

## **Festa, sociabilidade e patrimônio alimentar: Tira-caqui e Marejada cultural no contexto das lutas por identidade e território**

## **Community events, sociability and food heritage: Tira-caqui and Marejada in the context of struggles for identity and territory**

## **Fiesta, sociabilidad y herencia alimentaria: Tira-caqui y Marejada cultural en el contexto de las luchas por identidad y territorio**

---

**Maria Amália Silva Alves de Oliveira<sup>1</sup>**  
**Helena Catão Henriques Ferreira<sup>2</sup>**

---

<sup>1</sup> Doutora em Ciências Humanas (Antropologia), graduada em Turismo e em Ciências Sociais pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). Professora adjunta do Departamento de Turismo e Patrimônio da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), docente do Programa de Pós-Graduação em Ecoturismo e Conservação (PPGEC/UNIRIO), coordenadora do Programa de Pós-Graduação em Memória Social (PPGMS/UNIRIO).

<sup>2</sup> Doutora e mestra em Ciências Sociais pelo Programa de Pós-graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CPDA/UFRRJ), bacharela em Ciências Sociais pelo Instituto de Filosofia e Ciências Sociais (IFCS) da UFRJ. Professora associada do Programa de Pós-Graduação em Turismo (PPGTUR) e do Bacharelado em Turismo da Faculdade de Turismo e Hotelaria (FTH) da Universidade Federal Fluminense (UFF). Coordena o Laboratório de Turismo e Antropologia (LaTA).

Recebido em: 2/8/2020  
Aceito para publicação em: 21/10/2020

**Resumo:** Este trabalho analisa dois eventos sociais que ressignificam valores atribuídos a alimentos e à comida, tornando-os estratégia de afirmação de identidades com vistas ao enfrentamento de questões decorrentes da transformação de territórios em Unidades de Conservação. Dessa forma, busca-se demonstrar como processos de produção de alimentos, ao serem apresentados e difundidos por meio de festas comunitárias, tornam comidas emblemáticas de populações e/ou grupos tradicionais.  
**Palavras-chave:** festa; alimentação; identidade; território; populações tradicionais.

**Abstract:** The present work analyzes two social events that resignify values attributed to food, making them a strategy for affirming identities in order to face issues from the transformation of territories in Conservation Units. Thus, the essay seeks to demonstrate how food production processes, when presented and disseminated through community events, become emblematic food of traditional communities.  
**Keywords:** community events; food; identity; territory; traditional communities.

**Resumen:** El presente trabajo analiza dos eventos sociales que resignifican valores atribuidos a alimentos, convirtiéndolos en una estrategia de afirmación de identidades con el fin de enfrentar los problemas oriundos de la transformación de territorios en Unidades de Conservación. Por lo tanto, busca demostrar cómo los procesos de producción de alimentos, cuando se presentan y difunden por medio de celebraciones comunitarias, se convierten en alimentos emblemáticos de poblaciones y/o grupos tradicionales.  
**Palabras clave:** fiesta; alimentación; identidad; territorio; poblaciones tradicionales.

## INTRODUÇÃO

Se existe uma área na Antropologia que nos remete de forma profunda e abrangente ao estudo das ações sociais, e em qualquer parte do mundo, essa área, segundo Roberto DaMatta (1997), é o ritual. Atraídas por essa premissa básica e, como observa DaMatta (1997), pela riqueza de conhecimentos extraídos desses momentos especiais construídos pela sociedade, resolvemos aprofundar o tema utilizando dois eventos comunitários, vistos aqui como rituais, que envolvem práticas de comensalidade: o Tira-caqui e a Marejada cultural. A título de suporte teórico às nossas análises, tomamos como fonte autores que se dedicaram à teoria do ritual por meio de estudos sobre festas, tais como Roberto DaMatta (1997), Carlos Rodrigues Brandão (1978), Maria Isaura Pereira de Queiróz (1958), entre outros, no intuito de analisar como os eventos supracitados reproduzem relações sociais, reconfiguram identidades, evidenciam relações de poder e representações sociais.

O trabalho apoia-se em dados parciais coletados etnograficamente em pesquisas de campo ainda em curso, com base em observação direta, entrevistas em profundidade e participação em eventos.

## FESTA COMUNITÁRIA COMO RITUAL IDENTITÁRIO

Pesquisando os ritos brasileiros, DaMatta (1997, p. 47) esclarece que “[...] há uma classificação dos eventos sociais segundo sua ocorrência [...]”. De acordo com o autor, há os que acontecem diariamente, no cotidiano, e os que não são rotineiros, como bailes, reuniões, cerimônias, festas, solenidades, entre outras ocasiões, cuja característica é o aspecto aglutinador de pessoas, grupos e categorias sociais. Tais eventos, por serem previstos, se diferenciam de tragédias, desastres, dramas e catástrofes, ocorrências também eventuais e aglutinadoras de pessoas. Por esse motivo, o autor aloca os primeiros eventos citados na categoria de extraordinário construído pela e para a sociedade por oposição a eventos que não são controlados pela sociedade, sendo, portanto, imprevisíveis. O autor denominou essa categoria de eventos como *extraordinários não previstos*, pois são eventos que atingem a sociedade, mas não foram previstos pelas normas ou regras sociais. Neles, toda a sociedade é afetada igualmente, enquanto nos previstos, grupos e categorias são afetados de forma diferenciada, o que varia de acordo com sua posição na estrutura de poder.

