

Um Olhar Por Entre Os Ciclos Da Mandioca Ao Fazer-Se Pato No Tucupi E Maniçoba No Almoço Do Círio De Nazaré

Miguel De Nazaré Brito Picanço¹, Joan Ribas Serra²

Corresponding Author: Miguel De Nazaré Brito Picanço

RESUMO: Este artigo inscreve-se nos estudos que discutem as ressignificações que estão acontecendo na cultura material contemporânea, numa ordem de interação entre espécies da natureza que compõem essa cultura e os humanos. Em vista disso, este trabalho descreve os ciclos da mandioca no Estado do Pará, onde ela estabelece redes de interações com e entre os sujeitos que a transformam em bens materiais e simbólicos, especificamente na cidade de Belém, onde ocorre um fenômeno próprio da região, que é a singularização e ressignificação da mandioca ao fazer-se tucupi (pato no tucupi) e maniva (maniçoba), coletivizados no Almoço do Círio de Nossa Senhora de Nazaré. Este artigo objetiva descrever e analisar esse fenômeno, considerando os processos operados nos ciclos rituais da mandioca e sua transformação em dádivas no banquete ritual do Almoço do Círio. Os argumentos teóricos dialogam com as proposições epistêmicas de Maués (2016), Appadurai (2008) e Kopytoff (2008). Observação em campo e análise de dados secundários foram os caminhos que permitiram as coletas de dados.

PALAVRAS-CHAVE: Mandioca, Mercantilização, Singularização, Almoço do Círio.

A Look between the Cycles of Cassava when Making a Duck in Tucupi and Maniçoba in the Nazareth Círio's Lunch

ABSTRACT: This paper is inscribed in studies, which discuss the re-significances that are happening in contemporary material culture, in an order of interaction between species of nature that compose this culture and the humans. Because of this, this paper describes the cycles of cassava in the State of Pará. There it lays down networks of interactions with and among the subjects that transform it into material and symbolic goods, specifically in the city of Belém where a phenomenon of the region occurs. This phenomenon is the singularization and re-signification of cassava when making tucupi (duck in the tucupi) and maniva (maniçoba), collectivized at the Círio's lunch of Our Lady of Nazareth. This paper aims to describe and analyze this phenomenon considering the processes operated in the ritual cycles of cassava and its transformation in gifts at the ritual banquet of the Círio's Lunch. The Theoretical arguments dialogue with the epistemic propositions of Maués (2016), Appadurai (2008) and Kopytoff (2008). Field observation and secondary data analysis were the paths allowed for data collection.

KEYWORDS: Cassava, Commodification, Singularization, Círio's Lunch.

Date of Submission: 07-05-2018

Date of acceptance: 21-05-2018

¹ Doutor em Ciências Sociais, pelo Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais da Universidade do Vale do Rio dos Sinos na linha de pesquisa: identidade e sociabilidade, na modalidade Doutorado Sanduíche (Bolsa/CAPES), com estágio doutoral pela Universidad de Barcelona no Observatorio de la Alimentación. Compõe a equipe de pesquisadores do Laboratório de Políticas Culturais e Ambientais do Brasil (LAPCAB). É Mestre em Ciências da Educação e graduado em Ciências Sociais, com ênfase em Antropologia da Cultura. E-mail: micanbri2013@gmail.com.

² Professor de Antropologia Social na Universidad de Barcelona, colabora como professor no mestrado oficial em Inovação em gestão do turismo no CETT e é membro do Observatório da Alimentação. Participou de diferentes pesquisas sobre comportamentos alimentares e, especialmente, sobre os processos de patrimonialização de alimentos.

1- INTRODUÇÃO

Farinha d'água, farinha de tapioca, tapioca, goma e tucupi são alguns dos variados aspectos que envolvem o cultivo e a transformação da mandioca (*ManihotesculentaCrantz*) em alimento no Estado Pará, o que lhe confere considerável importância histórica, econômica, social e, quiçá, religiosa no lugar. As multiformas manifestadas pela mandioca acionam um conjunto de práticas, relações sociais e representações simbólicas cujos conteúdos e significados revelam um elevado valor êmico presente no imaginário popular do povo paraense, para quem a mandioca e seus derivados estão além de simples mercadorias a serem comercializadas ou coisas a serem comidas. Elas desempenham relevante papel na construção das identidades culturais e, ao mesmo tempo, são instrumentos que fortalecem a tradição e os vínculos sociais, produzindo redes de sociabilidade e religiosidade dos sujeitos que ali habitam.

Dentre os lugares onde esse conjunto de manifestações é acionado pela mandioca no Estado do Pará, na cidade de Belém, ocorre uma manifestação singular (Appadurai, 2008, Kopytoff, 2008) da planta, especialmente no mês de outubro, quando os paraenses católicos juntam-se para celebrar o Círio de Nossa Senhora de Nazaré, que é considerado o mais importante evento religioso e festivo da Amazônia, “do Brasil e do mundo católico” (Maués, 2016, p. 221). É um fenômeno sem igual, com especificidades e complexidades que se materializam em suas variadas manifestações rituais, dentre as quais destaca-se o Almoço do Círio, que tem como pratos principais o pato no tucupi e a maniçoba, que são típicos do Pará, feitos *ad hoc*, para serem servidos no almoço do Círio em homenagem à padroeira dos paraenses. Seus ingredientes centrais são tucupi³ e maniva⁴, ambos derivados da mandioca.

Destarte, este artigo resulta basicamente de observações diretas durante incursões em campo realizadas na cidade de Belém, de Ananindeua e na comunidade rural de Taiassuí, no município de Benevides, durante a quadra nazarena⁵ do ano de 2017. Portanto, descrever e analisar os processos operados nos ciclos rituais da mandioca no contexto paraense e sua transformação em dádivas no almoço do Círio constitui o objetivo central deste trabalho.

Para tanto, este artigo é composto de duas seções: na primeira, dialoga-se com pressupostos teóricos que apontam para a mandioca e seus descendentes como alimentos fulcrais para a composição da cozinha e da sociedade brasileira e paraense. Na segunda seção, descrevem-se os movimentos, trajetórias e experiências que constituem o processo de singularização da mandioca no contexto do almoço do Círio, quando ela é retirada da esfera mercantil e elevada à condição de coisa sagrada.

2- NOTAS ETNOGRÁFICAS POR ENTRE OS CICLOS E INTERFACES DA MANDIOCA NO CONTEXTO BRASILEIRO E PARAENSE

Estudos apontam para a fulcralidade da mandioca na formação sociocultural e econômica do Brasil. Sua relevância tem sido tanta que obras célebres como “O que faz o BrasilBrasil? (DaMatta,1986)”, “Importância sociocultural da farinha de mandioca no Brasil”, (Marcena, 2012), História da Alimentação no Brasil, (Cascardo, 2011), Casa Grande & Senzala, (Freyre, 2005), “Farinha, feijão e carne seca: Um tripé culinário no Brasil”, (Silva, 2005) etc. têm reconhecido e destacado sobremaneira sua importância, asseverando que a mandioca foi e continua sendo um dos mais importantes alimentos da mesa do brasileiro, senão o mais importante deles, funcionando como recurso, um instrumento que, no decorrer do tempo, não apenas desenhou o protótipo daquilo que hoje é a cozinha brasileira, mas também ajudou a desenhar aquilo que hoje se acostuma chamar de brasilidade (Picanço, 2017), de identidade coletiva do povo brasileiro, especialmente do povo nordestino e nortista (Cascardo, 2011).

Outrossim, Freyre (2005), ao se apropriar dos escritos de Gabriel Soares, fornece informações relevantes que se referem às práticas alimentares dos habitantes do Novo Mundo. Nesses relatos, o cronista descreve detalhes que permitem compreender, por exemplo, que, em 1500, a mandioca já se fazia notar como alimento fulcral que, *a priori*, nutria os nativos “[...] sul-americanos há séculos, através da farinha e de beijus

³ Líquido amarelado, extraído da mandioca.

