



UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO - UFMA
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SOCIOLOGIA - MESTRADO

GREACY KELLY RODRIGUES AZEVEDO

**A SOCIABILIDADE DA PANELADA COMO DEMARCADORA IDENTITÁRIA E
SOCIOCULTURAL EM IMPERATRIZ-MA**



**Imperatriz
2022**

GREACY KELLY RODRIGUES AZEVEDO

**A SOCIABILIDADE DA PANELADA COMO DEMARCADORA IDENTITÁRIA E
SOCIOCULTURAL EM IMPERATRIZ-MA**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Sociologia (PPGS)– Universidade Federal do Maranhão– UFMA, Campus Imperatriz, como requisito para a obtenção do título de Mestre em Sociologia.

Orientadora: Dra. Emilene Leite de Sousa

Ficha gerada por meio do SIGAA/Biblioteca com dados fornecidos pelo(a) autor(a).
Diretoria Integrada de Bibliotecas/UFMA

Azevedo, Greacy Kelly Rodrigues.

A sociabilidade da Panelada como demarcadora
identitária e sociocultural em Imperatriz-MA / Greacy
Kelly Rodrigues Azevedo. - 2022.

147 p.

Orientador(a): Emilene Leite de Sousa.

Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-graduação em
Sociologia/ccsst, Universidade Federal do Maranhão,
Imperatriz, 2022.

1. Comensalidade. 2. Identidade. 3. Panelada. 4.
Representações Sociais. 5. Sociabilidade. I. Sousa,
Emilene Leite de. II. Título.

GREACY KELLY RODRIGUES AZEVEDO

**A SOCIABILIDADE DA PANELADA COMO DEMARCADORA IDENTITÁRIA E
SOCIOCULTURAL EM IMPERATRIZ-MA**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Sociologia (PPGS) – Universidade Federal do Maranhão– UFMA, Campus Imperatriz, para a obtenção do título de Mestre em Sociologia.

Orientadora: Dra. Emilene Leite de Sousa

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dra. Danielle Cabrini (Examinadora externa)
Programa de Pós-graduação em Políticas Públicas em Saúde- PPGPPS- FIOCRUZ

Prof. Dr. Eriosvaldo Lima Barbosa (Examinador externo)
Programa de Pós-graduação em Sociologia- PPGS - UFPI

Prof. Dr. Wellington da Silva Conceição (Examinador interno)
Programa de Pós-graduação em Sociologia- PPGS- UFMA

Prof. Dra. Emilene Leite de Sousa (Orientadora)
Programa de Pós-graduação em Sociologia- PPGS- UFMA

**Imperatriz
2022**

É possível fazer interessantes leituras sobre a vida social de um povo por meio do cardápio que ele nos apresenta. A alimentação revela a estrutura da vida cotidiana, do seu núcleo mais íntimo e compartilhado.

Emilene Leite de Sousa

AGRADECIMENTOS

Ao meu maravilhoso e amado Deus a quem devo tudo que tenho e sou e a minha mãe celestial Maria por todas as vezes que intercedeu por mim;

À minha família, em especial à minha mãe Graciana, meu porto seguro, minha referência de mulher, humildade, força e coragem, espero poder sempre te honrar e te orgulhar, minha gratidão pelos seus incontestáveis gestos de amor. Minha querida, nunca se esqueça, eu carrego o seu coração comigo, eu o carrego no meu coração.

Ao meu inesquecível avô, Raimundo (in memoriam) com minha eterna admiração, saudades, amor e gratidão, por desde criança ter suscitado em mim o anseio por estudar, ao me falar em sua simplicidade, que eu seria a doutora da família, a ele dedico o título de mestre.

Ao meu amor, Paulo Menis, obrigada por estar comigo nos dias felizes e difíceis desta jornada, por ser meu incentivador diário, pelas viagens em buscas dos meus sonhos que também se tornaram seus, por acreditar em mim muitas vezes mais que até eu mesma, obrigada pelo interesse em ouvir sobre cada descoberta, pela escuta e inúmeros diálogos, por suas revisões ao texto e por suas numerosas contribuições a esta pesquisa as quais não seriam possíveis descrever nestas poucas linhas. É muito prazeroso vivenciar a realização deste sonho ao seu lado.

A todos do Panelódromo, paineleiras e clientes, com quem tive a oportunidade de conviver durante esta pesquisa, obrigada por todos os momentos vividos, por todo aprendizado e pelas histórias de vida partilhadas. À todas as paineleiras de Imperatriz, vocês são as atrizes principais dessa história de força e resistência. Em especial a minha informante qualificada, a paineleira Regiane e sua filha Eliandra, por me abrirem os caminhos no campo, minha gratidão pela generosidade.

A todos os meus amigos e amigas, em especial, Nagib Buzar, Aline Leite, Cleide Holanda e Tatiara Barbosa, obrigada por entenderem minhas ausências neste longo período e por se manterem firmes em nossa amizade, me ouvindo, acolhendo, aconselhando, ajudando, alegrando e amando. Minha gratidão por fazerem parte da família que Deus me permitiu escolher.

A minha orientadora Emilene Leite de Sousa por estar sempre disponível para ajudar, orientar, esclarecer todas as dúvidas e mostrar que se pode ir muito

mais longe depois de pensar que não se pode mais, meus agradecimentos, carinho e admiração.

A Universidade Federal do Maranhão- UFMA, por ser um sonho vivenciado diariamente e a todos os professores que compõem o Programa de Pós-Graduação em Sociologia de Imperatriz, pela dedicação no ato de ensinar. Em especial aos professores Wellington da Silva Conceição que despertou em mim o amor por teoria sociológica I e por estudos urbanos e Marcelo Carneiro, que me proporcionou ricos debates permeados de leveza sobre este tema em sua disciplina. Ambos nobres professores sempre demonstraram interesse por este estudo e ao longo do caminho me apresentaram autores e textos para a construção desta pesquisa, meu muito obrigado a vocês, por mais professores como vocês.

À banca de qualificação, nas pessoas de Dr. Eriosvaldo Barbosa e Dr. Wellington da S. Conceição, pela disponibilidade de tempo, pelo compartilhamento de conhecimentos e por suas numerosas contribuições a esta pesquisa.

Ao Sociólogo da alimentação Carlos Alberto Dória, pela oportunidade de tê-lo conhecido pessoalmente, cujas palavras e exemplo me encheram de alegria e esperança. Minha gratidão, pela partilha de conhecimentos e experiências, por seu apoio e incentivo, a você meu carinho e admiração, és uma referência para mim.

A Danielle Cabrini, professora e pesquisadora da FIOCRUZ, minha gratidão pelas palavras encorajadoras, por confiar em mim e me permitir compartilhar minha trajetória e discutir esta pesquisa em sua sala de aula na Universidade Federal Do Espírito Santo na disciplina de Antropologia, Sociedade e Cultura.

Aos colegas da primeira turma do mestrado em Sociologia, em especial aos amigos que me ajudaram a tornar o caminho mais leve, Natal, Jonas, Karitânia e Margarida e a todos os colegas da segunda turma do PPGS, em especial às amigas, Cynthia Oliveira e Glenda Moreira, por terem sido fiéis companheiras durante o mestrado e terem se tornado amigas que levarei para a vida.

Ao amigo e sociólogo Gleison Maia pela contribuição na construção do meu projeto na seleção do mestrado, você faz parte de minha trajetória.

Ao neto de seu Acrizio Xavier, Luiz Costa, minha gratidão pela disponibilidade em tirar-me dúvidas e compartilhar comigo suas memórias pessoais e familiares.

A todos que participaram direta ou indiretamente desta pesquisa, suas experiências e histórias compõem esta dissertação.

RESUMO

A comida e o espaço urbano são temas que se interconectam, revelando características importantes sobre os costumes, cultura e identidade das cidades e sua população. Com base nisso, essa pesquisa elege a panelada, que é um prato, preparado a partir de vísceras bovinas, comercializado em diversos pontos da cidade de Imperatriz e a sua sociabilidade, como objetos de estudo. Essa pesquisa tem como objetivo analisar como a sociabilidade da panelada se torna demarcadora da identidade sociocultural em Imperatriz-MA, para isso, atento-me a identificar os dispositivos de sociabilidade que giram em torno da panelada; estudar os dispositivos de sociabilidade da panelada segundo suas diversas dimensões, compreender como as sociabilidades produzem demarcadores identitários socioculturais na cidade e demonstrar as representações sociais sobre a panelada para as paneleiras e consumidores. Para isso, faço uso do método etnográfico, que inclui a observação direta e participante, conversas informais e a realização de entrevistas com as paneleiras e os comensais da panelada das Quatro bocas e sobretudo do Panelódromo, um espaço criado especialmente para comercialização do prato. Além disso, elaborei uma revisão bibliográfica, para melhor compreensão do tema, com base nas teorias de Poulain (2004), Montanari (2008), Woortman e Cavignac (2016), Hall (2016) e Azevedo (2020), entre outros autores. Os resultados da pesquisa demonstraram que há uma sociabilidade em torno da panelada que demarca a identidade Imperatrizense, por meios dos modos específicos de fazer a comida pelas paneleiras que envolve os saberes familiares e dos modos comer a panelada pelos consumidores, que reflete em como os cidadãos se reconhecem enquanto pertencentes a cidade de Imperatriz.

Palavras-chave: Panelada; Comensalidade; Sociabilidade; Representações Sociais; Identidade.

ABSTRACT

Food and urban space are interconnected themes, revealing important characteristics about the customs, culture and identity of cities and their people. Based on this, this research elects the panelada, which is a dish, prepared with bovine viscera, sold in various places in the city of Imperatriz, and its sociability, as objects of study. This dissertation aims to analyze how the sociability of the panelada becomes a sociocultural identity mark in Imperatriz-MA, to do that, I will focus on identifying the sociability devices that revolve around the panelada; studying the sociability devices of the panelada according to its various dimensions, understanding how sociability produces sociocultural identity marks in the city, and demonstrating the social representations of the panelada for panelada cookers and consumers. For that, I use the ethnographic method, which includes direct and participant observation, informal conversations and interviews with panelada cookers and panelada consumers from Quatro Bocas and mainly from the “Panelódromo”, a space created especially for the commercialization of that dish. In addition, I prepared a literature review, for a better understanding of this theme, based on the theories of Poulain (2004), Montanari (2008), Woortman and Cavignac (2016), Hall (2016) and Azevedo (2020), among other authors. The results found showed that there is a sociability around the panelada that marks Imperatriz identity by the specific ways of preparing that food by the panelada cookers that involves family knowledge and the ways consumers eat the panelada, which reflects on how citizens recognize themselves as belonging to the city of Imperatriz.

Keywords: Panelada; Commensality; Sociability; Social Representations; Identity.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1- Seu acrizio com carrinho de Panelada.....	20
Figura 2- Panelada comercializada em Imperatriz.....	21
Figura 3- Desenho metodológico da pesquisa.....	23
Figura 4- Representação da abrangência da alimentação.....	40
Figura 5- “Quatro Bocas” ou de “De Costas Pra Rua”.....	72
Figura 6- Panelódromo em funcionamento.....	73
Figura 7- Imagem aérea da praça Tiradentes e do Panelódromo.....	74
Figura 8- Imagem panorâmica do Panelódromo.....	74
Figura 9- Estrutura física do box em evidência.....	75
Figura 10- Desenho do Panelódromo elaborado a partir de visita técnica.....	76
Figura 11- Novas mesas e cadeiras colocadas pelas paneleiras.....	77
Figura 12- Nomeações dos Boxes do Panelódromo.....	78
Figura 13- Espaço identificado como box.....	79
Figura 14- Espaço identificado apenas pela numeração.....	79
Figura 15- Espaço identificado como barraca.....	80
Figura 16- Espaço identificado como banca.....	80
Figura 17- Homem empurrando um carrinho de panelada.....	82
Figura 18- Boxes do Panelódromo.....	82
Figura 19- Vantagens e desvantagem da mudança para o Panelódromo.....	83
Figura 20- Diferença entre paneleira e diarista.....	87
Figura 21- Representações sociais da panelada para as paneleiras.....	98
Figura 22- Analogia do Panelódromo como uma extensão da casa.....	101
Figura 23- Perfil dos consumidores de panelada.....	106
Figura 24- Funcionárias do hospital no Panelódromo.....	108
Figura 25- Bairros dos consumidores.....	109
Figura 26- Boxes mais próximos da rua.....	111
Figura 27- Boxes situados no meio do Panelódromo.....	111
Figura 28- Itens que ficam dispostos em cada mesa do Panelódromo.....	112
Figura 29- Prato de panelada acompanhado de assado de panela.....	113
Figura 30- Frequência de Consumo de panelada.....	113
Figura 31- Horário de Consumo de panelada.....	114
Figura 32- Família almoçando no Panelódromo no domingo.....	117
Figura 33- Consumidor comendo panelada sozinho.....	119
Figura 34- Diferentes posições das mesas no Panelódromo.....	120
Figura 35- Clientes comendo e conversando entre si e com a paneleira.....	121
Figura 36- Mapa mental de resultados da pesquisa.....	126