Nos eventos previstos há os altamente ordenados, como cerimônias, solenidades, aniversários e funerais, entre outros, marcados pelo planejamento e pelo respeito, e os eventos marcados pela brincadeira, diversão, ou seja, situações em que o comportamento é dominado pela liberdade decorrente da suspensão temporária das regras de uma hierarquização repressora. Foi nessa perspectiva que DaMatta (1997) analisou os rituais brasileiros, destacando três semanas festivas distintas de caráter extremamente significativo na estrutura social brasileira, sobretudo nas implicações políticas: a Semana da Pátria, a Semana Santa e o Carnaval. A essa tríade ritual, o autor denominou *triângulo ritual brasileiro* (DAMATTA, 1997, p. 53). Cada momento, segundo o autor, remete a um grupo ou categoria social que tem seu lugar garantido, sua hora e sua vez no quadro da vida social nacional. Assim, há um ciclo de festividades que vão do povo ao Estado, passando pela Igreja, e tal configuração ritual reflete um sistema que é extremamente preocupado em reafirmar que deve ficar “cada qual em seu lugar”.

Enquanto DaMatta (1997) apresenta o *triângulo ritual brasileiro*, Queiroz (1958) preocupa-se em investigar uma festa em particular – a Dança de São Gonçalo – e toma como objeto de análise a que ocorre em Santa Brígida, localizada no município de Geremoabo, interior da Bahia. Em sua análise, Queiroz informa que a festa tem sua origem em Portugal, tendo chegado ao Brasil com os portugueses que buscaram reproduzir tal evento em engenhos de várias localidades do país. Dos engenhos, a festa foi sendo reproduzida em vilas e, posteriormente, em cidades, sofrendo as reconfigurações que o processo de dinamismo social impõe em decorrência da mudança de ambiente e introdução de novos atores no processo.

O trabalho de Queiroz constitui uma descrição da festa, em que a atenção é dada à estrutura de poder que se mantém intacta durante o evento, pois a autora evidencia detalhadamente o papel que cabe a cada ator social na festa, e esse papel está intimamente relacionado à posição ocupada pelo ator na estrutura social hierárquica em que está inserido. Tal conclusão é também partilhada por Brandão (1978) ao analisar a Festa do Divino Espírito Santo que ocorre na cidade de Pirenópolis, no estado de Goiás. Queiroz (1958) e Brandão (1978) dedicaram-se a analisar festas de cunho religioso e específicas de determinados contextos, como já mencionado, e ambos identificaram a rígida reafirmação de cada ator social no processo ritual estudado. Paralelamente, embora Queiroz (1958) estivesse interessada em avaliar as relações de poder evidenciadas pela dança e Brandão tenha se detido ao aspecto folclórico da Festa do Divino, ambos destacam a coesão social e o fortalecimento de laços de solidariedade que os eventos carregam, assim como enfatizam alterações que o dinamismo social impõe, dadas as reconfigurações que atravessam os eventos.

As festas podem ser localizadas no debate teórico sobre ritual, cuja discussão envolve autores como Gennep (2011) e Turner (1974), que efetivamente se debruçaram sobre a

perspectiva conceitual. DaMatta, ao se apoiar em Turner, avançou na reflexão acerca da identidade brasileira, e Queiroz e Brandão produziram estudos e argumentações que não somente fortaleceram a perspectiva ritualística das festas, mas apresentaram realidades distintas das ocorrências no espaço urbano. Nesse sentido, a obra de Magnani (2003) preenche tal lacuna, ao inserir no debate sobre festas a noção de lazer de grupos localizados em periferias da cidade de São Paulo. Ao descrever a festa em periferias urbanas, Magnani afasta-se de DaMatta, cuja preocupação residia em entender e/ou conhecer a sociedade brasileira, pois buscou analisar em momento de emergência de movimentos sociais urbanos como se davam manifestações de caráter festivo de um grupo urbano específico, na tentativa de responder como se divertiam. Essa perspectiva introduz um novo elemento passível de explicação e entendimento da realidade social, tendo em vista que as festas não só explicitam de forma ritual as divisões hierárquicas, mas também atualizam laços sociais por meio de um lazer partilhado e de forma particular pelo grupo. Assim sendo, Magnani (2003) destaca que as festas expressam manifestações particulares e respondem a distintas questões sociais.

Enquanto Magnani (2003) destaca a perspectiva do lazer e do espaço urbano no debate sobre festas, Amaral (1998) observa que as festas têm sido reconfiguradas por agentes externos e, nesse contexto, aponta os incentivos do Estado ao turismo como um dos elementos de transformações. O turismo também se torna uma questão na análise que Flores (1997) desenvolve acerca da Oktoberfest.