⁴ Nome dado pelos paraenses à folha da mandioca.

⁵ Quadra nazarena diz respeito ao tempo que os paraenses de Belém se dedicam às coisas do Círio. Normalmente, esse tempo se inicia quinze dias antes e perdura por mais quinze dias depois do segundo domingo de outubro, totalizando trinta dias.

[...]” (Marcena, 2012, p. 44) e que, posteriormente, auferiu o paladar dos colonizadores e colonos que, gradativamente, adeririam aos seus descendentes, substituindo-os pelo pão de trigo. Nesse contexto, os estrangeiros atribuíram à farinha da mandioca os epítetos de trigo do Novo Mundo, “[...] o pão do Brasil” (Silva, 2005, p. 85) que se configurou em elemento, ou melhor, em alimento basilar para a colonização e constituição da sociedade brasileira.

Alinhado com os pressupostos de Marcena e Freyre, Cascudo (2011) indica que do complexo da mandioca, a farinha e o beiju tornaram-se ingredientes decisivos para o projeto colonizador do Brasil, pois, juntos, constituíam [...] a primeira matalotagem de jornada de guerra [...]. (p. 91), alimentando, portanto, toda a tripulação e passageiros dos navios de guerra em tempos coloniais. A relevância da farinha nesse contexto era tamanha que recebeu o nome de “farinha de guerra”, e sua feitura diferenciava-se das demais farinhas, por ser “[...] mais seca, grossa e resistente [...] (p. 91), o que a tornava apropriada para as viagens transatlânticas empreitadas pelos colonizadores.

Dominou o paladar português na continuidade do uso tornando indispensável. Era a reserva, a provisão, o recurso. O Europeu no Brasil ampliava as roças de mandioca, [...] comendo, vendendo, comprando, valorizando, melhorando as “casas de farinhas”, fazendo em máquinas de ferro, o que dantes era de madeira, precária e frágil, exportando-a para as colônias africanas, impondo, habituando, viciando o negro da orla atlântica do continente negro com a revelação da mandioca, farinha, beiju, mingau, pirão. (Cascudo, 2011, p. 92).

Apesar da importância do beiju e dos outros descendentes, foi como farinha que a mandioca definitivamente tornou-se a base de sustentação do domínio português sobre as terras brasileiras, pois, além de alimentar as tropas de guerra, ela também foi o principal conduto alimentar de sustentação do tráfico negreiro, não apenas durante a travessia do Atlântico, mas, desde o momento em que o negro era capturado, já “[...] recebia [...] o saco com a farinha de mandioca [...] (Cascudo, 2011, p. 92). Desse modo, “a farinha de mandioca dava-lhes as boas vindas. Ia ser o alimento preferido. Reinaria também na África, como na imensidade do litoral e sertões brasileiros.” (p. 92).

A mandioca, depois de conhecida dos portugueses, passou a ser considerada essencialmente para o desenvolvimento de suas atividades relacionadas não apenas às conquistas de novas terras, mas também, como um dos principais alimentos do tráfico negreiro. A estratégia se dava pelo importante valor nutricional do tubérculo americano que permitia alimentar não só os portugueses [...], como também servia de alimentação aos escravos capturados no continente negro. Desta maneira, o africano conhecia culturalmente o Brasil primeiramente pelo alimento, mastigando a farinha de mandioca – espécie de cartão de visita gustativo do Brasil – além de outros produtos ainda em África. (Marcena, 2012, p. 51).

Portanto, observa-se que foi com o advento da farinha que a mandioca, definitivamente, se firmou enquanto alimento basilar no processo de colonização, configurando-se no alimento principal daqueles que chegavam ao Novo Mundo, ao mesmo tempo que se materializava no “[...] conduto alimentar brasileiro pela extensão e como continuidade nacional” (Cascudo, 2011, p. 96).

Por isso, argumenta-se, aqui, que “[...] a adesão de colonizadores e colonos aos alimentos oriundos da mandioca, denota um marco na história brasileira em geral e na história da alimentação brasileira em particular. Esse fato confirmou a supremacia da mandioca no projeto colonizador [...]” (Picanço, 2017, p. 207), pois “foi completa a vitória do complexo indígena da mandioca sobre o trigo: tornou-se a base do regime alimentar do colonizador [...]”. (Freyre, 2005, p. 191). De uma maneira ou de outra, os autores asseveram que a mandioca foi um recurso que potencializou a colonização brasileira mediante três processos:

[...] primeiro, foi mediante o cultivo da mandioca que os nativos puderam migrar de suas condições nômades para determinadas áreas geográficas fixas, o que de certo modo contribuiu para o domínio estrangeiro sobre eles. Segundo, a mandioca passa a agradar o paladar dos estrangeiros, principalmente os de menor poder aquisitivo, - isto porque os nobres estrangeiros preferiam, em sua maioria, os pães de trigo em detrimento de qualquer prato oriundo da mandioca-, e, finalmente, quando a farinha de mandioca passou a servir de base alimentar para as tropas colonizadoras, ao mesmo tempo em que alimentava a mão de obra escrava oriunda do continente africano. (Picanço, 2017, p. 208).

Pão da terra, trigo do Novo Mundo, farinha de guerra, complexo da mandioca são alguns dos epítetos atribuídos à mandioca que, de certo modo, corroboram a ideia de que “[...] talvez não seja exagero afirmar que foi por causa da mandioca que o Brasil se construiu” (Macêdo, 2016, p. 218). Sua importância já foi tanta,

[...] Que a constituição de 1824, a primeira do Brasil, conhecida como Constituição da Mandioca, determinava que só podiam votar para deputado ou senador aqueles que tinham renda medida “por bens de raiz, indústria, comércio”, sendo “raiz” a mandioca. (Boni, 2016, p. 1).

Dentre os tantos títulos atribuídos à mandioca, um é considerado o mais imponente, o que mais define a sua relevância, tratando-se do atributo de ‘Rainha do Brasil’, vindo da parte de Cascudo (2011), por considerá-la como “[...] o alimento que mais representa a cozinha brasileira [...]”. Para o autor, nenhum outro alimento é mais “legítimo” e mais popular por entre os brasileiros [...]” (Picanço, 2017, p. 208), isto porque, “na geografia da

alimentação brasileira o “complexo” da mandioca, farinha, gomas, tapioca, polvilhos, constitui uma permanente [...] em todas as direções demográficas. Acompanha o churrasco gaúcho como a caça no Brasil Central e no mundo amazônico.[...]” (Cascudo, 2011, p. 101).

Importa frisar também que, além de sua importância sociocultural, a mandioca tornou-se, em definitivo, o principal produto brasileiro, alimentando não apenas a mesa, mas também a economia do país, ao menos até meados do século XIX, quando ela acenava os primeiros movimentos rumo ao seu declínio, o que se confirmou definitivamente no século seguinte, mediante as significativas transformações sociais, econômicas, políticas e ambientais que atingiram intensamente o cenário agrícola brasileiro. Foi “A partir de 1820, quando as plantações de subsistência dão lugar às áreas de cultivo de produtos de exportação [...]” (Silva; Murrieta, 2014, p. 50), “[...] que a mandiocultura iniciou seu processo de decadência, sendo substituída por outros gêneros alimentícios, como o milho, o café e posteriormente pela cana-de-açúcar.” (Picanço, 2017, p. 208).

