

NA ROÇA, NA MESA; NA VIDA: uma viagem sobre as rotas da mandioca ao fazer-se beiju em Araí¹

Miguel de Nazaré Brito Picanço
PPGCS-UNISINOS

O ponto de partida

O Pará, sem dúvida, é um dos mais exuberantes estados brasileiros, com consideráveis potenciais que vão desde o extrativismo, a pecuária e a agricultura, sem falar na sua fauna e flora. Porém, de todas as riquezas existentes, a mais importante está na diversidade cultural do povo paraense, que se encontra distribuído nos 146 municípios que compõem seu território.

Conforme se adentra no interior do estado, torna-se evidente o amálgama de precariedade e abundância que permeiam esse lugar, que, por um lado, é carente daquilo que seria básico para uma vida decente, mas, por outro, é marcado pela exuberância que extrapola sua carência e demonstra no povo aquilo que de mais rico ele tem, que é a criatividade. Penso até que a criatividade para produzir pode chegar ao ponto de suprimir as carências materiais. Assim é o povo que habita na região bragantina paraense, que faz do seu ofício de artesão fonte de superação da pobreza e do descaso governamental.

Os artesãos da região aos quais me refiro aqui são aqueles trabalhadores rurais que habitam no interior da região bragantina, especialmente no município de Bragança e Augusto Corrêa, cuja principal rede produtiva é a pesca e a agricultura. Na agricultura, suas atividades principais estão focadas no cultivo da mandioca, que se configura, para muitos, como única atividade e fonte de suas sobrevivências, em que, quase tudo é feito de forma extremamente simples e artesanal, mas carregado de adjetivos como beleza, inteligência e muito sabor.

Mas, é na comunidade de Araí que a mandioca desempenha outro relevante papel quando seu valor comensal opera na construção das identidades culturais dos sujeitos que ali habitam e, que fortalece a tradição reconstituindo lógicas de

¹ Trabalho apresentado na 30ª Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 03 e 06 de agosto de 2016, João Pessoa/PB.

pertencimento, mas ao mesmo tempo permitindo rearranjos dessas lógicas e de concepções mais extensas, por exemplo, de família.

Nesse lugar, há uma ressignificação ou certa singularização da mandioca que na Semana Santa, se transforma em outro bem, tratando-se aqui do beiju².

Foi por essas razões que seguir as rotas pelas quais a mandioca transita na região bragantina, em especial na comunidade de Araí, em Augusto Corrêa, para assim observar, compreender e etnografar a biografia desse bem até o momento em que ele se converte em beiju.

De Belém ao Araí: as rotas pelas quais a mandioca transita até fazer-se beiju

“ROTA DESBRAVA OS SABORES DA AMAZÔNIA: cinco chefes de cozinha viajam rumo ao interior paraense para entender por que esta gastronomia é tão cheia de saber e história” (Jornal Diário do Pará, 2014, p. 1).

O excerto acima citado foi manchete do caderno Cidade, de um dos mais conceituados jornais da capital paraense, o Diário do Pará, e versa sobre uma viagem gastronômica que teve como destino seguir a rota da mandioca na região nordeste do Estado, especialmente na região bragantina, com o intuito de conhecer a potencialidade do uso desse bem na gastronomia para além da região. O recorte do assunto abordado vem ressaltar que:

[...] Depois de uma semana de profunda vivência na primeira viagem do “Laboratório do sabor - expedições gastronômicas”, uma ideia inovadora do chefe de cozinha Ricardo Frugoli que trouxe outros cinco chefes [...] para saborear intensamente o Pará. Por aqui, o grupo seguiu a Rota da Mandioca, e a escolha não foi ao acaso. “[...] em 15 anos de estudo de gastronomia e de vivência turística, descobri que a mandioca é o principal produto da culinária brasileira e, portanto, essencial para a gastronomia, principalmente do Pará, que a utiliza de forma tão diversificada e saborosa”, explica Ricardo. As expedições gastronômicas têm rotas previstas em outros locais do Brasil, [...] mas para Ricardo a Rota da Mandioca é a mais importante “A mandioca está presente em muitos pratos pelo país, mas, no Pará vi os usos mais diferentes [...]” (JORNAL DIÁRIO DO PARÁ, 2014, p. 1).

Aqueles que vivem ou conhecem o cotidiano da região nordeste e da capital paraense não de compreender as afirmativas contidas na matéria supracitada, isto

² Uma espécie de bolo, cuja mandioca é sua matéria prima, que é produzido, trocado e consumido pelos moradores de Araí, apenas na Semana Santa.

porque, a mandioca é um bem que permeia a vida daquela população. Afirmo isto enquanto nativo desse Estado e dessa região bragantina, em especial da vila de Araí, no meio rural do município de Augusto Corrêa, onde nasci.

Diria que conheço bem a rota da mandioca, talvez para além do que foi visto pelo Chefe, uma vez que sigo e vivo essa rota durante toda minha existência. Sou um admirador e consumidor da gastronomia que deriva da mandioca, assim como na infância fui produtor desse bem junto com meus pais. Por muitas vezes, embrenhei-me com eles nos caminhos das roças para roçar o lugar, plantar, capinar a roça, extrair a mandioca, submergi-la na água para prepará-la para a farinha ou, até mesmo, na casa do forno³ fazendo a farinha. Enfim, são várias situações que me legitimam a afirmar que existe certa intimidade entre minha vida e a/ou as rotas da mandioca e por muitas vezes me apropriei dessa minha experiência para compor este trabalho.

A mandioca se manifesta no cotidiano dos paraenses para além de um bem a ser consumido, ela também se materializa no imaginário popular dos nativos, que acreditam que, certa vez, em uma tribo, a filha de um poderoso Tuxaua engravidou. Esse fato teria causado vergonha e desonra para o pai da moça que a expulsou da tribo. Esta passou a viver numa palhoça na beira do mato até dar à luz a uma menina de pele extremamente branca. O avô, ao ver a menina, decidiu matá-la, pois acreditava que sua cor demonstrava a insatisfação de Tupã.

Em uma dada noite, Tuxaua teve um sonho com um grande guerreiro branco que lhe dizia que sua filha seria inocente e que, portanto, sua neta deveria viver. Caso a matasse, sofreria grande castigo, o que o fez desistir do assassinato.

