



Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Centro de Educação e Humanidades

Faculdade de Comunicação Social

Adelaide Cristina Rocha de la Torre Chao

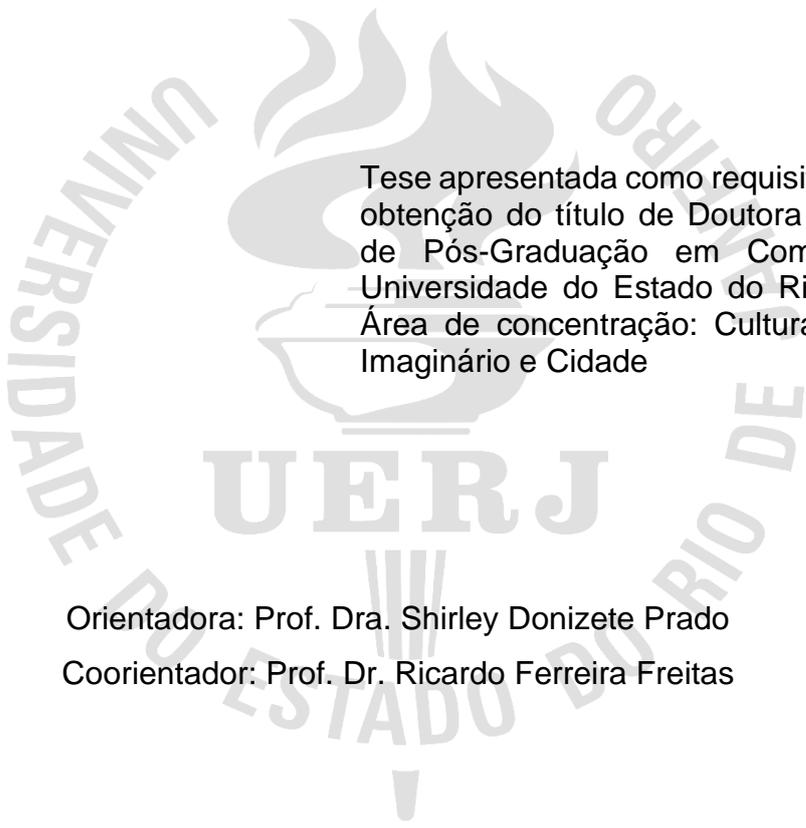
**Comida de subúrbio: cultura, memória e comensalidade das *yabás*
da Grande Madureira**

Rio de Janeiro

2020

Adelaide Cristina Rocha de la Torre Chao

**Comida de subúrbio: cultura, memória e comensalidade das yabás da Grande
Madureira**



Tese apresentada como requisito parcial para
obtenção do título de Doutora ao Programa
de Pós-Graduação em Comunicação da
Universidade do Estado do Rio de Janeiro.
Área de concentração: Cultura das Mídias,
Imaginário e Cidade

Orientadora: Prof. Dra. Shirley Donizete Prado

Coorientador: Prof. Dr. Ricardo Ferreira Freitas

Rio de Janeiro

2020

CATALOGAÇÃO NA FONTE
UERJ / REDE SIRIUS / BIBLIOTECA CEH/A

C461 Chao, Adelaide Cristina Rocha de la Torre.
Comida de subúrbio: cultura, memória e comensalidade das yabás da Grande Madureira / Adelaide Cristina Rocha de la Torre Chao. – 2020. 187 f.

Orientadora: Shirley Donizete Prado
Coorientador: Ricardo Ferreira Freitas
Tese (Doutorado) – Universidade do Estado do Rio de Janeiro.
Faculdade de Comunicação Social.

1. Comunicação social – Teses. 2. Alimentação – Teses. 3. Subúrbio – Teses. I. Prado, Shirley Donizete. II. Freitas, Ricardo Ferreira. III. Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Faculdade de Comunicação Social. IV. Título.

es

CDU 316.77(815.3)

Autorizo, apenas para fins acadêmicos e científicos, a reprodução total ou parcial desta tese, desde que citada a fonte.

Assinatura

Data

Adelaide Cristina Rocha de la Torre Chao

**Comida de subúrbio: cultura, memória e comensalidade das *yabás* da Grande
Madureira**

Tese apresentada como requisito parcial para
obtenção do título de Doutora ao Programa
de Pós-Graduação em Comunicação da
Universidade do Estado do Rio de Janeiro.
Área de concentração: Cultura das Mídias,
Imaginário e Cidade

Aprovada em 12 de fevereiro de 2020.

Banca Examinadora:

Profa. Dra. Shirley Donizete Prado - Orientadora
Faculdade de Comunicação Social – UERJ

Prof. Dr. Ricardo Ferreira Freitas - Coorientador
Faculdade de Comunicação Social - UERJ

Prof. Dra. Leticia Cantarela Matheus
Faculdade de Comunicação Social – UERJ

Prof. Dra. Veranise Jacobowski Correia Dubeux
Mestrado Profissional em Gestão da Economia Criativa - ESPM RIO

Profa. Dra. Maria Cláudia da Veiga Soares Carvalho
Instituto de Nutrição Josué de Castro - UFRJ

Prof. Dr. Francisco Romão Ferreira
Programa de Pós Graduação em Comunicação - UERJ

Rio de Janeiro

2020

DEDICATÓRIA

Entregou-me as ferramentas. Trabalhamos juntos. Comemos, bebemos, brindamos muitas vezes. Transformou minha curiosidade em ciência. Burilou-me. Sou pesquisadora. As horas, prazeres, dores, dúvidas e descobertas são dedicadas ao melhor conhecedor do cotidiano simples da cidade e do poder cultural da comida – na cozinha, no quintal, na rua, na festa.

Esta obra é para você, João Maia (*in memoriam*).

AGRADECIMENTOS

Primeiramente, agradeço a Deus por me fazer brasileira. Pelo esforço e vontade de vencer, pela saúde e força necessárias no caminhar dessa jornada. Sigo aprendendo e agradecendo.

Pai e Mãe, cheguei aqui porque vocês são meus pilares na vida. Muito obrigada!

Agradeço a José Luís Chao pelo seu amor, acolhimento nos momentos mais revoltos, pela parceria na vida e nas investidas no campo de pesquisa. E agradeço a você, Arthur, meu filho, por me mostrar constantemente uma nova cidade, novas possibilidades e ser meu incentivo na luta pela Educação de qualidade. Muito obrigada!

À minha irmã Lívia Mara pelo carinho e paciência com minhas oscilações de humor. Ter você comigo me deu “gás” para terminar a tese em busca de praia.

Estar na Universidade do Estado do Rio de Janeiro e poder usufruir de sua energia pulsante em cada espaço de conhecimento é uma honra. UERJ, muito obrigada!

Toda gratidão à minha orientadora, Dra. Shirley Prado. Você já era base do conhecimento sobre saberes e sabores, quando eu nem imaginava que suas mãos segurariam as minhas, dando-me forças para seguir. Muito obrigada pelo amparo, amizade e respeito!

Eu tive o privilégio de ter um coorientador na vida acadêmica, desde que cheguei à UERJ. Agradeço ao amigo, Dr. Ricardo Freitas, pelo convívio, aulas sempre prazerosas, orientações, encontros divertidos e descontraídos. Muito obrigada por todos os seus abraços!

Ao Programa de Pós-graduação em Comunicação Social, pelo suporte e qualidade dos cursos oferecidos. Aos queridos professores, técnicos e auxiliares, o Brasil é maior com a UERJ. Muito obrigada!

Ao amigo-companheiro, Dr. João Renato Benazzi, extensão do amor presente. Muito obrigada!

À amiga Dra. Tatiane Mendes pelo seu olhar sensível, ternura e apoio incondicionais. Muito obrigada!

Aos esforços, carinho e contribuições de todos os colegas dos grupos de pesquisas CAC (Comunicação, Arte e Cidade), LACON (Laboratório de Comunicação, Cidade e Consumo), NECTAR (Núcleo de Estudos sobre Alimentação e Cultura) e LCC (Laboratório de Cidades Criativas). Muito obrigada!

Aos professores Dra. Veranise Dubeux, Dra. Maria Cláudia Carvalho, Dr. Francisco Romão e Dra. Leticia Matheus, pela composição em minha banca de defesa e por serem inspiração no constante aperfeiçoamento de meu caminhar acadêmico. Muito obrigada!

Aos meus colegas da Turma de Doutorado em Comunicação UERJ 2016 - sempre “em busca do objeto perdido”. Essa conquista é coletiva. Muito obrigada!

À companhia virtual dos colegas pesquisadores da Fundação Carlos Chagas Filho de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro, agência de fomento financeiro desta pesquisa, pela solidariedade e apoio nos períodos de crise e descaso com a ciência brasileira. Resistimos! À FAPERJ, pela bolsa de Doutorado, muito obrigada!

A Denílson Santos e sua equipe de reprografia e biblioteca virtual pela generosidade e amizade, a fim de não deixar faltar nenhum conhecimento. Muito obrigada!

À Dra. Dayse Serra, o sonho se realizou. Muito obrigada!

Agradeço à Cidade do Rio de Janeiro, que me acolheu há décadas e, diante de suas paisagens esplendorosas, o vaivém dos trens, a dinâmica das ruas e as delícias de sua gastronomia popular, pôs meus pensamentos em ordem.

A todas as yabás, majestades da Comida de subúrbio. Não à toa, yabá refere-se a mãe. Vocês me deram o acolhimento necessário para refletir sobre a cultura gerada em vocês. Muito obrigada!

Agradeço a todos os afetos conquistados no campo de pesquisa.

In memoriam, deixo aqui meu profundo agradecimento a todos aqueles que, na passagem desse doutorado, contribuíram e registraram todo o seu amor pela cultura do Rio de Janeiro.

João Maia (1961-2018)

Luiza Marmello (1960 – 2019)

Mestre Ivan Milanez (1946 – 2019)

Seu Wilson Moreira (1936 – 2018)

Tia Edith (1939 - 2016)

Tia Maria do Jongo (1920-2019)

Grandeza que transcende - do subúrbio carioca para o mundo.

É preciso lembrar, é preciso agradecer. Muito obrigada! Muito obrigada!

Quitandeirol, leva cheiro e tomate
Na casa do Chocolate, que hoje vai ter macarrão
Prepara a barriga macacada, que a bóia tá enfezada
E o pagode fica bño
Chega só 30 litros de Uca, para fechar a buduca
Desses nego beberrão
Chocolate, tu avisa pra crioula que carregue na cebola
E no queijo parmesão

“Quitandeirol” - Monarco e Paulo da Portela (1976)

RESUMO

CHAO, Adelaide Cristina Rocha de la Torre. **Comida de subúrbio**: cultura, memória e comensalidade das *yabás* da Grande Madureira. 2020. 187 f. Tese (Doutorado em Comunicação) – Faculdade de Comunicação Social, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro,

“Venho aqui porque é onde encontro uma comida de subúrbio”. Ouvida repetidas vezes durante seis anos, essa frase permeou a curiosidade em saber o que é uma “comida de subúrbio”. Para compreender essa culinária encontrada na Feira das Yabás – evento de gastronomia e música em Oswaldo Cruz, bairro da Zona Norte do Rio de Janeiro, o estudo se propôs a revisitar a cultura, a memória e a comensalidade nos espaços de lazer da cidade, analisando as transformações do subúrbio carioca a partir das reformas urbanas, dos megaeventos e dos novos usos da rua para eventos culturais. Apontamos a trajetória da Feira das Yabás como patrimônio carioca, espaço de resistência da cultura suburbana, diversa e essencialmente negra. Entendemos as relações entre o subúrbio carioca e sua culinária, a partir da convivência com as matriarcas da região, que recontam suas histórias através da comida – as *yabás* da Grande Madureira. Apreciamos a sensorialidade da comida de subúrbio através das experiências provocadas pela comida enquanto elemento comunicacional – os sentidos do corpo que recebem, analisam e processam as informações recebidas –, como uma relação entre memória e afetividade: os sons, cheiros e gostos da comida; o comer com as mãos, o contato dos corpos e os momentos de celebração.

Palavras-chave: Alimentação. Cidade. Comida de subúrbio. Cultura. Yabás.

ABSTRACT

CHAO, Adelaide Cristina Rocha de la Torre. **Suburban Food**: culture, memory and commensality of Grande Madureira's Yabás. 2020. 187 f. Tese (Doutorado em Comunicação) – Faculdade de Comunicação Social, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro,

"I come here because that's where I find suburban food." Over and over again for six years, this phrase permeated the curiosity to know what a "suburban food" is. To understand this culinary found at the Yabás Fair - a gastronomy and music event in Oswaldo Cruz, a district in the North Zone of Rio de Janeiro, the study aimed to revisit the culture, memory and comensality in the city's leisure spaces, analyzing the transformations of Rio's suburbs from urban reforms, mega events and new uses of the street for cultural events. We point out the trajectory of the Yabás Fair as a heritage of Rio de Janeiro, a space of resistance of suburban culture, diverse and essentially black. We understand the relations between the Rio suburb and its cuisine, from the coexistence with the matriarchs of the region, who tell their stories through food - the yabás of Grande Madureira. We appreciate the sensoriality of suburban food through the experiences provoked by food as a communicational element - the senses of the body that receive, analyze and process the information received - as a relationship between memory and affectivity: the sounds, smells and tastes of food; eating with the hands, the contact of the bodies and moments of celebration.

Keywords: Food. City. Suburban food. Culture. Yabas.

RESUMEN

CHAO, Adelaide Cristina Rocha de la Torre. **Alimento Suburbano**: cultura, memoria y comensalía (prácticas alimentarias) de las Yabás de Grande Madureir. 2020. 187 f. Tese (Doutorado em Comunicação) – Faculdade de Comunicação Social, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro,

“Vengo aquí porque aquí es donde encuentro comida de suburbio”. Al escuchar una y otra vez por seis años, esta frase impregnó la curiosidad de saber qué es un "alimento suburbano". Para comprender esta cocina que se encuentra en la *Feira das Yabás*, un evento gastronómico y musical en Oswaldo Cruz, un barrio en el norte de Rio de Janeiro, el estudio tuvo como objetivo revisar la cultura, la memoria y la comensalía (prácticas alimentarias) de los espacios de ocio urbano, analizando las transformaciones del suburbio carioca a partir de reformas urbanas, megaeventos y nuevos usos de la calle para eventos culturales. Señalamos la trayectoria de la *Feira das Yabás* como patrimonio carioca, un espacio de resistencia de la cultura suburbana, diversa y esencialmente negra. Se entiende la relación entre el suburbio carioca y su cocina, desde la convivencia con las matriarcas de la región, que vuelven a contar sus historias a través de la comida: las *yabás* de Madureira. Apreciamos la sensorialidad de los alimentos suburbanos a través de las experiencias sensoriales provocadas por la cocina como un elemento comunicativo: los sentidos del cuerpo que reciben, analizan y procesan la información recibida, una relación entre la memoria y la afectividad: los sonidos, los olores y los sabores de los alimentos; comiendo con las manos, contacto corporal y momentos de celebración.

Palavras clave: Alimentación. Ciudad. Comida de Suburbio. Cultura. *Yabás*.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – Cartaz de divulgação da primeira Feira das Yabás – Música e gastronomia negra carioca	17
Figura 2 – Cartaz de Divulgação da edição dezembro 2019 – Feira das Yabás – Música e gastronomia negra carioca	17
Figura 3 – Mapa do Município do Rio de Janeiro e proximidades.....	19
Figura 4 – Mapa do Município do Rio de Janeiro com indicação de localização de Madureira	20
Figura 5 – Mapa do Município do Rio de Janeiro com indicação de localização do Bairro de Oswaldo Cruz	21
Figura 6 – Mapa da região dos Bairros de Madureira e Oswaldo Cruz com indicação da localização da Feira das Yabás.....	22
Figura 7 – Observação Participante – Roda de Jongo – Feira das Yabás.....	29
Figura 8 – Prof. Dr. João Maia na Feira das Yabás	32
Figura 9 – Formação das yabás.....	35
Figura 10 – Tia Maria do Jongo.....	35
Figura 11 – Observação Participante – Encontro de Umbigadas em abril de 2017.	36
Figura 12 – Café restaurant des Frères provençaux	43
Figura 13 – Autorretrato de Debret numa estalagem (1816).....	46
Figura 14 – Quiosque na Ladeira de Santa Tereza – Rio de Janeiro.....	49
Figura 15 – Região de Madureira no mapa Carta das linhas da Estrada de Ferro Central do Brasil - 1919.....	53
Figura 16– Antiga fábrica de compotas e geleias <i>Red Indian</i> – Mangueira – Rio de Janeiro.....	56
Figura 17– Roda de Samba no Quintal da casa de Manacea e Dona Neném – 1978	58
Figura 18– Capa do disco “Samba, minha verdade; samba, minha raiz” – 1978..	58
Figura 19– Cortiço localizado no centro do Rio de Janeiro	63
Figura 20– Condomínio residencial no subúrbio de Nova Iorque.....	64
Figura 21– Divisão da Estrutura Metropolitana do Rio de Janeiro	65
Figura 22– Imagem do Conjunto Habitacional Cidade Alta no Bairro de Cordovil em 1968	70

Figura 23– Reportagens sobre remoção dos moradores para o bairro de Cordovil e as “Instruções de convivência” para a população	71
Figura 24– Imagem do Morro do Alemão em 1972	72
Figura 25– Vila Cruzeiro, comunidade na região da Penha beneficiada com o Projeto Favela Bairro	72
Figura 26– Classificação dos tipos de eventos nas cidades	76
Figura 27– Mapa BRT Rio de Janeiro 2019	78
Figura 28– Sociabilidade no Parque Madureira - 2013	80
Figura 29– Festa de São João no Parque Madureira – 2013.....	80
Figura 30– Águia Redentora - alegoria da Portela - "ImaginaRio, 450 Janeiros de uma Cidade Surreal - 2015	83
Figura 31– Publicidade Feira das Yabás.....	87
Figura 32– Comensalidade na Feira das Yabás – 2013	88
Figura 33– Comensalidade Feira das Yabás – maio 2018.....	88
Figura 34– Tia Maria e Damiana Alves na cozinha da Casa do Jongo - 2017	93
Figura 35– Sala da Casa do Jongo - 2017	93
Figura 36– Tia Maria do Jongo – 2018.....	94
Figura 37– Feijoada na Casa do Jongo - 2018	94
Figura 38– Sala de jantar – Mesa das refeições – Casa do Jongo 2018	95
Figura 39– Cartaz de divulgação - Feijão da Tia Maria – 2019.....	95
Figura 40– Tia Maria e o Jongo da Serrinha no palco da Feira das Yabás – maio 2018	96
Figura 41– Gravação do CD e DVD Samba Book Dona Ivone Lara – lançado em 2015 – Tia Maria, Dona Ivone Lara (sentadas) e Jongo da Serrinha.....	99
Figura 42– Divulgação do grupo Razões Africanas - Sala Baden Powell - Copacabana - 2018	99
Figura 43– Tia Maria recebe o Prêmio SIM à Igualdade Social - Copacabana Palace, RJ - 14 de maio de 2019	100
Figura 44– Última imagem de Tia Maria do Jongo – 25 de maio de 2019	101
Figura 45– Reportagem do Jornal Extra - Feira das Yabás, Patrimônio Cultural Imaterial do Estado do Rio de Janeiro – 07/03/2018.....	107
Figura 46– Aipim com carne seca - Feira das Yabás - 2017.....	109
Figura 47– Ester Maria de Jesus.....	117

Figura 48–	Panelão de feijoada na Casa do Jongo - março 2018.....	120
Figura 49–	Comensalidade em torno da Feijoada - Casa do Jongo - março 2018	121
Figura 50–	Feijoada servida na Feira das Yabás - dezembro de 2019.....	125
Figura 51–	Relação das barracas da Feira das Yabás.	125
Figura 52–	Apresentação do casal de Porta-Bandeira da Portela coordenado por tia Jane Carla - Feira das Yabás dezembro de 2019	127
Figura 53–	Preparação do Jiló – Barraca Jane Pereira – Feira das Yabás, 2014	128
Figura 54–	Jiló Frito de Jane Pereira – Feira das Yabás, outubro 2017	128
Figura 55–	Porção de pastéis – Feira das Yabás – novembro 2014.....	129
Figura 56–	Tia Romana – Feira das Yabás, dezembro 2019.....	130
Figura 57–	Carré à mineira – Barraca de Tia Romana – Feira das Yabás, dezembro 2019.....	131
Figura 58–	Mocotó servido na barraca de Tia Surica – Feira das Yabás, dezembro 2019.....	132
Figura 59–	Tia Surica (à esquerda) e Tia Selma Candeia (à direita) – Quadra da Portela – novembro 2017	133
Figura 60–	Carne Seca com abóbora – Tia Selma Candeia – Feira das Yabás novembro 2014.....	134
Figura 61 –	Preferência dos Pratos da Feira das Yabás – março 2019 – 157 respostas.....	140
Figura 62–	Roda de Jongo – Feira das Yabás – julho 2014.	146
Figura 63–	Praça Paulo da Portela – Feira das Yabás – dezembro 2014.....	146
Figura 64–	Feira das Yabás – maio 2018	147
Figura 65–	Inauguração da Praça Paulo da Portela - Oswaldo Cruz (sem data)	149
Figura 66–	Tia Marlene – Feira das Yabás – dezembro 2014.....	150
Figura 67–	Cozido de boi – tia Vera Caju – Feira das Yabás – outubro 2017.....	151
Figura 68–	Comensais na Feira das Yabás – maio 2015.....	151
Figura 69–	<i>Playlist</i> Comida de subúrbio – Repertório Feira das Yabás	154
Figura 70–	Publicidade da Feira das Yabás – Atrações musicais.....	156
Figura 71–	Cheiro de peixe frito - Feira das Yabás - junho 2016	158
Figura 72–	Doces da barraca das tias Vera e Janaina de Jesus – Feira das Yabás – dezembro 2019	158

Figura 73– Público – Feira das Yabás – março 2019.....	160
Figura 74– Momento da umbigada – Jongo – Feira das Yabás – maio 2018	161
Figura 75– Tripa Lombeira – Barraca de tia Rosângela – Feira das Yabás – dezembro 2019.....	164
Figura 76– Frango com quiabo (barraca de tia Rosimeri) – Feira das Yabás – dezembro 2019.....	164
Figura 77– Tia Maria, "preta velha jongueira" no palco da Feira das Yabás – julho 2017	168
Figura 78– Tia Nira – Feira das Yabás – dezembro 2019.....	171
Figura 79– Tia Nira no palco da Feira das Yabás – agosto de 2018.....	172
Figura 80– Tia Nira no palco da Feira das Yabás – dezembro 2019	172
Figura 81– Adelaide Chao e tia Nira na Feira das Yabás – dezembro 2019.....	175
Figura 82– Vista aérea noturna da Feira das Yabás - março 2019	179

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	16
1 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS.....	26
1.1 Procedimentos de coleta.....	28
1.2 O campo de pesquisa guiado pela metodologia de João Maia.....	30
1.3 Sujeitos do estudo.....	33
1.4 Modos de aproximação.....	36
2 RIO DE JANEIRO: DA CÔDEA DE PÃO À FEIJOADA DE QUINTAL.....	38
2.1 Sociabilidade e comensalidade dos espaços de lazer popular.....	38
2.2 <i>Restaurant</i> – comida saudável aos “fracos do peito”.....	41
2.3 Botica, Butiquinha.....	43
2.4 Quiosques.....	46
2.5 Boteco, Botequim.....	49
2.6 Quintais do Subúrbio.....	52
2.6.1 <u>Rua Dutra e Melo – Quintal de Manacea e Dona Neném</u>	57
2.6.2 <u>Rua Antônio Badajós – Quintal de Tia Doca</u>	59
2.6.3 <u>Rua Fernandes Marinho – Quintal de Argemiro</u>	59
2.6.4 <u>Rua Júlio Fragoso – Quintal de Tia Surica</u>	60
3 SUBÚRBIO CARIOCA.....	61
3.1 <i>Sub-urbe</i> para quem? Revisitando conceitos, formação e estigmas.....	61
3.2 Subúrbio Criativo – reformas e megaeventos.....	73
3.3 Yabás do subúrbio carioca.....	83
3.3.1 <u>A Feira das Yabás</u>	85
3.3.2 <u>Tia Maria, a yabá do Jongô</u>	89
3.4 Comida como cultura.....	101
3.4.1 <u>Yabás como agentes da cultura</u>	103
3.4.2 <u>Patrimônio Imaterial da cultura</u>	104
4 COMIDA DE SUBÚRBIO.....	109
4.1 Memória e comensalidade da comida no subúrbio.....	110
4.2 Cultura culinária: dos sabores da cidade aos saberes das Yabás.....	119
4.3 Sensorialidade da comida de subúrbio.....	144
4.3.1 <u>Visão ou “comer com os olhos”</u>	147
4.3.2 <u>Audição: a comida e os ritmos</u>	152

4.3.3	<u>Olfato: os cheiros da comida</u>	156
4.3.4	<u>Tato: o gesto e o corpo como marcadores da cultura</u>	159
4.3.5	<u>Paladar: os gostos da comida</u>	162
4.4	Depoimentos de uma sensorialidade particular	166
	CONSIDERAÇÕES FINAIS	176
	REFERÊNCIAS	180

INTRODUÇÃO

O interesse pela cultura do subúrbio carioca e seus desdobramentos resultaram em um primeiro estudo acerca das relações entre a cidade do Rio de Janeiro e suas manifestações culturais, envolvendo comida, música e comunicação. Buscava, então, investigar relações entre a comida, enquanto agente comunicacional, e o imaginário social através da história, do cotidiano e das práticas de sociabilidade da região de Madureira e Oswaldo Cruz. Três elementos fazem parte desse imaginário carioca: o trem, o samba e a comida. Partindo desse cenário, empreendi esforços no sentido da construção de uma análise acerca da formação do bairro – enquanto subúrbio –, das memórias, das tradições e do cotidiano relatado por aquelas que fazem efervescência em Madureira – as yabás^{1 2}.

A imersão no campo de pesquisa, a Feira das Yabás, iniciada em 2013, permitiu acompanhar sua persistência, tanto em aspectos socioculturais, políticos e econômicos da cidade, quanto em transformações do cotidiano do subúrbio carioca.

A Feira das Yabás está para além de um evento de gastronomia e música, realizada no espaço público da Praça Paulo da Portela, entre os bairros de Oswaldo Cruz e Madureira. O evento reúne 16 barracas com comidas típicas (mas não exclusivas) do subúrbio carioca, organizadas por mulheres representantes da cultura da cidade, matriarcas, descendentes de personalidades marcantes da história do Rio de Janeiro.

Essa pesquisa evidenciou a relação de parentalidade e dos antepassados das yabás com as artes, a música, a culinária, os espaços urbanos e o cotidiano do subúrbio, através das diversas manifestações culturais: as escolas de samba, o jongo, as religiões de matrizes africanas, os bailes de charme, o Parque Madureira, o Mercado e as estações de trem que ligam os bairros suburbanos na chamada zona norte (CHAO, 2015). A gastronomia oferecida nas barracas tem relação direta com as memórias, as vivências familiares e a vida diária e comum da cidade. O mesmo ocorre com as músicas e atrações artísticas contemporâneas que se apresentam no palco em meio à praça. A primeira versão da Feira das Yabás surgiu em 2008 e, durante

¹ Os termos labá, Aiabá, Yabás, e Oiá, referem-se à língua iorubana, dialeto africano que traduzidas, significam rainha, mãe, senhora idosa, acolhimento, aquela que alimenta seus filhos. Disponível em: http://www.alaketu.com.br/ritos/dicionario_ioruba.htm. Acesso em: 14 jan. 2014.

² Vale ressaltar que, neste estudo, opto pelo uso do termo yabá, naturalizando-o ao vernáculo da língua portuguesa, acreditando que, com tal adoção do termo, sigo fiel ao título do objeto de pesquisa: Feira das Yabás.

sete anos venho observando as transformações e representações do evento para o cotidiano da cidade.

Figura 1 – Cartaz de divulgação da primeira Feira das Yabás – Música e gastronomia negra carioca



Fonte: Feira das Yabás. Disponível em: <https://feiradasyabas.com.br/wp-content/uploads/2019/03/65-2018-13janeiro-.jpg>. Acesso em 29 set. 2019.

Figura 2 – Cartaz de Divulgação da edição dezembro 2019 – Feira das Yabás – Música e gastronomia negra carioca



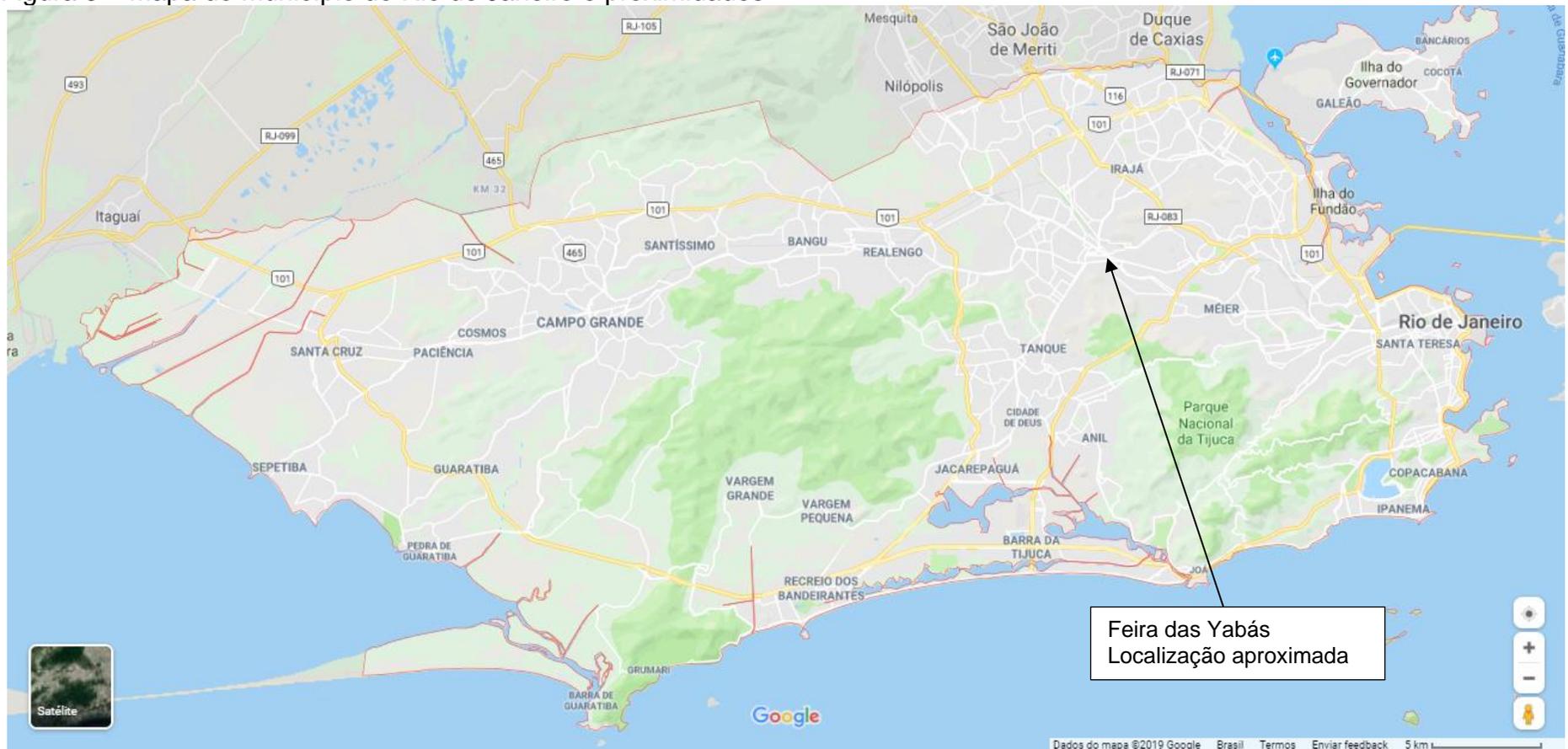
Fonte: Página Facebook Feira das Yabás – Disponível em: <https://www.facebook.com/Feiradasyabasoficial/photos/a.459000284166085/2659041354161956/?type=3&theater>. Acesso em 18/12/2019

A primeira investigação foi apresentada na dissertação de mestrado em Comunicação, realizada entre 2013 e 2015, que elucidou aspectos da formação da cidade e do subúrbio carioca: as políticas públicas e as condições sócio econômicas que fizeram surgir os bairros margeados pelas linhas de trens urbanos, as áreas de segregação e a sociabilidade que a modernidade impunha à cidade “afrancesada” do início do século XX. Etimologicamente, as áreas *sub urbe* são aquelas afastadas do centro e que, no Rio de Janeiro, após a literatura de autores como Lima Barreto, Aluísio Azevedo e de pesquisadores como Maurício de Abreu, Terezinha Soares, Nelson Fernandes entre outros, ganharam uma conotação negativa de lugar desqualificado, descuidado, de pouco ou nenhum investimento, deficitário em infraestrutura para uma metrópole. Pensar e compreender o subúrbio carioca, questioná-lo, entender o que o define, o que o caracteriza enquanto espaço público, vivo e efervescente da cidade é um dos direcionamentos que dei a esta pesquisa.

Entre 2015 e 2016, o olhar inquieto de pesquisadora insistia em observar (e querer desvelar) esse *ethos* suburbano do carioca, expressado através da sociabilidade da Feira das Yabás e dos almoços na Casa do Jongu, para dar continuidade a essa investigação.

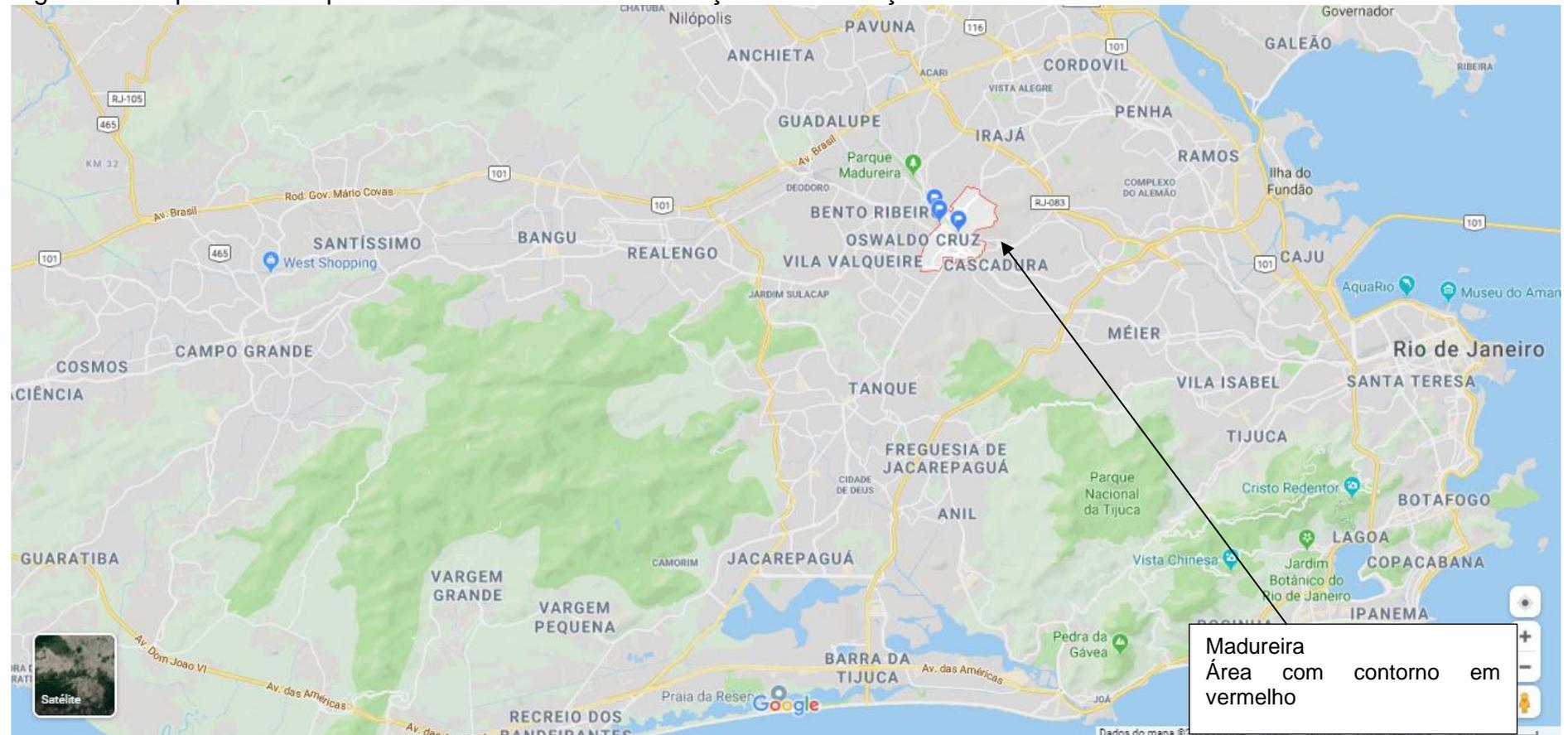
Alguns mapas estão apresentados a seguir para situar os bairros de Madureira e Oswaldo Cruz na cidade do Rio de Janeiro, bem como, a posição da Feira das Yabás.

Figura 3 – Mapa do Município do Rio de Janeiro e proximidades



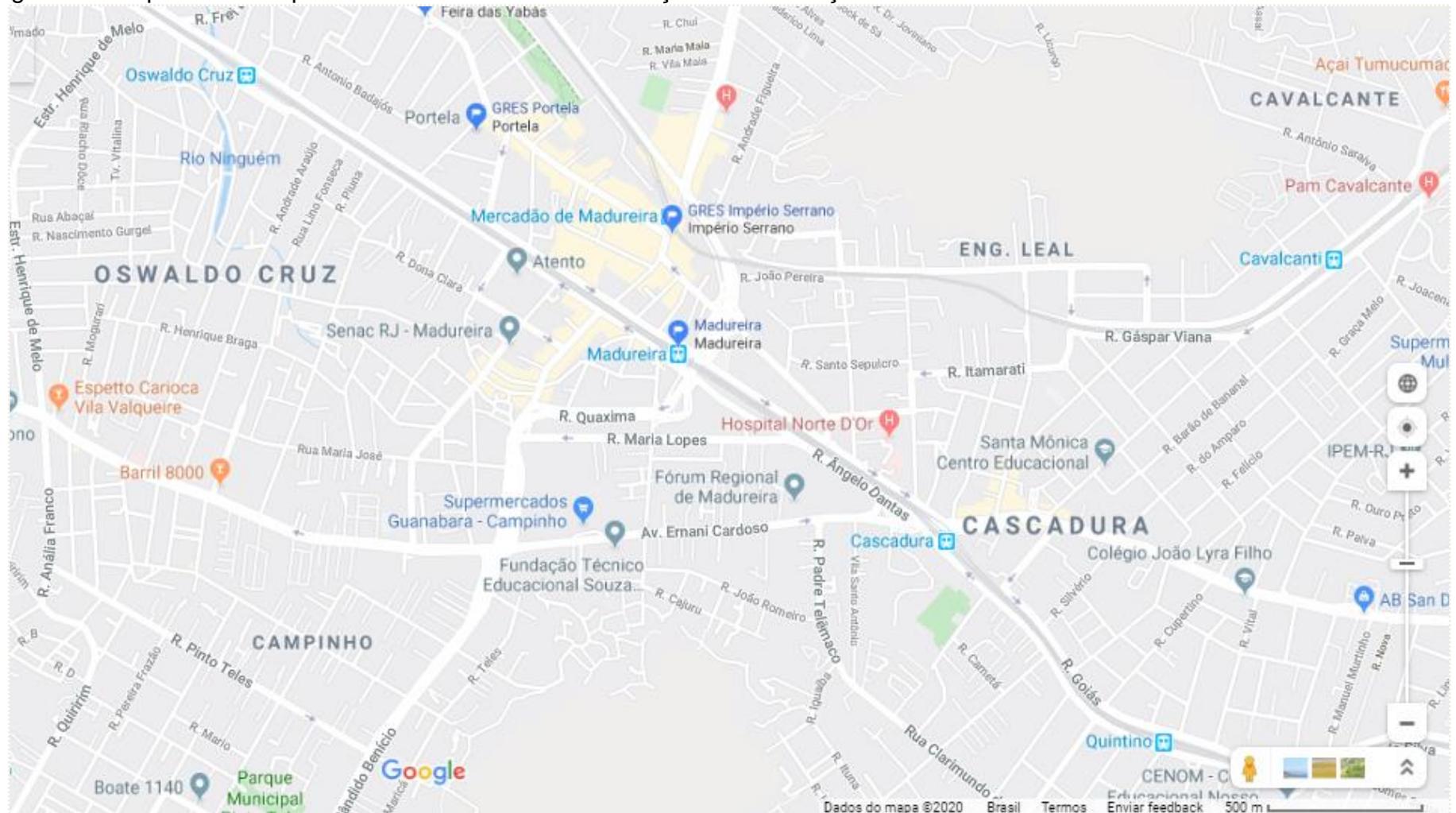
Fonte: Google Maps. Disponível em: <https://www.google.com/maps/place/Rio+de+Janeiro,+RJ/@-22.8806671,-43.6072203,10.75z/data=!4m5!3m4!1s0x9bde559108a05b:0x50dc426c672fd24e!8m2!3d-22.9068467!4d-43.1728965>. Acesso em 29 set. 2019.

Figura 4 – Mapa do Município do Rio de Janeiro com indicação de localização de Madureira



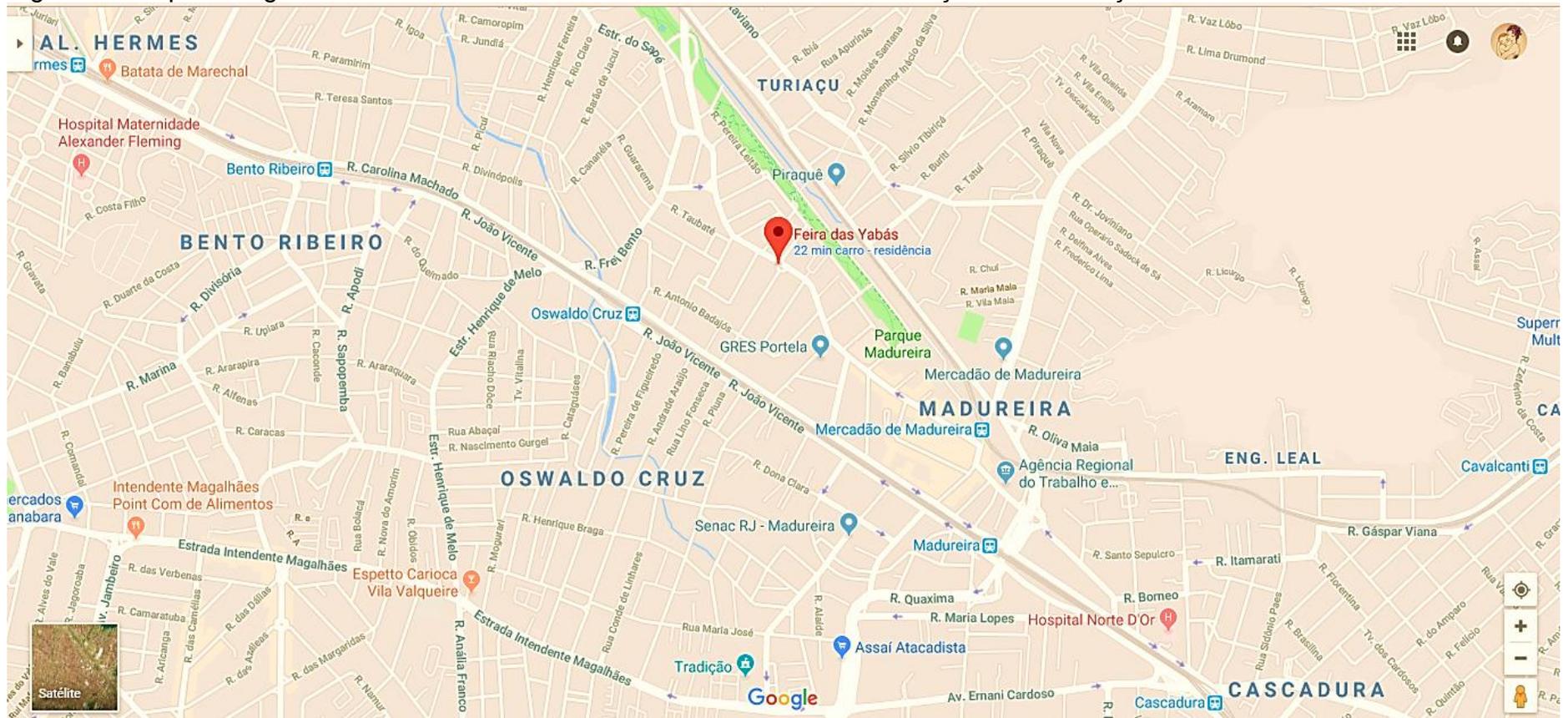
Fonte: Google Maps. Disponível em: <https://www.google.com/maps/place/Madureira,+Rio+de+Janeiro+-+RJ/@-22.8715043,-43.3457035,15z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x99632828cfcc1f:0x8ea83a8e6deb0e48!8m2!3d-22.8725334!4d-43.3363639>. Acesso em 29 set. 2019

Figura 5 – Mapa do Município do Rio de Janeiro com indicação de localização do Bairro de Oswaldo Cruz



Fonte: Google Maps. Disponível em: <https://www.google.com/maps/@-22.877988,-43.3445714,15z>. Acesso em: 29 set. 2019.

Figura 6 – Mapa da região dos Bairros de Madureira e Oswaldo Cruz com indicação da localização da Feira das Yabás



Fonte: Google Maps. Disponível em: <https://www.google.com/maps/place/Rio+de+Janeiro,+RJ/@-22.8806671,-43.6072203,10.75z/data=!4m5!3m4!1s0x9bde559108a05b:0x50dc426c672fd24e!8m2!3d-22.9068467!4d-43.1728965>. Acesso em 29 set. 2019.

Na fase de entrevistas com os atores sociais envolvidos com a Feira das Yabás, a culinária apresentou uma referência, um termo específico, dito repetidas vezes pelos frequentadores e pelas Yabás – uma *comida de subúrbio*. Tal termo apareceu com assiduidade nas audições e narrativas entre 2013 e 2015, continuando a ser referenciado, para além das edições da Feira das Yabás, em outros eventos de gastronomia e música realizados nas quadras e nos espaços públicos entre Madureira e Oswaldo Cruz. Ao contrário das diversas conotações do termo subúrbio, a expressão *comida de subúrbio* surgia no contexto da festa e dos eventos comunitários como uma comida farta, feita com qualidade, feita para muitas pessoas, uma comida para comemorar, comida de domingo, comida de “vó”, comida para a família e os agregados, comida farta feita com amor. Tal comida dita de subúrbio, a exemplo da tripa lombeira, cozido, caldos, feijoada, mocotó, segundo Tia Doca da Portela (1932-2009), personalidade da comunidade portelense, é uma comida farta, preparada em panelões para muita gente (MEDEIROS, 2004).

A comida e a cozinha confirmam uma específica comensalidade, fazendo parte de um ritual de interação entre os atores sociais, que pode ser modificada conforme usos e distinções de seus elementos constitutivos. A comida pode ser transformada, tanto para o quintal quanto para a rua, seja em um boteco, restaurante, parque ou uma festa na quadra da escola de samba. A cozinha também pode ser ressignificada, saindo do território da casa para uma barraca de feira ou um carrinho de caldos, por exemplo.

Ao analisar as relações de sociabilidade que cercam a culinária carioca, percebo que a comida não é apenas um signo, vínculo comercial ou produto mediatizado no mercado gastronômico. Para além dessa observação, enxergo tal culinária como fenômeno de comunicação – elemento mediador da cultura comunitária do subúrbio – capaz de recriar símbolos e referenciais de memória, tradições e costumes; capaz de representar o território simbólico do subúrbio carioca. Os eventos de gastronomia em Madureira, seja em casa ou na rua, recriam novos espaços de fala na cidade contemporânea através dos signos da comida. Utilizam a cultura como recurso de comunicação, memória, cidadania e sociabilidade para melhorar as condições sociais e econômicas.

