje se chegar e tomar uma refeição deverá ser servido como um congado.

Nos idos dos anos 1980, os brasileiros de classe menos favorecida sentiam no prato os efeitos da recessão econômica; a inflação era muito alta, afetando em muito o que se servia cotidianamente. O cardápio oferecido nas festas de Congadas de Goiânia é muito similar à comida de festa ou de domingo das pessoas de classes populares e média. Não era hábito dos brasileiros se alimentar com frangos todos os dias e nem tampouco carne vermelha, cujo consumo era mais restrito. Era comum criar galinhas e porcos para serem consumidos em ocasiões especiais, tais como: pós-parto (galinhas), aniversário de algum familiar ou parente, recebimento de algum parente distante, ou visita ilustre, ceias de natal, virada de ano, batismos, etc.

A comida de festa consistia em macarronada, galinha ou frango com açafrão, salada de maionese e arroz branco. Ortencio (1997), referindo-se à comida de domingo da casa de

goianos de classe popular (denominados por ele de ‘gente-que-pode’), em geral consistia desses pratos: frango, macarronada, frios, ou maionese e pastéis. Há similaridade com o cardápio de comemoração ou festa e ainda a comida de domingo. Esse tipo de comida aponta para comunhão alimentar/familiar. Tais ajuntamentos elevavam a comida a um elemento agregador essencial, e para esse fim era preciso um cardápio que agradasse o máximo dos participantes. Como o paladar é cultural e é criado. Numa mesma região ou localidade é comum que o gosto seja parecido e compartilhado.

A anterioridade da Congada de Goiânia leva-nos a crer que a escolha dos pratos sofreu a influência da época, sendo escolhidos como algo não rotineiro, ou seja, essa era a comida de festa, que ao longo dos anos tornou-se costumeira. O gosto dos congadeiros por esse cardápio também é relevante. Outro fator reside no simples fato de se servir esse cardápio em uma festa cuja origem no Brasil reside na era colonial, tornando-o festivo.

3.4. A mesa do reinado

Em cada festa, é preparada uma mesa onde o Reinado é homenageado. Esse ritual acontece no café da manhã do sábado, e no café e almoço de domingo. Uma mesa ornada com flores em lugar estratégico e em destaque é ocupada pelo rei, rainha, príncipe e princesa. Em alguns lugares, o general se senta à mesa com sua esposa, bem como as rainhas Conga e Perpétua, juízes e Juízas: “o Reinado com seus reis e cortejos, são a face visível, simbólica e cerimonial da irmandade de Nossa Senhora do Rosário” (BRANDÃO, 1985:38). No momento da refeição, o Reinado é projetado para a ordem do extra, do não comum, e o veículo usado para esse fim é a mesa separada e enfeitada. A comida é a mesma servida aos congadeiros; a diferença reside nas peças usadas para servir à mesa. A comida é fracionada em baixelas, travessas, tigelas. Taças, copos e pratos e talheres mais refinados são usados. Os congadeiros usam pratos e talheres descartáveis. Uma pessoa é designada para servir a mesa do Reinado. Quando todos se assentam o que ocorre ao mesmo tempo, não é comum algum membro almoçar depois, todos comem na mesma hora, há bastante afetividade por parte de todo o Reinado. Percebe-se a alegria da comunhão, o estar juntos parece importante e agradável. A postura na mesa não é desleixada, há uma vigilância no portar, não é como se estivessem comendo no sofá da sala. Trata-se de um dever, de uma incumbência de estar ali, representando os integrantes do Reinado cada um em sua função, pois não se limita apenas ao momento da refeição, no âmbito da festa mesmo fora da data o Reinado toma decisões em

conjunto com a Irmandade a respeito da Congada em seu bairro. A Rainha é comumente consultada pelos congadeiros em busca de conselhos e direções, o Rei é consultado para apoiar ou não decisões da Irmandade, a Princesa e o Príncipe precisam demonstrar comportamento sério e ilibado enquanto suas vidas seguem fora da festa.

Na Vila João Vaz, era comum servir um vinho, mas tal costume foi suspenso.

A mesa do Reinado, é servido um vinho. Eles tomam um vinho, na mesa do Reinado é de lei colocar servir um vinho pra eles. O vinho foi tirado, mas é obrigado a ter, esse ano tem uns dois anos que a gente não colocou a pedido da Dona Maria Bertolina [A Rainha]. Dona Maria Bertolina tirou por quê? Punha lá na mesa aí eles não bebiam Seu João [o Rei] não podia beber, nem ela, nem o Paulo [o Príncipe] né? E ela também não podia beber pra não dar mau exemplo, aí ficava lá, aí vinha os dançador e pegava (Rosalina Maria, entrevista, 2016).

Não constatei tal ato nas outras festas de Congadas; não houve vinho na mesa. A bebida alcoólica é polêmica nas festas do Rosário. Pode ter sido comum alguns dançadores se embriagarem durante o festejo, trazendo atrito com as autoridades religiosas. O temor da rainha era fomentar tal vício.

Costa (2010, p. 22) afirma que “De origem africana, a Congada guarda elementos da cultura negra expressos em seus rituais como a “Entrega da Coroa”, e em sua estrutura, como a presença do Reinado, remontando a um poder paralelo na sociedade constituída”. O Reinado é muito importante na festa. Para Brandão (1985) o Reinado é a própria origem da festa. A celebração de um suposto Reinado foi à primeira moção negra a ser realizada em público aos sons de tambores, numa clara alusão ao fato de que sua terra não era aqui e muito menos a liderança vigente era sua liderança. E por muito tempo o rei funcionou como representante do negro frente a autoridades na época colonial: “O Reinado implica uma participação nos ritos simbólicos mais complexos, como a instauração do Reino e os respectivos atos litúrgicos e cerimoniais” (DAMASCENA, 2012, p. 19). Sem o Reinado, a festa fica incompleta, pois a celebração gira em torno da ideia de um Reino e seus personagens, pois “na estrutura ritual das cerimônias de Reinado, a rainha e o rei congo representam as nações negras africanas, hierarquicamente presidindo, na ordem do sagrado, os ritos e as celebrações ali dramatizadas” (MARTINS, 1997:32).

Na Congada da Santa Helena, no ano de 2016, não montaram a mesa para o Reinado. A justificativa foi que a rainha Yolanda Vitória de Jesus estava adoentada. Por ora, estão sem rei, mas o Reinado conta com o príncipe Luiz Carlos Gonçalves, a princesa Yolanda Vitória

de Brito e rainha Conga Maiara. A falta do rei pode ter influenciado para a não montagem da mesa do Reinado, mesmo com a rainha enferma.

Na Congada Treze de Maio da Vila Mutirão, a mesa sempre foi posta e dela participam como convidados do Reinado algumas pessoas. Falta o rei e o príncipe, mas há rainha Conga e Perpétua, juíza e princesa. A Treze de Maio possui muitas mulheres ocupando funções na festa²¹. A Vila Santa Helena e Vila Mutirão adotam o Rei Osório (*in memoriam*) como figura de rei. Na Congada da Vila João Vaz, o Reinado é bastante expressivo nas cerimônias. A mesa recebe destaque no Espaço de Congadas Pedro Cassimiro. O General costuma sentar-se com sua esposa e juíza à mesa. Sabemos que o Reinado inicialmente é composto por um rei, uma rainha²², um príncipe e a princesa.

No quarto e último capítulo tratarei da questão da reciprocidade e a maneira que os/as congadeiros/as a usam em benefício próprio e as implicações dessa prática na festa de Congadas.

²¹ Valéria é presidente, Lourdysane Valesca é capitã e Vilmara Taxman é sanfoneira, funções outrora ocupadas somente por homens. “Hoje eu sou a presidente, a Lourdysane é a capitã, né? Que oficializou a primeira capitã, meu pai é o fundador e General da Irmandade Treze de Maio a Vilmara é a sanfoneira, a Bruna é a Perpétua, a filha do meu cunhado, a Júlia hoje é a Rainha Conga a Raíssa vai ser a Princesa, Maiara é a Juíza e a Nayara Bruna é a Guardiã da Bandeira e as demais são bandeirinhas” (Valéria Eurípedes, Congada da Vila Mutirão).