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

<i>AFHVS-</i>	<i>European Institute for the History and Culture of Food, a Agriculture, Food & Human Values Society</i>
API	Associação Das Paineiras de Imperatriz
ASFS	<i>Association for the Study of Food and Society</i>
CASAI	Casa de Apoio a Saúde Indígena
CF	Constituição Federal
CODEVASF	Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba
FCI	Fundação Cultural de Imperatriz
FIOCRUZ	Fundação Oswaldo Cruz
<i>FOST</i>	<i>Social & Cultural Food Studies</i>
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
NEAI	Núcleo de Estudos Africanos e Indígenas
OBHA	Observatório Brasileiro de Hábitos Alimentares
PMI	Prefeitura municipal de imperatriz
PPGS	Programa de Pós-Graduação em Sociologia
SEPLU	Secretária de Planejamento Urbano
UEMA	Universidade Estadual do Maranhão
UEMASUL	Universidade Estadual do Sul do Maranhão
UFMA	Universidade Federal do Maranhão
UNESCO	Organização das Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	12
1 INTRODUÇÃO	15
2 IMPERATRIZ E SUA RELAÇÃO COM A PANELADA	18
2.1 Breves considerações sobre Imperatriz.....	18
2.2 A panelada pela ótica nacional, regional e local.....	19
3 CAMINHOS METODOLÓGICOS	22
3.1 Experiências etnográficas <i>in loco</i> antes da pandemia.....	27
3.2 Experiências etnográficas virtuais durante a pandemia.....	28
3.3 Experiências etnográficas <i>in loco</i> durante a pandemia.....	33
4 O PANELÓDROMO, AS PANELEIRAS, A PANELADA, SUAS REPRESENTAÇÕES SOCIAIS E SOCIABILIDADES	39
4.1 Contextualizando estudos sobre a alimentação.....	39
4.2 Alimentos, comidas, culinária regional e pratos típicos.....	43
4.2.1 Alimentos e comidas.....	43
4.2.2 Cozinhas regionais e pratos típicos da culinária sertaneja.....	46
4.3 Comida, cultura, representações sociais e identidade.....	51
4.3.1 Comida, cultura e representações sociais.....	51
4.3.2 Comida e identidades.....	56
4.4 Cozinhas, comidas e patrimônio imaterial.....	60
4.5 Comida e comensalidades.....	65
5 O PANELÓDROMO, AS PANELEIRAS, A PANELADA, SUAS REPRESENTAÇÕES SOCIAIS E SOCIABILIDADES	70
5.1 Das Quatro Bocas ao Panelódromo.....	72
5.1.1 O Panelódromo.....	74
5.1.2 Organização e funcionamento do Panelódromo.....	78
5.1.3 Diversidade e não padronização quanto aos nomes dos Boxes.....	79
5.1.4 Comidas comercializadas nos boxes do Panelódromo.....	80
5.1.5 “Aqui é outra vida”: prós e contras da mudança para o Panelódromo... ..	81
5.2 Ofício de Paneleira: na panela, saberes e sabores familiares.....	84
5.2.1 Distinção entre Paneladeiras e Diaristas.....	87
5.2.2 A panelada, o seu preparo, modos de servir e comercialização.....	91
5.2.3 Representações sociais da panelada para as paneladeiras.....	96
5.3 Sociabilidade em torno da Panelada.....	99
5.3.1 Sociabilidade familiar.....	99
5.3.2 Sociabilidade das paneladeiras e diaristas.....	100
5.3.3 Sociabilidades entre as paneladeiras e os consumidores.....	104
6 AS COMENSALIDADES DA PANELADA	106
6.1 Perfil do consumidor de panelada.....	106
6.1.1 Local de moradia dos consumidores.....	109
6.2 Os modos de comer panelada.....	110
6.3 Representações sociais da panelada para os consumidores.....	115
6.4 Sociabilidades dos consumidores em torno da panelada.....	117
7 CONSIDERAÇÕES FINAIS	127
REFERÊNCIAS	130
APÊNDICES	139
ANEXO	142

APRESENTAÇÃO

Desde quando cursava Nutrição, como bolsista em uma instituição privada, em meados de 2006, era questionada frequentemente sobre quantas calorias determinados alimentos ou preparações possuíam e sempre recebi inúmeros pedidos para elaborar dietas, especialmente voltadas para o emagrecimento. Entretanto, para mim, a nutrição extrapola os números e as meras dietas restritivas, por isso, procurava desenvolver um olhar voltado para além dos laboratórios de técnica dietética e das clínicas, buscava uma visão direcionada para a Nutrição Social, ciente de que como futura nutricionista gostaria de estudar além de nutrientes e doenças, também pessoas e questões sociais.

Tendo isso em mente, ocupei-me nos anos finais da graduação de Nutrição em fazer um estágio extracurricular e remunerado na Fundação Nacional de Saúde, atuando diretamente na Casa de Apoio a Saúde Indígena (CASAI). O período previsto de estágio era de 6 meses, mas a afinidade com as populações indígenas e o local foram tamanhas que ao invés disso, o estágio perdurou por 2 anos, oportunidade na qual, além de realizar avaliações e diagnósticos nutricionais, planejava e executava cuidadosamente diversas atividades de educação nutricional. Mais que isso, desenvolvi laços e aproveitei para conhecer e aprender sobre as culturas que aprendi a amar, convivia, trabalhava e estudava diariamente.

Nessa época, o interesse por esse grupo social foi tanto que resolvi elaborar o meu trabalho de conclusão de curso sobre a atuação do Nutricionista para a saúde dos indígenas atendidos na CASAI de Imperatriz, onde tive contato com indígenas das etnias Krikati, Guajajara e Gavião, período de intenso crescimento pessoal e profissional, no qual aprendi sobre as culturas alimentares destas populações. A realização e apresentação da pesquisa ao Distrito Sanitário Especial Indígena, culminou com a contratação de um nutricionista para o local.

Paralelo a Nutrição, cursei licenciatura em Geografia na Universidade Estadual do Maranhão (UEMA), buscando desenvolver uma visão mais holística e menos cartesiana na forma de compreender o mundo. Na oportunidade, o interesse pela alimentação e suas conexões se mantiveram presentes e assim desenvolvi o meu trabalho de conclusão deste curso sobre o abastecimento de hortaliças no Setor do Mercadinho em Imperatriz.

No decorrer da vida profissional como nutricionista, trabalhei com diversos grupos sociais, mas os que me despertaram maior interesse e envolvimento sempre foram os considerados vulneráveis. Dentre as experiências profissionais mais interessantes, destaco a de ter trabalhado como nutricionista responsável técnica pela alimentação de todo o sistema penitenciário de Imperatriz e Região, esse foi sem dúvida um momento de vivências e aprendizados inesquecíveis.

Após árduo trabalho como nutricionista, quando já estava concursada no município na área de saúde pública, recebi o convite para ministrar as disciplinas de Políticas Públicas em Nutrição e Estágio Social II no curso de bacharelado em Nutrição na mesma instituição que havia me formado, essa foi outra experiência que abriu horizontes e olhares para as questões voltada ao social.

A partir destas experiências, surge o desejo de conhecer mais sobre a alimentação, grupos sociais e culturas alimentares, mas não havia em Imperatriz uma especialização que me oportunizasse aprofundamento sobre essa temática, até que soube da implementação do mestrado em Sociologia no *Campus* Imperatriz da Universidade Federal do Maranhão (UFMA), foi então que percebi a oportunidade de entender mais sobre o assunto alimentação por uma perspectiva sociológica e candidatei-me ao processo seletivo. Embora na primeira tentativa não tenha sido aprovada, consegui ingressar como aluna especial no Programa de Pós-Graduação em Sociologia na disciplina de Teoria Sociológica I.

Por meio do ingresso e participação nas aulas desta disciplina, pude compreender mais sobre as teorias que fundamentam o pensamento sociológico, o que despertou ainda mais o interesse em desenvolver estudos que envolvessem a alimentação e a sociologia. Resolvi estudar para candidatar-me para o próximo processo seletivo, como aluna regular, neste mesmo programa de pós-graduação.

O tema de projeto deveria ser algo que traduzisse o que almejava fazer profissionalmente, assim, empreendo estudos e percebo uma lacuna quanto a perspectiva social sobre uma comida muito apreciada em Imperatriz, a tradicional panelada. Definido o objeto de estudo, inscrevo-me novamente no processo seletivo da instituição e dessa vez, obtenho o êxito da aprovação em primeiro lugar na seleção, para mim motivo de orgulho, não pela classificação em si, mas pela realização em como nutricionista conseguir obter a aprovação em um mestrado de Sociologia.

Ao ingressar no programa tenho a oportunidade de conhecer a etnógrafa, Emilene Leite de Sousa, estudiosa da infância, mas também das questões culturais e identitárias, que foi designada como minha orientadora. Durante essa trajetória, tive o privilégio de aprender mais com ela por meio de seus conhecimentos e suas valorosas experiências. A parceria deu certo, juntas publicamos um artigo sobre a pesquisa, ainda em andamento, em um Dossiê sobre alimentação, ladeada de nomes da área da antropologia e sociologia da alimentação, os quais admiramos.

Com a realização da pesquisa, pessoas na cidade começaram a me conhecer e a me procurar pedindo para que falasse sobre o tema, com dúvidas a respeito e querendo esclarecê-las, com curiosidades ou querendo compartilhar comigo informações sobre o assunto. Na verdade, creio que pela panelada fazer parte da cultura da cidade, quando eu pedia que me respondessem algum questionário ou me concedessem alguma entrevista, na maioria das vezes, as pessoas o faziam com prazer, pela predileção a comida e a sua relação com a cidade.

Ao longo do caminho, além das disciplinas ofertadas no mestrado, busquei aprender ainda mais por meio da realização de cursos e disciplinas adicionais sobre alimentação e cultura, como a cursada na Fundação Oswaldo Cruz (FIOCRUZ), de Brasília, em 2021. Recordo-me que ao realizar esta disciplina, havia conceituados pesquisadores do Observatório Brasileiro de Hábitos Alimentares (OBHA) como meus professores, mas que devido a diversidade alimentar brasileira não conheciam a panelada e lá estava eu, aproveitando a oportunidade para falar sobre o assunto e evidenciar os estudos em desenvolvimento sobre a panelada e Imperatriz. Ambicionava desta forma, levar a panelada e Imperatriz para conhecimento dos pares, para além das fronteiras da cidade.

Considero assim que todas essas histórias e pessoas que encontrei ao longo do caminho conformam quem sou hoje e contribuem de modo imensurável para esta pesquisa, tanto por agregarem novos conhecimentos, como pela vitalização do processo de discussão entre os diversos campos do conhecimento, reafirmando a ideia de que o conhecimento científico é plural.

Por isso, ao rememorar minha biografia e ao pensar nesta relação com a construção desta pesquisa, percebo que as comidas e a sua perspectiva social sempre permearam os meus interesses e hoje entendo que minha trajetória me conduziu ao tema de pesquisa e que este tema também conduziu e orientou o meu caminho pessoal, acadêmico e profissional.

1 INTRODUÇÃO

Hoje, entre os quatros assuntos de interesse público mais lidos no mundo estão: crime, amor, dinheiro e comida. A comida nunca teve tanto destaque entre as pessoas, inclusive nas redes sociais, e passa a ser assunto de interesse de profissionais das mais variadas áreas, incluindo antropólogos e sociólogos (AZEVEDO, 2020). De acordo com DaMatta (1987) a sociedade se manifesta por meio de muitos idiomas e espelhos, sendo um dos mais importantes, o código da comida.

Desse modo, vale destacar uma das comidas cujos ingredientes, preparo e comensalidade conformam a identidade cultural de Imperatriz, a panelada. Trata-se de uma comida cozida, composta de: unha; tripas; bucho e nervos de gado bovino, que faz parte dos costumes adotados em alguns estados como: Ceará, Norte do Tocantins, Pará e Maranhão. Sendo considerada um prato típico da culinária sertaneja, a panelada se destaca por apresentar um histórico e um vínculo com a comunidade, retratando a cultura local (FRANCO, 2001).

Em Imperatriz, a panelada assume destaque ainda maior. Há décadas é possível observar sua comercialização em distintos pontos da cidade e em áreas peculiares como as Quatro Bocas e o Panelódromo, local criado recentemente com estrutura específica para venda da comida, denominado oficialmente como Panelódromo Acrizio Xavier da Costa, faz alusão a panelada e homenageia o pioneiro na venda dessa comida na cidade (IMPERATRIZ, 2020).

Embora a panelada seja conhecida e bastante consumida nas localidades já mencionadas, ao buscar por trabalhos acadêmicos sobre ela, pude notar a escassez de publicações sobre este tema, tanto nas bibliotecas físicas, quanto nos repositórios das instituições de ensino. Assim, considero que novas pesquisas podem e devem ser realizadas, principalmente sob o aspecto socioantropológico.

É recorrente em depoimentos orais, em matérias midiáticas locais, regionais e até nacionais, assim como nos poucos artigos produzidos, a referência à panelada como parte da cultura e da identidade de Imperatriz. Esses apontamentos abrem espaço para questionar sobre de que modo a reunião de costumes, formalidades, informalidades e comportamentos relacionados a esta comida, integram a cultura e identidade de Imperatriz e dá origem ao problema de pesquisa: como e a partir de que dispositivos a sociabilidade da panelada torna-se demarcadora identitária e

sociocultural de Imperatriz? Por isso, a pesquisa se desenvolve na perspectiva de converter um elemento que faz parte do cotidiano da cidade de Imperatriz, em objeto de estudo, visando trazer à tona os modos por meios dos quais a panelada se configura como um dos elementos produtores da identidade sociocultural de Imperatriz, revelando que comer é mais que o hábito de ingerir alimentos, esse ato carrega consigo valores históricos, sociais, simbólicos, culturais e identitários.

Apoiada nisso, o objetivo desta pesquisa é analisar como a sociabilidade da panelada torna-se demarcadora identitária e sociocultural em Imperatriz-MA. Para tanto, elegemos os seguintes objetivos específicos: Identificar os dispositivos de sociabilidade que giram em torno da panelada; estudar os dispositivos de sociabilidade da panelada segundo suas dimensões, compreender como essas sociabilidades produzem demarcadores identitários socioculturais na cidade e explicar as representações sociais sobre a panelada para as paneleiras e comensais. Para isso, tomo como sujeitos desta pesquisa, sobretudo as paneleiras, mas também os comensais. Pensando construir um caminho de mão dupla, nos interessa nesta pesquisa os modos de fazer das paneleiras e os modos de comer dos sujeitos – isto é, sua comensalidade.

Ora, de que maneira a panelada se configura como parte da identidade cultural de imperatriz? Que ingredientes compõem a sua fórmula? Que técnicas são utilizadas no seu preparo? De que modo ela se perpetua entre as paneleiras? Que saberes estão por trás de sua forma? E de que modos – espaços e tempos - ela é consumida pelos indivíduos na cidade?

Para responder a estas questões, a metodologia se desenvolve em quatro momentos: o primeiro, por meio da pesquisa bibliográfica, com a análise de documentos físicos e eletrônicos referentes ao tema panelada, Imperatriz, Cultura e Identidade; o segundo é marcado por um *survey* com visita de campo antes do surgimento da pandemia; o terceiro é composto por uma etnografia virtual, com a realização de entrevistas e a aplicação de questionários *on line* com as paneleiras e consumidores de panelada (já realizada em meados de 2020); o quarto momento é caracterizado pela etnografia *in loco*, com observação direta, anotações no diário de campo e realização de conversas informais e entrevistas no Panelódromo, onde há atualmente a maior concentração de paneleiras e comensais na cidade.