A comida exerce um papel social para além de saciar, nutrir ou entreter. Por isso é importante aprofundar o conhecimento acerca das práticas sociais das yabás representadas através da culinária que espelha o subúrbio carioca, enquanto

elemento de vinculação e comunicação, ampliando os registros teóricos em áreas interdisciplinares das Ciências Sociais. A inquietude e curiosidade sobre o tema, juntamente às observações no campo, instigaram-me a aprofundar a pesquisa para encontrar respostas sobre as relações entre a culinária e o subúrbio carioca na contemporaneidade, a partir das histórias miúdas, das lembranças familiares e de práticas cotidianas das yabás. Por tais motivos, propus a elaboração de uma tese com o interesse de entranhar-me como pesquisadora neste campo e investigar tais exposições.

Sob o título *Comida de subúrbio: cultura, memória e comensalidade das yabás da Grande Madureira*³, esta pesquisa acadêmica está apoiada em elementos conceituais para investigar as relações que envolvem a culinária e as práticas culturais das yabás com a cidade e com o subúrbio carioca. Cidade, memória e comensalidade são a base de investigação teórica e análise das práticas socioculturais que envolvem o subúrbio carioca, as yabás e a Feira das Yabás.

O objeto de pesquisa em questão é a culinária do subúrbio carioca. A partir da investigação sobre o que cerca a *comida de subúrbio*, busco saber se é possível transformar o subúrbio carioca a partir das práticas socioculturais (culinária) das yabás, mediadas pelo cotidiano, e o que caracteriza a chamada Comida de subúrbio.

A relevância científica desse estudo reside em trazer novos significados ao território do subúrbio na contemporaneidade, além de incluir a culinária e suas sociabilidades no campo conceitual da Comunicação, contribuindo com novas produções bibliográficas multidisciplinares nas Ciências Sociais e Aplicadas.

Ao evidenciar a comida como elemento de comunicação e cultura, a pesquisa projeta-se no auxílio de novos estudos nas áreas de relações públicas, publicidade, marketing cultural e produção de eventos em torno da gastronomia e especificamente da comida de subúrbio carioca.

Apresento para esta tese uma estrutura linear que, de certo modo, atende a uma cronologia não somente da construção do subúrbio carioca, mas sobre a identidade cultural desse território. Este texto se organiza em quatro capítulos.

³ A Região Administrativa da Grande Madureira é formada pelos bairros de Madureira, Bento Ribeiro, Campinho, Cascadura, Honório Gurgel, Marechal Hermes, Oswaldo Cruz, Rocha Miranda, Vaz Lobo e Turiaçu. Na tese abordaremos os bairros de Madureira e Oswaldo Cruz. Fonte: <<http://www.rio.rj.gov.br/web/cvl/ra>>, acesso em 15/04/2018

No capítulo 1, apresento os procedimentos metodológicos. Descrevo como se deu a coleta de dados, bem como as bases metodológicas utilizadas para essa coleta. O campo, a constituição da Feira das Yabás e da Casa do Jongu, elementos importantes nas análises desenvolvidas, são esclarecidos e delimitados neste capítulo.

O capítulo 2 faz uma retrospectiva na história da formação da cidade. Além disso, busca a justificativa histórica para a existência de restaurantes, quiosques e botequins como espaço de comensalidade em constante transformação. Esses elementos compositores do Rio de Janeiro impactam e são impactados por vários fatores sociogeográficos e simbólicos do processo de formação e desenvolvimento urbanos.

Seguindo, ainda, a proposta de cronicidade, trazida a este estudo como ponto de compreensão das manifestações culturais do subúrbio carioca, o capítulo 3 aprofunda o conceito de subúrbio e estabelece a relação entre o que se depreendeu desse conceito e as ramificações culturais por ele ou com ele geradas, como, por exemplo, as yabás como agentes da cultura.

O capítulo 4 aborda as diversas nuances da comensalidade constituída pela comida de subúrbio. Conceitos como sensorialidade da comida e memória são vistos neste capítulo. Para tal, busco trazer os pratos oferecidos pelas yabás, suas memórias, composições, sentidos e significados do que se prepara, de como se prepara, para quem se prepara e quando se prepara. Esses constituintes configuram a comida deflagradora da comensalidade vista por esta pesquisa como um ato narrativo, que possui introduções, desenvolvimentos, clímax e desfechos tão diversos, que são inseridos pela cultura e por ela afetados, constituindo-se, desconstituindo-se, reconstruindo-se e se configurando como tema de força sociocultural que compõe o espaço, o tempo e os sujeitos imbricados nessa trama tecidual.

1 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Aprofundar o conhecimento através da pesquisa empírica exige de seus pesquisadores o compromisso em relacionar as evidências do objeto e seu campo de ação. Exige, ainda, experimentar subjetivamente tais acontecimentos para finalmente concentrar-se na relação sujeito/objeto, nas perspectivas do autor e do observador, dentro de um contexto mais amplo e questionar como tais eventos se relacionam às pessoas que os experienciam (BAUER, GASKELL et al., 2011, p.18). A investigação social exige um pluralismo metodológico na cobertura adequada dos acontecimentos. Há uma combinação entre observação, levantamento de dados, escolha dos tipos de entrevistas, busca de documentos, análise das informações e construção do consenso.

O referencial teórico para os procedimentos metodológicos no campo tem como norteador os processos de observação e análise do antropólogo Clifford Geertz (1926-2006), do sociólogo Yves Winkin (1953-) e da comunicóloga Cicília M. Peruzzo (1950-), que se apoiam na etnografia como método antropológico de pesquisa qualitativa e utilizam as técnicas de observação participante como método de coleta para descrição densa das práticas simbólicas do cotidiano.

O método descritivo utilizado por Geertz lança um olhar sobre as dimensões simbólicas da ação social, mas sem afastar os dilemas existenciais da vida cotidiana, em favor de algum domínio empírico de formas não emocionalizadas.

A descrição densa é interpretativa e microscópica e, por isso, preserva o que é dito através do discurso fixo e “pesquisável” (GEERTZ, 2008). Em consonância às observações do cotidiano, Winkin (1998) defende a etnografia como método em pesquisas de comunicação. É preciso sair de trás da mesa e experienciar. O sociólogo salienta que a noção de cultura enfatiza o sentimento de pertencimento, os saberes do ator social, propondo uma etnografia minuciosa no “saber ver” e no “saber estar com” para compreender os processos de vinculação dos grupos.

Para Peruzzo, no campo da Comunicação Social, a pesquisa participante se desenvolve em torno de “fenômenos”, especialmente, os ligados a experiências populares e comunitárias de comunicação, no contexto dos movimentos sociais, voltados para o desenvolvimento social, até então pouco expressivos ou até ausentes no âmbito da pesquisa acadêmica no Brasil (2017, p. 170). A autora mostra a relevância das especificidades da pesquisa participante baseada na inserção e na

interação do investigador, na situação ou grupo investigado, como forma de poder compreender e captar aspectos que outros métodos não conseguem dimensionar. O objetivo do uso de metodologias de pesquisa participante é adentrar o universo simbólico e sensível que compõem a comida de subúrbio, a partir das práticas das matriarcas, mulheres tradicionais da região da Grande Madureira. Trata-se de pesquisa qualitativa, que lida com as interpretações das realidades sociais vividas no campo, explorando algumas técnicas metodológicas de observação e entrevistas narrativas semiestruturadas.

Bauer et al. (2011, p.24) afirmam que “a mensuração de fatos sociais depende da categorização do mundo social”, devendo haver uma distinção das atividades de quem as realiza e onde as realiza, para que seja possível ter uma noção qualitativa entre tais categorias. Rompendo com tal prerrogativa, o estudo não pretende classificar, distinguir ou estratificar os grupos sociais observados, ainda que se utilize de dados numéricos ou estatísticos para explicar ou compreender fatos sociais específicos do campo. Seguindo as experiências do grupo de pesquisas Comunicação, Arte e Cidade (CAC-CNPq), essa investigação segue uma metodologia sistematizada dentro da linha de estudos Cidade e Comunidade, aprofundando o conhecimento teórico-metodológico da comunicação, da cultura comunitária e das representações sociais nos bairros da zona norte da cidade do Rio de Janeiro – o chamado subúrbio carioca. Durante sete anos, com o apoio fundamental do CAC, debrucei-me sobre os territórios de sociabilidade da cidade, a fim de provocar perspectivas teóricas que fundamentem o estudo de objetos empíricos na grande área das ciências sociais aplicadas.

O subúrbio carioca delimita o campo como território simbólico (HAESBAERT, 2004), permitindo desenvolver conceitos para discutir a região da Grande Madureira, enquanto local de efervescência cultural e histórica. A pesquisa precursora à tese desvelou as comidas de quintais do subúrbio, preparadas pelas yabás e comercializadas na rua. O espaço público da rua é metamorfoseado em local de festa, proporcionando novos modos entre a culinária e as interações sociais que envolvem seus atores. A comensalidade – “partilha de alimentos envolvendo trocas; necessidade de comer junto” (Moreira, 2010) e as sensações que cercam a chamada comida de subúrbio fazem parte de um circuito de mediação, transformando a comida em agente comunicacional.

1.1 Procedimentos de coleta

A experiência metodológica desenvolvida durante a pesquisa com as *yabás* evidenciou que era imprescindível adentrar às práticas do dia a dia, ouvir as histórias, perceber a oralidade dos atores sociais, ou seja, deixar-se envolver pelo cotidiano do lugar e das pessoas. A pesquisa é sedimentada pela observação participante e pela narrativa de entrevistas realizadas no campo com o objetivo de concretizar registros e aprendizagens por meio da integração de informações e síntese das evidências. O percurso exploratório de descobertas, as perguntas permitem aprofundar o assunto, descrever os processos e fluxos, compreender o passado e fazer prospectivas (Duarte 2009, p. 63).

O sentido ou a razão de ser uma pesquisa de observação participante precisam desenvolver-se na presença constante do observador no ambiente investigado, para que ele possa “ver as coisas de dentro”, além de co-vivenciar interesses e fatos (PERUZZO, 2017, p. 170). Participei de 20 edições da Feira das Yabás entre 2013 e 2019 e de quatro eventos na Casa do Jongo, ocorridas entre 2017 e 2019. Essas experiências possibilitaram conhecer particularidades sobre as yabás, suas histórias de vida, as relações entre parentalidade, culinária, música, escolas de samba e crenças religiosas.

Quadro 1 – Feira das Yabás – 20 edições

Anos	Meses
2013	Junho, Julho, Novembro
2014	Maio, Julho, Setembro, Outubro, Novembro, Dezembro (2 Edições)
2015	Janeiro, Abril, Maio
2016	Junho
2017	Maio, Julho, Novembro
2018	Março, Dezembro
2019	Março, Dezembro

Quadro 2 – Casa do Jongo – Quatro eventos

Anos	Meses
2017	Abril, Julho
2018	Março
2019	Novembro

Para Peruzzo (2017), a ideia de “assumir o papel do outro”, por exemplo, não cabe na observação participante tradicional, em que se observa o ambiente de estudo com intencional distanciamento. Por esse motivo, minha ação investigativa restringiu-se apenas em observar – sem realizar, participar ou reproduzir as práticas culinárias das yabás. Em nenhuma observação de campo vesti o avental das yabás, elemento que considero de estimado valor simbólico, para preparar ou servir os pratos. No entanto, para compreender a estética e a cultura jogueira, participei de aulas de dança, o que me possibilitou a experiência de “jongar”, ou seja, dançar o jongo com os integrantes do Jongo da Serrinha, em frente ao palco, na edição de julho de 2017.

Figura 7 – Observação Participante – Roda de Jongo – Feira das Yabás



Fonte: A autora, 2017.

Para Jovchelovitch e Bauer (2011, p.93), a técnica de entrevista narrativa tem em vista uma situação que encoraje e estimule o entrevistado a contar a história sobre algum acontecimento muito importante de sua vida e/ou do contexto social, com detalhes.

Como parte do procedimento metodológico, iniciei em 2017, junto à equipe do CAC, a produção do documentário intitulado *Comida de subúrbio*⁴ abordando as memórias pessoais e relações de parentalidade e antepassados das yabás, a história cultural que envolve a cidade e a culinária de subúrbio representada e ressignificada

⁴ Documentário produzido pela equipe do grupo de pesquisa CAC – Comunicação, Arte e Cidade com apoio da FAPERJ e do CNPq.

na Feira das Yabás. Foram realizadas entrevistas em profundidade com sete yabás nos diferentes espaços do campo de pesquisa. Tal procedimento envolveu as tias Nira, Selma Candeia, Romana Antônia, Jane Carla, Surica, Janaína e Vera de Jesus. A transcrição desse material faz parte dos dados coletados da pesquisa. A base de dados por mim construída reúne 2.846 arquivos de fotografia e vídeos, registrados nas edições da Feira das Yabás entre 2013 e 2018.

1.2 O campo de pesquisa guiado pela metodologia de João Maia

Ter a companhia e orientação do pesquisador e comunicólogo João Maia⁵ (1961-2018) foi fundamental para entender a cidade como campo científico e esmiuçar as formas de sociabilidade presentes na cultura das cidades, em especial o Rio de Janeiro. João me fez observar e compreender a cidade para além de um espaço urbanizado geograficamente, mas como plataforma de comunicação multicultural, midiaticizada, produtora de conteúdo com incontáveis significados. A cidade fala (MAIA, 2012).

Nesse tempo, pude compreender as relações entre conceitos de história cultural, memória e comensalidade e as práticas que permeiam o cotidiano das yabás e o evento Feira das Yabás enquanto fenômeno propulsor da cultura, do consumo e de uma socialidade⁶ (MAFFESOLI, 1998) muito particular do subúrbio carioca. Observamos o dia a dia dessas matriarcas, suas histórias de vida, sofrimentos e reinvenções, atrelados a uma culinária cultural e relações de parentalidade, símbolos de distinção entre elas. Ressaltamos a importância das narrativas e das vozes propulsoras de comunicação e cidadania desses atores sociais. Sobre a importância de tais falas e do tempo lento (no caso da pesquisa com o subúrbio e as yabás), Maia salienta que

A ritmo da vida se transforma quando o tom dos fatos narrados por personagens que não tinham espaço de fala aparece, compondo o quadro do todo social. Surge uma forma original do homem olhar a sua própria cidade quando ele mesmo narra a sua vida compartilhada nas ruas [...] Esta fala

⁵ Prof. Dr. João Luis de Araújo Maia, carioca, foi professor e diretor da Faculdade de Comunicação Social da UERJ, fundador do Programa de Pós-Graduação em Comunicação da UERJ, pesquisador e líder do grupo de pesquisa CAC-CNPq (Comunicação, Arte e Cidade). Tendo sido orientador da autora, acompanhou seu percurso acadêmico entre 2012 e 2018, ano de seu falecimento.

⁶ O sociólogo Michel Maffesoli prefere usar o termo socialidade em suas obras sobre o cotidiano na contemporaneidade, referindo-se ao termo sociabilidade usado por Georg Simmel.

miúda e fragmentada requisita a nossa atenção aos pequenos elementos constitutivos da cultura que um dia foi chamada de popular. (MAIA, 2005b, p.2)

É a toada do cidadão comum que ganha espaço e importância na sua comunidade e, conseqüentemente, na cultura da cidade. A crescente pluralidade de “tribos” urbanas expõe a variedade de perspectivas sobre o mundo e algumas vezes assistimos às significações específicas de cada grupo se chocando e se entrecruzando. O problema que se coloca, se pensarmos em termos de metodologia de pesquisa no campo da comunicação e cultura, está concentrado na legitimação dos “subuniversos” cada dia mais fragmentados, fazendo surgir a diversidade de falas oriundas de lugares pouco observados. O ator social e os pesquisadores devem reconhecer o “subuniverso” como algo constantemente importante e necessário. A dificuldade de legitimação de certos grupos se torna evidente exatamente pela diversidade. Os autores introduzem a noção de “reificação” da realidade social para pensar a relação do homem com o mundo em fragmentação (MAIA, 2005a, p.81).

Trabalhamos o conceito de tribos urbanas, apoiados nas pesquisas e apontamentos de Michel Maffesoli sobre a sociologia da vida cotidiana, fragmentada e polissêmica – a pluralidade dos aspectos da vida social. Há uma mudança de paradigma, onde o social (em que o indivíduo tem uma função na sociedade) dá lugar à socialidade - a pessoa representa papéis no *theatrum mundi*, tanto profissionalmente, quanto no seio das tribos de que participa. Nas tribos, a aparência (estética) é importante como vetor de agregação, como cimento social, enquanto a teatralidade instaura e reafirma a comunidade. Cada indivíduo é ao mesmo tempo, ator e espectador. Para Maffesoli, a socialidade é “o societal em ato” - é a experiência e o relativismo que apontam para um *fazer em comum* e para um *sentir em comum* que está no cotidiano dos gestos e dos fazeres das ruas, das feiras e que, além disso, estruturam a vida sem qualidade, tantas vezes tida como insignificante (MAFFESOLI, 1998, p.221).

Maffesoli reflete sobre a liberdade do ir e vir, entrar e sair, que os integrantes de uma tribo têm a qualquer momento, por qualquer ocasião. A cidade é o melhor campo comunicacional – as luzes, a escuridão das ruas, os lugares de má fama, as obras monumentais, o trabalho e o prazer.

As observações na Feira das Yabás foram livres e não ocorreu a “busca pelo entrevistado ideal”. A partir do momento de interação, as entrevistas presenciais

aconteceram – na maioria das vezes – sem que houvesse a necessidade de identificar a finalidade do questionamento, na intenção de obter respostas naturais. A pesquisa desenvolvida não foi um trabalho de perguntas e respostas, mas uma análise a partir de observações com e sem perguntas específicas. É imprescindível manter o estado das coisas e das pessoas (WINKIN, 1998, p.140).

Figura 8 – Prof. Dr. João Maia na Feira das Yabás



Fonte: A autora, 2015.

Foram recorrentes as falas de João Maia (2003) para explicar que agentes comunicacionais são os atores sociais que agem como tradutores, condutores, receptores e emissores ao mesmo tempo e têm a função de ligar e reelaborar novos pertencimentos com uma certa “autoridade”, a partir da vivência cotidiana na comunidade. Proponho registrar tais práticas dos agentes comunicacionais da alimentação – as observações entre comida, espaço e atores sociais.

A culinária que analiso é aquela preparada para momentos de celebração no âmbito da casa de mulheres tradicionais de Madureira – a cozinha. A partir desse lugar de autoridade, a comida alcança o território da festa, seja nos quintais ou nos espaços da rua. Tomo aqui a celebração apenas para registrar a comida preparada “de modo especial”, seja por qualquer motivo ou intenção de comemoração.

As vivências do cotidiano são polissêmicas. Por isso, quando observo a comida como fenômeno comunicacional nesses espaços de celebração, percebo que a música “faz parte do pacote”, assumindo um papel de agente socializador nas relações de mediação e vinculação. Através de uma metodologia pautada nas experiências “miúdas” do cotidiano, nos relatos, na história escrita e oral de seus atores, pretendo registrar a cultura comunitária, a sociabilidade e a memória, acerca da culinária presente no subúrbio carioca.

Na região da Grande Madureira, o campo de estudo delimitado compreende apenas os bairros de Oswaldo Cruz e Madureira. Os pontos de pesquisa circulam pelas ruas, praças e locais de eventos da comunidade: a Praça Paulo da Portela (local de realização da Feira das Yabás); as ruas e as casas onde reside a maioria das yabás; espaços de atuação das yabás no circuito gastronômico da região (quadras da Portela, Império Serrano, Casa do Jongo e Parque de Madureira).

1.3 Sujeitos do estudo

Os grupos sociais abordados na pesquisa são: as mulheres yabás e o público frequentador da Feira das Yabás. Em números, foram realizadas 07 entrevistas presenciais com as yabás e 01 formulário virtual, apresentando opiniões de 160 respondentes, todos frequentadores da Feira das Yabás.

As entrevistas presenciais seguiram um roteiro prévio com questões abertas, sem tempo delimitado de duração, estimulando a fala das tias, ativando memórias e relatos. As yabás falam sobre sua história familiar, a relação de matriarcalidade e comensalidade em suas famílias, as influências de seus parentes e antepassados; a escolha dos pratos, o preparo da comida, o que para elas significa/representa a comida de subúrbio tão falada na Feira das Yabás.

As entrevistas virtuais correspondem a amostra realizada após a edição de março de 2019 através um formulário *online*⁷ criado na plataforma de dados Google e compartilhado no Facebook através da página *Suburbano da Depressão*⁸, criada e administrada pelo historiador Vitor Almeida. A escolha por coletar os dados do

⁷ Formulários Google®, disponível em <<https://docs.google.com/forms/d/1Y2DfTL2dUfzAlVhJAPQBxI23KRCvUu3iFhZW-C4Xi8I/edit?usp=drivesdk&chromeless=1>> acesso em 23/09/2019

⁸ Link do post na página *Suburbano da Depressão* <https://www.facebook.com/pg/SuburbanoDaDepressao/posts/?ref=page_internal> acesso em 23/09/2019

formulário através dessa página na internet pôde garantir o anonimato das respostas daqueles que colaboraram com a pesquisa.

Desde 2017, a Feira das Yabás vem sofrendo os reflexos das crises econômica e política do município e estado do Rio de Janeiro, deixando de ser um evento mensal. Em 2018 foram realizadas 04 edições e em 2019 apenas 03 edições. É importante ressaltar que seguindo a linha de pesquisas qualitativas do CAC, a pesquisa não categoriza os grupos estudados por classe social, renda familiar média, idade, gênero ou profissão.

Considerando as matriarcas que prepararam os alimentos e a chamada comida de subúrbio, apresento Tia Maria do Jongo (1920-2019), líder do Jongo da Serrinha, como uma yabá da cultura jongueira, suburbana, carioca. Ela não possuía barraca em seu nome, mas participava todos os anos da Feira das Yabás, principalmente, no mês de julho, quando é comemorado o Dia Estadual do Jongo. Tia Maria, fundadora do Grêmio Recreativo Escola de Samba (GRES) Império Serrano e do Jongo da Serrinha é a representação dos termos *iabá*, *oiá*, *aiabá*, *yabá*⁹. Até os seus 98 anos realizou eventos de gastronomia comunitária na Casa do Jongo da Serrinha em Madureira, preparando panelões de feijão branco e feijoada. A casa realiza atividades com 400 crianças e adolescentes da região do Morro da Serrinha, oferecendo aulas de história cultural, música, capoeira e jongo. Para esta pesquisa, foram realizadas duas experiências de observação participante: o *Encontro de Umbigadas* na Casa do Jongo e a participação na *Roda de Jongo* na Feira das Yabás em abril de 2017 e em julho de 2017, respectivamente. Tia Maria é um ícone das culturas jongueira, suburbana e da representação feminina negra do Rio de Janeiro.

Abaixo, a imagem do grupo de yabás. Da esquerda para direita: (parte inferior) Tia Edith, Tia Marlene, Tia Neném, Tia Nira, Tia Natércia, Tia Surica e Tia Jane Carla; (parte superior) Tia Neide Santana, Tia Jane Pereira, Tia Vera de Jesus, Tia Rosângela, Tia Vera Caju, Tia Romana, Tia Jussara, Tia Selma Candeia e Tia Rosemeri.

⁹ Idem nota de rodapé 1

Figura 9 – Formação das yabás



Fonte: Blogspot – Disponível em: http://compositoresdaportela.blogspot.com.br/2012_10_01_archive.html. Acesso em: 20 jun. 2012.

Figura 10 – Tia Maria do Jongo



Fonte: A autora, 2017.

Figura 11 – Observação Participante – Encontro de Umbigadas em abril de 2017.



Fonte: A autora, 2017.

1.4 Modos de aproximação

Winkin (1998, p.139) inspirou-me a realizar um trabalho de campo minucioso sobre a observação e análise de microssociedades, visto que tais resultados se refletem na esfera global social. O autor alerta sobre a importância da função reflexiva e analítica dos “olhos nus e ouvidos atentos” nas observações de campo. As entrevistas têm a função de reconstruir as impressões do lugar, mas é urgente não realizar a chamada “observação escondida”, quando o pesquisador tenta esconder-se ou disfarçar-se para melhor observar (WINKIN, 1998, p. 140). A simples observação facilita, entre outros aspectos, a obtenção de dados sem produzir disputas, discórdias ou suspeitas entre os atores sociais envolvidos. Já a observação participante permite captar as palavras de esclarecimento e a oralidade peculiar que acompanham o comportamento de seus atores.

A análise dos dados seguiu as seguintes etapas metodológicas: a) reflexão teórica baseada nas referências bibliográficas; b) seleção e transcrição das entrevistas; c) análise das narrativas das yabás; d) descrição densa das observações participantes no campo; e) análise das respostas em questões múltiplas dos frequentadores da Feira das Yabás.

A estrutura e a construção do texto científico (BEAUD, 2014, p. 106) tiveram a intenção de captar o interesse do leitor como um guia, um eixo de interpretação dos tópicos, apartados em temas correlatos: Cidade – Subúrbio Carioca – Comida de subúrbio.

2 RIO DE JANEIRO: DA CÔDEA DE PÃO À FEIJOADA DE QUINTAL

Apresento neste capítulo um “vai e vem” pela história cultural do Rio de Janeiro e pela sociabilidade dos espaços de lazer popular dos tempos de colônia à virada do século XX. A partir da comensalidade – a refeição, o alimento, o lugar de comer e beber – apresentada nesses diversos espaços, analiso como tais referências contribuíram para a vinculação e cultura boêmia da cidade.

Como já mencionado anteriormente, segundo Hobsbawm (1984), os costumes são uma tradição inventada e reinventada. Nesta perspectiva, observo as referências e estilos – das boticas modernas aos quintais suburbanos – influenciados pela invenção do restaurante francês, que inspirou tais espaços; além do imaginário cultural carioca.

2.1 Sociabilidade e comensalidade dos espaços de lazer popular¹⁰

A modernidade da *Belle Époque*¹¹ proporcionou ao Rio de Janeiro novos estilos de vida social (COSTA E SCHWARCZ, 2000). A chamada *Belle Époque Carioca*, no início do século XX, veio “afrancesar” a então capital da república brasileira, trazendo uma arquitetura de expansão, avenidas largas, novas modas e costumes.

O Rio de Janeiro dessa época correspondia a esse “surto” de modernidade e mantinha a sensação de que o país estava em harmonia com o progresso e a civilização mundiais na virada do novo século. Entretanto, como nos alerta Sevcenko (1995) e Chalhoub (2001), tal progresso referia-se apenas aos padrões e ao ritmo de desdobramentos econômicos. O almejado progresso social e cultural somente chegaria, a passos lentos, mais adiante. Havia um desejo fervoroso da burguesia carioca por viver os hábitos europeus, o que daria à cidade a alcunha de “Europa dos Trópicos”.

O Rio de Janeiro seguia os caminhos de metrópole: maior cidade, maior porto, maior centro cultural, maior concentração econômica, já que sediava o governo federal (SEVCENKO, 2006). A revolução científico-tecnológica trazia ao Brasil as inovações dos meios de comunicação, o telefone, a telegrafia sem fio, a mobilidade

¹⁰ Uma versão preliminar desse capítulo foi publicada na revista Logos (MAIA e CHAO, 2018)

¹¹ Termo referente ao período final do século XIX que denomina os encantamentos do mundo pela cultura europeia, principalmente pelas referências francesa e inglesa.

dos meios de transporte, o trem e a aviação. A imprensa, a literatura, o cinema, o rádio, os cafés, os restaurantes e bistrôs, assim como as modas e os comportamentos, colocaram a cidade no palco de visibilidades para o restante do país como reflexo de um espelho chamado Paris (idem, 2006).

Esse estado de espírito progressista suscitou tais mudanças na sociedade carioca. Caracterizou-se por ser, nas palavras de Chalhoub (2001, p. 251), um “cosmopolitismo desmedido e agressivo”. Com enorme contradição entre ideais e práticas, o “afrancesamento” carioca e as diversas tentativas de modernizar o Rio de Janeiro proporcionaram diferentes mudanças nas classes sociais existentes à época. O delírio demolidor (COSTA E SCHWARCZ, 2000) da gestão do prefeito Pereira Passos¹², além de abrir novas avenidas, alargar ruas, demolir casas e cortiços para a construção de prédios majestosos inspirados na arquitetura europeia, importou a cultura e os costumes do povo europeu, absorvidos artificialmente pela elite carioca. Havia o interesse em alavancar o mercado capitalista e trazer para a cidade bens industrializados, provenientes das metrópoles economicamente avançadas (idem, 2001).

Em paralelo, a população da capital brasileira havia crescido entre os anos de 1872 e 1900, saltando de 266 mil para mais de 700 mil habitantes. O aumento populacional no Rio de Janeiro registrou uma demanda maior por empregos e teve como consequência imediata o aumento da criminalidade (FEIJÃO, 2011). A autora, justificando a relação entre o aumento populacional e a criminalidade, cita a abolição da escravatura, em 1888, e o conseqüente crescimento abrupto de mão de obra em busca de trabalho. Cita, ainda, o aumento imigratório de estrangeiros e brasileiros de outras regiões do país, fatores que, somados, geraram um descompasso social e, conseqüentemente, o aumento da criminalidade em uma cidade ainda em desenvolvimento. A cidade em 1900 é descrita como um triste e miserável agrupamento de telhados mais ou menos como pombais: feios, sujos e tortos, dessorando os vícios e preconceitos da velha cidade de Mem de Sá. (EDMUNDO, 1957, p.24). Do colonial ao capitalista, a *Belle Époque* começava em meio ao caos.

A aristocracia carioca provocou a negação dos elementos da cultura popular, censurando hábitos e costumes da sociedade tradicional brasileira. Os hábitos e modas aristocratas – a exemplo dos desfiles de chapéus e vestidos pelas damas da

¹² Pereira Passos – prefeito da cidade do Rio de Janeiro entre 1902-1906 que conduziu as reformas urbanas na capital federal (COSTA E SCHWARCZ, 2000).

capital carioca e do costume quase diário de senhores nobres em frequentar cafés no centro do Rio, degustando charutos *Príncipes de Galles* (SEVCENKO, 2006, p.528), o mais requintado à época – contrastavam com os modos da população que ainda residia nas áreas centrais da cidade, ou seja, pouca higiene e incompatibilidade à referência francesa. Essa metamorfose social, referida por Sevcenko (1995;2006), resultou na expulsão dos moradores dos bairros centrais, na formação dos bairros do subúrbio ferroviário e das favelas nos morros, tudo provocado pelo cosmopolitismo agressivo dos modelos parisienses – o que impunha à população ter que se contentar com o resultado de um molde bastante imperfeito.

A sociedade fluminense, no início do século XX, além de aristocratas, era formada por uma densa classe popular: agricultores, trabalhadores, imigrantes, comerciantes, funcionários públicos e operários das novas fábricas e indústrias do progresso capitalista. Somam-se a essa classe os desempregados, em sua maioria, os ex-escravos negros libertos no final do século XIX, os imigrantes nordestinos e sulistas que vinham à capital em busca de trabalho e de uma vida estável (ABREU, 2003). Era o público do Bota Abaixo¹³. Para essas pessoas, foram criados os bairros denominados de subúrbio; *sub-urbanos*, distantes do centro econômico e cultural da *urbe*, com o propósito de retirar a classe operária de baixa renda que ali vivia e que não era condizente (estética e financeiramente) com as reformas urbanas (idem, 2003).

A partir de então, a política reformadora começa a segregar – geográfica, econômica e socialmente – os espaços da cidade, dividindo-os entre zonas norte, sul e central, bem como os espaços culturais e de lazer. Nesse contexto, o termo *segregar* refere-se a todas as ações e intenções de separar, de se porem à parte os grupos sociais, de acordo com tais locais, tendo-se como referência os hábitos e costumes franceses.

A sociedade carioca era bem diferente da então moderna sociedade francesa. Apesar da inspiração importada, as modas, hábitos e costumes de lazer e diversão tinham suas imperfeições e estavam longe de seguir à risca uma sociabilidade *a la carte*.

¹³ *Bota Abaixo* foi o apelido dado às ações de desapropriação de residências e retirada dos moradores da região central do Rio de Janeiro para que pudesse haver as reformas urbanas que modernizaram a cidade no início do séc. XX. (ABREU, 2003)

Com um certo atraso, é claro, o estilo e a estética dos famosos cafés e restaurantes parisienses (e suas variações) trouxeram novos ares a esse Rio Moderno. Lembrada por Hobsbawm (1984) que a cultura e os costumes são uma tradição inventada e reinventada, abordarei a sociabilidade e comensalidade de diferentes espaços de lazer popular, identificando as origens e referências (nem tão francesas assim) de tabernas, quiosques, botequins e restaurantes no cotidiano carioca.

2.2 *Restaurant* – comida saudável aos “fracos do peito”

O restaurante, como é visto atualmente, além de ser um espaço para realizar refeições, também é um local de compartilhamento de emoções, discussões, acordos de negócios, comemorações e bem-estar. Todavia, nem sempre foi assim. A história moderna nos aponta o restaurante como uma invenção francesa do séc. XVIII, porém, sem as características que encontramos na atualidade. Seus primórdios e evolução, enquanto ambiente gastronômico, viriam a inspirar as reformas urbanas no Rio de Janeiro, após duzentos anos da sua criação. Como nos revela a historiadora americana Rebeca Spang (2003, p.7), a palavra *restaurant* foi incorporada ao dicionário francês¹⁴ em 1708, mas o significado estava relacionado ao “alimento ou remédio que tem a propriedade de *restaurar* as forças de uma pessoa doente ou esgotada”. Enquanto adjetivo, restaurante é o que restaura ou reestabelece forças.

Voltemos no tempo para ressaltar que no início do séc. XVIII não existia o termo *restaurant* tal qual o conhecemos; existia como termo médico. O *restaurant* era um caldo restaurador à base de substâncias regeneradoras, como grão de bico, conhaque e chocolate: um preparado de aspecto espesso, muito concentrado. Os livros de receitas e dicionários à época, como a *Encyclopédie* de Diderot e D’Alambert (1751-1772) já mencionavam os *restaurants* como alimentos preparados em processo alquímico, especialmente, para restabelecer a saúde de doentes crônicos (SPANG, 2003. p.11).

Na Paris de 1766, o *restaurant* passou a ser denominado como o local onde eram servidos os *consommés*¹⁵. Em sua maioria, os *restaurants*, também chamados

¹⁴ Furetière, Dictionnaire Universel (1708) in Spang (2003)

¹⁵ Especialidade da culinária francesa. Geralmente, caldos e sopas com propriedades nutritivas oferecidos àqueles que convalesciam de alguma fraqueza ou enfermidade, os chamados “fracos do peito”, não mais restritos a doenças crônicas (SPANG, 2003)

de Casas de Saúde, eram imóveis amplos cujas salas abrigavam várias mesas pequenas, enfileiradas e para uso individual.

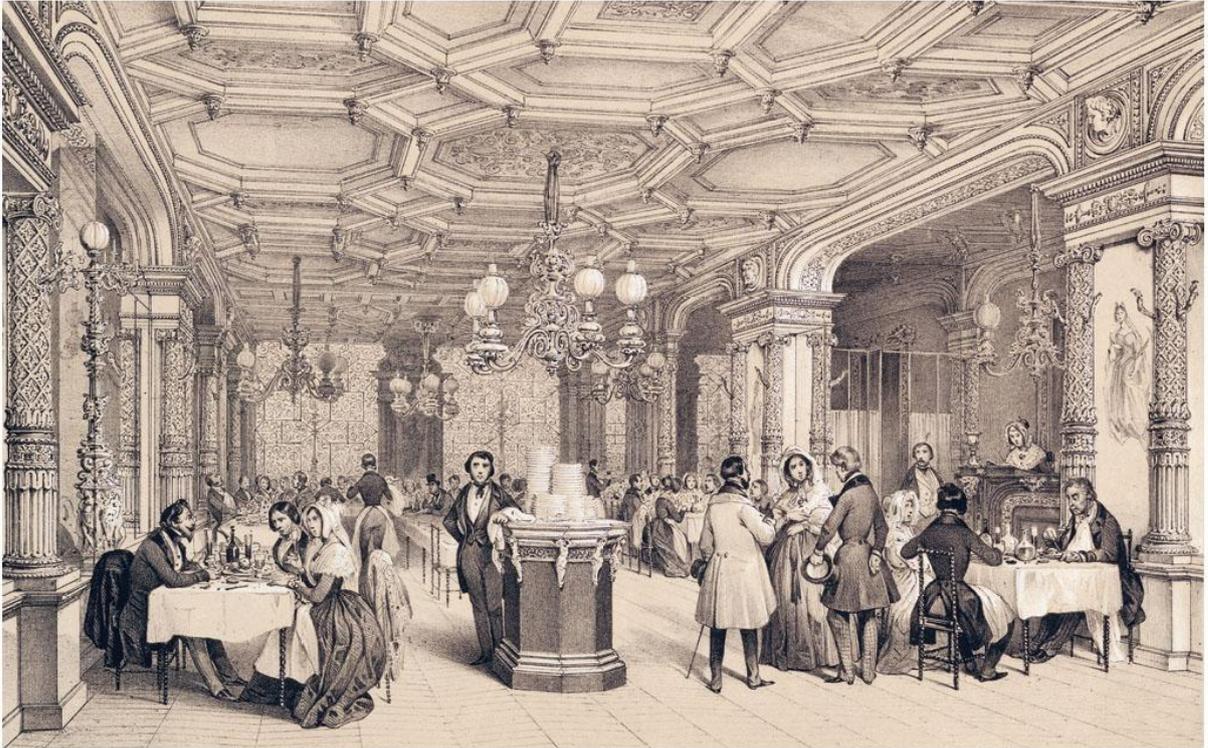
O comensal, fosse homem ou mulher, era servido de acordo com a sua dieta de recuperação por *restaurateurs*, pessoas com permissão legal para preparar as refeições e comercializar variados tipos de cremes, guisados, sopas, macarrão, ovos frescos, geleias, compotas e outros pratos saudáveis e revigorantes. Tais *restaurateurs* eram os donos dos imóveis e ofereciam uma variedade de alimentos servidos a qualquer hora do dia ou da noite. Spang (2003, p.12) nos revela que o restaurante como um espaço social urbano surgiu do *consomé*, no entanto, as pessoas não adentravam para comer, conversar, mas para sentar-se à mesa e, debilitados, sorverem um *restaurant*. A imagem que hoje fazemos de um restaurante parisiense estava relacionada, à época, às tabernas, estalagens, casas de pasto e cafés, onde as pessoas entravam para comer, beber, socializar e descansar o corpo após longas viagens a cavalo, além de pedir guarida.

A sociabilidade das relações – forma lúdica das interações sociais entre os indivíduos (SIMMEL,1996) – baseada nessas Casas de Saúde do início do século XVIII era restrita a pouca ou nenhuma conversa. Encontravam-se ali pessoas debilitadas, sem forças, que precisavam de atenção e comida restaurativa. Com um tom curioso, Spang (2003, p.12) relata que não havia interação entre os comensais. Talvez pelo estado debilitado de saúde em que se encontravam, as pessoas não se dispunham nem aos cumprimentos. Entravam, sentavam-se às mesas, realizavam as refeições, sem papo, sem conversas, sem troca de olhares. Os alimentos preparados eram caldos de animais (aves, suínos e bovinos) que, curiosamente, não cozinhavam com água. O caldo tinha uma aparência pouco rala, geralmente acompanhado de creme de arroz. Havia algumas opções de pratos, todos com o aspecto reparador, que não exigisse muito esforço de mastigação. Muitas vezes os *fracos do peito* mal conseguiam terminar as refeições, tamanho seu estado de debilidade.

A autora revela que já em 1820 era notória a preocupação e delicadeza dos *restaurateurs* franceses com a qualidade no preparo e serviço dos pratos. Em meados do século XVIII, os *restaurateurs* mantiveram-se fiéis aos caldos restaurativos, mas passaram a oferecer novos sabores em seus cardápios. Além de servir a *pottage de santé* (sopa da saúde), passaram a oferecer ovos frescos, frutas e manteiga, acompanhados de chouriço e atum marinado como opção de *hors-d'oeuvres* (entradinhas do cardápio).

De olho no negócio lucrativo que eram tais casas restauradoras, seus proprietários começaram a oferecer o “serviço de entrega”, levando as refeições solicitadas previamente aos hotéis e estalagens onde estavam seus clientes: a burguesia francesa.

Figura 12 – Café restaurant des Frères provençaux



Fonte: Internet – Disponível em: <https://www.cairn.info/revue-de-la-bibliotheque-nationale-de-france-2015-1-page-24.htm>. Acesso em 06 out. 2016.

2.3 Botica, Butiquinha

Entre 1707 e 1749, havia 89 boticas no Rio de Janeiro. Não tinham os moldes dos *restaurateurs* franceses da época, mas eram locais onde, além de produzir alquimias curativas, restauradoras da saúde, reuniam viajantes, literários e boêmios para discussões políticas e religiosas. Como ainda não havia imprensa, as boticas foram espaços para divulgação de ideias que precederam os caminhos para a independência (EDLER, 2006, p. 53).

Apesar da chegada da corte portuguesa em 1808, o Rio de Janeiro ainda era um vilarejo atrasado e de costumes rígidos, sem atividades culturais que recebessem os nobres europeus recém-chegados à capital brasileira (CAVALCANTI, 2004). Já havia registros de 71 ruas, 27 becos, 7 travessas e 5 ladeiras e, nesses espaços

urbanos, já se conformava o prelúdio do que representava o botequim. Em 1790, foram contabilizadas no Rio de Janeiro 32 casas de café, 17 casas de pasto e 216 tabernas. Há também o registro das bancadas e tabuleiros que comercializavam alimentos e bebidas em quitandas e nos mercados populares (IDEM, 2004; SEBADELHE, 2015). Era comum comprar bolinhos de aipim, vinhos de caju, balas, frutas, licores de jabuticaba vendidos, em tabuleiros de madeira sobre a cabeça, pelos escravos, que juntavam o lucro para comprar suas alforrias.

Sebadelhe (2015, p.39) observa que muitos destes espaços menores de comercialização, popularmente chamadas de *butiquinhas*, em becos e ruas estreitas, tiveram por decreto o fim do expediente a partir das 22 horas, por ordem da Intendência Geral do Império, “para se evitarem ajuntamentos de ociosos, mesmo de escravos, que, faltando ao serviço de seus senhores, se corrompem uns aos outros, dão ocasiões a delitos” (Acervo do Arquivo Nacional, in SEBADELHE, 2015, p. 39).

As *butiquinhas*, tabuleiros, mercados e quitandas foram enquadrados na categoria botequim, a exemplo das vilas portuguesas, logo após a chegada da Corte. Já nasceram estigmatizadas pelo demérito e pelas perseguições sociais. Para esta época, Sebadelhe enfatiza o surgimento do termo (e da categoria) botequim como “reles estabelecimentos, de má qualidade, alvo de preconceitos e imensamente condenado durante décadas” (IDEM, 2015, p.39). Mas resistiu! No capítulo a seguir, aprofundaremos a relação entre estigma, cidade e subúrbio, muito além dos botequins, quiosques e outros espaços de lazer.

Uma nova sociabilidade tornava os botequins cariocas um popular espaço de lazer e consumo: cachaça, diversão e conversa. O público frequentador era composto por trabalhadores livres, prestamistas, mascates, servidores da Guarda e escravos urbanos. Assim como as tabernas parisiense, os botequins abrigavam viajantes, servindo de estalagens, fornecendo alimentação acompanhada de petiscos e bebericos: licores, aguardente e cervejas artesanais, sem ter uma preocupação com a restauração da saúde do freguês. Georg Simmel (1996) argumenta que tal sociabilidade é o conteúdo de interesses que gera a aproximação com outras pessoas e dá lugar ao prazer de se estar junto, compartilhando modos de agir, costumes e emoções.

Sebadelhe (2015) descreve o botequim do séc. XIX com características muito próximas aos armazéns e, também, como um novo espaço de diversão popular, onde

eram comuns as práticas de jogos de azar, a exemplo de jogos de casquinha¹⁶, dados, carteados e capoeira. Malvistas (e detestados) pela sociedade aristocrata, os botequins proliferavam pela cidade e, sem asseio, concentravam a “ralé” das classes sociais mais baixas. Eram comuns brigas e intervenções da Coroa Portuguesa, com punições severas àqueles que iniciavam conspirações pela liberdade dos escravos e pela independência do Brasil (IBIDEM, 2015).

A vinda da Comitativa Real trouxe para o Brasil alguns costumes que, de tão incorporados à cultura brasileira, atualmente duvidaríamos de sua origem, como, por exemplo, o hábito de beber cerveja cotidianamente. Apelidada por D. João VI como “a virgem loira”, a cerveja era a bebida preferida do monarca. As benesses da Carta Régia à abertura comercial às nações amigas de Portugal favoreceram a entrada das cervejas britânicas. Sebadelhe relata que os barris de cerveja chegavam ao porto com excessiva quantidade de lúpulo, usado como conservante. Relata, ainda, que a fermentação à base de malte e cevada *“caiu no gosto de apreciadores de uma cerveja característica, de sabor acentuado, amargo e perfumado, proveniente de doses concentradas da flor do lúpulo”* (SEBADELHE, 2015, p. 45)

Assim que caiu no gosto do povo, a cerveja passou a ser produzida com baixa fermentação de forma rústica, artesanal e caseira. Era comercializada em garrafas vedadas com rolhas de cortiça, amarradas à um barbante para garantir que a fermentação não vazasse do vidro. Por causa da baixa qualidade, tais cervejas foram apelidadas como “da marca barbante”, e o termo era usado para desqualificar a produção local. Com preços baixos, a cerveja da marca barbante era frequentemente consumida nos quiosques, que, já no final do séc. XIX, disseminavam-se pelas ruas da cidade. (IDEM, p. 47)

¹⁶ GOUVÊA, Viviane. Quilombos e revoltas de escravos. ARQUIVO NACIONAL, 2017. Disponível em http://www.historiacolonial.arquivonacional.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=3537&Itemid=359. Acesso em: 14 jun. 2017.

Figura 13 – Autorretrato de Debret numa estalagem (1816)



Fonte: Acervo do Museu Castro Maya

2.4 Quiosques

Com estilo oriental, armação frágil de ripas de madeira, toldo pontiagudo de zinco e formato hexagonal, os quiosques mais pareciam uma

[...] improvisação achamboada e vulgar, espeluncas fecais, empestando à distância e em cujo bojo (sic.) vil um homem se engaiola vendendo ao pé-rapado vinhos, broas, cafés, côdeas de pão dormido, fumo, lascas de porco, queijo e bacalhau. (EDMUNDO, 1957, p.42).

A história cultural narrada nas palavras de Luiz Edmundo, no livro *O Rio de Janeiro do meu tempo* (1957), descreve as peculiaridades (e curiosidades) que envolveram o cotidiano e as sociabilidades dos quiosques cariocas, entre os anos de 1870 até o meado de 1906, época da *Belle Époque* carioca.

Após a Guerra do Paraguai, a partir de 1870, os quiosques se instalaram nas calçadas e ruas de uma cidade desordenada. Foram se espalhando pela cidade, sem infraestrutura urbanística e sanitária, tornando-se uma das principais opções de lazer das classes operárias concentradas principalmente nas áreas centrais do Rio. Além de vender as cervejas de marca barbante, os quiosques serviam um pouco do que

era encontrado nos botequins e tabernas, por menor preço e qualidade duvidosa. O cardápio oferecia pão com manteiga e café com leite, cachaça a granel, broa de milho, sardinha frita, bolinhos de bacalhau, ovo cozido e vinhos bem baratos (CHALHOUB, 2001; SEBADELHE, 2015). A chamada “côdea” de pão dormido era o nome dado às lascas das cascas de pão (torradas sem o miolo). Já os ovos cozidos eram quase sempre tingidos em fervura com anilina colorida.

Os quiosques eram pequenos. No espaço interno e apertado, apenas um vendedor (geralmente o dono) dividia o interior com um balcão circular e todas as quinquilharias e alimentos vendidos aos fregueses que se concentravam nos arredores da armação de madeira. No início, os quiosques não tinham horários fixos de funcionamento. Eram os pontos de encontro de operários, transeuntes, imigrantes, desempregados e autônomos, a qualquer hora do dia. Ao analisar o cotidiano e as relações sociais dos quiosques e botequins, Chalhoub (2001) evidencia o mundo do lazer popular carioca como parte constitutiva da estratégia de formação de um mercado capitalista de trabalho assalariado, versus uma cultura popular relativamente autônoma, vigorosa e criativa (p. 254-255). Com o fim da escravidão brasileira e da Guerra do Paraguai, a nova classe operária conquistava o prazer do consumo e do lazer.

