

“O boi rende festa”– a carne de boi em uma festa religiosa católica na comunidade quilombola de Quartel do Indaiá, Vale do Jequitinhonha/MG¹

Nadja Maria Gomes Murta – UFVJM

Herton Helder Rocha Pires – UFVJM

João Victor Leite Dias – UFVJM

Palavras-chave: Comensalidade, festa religiosa, comunidade quilombola.

Introdução

O ato de comer é um ato polissêmico, ou seja, é impregnado de significações. Para Mintz (2001, p.31) o comportamento relativo ao quê se come (o quê, onde, como e com que frequência) “liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social”. Segundo Poulain (2013, p.182) a comensalidade (ação de comer junto, no mesmo momento e local) pode ser entendida como “uma das formas de se tecer e se manter os vínculos sociais”.

Fernandes (1997, p.29), aponta que as práticas de comensalidade são associadas às diferentes dimensões da sociabilidade: compartilhamento (permuta de estima social), convivialidade (congregação de pessoas durante os rituais), hospitalidade (relacionada à demonstração de reciprocidade), dentre outras. As significações atribuídas à comensalidade, “presentes em todas as camadas sociais, reveste-se, em cada uma delas, de ritualizações próprias”.

Na busca de uma “descrição densa” como o apontado por Geertz (1989) e nas premissas acima citadas por Fernandes (1997), buscamos interpretar as significações atribuídas à expressão “o boi rende festa”, afirmativa dada por uma moradora da

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

comunidade quilombola de Quartel do Indaiá, durante os preparativos para a festa de seus santos padroeiros.

O contexto do estudo

A comunidade de Quartel do Indaiá está localizada no município de Diamantina, Minas Gerais (Figura 1). Segundo Murta (2013) sua história está ligada à demarcação das áreas de extração de diamantes feita pela Fazenda Real portuguesa em 1734. Atualmente os moradores atribuem sua origem à presença de um Quartel que, por não ter telhas, era coberto por folhas de palmeiras de Indaiá.

As festas religiosas dedicadas aos santos católicos são eventos presentes na maioria das comunidades afrodescendentes do Vale do Jequitinhonha, Minas Gerais. De acordo com Pires, Dias e Murta (2015) em Quartel do Indaiá a Festa de Nossa Senhora das Mercês e de São Vicente de Paulo acontece anualmente durante o mês de julho, com duração de cinco dias, sendo o principal momento de encontro das famílias e seus familiares, assim como de pessoas das comunidades vizinhas.



Figura 1 – Vista parcial da comunidade de Quartel do Indaiá, Diamantina, Minas Gerais.
Fonte: Arquivo pessoal de Dias, J. V. L.

O presente estudo centra-se na festa realizada em 2015. Embora o marco legal seja a partir da confecção e assinatura de um documento emitido pelo Pároco local, em geral, os preparativos para a festa começam a partir do último dia do evento anterior, quando na missa dedicada aos santos padroeiros, são escolhidos os novos “festeiros”, “mordomos” e “juízes”.

Os “festeiros”, geralmente um casal, são figuras centrais da organização da festa, pois são os responsáveis pelo contato com pároco e comunidade para a marcação da semana da festa, pela busca de recursos financeiros e doações, organização e gerência da barraquinha, oferta do almoço comunitário e prestação de contas à Paróquia. Os “mordomos” são pessoas de ambos os sexos responsáveis pela guarda das bandeiras, pelo trajeto da procissão (Figura 2), pelo feitio e levantamento dos mastros e distribuição de bebidas alcólicas quando do levantamento dos mastros. E os “juízes” pessoas de ambos os sexos responsáveis pela compra e queima dos fogos de artifício que ocorre durante o levantamento dos mastros (Figura 3).



Figura 2 – Procissão noturna de encontro das bandeiras de Nossa Senhora das Mercês e São Vicente de Paulo, Quartel do Indaiá, Diamantina, Minas Gerais.

Fonte: Arquivo pessoal de Dias, J. V. L.



Figura 3 – Queima de fogos. Festa de Nossa Senhora das Mercês e São Vicente de Paulo, Quartel do Indaiá, Diamantina, Minas Gerais.

Fonte: Arquivo pessoal de Dias, J. V. L.

O entendimento da importância de um boi para a efetivação da festa só foi possível a partir da nossa imersão nos preparativos da mesma, quando fomos escolhidos como festeiros em 2014. Esta escolha, ao nosso entender, deu-se em decorrência do longo convívio com a comunidade, sendo esta uma maneira de demonstração de afeto e confiança em nós depositada. Ressaltamos que os trabalhos na comunidade se iniciaram em 2008 quando um dos autores deste trabalho morou na comunidade para desenvolver o seu trabalho de doutoramento. Após este período novos projetos de pesquisa e extensão foram desenvolvidos fazendo com que a equipe passasse a conviver com o cotidiano das famílias.

“O boi rende festa”

Desde o início da organização da festividade, de maneira recorrente, a “festeira” do ano anterior nos falava sobre o boi – “vocês já ganharam o boi?”; “tem que ter boi”; “o boi rende festa”; “se não conseguirem ganhar tem que comprar”, etc. Imbuídos em nosso etnocentrismo, a princípio, refutamos a ideia de adquirir um boi, uma vez que

associávamos a esta aquisição um alto custo financeiro e à errônea associação às festas de fazendeiros locais, onde o número de bois consumidos reflete o poderio dos mesmos.