Com a finalidade de preservar a identidade dos interlocutores, seus nomes reais foram substituídos por nomes de pimentas, que fazem alusão a alguma

característica de suas personalidades e/ou de suas histórias de vida. Essa escolha se dá em razão das pimentas serem populares no Panelódromo e de cada interlocutor assim como as pimentas, terem as suas características específicas.

Para melhor pensar acerca do problema de pesquisa, utilizei autores da cidade e região como Sousa (2009), Franklin (2008) e Bueno (2010) para entender características básicas de Imperatriz e da sua história de tradição com a panelada. Além disso, terei como ancoragem teórica, autores da antropologia da alimentação e da sociologia como DaMatta (1986), Lévi-Strauss (1991), Montanari (2008), Dória (2009), Hall (2016), Azevedo (2020), Woortmann e Cavignac (2016), que ajudam a compreender elementos inerentes ao objeto de pesquisa.

O trabalho está organizado em sete capítulos, sendo o primeiro composto por esta introdução, em que o problema, os objetivos e as questões da pesquisa são apresentados. O segundo demonstra o universo da pesquisa, trazendo um registro do histórico da panelada em Imperatriz. O terceiro capítulo versa sobre os procedimentos metodológicos adotados na pesquisa. O quarto capítulo aborda os conceitos das principais categorias utilizadas, como Alimentação, Cultura, Identidade, Patrimônio e Comensalidade. O quinto capítulo contempla os modos de fazer a panelada pelas paneleiras e como estes elementos se conectam com a cultura e identidade de Imperatriz. O sexto capítulo trata das comensalidades da panelada, com ênfase nos consumidores e na sua associação com a produção de cultura e identidade. Por fim, apresento as considerações finais sobre a pesquisa.

2 IMPERATRIZ E A SUA RELAÇÃO COM A PANELADA

Neste capítulo realizo um apanhado geral sobre Imperatriz e a panelada. Objetivo situar o leitor sobre a cidade e os hábitos culinários locais, para isso, destaco informações com base em textos disponíveis em bibliotecas físicas e digitais e em sites locais que serão aprofundadas a partir de autores como Cabral (1992), Franklin (2008), Bueno (2010), Reis (2018) e Sousa (2009), entre outros.

2.1 Breves considerações sobre Imperatriz

Imperatriz, é o local do trabalho que se circunscreve a pesquisa realizada, localizada às margens do Rio Tocantins e distante 629,5 km da capital, São Luís, é hoje a segunda maior cidade do Estado do Maranhão. Possui cerca de 160 bairros e 1.367,90 km² de área total. A história e o desenvolvimento da cidade deram-lhe diversos títulos, entre eles os de Princesa do Tocantins, Portal da Amazônia, Capital Brasileira da Energia e Metrópole da Integração Nacional (IMPERATRIZ, 2021).

Franklin (2008) afirma que mesmo sendo elevada à condição de cidade em 1924, Imperatriz permaneceu isolada das outras regiões do país e o rio Tocantins funcionava como a principal via de acesso, já que as vias terrestres eram escassas, impedindo a comunicação entre as localidades do Maranhão e o território nacional.

Desse modo, apenas com a construção da rodovia Belém-Brasília (BR-010) nos idos de 1960, que se tornou o maior ponto de ligação da cidade com o País, a região foi se transformando. Os migrantes surgiam de todas as partes, tendo o fluxo migratório intensificado no final da década de 1960 em efeito as estratégias adotadas pelo governo federal. O período de 1980 expressa a trajetória atual de Imperatriz e a coloca como centro de comando da vida socioeconômica regional.

Assim, adquiriu o status de influenciadora de toda a Região Tocantina sendo considerada a mais importante cidade média da região (SOUSA, 2009). Hoje, por ter se tornado polo universitário, comercial e de serviços de saúde, recebe por dia cerca de 700 mil pessoas de cidades vizinhas do Maranhão, Pará e Tocantins, e dentre as atividades efetuadas temos a comercialização da panelada (IMPERATRIZ, 2020).

2.2 A panelada pela ótica nacional, regional e local

Na língua portuguesa, o termo panelada aparece pela primeira vez em 1789 no **Dicionário da Língua Portuguesa**, de Antônio de Morais Silva. O filólogo brasileiro Antônio Houaiss, a registra com quatro diferentes acepções. Uma delas diz respeito à “espécie de cozido que leva, mocotó, miúdos de boi, toucinho e legumes”, com a rubrica de culinária regional do Nordeste do Brasil (HOUAIS, 1991). De acordo com Franklin (2008) a panelada é considerada um prato típico e secular da culinária sertaneja regional, recebendo influências da culinária portuguesa, africana e ameríndia, como veremos mais detalhadamente no capítulo teórico.

Em Imperatriz, o consumo de panelada ocorre há quase seis décadas (IMPERATRIZ, 2021). De acordo com Reis (2018) a panelada tem duas versões sobre sua origem, uma está relacionada aos ancestrais de Portugal e a outra tem origem na região sertaneja brasileira e refere a chegada em Imperatriz junto com a rodovia Belém Brasília no início da década de 1960, nesta época muitas pessoas deixaram a zona rural e migraram para as cidades sem qualificação profissional ou oportunidades de trabalho, recorrendo à prestação de serviços informais, como a preparação e venda de comidas, tanto em suas residências ou como ambulantes pelas ruas da cidade.

Nesse sentido, Castro (2017) diz que a popularização da panelada em Imperatriz começou pelas mãos de Acrizio Xavier da Costa na década de 1960, que percorria as ruas da cidade com um caixote-fogão adaptado num carrinho de mão (figura 1), comercializando a panelada de porta em porta, a comida preparada em casa por sua esposa Rita Ferreira de Sousa. Após a morte do pioneiro, nos anos 1980, o prato foi ganhando endereços fixos e passou a fazer parte da cultura da cidade, sendo o local mais tradicional de consumo, o quadrilátero conhecido como Quatro Bocas, até a inauguração do Panelódromo, local onde realizo esta etnografia.

De tal modo, hoje a panelada é considerada como um prato típico do Nordeste, embora com nomes diferentes e algumas variações quanto ao modo de preparo e consumo, ela pode ser encontrada em outros estados além do Maranhão, como Ceará e Piauí. Todavia, é inegável, que o prato encontrou um ponto forte de apreciação em Imperatriz, sendo consumida em diversos locais distribuídos pela

cidade, por pessoas de várias classes sociais e em diversos dias e horários, especialmente na madrugada após as festas da cidade (BUENO, 2010).

Figura 1: Seu acrizio com carrinho de Panelada



Fonte: Acervo cedido pela família

Em razão disso, conforme Dallo, Oliveira e Lavarda (2013) há em Imperatriz, uma campanha em andamento para o reconhecimento da panelada como Patrimônio Cultural Imaterial e da salvaguarda do ofício das paneleiras, junto ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), esta campanha iniciou em 2010, durante o I Simpósio de Patrimônio do Sul do Maranhão da Universidade Estadual do Maranhão- UEMA. Em 2019, volta a acontecer nova movimentação que traz a discussão da panelada como patrimônio da cidade para pauta em Imperatriz, por meio do II Simpósio de Educação Patrimonial da Região Tocantina – História e Memória Indígena, organizado pelo Núcleo de Estudos Africanos e Indígenas – NEAI da Universidade Estadual da Região Tocantina do Maranhão-UEMASUL, nele estiveram presentes, representantes de instituições públicas e privadas, do IPHAN, da comunidade discente, docente e da sociedade civil, onde foi elaborada a Carta de Imperatriz (apêndice A) na qual registra, o que compõe o patrimônio histórico e cultural do Sul do Maranhão quanto aos bens materiais e imateriais.

Em Imperatriz, a panelada é preparada a partir das vísceras bovina e é servida cozida, em geral, acompanhada de arroz, limão, farinha e pimenta (figura 2).

Figura 2: Panelada comercializada em Imperatriz



Fonte: Acervo pessoal

Mas, apesar de consolidada como parte da cultura alimentar local, é interessante pensar como se deu a construção da panelada como tradição em Imperatriz, para isso, recorrei a alguns dados históricos. Segundo Cabral (1992) o sul do maranhão antigamente era conhecido como sertão de Pastos Bons¹. A conquista e a ocupação dessa região apresentaram características específicas comparadas com o processo colonizador que se desenvolveu nas outras áreas maranhenses ocupadas a partir da corrente povoadora originada no litoral.

A ocupação dos sertões iniciou-se, tardiamente, em relação ao movimento expansionista que avançou de São Luís com o apoio direto do estado português. O povoamento decorreu da expansão da frente pastoril baiana que, expandindo-se pelo interior, atingiu a região a partir de 1730. A iniciativa particular resultou na formação de grandes propriedades, fazendas de gado de caráter extensivo. A formação da vida social e cultural no antigo sertão de pastos bons decorreu do movimento povoador, fundado na pecuária. Até hoje, a região sul-maranhense conserva vestígios de traços dominantes de ocupação e colonização por frente de pecuária (CABRAL, 1992). Retomarei essa discussão no capítulo 4, apontando outros elementos que envolvem a relação de tradição entre a panelada e Imperatriz.

¹ Região conhecida por abranger grandes extensões de terras e áreas com perenes rios, do Parnaíba ao rio Tocantins e do alto Itapecuru ao Manoel Alves Grande (CABRAL, 1992).

3 CAMINHOS METODOLÓGICOS

Como vimos, a panelada é preparada a partir das vísceras bovinas, a elas acrescenta-se os temperos, a água, as técnicas das paneladeiras, o fogo e o seu tempo de cozimento. Após preparada é servida acompanhada de arroz², farinha, limão e pimenta. Assim como a panelada, essa pesquisa é constituída de uma mistura de elementos, realizada a partir de uma abordagem socioantropológica, a ela soma-se às teorias, às paneladeiras, os consumidores, esta pesquisadora, os métodos e técnicas do fazer pesquisa e seu período de realização. Ao findar este trabalho espero que tenhamos uma deliciosa combinação de teorias, experiências e sabores regionais.

Esse capítulo é fruto de uma análise dos modos de fazer pesquisa sobre a panelada, cujo objetivo é apontar os caminhos trilhados em meio a um contexto pandêmico. Admito que ao me deparar com uma pandemia durante a minha primeira experiência etnográfica, senti receio quanto aos caminhos que percorreria, mas como afirma Sousa (2017, p. 35). “A antropologia é uma ciência que não tem suas técnicas predeterminadas rigidamente, sendo necessário escolhê-las a cada vez, conforme as características e natureza dos problemas”.

Dessa forma, recordei-me que os métodos e técnicas seriam escolhidos diante do meu objeto de estudo e do contexto no qual estamos inseridos. Por isso, a exemplo de Sousa (2017, p.41) “a inspiração para esta reflexão metodológica advém das minhas inquietações a respeito de como fazer a pesquisa”.

Para a sistematização do presente trabalho com início no mês de janeiro de 2020 até o mês de janeiro de 2022, opto por organizar a metodologia em quatro momentos: 1) Na fase inicial ocorre a pesquisa bibliográfica com a consulta de documentos físicos e eletrônicos referentes aos temas: Panelada; Imperatriz; Cultura, Identidade, Patrimônio Imaterial e Comensalidade; 2) É marcada pela etnografia in loco, onde opto por iniciar com a realização de *Survey* nas Quatro Bocas, estabelecendo contatos e diálogos com as paneladeiras e há a aproximação da pesquisadora junto aos interlocutores e ao campo de pesquisa; 3) Caracterizada por

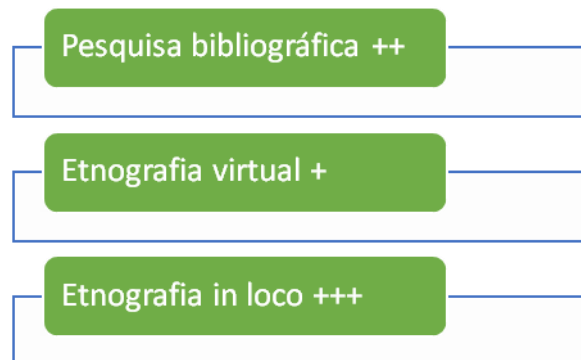
² Aos maranhenses, em especial, os de Imperatriz, é creditada a característica de fazerem amplo consumo de arroz em suas refeições. Isso pode estar ligado ao fato de, no final da década de 60, o Maranhão ter sido o segundo maior produtor de arroz do país, com as safras recordes de Imperatriz e seu entorno, estando a partir de 1975, a produção de arroz, ao lado da mandioca, como principais produtos agrícolas de Imperatriz (FRANKLIN, 2008).

uma etnografia virtual em razão da pandemia com aplicação de questionários aos consumidores e de realização de entrevistas com as paineleiras de forma on-line; 4) Retorno ao campo para realizar experiências etnográficas nos locais de comercialização do prato, quais sejam, Quatro Bocas e - mais especificamente - o Panelódromo, que naturalmente englobam a observação direta, participante, a realização de entrevistas formais com sete tradicionais paineleiras e o desenvolvimento de conversas informais com outras paineleiras e diversos consumidores do Panelódromo. Além da aplicação de 41 questionários junto aos consumidores do local.

Ressalto que utilizo a nomenclatura etnografia virtual com base nos ensinamentos aprendidos no curso realizado pelo programa do Programa de Pós-Graduação em Antropologia e Arqueologia (PPGAA) da Universidade Federal do Paraná (UFPR) em novembro de 2020, ministrados pelas professoras Juliane Bazzo (PPGant/UFGRD) e Victoria Irisarri (IDAES/ UNSAM/ CONICET).

Além disso, também apoiada no aprendizado obtido nesta ocasião, organizo o desenho metodológico adotado nesta pesquisa, de forma que fique mais fácil a compreensão sobre como ela é construída, vejamos adiante.

Figura 3: Desenho metodológico da pesquisa



Fonte: Elaboração da autora

Nota: (+) Intensidade do tipo de metodologia adotado considerando o contexto global da pesquisa.

A figura 3 mostra que a maior parte da pesquisa tem por base a etnografia clássica, qual seja, a etnografia *in loco*, seguida respectivamente da pesquisa bibliográfica e da etnografia digital. Embora com intensidades diferentes, todas essas formas de fazer pesquisa contribuem para a construção e o crescimento desta produção acadêmica, bem como para a obtenção dos dados.