Sebadelhe (2015, p. 47) nos conta que os quiosques foram criados, inicialmente, para vender bilhetes de loterias, postais e periódicos, mas logo passaram a ser pontos de concentração para a fezinha¹⁷ no jogo do bicho e para o bate-papo com bebidas e tira-gostos, marcas indelévels da história da culinária de botequim.

O horário livre dos quiosques mostrava que trabalho e diversão estavam associados ao cotidiano. Os frequentadores costumavam beber e papear nos quiosques nos horários de intervalo ou descanso do trabalho, entre uma visita e outra, fosse nas primeiras horas do dia ou no cair da tarde, como diz Chalhoub (2001, p. 258), “nos interstícios da jornada de trabalho”. Era comum que a bebedeira passasse dos limites a qualquer hora: operários não voltavam à labuta, além das brigas e confusões frequentes entre cidadãos e autoridade policial.

Diante da pouca (ou nenhuma) condição sanitária, os quiosques tornaram-se espaços sujos e fétidos, onde os homens mijavam e cuspiam no chão, e o lixo se acumulava ao vômito dos bêbados. A infâmia contra um projeto de modernização e

¹⁷ Expressão popular usada para realizar apostas valendo dinheiro.

urbanismo na então capital da república é descrita com nojo por Luiz Edmundo sobre a sociabilidade em torno dos quiosques:

Então, os fregueses do antro em derredor, recostados, à vontade, os braços na platibanda de madeira, que sugere um balcão; os chapéus derrubados sobre os olhos, fumando e cuspinhando o solo. Cada quiosque mostra, em torno, um tapete de terra úmida, um círculo de lama. Tudo aquilo é saliva. Antes do trago, o pé-rapado cospe. Depois, vira nas goelas o copázio e suspira um ah! que diz satisfação, gozo e conforto. Nova cusparada. E da grossa, da boa.... Para um cálice de cachaça há, sempre, dois ou três de saliva. A obscenidade vem depois¹⁸ (EDMUNDO, 1957, p.115)

Tal estigmatização era reforçada pela imprensa da época que relatava com frequência as brigas, desavenças e discussões acaloradas nos quiosques, adjetivando os frequentadores como “[...] desordeiros e vagabundos que perambulam pelos subúrbios, promovendo desordens que sempre acabam em terríveis desacatos, deu-se ontem uma cena de sangue” (relato do Correio da Manhã, publicado em 17 de julho de 1906)¹⁹.

Logo, os quiosques se tornariam símbolo de repúdio dos defensores de um progresso representado pelas políticas urbanistas da gestão de Pereira Passos (1902-1906) e das campanhas higienistas do médico sanitarista Oswaldo Cruz, pois representavam riscos à saúde pública e ao projeto de “afrancesamento” do Rio de Janeiro, citado no início desta reflexão.

Os quiosques cariocas tiveram como defensor o empresário Luiz de Freitas Vale, conhecido como Barão de Ibirocaí. Durante anos, manteve uma rede de quiosques desde 1898 e ficou conhecido nas “altas-rodas” como o *Barão de Ibiroquiosques* (SEBADELHE, 2015, p.48). Em 1911, os quiosques tiveram seu trágico e triste fim. Sebadelhe nos conta que naquele ano eles começaram a ser retirados da cidade, e Chalhoub (2001) nos relata que a administração Pereira Passos já planejava a retirada do comércio das ruas quando os chamados homens de negócio²⁰ atearam fogo em inúmeros quiosques no centro da cidade, usando latas de querosene e caixas de fósforo²¹.

¹⁸ Luiz Edmundo, op., cit., p.115.

¹⁹ In CHALHOUB (2001, p.256).

²⁰ Chalhoub (2001, p. 258) refere-se a esses “homens de negócios” sem explicar, no entanto, se havia alguma relação com a administração do prefeito Pereira Passos ou se era um grupo de empresários locais que agiam por conta própria ou por orientação de terceiros.

²¹ In: Luís Edmundo (1957, p.112-117)

Figura 14 – Quiosque na Ladeira de Santa Tereza – Rio de Janeiro



Fonte: Acervo Augusto Malta

2.5 Boteco, Botequim

Com o fim dos quiosques e a continuação das reformas urbanas, os cafés, confeitarias, restaurantes e botequins foram aprimorando as sociabilidades, reinventando seus espaços, aperfeiçoando seus cardápios e afirmando-se como parte da cultura e boemia carioca. O Botequim do Passeio foi um exemplo de tais reinvenções.

Criado em 1873 em uma área alagadiça do centro da cidade, o Passeio Público foi o “primeiro parque urbanizado do Rio de Janeiro, destinado ao entretenimento e à recreação do cidadão” (MELLO; SEBADELHE, 2015, p. 79). As reformas no Passeio, fizeram parte do primeiro sopro de modernização e urbanização que tinham como ideais oferecer ar puro e luz à população da cidade. A paisagem urbana oferecia cascatas, chafarizes, arbustos e uma bela jardinagem, conservando algumas espécies do período colonial. No lugar, conhecido como “Bellas Noites”, foi construído um pavilhão de estrutura metálica onde iria funcionar um café-concerto, um coreto e

um botequim. As noites de chope-cantante²² e as exposições de filmes ao ar livre tornaram o Botequim do Passeio – o primeiro cinema ao ar livre – um dos espaços mais famosos e atrativos da cidade moderna. Sua morte se deu em 05 de fevereiro de 1927. Na ocasião, o jornalista Escragolle Dória publicou no periódico *Revista da Semana* o fechamento daquele que seria o botequim mais antigo do Rio de Janeiro à época.

Anos e anos o botequim não desenchia: mesa desocupada, mesa ocupada. A gente modesta podia recrear-se em tempos cuja felicidade publica consistia em pensar confiante no futuro. Certo arrendatário improvisou um palco e n'ele começaram a cantar e esgoelar-se cançonetistas de ambos os sexos, a aparecer concertistas sem farófia, violeiros e serenateiros, para o maior desencanço da banda allemã e gaudio do auditório popular. Alguns cancioneiros do Passeio acabaram, dizem, em scenas lyricas ou de revista. Assim foi o botequim [do Passeio] lustros e lustros, assim não será mais. Some-se o antigo rival do jardim da Guarda Velha. Não pareça ao menos sem uma página de recordação genuinamente bairrista²³. (ESCRAGOLLE, apud MELLO e SEBADELHE; 2015, p. 82)

Recorrendo à memória dos espaços de lazer carioca, do primeiro ao atual botequim, Mello e Sebadelhe (2015) apontam o famoso Bar Luiz, atualmente localizado na Rua da Carioca, conhecido como um dos botequins mais antigos do Rio de Janeiro à beira do fechamento por conta de crise econômica e da nova política urbanista da cidade. Fundado em 1887, teve vários nomes e apelidos, três endereços e reuniu a nata da boemia carioca. Entre 1905 e 1906, ficou conhecido como Braço de Ferro pelas frequentes apostas de queda de braço proporcionadas pelo seu proprietário Adolf Rumjaneck. As disputas de força tinham como objeto de aposta as cervejas e os vinhos. Quem perdesse pagava o vinho e quem ganhasse pagava a cerveja. As disputas de queda de braço ajudaram a propagar a cultura do chope e da resistência da indústria do vinho, de origem portuguesa, que se via ameaçada pela nova bebida (IDEM, 2015). Em 1915, o botequim passou a ser chamado de Bar Adolf em homenagem a seu proprietário. Com sua morte em 1926, seu sócio mudou o endereço para a Rua da Carioca número 39, onde permanece até os dias atuais. Em 1942, durante a Segunda Guerra Mundial, estudantes secundaristas do Colégio Pedro II invadiram o bar como protesto por acharem que o nome fosse em homenagem a Adolf Hitler. Eis que Ary Barroso, boêmio e compositor, esclareceu a origem do nome

²² A expressão “chope-cantante” ficou conhecida por haver um palco onde as pessoas que frequentavam o botequim poderiam subir para cantar músicas, o prenúncio do karaokê da época. Os chopos-cantantes promoviam importantes concursos para cantores amadores que desejassem cantar na noite carioca.

²³ Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=02590902pasta=ano%20192&pesq=Botequim%20do%20Passeio%20Publico>> Acesso em: 02 set.2015.

do botequim e a confusão acabou com todos bebendo cervejas. O Bar Luiz mantém a tradição do chope bem tirado da bomba, assim como as salsichas bock e as vitelas com salada de batatas em um ponto tradicional na Rua da Carioca (IBIDEM, 2015).

Adjetivadas pejorativamente como lugares desagradáveis e de mau uso, aos olhos das classes mais abastadas, é verdade, mas bastante frequentado pelos populares, butiquinhas, botecos, tabernas, quiosques e qualquer outro local que oferecesse comidas e bebidas a preços acessíveis, além da boa conversa (às vezes nervosas), em sua trajetória, reafirmavam-se como espaços de lazer, diversão e entretenimento para os cariocas e para aqueles que chegavam à futura Cidade Maravilhosa, posteriormente, conhecida como cidade-botequim. De perseguidos a desejados, como nos diz Léo Feijó (2015, p.244), os quiosques, botecos, botequins, pés-sujos, biosca de favela, bar-musical ou outros apelidos que receberam ao longo da história, esses espaços são o símbolo de uma sociabilidade atrelada à identidade carioca. Os botequins ganharam visibilidade e aceitação no circuito de festivais de gastronomia, incluindo-se nos roteiros turísticos, alcançando o respeito a exemplo dos *pubs* pelos ingleses, das cantinas pelos italianos, dos cafés pelos parisienses e do *bodegón* pelos argentinos e espanhóis (FEIJÓ, 2015, p. 244).

Sem dúvida, o ato de comer e beber é algo absolutamente primitivo, universal e fisiológico. Tal ato, tão humano, transforma a refeição em ente sociológico, aliando a frequência e o costume de estar junto ao egoísmo exclusivista do ato fisiológico do ingerir alimentos (SIMMEL, 2004, p.1). O comer e beber juntos libera uma enorme força socializadora - ao mesmo tempo em que une pessoas, as distingue socialmente.

Em uma análise sócio antropológica, Maffesoli (2005, p.98) enfatiza que as maneiras à mesa, os ritos e as regras que observamos nestes espaços de lazer, que estruturam o fenômeno culinário, remetem à magia, à religião, ao cosmos. Existe uma socialidade criada em torno dos bares, tabernas, botequins, cafés ou restaurantes que resulta no chamado laço comunicacional específico, o que significa que o que define a socialidade está além de regras e práticas sociais, “[...] corresponde a solidariedade orgânica, a dimensão simbólica (comunicação), o não lógico, a preocupação com o presente” (MAFFESOLI, 2005, p.102).

A mesa permite a comunicação. Lugar de afetos e desafetos, a mesa de bar representa a teatralidade que une os contrários e provoca a comunhão. O autor analisa que por ser um lugar de diferenças, a culinária pode ser meio de socialidade. Sem as bebidas, petiscos, caldos, refeições e a teatralização das relações, o comércio

social é impossível, alerta Maffesoli. Tais rituais culminam e esgotam-se na arte da conjugação – gratifica o corpo e permite a troca. O autor nos diz que “o encontro à mesa é uma propedêutica dessa troca simbólica, pois se baseia na aparência” (IDEM, 2005, p.97).

A transformação desses espaços marca representações sociais na identidade carioca. Para Maffesoli (2005), a refeição, o “rango” e a festa parecem indicar uma necessidade imperiosa de recuperar uma socialidade de base.

Tomar uma cerveja gelada, comer uns petiscos ao final do expediente, seja ovo de codorna ou um frango a passarinho, reunir-se com os colegas de jornada e, em meio ao papo descompromissado, discutir a cidade, as relações, as dificuldades e oportunidades, enfim, falar da vida, tudo isso se constitui como o jeito de ser carioca. Carioca é assim! E não precisa ser nascido e criado no Rio de Janeiro! Basta viver o cotidiano da cidade e incorporar seus costumes boêmios. O lazer carioca é algo sagrado. *Botecar*, ainda que não seja um verbo institucionalizado pela Língua Portuguesa, já faz parte do dicionário popular carioca. O ambiente insalubre dos quiosques, o vaivém das butiquinhas e quitandas e as mesas e balcões dos botequins evidenciam as sociabilidades do lazer carioca como elemento mediador da história cultural da cidade, capaz de recriar símbolos e referenciais de memória, tradições e costumes.

2.6 Quintais do Subúrbio

Samba, eterno delírio do compositor
 Que nasce da alma, sem pele, sem cor
 Com simplicidade, não sendo vulgar
 Fazendo da nossa alegria, seu habitat natural
 O samba floresce do fundo do nosso quintal

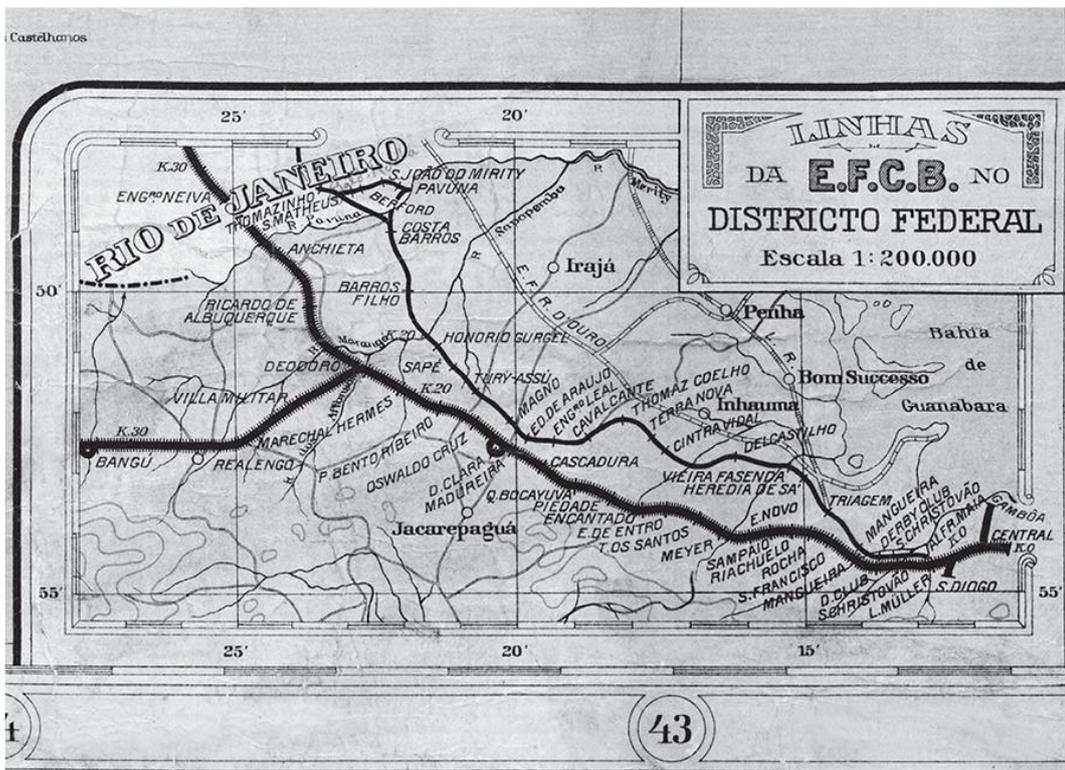
*A Batucada Dos Nossos Tantãs – Nei Lopes e Fundo de
 Quintal, 1993*

A relação entre quintal e subúrbio se inicia por volta de meados dos anos 1600, quando a atual região da Grande Madureira era conhecida como a Freguesia de Nossa Senhora da Apresentação de Irajá e que, àquela época, incluía os bairros hoje denominados Vicente de Carvalho, Colégio, Coelho Neto, Pavuna, Penha, Cordovil e

Vigário Geral. Fundada no século XVII, a Freguesia de Irajá estava situada no chamado “sertão carioca”, onde as fazendas e sesmarias (terrenos abandonados cedidos à agricultores locais) eram responsáveis pela produção vasta de cana-de-açúcar, feijão, mandioca, milho, além da criação de animais para subsistência local. Os portos dos rios Meriti e Pavuna concentravam o escoamento de aguardente e açúcar, além de serem locais de comércio de comidas para os trabalhadores do lugar, preparadas por quituteiras da região (CUNHA, 2019).

Madureira e Oswaldo Cruz estão localizados na antiga Fazenda do Campinho, que data do início do séc. XVII, passando a ser propriedade do boiadeiro Lourenço Madureira no séc. XVIII. Com a chegada do trem e da expansão da malha ferroviária a partir do final do século XIX, Madureira foi desenvolvendo sua vocação histórica como ponto de encontro e parada de viajantes, convergindo estradas rurais a linhas de trens e tornando-se o principal centro de abastecimento de alimentos da cidade (CHAO, 2015).

Figura 15 – Região de Madureira no mapa Carta das linhas da Estrada de Ferro Central do Brasil - 1919



Fonte: Acervo da Biblioteca do Museu Nacional. Universidade Federal do Rio de Janeiro

Já no século XX, com a eletrificação dos trens e a expansão geográfica do Rio de Janeiro, Madureira vai se consolidar como “capital do subúrbio”, trazendo a

modernidade da cidade urbana, mantendo o bucolismo do habitat rural e favorecendo o desenvolvimento dos bairros em seu entorno. Madureira e Oswaldo Cruz se afirmam como bairros consagrados como polo comercial e, também, pela consolidação das culturas populares.

A região que abriga imigrantes, trabalhadores assalariados e comerciantes, além de ser um reduto da comunidade negra, torna-se o “berço” de grandes escolas de samba da cidade: Portela, Império Serrano e Jongo da Serrinha. Esta diversidade, marcada pela cultura africana, nordestina e portuguesa na Região da Grande Madureira, foi fundamental para a criação do clima de camaradagem e afirmação de uma identidade suburbana contra o descaso e o abandono do poder público. O carnaval popular reforça essa identidade, mas em período curto do ano (CUNHA, 2019). Para os demais meses, os quintais se transformaram no principal ponto de entretenimento da população do subúrbio, consolidando a influência das culturas de matriz africana na música, nas artes e, é claro, na culinária. Eles se tornaram espaços de celebração. Rodas de samba, ensaios de músicas e sambas de enredo das escolas e blocos carnavalescos, festas religiosas, rodas de jongo aconteciam desde o início do século XX, sempre organizados com comida farta e festa.

Mulheres tradicionais como Ester Maria de Jesus, Vicentina, Clementina de Jesus, Doca da Portela, Dona Neném, Surica, Selma Candeia, entre tantas outras, mantiveram seus costumes festivos em seus quintais, representando a afirmação e resistência da cultura de matriz africana, resultando no fortalecimento do espaço do subúrbio e da identidade suburbana.

Desde os tempos de Tia Ciata, em cujo quintal muito se criou e se consumiu de comida e arte, sabor e saber musical que se misturaram nas comunidades do samba carioca. Não há reunião de sambistas sem o prazer do preparo e da degustação de iguarias feitas pelas tias baianas. As escolas de samba foram criadas em torno dessas reuniões festivas, bem como muitas associações são regadas a petiscos, cervejas, almoços e jantares. A comida engendra a criação (principalmente, a criação artística)²⁴. O próprio samba registra essa ligação íntima, como *No Pagode do Vavá*²⁵, composto por Paulinho da Viola.

Domingo, lá na casa do Vavá
Teve um tremendo pagode
Que você não pode imaginar

²⁴ Grifo meu.

²⁵ Letra de *No pagode do Vavá* © Warner/Chappell Edições Musicais Ltda., WARNER-TAMERLANE O/B/O WARNER/ CHAPPELL EDICOES MUSICAIS LTDA

Provei do famoso feijão da Vicentina
 Só quem é da Portela é que sabe
 Que a coisa é divina
 Tinha gente de todo lugar
 No pagode do Vavá
 Nego tirava o sapato, ficava à vontade
 Comia com a mão
 Uma batida gostosa que tinha o nome
 De doce ilusão
 Vi muita nega bonita
 Fazer partideiro ficar esquecido
 Mais apesar do ciúme
 Nenhuma mulher ficou sem o marido
 Um assovio de bala
 Cortou o espaço e ninguém machucou
 Muito malandro corria
 Quando Elton Medeiros chegou
 Minha gente não fique apressada
 Que não há motivo pra ter correria
 Foi um nego que fez 13 pontos
 E ficou maluco de tanta alegria

Pensar os quintais suburbanos a partir da perspectiva afro-brasileira é analisar as relações e práticas de passagens entre a casa e a rua. A casa como lugar de ritual privado e a rua como lugar de negociação (RIBEIRO et al.2019, p. 17).

A ideia de quintal, enquanto lugar mítico de surgimento do samba no Rio de Janeiro, problematiza as tradicionais narrativas de espaço público e privado. Há um entendimento de que o quintal é o lugar ideal no passado de surgimento das instituições de empoderamento da população negra do Rio de Janeiro. Para (RIBEIRO et al (2019, p.08-09), a região compreendida como Grande Madureira transformou as marcas de origem africana, desde a formação dos bairros suburbanos, em ativos culturais e identitários, necessários ao reconhecimento dessa parcela da população como agente de real definição dessas práticas, tanto para o território (subúrbio carioca) como para seus atores sociais (o suburbano).

O avanço tecnológico e a modernidade europeia chegaram às mesas e às cozinhas dos restaurantes. A velocidade não foi acelerada quando nos referimos a maioria da população do Rio de Janeiro, principalmente, às famílias de classe média e baixa. A industrialização crescente (inclusive nos bairros suburbanos) não apagou as formas tradicionais de produção e sobrevivência dentro das casas. Del Priore (2017, p.273) detalha como os padrões de comensalidade foram absorvidos de forma desigual. As pessoas mantinham o hábito de comer sentadas em esteiras, de cozinhar no fogão à lenha ou a carvão. O fogão a gás, novidade símbolo de bom gosto e prestígio, era usado em ocasiões especiais e nos finais de semana festivos. As refeições eram preparadas com alimentos produzidos nos quintais das casas. Era comum as famílias criarem patos, galinhas, plantarem verduras, legumes e hortaliças

para temperos, além do cultivo de árvores frutíferas em seus quintais. Este espaço era o de trabalho, socialização e festa das casas de subúrbio – um ponto simbólico de confluência entre o urbano (a casa) e o rural (a roça). A cozinha era o lugar por excelência das refeições semanais, mesmo em casas que dispunham de salas de jantar com mesas, cadeiras e cristaleira (DEL PRIORE, 2017).

A produção caseira de frutas propiciava a comercialização de matéria prima para a produção de doces em conserva e para o surgimento de indústrias em alguns bairros do subúrbio. A região conhecida como Pedregulho, no bairro da Mangueira²⁶, era conhecida por ser uma das maiores produtoras de manga da cidade do Rio de Janeiro e por tal fama deu o nome ao morro. Chegou a abrigar oito indústrias²⁷: fábricas de alumínio, de alimentos, de escovas e do Café Capital. No final da década de 1970, essas fábricas começaram a fechar ou mudar de endereço, devido ao crescimento da violência e à crise econômica na cidade. Em 1984, ainda funcionavam na Mangueira as unidades de Pesquisa e Informática do IBGE, em dois prédios com centenas de funcionários, o que ajudava a movimentar a economia local. A insegurança levou o instituto a se mudar em 1997. Em 2019, com o abandono dos imóveis, a prefeitura do Rio realizou a implosão dos prédios, com a promessa de construção de residências populares do Programa *Minha Casa, Minha Vida*²⁸. Por enquanto, é só mais um terreno baldio no pé do morro. Fazia parte dos planos da prefeitura implodir, também, outros esqueletos de antigas fábricas, hoje abandonadas, como a fábrica da *Red Indian*, de geleias, compotas e conservas.

Figura 16– Antiga fábrica de compotas e geleias *Red Indian* – Mangueira – Rio de Janeiro



Fonte: Internet - Disponível em: < <https://mapio.net/pic/p-96305410/>>. Acesso em 01 nov. 2019.

²⁶ Portal Geo Rio < <http://prefeitura.rio/web/infraestrutura-habitacao/geo-rio>> acesso em 23 set. 2017.

²⁷ Sobre as fábricas na região da Mangueira - fonte: < <http://bemblogado.com.br/site/rioerua-uma-resistencia-chamada-mangueira/>> acesso em 01 nov. 2019.

²⁸ *Minha Casa, Minha Vida* - programa de habitação federal do Brasil lançado em março de 2009 pelo Governo Lula (2003-2011)

A relação entre quintais e samba é basilar. Como registro da cultura das velhas guardas das escolas de samba cariocas, encontramos na obra de Vargens e Monte – *A velha guarda da Portela* (2008) – um pequeno mapa cartográfico dos quintais do subúrbio, entre Oswaldo Cruz e Madureira, com detalhes da sociabilidade, da comensalidade e da relação música e comida de subúrbio. Os autores registram os principais quintais entre as décadas de 1940 e 1980, tão presentes na culinária da Feira das Yabás e no Jongo da Serrinha. A obra relata os encontros nos quintais de Manacea e Dona Neném, tia Doca, Argemiro e de tia Surica, todas personalidades da Velha Guarda da escola de samba e da comunidade portelense:

2.6.1 Rua Dutra e Melo – Quintal de Manacea e Dona Neném

Manacea (1921-1995), um dos fundadores do GRES Portela, foi compositor de sambas tradicionais da música popular brasileira, obrigatórios nos repertórios dos shows da Feira das Yabás e reverenciados como hinos do samba portelense, a exemplo de “Quantas lágrimas”, “Obrigado pelas flores” e “Volta, meu amor”.

Seu nome de batismo é Yolanda, mas todos só a conhecem como Dona Neném, aquela que viu a Portela nascer e abrigou muitos encontros em seu quintal, fazendo de sua cozinha um espaço de criação e inspiração para muitos sambistas renomados. Na Feira das Yabás, tia Neném, em companhia de sua filha Aurea Maria (também integrante da Velha Guarda da Portela) oferecem a rabada, um prato de origem europeia, feita com carne de boi, adaptado à culinária brasileira em panelas de ferro e pedra (CHAO, 2015).

O quintal de Manacea e Neném abrigou os ensaios da Velha Guarda nos anos 1970 com o miudinho (passo apertado dos pés ao se dançar o samba) e a tradicional galinha com quiabo. A casa ficava próximo ao Abatedouro Carioca, na Estrada do Portela e, de lá, as galinhas eram selecionadas com rigor para as panelas de Dona Neném. O quintal era grande, de muro baixo, onde dos encontros participavam poucos amigos íntimos e vizinhos que espiavam sobre o muro (VARGENS e MONTE, 2008). As festas no quintal de Manacea e Dona Neném foram cenário do filme *Partido-alto* (1976) de Leon Hirszman²⁹ e da capa do primeiro LP³⁰ de Dona Ivone Lara – Samba minha verdade, samba minha raiz.

²⁹ Disponível em: < <https://www.youtube.com/watch?v=j7gG-onRK28>>. Acesso em: 02/nov./2019

³⁰ LP – Long Play, também conhecido como disco de vinil, é uma mídia desenvolvida no final da década de 1940 para reprodução musical (www.universodovinil.com.br)

Figura 17– Roda de Samba no Quintal da casa de Manacea e Dona Neném – 1978



Fonte: Internet – Disponível em: < <https://brasdangola.wordpress.com/2019/07/30/dona-ivone-lara-samba-minha-verdade-samba-minha-raiz/>>. Acesso em 26 out. 2019.

Figura 18– Capa do disco “Samba, minha verdade; samba, minha raiz” – 1978



Fonte: Itaú Cultural – Disponível em: < https://www.itaucultural.org.br/ocupacao/dona-ivone-lara/cantei-so-pra-distrair/?content_link=0>. Acesso: 26 out. 2019.

2.6.2 Rua Antônio Badajós – Quintal de Tia Doca

A Rua Antônio Badajós começa na Rua Fernandes Marinho, atravessa a rua Adelaide Badajós, onde acontece a feira livre, e termina em uma ribanceira, formando um ângulo reto com a Rua Dutra e Melo, Rua do Manacea. Ali, ficava a casa da conhecida Tia Doca – Jilçária Cruz Costa (1932-2009). Foi puxadora de corda (quem faz a demarcação de espaço da escola durante os desfiles na rua), destaque, diretora da ala das baianas, pastora, compositora e cantora da Velha Guarda Show. Como ela dizia, “Só não carreguei tijolo nem joguei bola com Paulo da Portela. De resto, fiz de tudo para ajudar a minha escola³¹” (CHAO, 2015). Os ensaios da velha guarda da Portela passaram a acontecer em seu quintal a partir da segunda metade dos anos 1970. Em sua casa, surgiram novos nomes do samba, a exemplo de Zeca Pagodinho, que relembra: “O quintal de terra da Tia Doca, molhado para não levantar poeira, era um território livre da criação e da descoberta, ali nasciam novos sambas e sambistas, amores e amizades” (MEDEIROS, 2004, p.11). Estes ensaios antecederam o conhecido “Pagode da Tia Doca”, evento que reunia novos e antigos pagodeiros e sambistas no início da década de 2000, até o seu falecimento em 2009. A tripa lombeira é um prato preparado para muitas pessoas, já que reúne vários quilos de carne bovina, suína, legumes, verduras e muito cheiro verde. Tia Doca oferecia este prato nos encontros em seu quintal e no início do projeto *Trem do Samba*, realizado por Marquinhos de Oswaldo Cruz. Diante de tanta fama, eternizou sua receita no livro *Batuques da Cozinha: as receitas e histórias das tias da Portela* (MEDEIROS, 2004, p. 47-49; CHAO, 2015, p.67).

2.6.3 Rua Fernandes Marinho – Quintal de Argemiro

Argemiro do Patrocínio, famoso sambista da Portela, morava em uma casa de vila na rua que começa em frente à estação ferroviária de Oswaldo Cruz. De um lado de sua casa havia uma padaria, do outro um boteco. Nos anos 1980, às quartas-feiras, depois do movimento da feira livre, os sambistas e a vizinhança reuniam-se para cantar e degustar a famosa corvina ensopada, acompanhada de cerveja gelada. Era o famoso pagode “Cura Ressaca”, que tinha a culinária sob seu comando.

³¹ Disponível em: http://www.portelaweb.com/arquivos.php?codigo=144&cod_cat=3. Acesso em 02 jan. 2015.

2.6.4 Rua Júlio Fragoso – Quintal de Tia Surica

A fama transformou o extenso quintal de Iranete Ferreira Barcellos em “Cafofo da Surica”. A rua Júlio Fragoso é perpendicular à Rua Clara Nunes (rua da quadra principal da Portela). Em sua casa, se reuniam os atuais mestres do samba, quando havia demanda de shows da Velha Guarda Show. O quintal ganhou o apelido de “Cafofo” porque apesar de grande, ficava pequeno para tanta gente em dias de festa. Com a comida sempre presente, Tia Surica ganhou o reforço da família para o comando na cozinha. Vieram a irmã Irani e as sobrinhas Márcia e Marly para oferecer a tradicional feijoada, além de macarrão com galinha (IPHAN, 2014).

A sociabilidade dos quintais que envolvem membros icônicos da comunidade Imperiana aponta para a participação das famílias da região em torno das reuniões-almoço. Os eventos de quintais foram fundamentais para solidificar as relações e a estrutura da Império Serrano enquanto escola de samba e elemento cultural da cidade. Nos almoços e outras festas organizados em seu quintal na Serrinha, Tia Eulália Nascimento (1908-2005), também fundadora e sambista da escola, proporcionava o ambiente para as discussões e decisões sobre os desfiles, designava responsabilidades para cada membro do grupo, realizava os ensaios dos sambas, sempre com o acolhimento próprio de família. A importância dessas relações solidifica as tradições culturais da culinária e do quintal enquanto espaço de lazer “como pontos de articulação interna na extensão das suas relações, onde laços eram estreitados e solidariedades eram firmadas, no extravasamento do cotidiano e na preservação das suas práticas culturais.” (BARBOSA, 2010, p.7).

A comida nas festas de samba do Rio de Janeiro reproduz e atualiza a dinâmica do comer/beber da tradição africana. Comer no samba, equivale a viver, preservar, comunicar e reforçar memórias individuais e coletivas. Tanto na tradição banto de Angola e Congo, como na tradição nagô da Nigéria, cozinhar é considerado um ato sagrado, e os alimentos são tratados de forma ritualística. Pela ligação de pais e mães de santo com o samba, era natural que os rigores e as delícias gastronômicas da vasta culinária dos terreiros de candomblé, caboclo e umbanda ajudassem a determinar a identidade dos espaços onde o samba floresceu. A cozinha é o lugar onde as tias transformam morte em vida, usando os temperos, a água, o azeite e o fogo (IPHAN, 2014, p.96-97).

3 SUBÚRBIO CARIOCA

O suburbano que já nasce pobretão
 que se guia com as promessas do partido da ilusão [...]
 O morgado foi eleito e agora é excelência
 Não se encontra o danado nem marcando audiência

O Suburbano - Almir Guineto, 1981

Prosseguindo com as análises sobre cidade, este capítulo apresenta reflexões sobre conceitos, formação e representações do subúrbio carioca na virada do século XX para o século XXI. Para compreender os significados da comida de subúrbio, é necessário observar as cognições entre o *ethos* suburbano e as interferências do poder público. Adentramos no universo das yabás para compreender os acionamentos de práticas culturais na identidade da cidade.

3.1 *Sub-urbe* para quem? Revisitando conceitos, formação e estigmas

Para comentar formação, conceitos e estigmas do subúrbio carioca, é preciso visitar a história na virada do século XX para o século XXI. No Rio de Janeiro, a revolução urbana, acionada pelo prefeito Pereira Passos, teve início em 29 de fevereiro de 1904, com o objetivo principal de alargamento da Avenida Central, hoje conhecida como Avenida Rio Branco. Logo nas primeiras décadas, a *Belle Époque* carioca, termo denominado ao período de encantamento do mundo pelas culturas europeias, foi marcada pelas boas relações diplomáticas entre os países europeus, pelo avanço dos meios de comunicação e transporte de massa e pela expansão das cidades (COSTA e SCHWARCZ, 2000).

Em nove meses, a demolição na região atingiu 614 imóveis, sob o hino jubiloso das picaretas regeneradoras. As normas de civilidade foram impostas e, sendo rigorosamente fiscalizadas, os cidadãos eram proibidos de cuspir nas ruas e nos assoalhos dos bondes, assim como a circulação de animais, como vacas, porcos, bodes e cães vira-latas, também era proibida. Na comida e na música, foi proibida a venda de carnes expostas nas portas dos açougues, além do impedimento de desfiles de blocos de carnaval sem autorização prévia. A ordem do governo era a proibição dos costumes “bárbaros e incultos” (DEL PRIORE, 2017, p.33).

A historiadora nos conta que o médico sanitariano Oswaldo Cruz, no uso de sua liberdade de ação para as reformas urbanas do início do século, começou a trabalhar com métodos ditatoriais, criando o esquadrão Polícia de Focos, pagando trezentos réis por cada rato morto encontrado pela cidade e pela pulverização em casas e quintais, pois estava convencido de que mosquitos eram vetores de doenças. Apresentou a lei que obrigava a população a ser vacinada contra a varíola, febre amarela, tuberculose e peste. A vacinação era à força e as Brigadas Sanitaristas, acompanhadas da Polícia, invadiam as casas obrigando os moradores a se vacinar. As mulheres e crianças eram despidas e vacinadas nas coxas, nádegas e até nas virilhas (IDEM, 2017, p.37). A coerção, atrelada a outros fatores decorrentes da Reforma, como a carestia, o aumento abusivo dos aluguéis, a inflação, o achatamento salarial e os projetos elitistas de remodelação da cidade, levou a população carioca a sair às ruas para protestar. O então presidente Rodrigues Alves aprovou o estado de sítio³² por um mês, o que fez a gestão Pereira Passos autorizar a invasão de tropas aos cortiços e favelas, a fim de capturar os desempregados e, usando um termo da administração pública da época, vadios da rebelião, que posteriormente foram exilados no estado do Acre.

A formação do subúrbio carioca já se iniciava como um processo de exclusão social e política, preterindo as classes operárias, assim como os negros, nordestinos e outros migrantes com renda incompatível aos hábitos europeus. Estes eram os cidadãos do Bota Abaixo, apelido dado às ações de desapropriação de residências e retirada de moradores da região central da cidade. Essas classes foram selecionadas pelo poder público para a higienização e reurbanização, abertura de avenidas, criação de bulevares, praças, prédios públicos com grandiosidade arquitetônica (ABREU, 2003, p.226-230). Diante desse cenário, surgiram os bairros denominados de *subúrbio* (*sub-urbanos*), porque foram criados distantes do centro da *urbe* - vitrine social, econômica, política e cultural da capital do país. A modernidade e as novas formas de produção advindas da Revolução Industrial afastavam cada vez mais os trabalhadores e suas famílias dos seus locais de trabalho. Morar longe significava mais tempo para a mobilidade, maiores distâncias percorridas entre casa e local de trabalho, menos qualidade de vida. Surgem, assim, novas identidades para o carioca.

³² Estado de sítio é um estado de exceção, instaurado como uma **medida provisória de proteção do Estado**, quando este está sob uma determinada ameaça, como uma guerra ou uma calamidade pública. Implica a **suspensão do exercício dos direitos, liberdades e garantias**.
Disponível em: <https://www.significados.com.br/estado-de-sitio/>. Acesso em 18/dez./2019.

Etimologicamente, o termo subúrbio³³ (do latim *sub* – “sob, abaixo, próximo”, e *urb* – “cidade”) significa, literalmente, subcidade – o espaço que cerca, está ao redor da área central de uma cidade. No Brasil e em várias cidades do mundo, o subúrbio tem diferentes sentidos, inclusive sendo deturpado do original. Em São Paulo, o termo subúrbio já foi usado para identificar municípios margeados pelas ferrovias que se estendiam do centro para o interior (SOTO, 2008, p.110). Nas últimas décadas do século XX, estes bairros deram lugar ao que se chama de periferia, referindo-se à condomínios chiques, a exemplo da Granja Viana e Alphaville, bairros predominantemente composto de casas e condomínios de luxo, geralmente murados, com comércio amplo e infraestrutura local, buscando contrapor-se à cidade-problema, afastando-se das inseguranças e desconfortos das áreas centrais da capital paulista (SOTO, 2008, p.110).

Figura 19– Cortiço localizado no centro do Rio de Janeiro



Fonte: Multirio: Crédito: Augusto Malta: Biblioteca Nacional do Rio de Janeiro.

Em países como os Estados Unidos e Canadá, o subúrbio é caracterizado por bairros afastados do centro metropolitano, formado pela população de classes média e alta, com bons índices de qualidade de vida e segurança. Com imóveis amplos em terrenos espaçosos, a região geralmente oferece boa infraestrutura como transporte, comunicação, rede de saúde pública e educação (VILLAÇA, 1998).

Diferente dos conceitos de Flávio Villaça, nos anos 1990, encontrei o relato de uma jovem brasileira que se mudou para os Estados Unidos em 2007 e viu-se diante

³³ Fonte: Origem da Palavra <www.origemdapalavra.com.br/palavras/suburbio/> acesso em 23/10/2019

da diferente realidade do subúrbio de Nova Iorque. A fotógrafa mineira Martha Sashcer³⁴ observa que no subúrbio onde vive tudo é silêncio, as mesmas pessoas seguem suas rotinas sempre nos mesmos horários:

É igualzinho nos filmes. Aquelas ruas compridinhas, e casinhas uma do lado da outra, são casas grandes e imponentes, que você imagina que custou uns 2 milhões de dólares. O subúrbio não tem bagunça, não tem imprevisão, o que eu pessoalmente não sei lidar, estou tão acostumada com a ideia de sair de casa sem saber a hora que eu vou voltar, e aqui é tudo bem previsível, você pode contar certinho, daqui até a cidade 20 minutos, com trânsito, 30. Aqui, também, você se sente mais seguro, pois você está num lugar que não tem “gente nova”, não se vê forasteiros, os forasteiros que aparecem são familiares das pessoas que moram na região, não é nem questão de “segurança porque a polícia está por aí”, não! Eu nunca nem vi polícia por aqui!! Mas é pelo simples fato de tudo ser bem pacato, bem tudo na mesma! Você não conhece seus vizinhos, não é como no Brasil, que se a pessoa deixar, você já vai entrando e abrindo a geladeira, aqui é oi, bom dia e boa noite e só! Falta o calor humano. No bairro que eu moro tem muitos condomínios, mas não pense que condomínio aqui onde eu moro significa luxo! Porque no Brasil, condomínio é coisa de gente rica, aqui condomínio é coisa de gente pobre, ou pessoas que não tem planos de longo prazo, e no meu caso: pessoas que não tem dinheiro ou crédito para comprar uma casa! (SASHCER, 2017)³⁵

Figura 20– Condomínio residencial no subúrbio de Nova Iorque



Fonte: Internet – Disponível em: <https://nyandabout.com/2017/01/como-e-morar-no-suburbio-americano.html>. Acesso em 23 out. 2019.

Com realidades desiguais e formações diferentes, o subúrbio do Rio de Janeiro tem conceitos muito particulares. Nas primeiras décadas do século XX, quando os bairros suburbanos foram se estabelecendo às margens das linhas férreas que circundavam a capital e municípios vizinhos, o centro monopolizava o poder econômico, político e cultural, o que criou um distanciamento geográfico, social e

³⁴ Ver a entrevista completa em < <https://nyandabout.com/2017/01/como-e-morar-no-suburbio-americano.html>>

³⁵ Condomínio residencial do subúrbio de Nova Iorque - Disponível em: <<https://nyandabout.com/2017/01/como-e-morar-no-suburbio-americano.html>>. Acesso em: 23/out./2019

simbólico nas áreas suburbanas. A estrutura metropolitana³⁶ da cidade era dividida entre Núcleo e Periferia. Compreendia-se como *Núcleo* os bairros que estavam na região central da cidade e como *Periferia* todos os bairros (e posteriormente favelas, morros e ocupações) que eram circunvizinhos à região central. O *Núcleo* incluía a Área Periférica Central, a Zona Norte e a Zona Sul; a *Periferia Imediata* incluía a Zona Suburbana I³⁷; a *Periferia Intermediária* incluía a Zona Suburbana II, a Zona Rural e os Subúrbios Periféricos I e II. As Regiões Administrativas (RAs) agrupavam bairros de acordo com a localização geográfica. A Região Administrativa de Madureira (e seus bairros adjacentes) integrava a *Periferia Imediata – Zona Suburbana I* (ABREU, 2013). Tal modelo de estrutura metropolitana permaneceu nestes termos e especificações até o início da década de 1980.

Figura 21– Divisão da Estrutura Metropolitana do Rio de Janeiro

TABELA 2.3
VALOR MÉDIO DA TERRA (Cr\$/m²) NAS TRANSAÇÕES
NO MERCADO, SEGUNDO AS REGIÕES ADMINISTRATIVAS
DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO – 1975

Regiões Administrativas	Valor Médio da Terra (1975)
NÚCLEO	4.993
R.A. Centro	21.691
ÁREA PERIFÉRICA CENTRAL	551
R.A. Portuária	356
R.A. Rio Comprido	747
R.A. São Cristóvão	1.334
R.A. Santa Teresa	489
ZONA SUL	4.729
R.A. Botafogo	4.170
R.A. Copacabana	4.213
R.A. Lagoa	5.804
ZONA NORTE	1.167
R.A. Tijuca	1.470
R.A. Vila Isabel	865
PERIFERIA IMEDIATA	1.074
ZONA SUBURBANA I	923
R.A. Ramos	2.973
R.A. Penha	379
R.A. Méier	1.208
R.A. Engenho Novo	602
R.A. Irajá	240
R.A. Madureira	136
R.A. JACAREPAGUÁ	236
RA's ILHAS (GOV. + PAQUETÁ)	255
R.A. BARRA DA TIJUCA	2.884
PERIFERIA INTERMEDIÁRIA	93
ZONA SUBURBANA II	119
R.A. Bangu	157
R.A. Anchieta	82
ZONA RURAL	67
R.A. Campo Grande	111
R.A. Santa Cruz	23

Fonte: VETTER, David; MASSENA, Rosa M.R. & RODRIGUES, Elza F. *Espaço, Valor da Terra e Equidade dos Investimentos em Infra-estrutura Urbana: Uma Análise do Município do Rio de Janeiro*. IBGE, Departamento de Estudos e Indicadores Sociais, 1978 (mimeo), p. 34.

Fonte: Censo IBGE 1970

³⁶ Dados do Censo Demográfico do Estado da Guanabara – IBGE 1970

³⁷ Formada pelas R.A(s) de Ramos, Penha, Méier, Engenho Novo, Irajá, Madureira, Jacarepaguá e Ilhas (do Governador e de Paquetá)

Abreu (2013, p. 25-28) apresenta a *Periferia Imediata* como a região suburbana onde a metrópole se expandiu. Abrigava as residências da baixa classe média, caracterizada pelo prolongamento das zonas industriais mais antigas que se irradiaram a partir do *Núcleo*. Sua ocupação ocorreu através dos primeiros polos residenciais ao redor das estações de trens suburbanos, que, na atualidade, configura uma densa malha urbana. Uma região caracterizada pelos crescentes fluxos migratórios das populações com poder aquisitivo reduzido, estrangeiros em busca de emprego e residências por um custo acessível. O termo subúrbio e seus derivativos, desde então, estiveram inseridos na oralidade cotidiana da cidade.

A partir dessa realidade, a geógrafa Maria Therezinha de Segada Soares defendeu na década de 1960 o “conceito carioca de subúrbio” como sendo uma área geográfica particular do Rio de Janeiro, definida pelos bairros margeados aos ramais ferroviários que circulavam dentro da cidade (SOARES, 1960). A geógrafa já considerava como periferia os municípios da Baixada Fluminense – que até o censo IBGE de 1970 eram classificados como Periferia Imediata: Subúrbios Periféricos I e II (Duque de Caxias, Nilópolis, Nova Iguaçu, São João de Meriti e São Gonçalo) – e classificava como subúrbio carioca apenas os bairros que tivessem relação geográfica com os trens urbanos – *Subúrbio da Central* e *Subúrbio da Leopoldina*. Outro aspecto que confirma este conceito carioca de subúrbio é a referência quase obrigatória que relaciona os bairros populares às franjas ferroviárias. A história cultural associa a identidade destes bairros a suburbanos, obrigatoriamente, onde há a presença dos trens (FERNANDES, 2011).

Os estudos urbanos sobre o Rio de Janeiro realizados pelas geógrafas Lysia M. C. Bernardes e Maria Therezinha de Segada Soares na segunda metade do século XX construíram bases sólidas para que o também geógrafo Nelson da Nóbrega Fernandes (1955-2014) realizasse um importante estudo sobre o subúrbio enquanto categoria social, para além dos conceitos da geografia física. Fernandes (2012)³⁸ nos diz que este “rpto da ideologia” da categoria subúrbio coincide com a política de investimentos desiguais, privilegiando o centro, a zona sul e a região da Tijuca, transformando os bairros da zona norte no “patinho feio” da cidade. O geógrafo diz que tal política é comum nas cidades capitalistas, onde a concentração de recursos é

³⁸ Entrevista do geógrafo Nelson da N. Fernandes concedida ao programa *Acontece no Rio* exibido em 15/03/2012 na TV Câmara – Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=rJeC_cVHmlU&t=195s>. Acesso em 23/out./2019

maior em áreas habitadas pela classe média e pelas elites. No caso específico do Rio de Janeiro, a etimologia do subúrbio reforça as desigualdades e a segregação como se tais bairros não fizessem parte da cidade. O autor alega que o Estado acaba produzindo e reforçando o discurso de desigualdade. Em sua análise, o termo subúrbio é uma palavra essencialmente geográfica – surgiu após o nascimento da cidade, sempre oferecendo serviços e mão de obra integrados ao desenvolvimento das áreas urbanas, mais voltadas ao centro. Os primeiros suburbanos surgem ainda no período colonial do Brasil, formados pela burguesia e membros da corte real. O bairro de São Cristóvão era o lugar mais importante do país no século XIX, em virtude da residência da corte portuguesa. Fernandes lembra que no século XX, o subúrbio era formado essencialmente pela classe média, até que o proletariado fosse expulso para regiões mais periféricas: os municípios da Baixada fluminense, as favelas metropolitanas e as que surgiram dentro dos bairros do subúrbio.