Por fim, ainda não convencidos que esta era a melhor opção, resolvemos adquirir um boi na própria comunidade, nos reportando a nossa responsabilidade de oferecermos o almoço comunitário a todos que participam da festa ao final dos ritos litúrgicos. O boi adquirido foi abatido na comunidade no domingo anterior ao início das festividades e pesava 11 arrobas – cerca de 160 quilos de carne – considerando as “de primeira”: parte do animal que é menos exercitada e as “de segunda”: parte mais rija, mais exercitada e que pode conter ossos.

O início de sua partilha deu-se logo após os trabalhos que envolveram o seu abate (captura, sacrifício, retirada das partes comestíveis e separação em porções). O seu fígado foi consumido pelos jovens que o abateram, sendo considerada uma recompensa pelo trabalho realizado. Esta prática, ainda que não declarada, marca o início da festa – momento onde os jovens e seus pais demonstram alegria frente às comemorações que virão.

A festa de 2015 teve início em uma quinta-feira e as festividades se concentraram na parte litúrgica (contando com a presença um Pároco) e na montagem da barraquinha, não havendo consumo da carne do boi.

Na sexta-feira “o boi reaparece”, seu consumo concentra-se “nas carnes de segunda”: à tarde ofertada em farofa (destinada àqueles que confeccionavam os mastros) e à noite vendida na barraquinha da festa na forma de caldo e no molho do pão.

O sábado da festa é marcado por dois acontecimentos ritualísticos de grande importância para a comunidade: o encontro dos estandartes que saem das casas dos mordomos, que ocorre durante a procissão noturna, seguido do levantamento dos mastros (onde os estandartes são afixados) em frente à igreja local, após a realização da missa. Neste dia “o boi” é compartilhado em forma de caldo de osso, que é dado às crianças e pais que estavam envolvidos nos afazeres da preparação da procissão e em forma de farofa aos juizes antes do levantamento dos mastros e à todos os presentes após a queima dos fogos.

O domingo é o último oficial dia da festa. Nele após as solenidades litúrgicas finais (procissão com distribuição de “santinhos”, seguida de missa), os festeiros oferecem em sua casa um almoço para todos os presentes, sendo considerado o grande momento de partilha. Neste almoço as “carnes de primeira” foram consumidas cozidas, em porções substanciais, acompanhadas de arroz, feijão, macarrão e salada.

Na segunda-feira, ao final da tarde, dá-se o desmonte da barraquinha. Para as pessoas da comunidade a festa ainda continua, havendo compartilhamento das “carnes de primeira”, para todos os que se envolveram diretamente com a festa, na forma de porções fritas e de churrasco.

Segundo a tradição local os estandartes levantados ficam expostos durante o período de 14 dias e estes quando retirados, são recolhidos ficam sob a guarda dos novos mordomos. Para a comunidade este é o dia final das festividades, sendo o “restante do boi” compartilhado em forma de farofa e churrasco.

Considerações iniciais

Como afirmamos anteriormente, a dimensão da afirmativa que “o boi rende festa” foi desvelada ao nos destituirmos de nosso etnocentrismo e nos atermos nas questões-chave utilizadas para a descrição de um fato alimentar.

Ao nos reportarmos à Mauss (2003) podemos relacionar a carne do boi a uma dádiva partilhada entre os envolvidos como forma de retribuição ao esforço empreendido. Por outro lado ao nos atermos ao seu consumo por classificação, podemos observar que as carnes “de primeira” – ausente na mesa cotidiana da comunidade – foram consumidas, em sua maioria, nos momentos onde havia apenas os membros da mesma.

A exceção deu-se no dia do almoço comunitário, momento de aglutinação entre as pessoas pertencentes ou não à comunidade. Sendo a carne ofertada como manifestações de abundância e de poderio da festa.

Para finalizar afirmamos que ter um boi para a realização da festa na comunidade em questão é de fundamental importância, pois esta tradição está incorporada ao fazer da festa. Neste sentido a sua comensalidade pode ser entendida como “a força motriz” da festa, não nos referindo aqui aos aspectos nutricionais advindos do seu consumo.

Como vimos o consumo da carne do boi em momentos específicos da festa promove a fluidez dos ritos, estando associada ao compartilhamento, convivialidade, praticidade e economia.

Referências Bibliográficas

FERNANDES, A.T. Ritualização da Comensalidade. **Revista da Faculdade de Letras do Porto**. Disponível em:<<https://repositorio-aberto.up.pt/handle/10216/9045>>. Acesso em: 15 abr 2010.

GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LCT, 1989.

MAUSS, M. **Antropologia e sociologia**. São Paulo: Cosac & Naify, 2003.

MINTZ, S.W. Comida e Antropologia: Uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**. v 16, n. 47, out, 2001, p.31-41.

MURTA, N. M. G. **O acaso dos casos: estudos sobre alimentação-nutrição, cultura e história**. [Tese de Doutorado]. Programa de Estudos Pós-graduados em Ciências Sociais. Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. São Paulo. 2013. 172f.

PIRES, H. H. R.; DIAS, J. V. L.; MURTA, N. M. G. Reflexões sobre ações contínuas de extensão e pesquisa em uma comunidade tradicional. **Revista ELO**, v. 1, n. 1, jul. 2015, p.48-51.

POULAIN, J.P. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Ed.UFSC, 2013. 285p.