O texto segue a mesma organização da realização da pesquisa, aproveitando o fluxo temporal de acontecimentos da mesma. Para sintetizar, discorro antecipadamente sobre a contribuição que cada uma dessas etapas trouxera para a execução da pesquisa. Na primeira fase, por meio do levantamento teórico, verifico que a panelada é consumida em diversos pontos da cidade, mas que a sua comercialização se dá mais amplamente na região das Quatro Bocas. Assim, a pesquisa bibliográfica veio apontar que este espaço concentrava não só a maior quantidade de paneladas, mas que elas trabalhavam há anos no mesmo local, sendo este um dos mais conhecidos por parte dos consumidores nativos e figurava dentre os mais visitados por turistas.

Aos poucos fui me preparando para que na segunda fase visitasse esse local de comercialização, percebendo a panelada não apenas como consumidora, mas como pesquisadora em busca de desenvolver um olhar sociológico, que Paugam (2015) concebe por ver o que não está explícito, em desvelar o mundo social.

Durante a terceira fase, com o surgimento da pandemia e a necessidade de adaptações, procedo com a obtenção de alguns dados à distância. Aqui percebi que há outras formas de manter contato com os sujeitos da pesquisa, a internet, através de seus aplicativos, é uma ferramenta que se tornou presente em nossa realidade, pois segundo Gimenes-Minasse (2017) mais de 3 bilhões de pessoas no mundo usam a internet, cerca de 40% da população mundial. Embora ainda tenhamos carências em nossa região com relação ao acesso às ferramentas digitais, essa foi a alternativa encontrada para prosseguir a interação com o objeto de estudo e os interlocutores.

Já a quarta fase é marcada pelo estar lá (Geertz, 1989) fisicamente novamente, embora a pandemia ainda seja uma realidade, inclusive no momento de produção deste texto. Os cuidados ao realizar a pesquisa foram devidamente tomados conforme as orientações técnicas sobre a pandemia. Estar lá, de máscara e mantendo um distanciamento seguro de e para os interlocutores, mas ainda assim fazendo observação etnográfica, que para Sousa (2017, p. 48) “é uma relação entre objetos, pessoas, situações e sensações provocadas no próprio pesquisador”.

Destaca-se que as primeiras idas ao campo, embora recorrentes, foram de curta duração, mas serviram como observação e experiência etnográfica, no sentido que tratou Magnani (2009, p. 136) “[...] experiência etnográfica é descontínua, imprevista”, isto porque apesar do cuidado para planejar a melhor forma de contato

com os interlocutores - no sentido de pensar qual seria a melhor forma de aproximação, para não ser considerada invasiva ou não parecer uma fiscal - as experiências não seguiram um protocolo rígido, sendo definidas à medida que os diálogos fluíam com as paneleiras e os consumidores de panelada.

Dessa forma, na primeira fase verifico que a panelada é consumida em diversos pontos da cidade e na quarta fase, no retorno ao campo, percebo a panelada como significativa, muito mais do que somente uma iguaria, do que um produto da culinária local, percebo a panelada como elemento bom para pensar e dar sentido à cultura local, pois como mencionou Lévi-Strauss (1991), tudo começa com a circulação de comidas, palavras e mulheres.

Portanto, o estudo se dá também para compreender acerca do cotidiano das paneleiras e sua sociabilidade, assim como sobre as relações estabelecidas durante a sua comensalidade pelos consumidores da iguaria. É nesse sentido, que se discute um panorama geral que abrange a redescoberta do fazer pesquisa, as discrepâncias entre o ideal e o possível. Assim, a argumentação é construída a partir dos constructos teóricos e dos relatos das experiências metodológicas do pesquisar panelada, incluindo experiências etnográficas presenciais e por meio virtual, apontando os caminhos percorridos, as interferências das condições sociais na produção da pesquisa e os desafios impostos.

Para se compreender melhor a metodologia utilizada nesta pesquisa, faz-se necessário um levantamento teórico sobre algumas reflexões etnográficas. Os recortes apontados servem para embasar a compreensão geral do método etnográfico e a práxis da metodologia aplicada.

Segundo Malinowski (1984, p. 36) “o objetivo que um etnógrafo nunca deve perder de vista é compreender o ponto de vista do nativo, a sua relação com a vida e suas visões do seu mundo”. De acordo com Geertz (1989), fazer etnografia consiste em muito mais que transcrever textos, levantar genealogias, mapear campos, manter um diário, etc. Fazer etnografia diz respeito ao esforço intelectual do pesquisador em produzir uma descrição densa, onde devemos nos perguntar o que os gestos significam. Enquanto Magnani (2009, p. 135) afirma que se trata de uma “forma especial de operar em que o pesquisador entra em contato com o universo dos pesquisados e compartilha seu horizonte [...]” seguindo-os até onde seja possível, numa relação de troca, que só pode ser alcançada quando buscamos

uma aproximação com as pessoas da área de estudo, sendo fundamental manter uma relação de respeito pelas pessoas e pelo que elas fazem (MINAYO, 1994).

Afinal, tudo é fundado na alteridade em Antropologia: pois só existe antropólogo quando há um nativo transformado em informante. E só há dados quando há um processo de empatia correndo de lado a lado. Quando o trabalho termina, o antropólogo retorna com aqueles pedaços de imagens e de pessoas que conheceu melhor do que ninguém [...] é a admissão de que o homem não se enxerga sozinho e precisa do outro como seu espelho e seu guia (DAMATTA, 1987).

Ora, o etnógrafo, [...] “é enfim um observador profissional que coloca em obra, sobre a base de múltiplas identidades, uma técnica particular de observação e de autoanálise” (Weber, 2009, p. 168). Para Malinowski (1984) um etnógrafo que queira ser reconhecido deverá expor de forma clara e sucinta, aquilo que no seu trabalho resulta das suas observações e das formas indiretas de informação.

Com base nisso, para que fique visualmente mais claro, segue uma síntese das experiências vivenciadas durante a realização desta pesquisa:

- Primeira experiência etnográfica in loco- Janeiro de 2020.
- Segunda experiência etnográfica virtual- Maio e Junho de 2020.
- Terceira experiência etnográfica in loco- Início de Outubro de 2020.
- Quarta experiência etnográfica in loco- Final de Outubro de 2020.
- Quinta experiência etnográfica in loco- Novembro de 2020.
- Sexta experiência etnográfica in loco- Março de 2021.
- Sétima experiência etnográfica in loco- Julho de 2021.
- Oitava experiência etnográfica in loco- Agosto de 2021.
- Nona experiência etnográfica in loco- Outubro de 2021 até janeiro de 2022.

Perante o exposto, é que me proponho- a partir da etnografia - a compreender os interlocutores, o que pensam, como agem e como constroem a sua representação, pois considero que somente através de uma relação mais densa no campo, que é próprio do método etnográfico, conseguirei tal feito. Para demonstrar isso, descreverei adiante as experiências, relacionando-as com suas oportunas ancoragens teóricas, pois conforme Cardoso de Oliveira (1998) o que torna o texto etnográfico singular é a articulação entre o campo e a construção do texto.

3.1 Experiências etnográficas *in loco* antes da pandemia

A Primeira experiência etnográfica foi realizada em janeiro de 2020, no setor da panelada das Quatro Bocas³, em uma noite do mês de janeiro de 2020, dois meses antes do início oficial da pandemia no Brasil. Essa experiência está listada aqui por considerá-la parte fundante da pesquisa, pois nesse momento fiz visita a uma banca de comida nas Quatro Bocas, comi a panelada e dialoguei com a paneleira. Assim, obtive informações iniciais sobre como o local funcionava e também fiz captura de registros imagéticos sobre o setor da panelada e experienciei a sua comensalidade.

Ao chegar no local havia mais três consumidores comendo na mesma banca de panelada que escolhi visitar. Fui acompanhada por outra pessoa, cheguei, sentei-me e pedi um prato de panelada, ela perguntou-me se podia colocar todos os ingredientes (pé, orelha, rabo, nervos, bucho e unha), pedi que colocasse só o bucho, questionou-me sobre a quantidade de arroz a ser colocada no prato e a informei e ela colocou a quantidade que eu desejava. Em seguida, ela perguntou ao meu acompanhante o que ele queria comer, ele disse que nada, nesse momento percebi que sua feição mudara para ele, embora ele tentasse puxar conversa, ela não estava atenta ao que ele dizia, só respondia e conversava comigo. Aproveitando a oportunidade, tivemos uma conversa, falei que era estudante e que pretendia pesquisar sobre panelada, ela informou-me que outros estudantes já haviam passado por lá e que eu poderia ficar à vontade para realizar os meus estudos.

Apesar da situação embaraçosa referente ao não comensal, a conversa fluiu bem. No entanto, ali aprendi uma lição importante, o que comer panelada significava para elas: a percepção que tive foi a de que comer a comida por elas preparada assumia o significado de valorização e apreciação do seu trabalho, tanto por projetar seus rendimentos financeiros, como pela questão do reconhecimento do seu trabalho. Além disso, percebi que estão vinculadas ao ato de comer as regras implícitas de convivência e da comensalidade que “pode ser descrita como o ato de compartilhar um alimento ou uma refeição” (Gimenes-Minasse, 2017, p. 254).

Ainda sobre essa situação vivenciada no campo, devemos entender que:

³ Região assim conhecida na cidade, possui lojas e nas calçadas ficam carrinhos que vendem comidas, como sarapatel, galinha e sobretudo a panelada.

A comensalidade não apenas age como uma forma de conexão com o outro, mas também constitui um meio de aprender sobre o outro e inserir-se – bem como manter-se – simbolicamente vinculado a um determinado grupo. De forma oposta, como observa Fischler (2011), ser excluído da mesa é ser excluído de um grupo (Gimenes-Minasse, 2017, p. 256).

Desse modo, posteriormente refleti acerca dos questionamentos feitos por Goldman (2003, p. 445, grifos do autor) “existe alguma diferença entre estudar um grupo de “crentes” (no candomblé, por exemplo) sendo “cético” e um grupo de “céticos” (na política, por exemplo) sendo “crente”? Assim, também me questioneei se existe diferença entre alguém estudar sobre panelada e consumi-la ou não? A princípio, pelo desenrolar deste episódio me pareceu que sim, mas retomarei essa discussão à medida que forem acontecendo novas experiências.

3.2 Experiências etnográficas virtuais durante a pandemia

Em meados de abril apesar de ainda estar cursando as disciplinas do mestrado, pela própria natureza da pesquisa a qual havia me proposto, qual seja, a etnografia, me aproximar do campo fisicamente era uma necessidade. Entretanto, com o surgimento da Covid-19 uma nova realidade foi imposta não apenas para mim, mas a todos os outros pesquisadores do mundo. Porém, como encontrar caminhos para fazer esta pesquisa era uma inquietação minha, na qual eu precisava encontrar uma possível solução, dentro do conhecimento até então adquirido de como fazer etnografia diante da nova realidade vivenciada.

Nesse momento, várias incógnitas são formadas e foi preciso repensar como fazer a pesquisa em um contexto não antes experimentado. Essa preocupação me fez procurar caminhos metodológicos para dar prosseguimento a pesquisa. Considerando que o setor da Panelada das Quatro bocas não fechou durante a pandemia, tive a idéia inicial de sair de casa por incontáveis vezes para passar e parar em frente ao local de pesquisa, ao menos para observar à distância, nessas vezes conseguia contar os números de bancas de panelada abertas naquele período, a quantidade de clientes nas bancas, se os vendedores eram maioria mulheres ou homens, se usavam ou não máscara.

Recordo que tivemos várias fases com o transcorrer da pandemia, umas de maiores restrições, com orientações de saídas apenas para serviços essenciais e outras com maior flexibilização das atividades do comércio e de saídas a estes

locais. Na ocasião mencionada, onde não me aproximei das bancas de comida, das paneleiras e consumidores que lá estavam, isso se deu com o intuito de seguir as recomendações e visando garantir o bem-estar dos envolvidos.

No entanto, essa tática me permitia ver e escrever, mas não ouvir, não contemplando assim a grandiosidade do que asseverara Cardoso de Oliveira (1998) sobre olhar, ouvir e escrever. Então continuei a refletir sobre outras possibilidades para aprofundar o conhecimento acerca do objeto de estudo. Pois embora eu soubesse que o estar lá (*being there*) fosse parte importante da pesquisa, por um motivo de força maior eu não podia estar lá fisicamente naquele momento. Diante disso, ponderei sobre o que disse Sousa (2017, p. 41) “os imponderáveis da vida real nos obrigam, o tempo inteiro, a encontrar saídas do abismo que nos colocam”.

Tendo em vista isso, para dar prosseguimento a pesquisa e obter a segunda experiência etnográfica, diante de tantas mudanças nos cenários sociais, incluindo nas práticas alimentares e no consumo de panelada, a solução encontrada de acordo com o momento da pandemia que vivíamos, foi de realizar entrevistas on-line por meio do *WhatsApp*® com as paneleiras e aplicar questionários para os consumidores de panelada da cidade.

Sobre a abordagem utilizada com as paneleiras, Minayo (1994) destacou que a entrevista serve como um poderoso meio de coleta de informações sobre um determinado tema. Contudo, acerca disso, encontrei dificuldades no acesso a um número maior de interlocutores, pois embora eu já frequentasse o local, era relativamente fácil ir lá, observar, estabelecer conversas, mas não me ocorrera até aquele momento pedir o *WhatsApp*® das paneleiras. Comecei a pensar como estabeleceria esse contato, então, parti para a sondagem de pessoas do convívio que pudessem conhecer alguém que trabalhasse no setor da panelada das Quatro Bocas. Uma colega cedeu-me o número de telefone de uma paneleira que ela conhecia, fiz o contato e como fui indicada pela amiga em comum a conversa fluiu e ela respondeu-me prontamente às perguntas que realizei pelas redes sociais.