Fernandes (2011) defende que o conceito carioca de subúrbio – formado por bairros servidos pelas ferrovias, lugares onde mora a classe média, mas que dependem do centro da cidade – não se sustenta na virada do século XXI. Ele ressalta que existe um embate entre o conceito geográfico e o conceito ideológico. “[...] as pessoas são da cidade. Não é o trem que define, não é a classe social que define o que é subúrbio. É preciso um novo olhar.”, enfatiza Fernandes, em 2012, em entrevista ao programa Acontece no Rio.

No Rio de Janeiro, o termo subúrbio foi utilizado, geograficamente, para classificar o ordenamento urbano, desde os tempos das freguesias e arrabaldes, até os registros da Prefeitura do Rio de Janeiro e do Estado da Guanabara (posteriormente Estado do Rio de Janeiro), segundo o Censo de 1970. A segregação advinda das expulsões de moradores do Bota Abaixo na Reforma Passos deu início a um tom depreciativo, desagradável, não apenas pela pouca (ou nenhuma) infraestrutura dos bairros, mas também pelo *modus vivendi* daqueles que habitavam os subúrbios.

O antropólogo Rolf Malungo de Souza apoia-se nos pensamentos de Bourdieu (1977) e de Brookshaw (1983) ao analisar que o espaço físico é uma tradução do poder que as relações sociais exercem no cotidiano das cidades. A combinação espaço e hierarquização social que se insere na distribuição e acesso aos serviços urbanos, infraestrutura e equipamentos culturais, demarca uma consagração simbólica de fronteiras, apontando uma autorreferência positiva de um lado e o estereótipo do outro. Para o autor, o estereótipo é uma forma de controle social de

acordo com uma categorização de pertencimento (SOUZA, 2019, p.141). É visto que o subúrbio carioca também nasce como categorização social, em que a autorreferência positiva está “do lado” do núcleo da cidade – bairros do Centro e Zona Sul – onde as relações de poder são determinantes para o “lado” dos estereotipados, “à margem da *urbe*” (bairros suburbanos e periferias).

A popularização do conceito carioca de subúrbio, nomeado pela geógrafa Therezinha Soares, singularizou o emprego da categoria *subúrbio* no município do Rio de Janeiro e na construção da identidade da cidade – uma identidade suburbana. Porém, a partir dos registros do censo de 1980 do IBGE, a nomenclatura *subúrbio* e seus derivativos deixaram de compor os documentos oficiais da Prefeitura do Rio de Janeiro sobre a estrutura metropolitana da cidade. Foram extintos os seguintes termos: área periférica, que correspondia aos bairros do núcleo; periferias imediata e intermediária e zonas suburbanas I e II, que abrangiam todos os bairros do subúrbio, além de Jacarepaguá e das Ilhas do Governador e de Paquetá, e os termos subúrbios periféricos I e II foram relacionados aos municípios da Baixada Fluminense. A partir de então, os bairros foram classificados em Áreas de Planejamento (A.P), em que as Regiões Administrativas (R.A) ordenam os bairros de acordo com os termos Centro, Zona Norte, Zona Sul e Zona Oeste. O emprego da palavra subúrbio passou de categoria geográfica para categoria social, permanecendo no imaginário carioca.

As subdivisões das áreas metropolitanas mantiveram a classificação conforme as distâncias sociais entre as regiões e bairros, segundo o prestígio da cidade (SOUZA, 2019, p. 144). Apesar da retirada do vocábulo dos registros oficiais, cada vez mais o termo subúrbio (e seus derivativos) permanece cravado no imaginário carioca, principalmente, na região dita suburbana, mantendo a conotação estigmatizada.

Derivado do latim, o termo *stigma*³⁹ significa marca ou cicatriz deixada na pele por ferida, marca infamante feita com ferro em brasa, geralmente em escravos ou criminosos; e que no sentido figurado que dizer aquilo que é considerado vergonhoso ou desonroso; labéu, mácula; o tipo do criminoso nato. Para a sociologia, o estigma refere-se à categorização de um grupo por outro, conferindo-lhe um grau menor de status social. Para o sociólogo, antropólogo e escritor Erving Goffman (1922-1982), o conceito de estigma permeia deformidades físicas e marcas corporais; características e comportamentos por culpa de caráter; preconceitos e julgamentos relacionados à

³⁹ Disponível em:<<http://michaelis.uol.com.br/busca?id=bYQp>>. Acesso em 24/out./2019

raça e religião da sociedade. De um modo geral, é atribuído por pré-noções de estereótipos e por medo do desconhecido em relação ao outro. Há uma normatividade imposta a fim de ser naturalizada, fazendo com que o sujeito estigmatizado aceite posições inferiores de status social, devido à internalização da categoria que lhe é imposta. Trocando em miúdos, a principal e pior consequência na relação com estigmas é a negação de direitos e oportunidades ao estigmatizado (GOFFMAN, 1988, p.56).

Com base nas classificações de estigmas tribais (GOFFMAN, 1988), utilizaremos a subclassificação de estigma social para relacioná-lo à depreciação do subúrbio carioca. O lugar e o indivíduo são profundamente desacreditados em relação às áreas economicamente poderosas e seus grupos de autoridade em geral. A partir dessa identidade mal afamada, menosprezada e diminuída, nos referimos ao suburbano como um sujeito estigmatizado, histórica e culturalmente. Vale lembrar que tal referência à identidade social do suburbano relaciona-se com o imaginário e as funções sociais que servem à cultura e que são depreciados em contextos particulares, temporais, não relacionados ao estigma por questões físicas e biológicas.

Para uma construção do estigma social do subúrbio carioca, Souza (2019, p.147-151) rememora as diferentes reformas urbanas, a partir da Reforma Passos, inspirada na reforma urbana de Paris, promovida pelo engenheiro George Haussmann (1809-1891), sempre com o pretexto de expansão e remodelamento urbano, baseado nas grandes metrópoles europeias. Em 1921, sob a administração do então prefeito Carlos Sampaio, a demolição do Morro do Castelo aconteceu sob os argumentos de que era necessário ampliar a circulação de ar na região, sendo empecilho à saúde pública – obviamente, pelo também aspecto degradado – e à modernização urbana. A região do Morro do Castelo fazia parte do projeto de montagem da Exposição Comemorativa do centenário da Independência do Brasil (1922) com a participação de 14 países de 3 continentes. No relato de Souza, “a administração não desejava que os pobres atrapalhassem uma festa onde o Brasil se mostraria como uma nação moderna para o mundo” (IDEM, p.150). No período do Estado Novo (1937-1945), o prefeito do Rio era Henrique Dodsworth⁴⁰ e uma de suas principais obras foi a construção da Avenida Presidente Vargas, inaugurada em 1944. Essa reforma, que durou 3 anos, custou a demolição de muitos sítios históricos e moradias populares,

⁴⁰ Henrique Dodsworth foi interventor federal indicado por Getúlio Vargas em 1937. Fonte: FGV CPDOC. Disponível em: <http://www.fgv.br/cpdoc/acervo/dicionarios/verbete-biografico/henrique-de-toledo-dodsworth-filho>. Acesso em: 16 dez. 2019.

aumentando ainda mais o número de pessoas expulsas para as favelas, muitos ocupando os morros da região central ou seguindo em direção aos bairros do subúrbio. Já no Regime Militar (1964-1985), a continuidade das remoções se instalou na área nobre da zona sul. A população pobre e negra que residia no Centro, Leblon Gávea, Lagoa e Copacabana foram realocadas para conjuntos habitacionais nas zonas norte e oeste, muitos ainda em fase de construção. Entre 1960 e 1970, o acesso era cada vez mais complicado, penoso, longe dos laços de vizinhança e do mercado de trabalho.

A remoção de negros e pobres, desempregados e imigrantes mantinha-se como uma ação pública constante, deslocando essas populações para as regiões periféricas da cidade. Quem tinha algum recurso, seguia para os bairros suburbanos. Quem nada tinha, vivendo em situação de pobreza, ocupava as favelas cada vez mais expandidas na cidade. Entre os séculos XIX e XX, um passado de segregação e desqualificação que insiste em existir, na tentativa de manter “cada um em seu quadrado”, de acordo com suas condições sociais, econômicas e culturais, julgados pelas classes no poder. Segundo Souza (2019, p.150), “Os suburbanos eram vistos pelos senhores das letras como um atraso, um anacronismo que deveria ser superado, quando não, que fossem confinados aos seus arraiais” – uma visão de mundo que se mantém na atualidade.

Figura 22– Imagem do Conjunto Habitacional Cidade Alta no Bairro de Cordovil em 1968



Fonte: Biblioteca IBGE - Disponível em: <http://www.multirio.rj.gov.br/index.php/leia/reportagens-artigos/reportagens/14753-cordovil-e-a-expans%C3%A3o-do-rio-para-a-zona-norte>>. Acesso em: 25/Out./2019

Figura 23– Reportagens sobre remoção dos moradores para o bairro de Cordovil e as “Instruções de convivência” para a população⁴¹



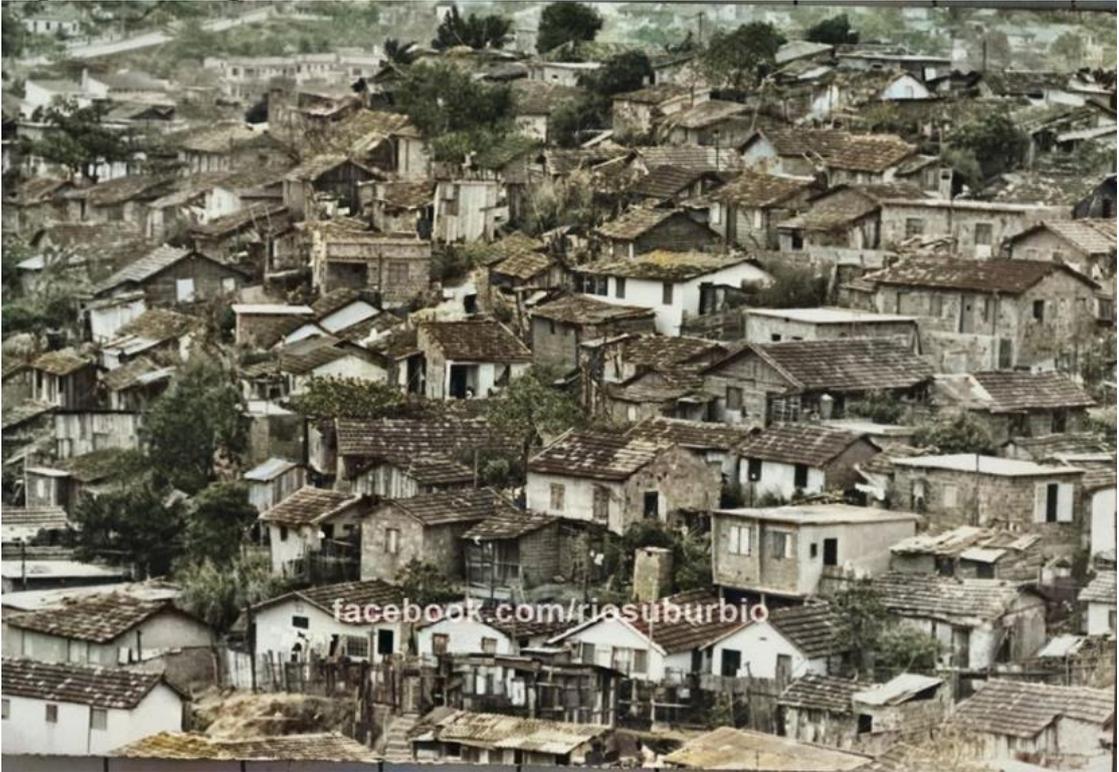
Fontes: Jornal do Brasil de 29 de março de 1969 (imagem esquerda) e 11 de junho de 1969 (imagem direita)

Nas duas primeiras gestões do Prefeito Cesar Maia⁴² (1993-1997; 2001-2005; 2005-2009), a prefeitura implementou o projeto de urbanização *Rio Cidade* para 19 bairros das zonas sul, norte e oeste, com mudanças na iluminação e sinalização, reformas de praças e calçadas, melhoria do sistema viário, ampliação do horário comercial, construção de marcos e monumentos, entre outras obras. O projeto previa ainda a conclusão da Linha Amarela, rodovia de ligação entre a Barra da Tijuca e a Ilha do Fundão e, também, a ampliação do metrô, entre os bairros de Botafogo e Copacabana. Projetos como o *Rio Cidade* e o *Favela Bairro* deram grande visibilidade à administração de César Maia. O *Rio Cidade* tinha como meta a requalificação dos eixos estratégicos de circulação viária, promovendo a melhoria da infraestrutura e o funcionamento característico daquelas áreas; por sua vez, o projeto *Favela-Bairro* visava integrar as comunidades de baixa renda aos bairros nos quais se encontravam inseridas, com a implementação de serviços como água e esgoto, calçamento e arborização dos espaços públicos, construção de postos de saúde e creches, entre outros serviços (FGV- CPDOC, 2010). Foi uma tentativa de reclassificar como bairros, algumas favelas do Rio de Janeiro, principalmente as mais próximas de bairros valorizados da zona sul, centro, zona norte e da região da Barra da Tijuca.

⁴¹ Disponível em: <<http://www.multirio.rj.gov.br/index.php/leia/reportagens-artigos/reportagens/14753-cordovil-e-a-expans%C3%A3o-do-rio-para-a-zona-norte>>. Acesso em: 25 out. 2019.

⁴² Informações completas da biografia de Cesar Maia em <http://www.fgv.br/cpdoc/acervo/dicionarios/verbete-biografico/cesar-epitacio-maia>. Acesso em: 25 out. 2019.

Figura 24– Imagem do Morro do Alemão em 1972⁴³



Fonte: Acervo do Arquivo Nacional: colorizada digitalmente

Figura 25– Vila Cruzeiro, comunidade na região da Penha beneficiada com o Projeto Favela Bairro



Fonte: < <https://www.flickr.com/photos/claudiolara/4175841103/in/photostream/>>. Crédito da imagem: Cláudio Lara

⁴³ Disponível em: <https://www.facebook.com/riosuburbio/photos/a.140939666054090/1415560761925301/?type=3&theater>. Acesso em 25 out. 2019.

3.2 Subúrbio Criativo – reformas e megaeventos

O Rio de Janeiro projetado para a virada do século XXI foi idealizado para grandes mudanças frente ao cenário mundial. Na virada no novo século, a capital do estado já é classificada pelo IBGE como megalópole do sudeste brasileiro. O conceito de Megalópole no início dos anos 1960 era concebido como a cidade onde a zona urbana é densamente povoada e constituída pelo conjunto de cidades metrópoles ao seu redor, contribuindo na integração entre os municípios (GOTTMANN, 2012, p.538) Conhecida mundialmente como *Cidade Maravilhosa*, primeiramente por suas paisagens urbanas e turísticas, a exemplo do Cristo Redentor no Morro do Corcovado, o Bondinho do Morro do Pão de Açúcar e as praias de Ipanema e Copacabana, o Rio de Janeiro se consolida no cenário turístico mundial a partir dos megaeventos entre o período de 2007 e 2016. O apelido de Cidade Maravilhosa é uma herança da *Belle Époque* carioca, quando a escritora e poetisa francesa Jane Catulle-Mendès (1897-1955), ao visitar o Rio de Janeiro, escreveu poemas enaltecendo as belezas naturais e as recentes reformas da cidade. Ao retornar a Paris, publicou em 1913 o livro *La Ville Merveilleuse* (A Cidade Maravilhosa). Gravada originalmente em 1934, os músicos André Filho e Aurora Miranda compuseram a marcha carnavalesca homônima, oficializada como hino da cidade em 1960 (DINIZ, 2006).

A cidade enquanto mercadoria já não é mais *weberiana* – conceituada por Weber apenas como “local de mercado”, lugar de intercâmbio e troca de produtos e serviços, marcada pela satisfação das pessoas com as demandas diárias no mercado local, restrito geograficamente (WEBER, 1979). A amplitude da Cidade-Mercadoria (VAINER, 2000) propõe observar o gerenciamento da cidade como uma empresa, que precisa ser valorizada e “vendida” a partir de aspectos de marketing - como negócio, tornando-se atraente, competitiva e flexível. A realidade impõe um novo modo de planejar e administrar a cidade. O empreendedorismo urbano proposto por Harvey (2005) transforma o empresariamento da gestão urbana na necessidade de captar e converter novos negócios, eventos geradores de transformação para a própria urbanização da cidade.

Apoio-me nas palavras da urbanista Rosane Araújo, em tese premiada pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes), ao afirmar que o conceito de cidade, tal como foi historicamente entendido, referenciado pelo sedentarismo, pela geografia, pelo solo, pelo tempo cronológico, pela domesticação do homem, pelo reconhecimento da consanguinidade e, conseqüentemente, pelos laços de família (nos moldes religiosos), chega à contemporaneidade bastante

desconfigurada e por isso não expressa mais a realidade (ARAÚJO, 2011, p. 48). Para a autora, cidade é o modo urbano de habitar e ocupar o planeta. Conceituar a cidade abrange todas as relações de habitação no mundo, com ou sem cidade (geograficamente falando) ao lado. A cidade extrapolou o espaço físico-geográfico e tornou-se abrangente, mais dinâmica. Não adianta pensar em área geográfica (ARAÚJO, 2011, p.201).

Para explicar títulos, apelidos, rótulos e outros adjetivos sobre a cidade, a onomástica é uma ciência da linguagem que possui fortes ligações com a história e a geografia. Os lugares têm nomes que não foram escolhidos ao acaso: podem fazer referência às questões físicas, descrevendo particularidades de seu relevo, clima e outras características geográficas, e podem fazer referência a um conjunto de propriedades que só diz respeito àquele lugar, ou seja, às suas singularidades. Na linguística, o termo composto *subúrbio carioca* é o exemplo de um topônimo complexo, que define (ou nomeia) uma área geográfica com base em suas memórias, lugares e hábitos da população local.

O subúrbio carioca transitou de topônimo à categoria de enunciação coletiva em constante processo de ressignificação e uso, conforme os múltiplos interesses da cidade. É o que nos diz o arquiteto e mestre em Urbanismo Rodrigo Bertamé Ribeiro sobre as variadas significações do topônimo Subúrbio Carioca que é vivo, dinâmico e que ainda afeta e é afetado pelo cotidiano da cidade (RIBEIRO, 2016). Para o urbanista, não há um único subúrbio, e sim, vários subúrbios cariocas constituídos por diferentes camadas que resistem diante de inúmeras contradições intraurbanas (RIBEIRO, 2016, p. 189).

Não há uma definição, rígida, para explicar o subúrbio carioca na contemporaneidade. É muito mais categoria social do que conceito geográfico. Na pesquisa documental, observei que os registros oficiais sobre planejamento urbano da Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro, a partir de gestão do prefeito Cesar Maia, não utilizaram os termos derivativos de subúrbio (suburbana, suburbano). A partir do Projeto Rio Cidade, implantado entre os anos 1995 e 2000, os bairros, que antigamente foram chamados de regiões periféricas e áreas suburbanas até a década de 1970, foram renomeados como zona norte, zona oeste, zona sul e área central. Nas gestões municipais seguintes, o termo subúrbio permanece apenas no imaginário coletivo da cidade, não mais em documentos oficiais.

Em 2007, uma nova transformação urbanística aconteceu na cidade do Rio de Janeiro. A primeira década trouxe, mais uma vez, um espírito progressista com o propósito de inserir a cidade na rota mundial, seja no turismo, na economia, nos

grandes eventos, além de querer avançar em melhorias de mobilidade urbana, moradia, emprego e renda e qualidade de vida para a população. As três esferas do governo (municipal, estadual e federal) estavam alinhadas, facilitando o diálogo e as negociações para a realização de grandes eventos na cidade. Os esforços políticos contribuíram para o reordenamento urbano, a expansão da mobilidade viária e as ações de segurança pública com a criação das Unidades de Polícia Pacificadora (UPPs) em diversas áreas da região metropolitana. A pesquisa da publicitária Patrícia Reis traz reflexões sobre a construção e a gestão das marcas produzidas pela cidade do Rio de Janeiro. A autora traça um cenário histórico importante para compreender o processo de amplo reordenamento urbano, capacitando a cidade para atender grandes demandas (externas e internas) incorporadas no cotidiano, favorecendo os processos do habitat carioca. O início das explorações de petróleo no pré-sal⁴⁴, a partir de 2010, transformou a Petrobrás em importante agente catalizador para o fomento de toda cadeia produtiva, direta e indireta para exploração, representando significativo impulso econômico em todo o estado, alçando o Rio de Janeiro ao mercado global de cidades (REIS, 2018, p.44). Em paralelo, o programa das UPPs⁴⁵ previu a reintegração do espaço urbano, ampliando as ofertas de serviços públicos e privados nas comunidades: criação de espaços públicos de convivência e lazer, abertura de vias de acesso e circulação, aprimoramento e aumento da malha de transportes públicos, mapeamento e divulgação de equipamentos e serviços culturais, turísticas e de lazer para a cidade. Tais ações caminharam em consonância ao projeto de promoção da integração de seus moradores com o entorno e o restante da cidade (REIS, 2018, p.45).

Para sediar um megaevento, a cidade precisa se transfigurar em negócio no qual a gestão do espaço público pode ser compartilhada ou entregue a grupos de empresas (FREITAS et.al., 2014). Diante do cenário de empreendedorismo de gestão urbana, a principal característica de um megaevento refere-se ao impacto massivo da mídia, antes e depois de sua realização, não delimitando a relação tempo e espaço, repercutindo por toda a sociedade, sugestionando a coletividade através da coercitividade relacionada aos padrões culturais já existentes. Para Freitas, os

⁴⁴ *Pré Sal* é uma área de reservas petrolíferas localizada debaixo de uma profunda camada de sal no subsolo marinho, a cerca de 800 quilômetros da faixa litorânea brasileira com profundidade estimada de 5,5 quilômetros. Fonte: Brasil Escola

⁴⁵ *UPP* – Unidade de Polícia Pacificadora – programa de segurança pública do estado do Rio de Janeiro, criado em dezembro de 2008, na gestão do governador Sérgio Cabral, que previa a ocupação da polícia no interior das comunidades periféricas com o objetivo de realizar ações de combate e controle do tráfico de drogas em favelas e comunidades cariocas. Fonte: Educação UOL

impulsos coercitivos de um megaevento acabam sendo suas próprias reverberações, em geral, na mídia (FREITAS, 2011, p.9).

Havia uma projeção para que a cidade do Rio de Janeiro sediasse grandes eventos entre 2007 e 2016. O cenário econômico e político brasileiro até 2014 levou a cidade a ser escolhida para a realização dos Jogos Pan-americanos em 2007, da Conferência das Nações Unidas e da Rio+20 em 2012, da Jornada Mundial da Juventude e da Copa das Confederações de Futebol em 2013, da Copa do Mundo de Futebol em 2014 e, por fim, dos Jogos Olímpicos e Paralímpicos Mundiais em 2016.

Figura 26– Classificação dos tipos de eventos nas cidades

Tipo de evento	Exemplo	Alvo	Interesse das mídias
Megaevento	Exposições, Olimpíadas, Copa do Mundo de Futebol	Global	TV Global
Evento especial	Fórmula 1, Campeonato Esportivo Mundial Regional (Ex: Jogos Panamericanos)	Regional, Nacional ou Mundial	TV internacional ou nacional
Evento com assinatura	Evento nacional de esporte (Ex: Jogos Australianos) / Big City Sport/Festival	Nacional / Regional	TV Nacional TV Local
Eventos comunitários	Evento rural e da comunidade local	Regional / Local	TV Local/Imprensa/ Imprensa local

Fonte: ROCHE (2000) apud FREITAS *et. al.* (2014, p.4)

Para acompanhar a tendência global de eventos, o Rio viu-se diante de muitas realocações e desapropriações. Se no início do século XX, a população fora expulsa dos bairros do centro e deslocadas para os subúrbios da capital, no início do século XXI, a população dos bairros do subúrbio foi “convidada” a vender suas propriedades para o poder público municipal, sob o argumento de necessidade da ampliação e criação de uma malha viária moderna e ágil. Aqueles que possuíam imóveis legalizados pelo poder público puderam “negociar” com a Prefeitura e receber uma indenização para compra de um novo imóvel. Uma boa parte dos indenizados reclamou que o valor recebido já não permitia comprar um imóvel no mesmo bairro, acarretando o deslocamento dessa população para bairros ainda mais afastados do Centro. Novamente, o argumento de *sub-urbe* se fez presente no reordenamento urbano. Aos cidadãos que não tinham imóveis legalizados, coube o deslocamento para favelas próximas, sem indenização do poder público e, mais uma vez, favorecendo o crescimento desordenado da cidade. Avança um século e a cidade se depara com as mesmas questões. As obras do BRT⁴⁶ não atingiram os bairros das

⁴⁶ BRT – *Bus Rapid Transit* – sistema coletivo de passageiros com objetivo de proporcionar mobilidade urbana mais rápida. BRT Rio possui os eixos (corredores) *Transcarioca*, *Transoeste* e

Zonas Sul e Central do Rio de Janeiro. A população do subúrbio carioca foi diretamente atingida, tanto para os benefícios da expansão da mobilidade urbana, quanto para os prejuízos de moradia, serviços e infraestrutura deficitária dos bairros. O poder público não considerou nenhuma alternativa que não fosse a tomada de posse dos terrenos atingidos pelo projeto de reurbanização. Seja por meio de compra/indenização ou apropriação pública. Sem alternativas, a população teve que ceder.

O que a gente faz não é remoção, é política habitacional. Há alguns insatisfeitos, o que é natural. Vamos supor que eu vá fazer um corredor que passe pela sua casa e te pergunte se você prefere o corredor expresso, que melhora o sistema de transporte da cidade, ou que deixe isso para mais tarde para não mexer na sua casa. Claro que você vai preferir não sair de casa, mas a gente tem que pensar no interesse público da população. (JORGE BITTAR⁴⁷, Secretário Municipal de Habitação, 2011).

A reportagem ainda cita que de acordo com a prefeitura, as famílias têm três opções: indenização pelo imóvel derrubado; aquisição assistida, quando a prefeitura acompanha o processo de compra de outro imóvel; ou o aluguel social, no valor de R\$ 400, enquanto aguardam o reassentamento definitivo.

Os transtornos e embates entre a população e o poder público perpassaram as gestões do prefeito Eduardo Paes (2009-2013; 2013-2017), que iniciou o processo de reurbanização para os megaeventos, até a gestão do prefeito Marcelo Crivella (2017 – em exercício), que ainda não finalizou as obras, apresentando vários prazos novos para sua conclusão. O primeiro prazo foi em 2015.

Abaixo, alguns depoimentos⁴⁸ de moradores que protestaram contra as irregularidades e os valores depreciados das indenizações, no caso das obras do BRT, a propósito, frequentemente adiadas pelo poder público municipal:

Quando a gente chegou lá, fomos assistidos por barricadas, pessoas perseguindo a gente para ver aonde a gente estava.
A Helena, que mora com a irmã e a mãe de 95 anos que tem Alzheimer, tem medo de perder a casa e não ter mais como cuidar da idosa.
A clínica da família sempre vem aqui, em outro lugar eu não sei se iria ter esse privilégio para elas, disse Helena.

Transolímpica. O corredor *Transbrasil* permanece em construção. Ver na Figura 27 o mapa de linhas do BRT Rio de Janeiro

⁴⁷ Reportagem de Carolina Lauriano – 20/08/2011: “Remoção de famílias para obras da Copa e das Olimpíadas gera polêmica”. Disponível em: <<http://g1.globo.com/rio-de-janeiro/noticia/2011/08/remocao-de-familias-para-obras-da-copa-e-das-olimpiadas-gera-polemica.html>>. Acesso em 27 nov. 2019.

⁴⁸ “Transbrasil: Moradores recorrem à Justiça contra condições da Prefeitura do Rio para desapropriações”. Reportagem exibida no programa RJ1 – TV Globo em agosto/2019. Disponível em <<https://g1.globo.com/rj/rio-de-janeiro/noticia/2019/09/30/transbrasil-moradores-recorrem-a-justica-contra-condicoes-da-prefeitura-do-rio-para-desapropriacoes.ghtml>>. Acesso em 27 nov. 2019.

Madureira é uma região de grande importância cultural e simbólica para a cidade do Rio de Janeiro, o que contribui para a reprodução de uma identidade carioca e suburbana, estreitando a relação do espaço da rua com a musicalidade, as festas populares, a gastronomia e o comércio popular.

O empreendedorismo urbano projetado para os grandes eventos e a reurbanização da cidade, a partir de 2007, incluíam fortemente ações e estratégias para a região da Grande Madureira. A intervenção urbanística que levou à construção do Parque Madureira e à implantação do sistema BRT Transcarioca⁴⁹ transformou os modos de vida da população local, aumentando a integração com outras áreas da cidade.

Madureira tornou-se uma marca e uma mercadoria urbanística, em cujo investimento midiático se consolidou através da valorização de representações simbólicas, selecionadas estrategicamente pelo poder público municipal. Algumas tradições de culturas negras passaram a relacionar o bairro a um ideal de “território étnico”, inserido na agenda cultural e turística da cidade, a fim de proporcionar investimentos imobiliários, comerciais e de entretenimento, provocados pela mobilização dos megaeventos esportivos (BRITO, 2019, p.108-109). Era necessário investir nos equipamentos culturais da região: as escolas de samba Portela e Império Serrano, o Jongo da Serrinha, a gastronomia de rua, o Mercado e o Parque de Madureira, associando-os à mobilidade urbana proporcionada pelo BRT.

A construção do Parque Madureira foi anunciada em 2009, projetado para ser o terceiro maior parque público da cidade, construído às margens das linhas de alta tensão de energia elétrica que cortam o bairro. Na época, a Prefeitura do Rio removeu mais de 800 casas de famílias que viviam no entorno, muitas delas herdeiras de pioneiros na ocupação do bairro no século XX, com a promessa inicial da realocação dessas famílias em prédios residenciais a serem construídos no entorno do Parque. Todavia, a construção dos prédios não aconteceu e as famílias foram realocadas em condomínios populares na Zona Oeste da cidade, em bairros como Realengo e Senador Camará, a quilômetros de distância de Madureira, dificultando o acesso à cidade e às condições de trabalho e renda daquela população local (BRITO, 2019, p.111).

⁴⁹ Corredor viário do BRT que interliga os bairros entre a Ilha do Governador, Madureira e Barra da Tijuca. Ver Figura 27.

Figura 28– Sociabilidade no Parque Madureira - 2013



Fonte: Da autora, 2013.

Figura 29– Festa de São João no Parque Madureira – 2013



Fonte: Da autora, 2013.

Em 2019, o Parque Madureira, recentemente renomeado Parque Madureira Beth Carvalho⁵⁰, é de fato o terceiro maior parque da cidade. Criado em 2012, hoje em área de 450 mil metros quadrados, localiza-se entre os bairros de Madureira e Guadalupe, correspondendo a uma das maiores áreas de lazer ao ar livre da cidade, unindo-se, nessa categoria, ao Aterro do Flamengo, Quinta da Boa Vista e Jardim Botânico. O espaço oferece a Praça do Samba para grandes eventos, como shows das escolas de samba e atrações internacionais. Abriga uma escola de jardinagem e um moderno centro de educação ambiental, voltado para a qualificação dos moradores. O jardim botânico do Parque traz espécies nativas e exóticas, projetado especialmente para portadores de deficiência visual. Os visitantes podem tocar e identificar cada planta pela textura e pelo cheiro das folhas. O Parque traz em toda a sua extensão quadras de vôlei, futebol de campo, futebol de areia, basquete, ambiente para *slackline*⁵¹, pista de skate, praia artificial, praça de alimentação, pistas de ciclismo e caminhada, mesas para jogos de damas e xadrez, academia para a terceira idade.

O Parque Madureira inaugurou uma unidade da Nave do Conhecimento⁵². A proposta do projeto é democratizar o acesso ao universo digital em ambientes colaborativos e criativos. Com design contemporâneo e espaçoso, as naves do conhecimento oferecem oficinas, cursos e eventos relacionados à informática básica, à economia criativa, às tecnologias da informação, à robótica, à programação, ao trabalho e ao empreendedorismo. São nove unidades, localizadas nas zonas Norte e Oeste do Rio de Janeiro: Engenho de Dentro, Irajá, Madureira, Nova Brasília, Padre Miguel, Penha, Santa Cruz, Triagem e Vila Aliança.

A chegada do Parque Madureira, no que tange a seus projetos de cidadania, transformou o bairro e a região da Grande Madureira em lugar privilegiado por ações do poder público, através de um conjunto de leis e decretos formulados por planos estratégicos durante as gestões do prefeito Eduardo Paes. Podemos afirmar que tudo isso foi impulsionado por recursos e investimentos de comunicação e mídia ligados aos megaeventos acima citados.

⁵⁰ Nomeado através da Lei Municipal 6660, promulgada em 30 de outubro de 2019, após o falecimento da sambista Beth Carvalho em 30 de abril de 2019. Disponível em: <<https://mail.camara.rj.gov.br/APL/Legislativos/contlei.nsf/50ad008247b8f030032579ea0073d588/500a676c4fd2d893832584a300617d76?OpenDocument>>. Acesso em 02 dez. 2020.

⁵¹ Esporte que significa “andar sobre a corda bamba”

⁵² Disponível em < <https://navedoconhecimento.rio/#inicio>>. Acesso em 02/Dez./2019

Quadro 3 - Legislação concernente aos bairros de Madureira e Oswaldo Cruz

Lei 5309 de 31/10/2011	“Considera e denomina <i>Bairros Temáticos do Samba</i> os bairros de Madureira e Oswaldo Cruz, e declara como Área de Especial Interesse Turístico (AEIT) e dá outras providências”
Decreto 35862 de 04/07/2012	“Declara Patrimônio Cultural Carioca, de natureza imaterial, o Mercadão de Madureira”
Lei 5679 de 02/01/2014	“Inclui o Parque Madureira no Guia Oficial e no Roteiro Turístico e Cultural do Município do Rio de Janeiro”
Projeto de Lei 86/2014 ⁵³	“Institui o PEU de Madureira – Plano de Estruturação Urbana dos bairros de Madureira, Bento Ribeiro, Campinho, Oswaldo Cruz, Rocha Miranda, Turiaçu e Vaz Lobo, integrantes da XV R.A., e dá outras providências”.

Fonte: BRITO, 2019, p.113 (grifos meus)

O Projeto de Consolidação de Lei – PCL 86/2014, que regulamenta o Plano de Estruturação Urbana (PEU) de Madureira, tem como prioridade expandir as moradias do tipo prédios de apartamentos nas áreas do entorno do Parque e das estações do BRT que circulam em Madureira. O PCL destaca em seu artigo 4, inciso 2, o incentivo às manifestações culturais predominantes na região, quais sejam: o samba, o jongo, os bailes de charme e as atividades geridas pela Central Única das Favelas (CUFA) e pelas Escolas de Samba Portela e Império Serrano (BRITO, 2019, p. 114).

Os aportes financeiros do poder público e da iniciativa privada reforçaram manifestações culturais de rua, algumas delas idealizadas e produzidas por Marquinhos de Oswaldo Cruz, como a Feira das *Yabás*, realizada na Praça Paulo da Portela (com frequência mensal até dezembro de 2015) e o Trem do Samba, circulante entre as estações da Central do Brasil e Oswaldo Cruz, realizado na comemoração do Dia Nacional do Samba (02 de dezembro). Após 20 anos ininterruptos, em 2019, a Prefeitura do Rio, na gestão Crivella, suspendeu o patrocínio para o evento, ocasionando o cancelamento do show. O Trem do Samba é considerado Patrimônio Cultural Imaterial do município através da Lei 549/2017.

Outros projetos, como o Timoneiros da Viola, homenageando o compositor Paulinho da Viola, as reformas das quadras das escolas de samba Portela e Império Serrano e a construção de uma sede para o centro cultural Jongo da Serrinha (inaugurada em 2015, a Casa do Jongo), foram desenvolvidos. O projeto previu a nomeação das estações de BRT da região, homenageando personalidades da cultura local, como Manaceia e Paulo da Portela; o Viaduto Silas de Oliveira, além do patrocínio financeiro para a desenvolvimento do enredo do GRES Portela em homenagem aos 450 anos de fundação da cidade do Rio de Janeiro.

⁵³ Esta lei continua a tramitar na Legislatura 2017/2020. Disponível em www.camara.rj.gov.br. Acesso em 02/Dez./2019.

Figura 30– Águia Redentora - alegoria da Portela - "ImaginaRio, 450 Janeiros de uma Cidade Surreal - 2015



Fonte: Acervo do Jornal O Globo, 2015.

3.3 Yabás do subúrbio carioca

Fogo aceso no terreiro das yabás, ôô
 Na mistura a herança dos meus ancestrais
 Bota água no feijão que o samba esquentou
 Ôôô na batida do tambor

*Brasil Bom de Boca – samba de enredo da G.R.E.S União da
 Ilha do Governador - homenagem às matriarcas da Feira das
 Yabás Ito Melodia, 2018.*

Os termos *Aiabá*⁵⁴, *Yabá*, *labá*, *lyagbas*, *lyabá* e *Oiá* fazem parte do dialeto iorubá e traduzidos significam rainha, mãe, senhora idosa, acolhimento, aquela que

⁵⁴ Dicionário de Iorubá – Disponível em: http://www.alaketu.com.br/ritos/dicionario_ioruba.htm. Acesso em 14 jan. 2014.

alimenta seus filhos. O iorubá é um idioma subsaariano (parte da África ao sul do Saara). É a língua nativa do povo Iorubá e é um dos vários idiomas pronunciados na Nigéria, Benin, Togo e Serra Leoa. O idioma é também usado em ritos religiosos afro-brasileiros (chamado Nagô) e em Cuba (chamado Lucumi).

Yabá representa o feminino de *orixá*. Se utilizarmos a tradução literal, a palavra significa rainha. Para o povo iorubano, essas rainhas são reverenciadas (no sentido divinal) através de vários orixás femininos: Oxum, Iansã, Oiá, Iemanjá, Obá, Nanã e Ewá. É encontrada também sob a grafia *ayaba* e *yabá*. No candomblé, refere-se a cada um dos orixás femininos hidrolátricos (de culto às águas). No candomblé nagô, *yabá* é um título atribuído à *iabassê* (mulher responsável pelo preparo dos alimentos nos terreiros de candomblé; aquela que prepara a comida de santo). O termo yabá é popularmente associado a Iemanjá e Oxum, porque ambas são entidades consideradas rainhas e estão intimamente ligadas desde a gestação ao parto, além dos cuidados da mãe com o seu filho. O Domingo das *Aiabás* é a festa consagrada nos terreiros dedicada a todos os orixás femininos. Nos candomblés usa-se também a palavra *aiabá*. (PÓVOAS, 1989; CARNEIRO, 1961)

Nos terreiros de Umbanda e Candomblé, dezembro é o mês das yabás. Além do encerramento do ano, são prestadas homenagens a três principais orixás femininos: Iansã, Oxum e Iemanjá. No dia quatro de dezembro, comemora-se o dia de Iansã, simbolizada pela cor vermelha e sincretizada com Santa Bárbara, santa católica. É a senhora dos ventos e tempestades. No dia oito de dezembro, comemora-se o dia de Oxum, simbolizada pela cor amarela e sincretizada com Nossa Senhora da Conceição. É a senhora das águas doces de rios, cachoeiras e fontes. No dia 31 de dezembro, comemora-se o dia de Iemanjá (também comemorado em dois de fevereiro), simbolizada pela cor azul, considerada a rainha do mar. A elas e às demais yabás, como homenagem, são oferecidas comidas, flores e frutas. A festa das frutas vem de rituais antigos que celebravam os ancestrais através do oferecimento dos primeiros frutos da terra, simbolizando agradecimento aos antepassados. As yabás representam a feminilidade e, por conhecer a memória dos corpos, transmitem suas histórias, afetos e conflitos.

A Feira das *Yabás* compartilha dessa reverência feminina, seja através da exaltação à gastronomia afro-carioca, como das homenagens às matriarcas da Grande Madureira.

3.3.1 A Feira das Yabás

Criada em 2008, a Feira das *Yabás* é um evento de gastronomia e música que recria as práticas e a efervescência dos almoços de domingo em família, além de outros momentos festivos, realizados nos quintais das matriarcas e personalidades importantes da cultura do subúrbio carioca. Nascido em Madureira e criado em Oswaldo Cruz, Marcos Sampaio de Alcântara (1961-), o Marquinhos de Oswaldo Cruz, teve a oportunidade de conhecer pessoas que foram marcantes na sua formação de sambista, compositor e idealizador de projetos culturais. Sua convivência com Antônio Candeia Filho, Sombrinha, Arlindo Cruz, Monarco, Jair do Cavaquinho, Paulinho da Viola, Casquinha, Tia Doca, Tia Neném e Manaceia gerou um aprendizado na música e nas artes capaz de transformar sua vida profissional. Tal aproximação despertou em Marquinhos a necessidade de divulgar a cultura e o samba do subúrbio para preservar algumas ações culturais que aconteceram no passado de Madureira.

Fernandes (2001, p.67) nos detalha com precisão que lá pelos idos de 1926, quando a Portela ainda era o bloco As Baianinhas de Oswaldo Cruz, seus fundadores – Paulo da Portela, Rufino e Antônio Caetano – reuniam-se para organizar as atividades do bloco carnavalesco e ensaiar suas composições embaixo de uma mangueira na Estrada do Portela, 412, onde também funcionava o Bar do Nozinho. Mas, como o espaço era pequeno para tantos sambistas, as reuniões passaram a ser diárias em uma sede itinerante. Paulo e seus amigos reuniam-se todos os dias no trem das 18 horas e 04 minutos na Central do Brasil e, no percurso até Oswaldo Cruz, realizavam ensaios dos sambas, faziam novas composições, deliberavam novas ações para a recém-nascida Portela. Autores como Fernandes (2001) e Silva e Santos (1980) relatam que provavelmente essa sede itinerante em trilhos manteve-se por algum tempo, já que aqueles sambistas encontravam uma forma divertida e animada para estabelecer parcerias musicais e artísticas, mesmo após a obtenção da sede fixa em Madureira. Com estes relatos da história cultural do trem, Marquinhos de Oswaldo Cruz idealizou projetos com o intuito de resgatar a memória e a cultura do subúrbio carioca. No dia dois de dezembro, Dia Nacional do Samba, Marquinhos recriou o Trem do Samba, um evento que reúne sambistas renomados ao longo dos 32 vagões dos trens que partem da Central do Brasil até Oswaldo Cruz, o que fora iniciado por Paulo da Portela em 1926 (CHAO, 2015, p.54).

A fim de enaltecer a gastronomia típica dos quintais de Madureira, Marquinhos começa a pensar em um projeto que evidenciasse a história cultural das festas do subúrbio. As comidas fartas que eram servidas nas rodas de jongo, nos ensaios das escolas de samba, nos almoços de domingo na casa dos baluartes da comunidade com muito samba de roda e partido alto, desde os tempos de Paulo da Portela a Antônio Candeia Filho priorizaram o projeto. A sugestão do nome Feira das *Yabás* veio da pesquisadora Denise Barata, ex-esposa de Marquinhos de Oswaldo Cruz, que, como conhecedora de matrizes africanas, sugeriu o nome *Yabá* por se tratar de uma referência à simbologia feminina da mulher que acolhe e cozinha para seus filhos. No *candomblé*, é aquela que prepara a comida dos santos.

Marquinhos conta que em 2008 reuniu algumas mulheres de destaque na vida cultural local, ainda na quadra da Portelinha (atual Sede da Velha Guarda da Portela), para uma parceria artística. Ele entrava com o samba e elas com a comida. Começou com a feijoada de Neide Santana e com o macarrão com carne assada de tia Edith (falecida em 2016). Tia Neide Santana é filha de Chico Santana, autor do hino do GRES Portela, e de dona Ercília, famosa mãe de santo de Madureira. Tia Edith, recriou o macarrão com carne assada, prato preferido de Paulo da Portela, muitas vezes preparado por ele durante as festas e almoços no Bar do Nozinho. Nascia, assim, a primeira edição da Feira das *Yabás*, que reuniu milhares de visitantes desde abril de 2012. Marquinhos se mostra preocupado em divulgar essa cultura do subúrbio, porque acredita na força que a memória exerce no cotidiano da cidade, principalmente, no que se refere às artes, à oralidade e a outros legados.

Quero poder cantar para os descendentes dos que construíram (e continuam a construir até hoje) a minha arte. Cantar para lembrar aos moradores dos morros e subúrbios do etnocídio a que somos submetidos diariamente pelos detentores e defensores do pensamento hegemônico. (MARQUINHOS DE OSWALDO CRUZ, 2015)⁵⁵

Na fase de planejamento do evento, convidou as que seriam *Yabás*, uma a uma, e a escolha dos pratos foi sugestão delas, considerando o preferido ou mais servido em suas casas.

⁵⁵ Entrevista – Marquinhos de Oswaldo Cruz. Disponível em: <http://www.marquinhosdeoswaldocruz.com/historia/>. Acesso em: 14 fev. 2015.

Figura 31– Publicidade Feira das Yabás



Fonte: Internet – Disponível em: www.Feira das Yabás.com.br. Acesso em 05 fev. 2015.

Reunidas, as 16 matriarcas tradicionais da Grande Madureira tornaram-se as yabás da Feira das Yabás. São elas: as pastoras (matriarcas das escolas de samba e grupos de jongo que conduzem as alas, “puxam” os sambas nos eventos e realizam shows) Tia Neném, Tia Surica, Tia Natércia e Tia Jussara. Descendentes de cantores e sambistas renomados: tias Vera e Janaína de Jesus, Tia Selma Candeia, Tia Jane Pereira, Tia Rose, Tia Neide Santana, Tia Marlene, Tia Romana, Tia Nira, Tia Jane Carla, Tia Vera Caju e Tia Rosângela. A barraca de Tia Edith foi assumida por seus filhos e mantém o nome da matriarca, após sua morte.

A Feira das Yabás é um evento realizado em território público – o espaço da rua e da praça. Habermas (1984, p. 102) classifica como públicos certos eventos quando eles, em contraposição às sociedades fechadas, são acessíveis a qualquer um. O curioso é que, apesar de ser um evento aberto, no qual os frequentadores não pagam para adentrar, a rua ganha um “*status* de privado”, no sentido de pertencimento e de apropriação daquele espaço. É a sensação de estar-se adentrando o quintal de casa, o lugar da festa, do banquete à mesa e do chão para sambar. A produção do evento, até seu último acontecimento em dezembro de 2019, tem contado com 16 barracas e um palco, situados entre a Estrada do Portela (Madureira) e a Praça Paulo da Portela (Oswaldo Cruz), com mesas e cadeiras ao longo da via, banheiros químicos e camarim para as atrações musicais. Também há consumo e comércio de ambulantes, bares e residências que vendem alimentos e bebidas no entorno da Feira.

Figura 32– Comensalidade na Feira das Yabás – 2013



Fonte: Da autora, 2013.

Figura 33– Comensalidade Feira das Yabás – maio 2018



Fonte: Da autora, 2018.

3.3.2 Tia Maria, a yabá do Jongo

Enquanto eu puder fazer meu feijão, meu arroz, vou ficando por aqui⁵⁶

Tia Maria (1920-2019)

Segundo a historiadora Martha Abreu⁵⁷, da Universidade Federal Fluminense, os negros africanos escravizados vieram para a região sudeste brasileira e eram, em sua maioria, obrigados a trabalhar nas lavouras de cultivo do café e na colheita da cana-de-açúcar. Eram negros bantos, vindos principalmente das regiões da África subsaariana com línguas e práticas diferentes, mas que compartilhavam dos mesmos valores, no que concernia à música e à culinária.

O Jongo, desde a sua chegada no século XVI, tornou-se a consolidação da comunidade escrava através das danças, conversas codificadas, das batidas dos pés no chão e do som das palmas com as mãos. Os versos cantados na dança concretizam o espaço de fortalecimento da identidade negra, enquanto comunidade (no sentido de fazer comum, de comunhão). A integração na dança do jongo é uma reverência aos ancestrais cultuados nas religiões africanas. No jogo de corpo, a linguagem dos pontos é composta por cifragens e metáforas. Para decifrá-las é necessário que se tenha certa experiência com os significados. Tal linguagem criou laços de solidariedade, além da troca de informações para a combinação de fugas dos escravos.