²² O Reinado da Vila João Vaz sofreu a perda de sua rainha enquanto essa dissertação estava sendo escrita. A Rainha Maria Bertolina de Paula faleceu no dia vinte e dois de maio de 2016 aos oitenta e seis anos, após uma internação de nove dias. Uma lastimável perda, sua influência era enorme no Reinado, dona de uma autoridade de voz de comando admiráveis. O Reinado ficou com um rei, o príncipe e a princesa.

4. A DÁDIVA E OS SANTOS: UMA LIÇÃO DE RECIPROCIDADE

Na obra *Os parceiros do Rio Bonito*, Antonio Candido (1979) reporta a vida do caipira paulista na década de quarenta. Nesse estudo, está registrado o sistema de solidariedade entre os vizinhos em tempos de festa e no dia a dia, na forma de oferta de alimentos entre os vizinhos.

Trata-se de um amplo sistema de troca de presentes, que propicia ao ofertante obter vantagens diante do recebedor, obrigando este a retribuir em tempo oportuno. Os presentes que entravam nessa barganha eram a carne de porco e determinadas caças (a carne de vaca, de galinha e caças de aves não entravam). Quando se matava um porco, ou uma caça que podia variar entre cutias, capivaras, tatus, veados, pacas e quatis, o dono da caça ou do porco deveria partilhar com os vizinhos. A cortesia local dizia que se deveria mandar um pedaço a todos, mas a prática era que alguns mais próximos e preferidos recebiam, pois os vizinhos poderiam ser tantos que, tratando-se de um animal pequeno, não sobraria quase nada ao ofertante.

O autor observou dois tipos de ofertas: a geral e a restrita. Um exemplo de oferta geral foi o caso relatado de um homem que matou um tatuê (animalzinho de pequeno porte, cuja carne era bastante desejada pela maioria na época) e que, ao terminar de distribuí-lo aos vizinhos, ficou sem nada do tatuê para saborear. Um caso da oferta restrita é o de outro homem que, ao matar seu porco, distribuiu bons pedaços de carne a alguns vizinhos selecionados, esperando retorno destes. Para Candido (1979), o que se praticava naquele meio rural era “um sistema total de solidariedade” e nesse sistema estavam os dois tipos de ofertantes: os gerais, que eram bem vistos e apreciados por todos, e os restritos, que escolhiam a quem dar, sendo tachados de deselegantes.

O ato de repartir estava além das questões de manutenção constante de provisão

cárnea, pois uma família se quisesse poderia alimentar-se de um porco por aproximadamente trinta dias, mantendo suas carnes fritas em latas. Há certo prazer em fazer as trocas alimentares, pois a mesma propicia certa cumplicidade que alimenta a amizade e o companheirismo. E quando um dos parceiros da solidariedade falha deliberadamente, surgem querelas e desavenças, pois trata-se de um sistema de trocas efetivo, que exige cooperação de ambos os lados.

Na Congada isso também acontece em vários níveis. Na Vila João Vaz, é costume que se empreste alimentos que sobram da festa para receber depois como uma espécie de garantia de retribuição: “Deus entrou... as coisas assim que, a comida deu que sobrou. Sobraram mantimentos que a gente fez cestas, a gente emprestou pra receber depois” (Verediana Mariana, entrevista 2016). Essa prática facilita muito na organização da próxima festa e tem êxito devido ao bom relacionamento mantido entre festeiros, cozinheiras e comunidade. Para além dessas benesses citadas, no ato das cozinheiras praticarem essa concessão a quem necessite, há ainda a questão do posicionamento daquele que recebe o empréstimo sentir-se suprido momentaneamente por pessoas de sua estima, pois o pedido de empréstimos de alimentos requer certa cumplicidade e amizade para que aconteça. O ato de trocar é bastante intenso antes durante e depois da festa. A palavra de um congadeiro no sentido de promessa, vale como garantia de seu cumprimento, e geralmente os votos são feitos verbalmente, a exemplo a pessoa que se compromete a dar determinada quantia de alimentos para o café da manhã ou almoço da festa.

O devoto de Nossa Senhora do Rosário e São Benedito costuma negociar com essas entidades a troca de alimentos por bênçãos variadas. É comum nas três festas de Congadas em Goiânia os festeiros não precisarem se preocupar com os cafés da manhã de sábado e domingo, pois eles são doados por devotos como pagamentos de promessas. O jantar do sábado à noite após no fim de semana principal da festa também é bastante disputado. Esse comportamento é registrado por Araújo (1964) como “transação com o sobrenatural”, na qual o devoto escolhe o santo que pode lhe atender a prece, havendo santos especializados em certas causas.

Joel do Rosário e seu filho adolescente, da Vila Mutirão, prepararam um jantar em sua casa para os foliões em decorrência de um pagamento de promessa a Nossa Senhora do Rosário. No ano de 2014, ele foi o mordomo do Andor dos santos padroeiros da festa, que, após o jantar, foi levado de sua casa para outra.

O jantar feito por pai e filho contemplou um cardápio repleto de produtos de origem

animal: frango ensopado com batata, arroz com passas e bacon e feijão com calabresa. Como bebida, foram servidos refrigerantes. A ausência de salada aparentemente não foi notada. Ao chegarmos à casa de Joel, toda a estrutura do jantar estava pronta: comida na bancada improvisada, mesas de bar forradas, o altar da santa devidamente ornado. O jantar foi servido após as reverências e cantos feitos pelos foliões, por Joel e seu filho. Nesse pagamento de promessa, não houve presença feminina na preparação e na arrumação, tampouco no momento de servir o jantar. A alegria em receber o terno Treze de Maio era visível na face de Joel. O pagamento de uma promessa implica numa realização de “estar quite” e de contentamento por ter sido agraciado com a bênção desejada. Essa troca funciona do seguinte modo: o devoto faz o pedido, espera a realização deste e, quando o recebe, cumpre seu voto. Dentro da festa de Congadas, o pagamento está sempre ligado à alimentação ou mantimentos para a festa.

O modo como Joel do Rosário e o filho se comprometeram em realizar o jantar durante a festa exigiu um preparo financeiro e certo devir de se portar para além de um folião comum. A posição de pagador de promessa, profundamente imbuído desse devir religioso de cumprir o que fora prometido, faz alusão ao Potlatch, uma forma “arcaica” de contrato apresentada por Marcel Mauss:

As relações desses contratos e trocas entre homens, e desses contratos e trocas entre homens e deuses, esclarecem todo um aspecto da teoria do sacrifício. Em primeiro lugar, compreende-se perfeitamente que elas existam, sobretudo em sociedades nas quais esses rituais contratuais e econômicos se praticam entre os homens, mas homens que são encarnações mascaradas, geralmente xamanísticas, possuídas do espírito do qual têm o nome: na verdade eles agem apenas enquanto representantes dos espíritos. Sendo assim, essas trocas e esses contratos arrastam em seu turbilhão não apenas a eles (MAUSS, 2003, p. 205).

A relação da comida e da festa da Congada é muito entrelaçada; uma não existe sem a outra. Ela se faz presente, por exemplo, quando um integrante da festa oferece aos demais certos tipos de alimento, geralmente de cunho prático, devido à quantidade de foliões, que pode partir de um café (com toda sua representação de hospitalidade), refrigerantes, pães franceses (ao menos com manteiga), até quitandas²³ feitas especialmente para a festa.