A menina passou a chamar-se Mani e morreu antes de seu primeiro aniversário. Tupã ordenou que seu corpo fosse sepultado dentro da oca do Tuxaua, e assim foi feito. Todos os dias, os índios regavam a sepultura da menina, como era de costume entre eles. Passado algum tempo, nasceu sobre a cova da menina uma planta verde desconhecida, cujas folhas teriam formato de uma mão, e quando os pássaros a comiam, ficavam embriagados.

Certo dia, a terra rachou ao pé da planta, e emergiram raízes de cor marrom. Os índios as colheram, as descascaram e foram surpreendidos ao se depararem com o produto contido dentro da casca: a raiz branca como a cor da pele de Mani.

³ A casa do forno é o lugar onde estão fixados todos os recursos necessários para a produção da farinha, tais como: o tipiti, a gamela grande, a gamela pequena, a peneira, o ralo – este último é denominado de Catitú pelos nativos – e o forno. Todos esses equipamentos são construídos e manuseados artesanalmente e são rudimentares.

Acreditaram que era milagre de Tupã e passaram a se alimentar das raízes marrons de conteúdo branco. A partir de então, começaram a cultivar a planta e a batizaram com o nome de Mandioca ou Manioca, cuja tradução é: corpo de Mani. “Mani” remeteria ao nome da menina e “oca” ao local onde seu corpo foi enterrado.

Esta lenda se faz presente no imaginário dos habitantes da região bragantina, em especial daqueles que habitam o meio rural, e é contada pelos mais velhos da região.

Pode-se dizer que, nos dias atuais, a mandioca tem se deslocado da roça e do imaginário mitológico paraense e tem ganhado a mesa dos brasileiros e quiçá do mundo⁴, pois seu consumo tem se efetivado de maneira distinta pelo planeta⁵. No estado do Pará, a cultura deste bem está voltada predominantemente para a produção de farinha de mandioca, em que o consumo, em alguns casos, se dá como complemento alimentar; em outros casos, é o alimento principal.

Partindo desse pressuposto, na capital paraense, Belém, a farinha é ingrediente indispensável e, nas principais refeições, ela aparece como complemento, porém, se nelas estiver agregado o açaí, então a farinha deixa de ser complemento e passa a ser um dos alimentos principais.

Observa-se que, no meio rural do nordeste paraense, a farinha toma forma de alimento principal de quase todas as refeições. Em muitos casos, ela é a única fonte de alimento. Além de ser fonte de alimentação enquanto farinha, a mandioca também é fonte de sobrevivência, pois muitos agricultores a produzem para comercializá-la nas feiras e mercados dos municípios da região bragantina e da cidade de Belém. Porém o cultivo da mandioca extrapola a produção de farinha e toma forma de outros produtos e bens alimentícios, pois, além da raiz, se consomem também as folhas da planta. Da raiz

⁴ É um engano, porém, supor que a transição da auto-suficiência e do isolamento para a interdependência e a globalidade aconteceu de maneira repentina. A difusão mundial de certos alimentos, como os que foram primeiro cultivados no Novo Mundo, é muito mais antiga do que a chamada "globalização", e é importante continuar lembrando os entusiasmados globalistas - que parecem ser tantos - dessa verdade tão pouco espetacular. A difusão do milho, da batata, do tomate e da pimenta-do-reino, da mandioca e do pimentão, do amendoim e da castanha, tanto no Novo quanto no Velho Mundo, não precisou de transporte aéreo, de cientistas de aventais brancos, do McDonald's, nem de engenharia genética - nem tampouco de propaganda, e muito menos de antropólogos - e começou a acontecer há quinhentos anos (MINTZ, 2001, p.33).

⁵ Segundo Bezerra (2009), a mandioca é transformada para ser consumida como insumo no processo produtivo mundial em várias linhas industriais. Isto ocorre em linha da indústria de alimentação como: caramelos, massas, panificação, bebidas; na construção civil, na indústria têxtil, na indústria de cosmético, mineração e petrolífera entre outras.

se extrai a goma⁶ (fécula) e o tucupi⁷, enquanto a folha é utilizada como principal ingrediente da maniçoba⁸.

Todos os produtos derivados da mandioca são comercializados nas feiras, mercados, restaurantes ou nas barracas que vendem comidas típicas da região, encontradas pelas ruas das cidades paraenses. A maioria deles é produzido de forma artesanal, porém, em alguns casos, como a farinha de tapioca, já foram agregados na sua linha de produção recursos tecnológicos que possibilitaram produzir em larga escala, atendendo ao mercado local, nacional e até internacional. Esses produtores têm ampliado suas linhas de produção mediante a implementação de políticas públicas estaduais que lhes permitem angariar recursos financeiros e capacitá-los para melhoria de suas produções.

Apesar da implementação de algumas inovações tecnológicas no processo produtivo do cultivo da mandioca e da produção de seus derivados, o modelo predominante nesse processo é aquele que se dá por meio da agricultura familiar, em que pequenos agricultores desempenham suas atividades seguindo a lógica das relações de parentesco, desde o desmatamento da área onde a mandioca é cultivada até os produtos finais desse processo, quando a mandioca já está transformada em farinha d'água ou de tapioca, ou goma, tucupi ou beiju.

A comercialização desses produtos se dá, na maioria das vezes, por meio de atravessadores que negociam diretamente com o produtor e os renegociam nas feiras, supermercados e mercados das cidades paraenses.

Em alguns casos, esses produtores estão organizados em associações, o que de certa maneira lhes possibilita negociações com o Estado, no sentido de fomentar recursos para a melhoria da produção, assim como provimento de acesso direto ao mercado. Esse é modelo produtivo implementado em quase toda a região bragantina, inclusive na comunidade de Araí.

Assim sendo, examinando a biografia da mandioca, seguindo as rotas pelas quais ela transita na região bragantina, cheguei até a comunidade de Araí, que está localizado no meio rural a 60 km da cidade de Augusto Corrêa, na região nordeste do Estado do

⁶ Da goma deriva outros produtos que compõem a mesa do paraense, a saber: 1- farinha de tapioca que tem característica granular irregular, coloração branca, crocante com alto teor de amido e alto e baixo teor de proteína, utilizada de diversas formas na culinária regional; 2- É utilizada para a produção da tapioca; 3- É ingrediente fundamental na produção de tacacá (alimento típico do Pará).