A dança do jongo é composta de quatro etapas: licença, louvação, visaria e adeus. A licença é o gesto de abertura, uma saudação ao jongueiro dono da roda, geralmente, o integrante mais idoso. A louvação é uma reverência a toda ancestralidade negra – seja brasileira ou africana – e às relações de parentalidade dos participantes já falecidos. A visaria é o momento de alegria e descontração da roda, com movimentos de umbigadas e de braços elevados, lembrando abraços e saudações ao jongueiro que divide a roda. E a despedida é o adeus, simbolizando o agradecimento.

⁵⁶ Fonte: Uma resenha com Tia Maria do Jongo <<https://www.youtube.com/watch?v=ffzOeD3Wf5U>> entrevista realizada em 16 de fevereiro de 2014. Acesso em 07 nov. 2019.

⁵⁷ A tradição do Jongo da Serrinha <https://www.youtube.com/watch?v=XC__FSs56DU>. Acesso em 07 nov. 2019.

Jongo é a cultura dos mais velhos, pessoas de cabeça branca, mais sábios. No Morro da Serrinha, região de Madureira, antes da chegada de Vovó Maria Joana (final do século XIX) havia as ladainhas e festas aos santos de devoção. Crianças só poderiam estar presentes até às 22 horas, observando e recitando as ladainhas. O Jongo começava à meia noite e permanecia até o dia amanhecer. Havia os chamados mistérios da roda, em que um jongueiro ficava preso até que outro jongueiro conseguisse decifrar o que estava sendo dito.

A maioria dos negros escravizados foi separada de suas famílias. O jongo era cantado depois da lida nas lavouras para amenizar o sentimento de saudade, solidão e revolta constantes. Tia Maria do Jongo sempre contava que sua casa era de estuque (barro com bambu) e que, quando criança, por ser pequena, ficava observando pelas gretas das paredes os movimentos, o ritmo, a dança, os corpos que saudavam uns aos outros. No dia seguinte, ao lado das outras crianças, imitava os passos das senhoras e senhores jongueiros. Assim aprendeu.

Tia Maria do Jongo nos conta que vovó Maria Joana pediu a seu esposo, mestre Darcy Monteiro, para ensinar o jongo às crianças. Em meados dos anos de 1970, Mestre Darcy começa a divulgar a cultura jongueira, realizando várias apresentações em colégios, faculdades e praças. Assim, incentivou a formação e a popularização do jongo na cidade e no estado do Rio de Janeiro. Darcy já percebia o Jongo como elemento de patrimônio cultural e necessário para dar visibilidade às tradições das famílias negras. Encontrando obstáculos, Darcy teve a sua estratégia criticada internamente, já que alguns grupos jongueiros no interior do Estado foram resistentes em transmitir a cultura aos mais novos. Com o objetivo de cada vez mais difundir as práticas e saberes jongueiros, Darcy realizou apresentações artísticas em teatros e praças, divulgando a cultura jongueira e integrando os grupos espalhados pela região sudeste, principalmente, na região da Zona da Mata Mineira.

Em 2005, o Jongo é oficializado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, como Patrimônio Cultural do Brasil, pelo reconhecimento dos saberes transmitidos através da cultura oral, da música e das formas de expressão corporal. O reconhecimento do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) criou caminhos de sustentabilidade e, por isso, Mestre Darcy entendeu que era necessária uma renovação da tradição musical jongueira, acrescentando nas apresentações, instrumentos como violão e cavaquinho, além dos tambores e atabaques. Como estratégia de popularização, autoriza a participação de qualquer

pessoa interessada na roda de jongo, independente de idade, gênero e raça, já que, até a primeira metade do século XX, o jongo era restrito a pessoas idosas. Como dizia tia Maria⁵⁸, “os coroas bem coroas mesmo”. Diante dessa renovação, Mestre Darcy realiza uma apresentação de jongo na sala Cecília Meireles, Centro do Rio de Janeiro, incluindo, de maneira arrojada, instrumentos como violinos e piano. O *Jongo da Serrinha* deixava de ser uma roda de jongo familiar para se tornar um grupo artístico e posteriormente uma organização não governamental (ONG).

Dely Monteiro, sua sobrinha (e neta de vovó Maria Joana), nos lembra de sua fala constante sobre a importância da criação de um espaço exclusivo para o Jongo, a fim de recriar a tradição jongueira através de novas gerações. É criado o Grupo Cultural Jongo da Serrinha, que posteriormente fez surgir a Casa do Jongo, espaço reservado às práticas jongueiras.

A Casa do Jongo é uma ONG que oferece diversas atividades a 400 crianças e adolescentes, através de uma proposta pedagógica de educação experimental viva, em que o conhecimento é transmitido através da oralidade, da cultura popular e dos exemplos de comportamento da comunidade. A ONG oferece aulas de música, percussão, corte e costura, capoeira e jongo para a população da comunidade da Serrinha. Para Dyonne Boy⁵⁹, produtora geral da Casa do Jongo, as atividades pedagógicas oferecidas são elementos de resistência das heranças e tradições da cultura negra brasileira – “O grupo cultural jongo da Serrinha é uma tradição herdada, possui um conteúdo estético-filosófico para estar na contemporaneidade de maneira renovada e disponível a todos”, afirma Dyonne Boy (2016).

Desde o início de suas atividades, a Casa do Jongo oferece assistência à comunidade da Serrinha. E a comida surge como elemento de vinculação. A Casa do Jongo oferece lanche e almoço durante as atividades junto à comunidade. Em aulas abertas ao público, a Organização disponibiliza encontros de Jongo adulto ou eventos festivos, como encontro de músicos do Império Serrano, rodas de Capoeira, Encontro de Umbigadas – evento que reúne vários grupos jongueiros do estado do RJ – onde é servida a feijoada, prato símbolo da cultura negra.

⁵⁸ A tradição do Jongo da Serrinha – Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=XC__FSs56DU>. Acesso em: 07 nov. 2019.

⁵⁹ Entrevista com Dyonne Boy - A tradição do Jongo da Serrinha – Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=XC__FSs56DU>. Acesso em: 07 nov. 2019.

Durante muitos anos, Tia Maria e Damiana Alves estiveram à frente do cozimento dos alimentos: dos lanches aos almoços festivos. Muito cuidadosas, em todas as vezes que visitei a Casa do Jongo na fase da pesquisa de campo, me acostumei a ouvir Tia Maria perguntar a Damiana: “Dadá, essas crianças já comeram? Olha lá, hem! Não quero ninguém sem comer bem!”

A Casa do Jongo, apesar de ser um imóvel bastante amplo e bem estruturado para diferentes eventos, tem uma arquitetura que faz lembrar uma casa de avó. Em dias comuns, a entrada se faz pela cozinha, interligada a uma ampla sala de estar. A cozinha (tipo americana) possui fogões industriais, daqueles que sustentam panelões para comida em grande quantidade. Possui duas geladeiras, uma pia ampla, muitos talheres, um filtro de barro. Logo à frente, temos mesas e cadeiras, como uma copa para refeições rápidas e bate-papo. A sala de estar possui três sofás amplos, duas estantes cheias de livros para os visitantes, móveis de centro, decorados com vasos de flores e outros adereços de artesanato. À direita da sala de estar, encontramos uma ampla sala que funciona como um museu (provisório) com objetos pessoais, retratos de família, prêmios, placas comemorativas e homenagens de personalidades importantes da história cultural do Jongo da Serrinha. Ali encontramos roupas, lenços, sapatos e muitos outros acessórios de Vovó Maria Joana, Mestre Darcy e Tia Maria do Jongo. Todos dispostos como em uma casa, em espaço reservado como uma antessala ou quarto. Tudo cuidadosamente organizado, oferecendo ao visitante uma ambiência familiar. Do outro lado da sala de estar, encontramos uma grande sala de jantar com uma mesa longa para aproximadamente 25 pessoas. Nessa mesa, acontecem as refeições durante as atividades cotidianas da Casa do Jongo, mantendo o hábito dos almoços em família. São servidos macarrão com carne assada, sopas, frango com quiabo, pizzas, doces caseiros, dobradinha, entre outras delícias. Mais ao fundo, há um grande salão, onde são realizados os ensaios e as apresentações de jongo e capoeira.

Figura 34– Tia Maria e Damiana Alves na cozinha da Casa do Jongo - 2017



Fonte: Da autora, 2017.

Figura 35– Sala da Casa do Jongo - 2017



Fonte: Da autora, 2017.

Figura 36– Tia Maria do Jongo – 2018



Fonte: A autora, 2018.

Figura 37– Feijoada na Casa do Jongo - 2018



Fonte: A autora, 2018.

Figura 38– Sala de jantar – Mesa das refeições – Casa do Jongo 2018



Fonte: Da autora, 2018.

Figura 39– Cartaz de divulgação - Feijão da Tia Maria – 2019



Fonte: A autora, 2018.

Figura 40– Tia Maria e o Jongo da Serrinha no palco da Feira das Yabás – maio 2018



Fonte: Da autora, 2018.

Ao longo de 10 anos na Feira das *Yabás*, sua barraca era o Palco e o prato principal era o Jongo. Maria de Lourdes Mendes, a famosa Tia Maria, é de fato e de direito uma *yabá* da cultura jongueira. Trago a etimologia do termo *yabá* para Tia Maria, porque a comida sempre foi elemento de vinculação da cultura do jongo, desde a chegada da dança ao Brasil no século XVI. Vejamos as representações do Jongo no Rio de Janeiro e as relações transmitidas por Tia Maria em seus 80 anos de dedicação à cultura jongueira.

Tia Maria contava que ela só passou a dançar o jongo depois de casada com Mestre Darcy. Ela dizia já ter nascido jongueira e reafirmava que o fundamento do jongo está nos Quintais – é uma cultura de Quintal. Tia Maria e sua família foram os formadores do Morro da Serrinha. Sempre relatou que quando criança não lhe era permitido assistir às rodas de jongo, mas a curiosidade era grande e, então, ela aumentava o buraco das paredes dos cômodos para poder ver e ouvir melhor. Conta, divertindo-se com a lembrança, que fazia batucada com a lata que usava para carregar água do pé do morro e levar para sua casa. Naquele tempo, criança não cantava determinados pontos de jongo; os mais velhos os alertavam de que não podiam repetir. Essa era uma ordem a ser cumprida.

Sobre dançar o jongo, Tia Maria dizia que “quem não tem o dom de dançar não pega”. Foi a décima primeira filha de treze irmãos, sendo a última desta geração de sua família a falecer. Morou durante muitos anos na Rua Balaiada, em cujo quintal iniciou as rodas de jongo. Foi uma das fundadoras da escola de samba Império Serrano. Tia Maria dizia que sua mãe lavava roupa na atual Rua Mano Décio, descia o morro e deixava os filhos em casa. Curiosamente, ela conta que mamou até os seis anos de idade e, como tinha um irmão ainda mais novo, aproveitou a disponibilidade e amor de sua mãe que, apesar das críticas, a amamentou todo esse tempo.

Casou-se aos 20 anos, trabalhou em casa de família, na tipografia Pimenta de Melo e em uma fábrica de algodão. Logo após seu casamento, parou de trabalhar fora, dedicando-se apenas às atividades em sua casa, na Serrinha. Tia Maria enfatiza que o jongo não é de umbanda nem de nenhuma religião – “o jongo é um afro”. Ela lembra das ladainhas em homenagem a santos católicos como Senhora Santana, São Jorge, São Pedro, São Roque, além de São Cosme e São Damião, tradicionais nas paróquias, nos terreiros, nas ruas e quintais de Madureira.

Tia Maria denuncia que, em sua juventude, Madureira era um bairro sem calçamento, nem água encanada. Certo dia, seu pai inconformado com o descaso do poder público, instalou uma bica na Rua Silas de Oliveira, e a inauguração aconteceu com festejos e banda de música. Nessa época, o mercado local ficava na Rua Dona Clara onde era comercializado tudo aquilo que se plantava nos quintais da região.

Ela recorda que o deslocamento para o centro da cidade era feito de trem movido a carvão e lamenta que no século XXI as casas não tenham mais espaços verdes. Devido a urbanização moderna, recorda com certo saudosismo que em sua época as casas eram muito arborizadas e com os quintais amplos, muitas tinham duas mangueiras, uma na frente e outra nos fundos. Havia plantação de limão, fruta do conde, banana, goiaba, laranja, além da criação de galinhas e patos. A iguaria galinha com quiabo era uma refeição comum na vizinhança.

Tia Maria lembra que, na virada de século XXI, as rodas de jongo passaram a acontecer com mais frequência durante o dia, já que até o final da década de 1980 iniciavam à meia-noite. Sua relação com a escola de samba Império Serrano é desde a origem. Sempre exibiu orgulhosa a carteirinha de número um. Em muitos carnavais desfilava na ala das baianas. Antes do surgimento e transformação da quadra do G.R.E.S. Império Serrano, as reuniões do bloco Prazer da Serrinha aconteciam em seu quintal. Tia Maria recorda que, desde que o bloco se transformou na grande

escola de samba Império Serrano, o esforço e a dedicação fizeram a comunidade Imperiana alcançar posições de destaque no carnaval carioca. As líderes do campeonato se mantinham entre o GRES Portela e o GRES Estação Primeira de Mangueira. Lembra que naquela época a letra do samba-enredo só era conhecida momentos antes do desfile. Os compositores Silas de Oliveira e Mano Décio da Viola criavam esse suspense e tratavam o samba de enredo como um tesouro que deveria ser preservado e não desvelado até pouco tempo antes dos desfiles.

Em 20 de novembro de 2001 foi criado o grupo *Razões Africanas*⁶⁰, não por acaso, em comemoração ao Dia da Consciência Negra, pelas jongueiras da Serrinha Dely Monteiro, Lazir Sinval e Luiza Marmello. Trata-se de um grupo artístico-musical, autoral e intérprete de diversos sambas afro-brasileiro e cantigas de jongo. O grupo *Razões Africanas* se diferencia por apresentar em suas músicas o rico vocabulário que enaltece a língua portuguesa, suas relações com idiomas africanos e a oralidade do cotidiano jongueiro, tanto pelos ensinamentos e letras codificadas dos escravos do século XIX como pela exaltação aos ancestrais da cultura negra.

Eu vejo Nego Véio
Tirando vinho da bananeira
Lá na Mata e plantando cana
E no Terreiro eu sinto o cheiro
Do cachimbo de Vovó Maria Joana
Lazir Sinval

Tia Maria era convidada de honra. Ao longo dos 19 anos do grupo, participou inúmeras vezes das apresentações em teatros, salas de concerto, programas de TV e outros eventos. O grupo teve uma participação especial na cerimônia de abertura do 43º Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação (INTERCOM), realizado na Universidade Federal do Rio de Janeiro, em setembro de 2015, ano em que a conheci pessoalmente. Tia Maria tomou para si o compromisso de divulgar a cultura jongueira nacionalmente, projeto iniciado por Mestre Darcy, e assim o fez até seus últimos dias. Aos 98 anos, Tia Maria do Jongo recebeu o Prêmio SIM à Igualdade Social, na categoria Arte em Movimento, promovido pelo Instituto Identidades do Brasil (IDBR). A cerimônia de premiação aconteceu no dia 14 de maio de 2019 em jantar realizado no Salão Nobre do Hotel Copacabana Palace. O prêmio busca reconhecer os principais nomes e iniciativas que atuam em prol da

⁶⁰ Grupo Razões Africanas – Disponível em: <<https://www.facebook.com/razoesafricanasoficial/>>. Acesso em: 12 nov. 2019.

igualdade racial no Brasil. A premiação destacou os principais agentes de mudança, que são exemplos de engajamento, comprometimento e influência nessa causa.

Figura 41– Gravação do CD e DVD Samba Book Dona Ivone Lara – lançado em 2015 – Tia Maria, Dona Ivone Lara (sentadas) e Jongo da Serrinha⁶¹



Fonte: Da autora, 2017.

Figura 42– Divulgação do grupo Razões Africanas - Sala Baden Powell - Copacabana - 2018



Fonte: Facebook - Disponível em: <https://www.facebook.com/razoesafricanasoficial/photos/a.590089528035222/638103056567202/?type=3&theater>. Acesso em: 12 nov. 2019.

⁶¹ Acervo da autora.

Figura 43– Tia Maria recebe o Prêmio SIM à Igualdade Social - Copacabana Palace, RJ - 14 de maio de 2019⁶²



Fonte: Mundonegro, 2019.

Era um sábado pela manhã, dia de Aula de Jongo Adulto na Casa do Jongo, quando Tia Maria chegou. Vestindo seu tradicional lenço prateado na cabeça, vestuário verde e branco, chegou sorridente, cumprimentando a todos que estavam na casa. Perguntou a Damiana se o feijão já estava pronto para o almoço de logo mais. Estava feliz em mostrar a todos o prêmio SIM que havia recebido há poucos dias. Contou como foi o jantar chique, a cerimônia, as pessoas que havia encontrado. Com a roda formada em círculo, pediu o tambor, falou sobre as batidas do jongo, entoou uns versos e se encantou.

Os adeptos de religiões afro-brasileira, especialmente os bantos, dizem que “a morte não é libertação, nem passagem: é uma metamorfose” (GABRIEL, 1978). Um dos maiores contistas e romancistas da literatura brasileira, Guimarães Rosa (1967), disse que “As pessoas não morrem, ficam encantadas⁶³. E assim ouvi da comunidade do Jongo da Serrinha, dos colaboradores da Casa do Jongo: “Tia Maria se encantou para o mundo espiritual, para estar junto de seus ancestrais”. Viveu e compartilhou a cultura comunitária, cidadã, negra, jongueira. “Preta Velha Jongueira”, como se

⁶² Imagem: Humberto Souza - Disponível em: <https://mundonegro.inf.br/tia-maria-a-guardia-do-jongo-da-serrinha/>. Acesso em: 12 nov. 2019.

⁶³ Discurso de posse do escritor João Guimarães Rosa na Academia Brasileira de Letras em 16/11/1967. Fonte: www.academia.org.br acesso em 12/11/2019

declarava, fez questão de revelar seu cotidiano ao longo de décadas, abrindo o quintal de sua casa para realizar expressões da cultura brasileira, como o jongo, o samba de roda, a culinária típica de seus antepassados, a dança e a importância da resistência negra, feminina, suburbana e carioca. Maria de Lourdes Mendes, nasceu em 30 de dezembro de 1920 e faleceu em 25 de maio de 2019.

Figura 44– Última imagem de Tia Maria do Jongo – 25 de maio de 2019⁶⁴



Fonte: Instagram da Casa do Jongo, 2019.

3.4 Comida como cultura

Nos espaços de lazer apresentados, onde as representações sociais se manifestam, em especial em Oswaldo Cruz e Madureira, há representações, também,

⁶⁴ Disponível em <https://www.instagram.com/explore/locations/1540358469617576/casa-do-jongo-serrinha-madureira/>. Acesso em: 23/Dez./2019.

de um território de comunicação e cultura, sobretudo, de produção de sentidos que podem ser compreendidos como valores, memórias e símbolos de pertencimento, marcados também pela afeição. Pensando cultura, não somente como uma manifestação popular, mas como um conceito formador de identidade de uma comunidade, de criação, de trocas entre demais culturas que sofrem alterações com o passar dos anos, ressaltamos tais espaços característicos do subúrbio carioca para compreender as relações de sociabilidade e comensalidade em torno de bens culturais como a culinária e a música do lugar (CHAO e FREIRE, 2016).

Para o antropólogo Clifford Geertz, a cultura não pode ser conceituada a partir de análises significativas, mas com densidade em observações e análise interpretativa. O conceito de cultura é essencialmente semiótico, constituído através de múltiplas linguagens, produtoras de sentido e significado. Para esse autor, o

homem é um animal amarrado a teias de significados que ele mesmo teceu, assumo a cultura como sendo estas teias e sua análise, portanto, não como uma ciência experimental em busca de leis, mas como uma ciência interpretativa, à procura do significado. (GEERTZ, 2008, p.4).

Compreender a cultura através da abordagem interpretativa proposta por Geertz foi norteador para as observações sobre o cotidiano suburbano relacionado à história cultural, considerando a análise das diferentes representações da comida nos espaços de celebração.

Entendemos cultura como um organismo vivo, cheio de pluralidades (CERTEAU, 1995) e que se constrói a partir de outras culturas (CANCLINI, 2003). A expansão urbana e os acessos a diversos meios de comunicação auxiliam nesse processo de hibridação cultural, em que identidades são construídas e gostos se manifestam, apresentando, assim, uma cultura intercultural. Junto a essa perspectiva, nos apropriamos do conceito de cultura híbrida e, portanto, plural, para compreendermos a territorialidade da Grande Madureira como cultura comunitária, construída a partir das relações sociais em que a comida tem significativa autoridade. Observar a cultura comunitária não é apenas analisá-la em si, mas esmiuçar as interações sob forma de sociabilidade (SIMMEL, 1996) e estilo de vida (GIDDENS, 2002), que são responsáveis pela construção de uma representação social nos territórios onde se apresentam.

A sociabilidade construída pela comida, atrelada à música, dança e momentos de celebração, assim como os estilos de vida do cotidiano, se apresentam como

aparelhos culturais tradicionais em Madureira e Oswaldo Cruz. Encontramos nas mulheres yabás, no povo jogueiro, na comunidade das escolas de samba a hibridação cultural em que os atores sociais de um mesmo grupo comungam o prazer de estarem juntos nesse território: o subúrbio carioca.

O historiador italiano Massimo Montanari nos diz que a comida é sempre cultura quando produzida, preparada e consumida. Reforça que a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la (MONTANARI, 2008, p.169-170). A culinária apresentada nos espaços suburbanos adquire plena capacidade expressiva graças à retórica, que é o complemento necessário a toda linguagem. Tal retórica refere-se ao modo como a comida é preparada, servida e consumida.

Essas mulheres yabás se apresentam como guardiãs do saber alimentar. Ao descrever sobre o feminino na cultura alimentar, Montanari admite a primazia feminina na observação e seleção de ingredientes e preparo da comida. O resultado é uma ressignificação entre tradição e inovação. Tradição constituída pelos saberes, técnicas e valores que são transmitidos em comunidade. É inovação, porque tais saberes e técnicas reproduzem a experiência de novas realidades.

3.4.1 Yabás como agentes da cultura

A partir de tais observações metodológicas, consideramos as yabás como agentes culturais de seus territórios. São mulheres que vivem comunitariamente, mostrando aí a sua resistência ao modelo de organização social moderno, abusando na criação dos seus próprios projetos de vida e da elaboração de produtos culturais que circulam pela cidade. De maneira abusada, sem licença e sem permissão, divulgam seu estilo de vida comunitário para o mundo gerando a diversidade de valores e embaralhando os elementos que estariam separados hierarquicamente. Cidadãs que utilizam os valores da cultura comunitária para negociar sua inserção na cidade (MAIA, 2005b, p.119).

Para o linguista americano George Yudice, que defende a cultura como recurso, inclusive recurso de cidadania, os direitos culturais abrangem a liberdade do engajamento e identificação nas atividades e grupos culturais de suas escolhas, exploram a variedade de culturas, compreendem o patrimônio cultural, desvelam os direitos humanos e atentam, com especial relevância, para “não deixar representar-

se sem consentimento ou ter seu espaço cultural utilizado para publicidade e ganhar respaldo público para salvaguardar esses direitos” (YUDICE, 2013, p 43).

Para compreender o cenário da cultura local, brasileira, regionalizada no subúrbio carioca, ancoramo-nos na reflexão de que a fruição e o consumo são indispensáveis para a completude do circuito cultural e se expressam na singularidade de não serem realizados por profissionais, mas, sim, por todos os cidadãos (singular e único na dinâmica social da cultura). A não profissionalização não limita essa fruição e consumo, “garantindo a amplitude e a universalidade do ato de recepção da cultura e a importância central dos públicos culturais” (RUBIM,2017, p.18-19). Para ilustrar as análises em cenário mais amplo, o autor, pesquisador de políticas culturais, classifica ações e estratégias de articulação para viabilizar e manter a dinâmica cultural: a) criação, invenção e inovação; b) difusão, divulgação e transmissão; c) preservação e proteção; d) circulação, cooperação, intercâmbio e troca; e) análise, crítica, estudo, investigação, pesquisa e reflexão; f) fruição, consumo e públicos; g) organização da cultura (IDEM, 2017, p.19).

Em movimentos locais, a exemplo da Feira das Yabás, tais ações podem ser desempenhadas simultaneamente por várias pessoas com diferentes funções culturais. A yabá que faz a comida, vende, interage com seu público, conta suas histórias miúdas do cotidiano – muitas vezes, fazendo referência à sua parentalidade, revelando a importância na construção da identidade cultural do subúrbio carioca –, da gastronomia dos quintais e da relação com a música popular brasileira.

“O agente cultural possui uma relação intrínseca com sua comunidade cultural” (RUBIM, 2017, p. 25). Associar as yabás como agentes culturais é constatar que elas encaram o relacionamento com o território que dá sentido à sua experiência de vida como dimensão para desenvolver a cultura, a cidadania e os direitos por uma perspectiva cidadã, sem desconsiderar as contradições e tensões que perpassam o cotidiano do lugar. Isso não as torna profissionais da cultura (agenciadores), mas legitima-as como militantes da cultura, ativistas que mobilizam seus territórios em uma perspectiva cidadã.

3.4.2 Patrimônio Imaterial da cultura

A Constituição Federal de 1988, considera como Patrimônio Cultural Brasileiro,

os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira (BRASIL, 1988, art.216).

De acordo com o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), os bens culturais imateriais estão relacionados ao cotidiano da sociedade brasileira, aos seus modos de fazer, aos saberes, às crenças e às práticas das pessoas. Relacionam-se, ainda, a todo o conhecimento enraizado no dia a dia das comunidades, através de suas criações (literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas), rituais e festas. Tais manifestações são caracterizadas pelas marcas coletivas de entretenimento, religiosidade e outras práticas da vida social, realizadas em mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços onde se concentram e se reproduzem práticas culturais (PORTAL BRASIL, 2014).

Desde a formação do subúrbio carioca, os bairros da Grande Madureira, ainda com características rurais e margeados pelas linhas de trem, traziam variadas manifestações culturais, representadas no cotidiano do bairro. O crescimento socioeconômico do subúrbio carioca conduzia não apenas fábricas, curtumes e comércio local, a exemplo do Mercado de Madureira, um dos maiores centros de abastecimento e comércio popular da cidade, mas também o crescimento cultural e artístico, como as escolas de samba, os grupos de jongo, os bailes de charme e as festas religiosas (CHAO, 2015). Essas marcas de entretenimento coletivo estão nas calçadas das ruas, embaixo de viadutos, nas praças e parques da Grande Madureira, a exemplo da Feira das Yabás e da Casa do Jongo, pontos de cultura entre os bairros de Oswaldo Cruz e Madureira. A maioria das yabás e outras pessoas que fazem o evento acontecer moram em ruas próximas, são frequentadores das escolas de samba dos bairros, estão ali há várias gerações. Tradição é uma das marcas do subúrbio carioca, seja através da música, da comida ou das artes. Não à toa, a Feira das Yabás tem como missão preservar os costumes dos antepassados dessas matriarcas, através da tradição da culinária de quintal, dos almoços de domingo com a conhecida “comida de vó”, do resguardar a música, das apresentações de folia de Reis, das rodas de jongo, das Velhas Guardas das escolas de samba e dos grupos de charme e artistas locais. Para as yabás, “recriar os pratos” é uma ação de preservação da memória com o objetivo de reafirmar o imaginário da identidade carioca.

A Feira, além de preservar e vitalizar as memórias coletivas, constitui-se como relevância do patrimônio cultural do Rio de Janeiro para o desenvolvimento de uma economia criativa, deve ser evidenciada como recurso socioeconômico e político da cidade, em favor de seus espaços urbanos e da vida comunitária.

Tais bens são transmitidos de geração em geração e podem ser recriados pelas comunidades e grupos em função do ambiente, da interação com a natureza e a história, além de estimularem sentimentos de identidade e continuidade e contribuírem para a promoção do respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. (JESUS, 2017, p. 162)

Após dez anos de sua primeira edição, a Feira das Yabás tornou-se legalmente Patrimônio Cultural Imaterial do Estado do Rio de Janeiro, através da lei 7.929/18⁶⁵, autorizando o Poder Executivo estadual a celebrar convênios com órgãos ligados ao turismo e lazer, visando à conscientização e à preservação da feira, estimulando o uso do local para entretenimento. Para Marquinhos de Oswaldo Cruz, idealizador do projeto, é fundamental manter a tradição de uma festa que leva cerca de 12 mil pessoas para a região. Para o sambista, a marca registrada do subúrbio carioca é o samba. É preciso manter esse elo entre o antigo e o novo para ter a certeza de que a tradição será mantida pela nova geração que está por vir⁶⁶.

Diante do descaso e abandono do patrimônio cultural da cidade do Rio de Janeiro, Jesus (2017, p. 172), observa o impacto das deficiências de gestão que implicam a carência de restauração e preservação, muitas vezes, em função dos interesses de grupos particulares. Durante todo o ano de 2017, foram realizadas apenas quatro edições da Feira. A falta de recursos econômicos e o baixo investimento na infraestrutura ameaçaram sua continuidade. A Feira das Yabás simboliza um evento de resistência da cultura, da culinária e da religiosidade afro-brasileira. Representa a força da mulher, de sua ancestralidade, além de ser um polo gastronômico gerador de economia, diversidade étnico-cultural e religiosa, trazendo a revitalização do espaço público da rua, conforme preveem as diretrizes que determinam a economia da cidade criativa⁶⁷.

⁶⁵ Disponível em: <<http://www.rj.gov.br/web/imprensa/exibeconteudo?article-id=6159028>>. Acesso em 15 abr. 2018.

⁶⁶ Entrevista ao jornal O Globo - Disponível em: <<https://oglobo.globo.com/rio/alerj-aprova-projeto-que-torna-feira-das-yabas-patrimonio-cultural-imaterial-do-rio-22450874>>. Acesso em: 08 mar. 2018.

⁶⁷ Em junho de 2019, 180 municípios de 72 países compunham a Rede de Cidades Criativas, designada pela UNESCO. No Brasil apenas 08 cidades integram tal rede, sendo a cidade de Paraty o único município do estado do Rio de Janeiro. Disponível em: <<https://nacoesunidas.org/unesco-recebe-inscricoes-para-rede-global-de-cidades-criativas/>>. Acesso em: 03 jul. 2019.

O patrimônio cultural imaterial representado pela Feira das Yabás é claramente dotado de forte orientação cultural, englobando circuitos de consumo, produção e difusão culturais organizados por meio de dinâmicas e lógicas próprias e de necessidades específicas. Para Jesus (2017. p.163), “todos esses elementos devem ser levados em conta nas políticas culturais e nas referências de memória e de identidade que o Brasil produz para ele mesmo e em diálogo com as demais nações”.

Como um alerta, esse autor observa a necessidade de que a sociedade civil reveja o papel do Estado como poder legítimo instituído, responsável pela guarda da memória nacional. Além desse ente, os governos municipais têm o poder e o dever de legislar sobre o patrimônio cultural local, assim como o cidadão pode contribuir para a preservação do patrimônio cultural, à medida que tem o direito de solicitar o tombamento e outras formas de proteção dos bens que considere de valor histórico, artístico, ambiental ou afetivo para a sua cidade, cabendo às autoridades a apreciação e avaliação de tais solicitações.

Figura 45– Reportagem do Jornal Extra - Feira das Yabás, Patrimônio Cultural Imaterial do Estado do Rio de Janeiro – 07/03/2018



Fonte: Jornal Extras: Disponível em < <https://extra.globo.com/noticias/rio/feira-das-yabas-considerada-patrimonio-cultural-do-rio-de-janeiro-22465673.html>>. Acesso em: 02 dez. 2019.

Com 52 votos a favor, a Assembleia Legislativa do Rio (Alerj) aprovou na tarde desta quarta-feira, em segunda e última discussão, o projeto de lei que

determina que a Feira das Yabás, realizada na Praça Paulo da Portela, em Madureira, na Zona Norte, seja considerada Patrimônio Cultural Imaterial do Rio de Janeiro.

Segundo o deputado Dionísio Lins (Progressista), autor do projeto, a finalidade é a de manter uma tradição de nove anos de uma festa que leva cerca de 12 mil pessoas para o bairro. Além de festejar a cultura afro brasileira, a feira tem como maior atração as rodas de samba e as barraquinhas de comidas típicas preparadas por celebridades das escolas de samba, como Jane Carla e Tia Surica.

Não podemos negar que a marca registrada do subúrbio carioca é o samba. Manter esse elo entre o antigo e o novo é ter a certeza de que a tradição será mantida pela nova geração que está por vir. Não podemos deixar que esse encontro de culturas acabe, já que uma boa comida típica e o samba são parte da memória de um bairro que sempre conviveu em harmonia com todos os moradores e credos da região, afirmou o deputado.

Dionísio disse ainda que o encontro gera empregos informais e reúne milhares de pessoas de várias partes da cidade, já que o samba é uma das maiores tradições dos bairros da Zona Norte, principalmente de Madureira e Oswaldo Cruz. O governador tem agora o prazo de quinze dias para sancionar a lei.

Fonte: Reportagem Jornal Extra – 07/03/2018

4 COMIDA DE SUBÚRBIO

Vai ter cerveja gelada
Chouriço com carne assada
E uma succulenta feijoada, meu irmão
Eu quero ouvir
Na mais linda melodia
A mais rica poesia
Sua voz em harmonia ecoar
E nesse enredo
Que vem lá de Madureira
Lembrar Silas de Oliveira
Ver o morro da Serrinha cantar
Eu falo de coração
E juro que mudo meu nome
Se eu não for nesse pagode
Da Dona Ivone

*Pagode da Dona Ivone – Mauro Diniz
(Apoteose ao Samba, 2003)*

Imersa nesse campo desde 2013, rememoro as palavras do historiador Peter Burke (2005) ao afirmar que pesquisar sobre culturas é relacioná-las a situações cotidianas, assim como é importante registrar essas fronteiras da história cultural do lugar, aqui ampliadas nas observações da Feira das Yabás e de algumas vivências na Casa do Jongo.

Figura 46– Aipim com carne seca - Feira das Yabás - 2017



Fonte: Da autora, 2017.

4.1 Memória e comensalidade da comida no subúrbio

Analisando as formas de preparo dos alimentos, a história da alimentação no Brasil nos revela uma diversidade inacabada de ingredientes da natureza – como, por exemplo, raízes (mandioca, inhame), doces de frutas (bananas, goiabas, mamões, laranjas diversas) caldos feitos de animais (galinha, tartaruga, macacos, papagaios, peixes). Não apenas de origem brasileira, mas do resultado de encontros entre alimentos vindos do exterior desde o período colonial, como temperos, especiarias, outras espécies de animais, frutas e verduras (CHAO, 2017). Para o historiador Henrique Carneiro (2003), tal amplitude dos ingredientes da culinária, usados em várias regiões do país, caracterizou essa variedade de pratos de tradição generalizada, mas de componentes distintos em cada lugar.

Os autores, ilustrados a seguir, observam a comensalidade – os ritos da alimentação – como escolhas que formam os hábitos alimentares, através da comida, dos espaços e utensílios, dos modos de fazer e comer a refeição, além das relações de interação social com aqueles que partilham do processo alimentar.

A comensalidade, palavra derivada do latim *comensale*, surge como a ação de comer junto na mesma mesa, estabelece e reforça a sociabilidade nas interações sociais através da cozinha e as maneiras à mesa (POULAIN, 2013). No século XVI, a palavra *commensalité* surge nos dicionários de língua francesa, referindo-se à sociedade estamental da corte real francesa. Havia uma hierarquia na comensalidade, formada a partir de pessoas dos mesmos grupos sociais (e até mesmo estranhos), divididas em classes (nobres, oficiais, comerciantes, trabalhadores domésticos, convidados sem títulos de nobreza, entre outros). Tais maneiras de comer, ditavam as regras da sociabilidade à época. Nas transições seculares, a cultura da mesa incorpora as mudanças das mentalidades, da infraestrutura econômica e da superestrutura política. Com a democratização da vida política e a laicização dos costumes, a comensalidade passa a ser vista como toda ação humana diante da necessidade biológica de alimento, que se metamorfoseia e se adapta aos diferentes apetites biológicos, sociais, culturais e simbólicos (WOLLZ e PRADO, 2016).

As formas como se ingere o alimento – comer com talheres ou com as mãos, falar e gesticular à mesa enquanto mastiga, comer de pé – definem as formas sociais (e estéticas) da refeição, assim como, os objetos usados, observados por Simmel (2004) em uma sociologia da refeição.

A partir da Feira das Yabás e dos relatos aqui apontados, observo como a memória e a história cultural carioca, representadas pelas cozinheiras tradicionais da Grande Madureira e seus quitutes, como aspectos da comensalidade transformam a comida em fenômeno comunicacional nas interações sociais, para além do ato de nutrir.

Como já foi dito, o subúrbio carioca é concebido no final do século XIX por cidadãos expulsos de suas moradias no centro do Rio de Janeiro devido às reformas urbanas da gestão do prefeito Pereira Passos no período de 1902 a 1906. Os bairros do subúrbio margeando a linha férrea já realizavam festas, rodas de jongo, ensaios de blocos carnavalescos, rituais de candomblé, todos marcados por comida farta e samba (ABREU, 1987). Já no século XX, personalidades da cultura de Madureira como Dona Ester, Tia Eulália, Vovó Joana Rezadeira e outras mulheres tradicionais na cultura da cidade desenvolveram o costume de realizar celebrações tendo a comida como elemento de vinculação social. A relação entre comida e música também é marcante na história que permeia a Portela e o Império Serrano, duas das tradicionais escolas de samba cariocas; o Jongo da Serrinha, o Baile de Charme do Viaduto Negrão de Lima⁶⁸, as festas religiosas e sincréticas, a exemplo das homenagens a Iemanjá e São Jorge. Esta relação inclui personagens (alguns já falecidos), como Paulo da Portela, Manaceia, Monarco, Clementina de Jesus, Dona Vicentina, entre outros que compõem a formação da Feira das Yabás.

Idealizada e produzida com a intenção de recriar os “almoços de domingo” e exaltar a gastronomia típica dos quintais suburbanos, o projeto da Feira das Yabás evidencia a história cultural das festas do subúrbio e traz uma nova representação, tanto de comidas fartas servidas nas rodas de jongo, nos ensaios das escolas de samba, nos almoços de domingo na casa dos baluartes da comunidade, quanto da música característica do subúrbio carioca – samba de roda, partido alto, jongo e outras variações.

Para a antropóloga Lívia Barbosa (2009), o almoço de domingo é uma refeição que propõe a reunião da família em torno de uma mesa, seja dentro ou fora de casa. Segundo a autora, ele é a refeição de maior *exosociabilidade*⁶⁹, já que o convite a

⁶⁸ O Charme é um gênero musical inspirado na *black music* (música negra) estadunidense. O Baile de Charme, surgiu há quase 3 décadas, embaixo do Viaduto Negrão de Lima, em Madureira, declarado Patrimônio Cultural Imaterial do estado do Rio de Janeiro (Lei no. 3947 de 16 de março de 2005). Fonte: FREIRE, 2017.

⁶⁹ Termo usado para evidenciar a sociabilidade entre pessoas sem vínculo familiar.

peessoas que estão fora do grupo familiar tem o propósito de agregação social. A Feira das Yabás é a versão contemporânea desse almoço de quintal aos domingos. É tão reconhecidamente marcante nas casas do subúrbio carioca, que ganham a rua e a praça. Realizada no espaço público da Praça Paulo da Portela, a Feira das Yabás transforma-se em um quintal a céu aberto, prevalecendo o sentimento de pertença abordado nas obras de Maffesoli (1998), que demonstra a vontade de *estar juntos*, de compartilhar momentos de festa e encontros – o sentimento de apropriação do lugar por aqueles que ali frequentam com muita intimidade, familiaridade e descontração.

Dezesseis barracas com comidas representativas da cultura carioca formam a Feira das Yabás. Desde 2008, barracas organizadas em fileiras ao longo da Praça Paulo da Portela, patrocinadas pela Prefeitura e empresas privadas, a feira gastronômica oferece pratos característicos da culinária do subúrbio. São refeições, doces e quitutes que trazem em suas receitas a memória, as tradições e os costumes de personalidades da música, da gastronomia e da identidade cultural do bairro. Através das relações de história e memória, as yabás, mulheres tradicionais de Madureira, foram construindo e reconstruindo a culinária preparada em suas casas para comercializá-las na Feira.

Para elucidar tais relatos, Halbwachs (1990) preconiza a importância da análise de elementos de uma sociologia da vida cotidiana ao afirmar que a memória é uma reconstrução social, coletiva ou individual – faz parte do imaginário e da identidade. Para o sociólogo francês, usamos a memória como testemunho, seja para fortalecer, debilitar ou completar o que sabemos previamente de um evento.

[...] o ser sensível é como uma testemunha que vem depor sobre aquilo que viu, diante do “eu” que não viu atualmente, mas que talvez tenha visto no passado e, talvez, tenha feito uma opinião apoiando-se nos depoimentos dos outros. (HALBWACHS, 1990, p. 16)

A culinária apresentada na Feira das Yabás é representada pelo imaginário cultural e pela identidade carioca, mostrando-se pouco (ou quase nunca) preocupada com os padrões contemporâneos de uma dieta perfeita, muitas vezes regrada por valores e índices calóricos. Na Feira, as comidas são fartas, preparadas para muitas pessoas. São refeições características do subúrbio, mas com diversas origens no Brasil ou no exterior, readaptadas à gastronomia carioca. Refeições como bobó de camarão, macarrão com carne assada, peixe frito, bolinhos de feijoada, doces, bolos, caldos e canjicas são oferecidas em porções individuais. Já a feijoada, mocotó, tripa

lombeira, vaca atolada, cozido de peixe, rabada, cozido de boi e outros são servidos para mais pessoas.

O antropólogo Gilberto Velho nos diz que “a memória é fragmentada”. Para o autor, o sentido de identidade depende, em grande parte, de vários relatos, lembranças, recordações do cotidiano e do passado. Para ele, tal passado é descontínuo. Essas memórias do passado impulsionam as ações planejadas, são “voltadas para frente, prospectivamente”. “Resultam de um planejamento, do estabelecimento de um objeto e de imaginá-lo sendo realizado e, ainda, da intenção de realizá-lo [...]” (VELHO, 1994, p.103)

As yabás de Madureira carregam consigo histórias, vivências e variadas “memórias fragmentadas” que cercam suas experiências de vida. Trazem consigo a prática da cozinha e as lembranças em forma de saudades na escolha e no preparo dos pratos. A experiência de estar presente na cozinha em algum (ou em vários) momentos da vida, presenciando o preparo de alimentos, seja no cotidiano ou em ocasiões especiais, é um dos fatores que transmitem as representações sociais da comida, que se encontra apoiada em uma memória afetiva para recriar pratos. Para Halbwachs (1990), tais representações são as rememorações de experiências do passado, reconstruídas e atreladas aos acontecimentos vivenciados no presente; engatilhadas a uma linguagem sensível por imagens, discursos, cheiros, gostos etc.

Quando analisamos a identidade à luz dos estudos culturais, observamos conceituações cada vez mais fraturadas, multiplamente construídas ao longo de discursos, práticas e posições que podem se cruzar ou ser antagônicos. Para Hall (2000), o conceito de identidade contemporânea surge a partir do elo entre o sujeito, os discursos, as práticas e os lugares de ação atrelados aos processos que produzem subjetividade. Para o autor, a identidade não é um conceito essencial, mas um conceito estratégico e posicional, que colabora para a valorização de grupos sociais, através de vivências e fazeres cotidianos, pautados na cultura e na “tradição inventada” (Idem, 2000). O discurso que caracteriza as identidades deve sempre levar em consideração sua produção e todos os elementos que dela fazem parte.

Os argumentos ou fatos que definem (ou tentam definir) a identidade da comida de subúrbio e das tias cozinheiras de Madureira são construídos através de suas práticas cotidianas, relatos, modos de fazer. Nas palavras de Hall,

Surgem da narrativização do eu, mas a natureza necessariamente ficcional desse processo não diminui, de forma alguma, sua eficácia discursiva,

material ou política, mesmo que a sensação de pertencimento, ou seja, a “suturação à história” por meio da qual as identidades surgem, esteja, em parte, no imaginário (assim como no simbólico) e, portanto, sempre, em parte, construída na fantasia ou, ao menos, no interior de um campo fantasmático. (HALL, 2000, p.109)

A construção da identidade é um fenômeno que se produz em referência aos outros, aos critérios de aceitabilidade, admissibilidade, credibilidade e através de uma negociação direta com os outros (POLLAK, 1992, p.5). As yabás se utilizam de suas memórias (individual e coletiva) para “constituir o sentimento de continuidade e coerência de uma pessoa ou de um grupo em sua reconstrução de si” (IDEM). Para esse autor, os elementos constitutivos da memória são aqueles vividos pessoalmente, além dos que são experienciados pela coletividade, em grupos onde o sujeito se sente pertencente.

Sob a ótica de Mintz (2001), a relação entre comida, antropologia e cultura revela-se essencial às identidades que a alimentação proporciona ao indivíduo.

Devemos comer todos os dias, durante toda nossa vida; crescemos em lugares específicos, cercados também de pessoas com hábitos e crenças particulares. Portanto, o que aprendemos sobre comida está inserido em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados. A comida e o comer assumem, assim, uma posição central no aprendizado social por sua natureza vital e essencial, embora rotineira”. (MINTZ, 2001, p.32)

Na abordagem de Montanari (2008), a linguagem da comida pressupõe um instrumento de comunicação, em que a carga simbólica da comida tem seus significados reforçados quando percebida como instrumento de sobrevivência (e comunicação) diária. Essa analogia entre comida e linguagem provoca uma conotação de variados códigos de comunicação, seja pelo valor simbólico ou por inúmeros significados (econômico, social, cultural, histórico etc.). O autor sustenta a ideia de que o sistema alimentar “contém e transporta a cultura de quem a pratica” e, assim como a linguagem oral, “é depositário das tradições e da identidade de um grupo”, constituindo a comida como um veículo de identidades e trocas culturais. Montanari defende que a troca é um confronto entre identidades diversas. Ainda assim, não representa um obstáculo à conservação de identidades ou de um patrimônio cultural que cada sociedade preserva ao longo da história. Aliás, a história é capaz de reforçar tais identidades culturais da comida, seja pelos seus usos, suas origens ou suas raízes; não por formas concretas, mas através das modificações e redefinições constantes ao longo do tempo. Tais ressignificações são adaptadas a novas situações para os usos dos alimentos, dos ingredientes e das maneiras de

consumi-los. Esses entrecruzamentos apresentam a formação de uma nova identidade alimentar e gastronômica (MONTANARI, 2008, p. 184). A comensalidade revelada na Feira das Yabás se dá pelos diferentes pratos e utensílios, pelas variadas formas de comer, de compartilhar o alimento. Ela reforça as linguagens da comida de subúrbio como interação social e fenômeno comunicacional da identidade carioca.

Pensar na comida, na cozinha e na sensibilidade gastronômica da Feira das Yabás nos remete a reflexões acerca das representações do feminino na identidade cultural, na culinária e nas relações comunicacionais que estas proporcionam. Hall (2000, p. 110) aponta que a identidade é também um ato de poder, evidenciado pelas diferenças sociais, étnicas e políticas, aqui representadas por mulheres, negras e suburbanas.

[...] as “unidades” que as identidades proclamam são, na verdade, construídas no interior do jogo do poder e da exclusão; elas são o resultado não de uma totalidade natural inevitável ou primordial, mas de um processo naturalizado, sobredeterminado, de “fechamento” (Bhabha, 1994; Hall, 1993 in HALL, 2000, P.110)

Hall ressalta que a identidade parece invocar uma origem que reside em um passado histórico e que mantém uma relação com o cotidiano presente. Tradição e memória são refletidas na utilização de recursos da história, da linguagem e da cultura para responder questões sobre as identidades. Os relatos do passado, as memórias e registros históricos sobre os quintais, comidas e festas que antecederam a Feira das Yabás além de responderem questões sobre “quem nós somos” ou “de onde nós viemos” ressignificam e esclarecem questões contemporâneas, como “quem nós podemos nos tornar”, “como nós temos sido representados” e “como essa representação afeta a forma como nós podemos representar a nós próprios” para esclarecer as identidades cariocas (HALL, 2000, p.109)

Desde a sua idealização, a matriarcalidade é notadamente demarcada nas 16 barracas. Nesse espaço, todas as cozinheiras, sejam as principais ou ajudantes de cozinha, são mulheres. Essa tradição perpassa a cultura carioca desde as festas de quintais em bairros do subúrbio, onde eram realizadas celebrações religiosas, comemorações, rodas de jongo e ensaios dos antigos blocos carnavalescos.