Assim aconteceu a experiência etnográfica por meio virtual, quando realizei duas entrevistas com paneleiras em maio de 2020. O ponto de partida foi entender mais sobre a realidade das paneleiras. Na entrevista com a primeira paneleira, questionei-a sobre como ficaram as vendas com a pandemia, se estavam conseguindo trabalhar normalmente, se o público continuava frequentando o local e o tempo de trabalho com a panelada. Segue um trecho de seu depoimento:

Assim né fia mudou um pouco né, tá mais fraco, tem gente que não tá indo trabalhar, tá fraco as vendas porque não tem festas, ai fica fraco mesmo né, mas a gente vende, sempre a gente vende, é porque lá é da minha irmã, eu trabalho duas noites na semana só, eu trabalho lá acho que já tem uns 16 anos, é da minha irmã a banquinha nas Quatro Bocas né, mas sempre a gente vende num tem? Dar de sair, ficou mais fraco mesmo, porque antigamente era melhor porque o povo saia tinha as festas, tinha tudo, agora não tá tendo festa, nem nada né, mas dar de vender um pouco ainda (ROSA, 2020).

O relato da paneleira demonstra a relação da redução das vendas com as quantidades de festas na cidade, pois em Imperatriz um dos costumes adotados pelos cidadãos refere-se a sair das festas e passar nos locais de venda de panelada para comê-la. Além disso, indaguei-a se elas tinham algum grupo de *WhatsApp*® e/ou associação de vendedores de panelada, para essa questão a resposta foi:

Mulher tem um colega nosso que vem de lá que disse que ia fazer não sei se ele fez, diz que tem o grupo das paneladeiras, mas eu não tô no grupo não, mas a minha irmã diz que tem, mas eu nunca peguei o número delas lá, grupo das paneladeiras, associação não tinha não, mas ele disse que tá arrumando, num sei se ele já conseguiu (ROSA, 2020).

Com relação a frase, percebemos dois pontos: o primeiro, a não inserção de todas as paneladeiras no grupo, o segundo, o desconhecimento quanto a existência da Associação das Paneladeiras de Imperatriz (API), criada há mais de um ano, mas ainda não formalizada. Outra informação disponibilizada por essa interlocutora, sem que ao menos a houvesse questionado ainda, diz a respeito da mudança de local:

Tão fazendo um tal de Panelódromo na praça né, acho que tu já viu falar, mas parece que ninguém quer ir pra lá mermã⁴, porque disse que lá é muito ruim, ai acho que ninguém quer ir não, num sei, já era pra ter terminado, mas por causa dessa doença ai ainda não terminaram lá, mas ninguém tá querendo ir pra lá (ROSA, 2020).

O que fica perceptível na fala da paneleira é que mesmo no formato *on-line* é possível obter informações adicionais que trazem informações substanciais para a pesquisa, pois embora se perceba implicitamente um receio pelo que ela falou, isso pode ser considerado nesse caso como uma vantagem, pois algumas pessoas sentem-se mais livres para falar pelo celular do que face a face.

Assim, entendi dois pontos interessantes que contemplam o cenário das paneladeiras: o medo de dizer algo que pudesse prejudica-las existia e também havia

⁴ Mermã é uma gíria muito utilizada no Maranhão, para se referir a uma colega, amiga ou pessoa com quem se conversa, é uma contração da expressão “minha irmã”.

resistência por parte de algumas delas quanto a mudança de local. Com relação a este último, entra em cena outra pesquisa feita como conclusão de disciplina do mestrado por mim, que mostrou que embora houvesse resistência de algumas paneleiras a migrarem para o Panelódromo por conta da tradição das Quatro Bocas, por outro lado, também já tinham havido protestos públicos e ações coletivas das paneleiras em 2013 e 2014 no qual solicitavam um local adequado para a comercialização da panelada em Imperatriz.

Quanto ao segundo panelheiro entrevistado, o encontrei através do uso da *hashtag* Panelada em Imperatriz, no *Instagram*®, me identifiquei como pesquisadora e ele também foi solícito, me passou o seu contato telefônico e seguimos para a conversa pelo *WhatsApp*®. Ao identificar-me, procurei saber se tinha como contatar outros vendedores de panelada pelo *WhatsApp*® pois a pandemia havia inviabilizado o contato presencial. A resposta dele foi:

Creio que a maioria tenha acesso ao Whats, mas não nos comunicamos, se você quiser fazer uma visita...tirar umas fotos, etc. ... fique à vontade. Vai lá hoje à noite, é bom que você presencia, tira umas fotos, etc. Se você quiser ir até onde a panelada é feita, na nossa cozinha, estou à disposição. Vamos só combinar o dia! (HABANERO, 2020).

Após essa sua fala, reafirmei que gostaria muito de ir, mas que estava impedida em função das restrições impostas pelo isolamento social, ele concordou, mas senti um certo desapontamento por parte do interlocutor, por eu não estar presente *in loco*, recordemos aqui que “as capacidades de observação não implicam apenas o que é visível, mas também o que é sentido” (SOUSA, 2017, p. 48).

Embora tenha me respondido as perguntas feitas, senti-me desconfortável em não poder ir e em como dizer isso a ele, que apesar da pandemia continuava trabalhando. Continuei a conversa, perguntei onde era o seu ponto de venda e o tempo que trabalhava vendendo panelada, a informação obtida foi: “Minha família trabalha há mais de 40 anos, hoje sou a terceira geração, trabalho no ponto da avenida Getúlio Vargas” (HABANERO, 2020).

Em ambas as falas se ressaltou a ligação familiar no saber fazer e vender panelada, entendendo assim o conhecimento como algo repassado através das gerações. Por isso, a obtenção de explicações, dada pelos próprios membros da comunidade investigada, permitiria se chegar àquilo que os antropólogos chamaram de ‘modelo nativo’, matéria-prima para o entendimento antropológico. Tais

explicações nativas só poderiam ser obtidas por meio da "entrevista". Portanto, de um Ouvir todo especial. Mas, para isso, há de se saber ouvir (OLIVEIRA, 1998).

Reforço que além destes dois, não surgiram outros contatos disponíveis a conceder-me a entrevista *on-line*. Nesse momento, pensei e ponderei como seria diferente se eu pudesse estar lá (*being there*). Mas como estar lá, mesmo comigo de máscara com pessoas sentadas lado a lado em um banco de madeira, sem nenhum distanciamento social, sem máscaras e sem estarem vacinadas? Esses fatos impediram-me de naquele momento da pesquisa estar lá, lado a lado, prato a prato.

Se por um lado tive a desvantagem de não poder capturar as expressões e ter um número reduzido de entrevistados, por outro, dispus da vantagem de poder adaptar o uso da metodologia ao momento conturbado e ao mesmo tempo único para a produção das pesquisas, de ter acesso a informações importantes sobre a reconfiguração do setor da panelada durante parte do momento pandêmico.

Assim, dei continuidade à experiência etnográfica virtual com os consumidores. Optei pelo envio de questionários via Google forms aos consumidores pelas redes sociais (WhatsApp e Instagram) entre os dias 10 e 17 de junho de 2020. As questões referiam-se ao perfil socioeconômico e sobre o consumo de panelada antes e durante a pandemia nos espaços públicos da cidade. A amostra, por conveniência, registrou 250 respostas, mas apenas 208 se enquadravam nos critérios estabelecidos, que eram: ser residentes na cidade, comerem panelada e serem maiores de idade. A técnica consistiu na localização de um ou mais indivíduos com o perfil necessário para a pesquisa, que, por sua vez, indicavam novos participantes a partir de sua rede de contatos, formando uma bola de neve que aumenta a amostra a cada nova indicação até a saturação da amostra (PELLERANO, 2017).

Ressalto que considerando as limitações do instrumento utilizado, ela contemplou consumidores de partes distintas da cidade e não somente das Quatro Bocas como seria mais oportuno para esta pesquisa. Mas independente disso, essa alternativa me trouxe inúmeras contribuições, ao me permitir conhecer o perfil do consumidor de panelada da cidade, assim constatei que nos momentos mais severos da pandemia a quantidade de clientes foi reduzida drasticamente nos espaços públicos, mas que em contrapartida houve o aumento expressivo do consumo de panelada no ambiente doméstico, demonstrando o quão forte é a ligação das pessoas com a comida na cidade.

Também por meio dos questionários respondidos, verifiquei como eram variados os locais de consumo de panelada na cidade, mas corroborando aos achados na literatura e as minhas impressões iniciais, um dos locais mais frequentados pelos consumidores de fato era as Quatro Bocas.

Além do que, percebi por meio das entrevistas que as paneleiras apontaram o trabalho com a panelada como algo familiar e intergeracional, informação valiosa que me atentarei nas próximas etapas da pesquisa e pontuarei com maior profundidade na discussão dos resultados. Por enquanto, me centrarei adiante nas experiências etnográficas realizadas quando há o retorno ao campo de pesquisa.

3.3 Experiências etnográficas *in loco* durante a pandemia

Este procedimento etnográfico se dá na tentativa, de apreender representações e práticas, tendo em vista que a observação direta é essencial, pois permite associar o olhar e o ouvir e entender os três níveis que compõem a vida cotidiana dessas pessoas: o que dizem (o discurso), o que fazem (ação) e o que pensam (representação) sobre o que fazem (MALINOWSKI, 1984).

De início, o *lócus* da pesquisa seria nas paneladas das Quatro Bocas. No entanto, o campo é dinâmico, e nesse meio tempo, várias coisas aconteceram, dentre elas, durante a pandemia, houve também a inauguração do Panelódromo em outubro de 2020. O local é um Centro de Comercialização de Produtos Comestíveis com 42 boxes, sendo destinado um por paneleira ou grupo familiar, com instalações sanitárias e energia. Nesse espaço ocorre a venda de comidas caseiras, especialmente a panelada, como mostra o próprio nome conferido ao lugar. Com isso, as paneleiras das Quatro Bocas devem migrar para o novo espaço. De fato, até o momento aconteceu a realocação da maior parte das paneleiras das Quatro Bocas para o Panelódromo, assim, ele passa a concentrar o maior número de paneleiras e consumidores de panelada na cidade.

Diante desse contexto e com a flexibilização das exigências sanitárias na pandemia a ambientes públicos, apesar do receio de contaminação pela Covid-19, decidi visitar esses dois pontos de vendas, retornando nesse momento ao campo e iniciando a terceira fase da experiência etnográfica, comparecendo a inauguração do Panelódromo no dia 09 de outubro de 2020 e posteriormente me dirigindo às Quatro Bocas para vislumbrar as diferentes realidades no mesmo período. Assim, essa

fase é marcada pela observação direta e participante, com a inserção da pesquisadora nesses pontos de comercialização e na interação com os envolvidos.

No primeiro ponto de parada, consegui ter uma breve conversa com a paneleira, ela disse que antes trabalhava vendendo panelada no local conhecido como Camelódromo e relatou que estava muito satisfeita com a mudança por causa da nova estrutura. Já a sua irmã, segundo seu relato, que também trabalhara na venda de panelada só que nas Quatro Bocas, estava insatisfeita com o número reduzido de clientes e já iria retornar ao lugar de origem. Visualizei que entre os mais de 40 boxes de panelada, apenas sete estavam abertos em plena inauguração e a quantidade de pessoas presentes nessa ocasião também era pequena.

O segundo ponto de parada foi nas Quatro Bocas para averiguar como estava o movimento depois da inauguração do novo local. Lá havia o número de bancas costumeiras funcionando, mas também com número reduzido de comensais. Ao chegar dei boa noite e puxei conversa com a paneleira, ela relatou que as panelleiras das Quatro Bocas não foram informadas oficialmente sobre a mudança para o Panelódromo, por isso, continuavam no mesmo local. O que elas ouviram foram os rumores da inauguração nas mídias e as conversas informais que em algum momento deveriam ir para lá. Dessa vez, a conversa foi mais rápida, mas o objetivo foi alcançado: o de verificar o posicionamento dos atores sociais. Assim, vivenciei o que foi dito por Goldman (2003): o observador, parte do contexto de observação e estabelece uma relação face a face com os observados.

No final do mês de outubro de 2020, resolvi realizar a quarta ida ao campo, dessa vez com o intuito de verificar como estava o funcionamento do Panelódromo após já terem passado alguns dias da sua abertura. Ao chegar no local só tinha dois boxes abertos, em um havia uma única mesa disponível com vários clientes sentados no banco lado a lado, enquanto o outro box não possuía nenhum cliente naquele momento. Como medida de segurança, em razão da pandemia, este último foi o escolhido como meu local de pesquisa. Me sentei e perguntei se tinha panelada, a paneleira disse que sim, aí dei início a uma conversa com ela que foi muito receptiva, pedi só um prato para dividir com a minha acompanhante, ela perguntou se a outra não iria comer, eu a informei que iríamos dividir, ela colocou arroz no prato e me perguntou se estava bom de arroz, eu disse que sim, me entregou o prato, peguei as colheres, a pimenta, colocamos farinha e comemos.

Enquanto participava, havia naquele momento a apreciação do prato propriamente dito ao comer e a dos relatos daquela mulher ao observar, analisar e fazer minhas escolhas alimentares e metodológicas. Assim, optei por dar prosseguimento a conversa, perguntei como estava o movimento por lá, se elas tinham gostado da mudança, coisas do tipo. Ela disse que sim, não foi difícil estabelecer uma prosa enquanto saboreava a iguaria, o tempo que fiquei lá não foi demorado, ao contrário, você chega, a comida está pronta e é servida imediatamente, mas atentemos que para Gimenes-Minasse (2017, p. 267) “a duração de uma refeição parece ser suficiente para decidir se há o interesse em manter contato ou não com as pessoas recém-conhecidas”.

Nessa quarta experiência de campo realizada na ocasião do almoço, a paneleira relatou que aprendeu a fazer panelada com sua mãe, que continuava vendendo panelada nas Quatro Bocas. Ademais, também relatou que é trabalhoso fazer a panelada, pois a carne é dura para cozinhar, durando em torno de cinco horas de preparo. Dando continuidade à conversa, perguntei se ela comia panelada, ela sorriu e disse que adorava que era muito gostosa, percebendo que apesar de trabalhosa, ela sentia prazer no que fazia. A esse respeito Malinowski (1984) disse que estudar as instituições, costumes e códigos ou estudar o comportamento e a mentalidade sem o empenho na compreensão subjetiva do sentimento que a move, sem perceber a essência da sua felicidade é, desprezar a maior recompensa que podemos esperar algum dia obter a partir do estudo do homem.