⁷ Na prensagem da massa de mandioca é extraído o tucupí, que é um líquido amarelado utilizado na culinária paraense, como o Pato no Tucupí e o Tacacá.

⁸ A maniçoba é um prato típico do Estado do Pará cujo ingrediente principal é a folha da mandioca que deve ser prensada e cozida por sete dias antes de ser inserida aos outros ingredientes.

Pará. É um vilarejo com aproximadamente três mil habitantes, sendo uma das maiores comunidades rurais do município, onde se observa um processo de singularização da mandioca que se difere de todos os produtos até aqui descrito, a saber: nesse lugar e na Semana Santa, ela transforma-se em beiju.

Os fenômenos aqui estudados fazem parte da minha vida, isto porque sou oriundo daquele lugar, onde vivi até os doze anos de idade. Desde então, somente retornei à comunidade no ano de 2010, na época da Semana Santa católica, o que me possibilitou participar das comemorações alusivas a este período de tempo sagrado para a comunidade local e me permitiu observar que aquela semana era efetivamente diferente: que o evento provocava mudanças na dinâmica social dos que habitam aquele lugar; que determinada transformação ocorria na vida daqueles moradores a partir da relação estabelecida inicialmente entre eles e uma determinada coisa⁹, ou seja, o preparo do beiju para a Sexta-Feira Santa e seu consumo no mencionado dia e isto parecia ter um valor social, econômico e, quiçá, místico ou religioso para aquela comunidade, pois durante uma semana, tudo girava em torno da produção do beiju, que, depois de pronto, se estendia para além da alimentação; possibilitava e promovia, de certo modo, aproximação entre as pessoas, troca simbólica entre elas, momento em que afloravam, entre outras, as relações de gênero, nas quais as mulheres desempenhavam papel fundamental.

Percebi também que a iguaria se constituía em importante operador da religiosidade, de sociabilidade e reciprocidade entre aquele povo. Foi a partir dessa percepção que se instaurou em mim a curiosidade e, ao mesmo tempo, uma vontade de estudar as rotas da mandioca, com a intenção de perceber os momentos em que ela se faz e se refaz em outros os produtos e bens de troca e consumo, como o circuito¹⁰ do beiju.

Esse é um circuito intenso que, de certa forma, se concretiza na singularização da mandioca, o que possibilita sua ressignificação ao fazer-se beiju. Nesse sentido, as práticas supracitadas dizem muito sobre a vida daqueles que moram naquela comunidade e encontram-se incorporadas nas referências do *ethos*¹¹ daquele povo.

⁹ A ideia de coisa aqui é pensada na perspectiva definida por Ingold (2012), e encontra-se detalhada na próxima sessão deste trabalho.

¹⁰ Aqui o sentido atribuído a circuito está em consonância ao significado que Lopes (2012, p.148) atribuiu ao termo: “Denomino como circuito um trajeto específico demarcado pela movimentação de atores significativos na produção de um evento festivo [...]”.

¹¹ Ethos é aqui pensando segundo a definição de Gaiger (1995, p. 56), que resumidamente diz: “O ethos compreende aquelas referências que moldam um esquema mental organizador dos sentidos e dos

Dessa maneira os ciclos da mandioca e o circuito do beiju são aqui pensados para além da lógica dos vínculos que os precedem, pois meu olhar está voltado para duração dos vários percursos e trajetórias dos ciclos produtivos e de trocas da mandioca, até os ciclos rituais¹², nos quais se faz beiju e quando ele já está preparado para ser distribuído, trocado e consumido. Discuti sobre esse processo é o que farei nas linhas que seguem.

Os acordos da produção

Em Araí, além de todas essas materializações já descritas até aqui, a mandioca se apresenta de uma forma que não se vê em nenhum outro lugar da região. É na Semana Santa que ela muda seu ciclo vital, e sua biografia se torna inconfundivelmente singular, deixando de ser qualquer desses produtos vistos até então e se constitui em um bolo especial que, em Araí, recebe o nome de Beiju que é feito a priori para ser doado, trocado entre os católicos e até não católicos do lugar. Entendo que esse processo de singularização que ocorre com a mandioca é assegurado pela cultura, que garante a essa coletividade resistir à mercantilização e, algumas vezes, até ressingulariza aquilo que foi mercantilizado (KOPYTOFF, 2008).

O processo que culmina com o circuito do beiju se inicia no ano anterior, quando os acordos são firmados e materializados no cultivo das roças de mandioca, culminado com a Semana Santa, quando o beiju é preparado, repartido e compartilhado entre os envolvidos nesse processo. Esses acordos se dão da seguinte maneira: aqueles que praticam a mandiocultura doam a mandioca para parentes ou amigos que não dispõem da raiz. A doação não se dá de forma desinteressada, já que, neste caso, as partes acordam que a produção será dividida “na meia” (metade). Tal acordo é firmado

comportamentos. Diz respeito a uma sabedoria implícita, ao domínio de um conjunto de informações, de códigos e de modalidades operacionais adquiridos ao longo de um itinerário de vida, que aos poucos deixa sedimentado no indivíduo um conjunto de saberes e um senso prático determinado. Configura um sistema de disposições duráveis, por meio do qual o indivíduo percebe o que chega aos sentidos. Formula seus julgamentos e define sua ação. Constitui um sistema de crenças, um modo de compreensão e um modelo de comportamento que orientam as opções relativas à construção da vida cotidiana e, também, a resposta diante de situações excepcionais que colocam o indivíduo em conjunturas efetivamente perturbadoras”.

¹² Ritos são aqui pensados, segundo a definição de Robbins (2014, p. 23, 24)), de que “os rituais permitem que as pessoas suspendam a complexidade das relações entre os muitos valores com os quais elas se deparam na vida cotidiana e vivam a experiência de apreender e concretizar um único valor de modo pleno [...]; ao comprometer-se a realizar os resultados do ritual, as pessoas também se comprometem a concretizar os valores incorporados nesses resultados. [...] uma vez que todo ritual, enquanto ação performática, exige o compromisso dos participantes com uma meta específica, cada um deles também pressupõe e, com frequência, também expressa explicitamente o valor que essa meta realiza. É nesse sentido que os rituais oferecem oportunidades para realização de valores únicos de modo mais pleno e também tendem a oferecer representações claras dos valores que eles expressam”.

algumas semanas antes da Semana Santa e é orientado pelas relações de parentesco, vizinhança e amizade.