Uma dessas personalidades em Madureira é D. Ester Maria de Jesus⁷⁰ (1846-1964), seu nome de batismo, mas também conhecida como Ester Maria de Rodrigues.

⁷⁰ NOBRE, Carlos. 2012 em “Dona Ester: uma pioneira da Portela”, <http://aladebaianas.com.br/i/memorias/50-tia-ciata-de-oswaldo-cruz.html> >. Acesso em 02 jan. 2015.

Para Nobre (2012), a casa de Dona Ester, em Madureira, onde o samba corria solto nos fundos do quintal, era uma espécie da casa de Tia Ciata da Praça Onze.

Em 1921, morando em Oswaldo Cruz, foi uma das fundadoras do bloco carnavalesco Quem Fala de Nós Come Mosca, precursor da Portela (FERNANDES, 2001 e NOBRE, 2012). Além do bloco, D. Ester, uma mulher ativa, branca, com cabelos longos e negros, respeitada como porta-bandeira do próprio bloco, criou em sua casa o costume de festas e almoços em seu quintal que duravam dias. Nesses encontros, sempre com comida farta, os sambistas, compositores, passistas ensaiavam os sambas, discutiam detalhes dos desfiles, divertiam-se ao som de rodas de samba e passos do jongo. Essas festas tornaram-se o centro da vida social do bairro, já que D. Ester fazia questão de reunir sambistas renomados do Estácio, da Serrinha e da Mangueira, a exemplo de Donga, Pixinguinha, Roberto Silva e Candeia.⁷¹

Para as pesquisadoras Lygia Santos e Marília Barboza da Silva (1980), Ester, considerada *Rainha dos Subúrbios*, pode ter sido responsável pela criação do G.R.E.S Portela, juntamente com Paulo da Portela, que frequentava sua casa e já fazia parte de seu grupo. Mas, após divergências com ela e seu esposo, Paulo da Portela, Antônio Rufino dos Reis e Antônio Silva Caetano resolveram separar-se e fundaram outro bloco, as Baianinhas de Oswaldo Cruz, em 1922, sem a colaboração de Dona Ester (FERNANDES, 2001). A importância dessa mulher para a memória e história do subúrbio carioca é que ela está no rol das primeiras matriarcas, assim como Tia Eulália e Vovó Joana Rezadeira, que desde o início do século XX construíram um legado de festas, culinária e música para a identidade do Rio de Janeiro (VASCONCELLOS, 1991 e FERNANDES, 2001).

⁷¹ Informações sobre a história e fundação do GRES Portela extraídas do site <<http://www.portelaweb.com.br/escola.php>>, acesso em 02 jan. 2015.

Figura 47– Ester Maria de Jesus



Fonte: A autora. 2016

Segundo Dória (2014), a culinária é tomada como exercício retórico para podermos nos perguntar sobre a sensibilidade especificamente feminina nas intenções do cozinhar, nos modos de fazer um prato, na responsabilidade em alimentar o outro. Para o autor, a cozinha é percebida como um espaço associado às mulheres, marcado por diferenças e descontinuidades, tido como fronteiras e locais de passagem – onde a mulher propicia as ligações – da natureza à cultura, da reprodução à produção, das coisas aos signos e símbolos.

Obviamente, a cozinha não é um espaço de exclusividade feminina ao longo da história da alimentação. Dória (2014) aponta, empiricamente, as diferenças entre a categoria “uma mulher na cozinha” e a categoria “um homem na cozinha”, a partir da divisão social/sexual do trabalho, conforme as épocas e culturas. Mas ressalta a feminilidade da cozinha quando o ato de cozinhar se “desfeminiliza”, ou seja, quando a cozinha se projeta na sociedade como um domínio masculino (DÓRIA, 2014, p.203). Observa que, apesar das diferenças e posturas que a culinária assume para ambos os gêneros, “o ato de comer parece ligado ao amor materno, e recusar a comida é o mesmo que recusar essa modalidade fundante de afeto, um ato que exprime grande

emoção” (IDEM, p.204). Sendo a Feira um evento de gastronomia das *yabás* – aquela que cuida, que alimenta no sentido afetivo de *mãe* – as tias de Madureira representam a sensibilidade feminina das relações entre a cozinha, o preparo da comida e a servidão aos frequentadores da Feira. Tudo isso atrelado à cultura e memória da culinária carioca.

Considera-se a cozinha como um lugar de memória, um lugar onde não há uma memória espontânea, mas criada. Assim, a organização de celebrações, a experimentação de sensações, o estabelecimento de contratos a partir de um vaivém dinâmico entre momento e movimento – em que objetos e percepções materiais ou abstratas remetem a valores simbólicos – suscitam o resgate de arquivos mnemônicos que são ressignificados a partir da prática e do convívio no espaço e tempo em que se inserem (NORA, 1993).

Para Dória (2014), a cozinha feminina é um dos pilares do poder da mulher e o lugar onde ela segue administrando a tradição alimentar. Na cultura carioca, tradicionalmente pela música e gastronomia oferecidos na Feira das Yabás, a figura da mulher-cozinheira permanece central.

As interações entre comida, memória e história cultural, representadas nessa Feira, apontam as representações da comensalidade na identidade carioca. As escolhas alimentares muitas vezes se dão pelas referências cotidianas, simbólicas e culturais, podendo estar presentes nas relações sociais: família, trabalho, lazer, entre amigos ou até mesmo sozinho (LIMA et al., 2015).

As histórias miúdas do cotidiano das tias de Madureira, atreladas às memórias do passado cultural e gastronômico, desde a formação do subúrbio carioca, trazem, à luz da Comunicação, os processos de mediação e trocas simbólicas pautados na comensalidade existente na Feira das Yabás. Através de relatos e experiências, observamos a memória e a história cultural como indutores da identidade carioca. A vinculação é o que caracteriza a Comunicação enquanto ciência social, considerando as relações “afetuais” e sensíveis para além da emissão e recepção de informações ou signos (SODRÉ, 2006). A cozinha e a comida fazem parte de um ritual comunicacional, podendo ser transformadas e ressignificadas do território da casa para a praça pública, através das *yabás* e dos frequentadores da Feira.

4.2 Cultura culinária: dos sabores da cidade aos saberes das Yabás

A comida típica do Rio de Janeiro se confunde com a comida típica nacional. Por ter sido Corte e capital, o Rio de Janeiro foi solo privilegiado da miscigenação dos costumes alimentares, tanto de ingredientes e temperos com os pratos lusitanos e europeus em geral, como com os indígenas e africanos. Por sua condição política, o Rio de Janeiro atraiu para si, além dos modos estrangeiros, os hábitos alimentares de outras regiões brasileiras. No cotidiano alimentar do Rio, a cozinha portuguesa já não é percebida como estrangeira. Também não causa estranhamento quando encontramos no cardápio de um bar tradicional a junção de iguarias originariamente portuguesa e brasileira, a exemplo da nordestina carne seca com abóbora, tutu de feijão, moqueca baiana ou do viradinho à paulista (FERRAZ, 2017, p.46).

A representação da culinária típica do Rio de Janeiro não parece ser tão nítida como as culinárias baiana e mineira, talvez pelo fato de que a comida tenha se confundido com o que se define como culinária brasileira, ou com o que se construiu, num esforço nacionalizante. O pesquisador Flavio Ferraz, no livro *A culinária do Rio de Janeiro: da colônia à atualidade*, realiza um primoroso trabalho de tradição e memória, reunindo 500 receitas das iguarias mais costumeiras e festivas da culinária fluminense. A feijoada aparece como um dos pratos mais presentes nas mesas de bares, restaurantes, quintais e casas. Para o autor, a feijoada é um caso emblemático dessa política de tipificação da culinária do Rio de Janeiro.

Para o historiador Almir El-Kareh (2012), a feijoada, como expoente desse processo, acumulou paradoxalmente os títulos de prato típico carioca e de maior símbolo gastronômico do Brasil. A partir desse Rio colonial e com sotaque lusitano, outros inúmeros pratos, doces e salgados foram aos poucos tornando-se pratos nacionais, a exemplo do cozido, canja de galinha, arroz doce, pudim de leite, geleia de mocotó, baba de moça etc. (FERRAZ, 2017, p.48).

O livro de receitas *O Cozinheiro Imperial*, apenas em sua 5ª. edição publicada em 1866, passou a incluir receitas de iguarias tipicamente brasileiras, a exemplo do angu e quatro diferentes pratos de feijão. Ferraz menciona que desde a primeira metade do século XIX, a “feijoada à brasileira” já era reconhecida como o prato nacional do Brasil, “sendo inclusive servida com este nome nas melhores casas de restauração do Rio de Janeiro” (FERRAZ, 2017, p.53), os já mencionados *restaurants*, no capítulo 2.

A feijoada brasileira foi finalmente oficializada no livro de receitas *O Cozinheiro Nacional*, publicado em 1882. Nessa época, os cariocas costumavam fazer três refeições diárias: o *almoço*, logo ao amanhecer, o *jantar*, próximo ao meio-dia e a *ceia*, no começo da noite. A principal refeição era o jantar, comumente servido de feijão, carne seca e farinha de mandioca. O feijão não era o preto, que só décadas mais tarde iria se impor nas mesas das famílias mais abastadas. Sopas de legumes variados eram servidas como entrada, e as sobremesas eram, em geral, laranjas, bananas e outras frutas da terra. Se as posses econômicas fossem “curtas”, a sopa de legumes passava de entrada a prato principal, algumas vezes incrementadas por peixes e carnes, além de incluir galinha, ovos e leitão assado no cardápio do jantar (FERRAZ, 2017, p.53).

Figura 48– Panelão de feijoada na Casa do Jongo - março 2018



Fonte: A autora, 2018.

Figura 49– Comensalidade em torno da Feijoada - Casa do Jongo - março 2018



Fonte: A autora, 2018.

A comida de rua exerceu papel particularmente relevante na formação da culinária carioca. Como já visto anteriormente, antes do advento das casas de pasto, tabernas, cafés, restaurantes e botequins, a comida era preparada e vendida na rua por quituteiras e ambulantes, em tabuleiros ou barracas fixas, a exemplo dos quiosques que comercializavam o angu carioca (também chamado popularmente de angu à baiana), cafés em tigelas, sardinha frita, pipoca, amendoim torrado, fatias de pão de ló e bolos, cana-de-açúcar em rolo e frutas tropicais, como goiabas, pitangas, jabuticabas, laranjas, tamarindo e outras tantas, de acordo com a época da colheita (FERRAZ, 2017).

No século XX, a ordem das refeições e a importância delas se inverte. A primeira refeição é o café da manhã, ingerido logo cedo, seguido do almoço que ocorre entre 11:30h e 14:00h nos dias úteis da semana e um pouco mais tarde aos finais de semana. O jantar, que agora é realizado após o anoitecer, entre 19 e 21h, já não tem a relevância de outrora e nem sempre é consumido pelos brasileiros, muitas vezes sendo substituídos por lanches leves e noturnos. Uma análise antropológica mais ampla sobre os hábitos alimentares dos brasileiros, em 2006, apontou o almoço como a refeição que mais une a família (ou a que mais agrega pessoas) em áreas urbanas

(BARBOSA, 2007; 2009). Assim como o café da manhã, o almoço também pode ser uma refeição sequencial. Podendo envolver variadas combinações de grupos familiares (mães, avós, filhos, crianças, diaristas, empregados), o almoço semanal obedece muito mais a uma sociabilidade da rotina cotidiana (trabalho, escola, cursos, afazeres domésticos), em que a pressa para o desempenho das demandas diárias é reforçada. Segundo Barbosa (2009), o almoço é composto de um entra e sai de pessoas, em horários diferentes, tornando-se uma refeição corrida, seja à mesa ou em outros locais da casa. Fala-se muito e conversa-se pouco. A sociabilidade geralmente é restrita às rotinas e práticas do dia a dia e das obrigações. Para a autora, o almoço doméstico não é uma refeição na qual o *ethos* do lazer e do relaxamento esteja presente. “O macrotempo que regula as atividades da rua invade a casa de forma impessoal, determinando o seu ritmo interno e ignorando ritmos específicos” (BARBOSA, 2009, p. 48).

Curiosamente, o almoço é o momento de sustância alimentar, reservado para nutrir o corpo com uma certa atenção. Porém, é o espaço propício ao conflito, principalmente, em relação àquilo que se come. Fala-se sobre o que é servido, mas, geralmente, com reclamações e insatisfações. Os almoços caseiros não apresentam uma variedade ampla no cardápio e, por isso, é difícil agradar a todos. O feijão com arroz permanece como alimento tradicional à mesa dos brasileiros. No âmbito familiar são comuns comentários negativos daqueles que são conhecidos como “difíceis de comer” e/ou “chatos de comer”. Para a autora, isso não significa que as preferências individuais sejam desconhecidas, apenas não são enfatizadas (BARBOSA, 2009, p.48).

No final de semana, o almoço é a refeição central do domingo. O cardápio foge do trivial semanal, cedendo lugar às preferências pessoais e individuais, aos excessos e à culpa. No domingo, a comida representa o estar junto à família, aos amigos. O conceito familiar é mais abrangente, incluindo tios, tias, avós, primos, vizinhos, amigos muito próximos. O tempo é maior para as conversas, não descartando os conflitos. Conversa-se mais, fala-se pouco. Dentro ou fora de casa, o almoço de domingo exerce o ato de reunir, religar.

A autora exemplifica os casos comemorativos com churrascos ou feijoadas. O horário não tem regras, podendo começar às quatro da tarde, invadindo a noite, ainda sendo chamado de almoço, mas neutralizando o jantar de domingo. A participação masculina é maior, principalmente em churrascos.

A antropóloga Lívia Barbosa (2009) elucida as emoções e experiências existenciais que permeiam a sociabilidade dos almoços dominicais, seja em casa ou fora dela, enfatizadas pelos acontecimentos da vida cotidiana de cada um. Planos futuros, histórias familiares e lembranças substituem conversas sobre trabalho ou inquietações e reclamações da semana. O almoço de domingo elucida o planejamento e organização de lazer e entretenimento para a semana seguinte.

Quando comecei a observar a Feira das Yabás, como campo científico, recordo-me de que, ao circular pela Estrada do Portela, o colorido da rua era predominantemente azul e branco. As pessoas começavam a chegar por volta de meio dia, principalmente aquelas que visitavam a Feira com a intenção de experimentar o almoço no evento. O cardápio variado oferecido nas barracas sempre foi preparado pelas próprias yabás e suas ajudantes, mas frequentemente muitas pessoas, famílias inteiras, levavam o almoço de casa para a rua. Muitos traziam consigo caixas de isopor ou baldes de plásticos com bebidas e bastante gelo para consumo próprio. Juntam várias mesas e cadeiras e começam a servir-se. Caixas de plástico com churrasco, galletos de frango e até pudim para a sobremesa. Tudo pronto. Certo dia, observei uma família⁷² grande, cerca de 20 pessoas sentaram-se em torno de quatro mesas plásticas, colocadas uma ao lado da outra e, antes de se servirem, um senhor aparentando ser o mais velho levantou-se e fez uma oração em agradecimento pela reunião da família, ali, na rua (CHAO, 2015, p.39). Nas primeiras investidas no campo, percebo que participar da Feira das Yabás é uma experiência de consumo livre, seja através das barracas oficiais do evento ou dos produtos de vendedores ambulantes que circulam pelo espaço público ou, ainda, dos alimentos e utensílios que as pessoas levam consigo para a rua.

A seleção dos pratos a serem comercializados nas barracas do evento aconteceu quando Marquinhos de Oswaldo Cruz reuniu as matriarcas e pediu que cada uma reproduzisse um prato ou petisco relacionado aos antepassados familiares, geralmente ligado ao “universo do samba”. Desde 2008, ano da primeira edição, esta relação de pratos principais permanece a mesma. Os panelões de comida são preparados nas casas das yabás e terminam seu cozimento na cozinha montada na barraca, todas com fogão industrial e utensílios para culinária farta, em grande quantidade. As yabás também preparam outros alimentos - petiscos mais variados,

⁷² Observação Participante realizada pelas pesquisadoras Adelaide Chao (CAC-UERJ) e Angelina Nunes (UERJ) em 10 de novembro de 2013

de fácil preparo e comercialização, a exemplo de pastéis, bolinhos de feijoada, bacalhau, peixe, *macarronese* (macarrão parafuso com maionese, presunto, milho cozido e ervilha), feijão tropeiro, caldinho de feijão e outras iguarias.

A feijoada ou o simples feijão carioquinha “reinam” na Feira das Yabás. A feijoada é oficialmente vendida na barraca de Tia Marlene.

A relação entre a feijoada e Tia Marlene do Nascimento⁷³ vem de muito tempo. Seu Napoleão, então conhecido como Seu Nozinho (que era o dono do bar mais famoso dos primórdios da Portela), era o pai de Natalino Nascimento, o diretor “todo poderoso” conhecido como Natal da Portela e também de Vicentina, a mais famosa cozinheira da escola que desde muito jovem, preparava a feijoada servida no Portelão (atual quadra da Portela). Tia Marlene, sobrinha de tia Vicentina, conta que o cheiro da feijoada de sua tia, preparada na cozinha da quadra da Portela, corria os quarteirões de Madureira. Seus quitutes ganharam fama nos eventos e ensaios pelas ruas próximas à sede da escola. Além de cozinheira, Vicentina era pastora da Portela, sempre muito respeitada. Tia Vicentina desfilou anos na Ala da Baianas e durante muitos anos trabalhou no barracão na confecção das fantasias de diversos carnavais⁷⁴ (CHAO, 2015).

Provei o famoso feijão da Vicentina / Só quem é da Portela é que sabe que a coisa é divina – O samba No pagode do Vavá⁷⁵, de Paulinho da Viola (1972), põe na boca do povo a mítica feijoada de Tia Vicentina⁷⁶, que nos traz à lembrança as tias da Praça XI, como tia Ciata, que reunia sambistas em torno das panelas de feijão. A tradição da culinária de Vicentina e da família Nascimento está na Feira das Yabás, na barraca de sua sobrinha, Tia Marlene, que junto a seus filhos e noras, mantêm a feijoada como o prato mais tradicional da Portela, desde sua criação.

O feijão preto ou carioquinha, iguaria típica da culinária e comensalidade carioca, está presente em diversas barracas da Feira das Yabás como acompanhamento de pratos principais. O feijão é servido junto a pratos de peixe frito (Tia Nira), carré à mineira (Tia Romana), mocotó (Tia Surica) e rabada (Tias Neném e Áurea Maria).

⁷³ Disponível em www.fdy.com.br, acesso em 05/02/2015

⁷⁴ IDEM nota anterior

⁷⁵ Ver o sub capítulo 2.7

⁷⁶ Disponível em <http://www.portelaweb.com/flexivel2.php?codigo=17>>, acesso em 17/02/2015

Figura 50– Feijoada servida na Feira das Yabás - dezembro de 2019



Fonte: A autora, 2019.

A seguir, apresento-lhes a relação da culinária oficial⁷⁷ da Feira das Yabás: a matriarca responsável, o prato principal oferecido e a relação de parentalidade e antepassados dessa yabá com a cultura carioca.

Figura 51– Relação das barracas da Feira das Yabás.

Barraca Yabá	Culinária principal	Relação de parentalidade e antepassados
Tia Edith	Macarrão com carne assada	Pioneira da Feira das Yabás; representava Paulo da Portela (fundador da escola)
Tia Jane Carla	Cozido de peixe	Pastora da Ala das Baianas (Portela)
Tia Jane Pereira	Jiló frito	Viúva do compositor Luís Carlos da Vila (Vila Isabel)
Tia Jussara	Bobó de camarão	Filha de Dona Balbina (pastora da Velha Guarda Império Serrano)
Tia Marlene	Feijoada; "Roupa Velha"	Sobrinha de Natal da Portela e Tia Vicentina
Tia Neide Santana	Angu à baiana	Filha de Chico Santana
Tia Nira	Peixe frito	Filha de Mestre Jaburu
Tia Romana	Carré à mineira	Imperiana, divorciada do sambista Ivan Milanês
Tia Rosângela	Tripa lombeira	Sobrinha de Tia Doca da Portela
Tia Rosemeri	Frango com quiabo	Esposa de Marquinhos de Oswaldo Cruz
Tia Selma Candeia	Carne seca com abóbora	Filha de Mestre Candeia Filho
Tia Surica	Mocotó	Cantora da Velha Guarda da Portela
Tia Vera Caju	Cozido	Pastora da Mangueira
Tias Natércia e Sueli	Vaca atolada	Mãe e tia de Marquinhos de Oswaldo Cruz
Tias Neném e Aurea	Rabada;	Viúva e filha de Manaceia; cantora da Velha Guarda da Portela
Tias Vera E Janaina	Doces caseiros	Netas de Clementina de Jesus

Fonte: CHAO, 2015.

⁷⁷ Ver a dissertação *Comunicação e Cultura: a Feira das Yabás* para conhecer mais detalhadamente a história dos pratos e a relação de parentalidade das yabás (CHAO, 2015)

Para conhecer (e provar) as comidas oferecidas na Feira das Yabás, Tia Edith (1939-2016) foi a anfitriã do evento. Primeira matriarca escolhida por Marquinhos de Oswaldo Cruz, Tia Edith foi, coincidentemente, a primeira yabá que conheci. Macarrão com carne assada foi a primeira iguaria que provei, em 2013. Não tinha a menor ideia do que se tratava a Feira, a relação cultural entre a culinária e a cidade, quando perguntei a ela o porquê do macarrão com carne assada, já que para mim, naquele momento inicial, a feijoada me parecia ser o prato típico do samba. Ela riu e me disse: “Feijoada hoje em dia é um prato caro, Adelaide. Sambista, pra não cansar, tem que encher o bucho com macarrão e carne assada. É comida de samba. Macarrão rende! Comida de quem vira noite em roda de roda”. O prato era realmente farto. Deu para duas pessoas. Dividi a iguaria com meu filho, que me acompanhava em campo. Continuei uma conversa breve com tia Edith. Ela me contou a história da formação da Portela, as famosas feijoadas de sua tia Vicentina e me convidou a visitar a quadra da escola quando acontecesse a Feijoada da Família Portelense, evento de gastronomia já conhecido na cidade. Sempre conversava com Tia Edith em sua barraca nas minhas visitas à Feira das Yabás. A última vez que nos vimos foi no Desfile das Campeãs do Carnaval de 2015, quando ela, juntamente com Tia Nira, desfilou em carro alegórico na ala da Velha Guarda da Portela. Após seu falecimento, seus filhos e netos assumiram o comando da barraca de macarrão com carne assada, mantendo o nome e a memória da matriarca para o público da Feira.

Tia Jane Carla prepara em sua barraca o cozido de peixe e pirão, culinária tradicional da cultura banto, feito com farinha de mandioca. Herdou da mãe, Dona Dilma, baluarte e passista da Portela, os dotes culinários e a responsabilidade de coordenar a ala das Baianas. Atuante, faz parte da escola desde a criação da ala das Crianças, idealizada por Natal da Portela (CHAO, 2015, p. 61). O cozido de peixe que aprendeu com sua sogra, natural de Maceió (AL), é frito e cozido. A yabá enfatiza⁷⁸ que o diferencial do sabor de seu prato é que o peixe não é apenas frito, mas também cozido, acompanhado de pirão, legumes e arroz branco.

Pude presenciar a dedicação e empenho de Tia Jane Carla nas atividades portelenses. Cantora da Velha Guarda Show e pastora da ala das Baianas, apresentou suas “damas de balangandãs”, além do casal de porta-bandeira e dos

⁷⁸ Entrevista de campo realizada em 17 de novembro de 2017 na Quadra do G.R.E.S. Portela

passistas da ala jovem da Portela, na edição de dezembro de 2019 no palco da Feira das Yabás.

Figura 52– Apresentação do casal de Porta-Bandeira da Portela coordenado por tia Jane Carla - Feira das Yabás dezembro de 2019



Fonte: A autora, 2019.

Tia Jane Pereira prepara a segunda iguaria mais consumida na Feira das Yabás: o jiló frito. Viúva do compositor Luís Carlos da Vila (1949-2008), poeta renomado do G.R.E.S. Unidos de Vila Isabel, conhecido entre os amigos mais próximos pelo preparo de caldos e canjas durante os encontros musicais em sua casa. Na ocasião, Tia Jane já preparava vários pratos com jiló. O jiló empanado transformou-se no seu principal quitute, totalmente preparado dentro da barraca. Sempre com o sorriso largo, diante de todos, a yabá lava, corta, tempera e empana as fatias de jiló na barraca. Faz questão de conversar com cada cliente para saber como querem que ela prepare o prato ainda mais especial. “Tem que ter o gosto do freguês”, diz ela (CHAO, 2015, p. 69).

Figura 53– Preparação do Jiló – Barraca Jane Pereira – Feira das Yabás, 2014



Fonte: A autora, 2014.

Figura 54– Jiló Frito de Jane Pereira – Feira das Yabás, outubro 2017



Fonte: A autora, 2017.

Além dos pratos oferecidos nas barracas das yabás, é frequente a venda de outros petiscos e bebidas, a exemplo de amendoim torrado, cachorro quente, batatas

fritas, pipoca, churros, tapioca recheada e milho cozido por ambulantes e pelos próprios moradores na região, que realizam as vendas pelas janelas de suas casas.

Figura 55– Porção de pastéis – Feira das Yabás – novembro 2014



Fonte: A autora, 2014.

A yabá Romana Antônia é a famosa cozinheira no G.R.E.S. Império Serrano. Foi casada com o sambista imperiano Ivan Milanês (1946 - 2019) que, junto a Marquinhos de Oswaldo Cruz, preparava vários quitutes e caldos oferecidos no conhecido Pagode do Trem, ao lado de Tia Doca da Portela. Tia Romana⁷⁹ permanece na Feira das Yabás desde a primeira edição em 2008. Ela diz que, na época, Marquinhos a convidou para ser consultora do evento, na função de organizar a estrutura das barracas, compra de material, distribuição de insumos, utensílios descartáveis etc.

No projeto inicial lhe foi sugerido como prato principal o chouriço. – *Mas quem no Rio de Janeiro vai comer chouriço todo mês, meu Deus? Nesse calor!* indagou Romana ao contar que, após convencer a produção de que chouriço não seria uma boa escolha, aceitou oferecer um variado cardápio de caldos em sua barraca. Os caldos de feijão, ervilha, mocotó, caldo verde e caldo de pinto (semelhante à canja de galinha) eram sucesso. Na intenção de incrementar o cardápio, Tia Romana criou um caldo parecido com o chamado Tapa de Fubá, prato popular do Espírito Santo, mas

⁷⁹ Entrevista de campo realizada em 17 de novembro de 2017 na Quadra do G.R.E.S. Portela

que a tia originalmente acrescentou couve refogada e costelinha de porco à papa de fubá de milho. “Vendia tudo, graças a Deus. Não sobrava um!”, lembra.

Desde 2012, a barraca de Tia Romana prepara o carré, tradicional iguaria da culinária mineira e sul fluminense, à base de carne de porco. Também oferece a típica caipirinha de limão, cortesia aos seus clientes na Feira das Yabás. Romana conta que no ensejo de apresentar um petisco diferente, buscou uma receita antiga de lombo com abóbora. Tal quitute estava guardado como relíquia no caderno de receitas de sua mãe, cozinheira de um hospital psiquiátrico. Incrementou o modo de preparo com filé mignon de porco, abóbora cozida e um caprichado molho de tomate. Vendeu, mas não teve sucesso, lembra. As pessoas reclamavam e Romana se diverte ao recordar a fala de um cliente que, após saborear a iguaria, lhe disse em tom bravo: “Como é que eu venho aqui pra comer um carré e a senhora faz isso comigo? Não estou reclamando, não! Está ótimo, afinal é filé mignon. Mas o carré tem meu respeito. É seu carro-chefe.”

Figura 56– Tia Romana – Feira das Yabás, dezembro 2019



Fonte: A autora, 2019.

Figura 57– Carré à mineira – Barraca de Tia Romana – Feira das Yabás, dezembro 2019



Fonte: A autora, 2019.

Romana comenta que a Feira das Yabás estabeleceu uma relação de tradição e fidelidade com seu público ao longo de dez anos. Além de ser uma fonte de renda e trabalho para a maioria das yabás. Ela nos diz que é a provedora financeira de sua família, responsável pela moradia, alimentação, além do sustento de seus seis netos. Tia Surica⁸⁰ reforça que o evento “deu vida ao povo de Oswaldo Cruz e Madureira”, transformando o bairro através da cultura do samba carioca e a culinária que deriva dessa cultura. Romana ressalta que “a Feira das Yabás é um evento de domínio público, as gestões passam, mas o evento permanece. Não pode acabar. Vamos lutar juntas”.

Quando realizei essa entrevista, em novembro de 2017, a Feira das Yabás já não conseguia manter a periodicidade mensal. A Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro, patrocinadora exclusiva do evento à época, suspendeu o repasse das verbas de custeio para eventos culturais, além de alterar as políticas de concessão de uso do espaço público. O prefeito Marcelo Crivella, logo no início de sua gestão, mostrou-se desfavorável⁸¹ a patrocinar eventos que, sabidamente, são contrários aos seus ideais religiosos. Tia Surica, mostrando-se preocupada com a permanência do evento, relembrou a importância econômica e cidadã da Feira das Yabás como geradora de renda para a população local, oferecendo trabalho e outras movimentações no bairro. Inconformada com as restrições do poder público às manifestações de matrizes africanas, como a Festa de Iemanjá, o custeio para os desfiles das escolas de samba

⁸⁰ Entrevista de campo realizada em 17 de novembro de 2017 na Quadra do G.R.E.S. Portela

⁸¹ Fonte: <<https://oglobo.globo.com/rio/relembre-polemicas-de-crivella-na-prefeitura-do-rio-22872789#ixzz68IMCJt7h>> acesso em 21/12/2019

na Marquês de Sapucaí, além da Parada LGBTQI+ de Madureira, Tia Surica, diante de sua autoridade de matriarca, guardiã da Velha Guarda da Portela, diz sobre as ações arbitrárias do início de gestão do prefeito: “Ele não sabe nem cuspir, já quer escarrar.” Tia Surica se solidariza com todas as matriarcas para unir esforços junto ao poder público pela manutenção da Feira das Yabás, através de sua imagem pública.

Além das festas em seu quintal (o famoso *Cafófo*, mencionado no capítulo 2), Tia Surica mantém uma barraca na Feira das Yabás desde 2008. Ela conta que já fez de tudo um pouco na escola. Desfilou na ala das crianças, das baianas, como destaque em carro alegórico. Foi pastora e a primeira mulher a puxar um samba enredo na avenida em 1966 quando a Portela foi campeã. Atualmente compõe a Velha Guarda da Portela e a Velha Guarda Show, onde já gravou vários cd's, realizando apresentações no Brasil e no exterior. Tia Surica tem rodado o mundo, levando o samba e a comida de quintal. Na Feira das Yabás, sua barraca oferece o mocotó – prato preparado por suas sobrinhas e irmã. Ela diz que ensinou o que de melhor sabe fazer: cozinhar. Preparou suas sobrinhas para que oferecessem os pratos com a mesma qualidade com que ela se dedica à culinária. A barraca tornou-se um ponto a que acedem muitos turistas para conhecer quem é a famosa cantora portelense que tem suas tradições registradas em livros, documentários e filmes. Seu maior sonho era gravar um cd e, ao longo da carreira, sua discografia já conta com 17 títulos⁸² (CHAO, 2015, p. 72-73).

Figura 58– Mocotó servido na barraca de Tia Surica – Feira das Yabás, dezembro 2019



Fonte: A autora, 2019.

⁸² Disponível em <http://www.dicionariompb.com.br/surica/> acesso em 12/01/2015

Figura 59– Tia Surica (à esquerda) e Tia Selma Candeia (à direita) – Quadra da Portela – novembro 2017



Fonte: A autora, 2017.

Quando da organização da Feira das Yabás, Marquinhos deixou Tia Selma à vontade para a escolha do prato principal. Ela não teve dúvidas: carne seca com abóbora – o prato preferido e preparado por seu pai, o sambista Antônio Candeia Filho⁸³ (1935-1978), compositor da maioria do repertório entoado na Feira.

Sua barraca faz questão de exaltar a memória de Antônio Candeia Filho. Nela é possível encontrar suas poesias, discos, livros e camisetas com a estampa de seu rosto (CHAO, 2015, p. 71).

Além do prato principal, Tia Selma prepara outros quitutes, como o Bolinho de Feijoada, inspirado em sua memória afetiva. Ela lembra que sua avó preparava um bolinho das sobras do feijão, apelidado popularmente de Tutu de Feijão. Na infância, esses bolinhos eram conhecidos como Capitão e servidos para comer com as mãos. Selma enfatiza: “Trago a minha cozinha para este grande quintal que é a Feira das Yabás. Tudo que faço lá, faço aqui.” E prepara as comidas de acordo com a escolha do freguês. Por ser adepta do candomblé e saber que algumas pessoas têm restrição a certos alimentos por causa de preceitos religiosos, Selma prepara a abóbora separada da carne seca. “Quem é de santo e não pode comer abóbora, eu ofereço o aipim ou jiló fritos. Comida é prazer, então preparo tudo para satisfazer o público”⁸⁴.

⁸³ Para maiores informações sobre Antonio Candeia Filho, ver CHAO, 2015

⁸⁴ Candeia, S. Entrevista concedida à autora. Rio de Janeiro (Quadra do G.R.E.S. Portela), 17 nov. 2017.

Figura 60– Carne Seca com abóbora – Tia Selma Candeia – Feira das Yabás novembro 2014



Fonte: A autora, 2014.

Na década de 1940, Carlos Batista de Oliveira, o Mestre Jaburu, era o peixeiro mais popular da região de Madureira. O samba Peixeiro Granfino, composto por Mestre Candeia Filho, anuncia o melhor e mais caro peixe fresco da região. A pescada era de qualidade, escolhido “a dedo” por Mestre Jaburu, um grande improvisador da Portela. O improvisador era aquele assistente de sambista que criava versos de imediato. As músicas de Mestre Jaburu tinham muito *miudinho*, um ritmo de samba que propõe uma dança cujos passos são curtos, onde os pés movimentam-se quase que no mesmo lugar enquanto o corpo gira com mais liberdade (CHAO, 2015, p.54).

Mestre Jaburu foi baterista da Orquestra Tabajara, regida pelo Maestro Severino Araújo. Ensinou Tia Nira, ainda menina, a cozinhar peixes e frutos do mar de diversas formas. Emocionada com tais relatos sobre memória do mestre, não se intimidou ao contar o segredo de seu peixe frito: “Sal, azeite, coentro, suco de limão e cheiro verde. Mas não pode colocar alho, de jeito nenhum! Muita gente não sabe cozinhar porque coloca tempero demais. Assim tira o paladar do animal.”⁸⁵

⁸⁵ BATISTA, H.S. Entrevista concedida à autora. Rio de Janeiro, 11 mai. 2014 e 27 nov. 2014.

Helenira Santos Batista, mais conhecida como Tia Nira (ou Tia Nira do Peixe) é uma das yabás fundadoras da Feira das Yabás. Sua barraca, obviamente, oferece peixe frito desde 2008. Os mesmos vendidos por seu pai enquanto peixeiro: sardinha, tira-vira, tainha e corvina.

Conhecemos⁸⁶ Tia Nira no início da pesquisa de campo, em maio de 2014. Ninguém nos apresentou previamente. Ela se aproximou e nos acolheu, providenciando sem demora uma mesa bem ao lado de sua barraca. Trouxe de imediato uma cerveja e perguntou o que gostaríamos de comer. Perguntou se era a primeira vez que chegávamos à Feira das Yabás e, minutos depois, já estava sentada à nossa mesa, conversando como uma boa anfitriã, como uma dona de casa que recebe seus convidados para uma festa em seu quintal. Começou a nos contar sobre sua vida de yabá (CHAO, 2015, p.55).

Nasceu em 28 setembro de 1941, na casa de Dona Neném do Bambuzal, uma mãe de santo, candomblecista, que mantinha um terreiro nos fundos de sua casa. Tia Nira conta que no dia de seu nascimento havia uma festa em homenagem aos santos Cosme, Damião e Doum no terreiro. Sua mãe, adepta do candomblé, participava da festa quando sentiu as dores do parto. Tia Nira conta que seus avós lhe contaram que sua mãe estava incorporada pelo santo e que no momento das dores, precisou “liberar o cavalo⁸⁷” para que pudessem levá-la para dentro da casa para parir. Tia Nira nasceu em dia de festa, na casa de Dona Neném do Bambuzal. A casa era famosa no bairro de Oswaldo Cruz. Frequentada por personalidades importantes da Portela e do Império Serrano, como Seu Natal, Dona Dodô da Portela, seu Nozinho.

Tia Nira nos recebeu, para uma entrevista, um dia após seu aniversário. Gravamos imagens para o documentário Comida de subúrbio, produzido pelo Grupo CAC. Muito à vontade, Tia Nira⁸⁸ diz:

A minha relação com o subúrbio de Oswaldo Cruz é de muito orgulho. Também já morei em Madureira, na rua Andrade Figueira, 468. Fui criada aqui. Aqui em Oswaldo Cruz moravam meus avós e sempre tinham festas no quintal. A casa de dona Neném do Bambuzal era onde mais tinha festa. De tudo: aniversário, junina, Cosme e Damião. Mas festa mesmo era lá no terreiro. Casa de santo da nação nagô, terreiro sempre tem festa! As festas eram regadas à comida na lenha. Feijoada preparada nas latas de banha de 20 litros, matava os porcos e galinhas no quintal para fazer a festa que durava

⁸⁶ Observação participante na Feira das Yabás, acompanhada do Prof. Dr. João Maia em 11 de maio de 2014

⁸⁷ Expressão religiosa que significa que a entidade precisa “sair do corpo” do médium. Cavalo significa a pessoa que incorpora o espírito.

⁸⁸ BATISTA, H.S. Entrevista concedida à autora. Rio de Janeiro, 29 set. 2017.

dias. Os almoços de domingo não precisavam de data comemorativa, juntava todos os parentes, vizinhos, amigos. Cada um trazia um prato e todos almoçavam juntos. E o samba sempre junto, né! Sempre foi assim.

De Mestre Jaburu, Tia Nira diz ter herdado o dom de cozinhar e o samba no pé. Ela chega à Feira por volta de 10h30min e já encontra a estrutura da barraca montada. Assim como as outras yabás, tem a ajuda da família. Seus filhos, noras, sobrinhas e netos a ajudam nos preparativos. Ao meio-dia sua barraca já está cheia.

Ela nos conta que precisa da Feira das Yabás para viver. Após a morte precoce de seu filho e seu neto, Tia Nira relata que sofreu com depressão, emagrecendo mais de 30 quilos. Encontrou na Feira e nos eventos da Portela bons motivos para superar as tristezas da vida. “Preciso disso: do contato com as pessoas, do samba, dos sorrisos que aqui encontro. Dos conhecidos e dos desconhecidos. Assim me sinto útil à vida”, nos diz emocionada.

Tia Nira diz que sua proximidade com Marquinhos de Oswaldo Cruz é de longos anos. Ele sempre a consultou sobre seus projetos com música e gastronomia. O preparo para cada edição da Feira das Yabás começa no sábado à noite. Seu filho Sidney Agapito vai ao CEASA⁸⁹ na sexta-feira pela manhã para encomendar os peixes. Sua filha, Simone Agapito, recebe os 160 quilos de peixes no sábado pela manhã e inicia a limpeza e o preparo para os pratos do dia seguinte. Tia Nira diz que sua comida é para todos.

Na minha barraca come todo mundo. Meninos de rua, senhoras que moram na rua. Todo mundo come. A gente nunca sabe o dia de amanhã. Sobre o futuro da feira, espero que nunca acabe. É um dinheiro importante, me ajuda a viver com dignidade. Comecei com 20 quilos e não imaginava a grandeza que isso ia tomar. Hoje, são bem mais que 100 quilos e ainda tenho que fazer outros quitutes para satisfazer os clientes durante toda a feira. Então tem sempre um pastelzinho para acompanhar a cerveja gelada. Meu pirão sempre tem uma posta (de peixe) surpresa. A feira é uma festa. Vem muita gente de longe além do povo daqui. Vem gente da zona sul, de outras cidades. Já é uma tradição. Tradição não pode acabar.⁹⁰

Sobre a experiência de ter participado da edição extra da Feira das Yabás fora do bairro de Oswaldo Cruz em 2014, realizada na Cidades das Artes, com patrocínio da Rede Globo, tia Nira reflete:

A feira em outros espaços só dá trabalho por causa do transporte, mas eu adorei. Foi um sucesso. Muito mais gente conheceu a Feira das Yabás. Teve turista comprando 4 porções de peixe! É uma tradição que nasceu aqui

⁸⁹ Entrepasto de alimentos da cidade, localizado no bairro de Irajá, zona norte do Rio de Janeiro

⁹⁰ BATISTA, H.S. Entrevista concedida à autora. Rio de Janeiro, 29 set. 2017.

(Oswaldo Cruz), mas onde ela for vai fazer sucesso. É a cultura do samba, né!⁹¹

Para tia Nira, a tradição da culinária de subúrbio, dos quintais da Grande Madureira devem ser compartilhadas, transmitidas para novas gerações. “É preciso repartir esse conhecimento”, nos diz. “Hoje em dia, por causa de meus problemas de saúde, minha filha é a herdeira desses ensinamentos, a Simone aprendeu todos os jeitos e trejeitos para fazer um peixe de sucesso.”, informa a yabá. Em sua opinião, o que caracteriza a Comida de subúrbio é a fartura e o afeto.

A fartura é a característica dessa comida com amor. Tem que ser bem servido. Muito pirão, muito peixe. Se é um prato feito, então vamos fazer direito. Por isso todo mundo volta. Sempre tem um “chorinho” por conta da casa, mais uma colherada de pirão para arrematar aquele peixe do prato. Não nego comida a ninguém. Do jeito que sirvo meus clientes que pagam, sirvo a quem tem fome e vem me pedir um prato. A gente é isso, subúrbio é isso.⁹²

Em todas as edições da Feira das Yabás, quando o povo entoa o refrão “... quem é de sambar, ô vem pra roda, ô vem pra roda pra dizer no pé”, e em seguida Marquinhos de Oswaldo Cruz canta “...ô Nira vem cá pra roda, ô Nira vem cá sambar...”, pode contar: Tia Nira sobe ao palco e dança o miudinho ensinado por seu pai, Mestre Jaburu⁹³. Confesso que a primeira vez que ela me contou o que se repetia em todas as edições da Feira, não acreditei, pensei que ela estivesse exagerando, porque me disse, inclusive, que o povo gritava, batia palma.

“Eu puxo a roda, todo mundo vai ao delírio! Tá pensando o quê? Nira é metade, mas não é bagunça!”⁹⁴. A partir daquele comentário, em visitas à Feira, presenciei a descrição fidedigna do relato. Tia Nira “levanta o povo”, fazendo as pessoas sambarem o miudinho. Sobe ao palco, reverencia os músicos e vai chegando ao centro, disfarçando dores na coluna, passos com dificuldade, sugeridos pela idade avançada. A bengala está sempre à mão direita para ajudá-la a caminhar... E ao chamado de Marquinhos, “solta as pernas para o miudinho” até a “umbigada”, gesto dos tempos de jongo e samba de roda, agradecendo ao público (CHAO, 2015, p 56).

“Subo naquele palco e faço minhas gracinhas. O meu pai quando sambava, nos ensinava os passos.”. Filha de pai portelense e mãe imperiana, tia Nira se orgulha ao dizer que confeccionava as próprias fantasias de baiana da escola. Fez tudo o que

⁹¹ Idem.

⁹² Idem.

⁹³ Ver <https://www.youtube.com/watch?v=fUbH9NtOHf8>, acesso 14/12/2014 (imperdível)

⁹⁴ BATISTA, H.S. Entrevista concedida à autora. Rio de Janeiro, 11 mai. 2014 - Tia Nira diz que é “metade” em referência à sua baixa estatura de 54cm

aprendeu a vida toda, com a “quebradinha” e a “umbigada”. “É a tradição de quem vai ficando antigo”, nos diz, orgulhosa da idade.

Ainda adolescente, lembra ter ganhado um torneio de gafeira na casa de Dindinha Ester, apelido carinhoso dado a dona Ester Maria de Jesus, precursora da fundação da Portela. Sente-se grata por fazer parte da Velha Guarda da Portela, lamentando-se de não ter desfilado pela Portela desde o carnaval de 2017.

“É como diz o outro lá: ‘Quem não gosta de samba, bom sujeito não é. É ruim da cabeça ou doente do pé’⁹⁵ – é meu caso, né? A saúde do pé não está ajudando”, diz às gargalhadas⁹⁶.

Na edição de março de 2019 foi realizada uma amostra para identificar e responder algumas curiosidades do campo quanto aos hábitos de consumo e outras percepções da Feira das Yabás ao seu público frequentador. Apesar da metodologia central da pesquisa ser de ordem qualitativa, utilizei a técnica de formulário *on line* para responder algumas curiosidades do campo, a exemplo dos pratos mais consumidos, as impressões dos frequentadores quanto à música, a gastronomia, os espaços da rua e o que define a Comida de Subúrbio representada na Feira das Yabás. O formulário *on-line*⁹⁷ utilizou perguntas abertas e de múltipla escolha, divulgado na página *Suburbano da Depressão*⁹⁸ do historiador Vitor G. Almeida no Facebook, entre 10 de março e 07 de abril de 2019. A amostra analisou dados de 160 respondentes que já haviam participado de alguma edição da Feira das Yabás. Para identificar a eficiência da divulgação do evento, perguntei “Como você conheceu a Feira das Yabás”. As respostas *indicação de amigos e conhecidos* e a *divulgação nas redes sociais* somaram 83%, seguidos de *outros meios de comunicação* (14%) e *televisão*, especificamente com 3% dos frequentadores.

⁹⁵ Versos da canção “O samba da minha terra” (1957) de Dorival Caymmi (1914-2008). Fonte: <<http://www.dicionariompb.com.br>>

⁹⁶ BATISTA, H.S. Entrevista concedida à autora. Rio de Janeiro, 29 set. 2017.

⁹⁷ Link do formulário *on line*: <

<https://docs.google.com/forms/d/1Y2DfTL2dUfzAIVhJAPQBxI23KRCvUu3iFhZW-C4Xi8I/edit?usp=drivesdk&chromeless=1&fbclid=IwAR0WfIHwAVbBnGdAeja5wMTI4ayqYAijhJyxfOaFhY6dyPxYUVohblfUIGE>> último acesso em 13/12/2019.