De todo modo, a comida está presente e seu papel na festa não é simples ou inocente, ainda que seu motivo seja a simples reprodução cultural de não deixar de servir seus

²³ A expressão “quitanda” deriva de um dialeto africano, o quimbundo, e significa o tabuleiro em que se expõem mercadorias nas feiras livres (LANCELLOTTI, 1991, p. 20). Para a cozinha mineira, assume outro significado: “Damos o nome de **quitanda** a tudo que é servido com o café, exceto o pão: bolos, roscas, fatias, biscoitos, sequilhos, broas, sonhos e mais” (CHRISTO, 1986 p. 17 *apud* ABDALA, 1997, p. 1) (Grifos da autora).

convidados, como apontam Cascudo (1983, p. 307 *apud* ABDALA, 1997, p. 73): “oferecer alimentos na alegria do convívio comer juntos, é a mais antiga fórmula de cordialidade portuguesa” e Torres (1961, p. 511 *apud* ABDALA, 1997, p. 73): “saber hospedar, receber, agasalhar, supremo emblema doméstico de tradição inalienável, era, antes de tudo, dar de comer”. Para Mauss (2003, p. 281), “o alimento dado é alimento que voltará neste mundo ao doador; é o mesmo alimento, para ele, no outro mundo; é ainda o mesmo alimento na série de seus renascimentos”.

Um folião pode oferecer a hospitalidade de sua casa para receber uma visita de todo o grupo ou pode durante a festa oferecer um jantar como pagamento de promessa ou voto. Mas o almoço entra numa categoria mais rígida, onde somente o festeiro encarregado pode oferecê-lo, pois essa é uma das suas funções.

Nas festas de Congadas, a premissa de não receber um cortejo sem oferecer ao menos um cafezinho se confirma. É uma desonra quando isso acontece. Foi observado certo zelo em se oferecer bebidas e alimentos para os integrantes do terno. Refrigerantes, sucos e pães franceses com manteiga são o mínimo que oferecem, e a simplicidade se torna carregada de significados. Quem oferece a comida possui ao menos três preocupações básicas. A primeira é a de manter o corpo energizado com nutrientes para que os dançadores do terno continuem firmes em suas atribuições. A segunda trata-se de uma questão de sociabilidade, significando que o anfitrião se importa. A terceira é de ordem espiritual, por questões de trocas, conforme se averigua na fala de Valéria durante entrevista: “Esse ano eu quero ver se Nossa senhora vai me responder com uma benção, porque se sim, quero dar o café da manhã” (Entrevista: Valéria Eurípedes, 2016). Se o santo não atender o pedido ou prece o fiel fica desobrigado de cumprir com a sua parte do voto. Essa desobrigação do cumprimento do voto é uma resposta a ausência de resposta por parte do Santo (a), o trato não tem mais valor, levando o fiel a renovar ou refazer o voto, em uma outra tentativa do recebimento da graça.

4.1 Doações das cozinheiras

Panelas, facas, utensílios domésticos, panos de pratos se tornam coletivos nos dias das festas. Cada cozinheira traz seu arsenal de casa, com marcações que lhes são peculiares: as iniciais de cada nome gravadas nos cantinhos das panelas e tampas com esmaltes de unha ou grafadas em baixo relevo com algum objeto pontiagudo. A cozinha da Congada exige utensílios grandes no preparo das refeições. As cozinheiras vão adquirindo aos poucos alguns

itens que são guardados em suas casas e na época da festa dispõem deles. O desejo de ter esses itens para si, embora a designação seja sempre a festa, aponta para questões interessantes, como, por exemplo, o quanto essas mulheres valoram o ofício de cozinhar na Congada.

Trata-se de um envolvimento profundo com os padroeiros da festa, com os demais agentes da festa e com a comunidade. As doações vão para além do serviço na cozinha, durante a festa. Nas promoções ou eventos realizados para arrecadação de dinheiro, elas participam avidamente, com uma disposição motivada por algo acima do plano terreno. Trata-se de uma postura de ser cozinheira do e para o sagrado que as coloca numa posição privilegiada. E todos sabem disso. Os ternos, ao se aproximarem do altar antes de almoçar, agradecem às cozinheiras pelo alimento que vão comer. Na Vila João Vaz, o seguinte cântico foi entoado em dedicação a elas:

Cheira cravo
Cheira rosa
Cheira flor de laranjeira
Que Deus dê vida e saúde
Para as nossa cozinheiras

(Terno Verde e Preto cantada no Espaço de Congadas em 2014 pelo capitão André).

O ato de cantar para agradecer a refeição é também uma troca, uma forma não obrigatória no sentido de dívida. Esse cantar dos congadeiros para as cozinheiras estaria na ordem da sociabilidade, e cortesia que envolve o agradecimento. As medidas que são feitas pelos capitães e copiadas pelos foliões e tocadores formam uma coreografia bonita e emocionante. O prazer de cozinhar nas festas de Congadas mencionado por todas as interlocutoras, pode estar ligado a esse momento em especial, pois o mesmo trata-se de reconhecimento público, notabilidade, respeito, reverência. Todas as cozinheiras param seus afazeres para receber os agradecimentos, algumas se emocionam e choram outras apenas sorriem e postam para fotos.

As cozinheiras são agentes de agregação. Há um ajuntamento em torno delas. Há sociabilidade no ato de comer. O comer junto nas Congadas tem o significado de afinidade, pois se trata de uma festa agregadora, porém há muitas diferenças entre um grupo e outro. E as cozinheiras são os sujeitos políticos que possibilitam fazer essa leitura. No horário do almoço da segunda-feira, dia da Entrega da Coroa na festa da João Vaz, há um ajuntamento muito apreciado pelos devotos no Espaço de Congadas Pedro Cassimiro:

Segunda feira tem almoço, e tem muita gente que não foi comer nos outros dias, esperando essa almôndega da segunda-feira. Aí quando dá na segunda-feira muita gente não foi no outro dia pra comer, mas eles sabe que tem almoço lá. Quem vai almoçar? Não tem terno nenhum pra almoçar porque, todo mundo trabalha na segunda-feira. Mas aí vai aparecer alguns dançadores do terno do Antônio, ele pagam pra ir lá almoçar, pra ter certeza que eles pode vim comer. Eu sei que a gente, já conhece eles, e eles podem chegar do jeito que for que eles comem. A Fulana ó Cicrano vai ter almoço lá, o Cicrano vai trabalhar, mas vem almoçar em casa, onde ele vai almoçar? Come na Congada. Aí aquelas senhorinhas que nos ajudou lá no sábado elas vai ter almoço na Congada (Rosalina Maria, entrevista, 2016).

Normalmente, essa tarde da segunda-feira é usada para descanso das cozinheiras:

É ali quem tá trabalhando, muitos que não trabalham que gostam da sua cervejinha, vai pra lá senta, aí já toma uma cervejinha, aí começa a confraternização. E todo mundo que passa lá, come. Não foi só nós que cozinhou. São Benedito tá na frente, sempre, né? (Verediana Mariana, entrevista, 2016).

Outro acontecimento digno de nota é o serviço prestado por senhorinhas bastante idosas, que vão surgindo sem convite, se assentam em círculos nas mesas e vão cortando verduras, legumes, carnes, etc., em meio a conversas, conselhos, sempre em tom baixo. Permanecem ali enquanto houver serviço. Esse ajuntamento ocorre todos os anos, salvo quando outra equipe sem afinidade com elas assume a cozinha; nesse caso, elas não aparecem. Essa observação se deu na Vila João Vaz em apenas um dos anos. Em entrevista, foi-me relatado que nas outras duas festas há a ocorrência de casos parecidos. Trata-se de uma prática comum nas Congadas de Goiânia. Dona Rita, que mora em frente ao Espaço de eventos Pedro Cassimiro também ajuda a festa, independentemente de quem esteja à frente da cozinha. Trata-se de um caso único, pois em seus mais de vinte anos de festa, nunca quis ser coordenadora de cozinha, mas está presente em todos os eventos ajudando e somando com seu bom humor.