Outra forma de negociação, que até pouco tempo não existia, é aquela em que a mandioca é vendida, e geralmente os negociadores não estabelecem qualquer relação de proximidade.

Nesta mesma lógica, ocorre outra maneira de negociação, que é aquela em que se compra não a mandioca, mas o beiju. Este último caso é menos comum, porém é real. Neste caso, os materiais que dão vida à coisa aqui tratada, ou seja, ao beiju na Semana Santa, já vazaram da lógica da tradição daquilo que deveria seguir uma rota coletiva, ou seja, a produção do beiju para troca entre os sujeitos do circuito religioso da Semana Santa. As coisas vazaram na medida em que, excedendo a regra, sujeitos estabelecem nesse circuito relações de mercado, onde a mandioca e os outros ingredientes do beiju são comercializados e, em casos extremos, a mandioca já materializada como beiju também é vendida.

A ideia de coisa tratada aqui tem como pressuposto as proposições de Ingold (2012), cujo argumento central está focado numa ontologia que se impõe ao modelo hilemórfico que ainda norteia os debates no campo das ciências.

Ingold fundamenta sua proposição argumentando que o mundo em que vivemos é habitado não por objetos, mas, ao contrário, é habitado por coisas. Os objetos seriam aqueles “artefatos” que, diante de nós, se apresentam como aquela forma imposta “por um agente com um determinado fim ou objetivo em mente sobre uma matéria passiva e inerte” enquanto que coisa, “[...] por sua vez, é um “acontecer”, ou melhor, um lugar onde vários aconteceres se entrelaçam. Observar uma coisa não é ser trancado do lado de fora, mas ser convidado para a reunião”, assim, a coisa não é um objeto, “[...] mas um certo agregado de fios vitais [...] um parlamento de fios”. (INGOLD, 2012, p. 29).

Ao tratar as coisas não mais como objetos, Ingold nos convida a repensar a maneira dicotômica pela qual a teoria tem tratado a relação entre as coisas e os humanos, ou seja, entre a natureza e a cultura. Atualmente, os teóricos dão ênfase na agência material, isto porque persistem em tratar as coisas como objetos e, quanto mais eles falam em agência, “[...] menos eles parecem ter a dizer sobre a vida [...]” (INGOLD, 2012, p. 29).

Ao afirmar isto, Ingold (2012) também nos diz que as abordagens existentes até então que se propuseram discutir questões inerentes a cultura material, em especial no que se refere a agências de objetos, ou ainda nas questões de materialidade, fizeram

sob o prisma do modelo hilemórfico de Aristóteles, que pensa o objeto a partir de uma composição dual: **a forma**, que corresponderia ao estado final, produto da ação de um agente e **a matéria** que seria aquilo imposto por um agente ao objeto lhe dando forma. Nessa lógica o objeto é pensado numa perspectiva passiva e inerte, portanto, sem vida.

Numa tentativa de superar essas abordagens que até então tem marcado os estudos sobre acultura material na teoria social, Ingold, propõem então outro olhar sobre a questão, quando em suas proposições o autor tentar ressuscitar os objetos que no modelo hilemórficos estariam mortos. Aliás, para o autor, aquilo que até então foi chamado pelas teorias de objetos, não o são, são coisas.

Para fundamentar sua ideia de que o mundo que vivemos é composto por coisas e não por objeto, o autor usa como exemplo a condição de uma árvore. E para tal, ele se detém aos elementos que compõem esse vegetal e as relações que ocorrem entre eles e a árvore e entre ela e eles, desde os insetos, a casca da árvore, os pássaros e seus ninhos, em fim, todo o movimento que faz com que a árvore seja árvore na sua plenitude. Seria então, esse movimento o que lhe conferiria o status de coisa (árvore viva) e não de objeto (árvore morta), isto graças aos elementos que a compõem num “[...] agregado de fios vitais (INGOLG, 20012, p. 29).

Sendo assim, para Ingold diferente dos objetos, as coisas as ações ocorrem de maneira entrelaçadas, interligadas, caracterizadas como um nó de fios suscetíveis ao entrelaçamento de outros fios (outros elementos) que da mesma maneira, estão suscetíveis ao vazamento de sua forma podendo alcançar outros “parlamentos de fios” .

Isto é o que ocorre coma árvore, quando seus fios não se encerram nela mesma, ao contrário, dialogam, se entrelaçam e até vazam para, e com outras identidades, como o pássaro e seu linho, ou como os insetos que nela habitam. Nesse sentido diz o autor que as coisas são formadas sem ou com a menor intervenção de agentes, isto porque, elas são uma reunião de vidas, que se coisificam.

Então, partindo desses pressupostos, Ingold propõe pensarmos um mundo sem objetos (ASO), é nesse mundo, segundo essa lógica, que nós habitamos quando nos unimos aos processos de construção e desconstrução de diferentes entidades ou elementos inerentes às coisas que são, e estão tão vivas, tanto quanto os humanos e que por isso alcançam outras vidas quando vazam de suas superfícies entrelaçando seus fios a outros nós constituindo-se e sendo constituídas outras vidas.

Portanto viver neste mundo é se juntar a esses processos e fluxos de materiais capazes de formar e dissolver outras entidades que compõem um ambiente sem objetos.

Este movimento não cabe num mundo com objetos, não cabe nas teorias cuja fonte é o modelo hilemórfico, quando essas consideram as coisas como objetos, suprimindo dessas coisas aquilo que lhe dá a autonomia, isto é a vida.

Diferentemente dessas proposições, no ASO a capacidade de ação das coisas não se dá pelo fato delas possuírem agência (atribuída ou própria), mas, sim pelo fato delas serem e estarem vivas. Assim, o autor nos convida a não pensar as relações sociais (entre humanos e humanos ou entre humanos e não humanos) sobre o prisma da agência dos objetos, evitando assim, o risco de reduzirmos as coisas a objetos e também à vida a agência, pois quando isto acontece ocorre o equívoco de se tentar reanimar o mundo das coisas como se ele estivesse morto, inerte, conseqüentemente passivo.