A partir de então, a produção agrícola brasileira encontrava-se em pleno processo de especialização, com centralização na produção de gêneros alimentícios, com consideráveis valores econômicos, dos quais a mandioca não fazia parte. Desse modo, definitivamente a mandioca e seus descendentes, especialmente a farinha, mantiveram-se à margem da mesa e da economia da sociedade brasileira, ou melhor, de quase toda a sociedade brasileira. Diz-se quase porque, “na contramão dos dados históricos, que situam a mandioca e sua farinha em um processo de descontinuidade nacional (Picanço, 2017, p. 208), afirma-se que, passados “[...] quase cinco séculos, a farinha continua mantendo o prestígio no crédito popular [...]; sem ela, a refeição estará incompleta e falha [...]” (Cascudo, 2011, p. 92), “ao menos para os habitantes do Estado do Pará onde, assim como em tempos de outrora, hoje ela ainda reina absoluta como o principal alimento que nutre e alimenta não apenas o povo, mas também a economia daquele Estado”. (Picanço, 2017, p. 208).

Portanto, “passados cinco séculos, a nativa mandioca, (originária da região central do Brasil, de onde se espalhou com os tupinambás e os guaranis pelas bordas do país), continua sendo parte essencial da alimentação brasileira” (Boni, 2016, p. 1), em especial para aqueles que moram no Norte e Nordeste do país, mais especificamente, para os habitantes da Grande Belém, para quem a ausência da farinha d’água na mesa configura-se “[...] um castigo muito sério [...]” (Conceição, 2017. Depoimento ao quadro ‘fala saúde’. TV Liberal, Belém), além do que, para eles, “comida sem farinha não é comida. Eu não consigo comer sem farinha; fica sem graça, não enche, não tem sabor” (Depoimento de Santos, durante pesquisa de campo, 2017).

Apesar da importância da farinha d’água, em sua totalidade, o cultivo da mandioca, no contexto paraense, toma forma de outras farinhas como: farinha seca, farinha lavada, farinha para farofa, farinha de tapioca e farinha de carimã. Além disso, ela se converte em outros produtos alimentícios, a saber: a goma (fécula), o tucupi, que é extraído da raiz, e a maniva. Todos esses descendentes da mandioca são mercadorias negociadas diariamente, seja nas barracas das feiras, seja ainda nas redes de supermercados das cidades paraenses.

Ademais, torna-se imperioso apontar também que no Estado do Pará, especificamente em Belém, existe um tempo no qual a mandioca se manifesta de maneira *sinequa non* e, em certa medida, diferencia-se de todas essas fases e trajetórias até então descritas, isso porque, operam-se mudanças, certa suspensão em suas rotas e ciclos, ao ponto de ser afastada, mesmo que temporariamente, da sua condição de mercadoria, sendo elevada ao status de coisa sagrada. A esse movimento denomina-se aqui de: processo de singularização da mandioca ao fazer-se tucupi para o pato no tucupi e maniva para a maniçoba no Almoço do Círio de Nazaré, conforme trata o que segue.

3- DE UMA COISA VENDIDA A UMA COISA DADA: TRAJETOS DA MANDIOCA PARA O ALMOÇO DO CÍRIO DE NAZARÉ

O Círio de Nazaré⁶, em Belém, data do final do século XVIII, quando, no ano de 1793, a capital paraense o protagonizou pela primeira vez. Desde então, no segundo domingo do mês de outubro, o ritual se repete na cidade, imprimindo a Belém uma ‘atmosfera’ diferente daquela que, com regularidade, compõe o cenário da capital. Nesse tempo sagrado, a cidade é ‘contagiada’ por experiências que se diferem, notadamente, das vividas no cotidiano dos crentes e, porque não dizer, dos não crentes também.

Nos dias que antecedem o Círio, é comum, por exemplo, que alguns devotos pintem suas casas, comprem roupas novas, substituam os móveis velhos por novos, abastecem a dispensa e esperem os parentes e amigos que, com regularidade, vêm de outras cidades do interior do Estado e, quiçá, de fora da região. Concomitantemente a isto, as ruas, praças, prédios (públicos e privados) são tomados por bandeirinhas, *baners* com a imagem da Virgem de Nazaré, arquibancadas, palcos, palanques, aparelhos de som etc. Até as

⁶ O Círio foi declarado no ano de 2013, pela UNESCO, como Patrimônio Cultural da Humanidade.

mangueiras⁷ são enfeitadas e ganham novos contornos; parece que também são ‘contagiadas’ por essa atmosfera que é potencializada pelas músicas nazarenas, que são entoadas pelos quatro cantos da cidade. Nesse contexto, Belém também é povoada por outros movimentos, ou melhor, pelos cheiros que exalam ora do tucupi, ora da maniçoba e se espalham praticamente por toda a cidade.

Os trajetos percorridos pela mandioca até fazer-se perfume na cidade e depois povoar as mesas dos católicos no Almoço do Círio, se inicia, mais ou menos, uns quinze dias antes do segundo domingo de outubro, quando ela atravessa quilômetros de rios e/ou estradas paraenses, sendo disposta pelas feiras e supermercados da Grande Belém, principalmente nas feiras do Ver-o-peso⁸ e da 25⁹, lugares, dentre tantos outros, onde ela se apresenta *in natura*, como maniva (em folha, ou moída), ou como tucupi, e ali ganha *status* de mercadoria principal. Mas onde começa esse movimento da mandioca? Qual sua história, sua trajetória até fazer-se coisas para comer no almoço do Círio?

Foi na tentativa de buscar prováveis respostas a essas inquietações que, nas duas primeiras semanas que antecederam o Círio do ano de 2017, seguiram-se os trajetos da mandioca desde sua coleta na roça até o momento em que ela se converteu em maniçoba e pato no tucupi, que dão concretude aos cheiros e aos pratos que ajudam na composição da cena do Círio de Nazaré, conforme descreve-se a seguir.

Esta ‘aventura etnográfica’ teve início no dia 20 de setembro de 2017, quando um dos autores acompanhou o processo de produção de tucupi empreendido por Marcelo Santana, que é morador de Ananindeua, cidade que faz fronteira com Belém. Marcelo é proprietário de uma pequena fábrica artesanal de tucupi, localizada no quintal de sua casa onde trabalha desde a década de 1990. Nos dias atuais, trabalham com ele seu filho Mateus e seu pai Alberto. As técnicas utilizadas para o beneficiamento da mandioca para a tiragem do tucupi é praticamente artesanal, exceto quando entra em cena o catitu, que é um artefato mecânico utilizado para moer a mandioca.

O processo de produção do tucupi não é muito complexo, e aqui a gente trabalha de maneira bem rústica ainda, usando o tipiti, ainda não usamos a prensa, que é uma técnica mais moderna. A primeira fase do processo começa com o descascamento da mandioca, manualmente com o terçado. Depois disso, a gente lava a mandioca em uma caixa d’água e depois coloca ela em uma masseira, ou gamela, onde ela é ralada na máquina. Esta etapa é feita mecanicamente, a mandioca é ralada no catitu, que é a máquina que a gente usa pra ralar a mandioca. Depois de ralada, a mandioca se transforma em massa e aí a gente coloca a massa em outra caixa d’água, onde acrescenta um pouco de água e depois coloca a massa no tipiti, que é colocado na prensa, onde o tucupi é retirado da massa. Depois disso, o tucupi vai pro processo de maturação, que é quando ele boia. O processo de maturação dura mais ou menos 16 horas, que é o tempo que a goma senta e o tucupi sobe. Se isso não acontecer, o tucupi não presta. Se retirar o tucupi antes dele boiar, ele não serve, porque além de retirar a goma do tucupi, é nesse processo que o veneno é retirado dele. Porque a mandioca tem um ácido que a gente chama de veneno, mas que na verdade é o ácido cianídrico. Depois da maturação a gente separa o tucupi da goma e ferve a lenha por mais ou menos 20 a 30 minutos com alho Chicória e alfavaca e sal. Nessa fervura o resto do veneno é retirado de vez e o tucupi fica pronto pra ser consumido (Marcelo Santana, em entrevista concedida em 20 de setembro de 2017).