4.2 Receitas e memórias: os arquivos orais da cozinha da Congada

Cada cozinheira da Congada carrega em si bagagens de informações e saberes culinários adquiridos ao longo de sua vida e vivência com outras mulheres, o que resulta em riqueza de repertório cognitivo e prático. Essa bagagem é expressa através da memória, sempre que se faz necessário há uma busca memorativa, nota-se nas entrevistas quando as interlocutoras ao mencionar determinado aprendizado relacionado a cozinha ou receita olham para o lado como que buscando em algum canto da mente a situação vivida repetidamente

armazenada na memória. Não se trata de uma memória remota, de algo ou costume feito em um passado distante, a cozinha e seus cardápios estão na mente dessas mulheres como estaria na mente de qualquer pessoa que fizesse a mesma coisa inúmeras vezes, tornando-o automático. Esse conhecimento que é acessado automaticamente, na época da festa, é direcionado para grandes quantidades com estimativa de tempo para a entrega das refeições e o lidar com outras cozinheiras no mesmo espaço trabalhando em equipe.

O conhecimento culinário dessas mulheres foi se acumulando ao longo de suas vidas, as práticas na cozinha começaram precocemente, na infância e na adolescência ainda, aprendendo com suas mães ou avós. Tal aprendizado não é visto de forma negativa ou pejorativa, mas como um grande labor com implicações de sobrevivência, qualificação e gosto. Elas cozinham para suas famílias na função de donas de casa. Todos os dias se faz necessário o preparo de alimentos comuns tais como arroz, feijão, carnes e verduras. Cozinham também no trabalho, seja em restaurantes ou em casa de família.

Há um prazer em cozinhar, esse prazer transcende aos labores usuais que a cozinha costuma apresentar que frequentemente é traduzido em cansaço e fadiga. Nas três festas nas entrevistas nenhuma interlocutora sequer abordou o aspecto de cansaço ou aborrecimento pela repetição das mesmas nas festas com frequência, ao contrário, transpareceram alegrias e contentamentos espontâneos, e pesar quando não são escaladas para a cozinha da festa.

O modo como cada interlocutora se refere ao passado, fazendo uso da memória é significativo: “aos seis anos eu aprendi com minha mãe, minha mãe saía para trabalhar, e eu aprendi a cozinhar fazendo o arroz com feijão com minha mãe, desde pequena” (Verediana Mariana, entrevista 2016). O uso da memória coletiva e individual é um recurso de extrema importância, pois o mesmo valoriza as situações vividas: “embora possam parecer insignificantes à primeira vista, após a análise, poderão se mostrar plenas de significados. Na realidade, o estudo da memória se revela como um recurso metodológico por excelência” (BERNARDO, 1998, p. 29). Esse recurso é usado largamente pelas cozinheiras no preparo das refeições na festa, especialmente na confirmação de quantidades de alimentos que deverão ser descascados, cortados, lavados e deixados preparados a espera do cozimento.

A Congada é um meio de imersão na cultura e transferência de conhecimentos através da oralidade e de exemplos práticos de observação. São pessoas que nasceram em meio à tradição da festa, seus pais lhes ensinaram todo conhecimento acerca da fé e devoção a Nossa Senhora do Rosário, bem como as questões ligadas à tradição da festa. A Congada é uma festividade que mantém a chama acesa por meio da influência no âmbito familiar.

As três festas de Congadas de Goiânia apresentam ao menos uma receita que lhes é peculiar, servindo como agente de identificação.

Na Vila Santa Helena a receita de batatinhas marinadas em limão e especiarias de Rosa Adriana também é enormemente aguardada pelos integrantes da festa e convidados. A prática de servir aos convidados essa iguaria apimentada nas tardes do domingo é feita a mais de dez anos. Em entrevista Rosa Adriana relatou-me que criou essa receita em um momento de descontração em seu trabalho, seus chefes estavam recebendo visitas e pediram-na um tira gosto e intuitivamente ela elaborou essa receita, que posteriormente fora aperfeiçoada com um tempo maior de marinagem no limão e temperos. Certificada do sucesso ao servir a nova iguaria que provoca água na boca de quem já experimentou, trouxe para a congada da Santa Helena com uma receita maior e a adesão foi imediata, a ponto de servir como ponto de lembrança culinária dessa Congada. Como pesquisadora fui atraída quando mencionaram a famosa batatinha das três irmãs da Congada da Vila Santa Helena. Ao me aproximar percebi que trata-se de uma receita autoral e que as outras irmãs e irmão não executam a receita somente a autora. Essa postura de não executá-la traduzi como respeito do espaço conquistado pela repercussão positiva que a receita obteve ao longo dos anos. Rosa Adriana tinha essa receita registrada em seu caderno de receitas, o que seria de grande valia para esse trabalho, infelizmente o mesmo foi destruído em um incêndio que ocorreu em sua residência no ano de 2015.

As batatinhas servidas na Santa Helena, que, de fato, são bem pequenas (quanto menor, mais saborosa fica a receita) são conhecidas até em Catalão. Às vezes, são encomendadas de fora. Rosa Adriana, a autora da receita que não está registrada em cadernos, a tem na memória:

Receita da Batatinha da Congada Santa Helena (Receita de Rosa Adriana)

Ingredientes:

1 saco de 60 quilos de batatinha (Inglesa) pequena

3 quilos de cebola de cabeça²⁴

2 litros de pimenta de cheiro fresca

1 litro de pimenta malagueta fresca

²⁴ *Allium cepa*, nome dado a cebola que possui bulbo projetado em camadas, cuja forma é de uma cabeça.

3 dúzias de limão

3 litros de óleo de soja

Modo de preparo:

Lave e cozinhe as batatas com as cascas, não cozinhe muito. Escorra-as na peneira. Enquanto isso, esprema os limões, pique as pimentas e monte o molho com o óleo, limão, sal e as pimentas. Reserve à parte. Fure as batatinhas, preserve-as com as cascas. Em uma vasilha grande, deposite as batatas guarnecidas com o molho. Deixe marinando algumas horas, usando outra vasilha, derrame toda a batatinha para que a parte de cima fique para baixo, tampe e deixe marinando.

Para Valéria da Congada Treze de Maio, o correto seria servir “comida de preto” – a mesma comida que era consumida pelos escravos – na festa de Congadas (referindo-se a feijoada). Essa percepção em relação a comida servida na Congada é particular de Valéria:

Então a gente faz o tutu que era a comida dos escravos que rendia né, farinha faz render, então faz um tutu, faz um feijão tropeiro porque o feijão tropeiro também é comida de resto, que é o que eles comia, então, esses pratos que se mistura carne com arroz, verduras esses trem é tudo resto que eles pegava dos sinhozim e como eles eram muitos, então pra não ficar ninguém sem comer eles pegava tudo e fazia numa panela só e virava aquele sopão e comia. (Valéria Eurípedes, entrevista, 2016).

Esse relato acima pertence ao imaginário de Valéria acerca da alimentação dos escravizados. De algum modo ela está perpetuando a crença de que existe uma comida de pretos, e que não é servida na festa por questões de a digestão ficar mais pesada. Valéria intenta trazer a história e memória africana da festa de Congada através da alimentação.

A feijoada enquanto alimento perpassa diversas questões culturais, pois se tornou um prato identitário com um pertencimento étnico (nesse caso, à cultura negra). Há uma grande divergência acerca da origem desse prato. Maciel (2004) aponta três possíveis versões para o surgimento da feijoada. Tida como fantasiosa pela maioria dos estudiosos da alimentação brasileira, a primeira versão é a de que os senhores da casa grande separavam para si as partes nobres do porco e as “menos nobres”, tais como orelhas, rabo, pele, patas e flocinho, eram dispensadas à senzala. A segunda versão é a de que em Portugal as partes “menos nobres” do porco seriam consideradas iguarias, cozidas com feijão – contradizendo a primeira versão. A terceira aponta a criação da feijoada pelos franceses, que cunharam o prato com o nome de

Cassoulet, tratando-se de um cozido de feijão. Maciel (2004, p. 35) contrapõe:

Se a versão do surgimento nas senzalas é um ‘mito’, vale lembrar que o mito fala. Assim, a existência dessa narrativa implica as representações acerca das relações de classe e raça no Brasil. O mesmo vale para as versões que a negam. Embora algumas delas possam simplesmente indicar uma busca pela origem de certos traços culturais (algumas efetuadas sob uma ótica difusionista), uma em especial chama a atenção: a que recusa uma origem escrava, mas aceita a possibilidade de ser francesa...