Portanto, diz o autor que as relações entre as coisas se dão por caminhos seguidos pelos fluxos de vida dos materiais que são criativos, não estando estes, portanto, a mercê de um agir humano. Para tanto, deve-se “[...] seguir os fluxos ou linhas de vida na medida em que ambos se desenrolam, não se preocupando em definir as conexões, até porque esses fluxos/linhas não se conectam, mas se entrelaçam (MERÊNCIO, 2013, P.199).

Ingold não interpreta esses caminhos de fluxos como sendo relações que interligam uma coisa a outra, ao contrário diz ele, que são linhas pelas quais as coisas se fazem coisas, o que resulta num emaranhado de caminhos e coisas e esse emaranhado é como definido como “uma malha de linhas entrelaçadas de crescimento e movimento” (p.27).

Nesse sentido, Ingold tenta com sua teoria suprimir as dicotomias que até então marcaram a teoria social. Seu objetivo é, portanto, romper com as dicotomias entre sujeito e objeto, materialidade e imaterialidade.

É nessa perspectiva apontada por Ingold que estou olhando para o beiju . O percebo enquanto uma coisa que, na Semana Santa se faz e se refaz, não num agir único, mas, nas ações que ocorrem de maneira entrelaçadas, interligadas, como se fossem um nó de fios suscetíveis ao entrelaçamento de outros fios que da mesma maneira, estão suscetíveis ao vazamento de sua forma podendo alcançar outros “parlamentos de fios”. É esse movimento que faz com que na Semana Santa a mandioca se faça beiju.

A produção

O circuito do beiju provoca transformações na dinâmica social dessa comunidade. Nessa época, quase tudo está em função deste processo, dos preparativos para produzi-lo e das relações de trocas entre as pessoas. Há uma mobilização coletiva por meio das conversas, dos acordos, dos planos etc. Tudo tem um só foco: fazer a iguaria para a Semana Santa, e isso é percebido especialmente nas conversas entre as mulheres, porque elas são as personagens principais desse cenário, tanto no que diz respeito à produção como à troca.

Segundo Picanço (2013), no dia em que o bolo é fabricado (na Quarta-Feira Santa), percebe-se que as mulheres “beijuzeiras” migram desde muito cedo para a casa do forno, onde o beiju é finalmente produzido. É um dia inteiro de trabalho, que se inicia por volta das três horas da madrugada e se estende até o final da tarde, quando elas retornam, trazendo o beiju da casa do forno para suas casas, na maioria dos casos em bacias ou paneiros¹³, que são transportados na cabeça das mulheres. Quando a produção é maior, entra em cena outro recurso técnico que permite o transporte de grandes quantidades de uma só vez: o carro de boi.

Um dos elementos mais importantes nesse processo é a casa do forno. Nela, as pessoas se concentram na Quarta-Feira Santa para a produção da iguaria.

A casa é propriedade privada, mas nessa época ela é cedida, torna-se praticamente propriedade coletiva. A cedência da casa se dá por meio de um acordo entre o produtor do bolo e o proprietário. Esse acordo, no qual constam o horário de trabalho e os cuidados com o local, é firmado verbalmente dias antes da Quarta-Feira. Cumprir o horário determinado é fundamental, pois, dessa forma, todos poderão usufruir da casa. Ao final da atividade, é comum doar para o proprietário uma pequena parte do que foi produzido, como forma de agradecimento pela cedência da casa. Essa doação e o seu volume não são acordados, tampouco exigidos pelo proprietário. O proprietário doa a casa, o produtor recebe a casa e retribui ao doador com beijus. É um fato que, ao mesmo tempo, é espontâneo e obrigatório, sobe pena de, no ano seguinte, não ter o espaço cedido e, até mesmo, sofrer sanção moral por parte dos grupos familiares, pois aquele que não retribui a cedência da casa corre o risco de ser “mal falado” e ser visto como

¹³ Pequeno cesto de vime com duas asas.

alguém desprovido de generosidade e sem consideração. O beiju aparece aqui como “[...] um bem que se insere em redes de suportes à discriminação de valores, dando concretude e sentido ao mundo que nos cerca” (DOUGLAS; ISHERWOOD, 2006, *apud* LOPES, 2015, p. 36). Assim, ceder a casa representa também estabelecer uma distinção do morador em uma rede local de interações, uma vez que a casa cedida se torna referência em um espaço de sociabilidades onde as famílias conversam, trocam ideias, fofocam¹⁴, ajudam-se mutuamente nas atividades produtivas.

Os meios de produção, incluindo a casa do forno e todos os equipamentos, são de propriedade privada. Pertencem a um morador da vila e, em dias comuns, são utilizados para a produção de farinha de mandioca, porém, nessa época, tornam-se propriedades coletivas, à medida que estão emprestadas para várias famílias que naquele dia a transformam num espaço comum a todos.

Geralmente, o proprietário da casa está de alguma forma, ligado ao grupo familiar produtor por relações de parentesco ou, até mesmo, de amizade. A casa do forno abriga, além das pessoas, os recursos para a produção, tais como: o tipiti, a gamela grande, a gamela pequena, a peneira, o ralo – este último é denominado de Catitú pelos nativos – e o forno. Todos esses equipamentos são construídos e manuseados artesanalmente e são rudimentares.

A religiosidade no circuito do beiju

Uma característica marcante da vila diz respeito à vida religiosa, que é extremamente católica, apesar de lá existir também uma minoria de evangélicos da Assembleia de Deus. São sujeitos que têm uma vida religiosa muito ativa; são praticantes do cristianismo, especialmente do catolicismo popular¹⁵, que, na Semana Santa, se dá de maneira mais intensa.

¹⁴ Segundo Elias, “a fofoca [...] não é um fenômeno independente. O que é digno dele depende das normas e crenças coletivas e das relações comunitárias. [...] o uso comum nos inclina a tomar por “fofocas”, em especial, as informações mais ou menos depreciativas sobre terceiros, transmitidas por duas ou mais pessoas umas às outras. Estruturalmente, porém, a fofoca depreciativa [blame gossip] é inseparável da elogiosa [pride gossip] que costuma restringir-se ao próprio indivíduo ou aos grupos com que ele se identifica [ao que o autor afirma:] o grupo mais bem integrado tende a fofocar mais livremente do que o menos integrados, e que, no primeiro caso, as fofocas das pessoas reforçam a coesão já existente”. (2000, p. 121 a 129).