Durante a minha permanência, pedi para que ela colocasse um pouco mais de panelada no prato, ao que ela prontamente atendeu. Enquanto comia e conversava, identifiquei-me como estudante da panelada, ela relatou que outros universitários já tinham estado lá, tirado fotos, feito perguntas, mas não comeram. Essa fala me remeteu a impressão vivenciada na primeira experiência de campo, sendo mais uma vez ressaltada a importância do comer para elas. Assim, configura-se que o comer assume para as paneladeiras o sentido de apreciação do seu trabalho, reforçando o sentimento de empatia e reciprocidade entre pesquisador e interlocutor. Então lembremos o que disse Fischler (2001, p. 534) “se comer um alimento torna alguém mais parecido com aquele alimento, aqueles que compartilham a mesma comida se tornam mais parecidos uns com os outros”.

Em seguida, terminei de comer, disse que estava ótimo e perguntei o preço, ela me informou que custara R\$ 15,00 o que usualmente se cobra por uma refeição.

Ou seja, mesmo com o adicional nenhum valor a mais fora cobrado. Perguntei os dias e horários que ela estava com o seu local aberto para que eu pudesse retornar, ela me informou e confirmei que voltaria posteriormente. Priorizei nesse momento, saborear as experiências etnográficas, sem o uso até mesmo de anotações *in loco* no diário de campo que pudessem afetar o comportamento dos interlocutores pela percepção de serem participantes da pesquisa. Vivência deste tipo foi relatada por Favret-Saada (2005) que deixava-se afetar, sem procurar reter e ao chegar em casa, redigia um tipo de crônica desses eventos, ou seja, o tempo da análise não era em campo, vinha depois. De tal forma, isso pode ser sintetizado no que disse Cardoso de Oliveira (1996) a realização de uma etnografia, envolve aquilo que se chama de "observação participante", o que significa dizer que o pesquisador assume um papel digerível pela sociedade observada, a ponto de viabilizar uma aceitação senão ótima pelos membros daquela sociedade, pelo menos afável de modo a não impedir a necessária interação.

Em suma, nesses momentos não defini um tempo de duração, nem uma metodologia rígida, a minha intenção maior era conhecer o local, a comida, as paneleiras, observar o movimento no espaço recém-inaugurado, para ir estabelecendo as relações necessárias. Não gravei a conversa, pois achei que poderia soar invasivo fazer tal proposição de início. Sendo assim, optei por apresentar-me e degustar a experiência. Acerca disso Malinowski (1984, p. 33) diz “por vezes é aconselhável que de vez em quando, o etnógrafo ponha de lado a máquina fotográfica, o bloco de notas e o lápis e intervenha no que está a passar”.

Saliento que apesar de não ter ido com o gravador e o diário de campo em mãos nas aproximações iniciais, usava como técnica para não esquecer nada do que ali passara, o hábito de fazer os registros fotográficos com o celular e ao sair do local ainda dentro do carro fazia as gravações em áudio no meu telefone, descrevendo o que havia visto, ouvido e sentido e posteriormente transcrevendo-os para o meu diário de campo. Apesar do registro material Mauss (2003) diz que ele constitui parte substancial do trabalho, podendo o pesquisador recorrer ao registro fotográfico de objetos e pessoas de preferência sem pose. Minayo (1994) corrobora ao afirmar que fotografias e filmagens são recursos de registros aos quais podemos recorrer, pois amplia o conhecimento do estudo por nos permitir documentar momentos que ilustram o cotidiano experienciado.

Na quinta experiência no mês de novembro de 2020, executada no horário de almoço, o cenário percebido já era diferente dos dias anteriores, havia vários carros estacionados no entorno do Panelódromo, tanto que tive até dificuldade para estacionar, uma vez que tinha mais boxes abertos e mais clientes presentes nesta oportunidade. Como a paneleira estava ocupada, o diálogo aconteceu de forma mais breve, mas em tempo suficiente para que esta relatasse que nem todas as paneleiras das Quatro Bocas tinham vindo para o Panelódromo, pois ainda aguardavam a entrega dos boxes. Além disso, constatei que pela movimentação, o novo local já estava mais conhecido e frequentado pelo público.

Na Sexta experiência realizada também no horário de almoço em março de 2021, tive uma nova conversa com a paneleira, já me reconhecendo das outras vezes que havia estado no local, dessa vez ela me dedicou mais atenção. No diálogo ela revelou que ganhou o quiosque e a posição do box de trabalho foi decidido por sorteio pela prefeitura e que os 42 boxes disponíveis do Panelódromo deveriam ser destinados as paneleiras, das Quatro Bocas e que há um shopping popular em construção que também receberá paneleiras, mas nesse local deverão ficar situadas as paneleiras do camelódromo da antiga praça Tiradentes⁵.

Além disso, ela relatou que aprendeu a fazer panelada com a sua mãe que trabalhou por mais de 20 anos nas Quatro Bocas e que o box pode ser passado de mãe para filha ou familiares podem trabalhar em períodos alternados, mas caso ela resolva não vender mais panelada este ponto não pode ser vendido ou trocado e que a chave deve ser devolvida à prefeitura para que outra paneleira seja colocada no ponto. Afirmou também que elas não pagam água e nem energia no local. Outra informação importante é que os demais paneleiros das Quatro Bocas assinaram um termo se comprometendo a mudarem para o Panelódromo.

Na Sétima experiência realizada, compareci no dia 15 de julho de 2021 novamente ao Panelódromo, fiquei durante parte do período da manhã observando as movimentações, dialogando com as paneleiras, com os clientes e também alguns políticos que lá compareceram. Esta data foi escolhida em razão da Prefeitura Municipal de Imperatriz (PMI) por meio da Fundação Cultural de Imperatriz (FCI) está organizando um evento nesse local nos dias 14, 15 e 16 desse mês, em comemoração ao Aniversário de 169 anos da cidade. Dentre as atividades ocorreu o

⁵ Praça em área central da cidade, onde ficava situado o local conhecido por camelódromo, que possuía ambulantes de diversos segmentos, incluindo o de comidas, em especial, a panelada.

Concurso chamado Música e Panelada: de Costas Pra Rua de Imperatriz, cujo objetivo era escolher a melhor panelada da cidade dentre as paneleiras estabelecidas no Panelódromo, cuja a ganhadora receberia um prêmio em dinheiro.

Nesse momento o local estava com quase todos os boxes abertos, a movimentação era ainda maior que a percebida na vez anterior. Havia um palco com música ao vivo, distribuição de chopps gratuitos a quem comparecia ao local. Percebi que o box ao lado do que eu estava sentada reunia vários políticos regionais, gravei a numeração do box e imaginei que por essa situação o box pudesse ter alguma preferência na hora da escolha do vencedor. Por fim, ao divulgarem o ganhador do concurso, quem ganhara o concurso foi o box que os políticos estavam reunidos.

Na oitava experiência em agosto de 2021, mais uma vez me dirigi ao Panelódromo e tive uma conversa informal com a paneleira. Sempre que ia ao local, notava que a filha de 16 anos auxiliava a mãe na venda de panelada, perguntei se ela também sabia preparar a comida ou ficava somente auxiliando no atendimento dos clientes. A paneleira, afirmou que sua filha não sabe fazer a comida e não possui o desejo que ela filha aprenda a fazer panelada, a adoscelente por sua vez, relatou que ao invés de aprender o ofício de paneleira, quer tornar-se enfermeira. Julgo salutar essa informação, pois como já vimos, os saberes relacionados a panelada são repassados intergeracionalmente, mas também observamos casos em que não há o seguimento deste processo.

Considerando as breves, porém frequentes experiências etnográficas vividas até o momento, mas nas quais foram possíveis obter informações preciosas sobre a panelada, as paneleiras, os consumidores e as diversas formas de comensalidades, bem como estabelecer laços com os interlocutores. Após estar vacinada e com grande parte da população local também imunizada, retorno ao campo em meados de outubro de 2021, para permanecer por um tempo mais prolongado, a que intitulo de nona experiência etnográfica e opto por apresentar no capítulo 5, estando junto aos interlocutores, desenvolvendo novas observações diretas e participantes e me dedicando a realizar uma etnografia ainda mais densa. Enquanto isso, dedico-me a seguir na compreensão de conceitos e categorias relevantes ao entendimento do objeto de estudo, que nos serão válidos na compreensão dos resultados obtidos.

4 ALIMENTAÇÃO, CULTURA, IDENTIDADE, PATRIMÔNIO E COMENSALIDADE

Nesse capítulo, faço um compilado sobre alguns importantes estudos já propostos sobre a alimentação nas ciências sociais. Em seguida, faço uma revisão conceitual de antropólogos e sociólogos que se empregaram a estudar os temas alimentação, cultura, identidade, comensalidade e patrimônio imaterial, para que assim possamos não só conhecer os diferentes conceitos existentes, mas também fomentar este trabalho sobre a panelada, a partir da ótica socioantropológica.

4.1 Contextualizando estudos sobre a alimentação

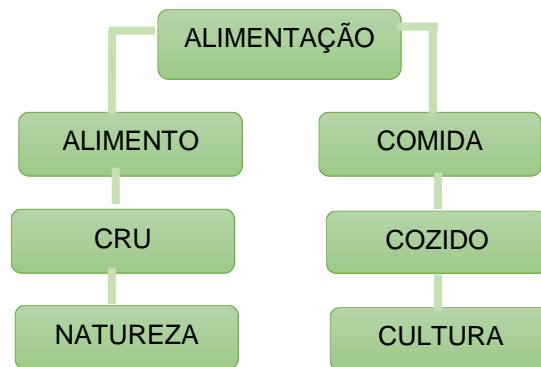
A comida e o ato de comer revelam informações significativas sobre determinada cultura e sociedade, possibilitando assim realizar diversas leituras sobre a vida social, portanto, pode-se afirmar que a alimentação humana revela a estrutura da vida cotidiana (SOUSA, 2017). Ela assume um papel que está além do fator biológico, é social e cultural e implica representações e imaginários, envolve escolhas, símbolos e classificações, que organizam as mais variadas visões de mundo, no tempo e no espaço (MENASCHE; ALVAREZ; COLLAÇO, 2012).

A alimentação expressa uma necessidade de preenchimento que se estabelece com os agentes que produzem, transformam, fornecem, dão, ofertam, vendem, combinam, preparam, pesquisam, manipulam, recebem, necessitam, compram, usam, comem e desperdiçam alimentos. Outrossim, existem outros significados da palavra alimentação: um primeiro trata do abastecimento, provisionamento e provimento; o segundo, infere sobre as práticas, hábitos e estruturas alimentares de uma dada coletividade, sociedade ou formação social. Também pode ser entendida como campo de estudos, ou como ramo de negócios (MAGALDI, 2010).

Em suma, a alimentação e seus estudos, abrangem tanto os alimentos, como as comidas. Ou seja, diz respeito aos alimentos *in natura* e aos alimentos modificados pela ação humana. Deste modo, com base na contraposição clássica utilizada por Lévi-Strauss (1991) entre natureza e cultura, podemos inferir que os alimentos se ligam à natureza e a comida se conecta com a cultura.

De acordo com Menasche, Alvarez e Collaço (2012) na transformação do alimento em comida, ou seja, da natureza em cultura, os fatores históricos de destaque foram o domínio do fogo e o processo de cocção (cozimento) do alimento, transformando-o não só pelos processos físico-químicos, mas por toda a carga simbólica que o liga a cultura. Para melhor percebermos essa associação, observemos o esquema elaborado na figura 4.

Figura 4: Representação da abrangência da alimentação.



Fonte: Elaboração da autora

A figura 4 indica que a alimentação perpassa os alimentos e a comida, sendo os alimentos considerados crus e as comidas consideradas cozidas, ligando respectivamente a natureza e a cultura.

Nesse contexto, atualmente, se desenvolvem diversas pesquisas que levam em consideração a relevância da alimentação para o entendimento das questões sociais, dentre elas, a de Azevedo (2017) que elaborou um estudo fundante sobre alimentação, sociedade e cultura como temas contemporâneos, realizando um levantamento histórico no qual me apoiarei para situar o leitor sobre importantes autores e estudos já realizados referentes à alimentação.

No levantamento, Azevedo (2017) observou que apesar do fortalecimento de instituições que realizam e fomentam estudos interdisciplinares sobre alimentação envolvendo pesquisadores das Ciências Humanas e Sociais, tais como a *Social & Cultural Food Studies (FOST)*, o *European Institute for the History and Culture of Food, a Agriculture, Food & Human Values Society (AFHVS)* e a *Association for the Study of Food and Society (ASFS)*, a alimentação foi, por muito tempo, uma temática social negligenciada por estar associada a uma atividade doméstica de domínio tradicional das mulheres e sem *glamour* (MINTZ, 2001, AZEVEDO, 2017).

Para abarcar o entendimento sobre as questões alimentares, faz-se necessário diferenciar dois grandes períodos na história do pensamento social sobre a alimentação. O primeiro, de acordo com Poulain (2004), compreende desde o início das Ciências Sociais até a metade dos anos 1960. Neste a alimentação não é, ou raramente é, o centro do interesse do olhar sociológico, cabendo a ela uma posição à margem dos estudos sociais, estando anexa a outros fenômenos sociais em teóricos como Durkheim, Halbwachs, Chombart de Lauwe, Radcliffe-Brown, Malinowski, Evans-Pritchard e Audrey Richards

No segundo período, após os anos 1960, a alimentação ganhou o *status* de objeto de estudo sociológico, com destaque para o autor francês Lévi-Strauss, com a obra **O Cru e o Cozido**, de 1991, na qual o autor se referiu não só a transformação do alimento de cru para cozido, mas sobre as transformações sociais que seriam uma das passagens de natureza para cultura. Outra autora relevante nesse período, foi a britânica Mary Douglas, que em seu livro **Pureza e Perigo**, publicado originalmente em 1966, que versou sobre as questões alimentares e sua associação com a religião, as classificações dos alimentos em puros e impuros e também sobre natureza e cultura. Assim, ambos marcavam a contraposição entre natureza e cultura e sua relação com alimentos e comidas.

No decorrer do segundo período, a alimentação passa a ser percebida como construtora da identidade individual, na perspectiva do cientista social francês Fischler, que em sua publicação trouxe força ao conceito de sistema culinário, sustentando-o como um corpo de representações, de normas e regras amparadas pelas classificações que serviram de análise do comportamento e da distinção social para Bourdieu (MENASCHE; ALVAREZ; COLLAÇO, 2012, AZEVEDO, 2017).