Na obra anteriormente referenciada, a autora parte do questionamento que busca responder, em perspectiva histórica, como a cidade de Blumenau reconfigura sua imagem deixando de ser conhecida por sua produção fabril de tecidos denominados malhas e se torna a cidade da Oktoberfest. Dessa forma, Flores (1997) não está interessada em compreender por meio da festa os modos de vida, tradições ou o cotidiano de determinadas camadas ou partes da sociedade e sim como aquele grupo reconstituiu e extrapolou para limites além do local um processo que materializa a afirmação de uma identidade étnica por meio de uma festa. Nesse sentido, o debate sobre a memória alcança destaque sobre quanto a atividade turística está em ascensão e as cidades se inserem na lógica de mercado. A autora aponta também para a visão dos moradores que participam da festa atualizando memórias, reinventando tradições que, encenadas, evocam construções identitárias de dadas comunidades de origem europeia em terras catarinenses. Dessa forma, a Oktoberfest exprime o processo de criação de uma festa de caráter étnico, manifestada pela reinvenção de tradições que acaba por redefinir e buscar afirmar identidades étnicas.

Pelo exposto, é possível afirmar que a análise de rituais, especialmente as festas, é, conforme destaca Amaral (1998), um fato social total, no sentido que Marcel Mauss deu ao termo. A festa é o espaço no qual a sociedade se reconhece e escreve sua história tal como a compreende – como ritual, divertimento e ação política ao mesmo tempo. Ela reaviva as velhas tradições, reforça laços de origem, mas também incorpora novos elementos e anseios. “Como fato social total que é, a festa engloba as esferas de sentido, transcendência, política, lazer, estética, tradição, trabalho etc.” (AMARAL, 1998, p. 109). Nesse sentido, o presente artigo busca trazer acréscimos ao debate sobre festas estruturadas em torno de rituais de comensalidade, inseridas na perspectiva de resistência e reconfiguração identitárias de atores que as praticam, com vistas à obtenção de visibilidade e estratégia de reconhecimento como população tradicional.

## FESTA, COMIDA, MEMÓRIA E IDENTIDADE

Em trabalhos anteriores (FERREIRA; OLIVEIRA, 2019a, 2019b) demonstramos que o uso de sistemas culinários na atividade turística com vistas à manutenção de uma memória e do fortalecimento de identidades culturais tem sido uma das estratégias utilizadas

por grupos pertencentes à categoria *populações tradicionais* no enfrentamento de distintos processos de negociação acerca de questões fundiárias e direito à reprodução de seus valores culturais. Em todos os casos, a alimentação emerge como fator primordial nos processos de interação, evidenciando ser um elemento de construção de pertencimentos, de estabelecimento de relações e forma de se apresentar para o *outro*. Assim sendo, os rituais enfocados neste trabalho inserem-se na categoria de festas por serem percebidos como detentores de características que os definem como tal, entretanto particularizam-se porque, diferentemente das festas apresentadas na seção anterior, objetivam um reconhecimento legal a ser concedido pelo Estado. Nesse processo, os dois grupos estudados elegeram alimentos que buscam representar a memória de práticas culturais que os legitimem enquanto agricultores e pescadores tradicionais e utilizam-se da produção das festas para facultar a visibilidade que tais processos requerem.

Festa e comida sempre caminharam juntas de formas diferentes, dependendo do evento, de sua espacialidade, temporalidade e organização sociocultural, mas fato é que geralmente se encontram intimamente associadas. Em todos os tempos as comidas e bebidas participaram dos rituais festivos, seja como oferecimento aos deuses em reverência ao sagrado, seja como estímulo às práticas mundanas ou seculares.

Segundo Maciel (2006, p. 89), a cozinha pode ser pensada como “um vetor de comunicação, um código complexo que permite compreender determinados mecanismos da sociedade à qual pertence, da qual emerge e a qual lhe dá sentido”. A culinária de um grupo é parte de sua cultura, integrando um sistema alimentar composto por produtos e técnicas, hábitos de comensalidade, modos de preparar os alimentos e hábitos de consumi-los (MACIEL, 2006).

Desse modo, a comida torna-se um ponto central de ocasiões festivas, um momento esperado e para o qual se voltam as atenções, o testemunho de um poder de representação do grupo que a organiza e para quem é organizada.

As festas têm grande poder de reforçar os laços de coletividade, sociabilidade e reciprocidade de um determinado grupo social, os quais se afrouxam na vida cotidiana em que as pessoas são instadas a competir individualmente pelos mais variados motivos. Para Durkheim (2003), os laços coletivos estariam sempre em perigo de serem desfeitos; dessa forma, os rituais em geral e as festas em particular contribuiriam para a reafirmação do grupo como tal, mesmo que nesse processo sociabilidades conflituosas façam parte do jogo (SIMMEL, 1983).

Nos casos que trataremos a seguir, as festas têm também um poder de arregimentar memórias em favor da afirmação identitária dos grupos sociais envolvidos, e a comida figura como um elemento central desse processo.

Os grupos abordados situam-se em contextos de unidades de conservação da natureza, sendo entendidos como comunidades tradicionais, termo que ganha sentido principalmente em razão de suas lutas por direitos ao território e aos usos e costumes de sua cultura, embora estejam em interlocução com as demandas contemporâneas e as grandes transformações pelas quais o mundo tem passado. Embora essas afirmações culturais possam ser interpretadas como essencializações das culturas, a forma como as estamos tratando vai em direção contrária a essa ideia. Aqui, inferimos que os sujeitos em questão manifestam e buscam, por meio da rememoração de traços culturais, de seus saberes e sabores, ressignificações segundo suas necessidades do presente, que demandam fortalecimento e coesão do grupo para fazer frente a contextos de usurpação de direitos e desvalorização cultural.