Independentemente de ter uma ou mais procedências, a feijoada, em razão dos elementos étnicos que a rodeiam, serve para distinguir, agregar e expressar um modo ou estilo de vida do grupo.

A feijoada da Congada Treze de Maio da Vila Mutirão, preparada pelas irmãs Valéria e Walkíria, serve como veículo para agregar pessoas em uma roda de pagode com o intuito de abrir a festa e de arrecadar fundos, e já é um costume aguardado pela comunidade. Na Irmandade Treze de Maio da Vila Mutirão, Valéria e Walkíria fazem há dez anos a feijoada que é servida no primeiro sábado dando início a festa. As receitas abaixo são de dois tipos de feijoadas, sendo uma de feijão preto e outra do vermelho:

Receita das feijoadas da Treze de Maio (Receita de Walkíria de Cássia)

Ingredientes da feijoada com feijão preto:

- 8 quilos de feijão preto
- 3 quilos de pé de porco
- 3 quilos de focinho de porco
- 3 quilos de orelha de porco
- 3 quilos de linguiça calabresa
- 3 quilos de carne de porco (pernil desossado)
- 1 quilo de bacon
- 15 folhas de louro
- 25 dentes de alho fresco picado
- Pimenta de bode²⁵ a gosto
- 6 de cebola grandes picadas

²⁵ *Capsicum chinense*, pimenta de coloração verde vermelha e alaranjada que se assemelha a uma pitanga e possui ardência média, bastante aromática.

Pimenta do reino a gosto

Orégano a gosto

½ copo de pinga

Ingredientes da feijoada com feijão vermelho:

3 quilos de feijão vermelho

1 quilo de pé de porco

1 quilo de focinho de porco

1 quilo de orelha de porco

1 quilo de linguiça calabresa

1 quilo de carne de porco (pernil desossado)

500 gramas de bacon

5 folhas de louro

150 gramas de alho fresco

Pimenta de bode a gosto

300 gramas de cebola

Pimenta do reino a gosto

Orégano a gosto

¼ copo de pinga

Modo de preparo:

Fervente as partes do porco antes, cozinhe os feijões à parte e deixe-os pré-cozidos. Em duas panelas grandes, divida os ingredientes de acordo com a quantidade de feijões. Frite o bacon, doure o alho e os temperos, acrescente as carnes e os feijões em cada panela separada. Durante a fervura acrescente a pinga. Ferva até engrossar o caldo.

Guarnições: Molho de pimenta feito de feijão batido, farofa, couve fatiada bem fininha.

A almôndega servida na Congada da Vila João Vaz feitas por Dona Rosalina Maria é bastante esperada pelos participantes da festa. O costume de conservar carnes em banha de porco em nas latas²⁶, surgiu da necessidade de mantê-las por mais tempo, pois não havia

²⁶ A preparação desse tipo de provisão costumava levar certo tempo. O/a cozinheiro/a deveria temperar a carne (caça, gado ou porco), de um dia para o outro, dando o devido tempo para o tempero agregar-se à carne, e deveria cozê-la em fogo brando na própria gordura e também na gordura do porco que serviria como conservante, até que a mesma se apresentasse macia. Depois esperaria por quinze dias para que o alimento já

refrigeradores e freezers para a conservação de alimentos. Essa prática era comum no interior das cidades brasileiras.

Assim como em outras regiões que necessitavam conservar carne sem a utilização de energia elétrica, nos Campos de Cima da Serra utilizava-se, ainda que em menor frequência, a carne de banha ou carne de lata. Em referência à capacidade de conservação da banha, Fonseca (2004, p.51) afirma que a “banha era o freezer e a geladeira”. Por meio dessa técnica, a carne era frita, cozida ou assada e acondicionada em grandes latas, conhecidas como latas de banha. Na lata, a carne era totalmente coberta com banha de porco, morna ou quente. Diferentemente do observado nos Campos de Cima da Serra, os estudos desenvolvidos no Vale do Taquari mostram que, naquela região, não se conservava carne de gado em lata, apenas de porco, pois, segundo os informantes de Menasche e Schmitz (2007), a carne de gado conservada na lata não mantinha suas qualidades. Relatos dos Campos de Cima da Serra, contudo, informam que nesta região a banha era utilizada não apenas para conservar carne de gado, mas também de caça, como a perdiz, por exemplo. (SANTOS e MENASCHE, 2013, p. 57).

A banha de porco era usada como agente conservante podendo propiciar uma outra opção de carne durante o tempo de espera entre um abate de animal e outro. Para Barbosa (2015) a carne de lata trata-se de um “*confit* de pedaços nobres do porco, feito na banha do próprio animal” (p. 94-95). A carne usada para fazer as pelotas ou almôndegas de lata da Congada da Vila João Vaz é de vaca, moída, temperada. Aparentemente um modo de conservação, importante, necessário para a época de sua utilização, que perpassou o tempo, e de algum modo ficou anexado na memória gustativa das pessoas que a vivenciaram e foi repassada aos mais novos em forma de experimentação do alimento, apresentado como iguaria não usual no cardápio diário. Assim a almôndega de lata tornou-se em um modo de preparo, técnica, receita, elevando-a a um nível mais elevado dentro da culinária da festa, sendo uma iguaria muito ansiada pelos congadeiros.

A almôndega “de lata” da Congada da Vila João Vaz também é um acontecimento à parte dentro da festa. O preparo de uma semana antes agrega várias mulheres nessa função, o que propicia entrosamento. “No primeiro sábado a gente faz as almôndegas, é certeza, faz sempre no primeiro sábado, porque ela tem que ficar guardada um pouco, pra sentir, pra ficar e ser a verdadeira almôndega de lata, né?” (Rosalina Maria, entrevista, 2016). Na segunda-feira no fim da festa há um outro ajuntamento no Espaço de Congada para degustar as almôndegas que sobraram.

inserido nas latas adquirisse o sabor bem característico das carnes de lata. Findos os quinze dias, a carne saborosa e suculenta estaria pronta para consumo, o que poderia ser feito nos próximos meses após o fim do preparo (Caderno de receitas de acervo familiar).

Receita da almôndega de lata da Congada da Vila João Vaz (Receita de Rosalina Maria)

Ingredientes:

100 quilos de carne moída
2 quilos de alho amassado
15 quilos de cebola ralada
5 quilos de toucinho moído
500 gramas de sal

Modo de preparo:

Tempere e sove a carne até ela assimilar os temperos. Faça bolinhas de tamanho médio e frite em óleo frio (o óleo quente racha a almôndega). Coloque em latas fechadas imersas no óleo de soja. Essa receita deve ser preparada uma semana antes de servir.

Todas essas receitas possuem autoria e são executadas sempre do modo descrito por suas autoras ou suas equipes. Quando outra equipe assume a cozinha, pode até servir o mesmo prato, embora sem a obrigatoriedade de usar o mesmo modo de preparo. No ano de 2014, por exemplo, a almôndega servida na João Vaz foi bem maior que a costumeira e não fora conservada em latas, sendo preparada apenas um dia antes da festa. O costume dessas receitas acontece pela repetição das mesmas cozinheiras na função de coordenadoras da cozinha. A batatinha da Vila Santa Helena, independentemente do festeiro ou de quem coordena a alimentação, é servida aos domingos, quando os ternos visitam a casa dos Mariano. Isso ocorre porque Rosa Adriana prepara essa receita e recebe os ternos em sua casa independente do festeiro, tornou-se costume. Da mesma forma, a feijoada da Vila Mutirão, independentemente dos festeiros ou coordenadoras de cozinha, sempre ocorre na casa de Valéria Eurípedes e é sempre preparada por ela e Walkíria. Esses elementos corroboram para a fixação de um costume alimentar.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A utilização da etnografia como método permitiu importantes encaminhamentos para a pesquisa. Escrevi a partir do que o campo ofereceu. Foi interessante e intrigante perceber, ao longo da observação participante, a importância das relações que envolvem a alimentação nas festas de Congadas em Goiânia. As mulheres alvo desse estudo se revelaram como esteios ou sustentáculos da estrutura da festividade. Sua importância e voz transcendem a cozinha. As relações estabelecidas a partir do trabalho executado nos fundos da festa envolvem todos os/as congadeiros/as e devotos/as, desde a comida servida, que é a parte visível desse trabalho executado por elas, até a manutenção de uma trama de sociabilidade e trocas e pagamentos de promessa que as envolvem diretamente.