⁹⁸ *Suburbano da Depressão* é uma funpage de um personagem fictício do Facebook, criada pelo historiador Vitor Almeida que mostra a realidade vivida nos bairros suburbanos do Rio de Janeiro. A página possui 435 mil seguidores (dados atualizados em dezembro/2019). Ver em <<https://www.facebook.com/SuburbanoDaDepressao/>> acesso em 12 de abril de 2019. >

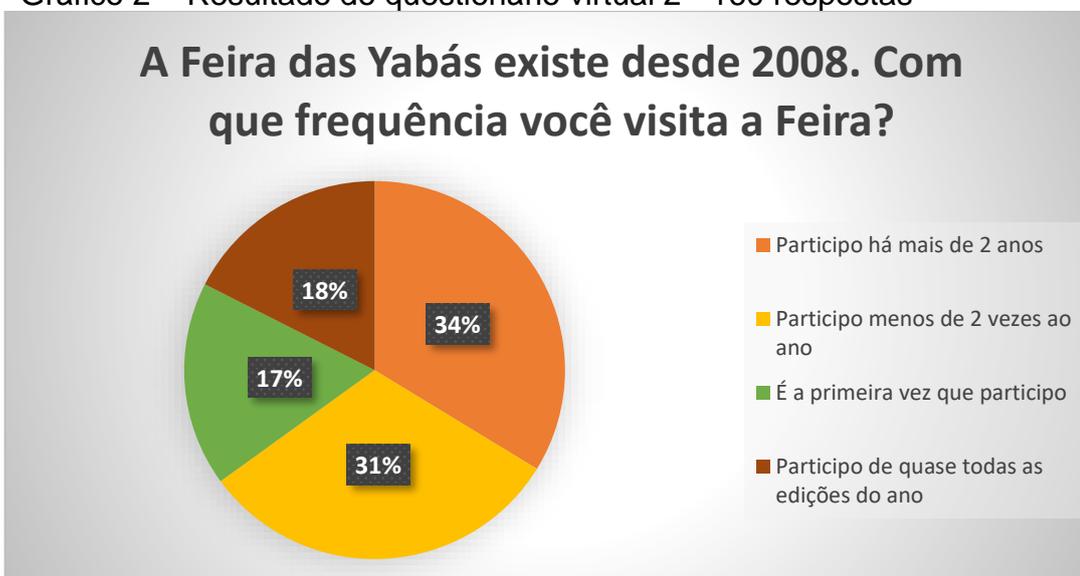
Gráfico 1 – Resultado do questionário virtual 1 - 160 respostas



Fonte: Google: <<https://docs.google.com/forms/d/1Y2DfTL2dUfzAIVhJAPQBXI23KRCvUu3iFhZWC4Xi8l/edit?usp=drivesdk&chromeless=1&fbclid=IwAR0WfIHwAVbBnGdAeja5wMTI4ayqYAijhJyxfoaFhY6dyPxYUVohblfUIGE>> Acesso em 13 dez. 2019.

Sobre as idas e frequência ao evento, 34% costumavam ir à Feira das Yabás mais de duas vezes ao ano; 31% menos de duas vezes ao ano; 18% tinham o costume de ir a quase todas as edições do ano e 17,5% visitavam a Feira pela primeira vez.

Gráfico 2 – Resultado do questionário virtual 2 - 160 respostas



Fonte: Google: <<https://docs.google.com/forms/d/1Y2DfTL2dUfzAIVhJAPQBXI23KRCvUu3iFhZWC4Xi8l/edit?usp=drivesdk&chromeless=1&fbclid=IwAR0WfIHwAVbBnGdAeja5wMTI4ayqYAijhJyxfoaFhY6dyPxYUVohblfUIGE>> Acesso em 13 dez. 2019.

A curiosidade sobre o consumo dos pratos proporcionou elencar a preferência do público, ao perguntar “Quais pratos (refeições) você costuma consumir na Feira das Yabás?”. A questão de múltipla escolha permitia ao respondente listar mais de

um prato, especificando suas preferências. Portanto, do total de 157 respondentes, o Peixe Frito da barraca de Tia Nira é o prato mais citado, com 83% das escolhas.

Figura 61 – Preferência dos Pratos da Feira das Yabás – março 2019 – 157 respostas

	Preferência dos Pratos	%
1	Peixe Frito - Tia Nira	48
2	Jiló Frito - Tia Jane Pereira	46
3	Doces Caseiros - Tias Vera e Janaina de Jesus	43
4	Vaca Atolada - Tia Natércia	39
5	Angu à Baiana - Tia Neide Santana	35
6	Bobó de Camarão - Tia Jussara	33
7	Mocotó - Tia Surica	32
8	Feijoada - Tia Marlene	31
9	Rabada - Tias Neném e Áurea Maria	27
10	Macarrão com Carne Assada - Tia Edith	24
11	Carne Seca com Abóbora - Tia Selma Candeia	24
12	Frango com Quiabo - Tia Rosimeri	19
13	Cozido de Boi - Tia Vera Caju	19
14	Roupa Velha - Tia Marlene	15
15	Carré à Mineira - Tia Romana	12
16	Tripa Lombeira - Tia Rosângela	8
17	Cozido de Peixe - Tia Jane Carla	6

Fonte: Google: < <https://docs.google.com/forms/d/1Y2DfTL2dUfzAIVhJAPQB XI23KRCvUu3iFhZWC4Xi8I/edit?usp=drivesdk&chromeless=1&fbclid=IwAR0WfIHwAVbBnGdAeja5wMTI4ayqYAijhJyxfoaFhY6dyPxYUVohblfUIGE> > Acesso em 13 dez. 2019.

O questionário *online* proporcionou, ainda que em pequena amostra, confirmar as observações no campo de pesquisa, em que pude ouvir as pessoas se referirem à comida das yabás como uma comida de subúrbio. A minha inquietação estava justamente em analisar de que maneira as pessoas relacionavam a comida e seu território. Se o termo subúrbio ainda é referenciado como lugar estigmatizado, de pouca qualidade, qual a relação dessa culinária com seu território? Então, ao perguntar aos respondentes *Como você definiria a expressão "comida de subúrbio"?*, observo a densa relação entre qualidade – fartura – afeição – memória – tradição. A questão foi aberta para que o respondente manifestasse sua livre expressão. Selecionei algumas respostas que exemplificam como o cidadão(a) que já teve alguma experiência na Feira das Yabás relaciona a comida de subúrbio com as subjetividades da cidade.

Comida boa pra muita gente
Comida popular
Comida com afeto
Sensação de estar no quintal de casa
Região de baixa renda e alta convivência entre moradores.
É uma arte alimentar deliciosa, feita pelas famílias suburbanas que vão além dos laços sanguíneos, e reúne os amigos, vizinhos e visitas com alegria, fé e amor. É uma comida de raiz feita com fartura em celebração à vida em comum.
É aquela comida típica que caracteriza a região e os costumes em reunir amigos e familiares, nossa origem.
Comida caseira, simples, bem temperada e bem servida.
A alma do carioca.
Comida que traz a história e identidade de quem faz o subúrbio ser o que é.
Comida de Família Reunida, onde come um comem todos, fartura.
Comida que acolhe
Aquele prato vindo lá da barraca daquela tia da favela que tem aquele tempero que só as tias das antigas sabem qual é! Amo.
Prato farto, tempero simples e com muito bom gosto
Comida boa, temperada e com uma pitada de história negra e nordestina.
Comida que podemos juntar muitas pessoas e celebrar!
Comida que tem ancestralidade, que remete à tradição familiar e à identidade
Comida que dá sustância
Comida simples, mas com tempero completo
Comida simples, bem temperada e servida, com cara de comida de domingo
Fatura e qualidade
As delícias do povo, parte da cultura popular em forma de afeto, resgate das antigas tradições e uma forma de servir as pessoas com pratos cheios de amor, carinho e qualidade.
Comida feita com amor, fartura e que é servida com prazer aos amigos e família. E que possa sobrar pra levar um pouquinho no potinho pra casa.
Comida de sustância
Comida farta em quantidade e caloria
Comida simples. Com temperos que lembram a infância. Comida de mãe
É o tipo de comida que tem na minha casa, na dos meus parentes e dos vizinhos, ou seja, de gente que se parece comigo no plano social/cultural.
Festas populares!
Comida de qualidade
Mata a fome e deixa feliz
Satisfação pura, almoço de domingo
Comida tipicamente brasileira (e carioca, claro!) feita com muito amor e formada pela mistura de fartura e improviso.
Algo aparentemente simples, mas saboroso e de valor afetivo.
Uma comida com muito sabor e ligada a ancestralidade preta! Comida boa, "forte" e bem servida
É aquela comida super gostosa e sem frescura.
É comida feita em casa, por vó, que passa pra mãe e assim por diante
Comida caseira e familiar.
Comida que acolhe todos
Minha casa.
Comida boa e farta
Facilidade de comer. Preço acessível.
Mesa farta, mas com fartura de carinho. A comida de subúrbio pode ser aquele macarrão com frango assado onde você reúne seus amigos, sua família e se sente confortável para comer como quiser.
Comida de povão.
É uma comida sem muito requinte porque os ingredientes são baratos, mas é muito saborosa e remete à infância e à rotina suburbana.
Uma comida que, de fato, alimenta. No subúrbio, ostentação é comer bem.

Para finalizar, o respondente expressava em questão aberta “O que mais gosta” na Feira das Yabás.

Gosto de tudo
 Samba
 O ambiente familiar
 Ver as pessoas e tomar uma gelada com família e amigos
 Eu me senti em casa e segura
 O ambiente informal e familiar
 Clima de celebração
 Do encontro com pessoas
 O clima de festa. Bem carioca
 O clima de família.
 Do convívio pacífico de todos!
 Os Shows! O samba e o jongo em especial
 A informalidade, a descontração e a mistura comida com samba
 Do resgate às tradições da gastronomia doméstica
 Ela ser na rua e as comidas.
 A valorização da cultura popular.
 Das opções gastronômicas
 As atrações musicais
 A celebração das origens
 A música, a comida e o ambiente/clima
 Justamente a memória afetiva das comidas.
 Comida, interagir com quem prepara e saber a história de como foi feito.
 Gente preta!
 A confraternização.
 As pessoas todas na mesma sintonia
 O clima de família, a roda de samba e os amigos reunidos
 O povo, o samba de roda e a cerveja gelada!
 Ambiente
 A música, a boa comida e a reunião de gente preta
 A diversidade
 Gosto das comidas, gosto daquele público negro bonito com estampas lindas.
 Gosto das músicas
 O samba de raiz
 Roda de Samba
 Tranquilidade do evento, sem tumulto e bem família
 Todo o ambiente e a energia q o lugar emite
 O ambiente, as comidas, a música
 Encontro das tradições.
 Comida bem feita
 Cerveja gelada, pessoal reunido na rua.
 A praticidade para usufruir do evento
 A roda de samba
 A sensação de acolhimento
 O ambiente familiar e amigoso, frequento sempre, nunca vi briga
 Representação das tradições
 Resistência da cultura do samba, de terreiro e negra
 Simpatia dos vendedores
 A celebração do folclore, integração a diversidade.
 Diversão de qualidade perto de casa
 A interação social e a memória afrodescendente na atmosfera
 O encontro humano, sem discriminação onde todos são bem vindos
 Comida e música.
 Roda de samba

E o que menos gosta na *Feira das Yabás*

O fato dela não acontecer todo domingo
 Quando chove
 Poucos banheiros químicos
 Os preços
 Acesso
 As barracas não aceitam cartões
 O tumulto
 Acho que teria que ter mais opções de comidas
 Faltam cadeiras e mesas para mais pessoas poderem ficar confortavelmente.
 Do local. O espaço para o público é insuficiente.
 Algumas barracas não terem a possibilidade de pagamento em cartão.
 O trem para voltar pra Central. Tenebroso voltar de noite com os vagões vazios
 Faltam caldos: caldo verde, sopa de ervilha, de inhame... nos dias frios então.
 Quando está muito calor e não há opções de abrigo na sombra
 Da dificuldade de ir embora para quem não mora na região
 A questão dos banheiros quando não dão vazão. Se eu morasse por ali cobraria um valor simbólico e ofertaria o banheiro da minha casa para uso.
 Gente demais para pouco espaço. É difícil encontrar um lugar para comer com algum conforto.
 A configuração do palco é horrível, quando enche demais não consigo ver os dançarinos do jongo porque eles ficam no chão e bateria no palco podia ser ao contrário, o palco atravessado na rua ninguém merece
 Pouca sombra, som muito alto
 Poucas edições e divulgação.
 Preço
 Mais policiamento
 O fato das mesas serem de responsabilidade das barracas. Se na barraca que eu quiser comer não tiver mesa disponível, eu terei que escolher outra coisa pra comer só por causa da mesa.
 Um pouco desorganizado na hora de pagar e pegar a comida.
 Por ser dia de domingo
 O local
 Barracas saindo da proposta do evento!
 A insegurança na hora de voltar pra casa
 A sujeira causada pelos frequentadores
 As longas filas pra você degustar as iguarias!
 A ausência de uma estrutura que permita melhor acesso às barracas de comidas durante os shows.
 A falta de infraestrutura
 Local pelo fato de ser no "tempo". Muito sol é ruim e se chove também
 Pouca quantidade de lugares para sentar-se
 Qualidade das embalagens – é ruim
 O acesso
 A limpeza do bairro
 As filas pra comprar algo
 Acessibilidade e organização do espaço
 Os cantores poderiam ficar mais tempo no palco
 Infelizmente a falta de patrocínio, poderia acontecer mensalmente
 A estrutura de Banheiros
 As falhas na programação, a falta de constância
 A comida acaba cedo
 A falta de organização para chegar ao encontro. De ônibus é preciso andar um belo pedaço de ladeira e de carro fica impossível estacionar
 Tem poucos expositores de artesanato
 A periodicidade. Devia acontecer mais vezes
 Limpeza

4.3 Sensorialidade da comida de subúrbio

A sensorialidade pode ser entendida como um diálogo mental entre o sujeito e o mundo (emissor e receptor), expressa através de uma linguagem (verbal e não verbal), condição para aquilo que é perceptível pelos sentidos (MAUSS, 2017). Pode ser entendida como a capacidade de um corpo processar sons, imagens, sinais gráficos, textura táteis, dentre outros estímulos sensoriais, e que se manifesta como uma ação ressonante, uma performance diante de estímulos e contextos vivenciados.

“Eu via tudo como podia ser descrito, mas não organizado; não sabia que nome, que título dar a tudo aquilo” (MAUSS, 2017, p. 426). Assim como Mauss, eu percebia muitas expressões que poderiam ser descritas na Feira das Yabás, mas não organizadamente. A tais expressões preferi nomeá-las de sensorialidades em torno da comida de subúrbio. A começar pela própria expressão *comida de subúrbio*, ouvida em todas as edições visitadas por mim, quando as pessoas se referiam à Feira das Yabás como o local que reunia uma variedade de iguarias. No formulário *online*, questionei os frequentadores da Feira das Yabás da seguinte forma: “Tal culinária oferecida na Feira das Yabás é chamada por muitas pessoas de “comida de subúrbio”. Ao degustar tais comidas, selecione as sensações a que lhe remetem”.

A pergunta, de múltipla escolha, permitia ao respondente selecionar uma ou mais sensações, o que permitiu quantificar as observações que a oralidade do campo de pesquisa já me apresentava. Muito antes da aplicação do formulário *online*, desde que identifiquei a frequência da expressão comida de subúrbio, perguntava que sensações provocavam. A relação entre memórias, samba, qualidade, fartura e parentalidade já percebidas no campo ficaram evidentes no levantamento.

Quadro 3 – Sensações provocadas pela comida

SENSAÇÕES PROVOCADAS PELA COMIDA	% PERCENTUAL
Memórias de família	53,8
Rodas de Samba	51,2
Quintal de casa	45
Qualidade da Comida	44,4
Fartura dos pratos	44,4
Festa, celebração	41,3
A expressão "comida de vó"	38,8
Prazer de comer em companhia de alguém	36,3
Algum bairro do subúrbio	17,5
Lembrança de Salvador (BA)	0,6

Fonte: Google: < <https://docs.google.com/forms/d/1Y2DfTL2dUfzAlVhJAPQBxI23KRCvUu3iFhZWC4Xi8I/edit?usp=drivesdk&chromeless=1&fbclid=IwAR0WfIHwAVbBnGdAeja5wMTI4ayqYAijhJyxfoaFhY6dyPxYUVohblfUIGE> > Acesso em 13 dez. 2019.

A partir dessas identificações no campo, procurei analisar as sensações que o corpo é capaz de provocar. Procurei observar como os gestos, ritmos, sons, cores e sabores poderiam explicar melhor o que envolve a comida de subúrbio em momentos de celebração, a exemplo da Feira das Yabás e de algumas atividades na Casa do Jongo.

A comunicação implica tanto a palavra quanto os movimentos do corpo, além da utilização do espaço/tempo pelos atores sociais. Tratar o enraizamento físico da palavra pronunciada, ou seja, a série de signos corporais que a acompanha como “comportamento não verbal”, seria tão natural quanto referir-se à noite como “não dia” (BRETON, 2019, p. 48).

Etimologicamente, *gestus* provém da mesma raiz que gerir, significando fazer e carregar. O antropólogo francês David Le Breton (1953 -), teórico referenciado em estudos do corpo, dos sentidos e das emoções, analisa que o gesto não se reduz a uma pura gesticulação desprovida de sentido (apenas). O autor entende que no gesto se desempenha uma função significativa, participando do efeito simbólico que preside qualquer ação: mover o mundo mediante símbolos. Para Breton, “[...] o gesto é uma figura de ação, ele não é um simples acompanhamento decorativo da palavra” e enfatiza ao dizer que “[...] o corpo não é o primo pobre da língua, mas seu parceiro homogêneo na permanente circulação de sentido, a qual consiste na própria razão de ser do vínculo social” (BRETON, 2019, p. 46 - 49).

Observar o campo da Feira das Yabás foi uma experiência em apurar os meus sentidos para estar atenta aos movimentos – do corpo e dos objetos, seja através dos gestos de corpos circulantes no espaço da rua, da praça, daqueles que dançaram em frente ao palco ou em seu arredor, seja através dos elementos comensais como pratos, baldes e cuias, que circularam nas mãos e mesas na rua, nas calçadas das casas e do comércio local.

Figura 62– Roda de Jongo – Feira das Yabás – julho 2014.



Fonte: A autora, 2014.

Figura 63– Praça Paulo da Portela – Feira das Yabás – dezembro 2014



Fonte: A autora, 2014.

Figura 64– Feira das Yabás – maio 2018



Fonte: A autora, 2018.

4.3.1 Visão ou “comer com os olhos”

Adentrar o espaço da Feira das Yabás é ter como primeiro contato visual o espaço público da rua e da praça – esta, vista nos dias úteis do cotidiano do bairro, com o vaivém dos veículos e pedestres circulantes no comércio local. É perceber a transformação de seus movimentos aos domingos, quando o trânsito da Estrada do Portela é fechada pela Guarda Municipal do Rio de Janeiro à circulação de veículos, da altura da 29ª Delegacia de Polícia, em Madureira, até a esquina com a Rua Joaquim Teixeira, em Oswaldo Cruz.

Muniz Sodré (1998, p. 17) apresenta a praça como lugar de encontro e comunicação entre indivíduos diferentes. A praça é um ponto de concentração para acontecimentos importantes (econômicos, políticos, festivos), além de ser o lugar onde as pessoas se reúnem à noite para passear, namorar e, também, demonstrar suas habilidades musicais. O autor lembra que depois de 1900, a Praça Onze tornou-se ponto de convergência da população pobre dos morros da Mangueira e do Estácio, favorecendo a expansão territorial de blocos e cordões carnavalescos, além

de rodas de samba. A “África em miniatura” expandiu-se da Praça Onze ao subúrbio carioca.

Maffesoli propõe uma provocação ao pensar os espaços e seus atores na contemporaneidade quando questiona: “saberemos ainda ouvir e interpretar o pensamento da praça pública?” Para o sociólogo, é imprescindível que novas pesquisas sobre práticas do cotidiano registrem o saber fazer, o saber dizer e o saber viver do cidadão comum, no dia a dia das cidades. “É necessário levar às últimas consequências tal observação” (MAFFESOLI, 1988, p.195)

Ao descrever as relações entre o samba e a cidade, Sodré (1998, p. 15) lembra que a casa de Tia Ciata (Hilária Batista de Almeida, 1854 – 1924), simboliza toda a estratégia de resistência musical à cortina de marginalização erguida contra o negro após a abolição. O autor descreve a relação entre os espaços da casa e seus ritos. As moradias do início do século XX, geralmente, compostas de seis cômodos, um corredor e um terreiro (quintal), mantinham hábitos festivos. Na sala de visitas aconteciam os bailes com polcas, lundus e outros ritmos musicais. Nos quintais, geralmente aos fundos, aconteciam os sambas de partido-alto e a batucada. Conforme visto no capítulo 2, também era comum os festejos com jongo e ritos religiosos.

O mesmo ocorreu com a região de Oswaldo Cruz e Madureira, desembocando na Praça Paulo da Portela. Paulo Benjamim de Oliveira (1901-1949), ícone da história do samba e da memória dos bairros de Oswaldo Cruz e Madureira foi a personalidade que melhor soube aproveitar os canais para divulgação da cultura negra e carioca à época. Foi um líder popular que também bajulava imprensa e políticos. Essa ambivalência teve o mérito de fazer o samba avançar na cidade sem tirar o pé das favelas e dos terreiros das escolas, mais tarde transformados em quadras (ÉPOCA, 2019)⁹⁹. Na imagem abaixo, Dona Maria Elisa de Oliveira (viúva de Paulo da Portela) e Lino Manoel dos Reis, na época diretor da Portela, desceram a bandeira da escola que cobria a placa da praça inaugurada. Acredita-se que tal fotografia tenha sido registrada após 1949, ano do falecimento de Paulo Benjamin de Oliveira.

⁹⁹ Luis Fernando Vianna no artigo | *O samba volta ao seu lugar de origem: a oposição* fonte: <<https://epoca.globo.com/artigo-o-samba-volta-ao-seu-lugar-de-origem-oposicao-1-24113374>> acesso em 20/12/2019

Figura 65– Inauguração da Praça Paulo da Portela - Oswaldo Cruz (sem data)



Fonte: Página *Madureira Ontem e Hoje* – Facebook

A Praça Paulo da Portela abriga a Feira das Yabás ao longo de sua existência. E não podia ser diferente. Considerada popularmente como um berço dos bambas, essa praça é o lugar oficial da efervescência e da resistência da cultura negra, do samba e das Yabás da Grande Madureira. Em dias de Feira, a praça transforma-se em um grande quintal a céu aberto (CHAO, 2015, p. 87-89). As barracas representam a cozinha, espaço gerador do alimento.

A praça começa a ser preparada na madrugada, quando o palco é montado e a estrutura das barracas são colocadas nas disposições pré-estabelecidas. As equipes de trabalho começam a chegar por volta de oito horas para a instalação de equipamentos como fogões industriais, fritadeiras, freezers. As yabás começam a chegar por volta de onze horas, trazendo os utensílios descartáveis para as refeições e os pratos pré-cozidos ou prontos, a exemplo dos doces da barraca das tias Vera e Janaína de Jesus. As equipes de segurança e vigilância (Defesa Civil, Vigilância Sanitária, Brigada de Incêndio do Corpo de Bombeiros) realizam as checagens dos equipamentos e autorizam o funcionamento. O visual revela uma “correria organizada”, já que ao meio-dia tudo deve estar pronto para o almoço. As pessoas começam a chegar à praça, observando o colorido das barracas e os painéis visíveis

ao público. O cheiro toma conta da rua. Percebo que a culinária farta também é associada ao tamanho das panelas. Não é exagero afirmar que o preparo é de “comida para um batalhão”. Cada barraca comercializa, em média, duzentos pratos principais por edição¹⁰⁰

Figura 66– Tia Marlene – Feira das Yabás – dezembro 2014



Fonte: A autora, 2014.

O colorido dos pratos servidos na Feira é intenso. Os frequentadores enxergam a beleza dos pratos e associam às memórias de família, aos cuidados parentais do preparo. Várias yabás, além do público que consome a gastronomia oferecida, relacionam-nos à “comida de vó”, feita com carinho, qualidade. Apesar de vários pratos servidos na Feira das Yabás serem de origens diversas (europeia e latina), o colorido remete à culinária africana, dos povos bantos. O marrom do feijão contrasta com o laranja da abóbora cozida, o vermelho da carne seca, o verde da couve refogada, o amarelo do frango e do angu, o branco do arroz. Um prato que simboliza bem esse colorido é o cozido de Tia Vera Caju – uma culinária de origem portuguesa, porém adaptada à cultura brasileira, principalmente à culinária reproduzida pelos negros na região sul fluminense. O prato servido para uma pessoa é farto. Contém diversos ingredientes dessa culinária dita “de subúrbio”: pirão, arroz branco, carnes cozidas (linguiça, carne seca, músculo de boi), verduras, legumes e frutas (abóbora,

¹⁰⁰ Entrevista com Marquinhos de Oswaldo Cruz na ESPM Rio para a disciplina Inteligência de Mercado do PGMGEC em 29 mar. 2019.

cenoura, inhame, milho cozido, jiló, repolho, batata doce, banana-da-terra, chuchu, batata inglesa)

Figura 67– Cozido de boi – tia Vera Caju – Feira das Yabás – outubro 2017



Fonte: A autora, 2017.

Por volta das 13 horas, a paisagem é de pessoas sorvendo o almoço em um grande quintal. As mesas e cadeiras dispostas no entorno das barracas concentram famílias e outros grupos que consomem a experiência de um almoço na rua, sem o conforto de um restaurante ou de casa, mas no ambiente acolhedor de um “quintal a céu aberto”, com sambas, pagode e partido alto tocando. Nesse momento, a música já toca alto na rua. O palco já está montado, seguindo os preparativos para a primeira atração musical da tarde que começa por volta das 14 horas e só termina às 22 horas.

Figura 68– Comensais na Feira das Yabás – maio 2015



Fonte: A autora, 2015.

4.3.2 Audição: a comida e os ritmos

O corpo exigido pela síncopa do samba é aquele mesmo que a escravatura procurava violentar e reprimir culturalmente na História brasileira: o corpo do negro.

Sodré, 1998, p. 11

A síncopa (também chamada de síncope musical) é a ausência no compasso da marcação de um tempo; é uma alteração rítmica que consiste no prolongamento do som de um tempo fraco num tempo forte (SODRÉ, 1998, p. 11; 25). A síncopa brasileira é rítmico-melódica. Através dela, o negro escravizado do século XIX, não podendo manter integralmente a música africana, infiltrou a sua concepção temporal-cósmico-rítmica nas formas musicais brancas. Era uma tática de falsa submissão: o negro acatava o sistema tonal europeu, mas ao mesmo tempo o desestabilizava, ritmicamente, através da síncopa – uma solução de compromisso (SODRÉ, 1998, p. 25).

Na cultura negra brasileira, o samba é uma manifestação de resistência. A síncopa da música brasileira, teve maior influência institucional no samba, possivelmente devido à maior proximidade dessa forma musical com os terreiros – nome dados às comunidades litúrgico-culturais que agrupam os descendentes de africanos no Brasil. Sodré aponta que tal vinculação, fora do terreiro, entre a dança e a religião, ainda é perfeitamente evidente no jongo (que já teve o seu reduto no bairro de Oswaldo Cruz), do qual parece derivado o samba de partido alto (SODRE, 1998, p. 27).

O ritmo é a organização do tempo do som, aliás uma forma temporal sintética, que resulta na arte de combinar as durações (o tempo capturado), segundo convenções determinadas” (SODRÉ, 1998, p.19). As músicas africanas são fundamentalmente rítmicas e, no entanto, plenamente musicais. No Brasil, os ritmos do samba, do partido alto, do jongo e do pagode trazem consigo essa herança africana. Sodré recorre à análise de Raymond Williams (1961, p. 40) sobre o ritmo como uma maneira de transmitir uma descrição de experiência, de tal modo que quem a experimenta une uma abstração emotiva a um efeito físico sobre o organismo, seja no sangue, na respiração, nos padrões físicos do cérebro. O som, cujo tempo se

ordena no ritmo, resulta de um processo no qual o corpo se faz presente, dinamicamente, em busca de contato com outro corpo (ou não) para acionar o axé¹⁰¹.

Todo som que o indivíduo humano emite reafirma a sua condição de ser singular, todo ritmo a que ele adere leva-o a reviver um saber coletivo sobre o tempo, onde não há lugar para a angústia, pois o que advém é a alegria transbordante da atividade, do movimento induzido. (SODRÉ, 1998, p. 21)

A crioulização ou mestiçagem dos costumes tornou menos ostensivos os batuques, obrigando os negros a novas táticas de preservação e de continuidade de suas manifestações culturais. Os batuques modificam-se, ora para se incorporarem às festas populares de origem branca, ora para se adaptarem à vida urbana. A marginalização socioeconômica do negro já se tornava evidente no final do século XIX, através da sistemática exclusão do elemento de cor pelas instituições (escolas, fábricas etc.). Essa desqualificação não era puramente tecnológica (não se limitava ao simples saber técnico), mas também cultural (os costumes, os modelos de comportamento, a religião e a própria cor da pele tornaram-se elementos estigmatizados pelo processo socializante do capital industrial (SODRE, 1998, p.13-14).

A Feira das Yabás é um evento essencialmente musical. Do início ao fim, os ritmos e a sonoridade permanecem no espaço da rua. O ato de comer na Feira das Yabás está intrinsecamente ligado ao ato de ouvir a música, sentir o ritmo, perceber os diferentes movimentos dos corpos, seja em pé, seja sentado, batucando as mãos na mesa, remexendo o corpo enquanto come.

A relação comida, cidade e samba está presente através das letras das músicas entoadas na Feira das Yabás.

A partir das audições durante as observações no campo de pesquisa, selecionei uma *playlist* intitulada Comida de subúrbio, disponível gratuitamente na plataforma digital Deezer <<http://www.deezer.com/playlist/6781698104>>. São 64 músicas que fazem parte do repertório fixo das edições da Feira das Yabás cujas letras falam da relação com a culinária de subúrbio, os almoços de domingo, o custo dos alimentos, a sociabilidade dos quintais. São composições dos chamados “bambas do samba”, personalidades da cultura do subúrbio carioca.

¹⁰¹ O termo "axé" (de asé, termo iorubá que significa "energia", "poder", "força"; força vital e “que assim seja”). Fonte: Dicionário de Yorubá < <https://ileaxeoxolufaniwin.wordpress.com/dicionario-yoruba/>> acesso em 22/12/2019

Figura 69– Playlist Comida de subúrbio – Repertório Feira das Yabás

1. 1800 colinas (ao vivo) – por Beth Carvalho
2. A batucada dos nossos tantãs – por Dudu Nobre
3. A voz do morro – por Zé Ketí
4. Alguém me avisou /Acreditar – por Dona Ivone Lara
5. Aquarela brasileira – por Nego
6. Axé de Ingá (pai Maior) – por Jongo da Serrinha
7. Brasil bom de boca – por G.R.E.S. União da Ilha do Governador
8. Camarão com chuchu – por Jovelina Pérola Negra
9. Camarão que dorme a onda leva – por Zeca Pagodinho
10. Candeia, manifesto ao povo – por G.R.E.S. Renascer de Jacarepaguá
11. Candongueiro – por Arlindo Cruz
12. Canto das três raças – por Clara Nunes
13. Casa de bamba – por Martinho da Vila
14. Caxambu – por Almir Guineto
15. Clube do samba – por Diogo Nogueira
16. Cocorocó – por Clementina de Jesus e Velha Guarda da Portela
17. Cuidado Vovó – por Meninas da Serrinha
18. Dalila, cadê guará? – por Almir Guineto
19. De Santo Amaro à Madureira – por Marquinhos de Oswaldo Cruz
20. Estrela de Madureira – por Roberto Ribeiro
21. Eu bebo sim – por Sérgio Loroza
22. Gamação – por Pagode da Tia Doca
23. Geografia Popular – por Marquinhos de Oswaldo Cruz
24. Guiomar / Caxambu de Sá Maria – por Beth Carvalho
25. Hino da Velha Guarda da Portela – por Velha Guarda da Portela
26. Ilha de Maré – por Alcione
27. ImaginaRio, 450 janeiros de uma cidade surreal – por Wantuir Oliveira e Tabajara do Samba
28. Império tocou reunir – por Zé Luiz e Velha Guarda do Império Serrano
29. Insensato destino – por Zeca Pagodinho
30. Kizomba, a festa da raça – por Luiz Carlos da Vila
31. Meu drama / Amei demais – por Silas de Oliveira
32. Meu nome é favela – por Arlindo Cruz
33. Na linha do mar – por Clementina de Jesus
34. No pagode do Vavá – por Grupo Fundo de Quintal
35. No voo da águia, uma viagem sem fim - por Wantuir Oliveira e Tabajara do Samba
36. O chão azul de Madureira – por Moacyr Luz e Samba do Trabalhador
37. O feijão de dona Neném – por Zeca Pagodinho
38. Ô Irene / vai lá vai lá – por Dudu Nobre
39. O mar serenou – por Clara Nunes
40. O meu lugar – por Arlindo Cruz
41. O quitandeiro – por Monarco
42. O show tem que continuar – por Grupo Fundo de Quintal
43. O suburbano – por Almir Guineto
44. Olha a saia dela – por Marquinhos de Oswaldo Cruz
45. Orai por nós – por Dorina
46. Pagode da Dona Ivone – por Mauro Diniz

47. <i>Poder da criação</i> – por Diogo Nogueira
48. <i>Portela na avenida</i> – por Clara Nunes
49. <i>Preciso me encontrar</i> – por Zeca Pagodinho
50. <i>Quantas lágrimas</i> – por Teresa Cristina
51. <i>Quem espera sempre alcança</i> – por Velha Guarda da Portela
52. <i>Reza pra agradecer</i> – por Pretinho da Serrinha
53. <i>Roubo do cabrito</i> – por Genaro
54. <i>Saco de feijão</i> – por Beth Carvalho
55. <i>Saudação à Mestre Candeia</i> – por Esmeralda Ortiz
56. <i>Senhora Liberdade</i> – por Zezé Motta
57. <i>Sinhá, sinhá / Peixeiro granfino</i> – por Dudu Nobre
58. <i>Sonho meu</i> – por Dona Ivone Lara e convidados
59. <i>Sorriso Negro</i> – por Grupo Fundo de Quintal
60. <i>Tá escrito</i> – por Xande de Pilares
61. <i>Tava doente / Vapor da Paraíba</i> – Por Zé Luiz e Velha Guarda do Império Serrano
62. <i>Tô voltando</i> – por Simone
63. <i>Volta meu amor</i> – por Marisa Monte
64. <i>O homem de um braço só</i> – por João Nogueira

Essa seleção de músicas foi feita a partir das observações no campo de pesquisa. São canções que retratam o cotidiano do subúrbio carioca, a geografia da cidade com sua diversidade e diferenças culturais, a culinária presente nas letras de sambas, partido alto e jongo. A identidade e a resistência da cultura negra também são marcantes nas canções. Boa parte dos compositores e intérpretes está diretamente relacionada à parentalidade das yabás, às referências e ao cotidiano das escolas de samba, além de se relacionar com os próprios moradores da região – personalidades famosas e anônimas que fazem parte da narrativa musical.

Muitos desses artistas já subiram ao palco da Feira das Yabás ao longo de dez anos. A começar por Dona Ivone Lara, considerada matriarca do samba, personalidade marcante da música popular brasileira, membro do G.R.E.S. Império Serrano. Foi a primeira mulher, cantora, a iniciar o evento. Além dela, músicos como Arlindo Cruz, Dorina, Almir Guineto, Wilson Moreira, Paulão Sete Cordas, Hamilton de Hollanda, Mariene de Castro, Leci Brandão, Dudu Nobre, Beth Carvalho, Fundo de Quintal, Teresa Cristina, Danilo Caymmi, Paulinho da Viola, Seu Monarco, Noca da Portela, Fabiana Cozzi, Vera de Jesus, Cordão do Bola Preta, Jongo da Serrinha, Casuarina e as Velhas Guardas da Portela, Império Serrano e Mangueira. Se existe uma rivalidade entre as agremiações carnavalescas, o palco da Feira das Yabás é espaço de celebração e acolhimento. As principais baterias e velhas guardas das escolas de samba do Rio de Janeiro realizam apresentações constantes. Além das

escolas da região, Mangueira, Vila Isabel, União da Ilha do Governador, Unidos da Tijuca, Salgueiro, Imperatriz Leopoldinense, Unidos do Viradouro, dentre outras realizam seus shows, assim como possuem representantes de suas comunidades nas barracas das yabás.

Figura 70– Publicidade da Feira das Yabás – Atrações musicais



Fonte: A autora, 2019.

4.3.3 Olfato: os cheiros da comida

O olfato não falta ao sujeito do mundo ocidental, falta-lhe antes a possibilidade de falar sem pudor do que ele cheira, de deixar-se levar pelas lembranças, carecendo-lhe ainda um vocabulário próprio para organizar sua cultura olfativa. Testemunha da intimidade, o olfato provoca também o constrangimento nas pessoas, a não ser para dizer que um local cheira bem ou mal (LE BRETON, 2016, p.289).

Le Breton (2016, p. 292) ironiza ao afirmar que “o homem é um animal que não cheira (ou que não quer reconhecer que cheira), e nisto ele se distingue das outras espécies e de sua história. Isso me faz recordar um ditado popular de que “quem cheira a comida antes de comê-la, quando morrer, a terra não ‘comerá’ o nariz”. Na Feira das Yabás muitas pessoas fazem valer seu direito ao cheirar a comida. “A comida é cheirosa” foi uma frase que ouvi repetidas vezes daqueles que saboreavam

alguma refeição ou petisco e das próprias yabás. O cheiro da comida permeia a rua. Caminhar pela Estrada do Portela e dar a volta na Praça Paulo da Portela é se permitir experimentar vários cheiros, bons ou ruins. Tem cheiro do tempero e de folhas verdes, do óleo quente usado nas frituras de pastéis, aipim, bolinhos de feijoada e de peixe, tem cheiro de cerveja derramada no chão, tem o cheiro que exala dos banheiros químicos no final do evento.

A feijoada e o mocotó são pratos cheirosos. O odor forte que exala dos panelões nas barracas das tias Marlene e Surica atraem muitos frequentadores, principalmente entre 13 e 15 horas, tempo dedicado ao almoço. O mesmo ocorre na Casa do Jongo. O cheiro da feijoada ou do feijão branco é o aviso de que a hora da servidão se aproxima.

O odor é a “alma” da mercadoria para os imaginários ocidentais. Os alimentos, assim como a natureza, por exemplo, exercem uma conotação positiva, trazendo a sensação de expurgo de qualquer desconfiança, ou seja, passando a ser olfativamente purificado (LE BRETON, 2016, p.299). O odor revela-se como revelador de uma verdade intrínseca que nada dissimula.

O olfato é ao mesmo tempo o sentido do contato e da distância, ele imerge o indivíduo sem deixar-lhe escolha, seduzindo-o ou atraindo-o, mas também, muitas vezes, provocando a rejeição e o desejo de afastar-se o mais rapidamente possível de um lugar ofensivo ao nariz. O odor nunca deixa indiferente, é acolhido de bom grado ou não (LE BRETON, 2016, p.302).

A memória olfativa se inscreve duravelmente no tempo, sendo um traço de história e emoção reavivado pelas circunstâncias. O odor, sempre impregnado de afetividade, é uma forma de viajar no tempo, de arrancar do esquecimento fragmentos de existência. Ele convoca a memória, se associa, de perto ou de longe, a um acontecimento da história individual; suscita uma emoção imediata de felicidade ou de tristeza segundo a tonalidade das lembranças (BRETON, 2016, p. 317).

As lembranças provocadas pelo olfato tendem a religar conjuntamente uma longa sequência de momentos vividos.

Figura 71– Cheiro de peixe frito - Feira das Yabás - junho 2016



Fonte: A autora, 2016.

Figura 72– Doces da barraca das tias Vera e Janaina de Jesus – Feira das Yabás – dezembro 2019



Fonte: A autora, 2019.

4.3.4 Tato: o gesto e o corpo como marcadores da cultura

Os gestos são sensíveis à aculturação. A partir do momento em que a primeira geração se socializa num novo ambiente cultural, eles tendem a se conformar aos gestos vigentes na sociedade de recepção, embora os gestos de maior relevo cultural persistam provisoriamente. Numa mesma trama social, percorrida pela história, alguns gestos provêm de raízes antigas (LE BRETON, 2019, p. 68) a exemplo dos rituais em terreiros de candomblé e umbanda, dos sambas de quintal e das rodas de jongo.

Entretanto, as atuações do corpo numa interação participam de um conjunto de gestos e mímicas, além de uma organização precisa do espaço. O ritualismo social da comunicação implica igualmente os movimentos do rosto e do corpo (WINKIN, 1998; BRETON, 2019). Cada língua funciona de acordo com uma gestualidade que lhe é própria. Os movimentos do corpo não se diferenciam apenas de acordo com as condições sociais e culturais, eles são marcados pelo status conferido ao masculino e feminino segundo os grupos e de acordo com as distinções frequentemente ligadas à idade (BRETON, 2019, p. 54), o que ocorre nas rodas de jongo e apresentações na rua durante a Feira das Yabás: as pessoas se misturam, dançam juntas ou separadas, sorvem as refeições juntas ou separadas, conhecidas ou não.

O corpo que se movimenta e dança na Feira das Yabás traz consigo a história cultural do samba (*semba*, em dialeto angolano). Esse corpo dançante é evidente em todas as edições, mas principalmente nos eventos com apresentações de rodas de jongo. O jongo favorece a umbigada ou o “encontrão”, contato com outro corpo geralmente pelo umbigo, mas também pela perna. Esse passo serviria para caracterizar o rito de dança e batuque, e mais tarde dar-lhe um nome genérico: samba. Nos quilombos, engenhos, plantações e cidades, havia samba onde estava o negro, como uma inequívoca demonstração de resistência à redução do corpo negro e como uma afirmação de continuidade do universo cultural africano” (SODRÉ, 1998, p. 12).

A pele é revestida de significações. O toque não é somente físico, ele é simultaneamente semântico. O vocabulário relativo ao toque metaforiza, de maneira privilegiada, a percepção e a qualidade do contato com o outro, ele supera a referência exclusivamente tátil para dizer do sentido da interação. Para Le Breton, a pele significa metaforicamente o sujeito “de bem consigo mesmo” (LE BRETON, 2016, p.257).

O indivíduo dispõe ao seu redor de uma reserva pessoal, de um espaço de intimidade que prolonga seu corpo e instaura uma fronteira entre ele e os outros. Tal

fronteira não se rompe sem seu consentimento ou sem fazer-lhe violência. Um invólucro simbólico o protege do contato com os outros, que, instintivamente, intuem a distância a manter, a fim de evitar sentir-se incomodados (LE BRETON, 2016, p.274).

O abraço e o contato físico unem-se na conjuração da impossibilidade de dizer. Uma mão, pousada na cabeça ou no ombro, e um abraço buscam um apaziguamento em favor de alguém transtornado por tormentos insuportáveis, mas também por momentos de celebração¹⁰². Tentam romper a separação, sinalizam a solidariedade, selam um acordo das emoções, certificando a presença amigável e o caminhar solidário no sofrer. O elementar do corpo a corpo substitui a palavra excedida pela emoção. O contato pele a pele pode dar uma trégua ao sofrimento e, também, uma sensação de compartilhamento de êxtase, felicidade. Essa qualidade de presença permite que o sujeito, estando em sofrimento ou em alegria, reconstrua um invólucro seguro no prolongamento do corpo a corpo (LE BRETON, 2016, p. 288).

Figura 73– Público – Feira das Yabás – março 2019



Fonte: A autora, 2019. Crédito da imagem: Marden Nascimento

¹⁰² Grifos meus.

Figura 74– Momento da umbigada – Jongo – Feira das Yabás – maio 2018



Fonte: A autora, 2018

4.3.5 Paladar: os gostos da comida

A cozinha é a arte de elaborar sabores agradáveis ao comensal ao produzir a degustação. Entretanto, raramente ela se satisfaz com sabores em que não intervenham igualmente as formas de preparação do prato e os odores por ele emanados. Ambos antecipam a satisfação. Negligenciar esse aspecto pode cortar o apetite ou gerar repugnância. De maneira simultânea ou sucessiva, na avaliação da comida, a boca conjuga modalidades sensoriais diversas: gustativa, tátil, olfativa, proprioceptiva¹⁰³, térmica. O teste final consiste em confrontar o alimento de fora para dentro, que por sua vez desaparece na boca, engendrando assim o sabor (LE BRETON, 2016, p.377).

Um toque bucal discerne a temperatura dos alimentos e, à sua maneira, participa da modulação do sabor. A sensibilidade térmica se desdobra na boca e oferece um dos critérios de apreciação do sabor. Nem mesmo a sonoridade se ausenta quando um alimento vale por seu teor crocante: o barulhinho da mastigação, da “crocância” dos alimentos. A apresentação visual dos alimentos também não é indiferente. Quando uma comida é apetitosa, mas desagradável aos olhos, ela incita à desconfiança ou suprime toda reticência.

Saborear é uma fruição do olhar, um íterim de suspensão, ou instante em que os convivas, sorriso aos lábios, comentam a apresentação do prato, já apreciando-o com os olhos. A observação estética que cerca a alimentação, ilustrada por Le Breton (2016, p. 380), desde a Idade Média, não se aplica às observações na Feira das Yabás e na Casa do Jongo, por exemplo. Ao afirmar-se que “um manjar saboroso num prato de plástico ou um bom vinho servido num copo de metal perdem uma parte de sua atração”, recordo-me de que as iguarias e petiscos servidos tanto na Feira das Yabás como na Casa do Jongo são feitos em utensílios descartáveis como os pratos, talheres e copos de plástico e alguns de isopor. O espaço da rua impõe a informalidade. A mesa proporciona integração, sem exigir de seus comensais rituais e práticas mais elaboradas (ou refinadas). Como dito anteriormente, a comensalidade na Feira das Yabás é marcada pela vinculação e não por um “rigor estético” mais apurado. As pessoas sentem-se à vontade para ingerir a refeição em prato de plástico ou saborear uma cerveja gelada (não há venda de vinhos no evento) em torno de um balde, de plástico ou alumínio.

O sabor alimentar – a percepção da comida na boca – é uma conjunção sensorial misturando o aroma dos alimentos com sua materialidade, temperatura, aparência, consistência e odor. Comer é um ato sensorial total. A boca cede o espaço

¹⁰³ Proprioceptivo – capacidade cerebral de receber estímulos provenientes dos músculos, dos tendões e de outros tecidos internos do corpo.

da palavra à respiração, mas também ao sabor das coisas. O sabor é indissociável dessa matriz bucal que mistura as sensorialidades (LE BRETON, 2016, p. 387).

O paladar é uma emanção do corpo inteiro segundo a história pessoal de cada indivíduo. Uma larga parte do paladar provém de mensagens olfativas.

O prazer de estar à mesa é concernente a todas as idades, a todas as condições, a todos os países, diariamente. Metaforizando, Le Breton (2016, p. 394) compara a culinária a um hino de louvor aos sabores - suas notas são sabores e misturas associando-se a alimentos, molhos, condimentos, dosagens e cozimentos.

A apreciação de um alimento não depende somente se sua categoria como consumível, já que o alimento deve ser igualmente saboroso. Além do mais, a legitimidade alimentar também repousa sobre uma série de avaliações da comida.

O paladar é um produto da história e, principalmente, da maneira com a qual os indivíduos se situam na trama simbólica de sua cultura, estando no cruzamento entre o sujeito e o coletivo, e reenvia à faculdade de reconhecer sabores e avaliar sua qualidade. Contrariamente à visão e à audição, e nesse aspecto muito próximo ao olfato, o paladar é o sentido da diferenciação. A sensação gustativa reenvia a uma significação – ao mesmo tempo conhecimento e afetividade em ação. A gustação do mundo empresta seu vocabulário da tradição culinária. (LE BRETON, 2016, p. 395).

Nenhum indivíduo consegue conhecer a totalidade dos sabores disponíveis. Cada culinária dispõe de ingredientes e tradições gustativas próprias, entre modos, fazeres e tempos diferentes. Le Breton lembra que os alimentos disponíveis num dado momento da história de uma sociedade desaparecem ao longo do tempo ou simplesmente deixam de ser utilizados ou consumidos, levando consigo os sabores particulares de seu preparo ou modo de servir. Um exemplo são alimentos preparados com tartarugas, jacarés, tubarões, presentes na história da culinária brasileira e que não são mais consumidos na contemporaneidade.

O sabor muitas vezes é afetado por um valor e por uma “visão de mundo”, ou melhor, por uma “gustação do mundo. O sabor alimentar é um dado social e cultural, uma forma interiorizada de predileção e de repulsa, uma memória em ato de infância. A culinária duplica o corpo dos indivíduos, imprimindo-lhes um sentimento de identidade, um sentimento de pertencimento ao lugar de memória (Nora, 1993) para além do espaço da cozinha como dito anteriormente. Constitui-se em último recurso fidedigno às raízes, quando outros possíveis sucumbem.