## AS FESTAS DO CAQUI E A REAFIRMAÇÃO DE IDENTIDADES RURAIS NO ESPAÇO URBANO

O caqui é um fruto muito apreciado no Rio de Janeiro, com seu sabor doce e agradável. A árvore que o produz, o caquizeiro, é comum em quintais de casas localizadas em bairros distantes do centro da cidade. Seu formato assemelha-se ao de um tomate, e a cor do fruto varia entre o vermelho e o amarelo. Em termos nutricionais, contém alto teor de vitamina A, além de quantidades significativas de fibras consideradas essenciais para regularizar as funções intestinais. A época de maior oferta do produto acontece entre os meses de abril e maio, período de colheita. Não por acaso, as festas do caqui ocorrem anualmente nesses meses, mas em dois momentos específicos. Os eventos aos quais nos referimos são o Tira-caqui e a Festa do Caqui. Atualmente o fruto é um dos produtos mais cultivados pelos agricultores do Parque Estadual da Pedra Branca (PEPB) e, por esse motivo, foi eleito para ser o protagonista dessas duas atividades que guardam em si um cunho político, pois visam chamar atenção para problemas e questões dos agricultores (FERREIRA; OLIVEIRA, 2019a, p. 8).

O Tira-caqui foi organizado pela primeira vez no ano de 2011 numa parceria entre o Projeto Profito e a Rede Ecológica, e atualmente a Rede Carioca de Agricultura Urbana (CAU) vem planejando e aperfeiçoando o evento. Já a Festa do Caqui é uma iniciativa da Associação dos Produtores Orgânicos da Pedra Branca (Agroprata), uma das três associações de agricultores existentes no Maciço da Pedra Branca e por eles classificada como projeto cultural. Antes de descrever os eventos em si, cabe uma breve contextualização do local onde os agricultores estão inseridos e, conseqüentemente, realizam suas produções.

Oliveira (2017) informa que parte da atual zona oeste da cidade do Rio de Janeiro, desde o período colonial, se insere na economia por meio da agricultura, tendo passado, dessa forma, por vários ciclos agrícolas, entre eles o do açúcar, do café e da citricultura, a qual tornou a região nacionalmente conhecida como Citrolândia. A passagem por distintos ciclos agrícolas consagrou a imagem da atual zona oeste da cidade como o celeiro do antigo Distrito Federal, período que marcou a memória coletiva dos moradores como referência de prestígio, *status* social e poder político. Entretanto, após o apogeu do ciclo da laranja, as terras da região passaram por um processo de desvalorização e acabaram sendo postas a venda por preços irrisórios durante a década de 1950. Paralelamente ao avanço da urbanização sobre a região rural da cidade, foi iniciado em 1963 o processo de criação de uma Unidade de Conservação, cuja extensão abrange extensa área da parte rural dos bairros que compõem a zona oeste. Em 1974, após longa fase de estudos, foi instituído o Parque Estadual da Pedra Branca (PEPB) pela Lei Estadual n.º 2.377, de 28 de junho do mesmo ano. Abrangendo 12.393,84 hectares e cerca de 80 quilômetros de perímetro, o PEPB é considerado a maior Unidade de Conservação do município (INEA, 2013).

De acordo com a Lei n.º 9.985/2000 (BRASIL, 2000), que institui o Sistema Nacional de Unidades de Conservação (Snuc), o Parque Estadual da Pedra Branca é categorizado como Unidade de Conservação do grupo de Proteção Integral, sendo nesse espaço físico que habitam os agricultores produtores de caqui, objeto deste artigo, um espaço que juridicamente é uma Unidade de Conservação e, ao mesmo tempo, tem seu entorno classificado como área urbana. Embora a produção de caqui não esteja limitada a um ponto específico do parque, a pesquisa que subsidia os dados utilizados para elaboração deste artigo incide sobre uma vertente do PEPB, o Rio da Prata de Campo Grande, e sobre esses agricultores e os eventos referentes ao caqui produzido nesse espaço ao qual o artigo se deterá.

O Rio da Prata de Campo Grande tem parte de seu espaço físico inserido no PEPB. O tipo de enquadramento legal ao qual o parque está submetido não permite o uso e a permanência de pessoas dentro de áreas naturais, entretanto a região vem sendo histórica e culturalmente manejada por agricultores familiares que residem e produzem nesse espaço

há várias gerações. Abruptamente sujeitados a políticas ambientais específicas, a comunidade teve então sua dinâmica cultural fortemente impactada, aspecto que levou várias famílias a buscar outras formas de subsistência em lugares distintos, enquanto outras resistem ao processo por intermédio da reivindicação de reconhecimento como população/comunidade tradicional, utilizando-se de reafirmação de suas diferenças por meio de ações como os denominados *eventos do caqui*.