A cozinha da festa é um espaço de poder predominantemente ocupado por mulheres. As mesmas sabem e fazem uso do poder e prestígio que essa cozinha emana. Há uma noção e comportamento de posse por parte delas. No momento em que estão ocupando o espaço destinado à cozinha da festa, as coordenadoras desfrutam de respeito por parte das outras cozinheiras presentes na mesma cozinha e prestígios por parte dos/as congadeiros/as, que se expressam em forma de cânticos.

Por estarem nas Congadas há muitos anos e por se tratar de uma festa na qual o parentesco é bastante forte e comum, em algum momento dos cafés da manhã das três festas observadas, as cozinheiras se mostraram preocupadas em manter a ordem e o zelo em servir a todos corretamente. Tal fato me chamou a atenção porque nos casos observados elas não eram as cozinheiras naquela festa.

Também pode ser notada preocupação com o bem-estar do/as congadeiros/as; a comida precisa agradar ao máximo de paladares possíveis.

A alimentação na Congada de Goiânia porta elementos sociais, econômicos e culturais. Essas categorias ressaltam ainda mais a importância de cada mulher que se envolve profundamente, de forma voluntária, festa após festa. As mesmas se envolvem na festa perpassando pelas categorias de gênero, alimentação e religiosidade no âmbito da perpetuação devido à participação como agentes. Seus envolvimento na festa são bastante intensos, vão desde a oferta voluntária de seus serviços até ao investimento de valores monetários para compra de panelas e itens para a cozinha. O envolvimento espiritual também é muito apreciado entre elas, é preciso ter devoção e amor pela festa.

Esse trabalho possibilitou ver a festa pelo ângulo da cozinha e das relações de gênero,

e a respostas para as perguntas iniciais foram respondidas. A escolha desse ângulo foi proposital, pois esse olhar permitiu enxergar o cozinhar nas festas de Congadas de forma especial, e elas próprias ao lerem o presente trabalho poderão se “ver” aqui.

Sobre as questões sobre gênero na cozinha, nota-se que os homens participam mais ou menos (sentido de quantidade) ativamente, dependendo de cada equipe que coordena. Apenas um homem tomou a frente como coordenador, registro feito na Congada da Vila Santa Helena. Pois o mesmo se ocupou em fazer a refeição do almoço da casa dos Marianos. Ele coordenará a cozinha de 2017 próximo.

Assim a cozinha é das mulheres, ao menos durante o tempo dessa pesquisa a cozinha permaneceu na direção de mulheres e ao que parece tende a continuar assim por muito tempo, salvo por algumas exceções pontuais.

A prática da dádiva é bastante presente antes durante e após a festa, e é por meio desta que as relações de companheirismo e amizade se fortalecem e se perpetuam. A festa é realizada entre parentes e amigos chegados, o ato de dar e receber aproxima a comunidade. O ato de doar algo para a festa é feito a espera de uma retribuição das entidades padroeiras da festa, em forma de bênçãos variadas. O que se doa também possui significado. Pois o que é doado possui também grande simbologia, a doação é o cumprimento de alguma promessa. Trata-se de um cumprimento de um contrato verbalizado em forma de rito ou rezas à entidade, e quando esta cumpre sua parte do trato o devoto por sua vez cumpre a dele.

A culinária goiana e mineira está presente e possui um peso relevante na festa afro-brasileira. Praticamente o mesmo tipo de alimento é servido nas três festas, sendo que esse cardápio agrada muitos os participantes da festa. Todas as cozinheiras a princípio alegaram mudanças anuais no que era servido na festa, mas em observações e nas entrevistas notei uma mudança em parte do cardápio. E essa mudança ocorre sempre quanto aos itens sujeitos a doações. A estrutura central não muda, constituindo-se costume.

Realizar esse trabalho foi muito gratificante, pois certamente contribuirá para trazer maior visibilidade para essas mulheres, cuja importância transcende o que é natural e o que é terreno.

Jamais encontrei homem tão generoso
E tão pródigo em alimentar seus hospedes
Que “receber não fosse recebido”,
Nem homem tão... (falta o adjetivo)
De seu bem que receber em troca
Lhe fosse desagradável.
(MAUSS, 2003, p. 185)

REFERÊNCIAS

ABDALA, Mônica Chaves. **Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro**. Uberlândia: EDUFU, 1997.

_____. Saberes e sabores: tradições culturais populares do interior de Minas Gerais. In: **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 125-158, jan./jun. 2011.

ARAÚJO, Alceu Maynard. **Folclore nacional: festas, bailados, mitos e lendas**. Vol. I. São Paulo: Editora Melhoramentos, 1964.

BEAUVOIR, Simone de. **O segundo sexo: 1. Fatos e mitos**. Trad. Sérgio Milliet. Rio de Janeiro: Editora Nova Fronteira, 1949.

BARBOSA, Filipe Augusto Couto. **Dos usos turísticos do patrimônio alimentar formação cultural e os mercadores de comida típica na cidade de Goiás**. 2015, 188f. Dissertação (Mestrado em antropologia Social) – Faculdade de Ciências Sociais, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2015.

BERNADO, Teresinha. **Memória em branco e negro: olhares sobre São Paulo**. São Paulo EDUC: Fundação Editora da UNESP, 1998.

BRANDÃO, Carlos Oliveira. **A Festa do Santo de Preto**. Rio de Janeiro: FUNARTE/Instituto nacional do Folclore. 1985.

_____. **De tão longe eu venho vindo: símbolos, gestos e rituais do catolicismo popular em Goiás**. Goiânia: Editora da UFG, 2004.

CANDIDO, Antonio. **Os parceiros do Rio Bonito: Estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida**. 5. ed. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1979.

CANESQUI, Ana Maria. Mudanças e permanências da prática alimentar cotidiana da famílias de trabalhadores. In CANESQUI, Ana Maria. GARCIA, Rosa Manda Diez. **Antropologia e nutrição um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p. 167-210.

CANESQUI, Ana Maria. GARCIA, Rosa Manda Diez. Uma introdução à reflexão sobre a abordaem sociocultural da alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria. GARCIA, Rosa Manda Diez. **Antropologia e nutrição um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p. 9-19.

CARMO, Luiz Carlos do. MENDONÇA, Marcelo Rodrigues. A prática, a teoria e a transformação social a partir de um valor histórico: a Irmandade de Nossa Senhora do Rosário de Catalão/GO e uma proposta de trabalho, renda e inclusão social. In: CARMO, Luiz Carlos do. MENDONÇA, Marcelo Rodrigues. **As Congadas de Catalão-GO: as relações, os sentidos e valores de uma tradição centenária**. Catalão: Editora Modelo. Universidade Federal de Goiás, 2008. p. 193-229.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Editora Elsevier, 2003.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da alimentação no Brasil. Livros Técnicos e Científicos.** Rio de Janeiro: Raízes do Brasil, 1977.

_____. **História da alimentação no Brasil.** 4. ed. São Paulo: Editora Global, 2011.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. **Sabores e memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo.** 2009. 255f. Tese (Doutorado em Antropologia) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2009.