¹⁵ Maués (1999, p.171), ao definir o sentido da expressão ‘catolicismo popular’, afirma que “[...] ela é empregada, comumente, para fazer a distinção dessa forma de catolicismo daquela que às vezes se chama de ‘oficial’, isto é, a que é professorada pela igreja hierárquica, que a procura inculcar no conjunto da população. Trata-se, de certo modo, da mesma distinção que se costuma fazer entre medicina popular

É fato que profundas mudanças ocorreram na relação estabelecida entre os católicos e o sagrado, em especial na Semana Santa. Essas transformações foram percebidas por mim nesses quase quatro anos que tenho estado na comunidade. Sempre que me deparo com um fato novo nesse processo, imediatamente minha memória me adverte com lembranças que me fazem pensar e perceber as semelhanças e diferenças entre o que eu vivi, como nativo de Araí, e a maneira como os católicos de hoje vivem a Semana Santa.

Nesse tempo de outrora, revisitado por minhas lembranças, os rituais inerentes a esse período sacralizado da Semana Santa aparecem de maneira bem mais fervorosos, pois, naquela época, todas as atividades rotineiras dos católicos cessavam no domingo que antecedia a Semana Santa. Na duração da Semana Santa, não se fazia nenhuma atividade, como pescar, cortar lenha, roçar o campo, entre outras. Varrer a casa, por exemplo, só se podia até Quarta-Feira Santa, enquanto os alimentos (peixes e mariscos) deveriam ser tratados e preparados na quinta e, no máximo, até o meio dia, para, na Sexta-Feira Santa, serem submetidos apenas ao cozimento.

A comunidade agia assim porque acreditava que aquela semana era verdadeiramente santa e, nela, todos os esforços coletivos deveriam estar voltados para a adoração e agradecimento a Cristo, caso contrário, estaria pecando contra os princípios coletivos e religiosos que regiam aquela semana. “Se guardava a Semana Santa” por temor e obediência, pois acreditava-se que aquele que desobedecesse ao resguardo santo seria punido pelas forças divinas. Na verdade, esses resguardos eram regidos por proibições de cunho tradicional e religioso que, no decorrer do tempo, se legitimaram como verdades e que passaram a reger a consciência coletiva dos católicos.

Entre os mais velhos daquela época, era comum contar histórias de pessoas que desobedeceram e foram castigadas, a saber: pescadores que se dispuseram a pescar naquela semana sofreram naufrágio e, em alguns casos, chegaram a óbito, ou simplesmente desapareceram no mar. Outras histórias relatavam que aqueles que se dispuseram a cuidar dos alimentos na Sexta-Feira Santa tiveram seus dedos amputados, e assim por diante.

e oficial, música popular e erudita etc. Não se trata de um ‘catolicismo das classes populares’, pois o conjunto da população católica (os leigos, em oposição aos sacerdotes), independentemente de sua condição de classe, professa alguma forma de catolicismo popular, que às vezes é partilhada mesmo pelos clérigos, assim como os leigos também partilham do catolicismo oficial”. Nesse sentido, para Maués, catolicismo popular é “[...] aquele conjunto de crenças e práticas socialmente reconhecidas como católicas, de que partilham sobretudo os não-especialistas do sagrado, quer pertençam às classes subalternas ou às classes dominantes”.

Porém, as mudanças havidas nas práticas religiosas não implicam que a população de Araí não estabeleça mais relações com o sagrado; ao contrário, essas relações são expressas na atualidade de outras maneiras, como por meio das missas e encontros na pequena igreja, ou ainda, nas casas dos fiéis, que são frequentes. Nesse sentido, para os moradores de Araí, a religião continua expressando uma representação e realidade que são coletivas: uma representação daquilo que é vivido concretamente e que possibilita, por meio de crenças e ritos, fazer com que os sujeitos coletivos possam viver melhor.

A Semana Santa em Araí, como em outras localidades amazônicas, é resultado de um longo processo de hibridismo cultural que se iniciou com a ocupação europeia e se estende até a atualidade. É sabido que, nesse processo, a Igreja Católica desempenhou papel fundamental, fortalecendo na população amazônica dogmas do catolicismo que hoje se manifestam no catolicismo popular (BRAGA, 2007; RODRIGUES, 2008). De acordo com Maués (1995), a maioria da população rural da região do Salgado¹⁶ tem identidade católica, que resulta do processo de ocupação europeia.

[...] nessa região, a maioria da população rural ou de origem rural identifica-se como católica. A identidade católica dessa população é o resultado de um processo de hegemonia secular do catolicismo, que se implantou na área desde o século XVII, com a chegada dos primeiros colonizadores, impondo sua dominação às populações nativas [...] (MAUÉS, 1995, p. 492).

A Semana Santa em Araí apresenta traços desse processo: de um lado, as práticas inerentes ao catolicismo oficial, de outro, a iguaria permeando as relações entre o sagrado e a vida sociocultural dos araienses.

Nesse período, as práticas religiosas se tornam mais expressivas na comunidade; é uma semana inteira de festa, de culto e de louvor praticados tanto pelos católicos como pelos evangélicos, sendo que os primeiros são os que a praticam com mais veemência, pois, para eles, essa semana tem um significado diferente. Já os evangélicos exteriorizam suas práticas religiosas nesse período de forma mais comedida. Estes não participam da produção e troca do beiju, pois, para eles, a iguaria não tem o mesmo significado que tem para os católicos. Considerando Maués (1995), esse sentido diferente de festejar a Semana Santa entre católicos e protestantes pode ser entendido ao se pensar o catolicismo,

[...] como uma religião sincrética que, ao contrário do protestantismo – tendente ao sacerdócio universal e à fragmentação em numerosas

¹⁶ O Salgado é uma das microrregiões do estado brasileiro do Pará, pertencente a mesorregião Nordeste Paraense, e tem esse nome devido toda sua costa ser banhada pelo oceano Atlântico, que é exclusivamente salgado.

igrejas e seitas – sabe conviver com as diferenças e assimilá-las, até certo ponto, numa totalidade (católica universal). Preservando um “núcleo essencial de fé cristã” ou uma “identidade católica”, que inclui, também, uma aceitação – embora nem sempre passiva – dos ditames da hierarquia eclesiástica, o sincretismo católico é capaz de se manifestar nas mais diversas culturas e etnias, nas mais diversas classes e camadas sociais, incorporando elementos os mais variados, mas sempre permanecendo católico [...] (p. 484).