Segundo Guedes (2019), o dia do Tira-caqui foi especialmente escolhido por associação às comemorações de Tiradentes, pois, sendo realizado sempre no dia 21 de abril, data dedicada à memória de um dos heróis da nação, o evento busca associar o dia à dimensão política. Ainda de acordo com a autora, o evento foi idealizado com dupla finalidade: colaborar com os agricultores em termos de mão de obra e divulgar a cultura agrícola. Em relação à primeira finalidade, destaca-se que o número de agricultores, até mesmo em decorrência de todo o processo histórico já descrito, é insuficiente para efetuar a colheita em tempo exigido pelo ciclo natural de desenvolvimento do fruto. O caqui é uma fruta extremamente sensível e, ao se desprender da árvore sem o devido amparo, o desperdício é fato; a esse aspecto se soma a logística da coleta, pois as árvores se estendem para as partes altas do parque, obrigando um cuidado extra com o transporte da fruta, que, como já informado, é sensível à queda. No que tange à segunda finalidade, o evento busca promover a solidariedade e o fluxo de informações sobre a cultura agrícola, mediante a participação da comunidade exterior ao parque e a tal cultura.

Nesse processo, o evento busca evocar memórias relacionadas à cultura que simboliza um passado agrícola em que outros alimentos tiveram destaque, e atualmente o caqui o representa. A interação com os visitantes apresenta valores que perpassam motivações atuais, como a difusão da agroecologia e da agricultura urbana, evocando memórias de um passado associado à ruralidade, a fim de fortalecer, na atualidade, a identidade de produtores rurais e/ou agrícolas. Ao apresentar no dia do Tira-caqui o *saber fazer* inerente ao cultivo e à colheita do fruto, os agricultores locais buscam demonstrar que conciliam a conservação da natureza à produção e, paralelamente, afirmam a sua existência por meio da agricultura familiar naquele espaço. Os participantes do evento têm na ocasião a oportunidade de percorrer os sítios dos agricultores, ouvir explicações sobre o manejo da produção e colher os frutos, colaborando para o bom escoamento da produção.

Embora o principal atrativo do evento seja a colheita do fruto, o dia é composto por uma série de atividades, tais como rodas de conversa, oficinas de elaboração de pratos à base de caqui, contação de histórias e almoço caipira, geralmente composto de arroz, feijão, angu, frango caipira, quiabo e saladas.

A cada ano o Tira-caqui acontece em uma das vertentes do PEPB onde a produção seja considerável. As descrições aqui realizadas referem-se ao evento ocorrido em 2019 na vertente do Rio da Prata de Campo Grande, local onde a pesquisa está sendo desenvolvida e onde também acontece a Festa do Caqui, cuja primeira edição se deu em 1.º de maio de 2014.

De acordo com Dias (2017), a Festa do Caqui diferencia-se do Tira-caqui pelo enfoque que é dado ao evento, pois, enquanto nesta toda a organização está centrada na produção e colheita do fruto, facultando aos participantes a experiência do processo, aquela prioriza a divulgação e a venda do caqui e de seus derivados, como vinagre, suco, caqui-passa, bolos, caipirinhas, entre outros. Durante a festa, ainda de acordo com a autora, há a comercialização de artesanatos, ervas medicinais e petiscos diversos (DIAS, 2017). A despeito da distinção do foco, a Festa do Caqui também prioriza a valorização e a divulgação da cultura agrícola e os conhecimentos tradicionais dos agricultores e, assim, é possível delimitar que a diferença entre os rituais, enquanto festas, se manifesta especialmente no posicionamento político atribuído a eles. O Tira-caqui apresenta-se como estratégia de enfrentamento das dificuldades encontradas pelo agricultor familiar, como a impossibilidade

de colheita em decorrência da pouca mão de obra, e defesa da agricultura urbana; já a Festa do Caqui busca difundir a produção e chamar a atenção para um mercado particular que se equilibra entre o orgânico e o agroecológico. Nas duas ocasiões, os dois rituais festivos demonstram a resistência em reafirmar uma cultura tradicional em uma conjuntura desfavorável, tanto pelo fato de o território ser atualmente uma Unidade de Conservação quanto por ser classificado como urbano, o que impede o acesso a políticas voltadas para o ambiente rural.

Nesse contexto, o Tira-caqui e a Festa do Caqui são aqui entendidos como estratégias adotadas para legitimar reconhecimentos identitários capazes de facultar direito ao uso de um território que juridicamente não permite a permanência de grupos não reconhecidos formalmente como tradicionais. O fruto é, nesse contexto, o alimento símbolo de um processo que evoca memórias cujas construções representam também o patrimônio do grupo em estudo.

## A MAREJADA CULTURAL E AS LUTAS DOS PESCADORES ARTESANAIS DE ITAIPU (RJ)

A Marejada Cultural dos Pescadores Artesanais de Itaipu<sup>3</sup> teve início no ano de 2015, como um espaço de divulgação da cultura ligada à pesca artesanal, aos modos de vida dos pescadores e à culinária associada, ou seja, os pratos à base de frutos do mar. Várias foram as razões para a criação do evento. Embora não seja uma festa antiga, vem tentar ocupar o espaço que as festas de São Sebastião e de São Pedro deixaram em aberto por não estarem mais sendo organizadas. A Marejada tem se utilizado de diversas atrações culturais, como peças de teatro, *shows* musicais, rodas de conversa e barraquinhas com comidas tradicionais da comunidade pesqueira, para chamar atenção do público para as inúmeras lutas que os pescadores têm travado há décadas pela manutenção de sua atividade e pelo direito de uso e regulação dos territórios marinhos e terrestres associados à pesca artesanal.