Ainda nesse período, Poulain (2004), anuncia que dois movimentos distintos se encontram na emergência da alimentação como objeto sociológico. O primeiro, fiel a postura sociológica clássica da autonomia do social, parte do estudo dos consumos alimentares ou da diversidade de gostos. O segundo, coloca o ato alimentar como um fato social total, adotando uma posição sociológica aberta ao estudo das interfaces do biológico com o psicológico, centrando seu trabalho sobre as características do comensal humano, acentuando as particularidades do ato alimentar e a formatação de suas dimensões fisiológicas e psicológicas pelo sociocultural.

Na conjuntura brasileira, o primeiro relato historicamente registrado foi o depoimento de Pero Vaz de Caminha sobre os costumes alimentares dos indígenas brasileiros. Dentre os estudos de notável relevância destacam-se: Gilberto Freyre (1996), com **Manifesto Regionalista**, Josué de Castro (1947) com **Geografia da Fome**, Câmara Cascudo (1967) com **História da Alimentação no Brasil**, Klaas e Ellen Woortmann (1978) que junto a Otávio Velho trataram sobre os **Hábitos e Ideologias Alimentares em Grupos Sociais de Baixa Renda**, Carlos Rodrigues Brandão (1981), com o **Relatório sobre Práticas Alimentares** e Roberto DaMatta (1986), com **O que faz o Brasil, Brasil?**, entre outros (AZEVEDO, 2017).

Vale destacar que Gilberto Freyre (1964) e Câmara Cascudo (1967) são considerados os fundadores de uma antropologia da região nordeste e para eles a comida figura como uma dessas constantes formadoras da identidade regional e nacional (CAVIGNAC; OLIVEIRA, 2010). Outro antropólogo que reconheceu a relação da comida na expressão do entendimento social, foi DaMatta (1986), o autor afirma que uma das formas de compreender a sociedade é a partir do entendimento sobre o que e como os grupos comem.

No presente, ganham destaque a antropóloga Maria Eunice Maciel (2005) com a abordagem sobre identidade cultural e alimentação, Lígia Santos (2008) com a reflexão sobre o corpo, o comer e a comida, sob as premissas das tradições alimentares e o sociólogo Carlos Alberto Dória (2009) com estudos a respeito da formação da culinária brasileira. Além destes, outros nomes que valem menção, são os da antropóloga Janine Collaço coordenadora do grupo Consumo, Cultura e Alimentação, da Universidade Federal de Goiás (UFG), que tem como foco a questão do consumo e as influências culturais na seleção e escolhas alimentares, fazem parte deste grupo as sociólogas Elaine de Azevedo da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES) e Fátima Portilho da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) com foco em ativismo alimentar (AZEVEDO, 2017).

Ademais, é interessante mencionar o lançamento do Observatório Brasileiro de Hábitos Alimentares (OBHA) em 2016, um projeto desenvolvido por pesquisadores da Fundação Oswaldo Cruz, de Brasília, em parceria com instituições nacionais e internacionais, com objetivo de promover e divulgar pesquisas e eventos sobre alimentação e hábitos alimentares realizados no país (AZEVEDO, 2017).

Assim sendo, o despontar da área temática demonstra que a alimentação vem ganhando destaque como objeto de análise social. De acordo com Azevedo

(2020) essas pesquisas se dividem a partir de cinco eixos temáticos, sendo eles: 1 - A (in) segurança alimentar e nutricional; 2 - Os alimentos, as comidas e seus múltiplos significados da globalização e urbanização; 3 - Comer envolvendo questões de ética, gênero e artes; 4 - A gastronomia e suas implicações culturais e políticas; e 5 - O ativismo alimentar.

Desse modo, é possível perceber que é fato a ampliação dos estudos alimentares a partir da abordagem social, mas apesar disso, a abordagem interdisciplinar se centra na maioria das vezes nos cursos de nutrição, gastronomia, história e economia. Em vista disso, a discussão ainda pode e deve ser ampliada no cenário acadêmico atual das Ciências Sociais e em particular da Antropologia (WOORTMANN; CAVIGNAC, 2016). Sobretudo, ao pensarmos esses estudos na região norte e nordeste brasileira, essa necessidade ratifica-se e demonstra-se a importância do desenvolvimento de novos e mais aprofundadas pesquisas, principalmente, com o estabelecimento de maior profundidade com o campo e os interlocutores como a etnografia proporciona.

4.2 Alimentos, comidas, culinária regional e pratos típicos

Neste eixo argumentativo, evidencio como o pensamento de antropólogos e sociólogos conceberam a noção de alimentos e comidas, bem como demonstraram a sua diferenciação. Além disso, apresento algumas definições conceituais acerca de como estes autores percebem a culinária regional e seus pratos típicos e demarco qual conceito de cozinha adotarei na pesquisa.

4.2.1 Alimentos e comidas

De acordo com Poulain (2004) o ato de comer acompanha o homem desde seu surgimento. O termo 'alimento' nasceu por volta do ano 1120, mas seu sentido atual apenas foi empregado a partir do século XVI. Entende-se como alimento segundo Fornari (2001, p.26), uma "substância sólida, líquida ou pastosa ingerida por seres humanos e outros bichos, para lhes fornecer energia e concorrer para a renovação de seus tecidos". O alimento transformado pela cultura denomina-se comida, que passa a exibir um papel agregador para o homem (LIMA; FERREIRA NETO; FARIAS, 2015).

No entanto, por vezes observamos as palavras alimento e comida sendo utilizada como sinônimos. DaMatta (1986) fez questão de demarcar a diferença entre alimento e comida em seus escritos. Ele defende que toda substância nutritiva é um alimento, mas nem todo alimento é comida. Alimento, para ele é universal e geral, é o que o indivíduo ingere para se manter vivo; já a comida ajuda a situar uma identidade e definir um grupo, uma classe, uma pessoa. Alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva, comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade.

Em uma percepção semelhante, Woortmann (2013) também registra a distinção entre alimento e comida. Para ela, o alimento passa do campo, do supermercado, para a residência onde será produzida na cozinha para a seguir, no formato de comida, ser consumida pela família. Dessa maneira, para que o alimento ganhe o status de comida, deve haver uma mudança do plano da natureza para o da cultura, interposto pela culinária.

Por essa ótica, a comida é o alimento transformado pelas representações sociais e culturais (LIMA; FERREIRA NETO; FARIAS, 2015). Montanari (2008) afirma que diferente dos outros animais, o homem aproveita os alimentos disponíveis na natureza e cria a sua comida usando os alimentos encontrados, transformando-os pelo uso do fogo e recorrendo às técnicas que se desenvolvem nas cozinhas. Desta forma, “a partir de então, a identidade do homem está ligada ao fogo e ao ato de cozinhar a própria comida” (MONTANARI, 2008, p. 57).

Ainda a despeito da relação entre o homem e o domínio do fogo para fazer os alimentos, DaMatta (1986, p. 34) anuncia que:

O cozido é algo social por definição. Não é somente o nome de um processo físico – o cozimento das coisas pelo fogo –, mas, sobretudo, o nome de um prato sagrado dentro da nossa culinária. Prato, aliás, que diz tudo dessas metáforas que as comidas permitem realizar e que fazem desta sociedade o Brasil. De fato, no cozido temos o alimento que junta vegetais, legumes e carnes variadas num prato que tem peso social muito importante, pois que inventa a sua própria ocasião social. Quando se come um cozido, não se come um prato qualquer. É que há, no Brasil, certos alimentos ou pratos que abrem uma brecha definitiva no mundo diário, engendrando ocasiões em que as relações sociais devem ser saboreadas e prazerosamente desfrutadas como as comidas que elas estão celebrando.

Para Douglas (2010) há o conceito da comida como um código, no qual podem ser lidas mensagens sobre as relações sociais, referentes, por exemplo, a diversas informações sociais como as hierarquias, exclusões e inclusões. Comida

significa o que, o como, o quando, o com quem, o onde e de que maneira os alimentos selecionados por um determinado grupo humano são ingeridos. Entende-se por comida todo o processo de transformação do alimento naquilo que se come sob uma forma específica (BARBOSA, 2007).

Nesse ponto de vista Lévi-Strauss (1991) nos instiga a pensar a comida a partir de sua função semiótica e comunicativa. Para ele, a cozinha é uma linguagem, uma forma de comunicação, um código complexo que permite compreender os mecanismos da sociedade à qual pertence e que lhe dá sentido. Para além de uma pura redução que o situa como resposta a necessidades fisiológicas, o ato alimentar deve ser compreendido como um ato social que incorpora múltiplas dimensões do indivíduo (MACIEL; CASTRO, 2013).

Desse modo, para DaMatta (1986) “comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa”. Woortmann (1978, p. 40) infere que “a comida possui um significado simbólico, ela fala de algo mais que nutrientes, fala da família, de homens e de mulheres, da sua história e cultura”.

Como vimos o ato de comer e a comida são tidos como um código e uma linguagem que não é só um ato biológico, mas diz respeito às questões sociais e culturais. Por isso, é útil perceber que além da comida os ingredientes alimentares também comunicam, como no exemplo da classificação camponesa que distinguem alimentos fortes e fracos, associando essas características a coloração dos ingredientes. Portanto, a transformação do alimento em comida e sua distribuição no prato não é aleatória, envolve fatores como idade, sexo e local de residência. Essa espécie de linguagem, além de estabelecer hierarquia familiar e de gênero, também reflete a condição humana como expressão do habitus (WOORTMANN, 2013).

Por meio desses conceitos, percebemos que toda sociedade estabelece normas e momentos específicos, nos quais certos tipos de comidas têm preferência em relação a outras, em uma dada ordem, em determinados consumos e na lógica de combinações de alimentos, de ingestão e de combinação dos alimentos entre si que são chamados de refeições (BARBOSA, 2007).

Diz-me o que comes e te direi quem és. Essa frase, assume significados de natureza social, entendida pelas culturas tradicionais como expressão direta de pertencimento social. Figuram como elementos importantes a quantidade e qualidade do que se come. O modo de se alimentar deriva de pertencimento social e

ao mesmo tempo o revela (MONTANARI, 2008). Isso é percebido, pois, comemos também de acordo com a distribuição da riqueza na sociedade, os grupos e classes de pertencimento, marcados por diferenças, hierarquias, estilos e modos de comer, atravessados por representações coletivas, imaginários e crenças (MACIEL, 2005, p. 11). Entretanto, segundo Brandão (1981, p. 43) “a variação da dieta alimentar entre sujeitos de classes sociais diferentes está mais na frequência de alimentos de mais alto custo do que na variação de tipos de comida”.

Logo, pela comida nos encontramos conosco e com o outro, com os espaços, políticas e construímos relações conectivas. Encontros esses que podem ser bons ou ruins, com intensidades, sabores e texturas, permeados por disputas territoriais, jogos de poderes, práticas e vivências (SALLES; CARVALHO, 2020).

Assim sendo, verificamos que o ato de comer acompanha a história humana e que são vários os fatores que impulsionam os homens a preparar ou consumir dados alimentos e/ou comidas que se ligam não só ao aspecto nutricional, mas também a sobrevivência, a religião, a saúde, longevidade, ao político, social e o cultural, estes últimos no quais tenho direcionado o olhar para que assim possamos seguir no entendimento das culinárias regionais e suas comidas típicas.

4.2.2 Cozinhas regionais e pratos típicos da culinária sertaneja

Antes de abordarmos acerca das cozinhas regionais e seus pratos, convém destacar sobre qual entendimento de cozinha estamos tratando. De acordo com Maciel (2004) uma cozinha integra um sistema alimentar, isto é, faz parte de um conjunto de elementos, produtos, técnicas, hábitos e comportamentos relativos à alimentação, o qual inclui a culinária, que se refere às maneiras de fazer o alimento transformando-o em comida. Além das técnicas, as formas de fazer estão conexas aos significados conferidos aos alimentos e ao ato alimentar, que vem a ser um ato culinário, de mudança. Assim, o modo de fazer a comida, implica um estilo de vida, produzindo uma mudança que não é só de estado, mas de sentido.

Para Maciel (2001, p. 150, grifo da autora) “as cozinhas representam uma complexificação do ato alimentar, que compreende a preparação, a combinação de elementos, a ‘composição’ de um prato, ou seja, a transformação do alimento em comida”. Já pela ótica de Lévi-Strauss (1961) a cozinha é uma linguagem na qual a sociedade traduz inconscientemente sua estrutura. Em concordância, Woodward

(2003) infere que ela também é uma linguagem por meio da qual falamos sobre nós e sobre nossos lugares do mundo, assim a cozinha estabelece uma identidade entre os homens, sendo o meio universal onde a natureza é transformada em cultura.

Segundo Freyre (1996) estão na base das principais cozinhas regionais brasileiras, três grandes influências de cultura que se interconectam, a portuguesa, a africana e a ameríndia, que impactaram na formação dos gostos alimentares. Reforçando o entendimento de Freyre, Montanari (2008, p. 11) assevera que as cozinhas regionais “são processos de lentas fusões e mestiçagens, desencadeadas nas áreas fronteiriças e depois arraigadas nos territórios como emblemas de autenticidade local, mas cuja natureza é sempre híbrida e múltipla”.

Para Dória (2009) quando uma comida é definida como típica, assume-se que representa o que um grupo come, derivada dos costumes construídos ao longo dos tempos, vista como herança, tradição, história, hábito e marcador identitário. Recebe muitas vezes um enquadramento cênico revestido de simbolismo, especialmente pelas forças do *marketing*, para que, dado grupo se reconheça pelo que come e se diferencie de outros.

Os costumes alimentares locais, adquiridos nas diferentes fases da vida, moldados por pressões sociais, por informações, pela publicidade, pela escassez alimentar, pela alimentação na infância e no adoecimento, podem influenciar a relação com a comida estando contidos na estrutura das práticas e do comportamento alimentar e guardam a experiência sociocultural arranjada e articulada na experiência pessoal (MACIEL, 2005). Por isso, é preciso ter em vista que a culinária regional carrega influências de todos os membros que participam desta sociedade. Através da memória os pratos e receitas são transmitidos de geração em geração (WOORTMANN; CAVIGNAC, 2016). Nesse sentido:

A memória é seletiva, alguns pratos ou técnicas culinárias são transmitidos, enquanto outros caem no esquecimento, por serem associados a estigmatizações, períodos de fome ou eventos dolorosos. A memória alimentar constitui um discurso sobre o passado e mais do que isso, constitui um discurso sobre o presente que se manifesta na execução de comportamentos e práticas e aponta para sua continuidade no futuro. Contudo, apesar de possuir uma dimensão abstrata, ela não pode ser abstraída da sua materialidade reconhecida, ancorada que está na prática alimentar. Por sua vez, essa prática alimentar, na medida em que é reproduzida, ela como que remete a padrões alimentares do passado, mas paradoxalmente, ao ser constitutiva do passado de um grupo ou pessoa, configura sua trajetória até o presente, ao mesmo tempo que pode incorporar elementos de atualização (WOORTMANN; 2017, p. 64).