De certa maneira o beiju acaba por se mostrar como um elemento que confirma essa dimensão sincrética do catolicismo, capaz de compatibilizar as mais variadas maneiras de professar e viver a fé Cristã.

Segundo Nascimento (2009), a questão da religiosidade está diretamente ligada à ideia de popular, isto porque se acredita que a expressão religiosidade refere-se ao que vem do povo e pode provocar manifestações inerentes ao sagrado. Essas manifestações populares do sagrado às vezes contradizem a ideia de religião daquilo que é considerado como oficial, sendo dito e feito pela Igreja. Então, é percebida uma dicotomia entre religiosidade e religião, pois a primeira está intimamente ligada às manifestações populares relacionadas ao sagrado, já a segunda diz respeito à hierarquia eclesiástica, aos dogmas de uma instituição religiosa.

Percebe-se certa tensão entre a religião da igreja e a religiosidade do povo. A esse respeito, Maués (1995, p. 497) afirma:

[...] que essa tensão é constitutiva do catolicismo [...] O catolicismo vive, efetivamente dessa tensão. Não poderia existir sem ela. Deixaria de existir a oposição tripartite entre sacerdotes e sacerdotes e entre sacerdotes e leigos. Só que a lógica do sacerdote não é, certamente, a despeito de algumas inconsistências, a mesma do leigo. A lógica do sacerdote é a lógica do sacramento, enquanto a lógica do leigo (no catolicismo popular) é a lógica do santo. Mas o santo é, também, o “sacramento” do leigo.

Em se tratando de cultura e relacionando esse conceito com o de religiosidade, isso leva-nos a pensar em cultura popular, talvez pelo fato de uma das formas de se estudar a cultura popular seja estudar a religiosidade de um povo, suas crenças, devoções, ritos, magias e tudo aquilo que estabelece uma ligação direta com o sagrado, pois, por meio de estudos da religiosidade de uma sociedade, é possível compreender também aspectos relacionados à economia, à política, à cultura e à sociedade.

A troca e o consumo

A troca de beijos é guiada primeiramente pela relação de parentesco, depois pela relação de compadrio e, por último, pela relação de amizade e consideração. Essa troca parece dar-se na perspectiva apontada por Douglas e Isherwood (2006, p. 114) de que “os bens são, portanto, a parte visível da cultura. São arranjos em perspectivas e hierarquias que podem dar espaço para a variedade total de discriminações de que a mente humana é capaz [...]”. Essas hierarquias que os autores expõem são peculiares no circuito do beiju e atravessam todo o processo de sua produção e singularização, desde os primeiros acordos até a partilha, a troca e o consumo. A ordem da troca, por exemplo, explicita a ordem hierárquica de distribuição dos beijos segundo a importância das relações estabelecidas entre os que trocam.

O primeiro momento da troca se dá na família: a mãe doa beijos para os filhos; em seguida, doa para as comadres e os compadres e, na sequência, para os amigos, os vizinhos e chegados. Quase todos retribuem uns para com os outros, não necessariamente na mesma proporção, ocorrendo, de certa forma, um vai-e-vem de beijos. Aqui, um circuito de discriminação de valores opera na trajetória da mandioca, já singularizada como beiju.

Mesmo que, *a priori*, o circuito do beiju se concretize numa lógica não econômica, os bens que antecedem e os que resultam desse processo são carregados de hierarquias e valorações relativas, que são postas e vivenciadas no circuito da Semana Santa. Isto nos permite considerar que “a hierarquia dos bens expressa, pois, a hierarquia dos valores ligados às diversas atividades sociais, e esses valores traduzem o papel dominante no seio da sociedade e de certas estruturas sociais [...]” (GODELIER, 1969, p. 79).

O consumo acontece com maior frequência na Sexta-Feira Santa, quando os moradores recebem seus convidados que podem ser vizinhos, amigos, filhos, noras, comadres afilhados, “chegados” etc. “Assim, além de produzir vínculos sociais, o consumo também gera formas particulares de solidariedade, confiança e sociabilidade fundamentais para a vida social” (GOMES, 2008, p. 10).

Na Sexta-Feira Santa, o beiju parece extrapolar a necessidade de saciar a fome do corpo, se materializando na comida que, segundo Da Matta (1986, p. 55), está além da função de alimentar, uma vez que

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 decas, 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 a 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.

Nessa perspectiva, o autor afirma ainda que “alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva; comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade”. (DA MATTA, 1986, p. 55).

Esse processo acontece ao longo do dia, em virtude de que os moradores fazem visitas uns aos outros. Ao deixar uma residência, o visitante se despede ao mesmo tempo convidando o anfitrião do momento: “tô indo, vou lhe esperar em casa mais tarde”. Essa é uma fala muito comum de quem visita, e geralmente o convidado retribui, indo visitar quem o visitou. É o beiju, enquanto comida, que celebra a festa da Semana Santa.

A comida, na festa, segue uma orientação comum no catolicismo popular, evidenciando-se como um bem que se distribui e que, ao mesmo tempo, explicita na abundância da distribuição a extensão das interações que a família, ou seus indivíduos, mantêm. A distribuição da comida legítima, dessa forma, uma rede de alianças que demarca o lugar das famílias em uma hierarquia das interações festivas. (LOPES, 2015, p. 35).

Essas relações são marcadas pelas interações que se estabelecem com aqueles que são da família consanguínea, com aqueles que são de outras famílias, com aqueles que são de famílias externas ao lugar e também com aqueles que são os parentes escolhidos como compadres, comadres, padrinhos, madrinhas, afilhados e afilhadas. São relações marcadas pela proximidade parental, ou não. Nesse contexto, as mulheres são as responsáveis por garantir a manutenção dos vínculos intrafamiliares e o alargamento desses vínculos para outras redes familiares, mediante arranjos diversos. Na Semana Santa, o consumo do beiju, enquanto comida, intensifica esses arranjos nas redes de interações entre famílias. Assim, tais arranjos “[...] ampliam a concepção de família [...] em uma lógica de movimentação dos parentes e seus convidados pelas moradas locais [...]” (LOPES, 2015. p. 26). Nesses arranjos, o parentesco está para além da consanguinidade e se estende também às relações de compadrio.