COSTA, Carmem Lúcia. **Cultura, religiosidade e comércio na cidade:** a Festa em louvor à Nossa Senhora do Rosário em Catalão – Goiás. 2010. 227f. Tese (Doutorado em Geografia) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Sociais, Universidade de São Paulo, São Paulo. 2010.

COSTA, Odete de Araújo. **Práticas culinárias, saberes culinários, alimentação e gênero nas Congadas da Vila Mutirão e João Vaz em Goiânia** [Mimeo]. 2016. 49f. Monografia (Graduação em Ciências Sociais – Licenciatura) – Faculdade de Ciências Sociais, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2016.

DAMASCENA, Adriane Álvaro. **Os Jovens, a congada e a cidade:** percursos e identidades de jovens congadeiros em Goiânia, Goiás [Mimeo]. 2012. 274f. Tese (Doutorado em Geografia) – Faculdade de Geografia, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2012.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro. Editora Rocco, 1986.

FRYRE, Gilberto. **Casa-grande & senzala:** formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. 32. Ed. Rio de Janeiro: Editora Record, 1997.

FRIERO, Eduardo. **Feijão, angu e couve:** Ensaio sobre a comida dos mineiros. Belo Horizonte: Imprensa da Universidade Federal de Minas Gerais, 1967.

GOMES, Núbia Pereira Guimarães. PEREIRA, Edimilson de Almeida. **Negras raízes mineiras:** os Arturos. Belo Horizonte: Mazza Edições (Coleção Minas & Mineiros), 2000

HERNÁNDEZ, Jesús Contreras. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria. GARCIA, Rosa Manda Diez. **Antropologia e nutrição um diálogo possível.** Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p. 129-145.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. **Antropologia dos objetos:** coleções, museus e patrimônios. Rio de Janeiro: Editora Garamond Ltda, 2007.

KINUPP, Valdely Ferreira. LORENZI, Harri. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil:** guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.

LUCENA, Célia Toledo. O banquete da festa do rosário: sistema de trocas entre moradores. **VIII Congresso Luso-Afro-Brasileiro de Ciências Sociais**, Coimbra, set./2004. Disponível em: <<http://www.ces.uc.pt/lab2004/pdfs/celiaToledoLucena.pdf>>. Acesso em: março de 2016

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, p. 25-39, jan./jun. 2004.

MACIEL, Maria Eunice. CASTRO Helisa Canfield de. **A comida boa para pensar:** sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde. 8 (supl.1); p. 321-328. 2013.

MAES, Gerard. A sopa no hospital: testemunho. In: CANESQUI, Ana Maria. GARCIA, Rosa Manda Diez. **Antropologia e nutrição um diálogo possível.** Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p. 239-252.

MARTINS, Leda Maria. **Afrografias da memória:** o Reinado do Rosário no Jatobá. Belo Horizonte. Mazza Edições (Coleção Perspectiva), 1997.

MAUSS, Marcel. **Sociologia e antropologia.** São Paulo: Cosac Naify, 2003.

MENDONÇA, Elizabete de Castro. VIANNA, Leticia. LORY, Raul. **Ofício das Baianas de Acarajé.** Brasília: IPHAN, 2004.

MOLINA, Suely Ferreira Lopes. Sobre comidas e o ato de comer em Goiás: Uma reflexão acerca da goianidade. In: CHAUL, Nars Fayad; RIBEIRO, Paulo R. **Goiás:** identidade, paisagem e tradição. Goiânia: Editora da UCG, 2001. p. 125-142.

ORTENCIO, Bariani. **Cozinha Goiana:** estudo e receituário. 3. ed. Goiânia, Eldorado, 1997.

PAULA, Marise Vicente de. Relações de gênero na Congada de Catalão-GO. **Espaço em Revista**, vol. 11 n. 1, p. 116 -140, jan/jun 2009.

_____. **Sob o manto azul de Nossa Senhora do Rosário:** mulheres e identidade de gênero na Congada de Catalão (GO) [Mimeo]. 2010. 245f. Tese (Doutorado em Geografia) – Faculdade de Geografia, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2010.

PERROT, Michele. **As mulheres e os silêncios da história.** Bauru: EDUSC, 2005.

PRADO, Patrícia. Congada: cultura popular e dança na festa em louvor a Nossa Senhora do Rosário Catalão-GO. In: CARMO, Luiz Carlos do; MENDONÇA, Marcelo Rodrigues (Orgs.). **As Congadas de Catalão-GO:** as relações, os sentidos e valores de uma tradição centenária. Catalão: Editora Modelo. Universidade Federal de Goiás, 2008. p. 159-193.

RAMOS, Artur. Notas sobre a culinária negro-brasileira. In: CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da alimentação no Brasil. Livros Técnicos e Científicos. Raízes do Brasil.** Rio de Janeiro: Raízes do Brasil, 1977.

RATTS, Alecsandro (Alex). **Mito, memória e identidade negra nas Congadas do Brasil Central.** Comunicação apresentada no VIII Congresso Ibérico de Estudos Africanos. Madrid, UAM, 14 a 16 de julho de 2012.

_____. **Trajetos lugares e territórios congadeiros:** práticas socioespaciais, relações raciais e de gênero nas Congadas e Festas do Rosário em Goiás. Relatório final de pesquisa. Goiânia:

UFG; IESA; LaGENTE, 2014.

SANTOS, Jaqueline Sgarbi. MENASCHE, Renata. **A carneação:** comida, trabalho e sociabilidade. Revista Habitus. Goiânia, Vol. 11 n° 1 p. 53-64, jan./jun, 2013.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História:** Questões e Debates, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011.

SOUSA, Luciana Pereira. **A irmandade de Nossa Senhora do Rosário em Vila João Vaz Goiânia:** história e memória (1988-2008) [Mimeo]. 2011.67f. Monografia (Graduação em História) – Faculdade de História, Universidade Federal de Goiás, 2011.

STRATHERN, Marilyn. **O efeito etnográfico e outros ensaios.** São Paulo: Cosac Naify, 2014.

TEDESCHI, Losandro Antônio. O fazer histórico e a invisibilidade da mulher. **OPSIS,** Catalão, vol. 7, n. 9, p. 329-340, jul./dez. 2007.

VECA, Alberto. Imagens da alimentação na arte moderna. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 689-698.

WILSON, Bee. **Pense no garfo!** Uma história da cozinha e de como comemos. Ilustrações Annabel Lee. Tradução Vera Ribeiro. 1. ed. Rio de Janeiro, editora Zahar, 2014.

ANEXO A - Notas sobre o almoço de domingo na Congada de Catalão-GO

A centenária festa de Congadas em Catalão, chamada de *A Grandiosa Festa de Louvor a Nossa Senhora do Rosário*, é realizada a cada ano sempre no mês de outubro. Reúne um grande número de ternos de várias cidades de Minas Gerais e Goiás, além dos de Catalão, formando um grande desfile de cortejos. Durante a festa, a cidade fica repleta de cores e sons, um verdadeiro espetáculo que atraem turistas e os moradores da região.

Durante a festa, muitos alimentos são servidos ao público numa feira dividida entre uma parte com itens alimentícios e outra parte mista, composta de artesanatos de muitos tipos e venda de uma infinidade de produtos. A maioria do comércio fecha as portas, com exceção de algumas mercearias (que aproveitam o movimento para vender água e alimentos industrializados) e alguns poucos restaurantes.

O congadoiro que vem de fora é recepcionado em um espaço situado no Centro Folclórico da Irmandade de N. S. do Rosário de Catalão, anexado ao Museu de Congadas de Catalão. O espaço é bem amplo e é usado para preparar e servir as refeições. Alguns ternos de Catalão também almoçam e tomam café nesse espaço. Porém, a maioria dos ternos da cidade costuma comer em alguma casa de capitão ou de um/a devoto/a. A Congada é uma festa familiar, muitos parentes se envolvem e o ato de comer é muito particular e privado; há uma preferência em se almoçar em família. Tendas são montadas em frente à casa que servirá a refeição. Cadeiras, mesas e muita confraternização e alegria compõem as refeições. A Congada de Catalão é também turística, política e possui significativo impacto econômico.