É do ofício de tucupizeiro, que advém o sustento da família de Marcelo que, segundo ele, encontra-se ameaçada pela concorrência das grandes redes de supermercados que se instalaram na cidade e que passaram a comercializar tanto o tucupi quanto a maniva cozida e pré-cozida. “O supermercado usa o cartão de crédito e nós não. Isso facilita a compra lá. Acabou tirando os fregueses da gente” (Fala de Marcelo Santana, em entrevista concedida durante trabalho de campo em 2017).

A mandioca que dá concretude ao tucupi produzido e vendido por Marcelo é comprada diretamente de Denys Rodrigues, que é produtor de roças de mandioca na comunidade rural de Taiassuí, no município de Benevides, na Região Metropolitana de Belém. Além de plantar e comercializar mandiocas, Denys também é proprietário de um retiro (casa do forno), lugar onde se produzem tucupi e maniva pré-cozida. A manivadeveser

⁷ As mangueiras compõem o cenário da cidade, formando uma espécie de túnel verde, especialmente na Praça da República, que é trajeto oficial do Círio.

⁸ *Over-o-Peso* “ é um mercado situado [...] na cidade de Belém, [...] às margens da *baía do Guajará*. É considerado a maior feira ao ar livre da *América Latina*. [...] abastece a cidade com variados tipos de gêneros alimentícios e ervas medicinais [...]. É um dos mercados públicos mais antigos do Brasil”. (Prefeitura Municipal de Belém; Belém-Tur, 2017).

⁹ A Feira da 25 é assim chamada por estar localizada no canteiro central da avenida que antes se chamava 25 de Setembro, localizada no bairro do Marco, em Belém. É uma das mais importantes feiras da cidade. Hoje a avenida se chama Rômulo Maiorana.

coletada somente seis meses após o plantio¹⁰. Esse tempo precisa ser rigorosamente respeitado, sob pena de comprometer a qualidade da maniçoba, pois, se a folha for retirada antes ou depois desse tempo, a consistência e o sabor da iguaria poderão ser modificados, ao ponto de torná-la amarga. Por outro lado, a mandioca que dá concretude ao tucupi carece de, aproximadamente, um ano e meio para que esteja apta para a extração do suco. Esse longo tempo se faz necessário para que o tubérculo possa concentrar maior quantidade de tucupi: “quanto mais velha a mandioca, mais ela tem tucupi e mais concentrado ele é” (Fala de Denys durante incursão em campo, em 2017).

Ademais, durante a quadra nazarena do ano 2017, observou-se, no retiro do Denys, todo o processo de cocção tanto do tucupi quanto da maniva. Esta última, após ser coletada em uma roça, que ficava localizada no entorno do retiro, foi triturada em uma máquina própria para isso; em seguida, foi disposta em painéis de aproximadamente 500 litros, e ali foi misturada com água e levada ao fogo a lenha, ficando em fervura por quatro dias consecutivos. Nesse tempo, conforme o material cozinhava, se acrescentava água, que se misturava com a maniva na panela, em movimentos leves e regulares. Após desafogueada, a maniva pré-cozida foi acomodada em receptáculos (sacos) de aproximadamente 10 kg, ou em vasilhas como baldes para posterior transporte até as feiras da Grande Belém.

Enquanto isso, outros movimentos eram processados, como: a mandioca era colhida em outra roça, também próxima do retiro. Na casa do forno, a mandioca foi expungida da casca, em seguida foi lavada e triturada no catitu, transformando-se em massa de mandioca que, ao ser misturada com água e armazenada em pequenas quantidades dentro de sacos, foi amassada manualmente em movimentos fortes e contínuos, até que o líquido amarelado fosse extraído por entre as finas fissuras do receptáculo. Eis que a mandioca, agora já tucupi, foi distribuído em grandes caixas para o processo de maturação. Ali permaneceu até a manhã do dia seguinte, quando foi transportado para as painéis que, imediatamente, foram assentadas sobre o fogo a lenha, até cozer por aproximadamente 30 minutos.

Apesar de a produção de tucupi e maniva pré-cozida ser tarefa diária, tanto no retiro de Denys quanto na fábrica de Marcelo¹¹, durante a quadra nazarena de 2017, essa dinâmica produtiva foi consideravelmente modificada¹²: no retiro, a produção saltou de uma tiragem média de 500 litros de tucupi e 50 kg de maniva pré-cozida mensal, para 6.500 litros e 5.000 kg durante a quadra. O mesmo se observou na fábrica de Marcelo que, em dias comuns, produz mensalmente, em média, 300 litros de tucupi que foram negociados em uma banca de propriedade da família de Marcelo, localizada na feira da Cidade Nova IV, em Ananindeua, ou ainda, na banca do Denys, na feira da 25.

Dito isso, nas próximas laudas tratar-se-á de outra fase na trajetória da mandioca, a saber: quando ela, já maniva (cozida ou pré-cozida) e tucupi, é retirada de sua condição de mercadoria das feiras e mercados de Belém, passando a ocupar lugar de destaque, *a priori*, nas painéis, ora povoando a maniçoba, ora dando concretude e sabor ao pato no tucupi e, *a posteriori*, nas mesas das donas de casa na condição de alimento fulcral durante o Almoço do Círio, conforme descreve-se a seguir.

Então, a feitura da maniçoba requer alguns dias de intensa relação entre a maniva e as donas de casa, isto porque, assim como o tucupi, a folha possui ácido cianídrico, que é uma substância nociva à saúde humana e, para deixá-la apropriada ao consumo, se faz necessário “[...] cozinhá-la por sete dias, ou mais [...]” (Fala de Socorro Maia, durante incursão a campo em 2017). Como exemplo, para o Almoço do Círio de 2017 (que aconteceu no segundo domingo de outubro, dia 8), a paraense, católica e moradora da cidade de Ananindeua, Maria do Socorro, iniciou o processo de cocção da maniçoba na quinta-feira, dia 28 de setembro. No primeiro dia, ela juntou na panela 8 kg de maniva pré-cozida e mais 450 g de toucinho branco, que antes fora refogado ao alho, chicória e folhas de louro.

Desde então, em todos os dias o fogo era ativado debaixo da panela por volta das sete horas da manhã, sendo apagado por volta das 22 horas. Esse ritual se repetiu até o sábado, dia 7 de outubro, véspera do Círio, quando foram agregados ao cozimento os demais ingredientes (800 g de chouriço, 730 g de bacon, 2800 kg de charque, 1300 kg de costela de porco, 2 rabos, 2 orelhas e 2 pés de porco na salga), e permaneceram em fervura até a noite. Antes disso, os ingredientes mencionados foram colocados de molho no início da noite de sexta-feira, dia 6, para que pudessem expelir parte do sal e, assim, ficarem prontos para o consumo. Após isso, eles foram refogados ao alho e óleo, chicória, folhas de louro, cebola e cheiro verde. Eis que, depois de 9 dias de cozimento, finalmente deu-se concretude à maniçoba de dona Socorro.

¹⁰Após o processo de coleta da maniva, o caule da mandioca fica totalmente sem folhas, necessitando de alguns dias para que inicie um novo processo de brotamento.

¹¹Nas cidades de Belém e Ananindeua existem inúmeras fábricas artesanais como a de Marcelo, assim como em Taiassuí e em outros lugares do Nordeste paraense que são povoados por vários retiros similares ao de Denys.

¹²Essa mudança quantitativa na produção de maniva e tucupi ocorre todos os anos em função dos preparativos para o pato no tucupi e para a maniçoba do Almoço do Círio.