São muitos os problemas com os quais os pescadores defrontam. A pesca industrial, com todo o seu aparato tecnológico, e a necessidade de extrair do mar toneladas de peixes para a atividade se tornar rentável e lucrativa são alguns dos principais fatores que prejudicam a pesca artesanal, porém ainda há diversos outros. Podemos citar um turismo de pesca, como é referido pelos pescadores, de pessoas que vêm com barcos bem equipados pescar predatoriamente, sem respeitar a seletividade das espécies adequadas para a pesca e os tempos de defeso, levando também peixes pequenos, o que impede o ciclo de reprodução e empobrece a biodiversidade marinha. Há ainda o problema da poluição dos oceanos, que vem a cada ano diminuindo o estoque pesqueiro mundial, e a poluição de rios e lagoas, que afetam mais especificamente a localidade. Fora isso, há outros problemas localizados, mas que também ocorrem em diversos lugares. O pescador artesanal de Itaipu tinha, e ainda tem, hábitos relacionados ao uso da faixa de areia da praia. Nela os peixes são selecionados, distribuídos e muitas vezes vendidos, assim como equipamentos e redes de pesca são limpos e consertados. Entretanto hoje sobra pouco espaço para isso, por causa da sua ocupação

---

<sup>3</sup> Itaipu é um dos bairros da denominada Região Oceânica do município de Niterói, localizado a leste da Baía de Guanabara, no estado do Rio de Janeiro. A Região Oceânica é uma das cinco regiões político-administrativas de planejamento de Niterói, as quais são formadas pela aglutinação de bairros. A referida região é composta por 11 bairros: Jardim Imbuí, Piratininga, Cafubá, Camboinhas, Itacoatiara, Itaipu, Santo Antônio, Maravista, Jacaré, Serra Grande e Engenho do Mato. Nesse espaço geográfico está localizada a unidade hidrográfica formada pelas bacias dos Rios Jacaré e João Mendes, que drenam para as Lagoas de Piratininga e de Itaipu, respectivamente, além de microbacias costeiras incrementais. A região tem 41% de sua área composta de vegetação nativa, em decorrência da criação de Unidades de Conservação e de maciços costeiros (FONTENELLE; CORRÊA, 2013).



com mesas e cadeiras dos bares e da intensa frequência de turistas, principalmente nos fins de semana e no verão. Muitos pescadores de Itaipu têm utilizado um terreno próximo à praia, onde moram algumas famílias, para também desempenhar tarefas que não podem mais ser feitas na praia, mas esse espaço tem sido questionado na justiça por pretensos proprietários, e os pescadores correm o risco de perdê-lo.

Muitas vezes frequentadores e turistas, no uso do espaço da praia, desrespeitam as regras da pesca, interferindo na sociabilidade dos pescadores e causando conflitos. A necessidade de fazer essa divulgação da cultura da pesca, de acordo com um pescador entrevistado (2018)<sup>4</sup> e que também é um dos organizadores da festa, é “*fazer com que as pessoas conheçam como vive o pescador e os problemas que ele enfrenta*”, pois ele acredita que “*se elas souberem disso talvez tenham mais respeito*”. Um segundo pescador destacou (2019): “*Antigamente a praia de Itaipu era muito maior, pois pegava a parte que hoje é conhecida por Camboinhas até aqui no Canto de Itaipu*”. E acrescentou: “*Era uma área dos pescadores, com muitas famílias morando, mas quando chegou a Veplan a pressão foi muito grande e a comunidade teve que sair e hoje lá tem prédios de luxo*”, referindo-se à chegada de interesses imobiliários na região. Nesse contexto, conforme o entrevistado, muitas pessoas saíram do local e foram para lugares distantes, e outras se concentraram no Canto de Itaipu.

Na continuidade do relato sobre problemas que atingiram e atingem os pescadores e suas famílias, citou ainda a quantidade de pessoas “de fora” que abriram bares na praia. Há alguns bares pertencentes a famílias de pescadores, mas “*os bares deles têm aumentado de número, e geralmente têm um som muito alto, eles organizam muitos eventos e shows*”.

A intenção de criar a Marejada Cultural foi, em primeiro lugar, dar visibilidade às lutas dos pescadores, as quais vêm ocorrendo desde a década de 1970 com mais intensidade e que resultaram na criação de uma Reserva Extrativista Marinha Estadual em 2013, depois de muitos estudos e reuniões realizados durante anos. Esse aspecto pontua o caráter político da festa. Desse modo, ela não é propriamente uma festa tradicional, mas a *tradicionalidade* de hábitos e costumes dos pescadores representada, sobretudo, por seus produtos alimentares, que ocupam a centralidade da organização do evento.

A festa também tem o objetivo de apresentar nos bares à beira-mar os pratos produzidos pelas famílias dos pescadores e com isso atrair frequentadores, aumentando os ganhos da comunidade. Além desses motivos, ela desempenha o papel de unir os moradores em torno de uma elaboração concreta, que é a sua organização, mesmo que nesse processo surjam ideias diferentes sobre sua concepção e organização, desencadeando desentendimentos. Assim, podemos identificar um investimento na valorização de uma cultura por meio das comidas a ela associadas, utilizando memórias alimentares, mas inovando com base nelas, o que desenvolve um processo não institucionalizado de patrimonialização alimentar.