No Espaço de Congada, foi montada uma mesa para o Reinado, que se assentou com os gerais e alguns capitães. Os ternos foram chegando um a um. Havia regras, e um porteiro ficou a postos na entrada regulando a passagem. Quando um terno saía pelos fundos, o outro em formação entrava cantando agradecimentos pela refeição. Esse mesmo ato se repetiu até que todos comeram. O sol estava quente e a espera foi longa. Muitas crianças procuraram a sombra das árvores para se aninharem enquanto esperavam.

Enquanto estavam preparando o almoço, permitiram que eu adentrasse o espaço, e fiz algumas anotações sobre o cardápio que consistia de: arroz branco, feijão, carne de porco assada, macarrão, frango ao molho e mandioca. Na segunda vez que tentei entrar, estando o almoço servido, fui barrada. Com muita insistência, me foi permitido entrar por poucos minutos, e logo tive que sair.

Quando estava almoçando num restaurante próximo, notei a presença de alguns congadeiros que não aguentaram a espera longa pelo almoço servido no Espaço de Congadas.

O Museu de Congadas de Catalão é pequeno em tamanho – um pouco maior que uma sala comercial comum –, porém enorme e rico em objetos que contam a história da Congada em Catalão. Painéis com fotos e recortes de jornais nas paredes contam sobre o início da festa. Algumas indumentárias, instrumentos antigos, livros, e álbuns de fotografias fazem parte do acervo do museu. Há um espaço intitulado “Painel dos Milagres”, no qual todos os milagres concedidos por parte de Nossa Senhora do Rosário, São Benedito e Santa Efigênia são evidenciados. Há um lugar para sentar-se e folhear os livros e fotografias. Enquanto observava notei muitos congadeiros e turistas no ambiente.

(Dados de campo. Catalão, outubro de 2015).

ANEXO B – Notas sobre o almoço de domingo na Congada de Goianira-GO

A Congada de Goianira, sob o título *Grande Festa na Capela de Nossa Senhora do Rosário, São Benedito e Santa Efigênia*, acontece no mês de maio sem uma data fixa, mas após a festa da Vila Santa Helena. No presente ano (2016), a festa ocorreu entre os dias 20 e 29 de maio. A festividade é dividida em atos como as demais Congadas de Goiânia. A Alvorada abriu a festa, às cinco da manhã, na Paróquia dos Santos Padroeiros de Goianira. As novenas ocorreram nas casas dos devotos durante a semana, começando na sexta da alvorada até no sábado seguinte, formando nove dias. Ao fim de cada novena, o anfitrião serviu de agradados culinários a jantares aos rezadores. No sábado, dia 28, houve o Levantamento do Mastro na capela construída esse ano para a celebração da festa.

Todos os anos, Dona Maria Aparecida Rodrigues é a festeira. A festa sempre é realizada na sua residência. O lugar fica situado no setor San Diego, próximo ao setor Los Angeles, numa chácara. O espaço é bastante amplo. Ali, ela e os filhos construíram conjuntamente uma linda capela – pequena, porém rica em detalhes – intitulada capela N. S. Do Rosário, São Benedito e Santa Efigênia. O altar é todo branco, ornado com as imagens de Nossa Senhora do Rosário ao meio, São Benedito à esquerda, e Santa Efigênia à direita, terços, flores brancas e fitas verdes e amarelas. O espaço das imagens de madeira, decorado com contas de pérolas minúsculas, é fixado na parede e possui formato de uma igreja, com três torres e uma cruz no centro de cada, sendo a cruz do centro maior que as outras. A imagem de Nossa Senhora Aparecida está à esquerda, no centro Nossa Senhora do Rosário e à direita, a Virgem Maria. No andar inferior, São Benedito está à esquerda, Santa Efigênia à direita e ao meio o compartimento foi dividido em dois: a Bíblia Sagrada com um terço abaixo e a Santa Trindade em cima. Algumas imagens não emolduradas foram fixadas nas paredes. O teto é enfeitado com balões metalizados e fitas nas cores do terno, verde e amarelo.

No pátio da capela, bem ao meio, há um cruzeiro de madeira, com tochas que foram acesas durante a festa no período da noite. Nas laterais de ambos os lados, formando uma separação de espaço, há um muro de plantas floridas, e todas as flores são brancas. Há tomadas elétricas, tomando certa distância com lâmpadas dispostas em fileiras. Nesse mesmo espaço, em frente, há um lugar para se sentar embaixo de roseiras brancas. À direita da capela foi construída uma fonte d'água, ornada com flores artificiais vermelhas e grandes. Acima da fonte, de onde brota a água, há a imagem de São Jorge, e mais adiante um presépio adorna o

lugar.

A esquerda da capela, na área da casa, estava decorada com a mesma decoração da capela, com fitas e balões. Faixas de tecido nas cores do terno protegiam o local dos raios do sol.

Barracas de acampamento foram montadas no meio do quintal, entre árvores. A cozinha foi instalada numa parte da área da casa, separada com ornamentos florais e tecido.

O almoço do domingo foi servido por volta de uma da tarde. Não houve separação entre ternos e o restante da comunidade. Uma fila se formou e alguém passava entregando os pratos e talheres. O cardápio servido foi: arroz feito na banha de porco, carne de porco assada, frango assado, feijão de caldo também feito na banha de porco, farofa de couve fininha com banana frita e macarrão espaguete grosso com molho de tomate e cebolinha verde. De sobremesa, foram servidos doces de caju e mamão, com frutas colhidas na chácara. As bebidas eram sucos e refrigerantes.

Após o almoço, o terno visitante de Aparecida de Goiânia se apresentou primeiro e logo depois o verde e amarelo, que é o da casa. Agradeceram a refeição com o seguinte cântico:

Obrigado pelo almoço
Que não teve pena de dar
Quero agradecer Senhora
Do Rosário que vai te pagar

Oiêêêê, oiáááá

O seu pão de cada dia
Nunca há de faltar

Obrigado pelo almoço
Que não teve pena de dar
Quero agradecer Senhora
Do Rosário que vai te pagar

Oiêêêê, oiáááá

O teu gesto foi tão bonito
Eu quero lhe agradecer
Quem vai lhe pagar
É São Benedito

Oiêêêê, oiáááá

O seu pão de cada dia
Nunca há de faltar.

(Ternos visitante de Aparecida de Goiânia e Verde Amarelo)

Durante uma hora, os ternos cantaram e tocaram diversos ritmos. As quinze em ponto, os párocos Silvio e Tino realizaram a missa na capela. O padre, bastante respeitoso e informado da fé nas Congadas, deu ocasião de partilha da palavra aos capitães e autoridades presentes. Após o fim da missa, o padre fez a aspersão de água benta na capela, inaugurando-a e benzendo-a. Todos os presentes foram aspergidos, até os que se encontravam fora da capela, pois o padre rompeu o espaço psicológico entre o sacerdote e os fiéis e caminhou para fora e completou o ritual. Na saída, o terno visitante se despediu, cantando até a rua. Um cafezinho e refrigerantes foram servidos aos convivas.

A Congada de Goianira é em grande parte composta por familiares. São irmãos, mães, filhos, netos e sobrinhos que compõem os ternos e o Reinado. Fizeram parte do almoço Elvis (fez as carnes), filho de Dona Maria Aparecida, em conjunto com ela e mais três mulheres. O Reinado está incompleto, pois faltam a rainha e o rei. A memória do Rei Osório é lembrada. A festa possui, contudo, rainha Perpétua e Conga, princesa e príncipe. Não se tem o costume de montar uma mesa separada para o Reinado porque falta o rei. O mesmo princípio é adotado na Santa Helena em Goiânia. O rito da entrega da Coroa não é realizado, pois não há necessidade, sendo Dona Maria Aparecida a festeira perpétua.

(Dados de campo. Goianira, maio de 2016).