É importante notar que existem outros modos de fazer a iguaria e, nessas variações, mudam-se, entre outras coisas, os ingredientes, os condimentos e o tempo de cocção que é relativo, conforme relatou a moradora de Belém e católica, Fátima Rodrigues, que fez sua maniçoba da seguinte maneira: juntou 10 kg de maniva pré-cozida e 500 ml de azeite de oliva na panela, que fora disposta ao fogo no sábado, dia 30 de setembro de 2017, prosseguindo com esse ritual durante cinco dias, sempre acendendo o fogo pela manhã e apagando-o antes de dormir. No quinto dia de cozimento, ela assou no forno 2 kg de costela de porco e 200 g de pernil, em seguida juntou com os demais ingredientes (2 kg de chouriço, 1 kg de bacon, 2 kg de calabresa, 2 kg que carne de porco, 2 rabos, 2 orelhas e 2 pés também de porco na salga) que, depois de expelido o excesso de sal, foram refogados a alho, azeite e juntou-se a maniva, ali permanecendo em fervura por mais dois dias. Quanto mais tempo de fervura, mais apurada e escurecida fica a iguaria; conseqüentemente, mais saborosa também. O que define o sabor é a cor: quanto mais escura, mais apetitosa. Foi o que afirmou Fátima Rodrigues.

Ademais, existem maniçobas, em que a maniva é adquirida já cozida, carecendo apenas de algumas horas de fervura, juntamente com os demais ingredientes, sem esquecer-se das que são *são light*, que são elaboradas sem as carnes gordurosas e salgadas de suínos, que são substituídas por carnes magras e bovinas. Independentemente do modo como se faz, existe uma regra que é comum à feitura da iguaria: qualquer um dos ingredientes pode ser substituído, dependendo do gosto de quem faz, com exceção da maniva, que é insubstituível.

Outrossim, enquanto finalizavam a feitura da maniçoba, dona Socorro e dona Fátima, já se encontravam envolvidas com a elaboração do pato no tucupi que, diferentemente da maniçoba, requer um tempo menor de cozimento, com regularidade apenas alguns minutos, entre meia e uma hora, isso porque, em relação à maniva, o tucupi concentra menor quantidade de ácido cianídrico, carecendo de menor tempo de cocção para expeli-lo¹³, por isso, ele é o último a se juntar ao pato e aos outros condimentos no interior da panela.

Ao menos foi o que relatou Fátima Rodrigues que, além da maniçoba, também preparou seu pato no tucupi da seguinte maneira: lavou os 4 patos já cortados com limão e, depois, os refogou no azeite e alho, juntamente com os demais temperos (chicória, alfavaca, pimenta do reino, Cominho, cheiro verde, pimentinha verde e cebola) e, em seguida, os assou no forno. Depois disso, os ‘banhou’ em 8 litros de tucupi e ali permaneceram por toda a noite de sábado, dia 7 de outubro. O ritual se repetiu com os 8 maços de jambu que, depois de levemente cozido, foi ‘banhado’ no tucupi, permanecendo ali durante aquela noite. No dia seguinte, domingo pela manhã, ao alvorecer, dispôs o pato em fervura juntamente com o tucupi por aproximadamente 30 minutos, posteriormente a isso, apagou o fogo e foi se juntar aos mais de dois milhões de peregrinos que junto com ela, acompanharam a procissão do Círio nesse ano de 2017. Após retornar do evento, juntou o jambu ao pato e os ferveu por alguns minutos antes de servi-los aos seus amigos, parentes, vizinhos e chegados.

Como mencionado acima, o cheiro que exala Belém durante a quadra nazarena advém desses processos de feitura de maniçoba - evento comum em quase todas, se não em todas as casas dos católicos de Belém - mas também procede do tucupi, ou melhor, do pato no tucupi, que, em parceria com a maniçoba, nutrem os católicos de Belém que, em todos os anos, no segundo domingo do mês de outubro, logo após o encerramento da missa na Praça Santuário, em frente à Basílica de Nazaré, dispõem-se para juntarem-se em suas casas, desta vez para festejar e comer com os amigos, os vizinhos, os parentes e os familiares no Almoço do Círio, evento em que a mandioca tem lugar privilegiado ao transformar-se no ingrediente central dos principais pratos servidos nesse banquete, conforme apontou o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN).

Tão logo acaba a procissão, com a chegada da imagem da santa na praça Santuário, em frente à Basílica de Nazaré, as famílias dos devotos reúnem-se nos lares para uma grande confraternização, e para saborear também os deliciosos pratos típicos da cozinha regional paraense, principalmente o pato-no-tucupi e a maniçoba. Essas comidas expressam uma identidade cultural que o paraense faz questão de exibir, especialmente ao visitante que vem de outros lugares, que poderá ser convidado, por alguma família, para participar do Almoço. No Almoço do Círio percebe-se certa continuidade de algumas relações encontradas na procissão principal, como formalidade e informalidade, sagrado e profano, público e privado. Os conflitos familiares também se fazem presentes no Almoço, apesar do clima de confraternização (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), *apud* Maués, 2016, p. 230).

O Almoço do Círio integra o conjunto da festa, ajudando a compor os ciclos rituais em homenagem à Santa amazônica, tratando-se de um banquete sacrificial, de “[...] um ritual dentro do ritual, [...] extremamente significativo [...]”. (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, *apud* Maués, 2016, p. 225). O Almoço é ao mesmo tempo o banquete de confraternização e uma espécie de comunhão entre familiares, amigos e convidados com o sagrado, representado pela figura de Maria de Nazaré, a santa cuja imagem terminou naquela manhã a sua peregrinação ritual pelas ruas da cidade. Nesse Almoço ocorre uma espécie de

¹³ Segundo Denys Rodrigues e Marcelo Santana o ácido cianídrico é expelido do tucupi durante o processo de cozimento que ocorre durante sua produção.

comunhão simbólica do cristianismo católico [...]” (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), *apud* Maués, 2016, p. 277).

Segundo Maués (2016), esse é um ritual que começa muito antes do Almoço do Círio, quando a imagem da Santa inicia um processo de peregrinação, visitando as casas dos católicos. Em cada casa, a imagem é recebida com orações e rezas do terço, e, no final, o anfitrião, em forma de agradecimento, costuma oferecer uma singela refeição. Naquela casa, a imagem permanece por toda a noite, até que, no dia seguinte, o ritual se repete, e a Santa prossegue, visitando a maior quantidade possível de casas, até que chegue o segundo domingo de outubro.

Assevera o autor que essas visitas da imagem da Santa às casas dos devotos são fundamentais para a sacralização do Almoço do Círio que, ao mesmo tempo, sacraliza as pessoas e coisas que dele participam, funcionando como o rito de passagem, ao permitir certa mudança de *status*, em especial das donas de casa que, ao se purificarem no ritual, adentram no mundo do sagrado e, assim, mantêm-se aptas para o ritual maior e definitivo, que é o almoço sacrificial do dia do Círio.

Como já foi dito anteriormente, todo esse processo ritualístico tem seu ápice no segundo domingo de outubro, quando, por volta do meio dia – horário em que termina a procissão do círio –, os fiéis partem para suas casas e ali ficam até que a noite chegue. *A priori*, eles juntam-se para comer, mas, entre uma comida e outra, o almoço é regado por longas conversas, danças, bebidas, etc. Esses elementos confirmam ser o Almoço do Círio um lugar de sociabilidades mediadas, entre outras coisas, por práticas de comensalidade.

3.1-Dádiva divina e a singularização da mandiocaem meio às práticas comensais no almoço do Círio

Destarte, são inúmeros os estudos no campo da Antropologia Cultural e da alimentação que confirmam essa lógica comensal inerente ao Almoço do Círio, quando apontam que a comida é aquela coisa que está meticulosamente envolta com a construção das identidades coletivas. É um recurso que opera na definição dos grupos, das classes, das pessoas e das sociedades que se distinguem exatamente por suas escolhas, por suas maneiras de conceber e praticar o ‘de comer’, ou seja, o ato de comer e a comida residem num plano muito além de uma atividade meramente biológica. São práticas e coisas que agregam: “[...] *Más que una colección de nutrientes elegidos de acuerdo con una racionalidad únicamente dietética o biológica. Tampoco las razones de las elecciones alimenticias son sólo económicas*” (Contreras, 1992, p. 98). Dito de outro modo, o ato de comer distancia-se substancialmente do ato de alimentar, na medida em que este último diz respeito apenas à função básica e imprescindível à sobrevivência humana que, por sinal, é uma função universal, enquanto o primeiro faz referência “[...] a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa” (DaMatta, 1986, p. 55).