Esse processo começou a ser acionado em 2015, com a organização da festa, tornando-a anual, com barraquinhas de comida como: arroz de mexilhão, antigamente chamado de arroz lambe-lambe, pois os mexilhões vinham na casca; arroz de marisco; pastéis de siri; camarão e mexilhão; vinagrete de polvo; caldo de peixe; entre outros. A comida é a principal atração, e só podem colocar barracas os pescadores artesanais, considerados pela própria comunidade como *tradicionais*. Isso configura uma clara distinção entre os membros *da comunidade de pescadores* e os *de fora*. Para eles, não é apenas importante divulgar as comidas dos bares, mas também, por meio delas, contar histórias. Há uma memória afetiva e familiar estabelecendo relações entre os participantes das barracas e, ao mesmo tempo, constituindo um patrimônio para a comunidade. Seria, aproveitando as reflexões de Woortmann (2016), um “patrimônio para”.

Ao discutir as dimensões da memória alimentar e fazer uma distinção entre *memória de* e *memória para*, Woortmann (2016, p. 66) afirma que a primeira está relacionada com

<sup>4</sup> A identidade dos entrevistados foi suprimida para protegê-los.

“o que foi seletivamente retido pela memória alimentar do passado no passado”, de forma passiva, que seria reapropriado de forma saudosista e idealizadora de um passado que não mais existe. No caso em análise, entretanto, a Marejada não precisa produzir uma reconstrução encenada e saudosista do passado. Em vez disso, atualiza as memórias com base em suas necessidades do presente. Seria então uma *memória alimentar para*, que reproduz as práticas criativamente, adequando-as às demandas de agora, em que assume significados diversos, tanto para os atores sociais que as organizam quanto para toda a comunidade.

Destarte, incorpora fazeres e sociabilidades das festas antigas, articulando-os com práticas atuais, como a necessidade hodierna de afirmação identitária da pesca, relacionada com a construção de uma comunidade tradicional que atua no território da Reserva Extrativista Marinha de Itaipu.

## ALIMENTAÇÃO COMO PATRIMÔNIO

Para Katz (2016), a alimentação é um ato que, ao mesmo tempo em que é natural e necessário à vida, é profundamente cultural. E, do mesmo modo que se expressa materialmente pela comida, está vinculado ao campo do imaterial por meio de percepções, hábitos e costumes. Sendo assim, os rituais, a sociabilidade e as festas em torno da alimentação, da mesma forma que os saberes culinários e as normas alimentares, situam-se nesse campo imaterial do patrimônio, embora com base em uma materialidade (KATZ, 2016). Podemos ampliar essa reflexão para os modos de fazer da produção da matéria primária, como a agricultura e a pesca, que estão inseridos e articulados em todo um universo cultural. Nesse sentido, as comunidades elegem alimentos emblemáticos que prioritariamente simbolizam sua cultura e servem como comunicadores. Os alimentos emblemáticos são aqueles selecionados entre os disponíveis para um determinado grupo social para representar o grupo e que passam por processos de atualização da memória, sendo considerados alimentos-chave (WOORTMANN, 2016). De tal modo, “configuram parte da memória alimentar ‘para’, na medida em que levam a comportamentos e práticas [...]” (WOORTMANN, 2016, p. 69). Durante as festas analisadas, há remontagem de memórias da comunidade, associadas às práticas que foram se constituindo ao longo do tempo como parte da *tradição*, atendendo às demandas surgidas no processo. Consequentemente, essas práticas passam a ser reconfiguradas e incorporadas “na e pela geração seguinte como parte de sua tradição [...]” (WOORTMANN, 2016, p. 70).

Esse processo é fomentado também por uma nostalgia alimentar advinda da perda de costumes culinários que foram substituídos por comidas processadas e industrializadas, originando uma demanda pela conservação e retorno desses hábitos e colocando tais ingredientes, assim como saberes e práticas relacionados à alimentação, em um patamar de patrimônio cultural (CONTRERAS, 2005).

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

A Marejada, a Festa do Caqui e o Tira-caqui operam como traduções da cultura local para os visitantes. As comunidades, por meio delas, têm a oportunidade de exercitar sua sociabilidade, suas relações sociais e de reciprocidade, que não implicam somente harmonia e coesão, mas também são atravessadas por disputas e conflitos.

A comida alimenta o corpo e os laços sociais do grupo. Isso se dá no cotidiano nas relações de famílias e de vizinhança, por meio de trocas de informações e receitas, de

hábitos de comensalidade e modos costumeiros de fazer, da escolha dos alimentos e seu preparo e, de modo muito especial, nas festas e comemorações, reforçando identidades. O contato com as pessoas *de fora*, bem marcado nessas ocasiões, contribui para o aspecto contrastivo das identidades, demarcando territorialidades e diferenças. Dessa forma, festas comunitárias favorecem a apresentação e o consumo de comidas que se tornam emblemáticas de populações e/ou grupos tradicionais.

## REFERÊNCIAS

AMARAL, Rita de Cássia. A alternativa da festa à brasileira. **Sexta-Feira**, São Paulo, v. 2, n. 2, p. 108-115, 1998.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **O divino, o santo e a senhora**. Rio de Janeiro: Funarte, 1978.

BRASIL. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. **Lei n.º 9.985, de 18 de julho de 2000**. Regulamenta o art. 225, 1.º, incisos I, II, III e VII da Constituição Federal, institui o Sistema Nacional de Unidades de Conservação da Natureza e dá outras providências. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l9985.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9985.htm). Acesso em: 20 jul. 2020.