O ponto de chegada

Penso que as variadas formas pelas quais a mandioca se manifesta no estado do Pará, fazem dela uma planta especial na região. Todas essas manifestações representam fases que correspondem a ciclos vitais da mandioca que se materializam em interações que afetam os paraenses de alguma forma.

Nesse sentido, percebo o fenômeno aqui estudado, não apenas como sistemas de trocas primárias de doações, recebimentos, devoluções de bens simbólicos e materiais entre os indivíduos, mas também como um fenômeno que permite o estreitamento de laços ou, até mesmo, o estabelecimento de vínculos sociais duradouros entre os participantes desses ciclos e circuitos. Dessa forma, penso que esse contexto empírico também favorece algumas abordagens teóricas fundamentais para as Ciências Sociais, como o saber da relação entre humanos e não humanos, comensalidade, religiosidade, reciprocidade, política, sociabilidade, moral e solidariedade.

Acredito que a produção, troca e consumo de beijus em Araí, a pesar de já ter “vazado” a tradição, ainda se concretiza, sobretudo, na obrigação de provocar nas pessoas o desafio da generosidade, da reciprocidade. É uma prática eminentemente coletiva, que lhes possibilita fortalecer suas identidades enquanto católicos que pertencem a uma comunidade cabocla amazônica e que todos os anos, no mesmo período, se reúnem para produzir, trocar e degustar o beiju. É antes de tudo, um espaço de encontros entre as amigas e os amigos, as comadres e os compadres, os vizinhos, os “chegados”, os afilhados e os parentes.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

APPADURAI, Arjun. Introdução: mercadorias e a política de valor. *In: A vida social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural*. Org. APPADURAI, Arjun. Niterói: Universidade Federal Fluminense, 2008, p. 15-88.

BRAGA, Sérgio Ivan. Festas religiosas e populares na Amazônia: algumas considerações sobre cultura popular. *In: Cultura popular, patrimônio imaterial e cidades*. Org. BRAGA, Sérgio Ivan. Manaus: EDUA, 2007, p. 55-75.

BEZERRA, Francisco de Assis Pinto. Crescimento da produção da mandioca e os impactos econômicos no nordeste paraense: o caso do Distrito de Americano no Município de Santa Izabel do Pará. (Dissertação de Mestrado em Desenvolvimento Sustentável do Trópico Úmido). Belém: Universidade Federal do Pará, 2009.

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

DIÁRIO DO PARÁ. Rota desbrava os sabores da Amazônia. Jornal Diário do Pará digital. Disponível em: <www.digital.diariodopara.com.br>. Acesso em: 7 jun. 2015.

DOUGLAS, Mary; ISHERWOOD, Baron. O mundo dos bens: para uma antropologia do consumo. 1. ed. Rio de Janeiro: UFRJ, 2006.

ELIAS, Norbert e JHNN, L. Scotson. Os estabelecidos e os outsiders: sociologia das relações de poder a partir de uma pequena comunidade. Rio de Janeiro: Zahar, 2000.

GAIGER, Luiz Inácio. Cultura, religião e política: um estudo da luta dos sem-terra a partir do sistema cultural. Comunicação apresentada no 22.º Encontro Nacional de Estudos Rurais e Urbanos - CERU, maio de 2005.

GODELIER, Maurice. Hierarquias nas sociedades primitivas e Antropologia Econômica. *In: Hierarquias em classes*. Org. Neuma Aguiar. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1969, p. 77-94.

GOMES, Laura Graziela. Breve introdução à edição brasileira. *In: A vida Social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural*. Org. APPADURAI, Arjun. Niterói: Editora da Universidade Federal Fluminense, 2008, p. 9-11.

INGOLD, Tim. Trazendo as coisas de volta à vida: Emaranhados criativos num mundo de materiais. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 19, n. 37, 2012, p. 25-34.

KOPYTOFF, Ygor. A biografia cultural das coisas: mercantilização como processo. *In: A vida Social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural*. Org. APPADURAI, Arjun. Niterói: Editora da Universidade Federal Fluminense, 2008, p. 89-120.

LOPES, José Rogério. Relatos de Cabo Verde, África. Relatório apresentado ao Projeto Dinâmicas de Gênero, em Cabo Verde, financiado pelo Programa de Mobilidade Internacional CAPES/AULP, maio de 2015.

_____. Festas religiosas, fluxos identitários e hibridismos na esfera pública. *In: ORO, ARI Pedro et al. (orgs.). A religião no espaço público: atores e objetos*. São Paulo: Terceiro Nome, 2012, p. 139-155.

MAUÉS, Raymundo Heraldo. Uma outra “invenção” da Amazônia. Belém: Cejup, 1999.

_____. Padres, pajés, santos e festas; catolicismo popular e controle eclesiástico: um estudo antropológico numa área do interior da Amazônia. Belém: Cejup, 1995.

MERENCIO, Fabiana Terchaag. A imaterialidade do material, a agência dos objetos ou as coisas vivas: a inserção de elementos inanimados na teoria social. Cadernos do LEPAARQ- textos de Antropologia, Arqueologia e Patrimônio. v, x, nº 20. Pelotas, Pelotas, RS: Editora da UFPEL, 20013.

MINTZ, Sidney W. Comida e Antropologia: Uma breve revisão. Revista Brasileira de Ciências Sociais, São Paulo, v. 16, n. 47, 2001, p. 31-42. Disponível em: <www.scielo.br/scielo>.

NASCIMENTO, Mara Regina do. Religiosidade e cultura popular: catolicismo, irmandades e tradições em movimento. Disponível em: <<http://www.catolicaonline.com.br/revistadacatolica/artigosv1n2/09-HISTORIA-01>>. 2009.

PICANÇO, Miguel de Nazaré Brito. Um olhar sobre a produção do beiju na Semana Santa em Araújo. Belém: PPGSA-UFPA, 2013.

RODRIGUES, Carmem Izabel. Vem do bairro do Jurunas: sociabilidade e construção de identidade em espaços urbanos. Belém: NAEA, 2008.

ROBBINS, Joel. Pluralismo religioso e pluralismo de valores: Ritual e a regulação da diversidade intercultural. Debates do NER, Porto Alegre, Ano 15, n. 26, 2014, p. 23-24.

SAHLINS, Marshall. Sociedades tribais. "Economia Tribal". Rio de Janeiro: Zahar, 1974.