Na esteira dessas proposições, Simmel (2004, p. 160) ajuda a adensar as reflexões acerca do ato e da necessidade de comer. Faz isso ao apontar que “[...] é singular que este seja o elemento mais egoísta, que é por sinal o mais imprescindível e imediatamente restrito ao indivíduo”, uma necessidade cuja função *a priori* remete-nos a uma prática imediatista, fisiológica numa tentativa da manutenção da vida, mas que, no decorrer da história humana, tornou-se um ato não mais solitário, convertendo-se num conteúdo de ações coletivas.

Por ser algo humano absolutamente universal, esse elemento fisiológico primitivo tornar-se, exatamente por isso, o conteúdo de ações compartilhadas, permitindo assim o surgimento desse ente sociológico – a refeição – que irá aliar a frequência de estar junto e o costume de estar em companhia ao egoísmo exclusivista do ato de comer, de um modo que raramente se vê em outras esferas mais nobres ou espiritualmente mais elevadas. [...] (Simmel, 2004, p. 160).

De um ato fisiológico primitivo¹⁴, o ato de comer tornou-se um fazer suprapessoal, agora não mais egoísta, mas compartilhado e marcado por ações sociais recíprocas garantidas pelo prazer de comer juntos “[...] de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade” (DaMatta, 1986, p. 55). Essas proposições ajudam a educar o olhar e perceber quão complexas são as relações em torno das questões alimentares que, num plano mais geral, subscrevem-se em “[...] *cuestiones muy diversas, de carácter biológico, ecológico, tecnológico, económico, social, político, ideológico* [...]” e quiçá religioso, além de possibilitar entender que “[...] *no hayningún alimento que tengaun significado derivado exclusivamente de las características intrínsecas sino que dicho significado depende de lasociacionesculturales que lasociedadleatribuye*” (Contreras, 1992, p. 99).

Desse modo, são nessas esteiras de estudos e de outras concepções antropológicas que se pretende situar o Almoço do Círio e a proeminência da mandioca nesse banquete ritual que, nos termos de Mauss (2003), assemelham-se, de certa maneira, com um *potlatch*, em que a dádiva oferecida pelos anfitriões configura-se num

¹⁴ A expressão “fisiológico primitivo” foi utilizada por Simmel (2004) e diz respeito mais à alimentação como um recurso egoísta e trivial para a satisfação de funções orgânicas vitais a sobrevivência humana do que a comida enquanto prática de conteúdos coletivos.

baquete – cujos pratos centrais são a maniçoba e o pato no tucupi, ambos provenientes da mandioca – com *status* de sagrado, regado a bebidas, músicas, conversas e danças. Assim, pode-se pensar que, no Almoço do Círio, a coisa dada – maniçoba e pato no tucupi – assim como em Samoa, parece ser provida de um *Hau*, um espírito, em que a própria coisa tende a ter e ser, ela mesma, uma alma que corresponde à sua essência.

Destarte, o vínculo que une as pessoas no Almoço do Círio parece denotar um vínculo de almas que, ao mesmo tempo que se assemelha com as proposições supracitadas e defendidas por Mauss (2003), também se aproxima dos sentidos apontados por Yázigi (2001) que, ao estudar as relações entre os diversos *modus vivendi* e as normatizações da esfera pública que demarcam um território, afirma que a “alma seria o que fica de melhor de um lugar e que por isso transcende o tempo – mas não existe sem um corpo [...]. São materialidades, práticas e representações com uma aura que se contrapõe ao que chamaríamos ‘desalmado’”, (p. 24). Como “personalidade [...] seria a nominação do conjunto de incontáveis identidades que se reúnem num lugar; seria o que se pode construir conscientemente, deixando o acaso temperar o resto ao seu jeito” (p. 25).

Essa ideia de vínculo de almas que se pretende atribuir à reunião das pessoas no Almoço do Círio parece ser também o que encoraja as donas de casa de Belém a fazerem suas maniçobas e seus patos no tucupi; ao menos foi o que se notou nos discursos de Maria do Socorro e de Fátima Rodrigues, ao testemunharem que, quando se propõem fazer as iguarias, não as fazem apenas para si; pelo contrário, as fazem pensando naquelas pessoas que vêm para o Almoço do Círio e até naquelas que não se farão presentes, já que, com regularidade, elas costumam doar as iguarias para parentes, amigos ou vizinhos, após o Círio. Asseguraram que o trabalho exigido para tal empreendimento culinário é recompensado pela satisfação de ter esses pratos para oferecer durante o almoço, que, para elas, é sagrado. Fátima Rodrigues, por exemplo, ao relatar suas experiências com as coisas de comer no Almoço do Círio, asseverou que é imensurável a alegria que sente por poder oferecer o banquete sacrificial à Virgem de Nazaré, em sua residência.

Fátima Rodrigues tem dois filhos que residem fora de Belém: um em Brasília e o outro em São Paulo, mas anualmente eles retornam a Belém, para o Círio. Assim, ao fazer a maniçoba e o pato no tucupi, ela não economiza na quantidade; os faz com fartura, em grandes proporções, ao ponto de ser suficiente não apenas para alimentar todos no Almoço do Círio, mas também para que os filhos levem para os lugares onde moram, assim como para doar para os seus vizinhos e parentes, que, por alguma razão, não disponham das iguarias em suas mesas.

Nessa perspectiva, torna-se conveniente apontar que esse processo ritualístico de vínculos de almas, somado àquele apontado por Maués (2016), constitui-se em recursos imprescindíveis tanto para que pessoas e coisas (Appadurai, 2008) sejam elevadas à condição de sagradas no Almoço do Círio, quanto para que seja operado o processo de singularização da mandioca. Esse fenômeno aciona um conjunto de representações simbólicas, garantindo à mandioca e seus descendentes atuarem na condição de pratos Totem¹⁵, “[...] incorporando um valor simbólico muito peculiar que faz deles uma chave da identidade cultural, indicadores da especificidade e da diferença. Esses pratos recriam uma identidade, e as reuniões para degustá-los em grupo recriam uma comunidade [...]” (Contreras, 2011, p. 142).

Os termos apontados por Contreras são apropriados para identificar tanto o pato no tucupi, quanto a maniçoba, como pratos Totem, ambos operados na singularização da mandioca, ao converter-se em tucupi – ingrediente principal do pato no tucupi –, assim como e de igual maneira, ao materializar-se como maniva, ingrediente central da maniçoba. Juntos constituem-se pratos pensados, servidos e comidos como manjares no banquete sacrificial ofertado à Virgem de Nazaré.

Tanto a maniçoba como o pato-no-tucupi (e suas variantes) podem ser pensados como manjares sofisticados pelos seus ingredientes e formas de preparo, combinando alimentos de origem animal e vegetal, a que se juntam processos culinários cuja realização envolve muito esforço e perícia, para que seja possível obter iguarias cujo sabor é capaz de encantar o paladar de todos os participantes do ritual (Maués, 2016, p. 232).