A cozinha típica de um país, estado e até mesmo de uma localidade é lentamente domesticada na vida cotidiana. Mesmo quando algumas referências às origens se interrompem, os dias festivos como aniversários, festas de família ou

comemorações religiosas se encarregam de reconduzir às práticas da culinária particularmente tradicional, de memória afetiva. Temos a conjunção entre o consumo festivo e a celebração culinária de origens. Na Feira das Yabás, isso se representa em alguns pratos de tradição na cultura negra, frequentes na região da zona da mata fluminense, presentes na cultura jongueira, a exemplo da Tripa lombeira (barraca de tia Rosângela), do Carré à mineira (barraca de tia Romana), da Vaca atolada (barraca das tias Natércia e Sueli) e do Frango com quiabo (barraca de tia Rosimeri).

Figura 75– Tripa Lombeira – Barraca de tia Rosângela – Feira das Yabás – dezembro 2019



Fonte: A autora, 2019.

Figura 76– Frango com quiabo (barraca de tia Rosimeri) – Feira das Yabás – dezembro 2019



Fonte: A autora, 2019.

Os sabores prediletos constituem um vínculo secreto e atemporal que religa o indivíduo às mesas da própria infância, à figura materna nutritiva em sua presença ou ausência (seja de mãe, tias e avós), em sua vigilância ou indiferença. Não à toa, 53,8% e 38,8% dos frequentadores citam as expressões “memórias de família” e “comida de vó”, respectivamente, como uma sensação provocada pela culinária da Feira das Yabás. No fato de nutrir-se, existe essa raiz que provoca encontrar na culinária algo que ultrapassa o nutritivo, um “relicário de memória” que se reaviva todas as vezes que comemos. Em outras palavras, não nos saciamos pura e simplesmente do alimento ingerido, mas principalmente do sentido propiciado pelas lembranças, pela memória.

Falar de uma boa comida remete a um juízo de valor sobre a cozinha, principalmente sobre quem a prepara. Trata-se de uma sabedoria ligada à prática do fazer, muito mais do que à teoria do saber fazer.

Comer é participar da própria cultura, compartilhar com os outros sabores e repugnâncias, preferências e indiferenças, molhos, temperos, cozimentos. Os alimentos devem ser agradáveis à mente (Lévi-Strauss, 2004).

O vocabulário gustativo é particularmente dotado para frisar a tonalidade das relações sociais, a maneira pela qual essas relações são experimentadas. Observo e confirmo tal vocabulário gustativo através da adjetivação expressada pelos frequentadores, entre a culinária e o evento Feira das Yabás, a seguir:

- As opções gastronômicas
- A celebração das origens
- A música, a comida e o ambiente/clima
- Justamente a memória afetiva das comidas.
- Comida, interagir com quem prepara e saber a história de como foi feito.

O sabor suscita outra forma de oralidade: a palavra. Estando à mesa, seja aquela disposta no espaço da rua ou a mesa grande de refeições na casa do Jongo, o prazer de um sabor (ou de sabores) torna-se mais acentuado quando alguém desperta ou se permite ser despertado por um sentimento de proximidade. A comida aproxima as pessoas, ainda que desconhecidas umas das outras.

A refeição é uma celebração comum, uma culminação festiva do vínculo social que percebemos nos momentos de celebração, seja na Feira das Yabás ou na Casa do Jongo. Para as yabás, lembrando Le Breton (2016, p. 456), “cozinhar é um prazer apaziguante, uma dádiva de sabor e de sociabilidade com os outros, para os quais

consagra-se tempo e engenhosidade na preparação dos manjares”. E essa partilha dos sabores responde ao prazer de estar junto.

4.4 Depoimentos de uma sensorialidade particular

Era dia de comemorar o Dia Estadual do Jongo (26 de julho) e o Jongo da Serrinha iria se apresentar no palco e na rua da Feira das Yabás. Meses antes, participei das Aulas de Jongo Adulto na Casa do Jongo para que pudesse conhecer melhor a cultura jogueira e aprender os passos dessa dança ancestral. Comprei a saia de chita, pus uma camiseta branca e fui para a Feira. Chegando lá, as mulheres integrantes do Jongo se reuniram no camarim de Marquinhos de Oswaldo Cruz para arrumar as vestimentas.

Estavam Dely Monteiro, Lazir Sinval e Luiza Marmello, cantoras do Jongo, além das dançarinas Suellen, Carolina e Luana Ferreira. Todas trocavam suas roupas para vestir as saias e outros adereços, enquanto as cantoras vestiam o figurino artístico. Tia Maria já estava no camarim, repassando com Lazir a ordem das cantigas do repertório. Fui até uma sala reservada no camarim, entrei para me arrumar e me deparei com a preparação de tia Maria: mulher simples, simpática, muito sábia, conhecedora de cada movimento que aqueles tecidos deveriam fazer em seu corpo. tia Maria era adepta do candomblé e a vestimenta tinha um significado especial para ela.

Emocionei-me quando a vi retirar um lenço verde, brilhante, para colocar o lenço branco, alvo, que compunha o figurino do show. Fiquei admirada diante daquele corpo negro, que eu julgava ser franzino, mas que se mostrava rígido, forte e resistente aos 97 anos à época. Cabeleira alva, alvíssima, me revelava a sabedoria de uma “preta velha jogueira” como ela se definia. Conheci tia Maria há alguns anos, mas nunca a tinha visto sem lenço na cabeça. Nem presencialmente, nem em imagens públicas. A maestria com que ela penteava os cabelos e os envolvia naquele lenço alvo me desvelava a compreensão simbólica e cultural que uma preta, velha e jogueira exercia na comunidade do jongo, na representatividade do bairro, na identidade cultural do Rio de Janeiro e na resistência da cultura negra brasileira. Eu fiquei impactada com o que vi. A figura de tia Maria me remeteu aos meus antepassados, à minhas tias-avós, negras, idosas, de cabelo alva e cacheada. Essa memória me levou aos almoços no quintal da casa de minha avó materna, das tias

que moravam em Santo Amaro, cidade do recôncavo baiano, sempre com alegria, comida farta e samba de roda. Naquela época, ainda criança, nem tinha ideia de que o jongo também fosse chamado de caxambu, expressão que eu conhecia, e que seria uma derivação do samba de roda, típicos da cultura baiana. As experiências do campo de pesquisa me apresentaram uma questão muito particular: por que eu achava aquele ambiente tão parecido com as festas de largo¹⁰⁴ que vivi na Bahia¹⁰⁵, desde a minha infância? Para mim, aquela pergunta não fazia sentido na pesquisa científica, afinal eu estava analisando as representações de uma comida de subúrbio que se apresentava naquele território do Rio de Janeiro e, especificamente, tão distante da Bahia.

Aqueles minutos que apreciei Tia Maria colocando sua vestimenta jogueira pareceram-me um ritual. Chamou-me a atenção o fato de, em voz alta, ela pedir licença aos seus ancestrais para vestir aquela roupa e mais uma vez poder dançar e cantar o jongo. Ela se vestiu com a ajuda de Dely, colocou os colares no pescoço. Sorrindo, olhou pra mim (a essa altura eu estava parada, em pé, no canto do camarim, tentando entender tudo que vi e percebi em pouco tempo, mas que me esclarecia as tais questões que carreguei durante anos) e disse: “Vamos jogar, minha filha”. E foi saindo do camarim, reunindo-se ao grupo que já se organizava atrás do palco. Eu, que durante a pesquisa vivi acompanhada de uma câmera fotográfica para os registros em campo, não tive coragem de protocolar aquele momento. Senti como um ritual e respeitei a intimidade daquele instante. Talvez não houvesse um rito para Tia Maria e para as mulheres que se preparavam para o jongo. Para mim, foi um momento “sagrado”, íntimo e de contemplação. De imediato, eu nem consegui organizar o pensamento, estava ali para experienciar. Arrumei a minha roupa e fui me juntar ao grupo para jogar.

¹⁰⁴ Em Salvador e várias cidades do interior da Bahia, largo é, também, o nome dado à praça pública, desde o século XVIII. Festa de Largo é uma referência a eventos festivos que ocorrem nas praças e em seu entorno.

¹⁰⁵ A autora nasceu e viveu em Salvador - Bahia durante 25 anos.

Figura 77– Tia Maria, "preta velha jongueira" no palco da Feira das Yabás – julho 2017



Fonte: A autora, 2017.

Passada essa experiência de observação participante em campo, fiquei a refletir sobre o que presenciei. Usando a expressão “mirei no que vi, acertei no que não vi”, descobri que a minha pergunta, tão pessoal e aparentemente deslocada da pesquisa, ancorava uma interpretação. Eu encontrei na negritude e em suas tradições culturais, a resposta sobre as semelhanças com as experiências vividas na Bahia, reproduzidas na minha vivência familiar. As “comidas de vó”, o samba de roda, o

movimento das saias rodadas, as batidas das mãos, os passos com os pés descalços, abraços, sorrisos, os versos entoados em narrativa curiosamente codificada. As festas de largo, assim como as festas na praça, na Praça Paulo da Portela, na Feira das Yabás são democráticas, representam a diversidade miscigenada do Brasil. Porém, é um território essencialmente da cultura negra. A presença do povo negro e seus descendentes é marcante na Feira das Yabás. A região da grande Madureira é considerada a “África da diáspora”¹⁰⁶ no subúrbio do Rio de Janeiro.

Era dezembro de 2019, eu me preparava para participar da última edição da Feira das Yabás do ano. Seguindo a crise global instalada a partir de 2015 no Brasil, 2019 foi um ano difícil para as manifestações culturais, principalmente, as relacionadas à população negra e às religiões de matrizes africanas. Em virtude da extinção do Ministério da Cultura no âmbito federal e das variadas restrições ao carnaval e ao samba, além da perseguição política a qualquer movimento ou celebração religiosa, contrários à crença do Prefeito – bispo evangélico – Marcelo Crivella, apenas três edições da Feira das Yabás foram realizadas em 2019: março, abril e dezembro.

Marquinhos de Oswaldo Cruz é também idealizador do projeto Trem do Samba, que há mais de 20 anos reproduz o samba e o partido-alto nos vagões de trens da Supervia, da Central do Brasil até a estação de Oswaldo Cruz, trajeto usado por Paulo da Portela, Antônio Rufino e outros compositores para realizar ensaios dos sambas, criar composições de improviso e deliberar novas ações para a recém-nascida Portela (CHAO, 2015, p. 54-55). Em 2019, Marquinhos viu o projeto do Trem do Samba ser cancelado¹⁰⁷ há quatro dias do Dia Nacional do Samba (02 de dezembro), por causa da suspensão do repasse de verba pela Prefeitura Municipal. O evento criado em 1996 e inserido no calendário oficial da cidade desde 1999 costumava reunir cerca de 100 mil pessoas. Segundo Marquinhos de Oswaldo Cruz¹⁰⁸, um único dia de Trem do Samba gerava 1500 empregos diretos.

¹⁰⁶ Reportagem Jornal O Dia em 28 de dezembro de 2019: *Madureira tem o maior polo de valorização da cultura afro-brasileira no Rio* < <https://odia.ig.com.br/diversao/carnaval/2019/12/5845840-madureira-tem-o-maior-polo-de-valorizacao-da-cultura-afro-brasileira-no-rio.html>> acesso em 29/12/2019

¹⁰⁷ Reportagem site G1 em 29 de novembro de 2019: < <https://g1.globo.com/rj/rio-de-janeiro/noticia/2019/11/29/apos-cancelamento-do-trem-do-samba-consorcio-cancela-primeira-edicao-do-brt-do-samba.ghtml>> acesso em 29/12/2019

¹⁰⁸ Entrevista de Marquinhos de Oswaldo Cruz à Revista Veja em 28 de novembro de 2019, disponível em < <https://veja.abril.com.br/entretenimento/esta-em-curso-uma-demonizacao-da-cultura-diz-organizador-do-trem-do-samba/>> acesso em 29/12/2019

A edição da Feira das Yabás estava agendada para o dia 08 de dezembro e o clima era tenso sobre a manutenção do apoio financeiro para a sua realização. Na véspera, cheguei a confirmar com o assessor de imprensa a realização do evento.

Dia 08 de dezembro é uma data especial para as yabás, a Portela, a igreja católica, o candomblé e a umbanda. É o dia em que se comemora Nossa Senhora da Conceição, padroeira dos pescadores, cultuada como Oxum no sincretismo religioso. Nossa Senhora da Conceição é a padroeira do G.R.E.S. Portela. Por isso, realizar a edição da Feira das Yabás nesse dia festivo era especial para a comunidade portelense.

Cheguei à Feira das Yabás por volta das 13h. Prenúncio de verão, o sol estava a pino e o calor passava dos 36 graus. Para mim, aquela seria a última vivência no campo enquanto pesquisadora. Uma experiência que começou despretensiosamente em 2013 e que se transformava em tese de doutoramento em Comunicação em 2020. Já não tinha mais perguntas, senti que aquela edição era um momento para aproveitar a culinária, curtir a música, celebrar os afetos que ali cultivei, compartilhei e aprendi.

Encontrei as irmãs Vera e Janaína de Jesus nos preparativos da barraca, ao lado do palco. Nos abraçamos, conversamos um pouco. Era evidente a felicidade de estar ali mais uma vez, afinal, com a periodicidade da feira comprometida desde 2016, cada edição tornava-se especial, já que ninguém sabia quando seria a próxima. Cometei sobre a finalização do documentário *Comida de subúrbio* que gravamos no Parque Madureira¹⁰⁹ e da vontade de reunir todas as yabás para apresentar o resultado.

Caminhando até a praça, avistei uma senhorinha andando em passos ritmados, tranquilamente, cumprimentando as yabás e os clientes que já estavam almoçando nas barracas. Tia Nira andava no ritmo do samba *O homem de um braço só* de João Nogueira, entoado nas caixas de som próximas ao palco. Usava chapéu e vestido azuis (figurino de gala da Velha Guarda da Portela) e, acompanhada de sua bengala, sambava¹¹⁰ com um braço só.

Com um sorriso largo, nos abraçamos. Ela, feliz em me ver, disse que já ia guardar um peixinho frito para eu comer mais tarde, nos sentamos numa mesa e

¹⁰⁹ As entrevistas com as yabás Vera e Janaina de Jesus foram realizadas no Parque de Madureira em outubro de 2017 em parceria com o Laboratório CAC UERJ

¹¹⁰ Pode conferir esse registro de Tia Nira: clique no link <
<https://www.youtube.com/watch?v=mVZuPogHx2Q>> acesso em 29/12/2019

contamos da vida, uma da outra. Ela seguiu cumprimentando a todos e eu me dirigi à área do palco, para conversar com a equipe de produção e fazer o credenciamento para o acesso às áreas restritas.

Figura 78– Tia Nira – Feira das Yabás – dezembro 2019



Fonte: A autora, 2019.

Tia Nira viveu o ano de 2018 com a saúde debilitada. Em abril sofreu uma queda em casa o que lhe custou a fratura do fêmur e quadril, deixando-lhe hospitalizada e acamada por meses. No decorrer das sessões de fisioterapia, foram progredindo os movimentos com o auxílio de cadeira de rodas, andador ortopédico, muletas até voltar a usar sua bengala. Ela diz que é seu charme! Desde então, só deixou de ir à Feira das Yabás uma vez (enquanto esteve acamada). Assim que se livrou do repouso, subiu ao palco das Yabás para dançar o miudinho: mesmo estando na cadeira de rodas, com o andador e de bengala.

Figura 79– Tia Nira no palco da Feira das Yabás – agosto de 2018



Fonte: Instagram

Figura 80– Tia Nira no palco da Feira das Yabás – dezembro 2019



Fonte: A autora, 2019.

Das muitas coisas que aprendi com ela, ignorar a dor foi a mais difícil. Mas ela não se curva às dificuldades da vida. A comida é o sustento de sua família, e o afeto que une seus elementos é a base maior.

Já passava das 16 horas quando fui até a barraca de Tia Nira para comer a sardinha frita que ela me prometera. Sentamo-nos numa mesa atrás da barraca, em frente à sede da Velha Guarda da Portela. Naquele espaço ela acolhe a todos que chegam querendo provar suas iguarias, tomar uma cerveja gelada e conhecer suas histórias. Sempre foi assim, desde que eu e João Maia a conhecemos em 2013. João faleceu em outubro de 2018, poucos meses após a realização da banca de qualificação desta pesquisa, em agosto, momento presenciado por tia Nira na UERJ. Foi a última vez que eles se viram. João esteve presente nas filmagens do documentário *Comida de subúrbio* na casa de tia Nira em Oswaldo Cruz e nas várias edições da Feira das Yabás de que participou.

Comentei com Tia Nira que o documentário já estava pronto, apesar do tempo largo entre as gravações e a edição. Expliquei-lhe que, após a morte repentina de João, tivemos dificuldades para finalizar o filme, principalmente, por questões afetivas. Falamos de João Maia, ela se emocionou. Relembrou do tempo em que nos conhecemos, das várias vezes em que estivemos juntos. Ela parou, me olhou e disse para repetir em voz alta o que iria me dizer. Em meio ao som alto, não compreendi direito o que ela tinha dito, quando ela me interrompeu e disse em voz mais alta: “Repita comigo - João, esqueça tudo que você viveu aqui e siga seu caminho de luz. Muito obrigada!”.

Sem questionar, olhei o seu semblante sério e repeti exatamente o que ela falou. Ela segurou minha mão e me disse que estava feliz porque eu estava concluindo um trabalho importante e que agora todos seguiriam seus caminhos.

Tia Nira é iniciada no candomblé¹¹¹ e, de olhos marejados, me disse que sentia a presença espiritual de João Maia próximo de nós. Sem que desse tempo de lhe fazer qualquer pergunta, ela me ofereceu um cigarro, encheu meu copo de cerveja e disse: “Vamos mudar de assunto, a vida segue.”.

¹¹¹ A iniciação é um rito de passagem no candomblé, uma morte simbólica que transforma um homem comum em um instrumento do Orixá, em "elegun" um yawô, pessoa sujeita ao transe de incorporação, a emprestar seu corpo para que Orixá viva entre nós mais uma vez, por um período de horas ou dias (PEREIRA, 2014).

Naquele momento, senti a presença de João, compartilhando de um sentimento bom, uma energia vital e comunalizada sobre esses rituais religiosos que permeiam o cotidiano da yabá tia Nira. Sensação de finalizar juntos um trabalho de campo construído em parceria, a partir do momento que ela diz perceber sua presença em espírito. Não estive sozinha, do início ao fim. Em vida, João Maia adorava estar ali, naquele espaço da Praça Paulo da Portela, no cantinho onde ficava a barraca de peixe frito. João Maia esteve muito próximo do campo. A cultura comunitária, a que ele tanto se dedicou desvelar, mostrava-se presente naquele momento de satisfação e exaltação ao cotidiano carioca.

Eu estava diante de uma experiência do sagrado e do indizível – um saber transmitido pelo corpo sensível, em que as palavras já não são capazes de interpretar as sensações. A sapiência da pesquisa estava registrada no saber ouvir as narrativas dessas mulheres yabás, respeitando suas crenças, valores, histórias de vida, ancestralidade.

Nos abraçamos quando ela se levantou da mesa. Seguimos adiante. Ela foi cumprimentar novos visitantes e eu caminhei em direção ao palco para presenciar a Ala das Baianas da Portela, que se preparava para a apresentação, aos cuidados da yabá Jane Carla.

No espaço interno do show, percebo o deslocamento de meu corpo no espaço, quando migro da plateia para o palco. Agora, tinha outra perspectiva. Em todos esses anos era a primeira vez que eu subia no palco e observava a festa sob a visão dos artistas que ali exprimem suas artes, seus saberes.

Conscientizo-me de todo o percurso científico e acadêmico. Metaforizo como uma linha de trem cujas estações são imaginadas como as paradas da Suburbana festeira, do Olhar curioso da pesquisadora ainda em formação, do Entendimento científico, da Profundidade do conhecimento, da Intimidade com o campo. Nessa metáfora, chego à estação final chamada Gratidão pela conclusão do ciclo.

Estar no palco representou a clareza e o saber, não apenas sobre a comida de subúrbio, mas a compreensão sobre a cidade como comunicação, o subúrbio como mídia, a formação da identidade carioca: negra, miscigenada, plural. Como pesquisadora, compilo a resistência das mulheres yabás, fortalecida nas palavras de João Maia, conhecedor das histórias do povo e seus costumes: “Cidadãs que utilizam os valores da cultura comunitária para negociar sua inserção na cidade” (MAIA, 2005b).

Figura 81– Adelaide Chao e tia Nira na Feira das Yabás
– dezembro 2019



Fonte: A autora, 2019.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A tese objetivou compreender o que significa a “Comida de subúrbio” e como as práticas sociais das yabás da região dão significado aos bairros de Oswaldo Cruz e Madureira, localizados na zona norte do Rio de Janeiro.

Defino comida de subúrbio como sendo aquela refeição de hábitos cotidianos de uma culinária caseira, elaborada em grande quantidade, preparada com afeto para servir a muitas pessoas em momentos de celebração. A comida de subúrbio carioca representa a tradição familiar matriarcal, diretamente relacionada às memórias afetivas individuais e coletivas quando compartilhadas com outros indivíduos, já que é uma comida preparada e servida para muitas pessoas. São pratos típicos da gastronomia carioca, organizados com ingredientes simples, de baixo custo e de fácil acesso, geralmente produzidos na cidade do Rio de Janeiro.

Para entender (e fundamentar) a comida de subúrbio, revisei aspectos da história cultural da cidade, seus territórios e seus atores sociais. A literatura sobre a cidade do Rio de Janeiro e o subúrbio carioca foi baseada em autores brasileiros, onde encontrei legitimidade para os saberes históricos e do cotidiano, apesar de me apoiar conceitualmente sobre cultura, memória e comensalidade em autores europeus, a partir de estudos tradicionais.

Apresentei a trajetória sociocultural da comensalidade nos espaços populares de lazer da cidade, do período colonial ao século XX, revisitando os hábitos comensais daquilo que antecede o restaurante, as conhecidas “casas de saúde aos fracos do peito”, as boticas antecessoras das *pharmácias*, que, além de comercializar medicamentos e alquimias, foram espaços de *bebericos* e *quitutes* e serviram de ponto de encontro para ações abolicionistas. Foi importante registrar a comensalidade dos quiosques espalhados desordenadamente na cidade, onde se degustavam ovos cozidos coloridos, lascas de bacalhau e aguardente, para compreender a sociabilidade também desordenada dos quiosques que marcaram uma época em que lazer não tinha horário fixo, e a infraestrutura ruim desenvolveu a estigmatização deste espaço popular e acessível aos trabalhadores e desempregados da cidade, até o início do século XX. Muitos pratos e aperitivos consumidos nos bares e restaurantes atuais são herança desse passado histórico carioca. Observo empiricamente os processos de vinculação e troca na formação dos botecos e das festas de quintais, comuns nos bairros do subúrbio. A relação entre culinária, música e práticas religiosas

deram origem ao samba, jongo, partido-alto, às escolas de samba e festejos populares, dos quintais das casas aos eventos na rua.

Antes de perscrutar os significados da culinária cotidiana, examinei a formação da região *sub urbe* da cidade: conceitos e estigma do termo suburbano e suas derivações. Percebi que a efervescência cotidiana dessa região não condizia com a etimologia do termo, daí meu interesse pelo objeto comida de subúrbio. A culinária observada já se adjetivava como farta, feita com qualidade, comida com afeto. Tais características me pareciam opostas aos estigmas do subúrbio, região muitas vezes tida como desqualificada, de pouca infraestrutura, sem recursos, preteridas pelo poder público. Com base na denotação *sub urbe*, região à *margem* do centro, foi relevante investigar as representações do subúrbio na virada para o século XXI, a partir das reformas urbanísticas e da realização de megaeventos, suas imbricações na comunicação, cultura e cotidiano da região da Grande Madureira.

A tese chama a atenção para a relevância da memória, da cultura da cidade e do subúrbio carioca, principalmente, pela culinária da yabás, caracterizada pela fartura, pelo bom tempero e comandada por matriarcas que se constituem como mães e tias do samba. São 16 barracas onde a comida de subúrbio é feita por muitas tias, todas ligadas ao samba, marca de identidade do Rio de Janeiro. As comidas de subúrbio apontadas na tese são de origens diversas: algumas europeias, herança da colonização portuguesa; outras de origem africana, cuja reprodução se deu por negros da região da zona da mata fluminense: feijoada, frango com quiabo, carne seca com abóbora, peixe frito com pirão, cozido, mocotó, macarrão com carne assada, angu à baiana, tripa lombeira, rabada, vaca atolada, cozido de boi, jiló frito, carré à mineira, bobó de camarão, “roupa velha¹¹²” e os deliciosos doces caseiros. Além dessa culinária principal, as barracas comercializam pastéis, bolinhos fritos, batata frita, aipim com carne seca desfiada, também considerados Comida de subúrbio. Independente de seus territórios de origem, essa culinária tornou-se típica da cidade, especificamente do subúrbio carioca. Essa tradição da culinária de quintal, comemorativa e, também, cotidiana representa o patrimônio cultural imaterial do Rio de Janeiro, e esta tese alerta para que políticas públicas sejam efetivas e eficientes nas estratégias de preservação e manutenção dessa cultura.

¹¹² Roupas velhas é uma comida caseira que mistura feijão “adormecido”, ou seja, que não foi feito naquele dia, acrescentando um refogado de alho, cebola, tomate e as sobras de carne desfiada (CHAO, 2015, p.55)

A tese evidencia, de fato, como as práticas culturais das yabás transformaram os bairros de Oswaldo Cruz e Madureira, proporcionando trabalho e renda à comunidade, ancorando-se no empreendedorismo feminino das matriarcas. Lembrome de um comentário em que tia Nira¹¹³, ao ressaltar a importância da Feira para a segurança do bairro, diz:

Minha filha, há muitos anos [...], Oswaldo Cruz era lugar de bandidagem. Há mais de dez anos, depois do surgimento da Feira, o bairro ganhou o respeito merecido. A praça agora é conhecida pelo povo como Praça das Yabás. As pessoas já sabem que aqui é o lugar da feira. É fixo. A gente pode até fazer edições em outros lugares, mas o berço é aqui.

É importante lançar novo olhar acadêmico para o subúrbio carioca, sua culinária e representações. Enfatizar como a comida pode ser elemento comunicacional da resistência de práticas culturais de uma sociedade. Acredito que a Educação não pode ser reduzida ao ensino, deve ampliar as possibilidades de convivência, a partir das trocas dinâmicas do cotidiano. Percebo a relevância de um estudo sobre a comida de subúrbio como colaboração para a cultura comunitária da cidade do Rio de Janeiro e influência para o desenvolvimento urbano. A Feira das Yabás consolida-se como a maior representação da culinária e da gastronomia popular na região de Oswaldo Cruz e Madureira.

Apesar do cenário de crise financeira e do caos político-econômico da administração pública municipal, Marquinhos de Oswaldo Cruz¹¹⁴ anunciou na edição de dezembro de 2019 o desejável retorno da periodicidade da Feira das Yabás para todo segundo domingo do mês, a partir de fevereiro de 2020. Há uma parceria com o Serviço Social do Comércio (SESC) de Madureira (negociação fechada) e com o BRT Consórcio (negociação em andamento). Marquinhos não descarta o apoio do poder público (municipal e estadual), apesar de saber das dificuldades existentes.

Por fim, defendo que a culinária reproduzida pelas matriarcas, seja na Feira das Yabás, na Casa do Jongo ou em outros desdobramentos do Rio de Janeiro, constitua-se como prática de cidadania cultural, formando agentes de transformação social, além de fonte fundamental nos processos de identidade e sociabilidade do subúrbio carioca.

¹¹³ BATISTA, H.S. Entrevista concedida à autora. Rio de Janeiro, 08 dez. 2019.

¹¹⁴Feira das Yabás vai retornar em 2020 com a periodicidade original <https://cbn.globoradio.globo.com/media/audio/284831/feira-das-yabas-vai-retornar-em-2020-com-periodici.htm> acesso em 11/12/2019

Figura 82– Vista aérea noturna da Feira das Yabás - março 2019



Créditos da Imagem: Merecita Produções.

REFERÊNCIAS

- ABREU, Maurício de Almeida. **Da habitação ao habitat: a questão da habitação popular no Rio de Janeiro e sua evolução.** In: Revista Rio de Janeiro, n. 10, maio-ago. Niterói, EdUFF: 2003
- _____. **A evolução urbana do Rio de Janeiro.** 4ª. Edição. Rio de Janeiro: IPP, 2013
- _____. **A evolução urbana do Rio de Janeiro.** (1ª. edição). Rio de Janeiro: Zahar, 1987
- AGIER, Michel. **A cultura da cidade como mestiçagem.** In: AGIER, Michel. *Antropologia da cidade: lugares, situações, movimentos.* Trad. Graça índias Cordeiro. São Paulo: Terceiro Nome, 2011
- ARAÚJO, Rosane. **A cidade sou eu.** 1ª. Edição. Rio de Janeiro: Novamente, 2011
- BAHIA. Governo do Estado. Secretaria de Cultura. **Cadernos IPAC - Festa de Santa Bárbara.** Salvador: Fundação Pedro Calmon, 2010
- BARBOSA, Alessandra. **Memórias femininas do Império Serrano: do cotidiano à festa.** In XIV Encontro Regional da ANPUH. Rio de Janeiro:2010
- BARBOSA, Lívia. **Comida e sociabilidade no prato brasileiro.** In PORTILHO, F.; VELOSO, L. (orgs.). *Consumo: cosmologias e sociabilidades.* Rio de Janeiro: Edur/Mauad X, 2009
- BARBOSA, Lívia. **Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros.** Horizontes Antropológicos. Porto Alegre, v.13, n.28, jul./dez., 2007
- BAUER, M. e GASKELL, G. (orgs.). **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático.** 9ª. ed. Petrópolis: Vozes, 2011
- BEAUD. Michel. **A arte da tese.** Trad. Glória Lins 1ª. ed. Rio de Janeiro: BestBolso, 2014
- BHABHA, Homi. **The other question: The location of culture.** Londres: Routledge, 1994
- BOURDIEU, Pierre. **Efeitos do lugar.** In: BOURDIEU, Pierre (Coord.). *A miséria do mundo.* Petrópolis: Vozes, 1977
- BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil.** Brasília, DF: Senado Federal: Centro Gráfico, 1988
- BRITO, João F. **A reconstrução de Madureira enquanto bairro, marca e mercadoria urbanística.** In: RIBEIRO, Ana et al. (orgs.) *Memórias, territórios e identidades: diálogos entre gerações na região da Grande Madureira.* Rio de Janeiro: Mórula Editorial, 2019

BROOKSHAW, David. **Raça e cor na literatura brasileira**. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1983

BURKE, Peter. **O que é história cultural?** Rio de Janeiro: Zahar, 2005

CANCLINI, Néstor. **Culturas Híbridas: Estratégias para entrar e sair da modernidade**. Trad. Heloísa Pezza Cintrão. 4ª. ed. São Paulo: EDUSP, 2003

CARNEIRO, Edison. **Samba de Umbigada**. Ministério da Educação e Cultura. Rio de Janeiro: MEC, 1961

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. 7ª. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003

CAVALCANTI, Nireu. **O Rio de Janeiro setecentista: a vida e a construção da cidade da invasão francesa até a chegada da Corte**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004

CERTEAU, Michel de. **A cultura no plural**. Trad. Enid Abreu Dobránsk. Campinas: Papyrus, 1995

CHALHOUB, Sidney. **Trabalho, Lar e Botequim: o cotidiano dos trabalhadores no Rio de Janeiro da Belle Époque**. 2ªed. Campinas: Ed. Unicamp, 2001

CHAO, Adelaide. **Comida de subúrbio Carioca: uma reflexão sobre memória, identidade e feminino das Yabás de Madureira**. Anais do XII Encontro de Estudos Multidisciplinares em Cultura (ENECULT). UFBA, v.1, ISSN 2318-4035. Salvador: 2017

_____. **Comunicação e Cultura: a Feira das Yabás** / 2015. 104 f. Trabalho de conclusão de curso (dissertação) de mestrado em Comunicação. Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2015

_____. FREIRE, Libny. **Os Sons do Subúrbio: o território da cultura em Madureira**. Revista Sociologia em Rede, vol. 6 num. 6, 2016

_____. **Tem carço nesse angu: a resignificação do subúrbio carioca a partir da culinária das Yabás da Grande Madureira** /2018. 68f. Trabalho de Qualificação de Doutorado em Comunicação. Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2018

COSTA, Ângela M. e SCHWARCZ, Lilia M. **Virando séculos (1890-1914): no tempo das incertezas**. São Paulo: Companhia das Letras, 2000

CUNHA, Washington D dos S. **Samba, história e territorialidade: uma história da Grande Madureira**. In: RIBEIRO, Ana et al. (orgs.) Memórias, territórios e identidades: diálogos entre gerações na região da Grande Madureira. Rio de Janeiro: Mórula Editorial, 2019

DEL PRIORE, Mary. **Histórias de gente brasileira**. Volume 3: República – Memórias (1889-1950). Rio de Janeiro: LeYa, 2017

DINIZ, André. **Almanaque do samba: a história do samba, o que ouvir, o que ler, onde curtir.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2006

DÓRIA, Carlos A. **Formação da culinária brasileira; escritos sobre a cozinhainzoneira.** São Paulo: Três Estrelas, 2014

DUARTE, Jorge. **Entrevista em Profundidade**, pp 62-83 In: DUARTE, Jorge; BARROS, Antonio (orgs.). **Métodos e Técnicas de Pesquisa em Comunicação.** 2ª. Ed. São Paulo: Atlas, 2009

EDLER, Flávio C. **Boticas e farmácias: uma história ilustrada da farmácia no Brasil.** Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2006

EDMUNDO, L. **O Rio de Janeiro do meu tempo.** 1º. v. Rio de Janeiro: Conquista, 1957

EL-KAREH, Almir. **A vitória da feijoada.** Niterói: UFF, 2012

FEIJÃO, Rosane. **Moda e Modernidade na belle époque carioca.** São Paulo: Estação das Letras e Cores, 2011

FEIJÓ, Léo. **Cidade-botequim**, pp-244-245. In: MELLO, Paulo e SEBADELHE, Zé (orgs.). **Memória afetiva do botequim carioca.** 1ª. ed. Rio de Janeiro: Ed. José Olympio, 2015

FERNANDES, Nelson da Nóbrega. **Escolas de samba: sujeitos celebrantes e objetos celebrados. Rio de Janeiro 1928-1949.** Rio de Janeiro: Secretaria de Cultura, Departamento Geral de Documentação e Informação Cultural, Arquivo Geral da Cidade do Rio de Janeiro, 2001

_____. **O rapto ideológico da categoria subúrbio.** Rio de Janeiro 1858|1945. Rio de Janeiro: Apicuri, 2011

FERRAZ, Flávio. **A culinária do Rio de Janeiro: da colônia à atualidade.** São Paulo: Metalivros, 2017

FREIRE, Libny. **Chegou a hora do charminho: a construção do imaginário da cultura charme e da identidade charmeira / Libny Silva Freire.** 2017. 168 f. Trabalho de conclusão de curso (tese) de doutorado em Comunicação. Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2017

FREITAS, Ricardo F. **Rio de Janeiro, lugar de eventos, das exposições do início do século XX aos megaeventos contemporâneos.** Trabalho apresentado ao Grupo de Trabalho "Comunicação em contextos organizacionais" do XX Encontro da Compós, UFRS. Porto Alegre, 2011

FREITAS, Ricardo F.; LINS, Flávio; SANTOS, M.H.C. **Megaeventos: a alquimia incontrolável da cidade.** Logos (Rio de Janeiro. Online), v. 1, p. 1-13, 2014

GABRIEL, Manuel Alves. **Angola, cinco séculos de cristianismo.** Queluz: Edição Litral, 1978

- GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 2008
- GIDDENS, Anthony. **Modernidade e identidade**. Trad. Plínio Dentzien. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2002
- GOFFMAN, Erving. **Estigma: notas sobre a manipulação da identidade deteriorada**. 4ª. Ed. Rio de Janeiro: LTC Editora, 1988
- GOTTMANN, Jean. **A evolução do conceito de território**. Boletim Campineiro de Geografia, v. 2, n. 3, p.523-545. Campinas: UNESP, 2012
- HABERMAS, Jürgen. **Mudança estrutural da Esfera Pública: investigações quanto a uma categoria da sociedade burguesa**. Trad. Flávio R. Kothe. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1984
- HAESBAERT, Rogério. **O mito da desterritorialização: do “fim dos territórios” à multiterritorialidade**. 1ª. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2004
- HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990
- HALL, Stuart. **Cultural identity in question**. In: HALL, S.; HELD, D & MCGREW, T (orgs.). *Modernity and its futures*. Cambridge: Polity, 1993
- _____. **Quem precisa de identidade?** In: SILVA, Tomaz Tadeu da (org.). *Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais*. Petrópolis, RJ: Vozes, 2000
- HARVEY, David. **A produção capitalista do espaço**. São Paulo: Annablume, 2005
- HOBSBAWM, Eric. RANGER, Terence (orgs.) **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984
- IBGE. **Censo Demográfico: dados distritais I**. Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. - Rio de Janeiro: IBGE, 1982-1983. Recenseamento geral do Brasil 1980, 9: v.1
- IPHAN. **Matrizes do samba do Rio de Janeiro: partido-alto, samba de terreiro, samba-enredo**. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. (Dossiê Iphan; 10). Brasília: Iphan, 2014
- JESUS, Diego. **Saudade de mim: patrimônio cultural e economia criativa na cidade do Rio de Janeiro**. In: FIGUEIREDO, J.L.; JESUS, D. (orgs.). *Cidades criativas: aspectos setoriais e territoriais*. 1ª. ed. Rio de Janeiro: E-papers, 2017
- KUWAE, Christiane; FERREIRA, Francisco R.; CARVALHO, Maria Cláudia V.; PRADO, Shirley D.; SILVA, Luisa F. **Sociabilidade e Alimentação: um estudo sobre arranjos simbólicos em grandes centros urbanos**. In: BOSI, Maria Lúcia; PRADO, Shirley D.; SANTOS, Lígia A. (orgs.). *Cidade, corpo e alimentação: aproximações interdisciplinares*. Salvador: EdUFBA, 2019
- LE BRETON, David. **Antropologia das Emoções**. Trad. Luis A. Peretti. Petrópolis: Vozes, 2019

_____. **Antropologia dos Sentidos**. Trad. Francisco Morás. Petrópolis: Vozes, 2016

LÉVI-STRAUSS, Claude. E-book. **O cru e o cozido**. Coleção Mitológicas vol. I, 1ª ed. São Paulo: Cosac & Naify, 2004

LIMA, Romilda. NETO, J. Ambrósio. FARIAS, Rita de C. **Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade**. Revista Demetra, v. 10, n. 3, p. 507-522. 2015

MAFFESOLI, M. **A mesa como lugar de comunicação**. In: MAFFESOLI, Michel. O mistério da conjunção: ensaios sobre comunicação, corpo e socialidade. Porto Alegre: Sulinas, 2005

_____. **Homo eroticus: comunhões emocionais**. 1ª edição. Trad. Abner Chiquieri. Rio de Janeiro: Forense, 2014

_____. **O tempo das tribos: o declínio do individualismo nas sociedades de massa**. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1998

_____. **O conhecimento comum: compêndio de sociologia compreensiva**. São Paulo: Brasiliense, 1988

MAIA, João. **As novas formas de sociabilidade dos espaços urbanos contemporâneos**. Revista Contemporânea, v. 1, n.1, pg.47-55, 1º.sem/2003

_____. **Cidade, cidadania e cultura comunitária**. Revista Comunicação e Informação, v.8, n.2: pág. 118-128, jul./dez. 2005b

_____. **Michel Maffesoli e a cidade partilhada**. Revista FAMECOS, quadrimestral, n. 26. Porto Alegre, abril, 2005a

_____. **Os agentes comunicacionais da Mangueira: fluxos e movimentos culturais**. In: Comunicação para a cidadania. In: COGO, Denise; MAIA, João (orgs.). Comunicação para a cidadania. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2006

MAIA, João. CHAO, Adelaide. **Boticas, butiquinhas, botecos, botequins: sociabilidades e comensalidades dos espaços de lazer popular do moderno Rio de Janeiro**. Revista Logos 49, vol. 25, n. 01. PPGCOM UERJ Comunicação, territórios e re-existência – 2. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2018

MAUSS, Marcel. **As técnicas do corpo**. In: MAUSS, M. Sociologia e Antropologia. Trad. Paulo Neves. São Paulo: Ubu Editora, 2017

MEDEIROS, Alexandre. **Batuque na cozinha: as receitas e as histórias das tias da Portela**. Rio de Janeiro: Casa da Palavra – Senac Rio, 2004

MELLO, P. **A boemia segue seu rumo**, pp-241-243. In: MELLO, Paulo e SEBADELHE, Zé (orgs.). Memória afetiva do botequim carioca. 1ª. ed. Rio de Janeiro: Ed. José Olympio, 2015

MINTZ, Sidney W. **Comida e antropologia: uma breve revisão**. Rev. bras. C. Soc. [online]. vol.16, n.47, pp.31-42. ISSN 1806-9053. 2001. Disponível em <http://dx.doi.org/10.1590/S0102-69092001000300002> acesso em 21/04/2016

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. Tradução Letícia M. de Andrade. São Paulo: Senac, 2008

MOREIRA, Sueli Aparecida. **Alimentação e comensalidade**: aspectos históricos e antropológicos. Cienc. Cult. [on-line]. 2010, vol.62, n.4, pp. 23-26

NOBRE, Carlos. **Dona Ester: uma pioneira da Portela** (2012). <<http://aladebaianas.com.br/i/memorias/50-tia-ciata-de-oswaldo-cruz.html>> acesso em 02/01/2015

NORA, Pierre. **Entre memória e história. A problemática dos lugares**. Projeto História, São Paulo: PUC, n. 10, p. 7-28, dez. 1993

PEREIRA, Ma. Izabel. **Linguagem do cotidiano em tendas**: comunidades, fraternidades, centros e barracões de candomblé, umbanda e outros cultos de raiz afro brasileiros. Ituiutaba: Barlavento, 2014

PERUZZO, Cicilia. **Pressupostos epistemológicos e metodológicos da pesquisa participativa: da observação participante à pesquisa-ação**. In Estudios sobre las Culturas Contemporáneas Época III. Vol. XXIII. Número Especial III, pp. 161-190. México: Colima, 2017

POLLAK, Michael. **Memória e identidade social**. Estudos Históricos, CPDOC/FGV, vol.5, n. 10, p.200-210, Rio de Janeiro: 1992

PORTAL BRASIL. **Conheça as diferenças entre patrimônios materiais e imateriais**. Disponível em <<http://www.brasil.gov.br/cultura/2009/10/conheca-as-diferencas-entre-patrimonios-materiais-e-imateriais>>, atualizado em 30/06/2014, acesso em 15/04/2018. Ministério Da Cultura, D.F., 2014

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

PÓVOAS, Ruy do Carmo. **A linguagem do candomblé**: níveis sociolinguísticos de integração afro-portuguesa. Rio de Janeiro: José Olympio, 1989

REIS, Patrícia C. **A marca da cidade**: reflexões e proposições para a construção e gestão das marcas de cidades. Curitiba: Appris, 2018

RIBEIRO, Ana Paula. CID, Gabriel. VARGUES, Guilherme. **Samba, história e territorialidade: uma história da Grande Madureira**. In: RIBEIRO, Ana et al. (orgs.). Memórias, territórios e identidades: diálogos entre gerações na região da Grande Madureira. Rio de Janeiro: Mórula Editorial, 2019

RIBEIRO, Rodrigo C. Bertamé. **Rizomas suburbanos**: possíveis ressignificações do topônimo subúrbio carioca através dos afetos. Dissertação (Mestrado). UFRJ/PROURB/Programa de Pós graduação em Urbanismo. 221f. Rio de Janeiro: UFRJ/FAU, 2016

ROCHE, Maurice. **Mega-events modernity: olympics and expos in the growth of global culture.** Londres: Routledge, 2000

RUBIM, Antonio. **Agentes culturais: delimitações e contextos de atuação.** Salvador: Rubim-UFBA, 2017

SEBADELHE, Z. **Origens**, pp-37-56. In: MELLO, Paulo e SEBADELHE, Zé (orgs.). *Memória afetiva do botequim carioca.* 1ª. ed. Rio de Janeiro: Ed. José Olympio, 2015

SEVCENKO, Nicolau. (org.). **História da vida privada no Brasil** vol.3 - República: da Belle Époque à era do rádio. São Paulo: Companhia das Letras, 2006

_____. **Literatura como missão: tensões sociais e criação cultural na I República.** 4.a ed. São Paulo: Brasiliense, 1995

SILVA, Marília T. Barboza. BARBOZA, Marília Trindade. SANTOS, Lygia Lopes dos. **Paulo da Portela: traço de união entre duas culturas – Vol. 3** Coleção MPB. Rio de Janeiro: Edição Funarte, 1980

SIMMEL, G. **Sociabilidade: um exemplo de sociologia pura ou formal.** In: MORAES FILHO, Evaristo. (Org.). *SIMMEL, Georg.* Sociologia. São Paulo: Ática, 1996

_____. **Sociologia da Refeição.** Estudos Históricos, CPDOC/FGV, v.1, n.33. p. 159-166. Tradução de Edgard Malagodi. Rio de Janeiro: 2004

_____. **Sociologia da Refeição.** Estudos Históricos, CPDOC/FGV, n.33. Tradução de Edgard Malagodi. Rio de Janeiro: 2004

SOARES, Maria T. S. (1958-1959). **Divisões principais e limites externos do Grande Rio de Janeiro.** In: ASSOCIAÇÃO DOS GEÓGRAFOS BRASILEIROS, 1960, São Paulo. Anais v. XII, São Paulo: A.G.B., 1960

SODRÉ, Muniz. **As Estratégias Sensíveis – afeto, mídia e política.** Petrópolis: Vozes, 2006

SODRÉ. Muniz. **Samba, o dono do corpo.** 2ª. edição. Rio de Janeiro: Mauad, 1998

SOTO, Willian Héctor G. **Subúrbio, periferia e vida cotidiana.** Estud. Soc. Agric., Rio de Janeiro, vol. 16, no. 1, p. 109-131, 2008

SOUZA, Rolf. M. de. **O efeito do lugar na cidade do Rio de Janeiro.** In: RIBEIRO, Ana et al. (orgs.). *Memórias, territórios e identidades: diálogos entre gerações na região da Grande Madureira.* Rio de Janeiro: Mórula Editorial, 2019

SPANG, Rebecca. **A invenção do restaurante: Paris e a moderna cultura gastronômica.** Rio de Janeiro: Record, 2003

VAINER, Carlos B. **Pátria, empresa e mercadoria.** Notas sobre a estratégia discursiva do Planejamento Estratégico Urbano. In: ARANTES, Otília; VAINER, Carlos B. e MARICATO, Ermínia. *A cidade do pensamento único: desmanchando consensos.* Petrópolis, RJ: Vozes, 2000. p. 75-103

VARGENS, João Baptista; MONTE, Carlos. **A Velha Guarda da Portela**. Rio de Janeiro: Pallas Editora, 2008

VASCONCELLOS, Francisco. **Império Serrano, primeiro decênio: 1947-1956**. Ensaio de Carnaval, no. 2. Rio de Janeiro: 1991

VELHO, Gilberto. **Memória, identidade e projeto**. In: Projeto e metamorfose: antropologia das sociedades complexas. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1994

VILLAÇA, Flávio. **Espaço intra-urbano no Brasil**. São Paulo: Studio Nobel, 1998

WEBER, Max. **Conceito e categoria de cidade**. In: VELHO, Otávio G.(org.). O fenômeno urbano. 4ª. Edição. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 1979

WILLIAMS, Raymond. **The long revolution**. London: Chatto & Windus, 1961

WINKIN, Yves. **A nova comunicação: da teoria ao trabalho de campo**. Campinas: Papyrus, 1998

WOLLZ, Larissa e PRADO, Shirley D. **Cinema e comensalidade**: aspectos simbólicos da comida a partir da linguagem cinematográfica. In FERREIRA, Francisco, PRADO, Shirley, et. al. (orgs). *Cinema e comensalidade*. Vol. 6. Série Sabor Metrôpole, p. 37-53. Curitiba: CRV, 2016

YUDICE, George. **A conveniência da cultura: usos da cultura na era global**. Trad. Marie-Anne Kremer (2ª.ed.). Belo Horizonte: Editora UFMG, 2013