CONTRERAS, Jesus. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. p. 129-146.

DAMATTA, Roberto. **Carnavais, malandros e heróis**. Rio de Janeiro: Rocco, 1997.

DIAS, Márcia Cristina de Oliveira. **Parque Estadual da Pedra Branca: o visível e o invisível na paisagem de um território em disputa**. 2017. 160 f. Orientadora: Annelise Caetano Fraga Fernandez. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, 2017.

DURKHEIM, Émile. **As formas elementares da vida religiosa**. São Paulo: Martins Fontes, 2003.

FERREIRA, Helena Catão Henriques; OLIVEIRA, Maria Amália Silva Alves. Memória, identidade e gastronomia: turismo como alternativa de desenvolvimento local para “populações tradicionais” em unidades de conservação. **Revista Iberoamericana de Turismo**, Penedo, v. 9, número especial, p. 170-190, mar. 2019a. Disponível em: <http://www.seer.ufal.br/index.php/ritur>. Acesso em 20 jul. 2020.

FERREIRA, Helena Catão Henriques; OLIVEIRA, Maria Amália Silva Alves. Turismo, comida e patrimônio: políticas públicas, no âmbito de áreas protegidas. In: SEMINÁRIO INTERNACIONAL DA REDE TP3 – TURISMO, PATRIMÔNIO E POLÍTICAS PÚBLICAS, 3.; CONFERÊNCIA INTERNACIONAL DA ASTRES, 9. Apresentação oral. Belém: NAEA-UFGA, 2019b.

FLORES, Maria Bernardete Ramos. **Oktoberfest: turismo, festa e cultura**. Florianópolis: Letras Contemporâneas, 1997.

FONTENELLE, Thiago Henriques; CORRÊA, Wanderson Barreto. Urbanização efetiva e densidade de domicílios na Região Oceânica de Niterói (RJ) entre 1976 e 2010. **Revista Caminhos de Geografia**, Uberlândia, v. 14, n. 45, p. 172-182, mar. 2013, p. 172-183. Disponível em: <http://www.seer.ufu.br/index.php/caminhosdegeografia>. Acesso em: 20 jul. 2020.

GENNEP, Arnold Van. **Os ritos de passagem**. 2. ed. Tradução de Mariano Ferreira. Petrópolis: Vozes, 2011.

GUEDES, Paula Macedo Kreimer. **Memória, identidade e turismo: o caso dos pequenos agricultores do Parque Estadual da Pedra Branca – vertente Rio da Prata**. Orientadora: Maria Amália Silva Alves de Oliveira. 2019. 177 f. Dissertação (Mestrado em Ecoturismo e Conservação) – Centro de Ciências Biológicas e da Saúde, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2019.

INSTITUTO ESTADUAL DO AMBIENTE – INEA. **Plano de Manejo do Parque Estadual da Pedra Branca**. 2013. Disponível em: <http://www.inea.rj.gov.br/cs/groups/public/documents/document/zwew/mdm1/~edisp/inea0035928.pdf>. Acesso em: 18 jun. 2018.

KATZ, Esther. Introdução. In: WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie A. (org.). **Ensaios sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. Natal: EDUFRRN, 2016. p. 15-28.

MACIEL, Maria Eunice. Os sabores do patrimônio. In: LIMA FILHO, Manuel Ferreira; BEZERRA, Marcia (org.). **Os caminhos do patrimônio no Brasil**. Goiânia: Alternativa, 2006. p. 89-104.

MAGNANI, José Guilherme Cantor. **Festa no pedaço**. 3. ed. São Paulo: Hucitec, 2003.

OLIVEIRA, Maria Amália Silva Alves. Zona oeste da cidade do Rio de Janeiro: entre o rural e o urbano. **Revista Iluminuras**, Porto Alegre, v. 18, n. 45, p. 325-349, ago.-dez. 2017. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/iluminuras/article/view/79137>. Acesso em: 20 jul. 2020.

QUEIROZ, Maria Isaura Pereira. A Dança de São Gonçalo – fator de homogeneização social em uma comunidade no interior da Bahia. **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 6, n. 1, p. 39-52, 1958. Versão xerocopiada.

RIO DE JANEIRO. **Lei Estadual n.º 2.377, de 28 de junho de 1974**. Cria o Parque Estadual da Pedra Branca e dá outras providências. Disponível em: [http://www.icmbio.gov.br/cepsul/images/stories/legislacao/Lei/1974/lei\\_2377\\_1974\\_criaparqueestadualpedrabranca\\_guanabara\\_rj.pdf](http://www.icmbio.gov.br/cepsul/images/stories/legislacao/Lei/1974/lei_2377_1974_criaparqueestadualpedrabranca_guanabara_rj.pdf). Acesso em: 22 jul. 2020.

SIMMEL, George. A natureza sociológica do conflito. In: MORAES FILHO, Evaristo (org.). **Simmel: Sociologia**. São Paulo: Editora Ática, 1983.

TURNER, Victor. **O processo ritual: estrutura e anti-estrutura**. Petrópolis: Vozes, 1974.

WOORTMANN, Ellen. Memória alimentar: prescrições e proscricções. In: WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie A. (org.). **Ensaios sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. Natal: EDUFRRN, 2016. p. 57-90.