O autor assevera que, tradicionalmente, o pato é animal a ser sacrificado para o almoço, porém, nos últimos anos, tem sido substituído por outros animais, como peru, porco e, mais comumente, o frango. Da mesma maneira, os ingredientes da maniçoba de origem animal podem também ser substituídos. No entanto, tanto em um quanto em outro prato, a mandioca permanece, ou seja, o pato pode ser trocado por frango no tucupi, por exemplo, e a maniçoba, apesar de flexibilizar o uso dos outros ingredientes, não se faz sem a maniva. Isso ajuda a confirmar a proeminência da mandioca no Almoço do Círio, o que a torna insubstituível nesse evento. De tudo isso, resulta que o Almoço do Círio é o único lugar de Belém onde as interações entre as coisas, os materiais, as pessoas e a mandioca ocorrem fora da esfera mercantil, fato que contribui para o

¹⁵ A ideia de pratos Totem foi cunhada por Contreras e Gracia (2011) para se referir àquelas comidas emblemáticas que insurgem lógicas de pertencimento a uma dada identidade coletiva e têm referência nos pressupostos de Durkheim (1996) sobre Totem, que se refere a qualquer objeto que ocupafulcralidade no sistema de representações simbólicas de determinado grupo humano, funcionando como parâmetro de classificação entre as coisas sagradas e as profanas.

fortalecimento da ideia defendida aqui: é no Almoço do Círio que a mandioca se singulariza ao ser retirada de lógicas mercadológicas e colocada em outro plano: o sagrado.

Para melhor compreensão dos processos operados no ciclo da mandioca, para e no Almoço do Círio, torna-se pertinente o diálogo com as proposições de Appadurai (2008), e Kopytoff (2008), isto porque acredita-se que os postulados epistêmicos dos autores ajudam a adensar o olhar sobre os processos que permitem coisas e mercadorias transitarem por lugares específicos e em contextos da mesma maneira específicos. Os autores asseveram que isso ocorre porque as mercadorias e as coisas têm vida social e, como tal, suas histórias de vida não se limitam à sua fase mercantil; contrariamente, alcançam outros lugares para além da mercantilização. É com base nessas prerrogativas que se aponta para o processo de singularização da mandioca no Almoço do Círio, como um fenômeno assegurado pela cultura, que permite que “[...] algumas vezes essa singularização inclua coisas que normalmente são mercadorias – com efeito, as mercadorias são singularizadas exatamente por serem retiradas da sua usual esfera mercantil [...]” (Kopytoff, p. 100).

Nessa perspectiva, cultura manifesta-se como um ente que ora se apresenta a favor da mercantilização das coisas, ora opõe-se a ela, elevando-as ao *status* de coisas singulares. Isso ocorre “[...] Na medida em que a mercantilização torna o valor homogêneo, e que a essência da cultura é a discriminação, e o excesso de mercantilização é anticultural [...]”; e nesse processo a cultura garante “[...] que algumas coisas permaneçam inconfundivelmente singulares, e resistam à mercantilização de outras coisas” (Kopytoff, p. 100). Por vezes, ela re-singulariza o que foi mercantilizado. Disso resulta que as coletividades necessitam preservar determinadas coisas e, ao fazê-lo, elevam-nas ao *status* de coisas sagradas, tornando-as trocáveis, mas, de forma alguma, vendáveis. Tais condições são publicamente coletivizadas e sustentadas. Isso parece ser o que acontece na singularização da mandioca que, ao povoar o Almoço do Círio, torna-se uma coisa sacralizada, mesmo que, em alguns contextos, essa rota seja suspensa, e suas multiformas sejam mercantilizadas por algum tempo.

Nesse sentido, Kopytoff assevera que, nas sociedades ocidentais, a capacidade de uma coisa ser vendida constitui-se o indicador máximo da sua condição de mercadoria. Por outro lado, aquela coisa que se mantém desprovida dessa capacidade ganha *status* de singularização, ao diferenciar-se daquela coisa comum e vendável. Assim, postula-se que o que atribui a uma coisa *status* mercadológico é o fato de ela ser “[...] vendável, por dinheiro ou intercambiável por uma grande quantidade de coisas, significa ter algo em comum com uma grande quantidade de coisas passíveis de troca que, tomadas em conjunto, compartilham de um único universo de valores comparáveis. [...]” (Kopytoff, 2008, p. 96). Por outro lado e opondo-se a esse caminho, a coisa pode trilhar outras rotas, agora na condição de uma coisa que é “[...] incomum, incomparável, único, singular e, portanto, não trocável por qualquer outra coisa [...]” (Kopytoff, 2008, p. 97).

Alinhado com as proposições de Kopytoff (2008), Appadurai (2008) assevera que esses movimentos em torno das mercadorias/coisas resultam de acordos elaborados por entre aquelas rotas que são socialmente reguladas, mas também são provenientes de desvios construídos pelo processo competitivo existente no interior dessas rotas. Essa ideia foi apreendida por Appadurai, a partir de estudos recentes sobre o célebre sistema *Kula* do Pacífico Ocidental, os quais apontam relações muito mais complexas do que as descritas por Malinowski (1976), dentre as quais encontram-se aquelas dispostas no *Keda*, que se constituem em outro movimento dentro do *Kula* e, ao mesmo tempo, dizem respeito à descrição do percurso pelo qual transitam os objetos de valor de uma ilha a outra. O *Keda* também traz sobre si um conjunto de significados que dizem respeito aos vínculos sociais e às políticas de reciprocidade estabelecidas entre os sujeitos envolvidos nas rotas. Dito de outro modo, *Keda* diz respeito à rota criada no processo de troca dos objetos de valor. Funciona como um recurso, uma estratégia pelas quais os sujeitos que transitam pelo *Kula* são capazes de alcançar riqueza, prestígio e poder.

Com isso, Appadurai aponta que, por meio do *Keda*, o sistema *Kula* é flexibilizado e possibilita a existência de negociações entre sujeitos privados, ou seja, há acordos particulares dentro de um sistema que, *a priori*, possui características marcadas pelos princípios da reciprocidade – dar, receber, retribuir –, isso graças a negociações que se afastaram das forças coletivas generalizadas e balizaram-se por acordos fundados em interesses individuais. Assim, o *Keda* funciona como mecanismo estrategicamente inventado para subverter aquelas rotas culturalmente convencionadas e, ao fazê-lo, abrem caminhos para outros fluxos que dispõem coisas, objetos e pessoas em outras rotas e/ou desvios.

Porém, segundo Appadurai, os desvios não são apenas estratégias individuais que rompem com rotas culturalmente estabelecidas. Eles podem, em determinados contextos, resguardar ou suspender coisas da condição de mercadoria e ainda podem “[...] envolver a remoção calculada e interessada de coisas de uma zona encaixada para alocá-las em uma zona onde a troca é menos limitada e mais lucrativa, num sentido de curto prazo.” (Appadurai, 2008, p. 42).

Os empreendimentos teóricos de Appadurai e Kopytoff ajudam a educar o olhar sobre os ciclos rituais da mandioca no cotidiano paraense, em especial em Belém, lugar onde ela se manifesta, não apenas como mais uma coisa a ser trocada no mercado, mas como uma mercadoria/coisa que é produzida culturalmente e que, portanto, faz-se e refaz-se num processo cognitivo e cultural que permite que ela se movimente ora como uma

coisa, desempenhando um papel determinado num contexto específico de mercantilização – farinha d’água, por exemplo –, ora num processo de singularização ou desmercantilização – tucupi e maniva no Almoço do Círio –, e, ainda, em outros contextos, ela se re-mercantiliza ao se re-fazer mercadoria por entre os variados contextos paraenses. Nessa perspectiva, compreende-se que os movimentos dos ciclos rituais da mandioca no contexto paraense configuram-se em rotas e desvios, dos quais o processo de singularização no Almoço do Círio se materializa em uma das várias fases e, quiçá, desvios da vida social desse tubérculo, operando em outras esferas, para além da mercantilização.

4- CONSIDERAÇÕES FINAIS

Círio de Nossa Senhora de Nazaré e mandioca compõem duas das mais relevantes expressões êmicas do povo paraense e ocupam lugar conspícuo na vida daqueles que por lá habitam, especialmente quando chega o segundo domingo de outubro, dia em que Belém encontra-se tomada pelo ‘espírito nazareno’ que envolve a cidade e as pessoas, dispondo-as numa atmosfera que não se manifesta em outros tempos pela cidade.

É nesse contexto de festa, celebração e fé que a mandioca transita por entre os paraenses no Almoço do Círio, diferenciando-se, substancialmente, daqueles bens de consumo que, com regularidade, são encontrados nas feiras, nos mercados, nos supermercados e nas barracas dispostas pelas ruas de Belém. Nesse tempo sagrado, mudanças profícuas são operadas no ciclo vital da mandioca, tornando-a uma coisa singular e, quiçá, sacralizada (Appadurai, 2008; Kopytoff, 2008), ao converter-se em tucupi e maniva, produtos feitos *ad hoc* para dar vida ao pato no tucupi e maniçoba, principais pratos servidos no Almoço do Círio.

Considerando as proposições teóricas asseveradas por Appadurai(2008) e Kopytoff (2008), acredita-se que esse processo de singularização é assegurado pelo agir da cultura, permitindo que, ao preservarem determinadas coisas, as coletividades elevam-nas ao *status* de coisas sagradas, tornando-as trocáveis, mas, de forma alguma, vendáveis. Tais condições são coletivizadas e publicamente sustentadas. Isso torna-se evidente na singularização da mandioca que, ao povoar os dois pratos centrais do Almoço do Círio, torna-se uma coisa sacralizada para os católicos daquele lugar, mesmo que, em alguns contextos, essa condição seja suspensa, e a mandioca e/ou o pato no tucupi e a maniçoba sejam mercantilizados por algum tempo.

Por fim, postula-se que os ciclos rituais da mandioca no contexto paraense e sua singularização constituem-se num fenômeno de múltiplas dimensões, que envolvem questões e processos para além de sistemas de trocas primárias de doações, recebimentos, devoluções de bens simbólicos e materiais entre indivíduos, favorecendo outras abordagens, como: do saber constituído na relação entre humanos e não humanos; do consumo de bens como arranjo cultural situacional; da constituição híbrida de redes e coletividades sociotécnicas; e da fluidez de linhas vitais e constitutivas do fazer-se das coisas na vida coletiva, possibilitando aos sujeitos locais fortalecerem suas identidades como católicos que pertencem a uma comunidade cabocla e amazônica e que, em todos os anos, no mesmo período, reúnem-se para prestar culto à Virgem e comer junto com os amigos, as comadres, os compadres, os vizinhos, os “chegados” e os parentes.

REFERÊNCIAS

- [1]. APPADURAI, Arjun. Introdução: mercadorias e a política de valor. In: A vida social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural. (Org). APPADURAI, Arjun. Niterói: Universidade Federal Fluminense, 2008, p. 15-88.
- [2]. KOPYTOFF, Ygor. A biografia cultural das coisas: mercantilização como processo. In: A vida Social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural. (Org). APPADURAI, Arjun. Niterói: Editora da Universidade Federal Fluminense, 2008, p. 89-120.
- [3]. MAUÉS, Raymundo Heraldo. Almoço do Círio: um banquete sacrificial em homenagem a Nossa Senhora de Nazaré. Revista Religião e Sociedade, Rio de Janeiro, 36 (2): p. 220-243, 2016. Disponível em: <www.scielo.br>. Acesso em: 24 março 2017.
- [4]. DAMATTA, Roberto. O que faz o Brasil Brasil? Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- [5]. MARCENA, Adriano. Mexendo o Pirão: Importância Sociocultural da Farinha de Mandioca no Brasil Holandês (1635 a 1646). Recife: Funcultura, 2012.
- [6]. CASCUDO, L. da C. História da alimentação no Brasil. São Paulo: GLOBAL, 2011
- [7]. FREYRE, Gilberto. Casa-Grande & Senzala, 50ª edição. Global Editora. 2005.
- [8]. SILVA, Paulo Pinto e. Farinha, feijão e carne seca: um tripé culinário no Brasil. 1ª ed. São Paulo: SENAC, 2005, p. 21-142.
- [9]. PICANÇO, Miguel de Nazaré Brito. Comida, consumo e identidade: Notas etnográficas por entre os processos migratórios da mandioca; do contexto brasileiro e paraense ao contexto europeu. Mosaico, Rio de Janeiro, v. 8, n. 13, 2017, p. 203-221. Disponível em: <www.bibliotecadigital.fvg.br>. Acesso em: 18 dez. 2017.
- [10]. MACEDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. A cozinha mestiça: história da alimentação em Belém. 2016. Tese (doutorado em História social da Amazônia). Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Pará, Belém, 2016.
- [11]. BONI, Ana Paula. Os descendentes da mandioca. São Paulo, 2016. Disponível em: <http://infograficos.estadao.com.br>. Acesso em: 27jul. 2017.
- [12]. SILVA, Henrique Ataíde da; MURRIETA, Rui Sérgio Sereni. Mandioca, a rainha do Brasil? Ascensão e queda da Manihotesulentano estado de São Paulo. Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Cienc. Hum, Belém, n. 1, 2014. P. 37-60. Disponível em <www.museu-goeldi.br>. Acesso em: 15 jul. 2017.
- [13]. CONCEIÇÃO, Antônio. Entrevista concedida ao Jornal Liberal. Fala saúde. Belém, 2017. Disponível em: <www.g1.globo.com/pa>. Acesso em: 16 ago. 2017.
- [14]. SANTOS, Reginaldo. Entrevista concedida a Miguel de Nazaré Brito Picanço. Ananindeua, Pará, set./out., 2017.

- [15]. SANTANA, Marcelo. Entrevista concedida a Miguel de Nazaré Brito Picanço. Ananindeua, Ananindeua, Pará, set./out., 2017.
- [16]. PREFEITURA MUNICIPAL DE BELÉM (Belém-Tur). Atrações turísticas. 2017. Disponível em: <<http://www.belem.pa.gov.br/belemtur>>. Acesso em: 2 maio 2017.
- [17]. RODRIGUES, Denys. Entrevista concedida a Miguel de Nazaré Brito Picanço. Taiassuí, Benevides, Pará, set./out., 2017.
- [18]. MAIA, Socorro. Entrevista concedida a Miguel de Nazaré Brito Picanço. Ananindeua, Pará, setembro/outubro, 2017.
- [19]. RODRIGUES, Fátima. Entrevista concedida a Miguel de Nazaré Brito Picanço. Belém, Pará, setembro/outubro, 2017.
- [20]. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Celebração paraense, Círio de Nazaré recebe certificado de Patrimônio da Humanidade. Rio de Janeiro, 2014. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br>>. Acesso em: 2 maio 2017.
- [21]. CONTRERAS, Jesús. Alimentación y Cultura: reflexiones desde la Antropología. Universidad de Chile. Facultad de Ciencias sociales: Revista Chilena de antropología, nº 11, 1992. p. 95-111. Disponível em: <<http://www.revistadeantropologia.uchile.cl/>>. Acesso em: 3 ago. 2016.
- [22]. SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. Estudos históricos, nº 33, Rio de Janeiro, 2004.p.159-166. Disponível em: <<https://pt.scribd.com/document/124684801/Georg-Simmel-Sociologia-da-Refeicao>>. Acesso em: 05 jun. 2016.
- [23]. MAUSS, Marcel. “Ensaio sobre a dádiva”. In: Sociologia e Antropologia. São Paulo: Cosac e Naify, (2003).
- [24]. YÁZIGI, Eduardo. A alma do lugar: turismo, planejamento e cotidiano. São Paulo: Contexto, 2001.
- [25]. CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.
- [26]. DURKHEIM, É. As formas elementares da vida religiosa: o sistema totêmico na Austrália. São Paulo: Martins Fontes, 1996.
- [27]. MALINOWSKI, Bronislaw. Argonautas do Pacífico Ocidental: Um relato do empreendimento e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné Melanésia. São Paulo: Abril Cultural, 1976. (Pensadores (os); v. 43).