Essa afirmação denota que vários aspectos estão envolvidos no que será considerado como típico e que isso também está ligado às memórias dos indivíduos que compõem essa sociedade. Além do mais, chama a atenção para o fato de que a transmissão das receitas não é permanente, podendo integrar novos ingredientes e novos modos de fazer. Nos últimos anos, alguns dos produtos locais que tinham saído de evidência, foram revalorizados e certificados em um número expressivo de países. Os produtos locais obtêm valor porque revelam algo, são vinculados a um local, a um momento singular, a uma identidade e, são apropriados para a caracterização de um estilo de vida (WOORTMANN; CAVIGNAC, 2016).

O orgulho culinário em utilizar os 'produtos da terra', de preferência cultivados ou fabricados pelo anfitrião ou por um conhecido, e a capacidade de oferecer uma grande quantidade de comida aos convidados, são marcadores sociais que remetem a uma sociedade tradicional (CAVIGNAC *et al.*, 2017). O termo pratos típicos, pode ligar-se a uma noção de tradição e os significados atribuídos a eles são pertencentes à cultura, tradição e identidade. Com o passar do tempo um hábito alimentar pode sofrer influências e mudar, mas os significados relacionados à comida permanecem reforçando o pertencimento humano (SILVA; LOPES, 2019).

Para Freyre (1996) uma das regiões com maior destaque para a culinária no Brasil é a do Nordeste, que pode ser entendida por compor o sertão brasileiro. Segundo Dória (2009) a palavra Sertão vai se diferenciando ao longo da história do país. A princípio, aparece nos documentos coloniais como sinônimo de terras não conquistadas ao índio. Posteriormente, ganha contornos geográficos e humanos mais precisos, até se identificar nitidamente com o Nordeste, a partir de **Os Sertões**, de Euclides da Cunha em 1902 (CABRAL, 1992; DÓRIA, 2009).

Na conquista dos sertões do Nordeste tem-se, como atividade central, a pecuária e é em torno do boi que se forma o que o historiador Capistrano de Abreu chamou de civilização do couro. Ao longo dos séculos, abriram-se espaços para a lida com o gado, difundindo-se em torno dos cursos dos rios, avançando até áreas mais distantes, integrando-as a alguma forma de comércio (DÓRIA, 2009).

Cabral (1992) reitera que até hoje a região sul-maranhense conserva vestígios de ocupação e colonização por frente de pecuária extensiva. Assim, a pecuária definiu a economia e o modo de vida, a dieta tornou-se hipercalórica e superproteica. Era a fonte nutricional de maior energia que se tinha mais à mão para suportar o trabalho de sol a sol dos vaqueiros livres e escravos: "Era preciso que os

músculos não se consumissem com a luta infinda. Melhor consumir outros músculos” (MACÊDO, 2015, p. 174).

Reforçando as afirmações de Cabral (1992), a despeito da ocupação do Maranhão, Dória (2009, p. 55, grifos do autor) afirma que:

No sentido culinário, a história plasmou esse modelo sertanejo desde os pampas gaúchos até as franjas da floresta Amazônica, nas terras do Maranhão e do Piauí; em outras palavras, há enormes convergências no modo de comer desse Brasil meridional que o distingue de maneira inequívoca das culinárias urbanas litorâneas. Na longa história nacional, este ‘gosto sertanejo’ só adquiriu cidadania nos grandes centros urbanos, onde é marcante a população de migrantes nordestinos. Pratos como a panelada (cozido que leva mocotó, miúdos de boi, toucinho e legumes), servido com pirão escaldado, feito do próprio caldo; o sarapatel (guisado de sangue, tripas e miúdos de porco ou carneiro, bem condimentado, originado no Alto Alentejo, em Portugal); a buchada (cozido de bucho, miúdos, tripas, sangue e cabeça de cabrito, carneiro, ovelha ou bode); o sarabulho (iguarria típica portuguesa, com origem no Minho, que se prepara com sangue, miúdos, gordura e pedaços de carne de porco condimentado e ensopado); o meninico (guisado preparado com vísceras de carneiro); assim como o milho torrado e pisado no pilão; as tripas de porco torradas no espeto, para café da manhã; o amendoim cozido em paneladas; o ouricuri cozido ou seco; a coalhada escorrida com mel de ‘abelha preta’ – tudo isso nos põe à mesa um Brasil em torno do qual a sociedade culta e letrada jamais se propôs sentar e celebrar.

Essas menções permitem considerar a panelada como comida sertaneja. Em Franklin (2008) encontramos uma menção da panelada como um prato típico da culinária sertaneja regional. Muito embora o Maranhão não seja considerado geograficamente como sertão, o gosto sertanejo foi adquirido desde o processo de ocupação do sul do Maranhão até os dias atuais com ênfase na criação de gado.

Para o sertanejo, o consumo desses produtos é essencial para obter o vigor físico e a disposição para o labor diário, pois, uma das preocupações é de que a comida seja considerada como substancial, sendo capaz de proporcionar força a quem a ingere. Nota-se uma atenção especial ao consumo das comidas fortes, de acordo com as crenças esses alimentos proporcionavam sustância; logo, o não consumo enfraqueceria os homens (MENEZES, 2013).

Na linguagem comum, as carnes e os pratos ricos em proteína e gordura, tais como as carnes, frangos e peixes, eram e são considerados os elementos mais valorizados na composição de um prato, servindo de acompanhamento para a refeição principal e chamadas de ‘mistura’. Geralmente são oferecidas em menor quantidade justamente por ser a parte mais cara da preparação, enquanto os outros ingredientes como farinha, arroz e feijão podem ser servidos à vontade. As carnes

são também alimentos a serem misturados com os outros, tudo é colocado no prato e toda a comida é misturada antes de ser ingerida (CAVIGNAC *et al.*, 2017).

Em uma família de poucos recursos, onde a alimentação tinha que otimizar calorias e utilizar ingredientes do próprio meio, uma das opções utilizadas era temperar os alimentos com osso de cabeça de alguns animais, toucinho de porco e vísceras bovinas. Aproveitava-se tudo e tudo foi consumido na alimentação. O limite era a conservação das carnes e do leite. Daí o desenvolvimento da carne-seca, e do que se poderia consumir de imediato, como as vísceras dos animais. Havia uma reverência aos alimentos feitos das entranhas dos animais. Das buchadas e paneladas, as vísceras foram cozidas e torradas (CAVIGNAC *et al.*, 2017). Dória (2009) assevera que é notável que na cozinha praticada em território brasileiro havia o amplo consumo de vísceras nos estratos populares.

Essa prática do consumo de vísceras se associa a informalidade, que é característica do processo de urbanização na região amazônica. Os serviços formais, sobretudo, as grandes indústrias e os empreendimentos não comportavam toda a mão-de-obra existente na região. O consumo das vísceras e das partes menos nobres dos animais deu origem a pratos que compõem hoje o cardápio festivo e são considerados 'típicos'. Como exemplo as 'buchadinhas' são cozidas junto com os mocotós, as tripas e a cabeça da criação em caldo que serve para fazer o pirão. A carne do animal (incluindo a cabeça, as pernas e os pés) que acompanha as buchadas, forma a panelada (CAVIGNAC *et al.*, 2017).

Esses costumes alimentares de acordo com Cascudo (2004) são resultados da influência da dieta africana, portuguesa e indígena na alimentação regional e o legado destes estilos alimentares. Nas fazendas sertanejas, por exemplo, o escravo podia ter acesso a determinados produtos, como a farinha de mandioca, milho, carne de caça, mel e rapadura, tendo preferência pela comida cozida e pela farinha.

Além disso, é interessante destacar que na história das cozinhas as mulheres assumiram papel de destaque. Nos sertões, elas foram imprescindíveis no trato pastoril e agrícola, já que tinham a mesma rotina que os homens no cuidado do rebanho ou na plantação. Acumuladoras de tarefas, nas cozinhas, criam uma cultura gustativa que será reconhecida por sua peculiaridade. O grosso do trabalho feminino se concentrava no espaço doméstico, em particular, eram elas as responsáveis pela preparação das refeições dos trabalhadores, eram as cozinheiras conhecidas por

suas habilidades culinárias e por serem responsáveis por transmitirem suas receitas para suas filhas e para os demais empregados da casa (CAVIGNAC *et al.*, 2017).

Muitas mulheres sertanejas se envolviam com a alimentação, desde a produção dos ingredientes até sua preparação nas cozinhas. No entanto, em uma sociedade escravista, as cativas acentuavam ainda mais esta tarefa e tiveram um protagonismo singular na formação dos marcadores gustativos coloniais, inventando a partir do repertório regional uma cozinha mestiça, que dialogava com suas referências étnicas e criava formas novas até para alimentos próprios de uma realidade de carência alimentar, como os sertões das secas. Embora muita coisa tenha mudado, até hoje, na maioria das vezes a cozinha é um local destinado as atividades femininas (CAVIGNAC *et al.*, 2017).

São vários os elementos que envolvem as cozinhas regionais, o que pode parecer um simples prato, revela uma história. Como declarou Fischler (2001, p. 32) “a cozinha é universal; as cozinhas são diversas”, ou seja, se a cozinha é natureza, as cozinhas são cultura, pois a composição de uma cozinha típica vai além de um catálogo de pratos que remetem ao exótico, sugere pertencimento. Um prato típico não é sempre o mais consumido no dia a dia, pode marcar uma festividade, um momento em particular e/ou pode representar a maneira que as pessoas querem ser reconhecidas (MACIEL, 2001). Assim, quando falo em cozinha, considero não só os objetos materiais como panelas, pratos, talheres e fogão, mas a entendo como um processo social e cultural particular de uma determinada sociedade.

4.3 Comida, Cultura, Representações sociais e Identidade

Nos tópicos anteriores me dediquei à compreensão sobre a alimentação e em especial sobre o que é considerado comida. Considerando as múltiplas dimensões das categorias identidade, cultura e representações sociais, busco, nesta seção, apresentar os conceitos socioantropológicos que dialogam com a comida e que tomaremos como base para a efetivação desta pesquisa.

4.3.1 Comida, cultura e representações sociais

Antes de enveredar na relação da comida com a cultura e suas representações sociais, é preciso entender de qual noção de cultura estamos

partindo. Conforme Geertz (1989), a cultura consiste em estruturas de significados socialmente estabelecidos pelo homem, considerando-a como sistema simbólico, onde os símbolos e significados são partilhados entre os membros do sistema cultural. Laraia (2001) afirma que o homem é o resultado do meio cultural em que foi socializado, herdeiro de um longo processo acumulativo, que reflete o conhecimento e a experiência adquiridos pelas numerosas gerações que o antecederam. Já Magnani (2003, p. 26) declara que a “cultura, mas que uma soma de produtos, é o processo de uma constante recriação, num espaço socialmente determinado”. Para Ipiranga (2010, p.68) “A cultura constrói no tempo, identidades, produz e reflete identificações, símbolos, signos e significados”.

Há ainda outros conceitos de cultura que merecem ser mencionados. A saber, para Wagner (2010, p. 28) “o termo cultura também procura reduzir as ações e propósitos humanos ao nível de significância mais básico, a fim de examiná-los em termos universais para tentar compreendê-los”. Segundo Hall (2016) uma das definições antropológicas diz que a cultura passou a ser utilizada para se referir a tudo que é característico do modo de vida de um povo ou de um grupo social. Por outro lado, a palavra cultura também descreve os valores compartilhados de um grupo ou de uma sociedade. Em suma, a cultura, está envolvida em todas as práticas que não são geneticamente programadas, mas que carregam sentido, que precisam ser significativamente interpretadas por outros, ou que dependem do sentido para seu funcionamento.

Em consonância com o entendimento de cultura adotado por esses autores, o sentido de cultura adotado nesta pesquisa não se refere a uma postura etnocêntrica, ao contrário, se guia pela percepção de que assegurou Sahlins (1997, p. 46) “Há variedades, não graus, de cultura”. Ou seja, toda a linha argumentativa termina por ratificar que não existem culturas superiores ou inferiores, apenas culturas singulares, pois como bem expressou Wagner (2010, p. 27) “um antropólogo é alguém que usa a palavra cultura com esperança, ou mesmo com fé”.

Como exemplo destas diferenças culturais, podemos evidenciar o ato de comer. De acordo com Laraia (2001) que todos comem é um fato, mas a forma de comer é realizada de múltiplas maneiras e com alimentos e comidas distintos. Ele ressalta a diversidade da culinária consumida pelo homem e afirma que esta diversidade é utilizada constantemente para classificações depreciativas. O autor diz ainda que as pessoas não se impressionam, somente, porque as outras comem

coisas diferentes, mas também pela maneira como as comem. Como exemplo cita o fato de, por fazermos o uso dos garfos, admiramo-nos com a utilização apenas das mãos ao comer por grupos de determinadas sociedades.

DaMatta (1986) garante que desde o nascimento adquirimos conhecimentos relacionados à comida de uma forma cultural, pois cada sociedade possui distinções em sua forma de alimentar-se. Poulain e Proença (2003) afirmam que ao comer segundo uma forma definida socialmente, a criança aprende o senso daquilo que ela pode mostrar e aquilo que deve esconder da sua mecânica alimentar, bem como as regras de distribuição e de hierarquização social; em outras palavras, aprende o correto para o grupo ao qual ela pertence. Ao comer, ela interioriza os valores essenciais de sua cultura, que se exprimem na forma que se comporta à mesa.

É importante notar que nossa própria cultura concebe o comer de forma muito diferente. Para nós brasileiros, comer não é um ato restrito, mas social. Aprecia-se o ato de comer em grupo e há diferenças consideráveis entre o comer cotidiano e o comer em situações formais, ou entre o comer em família, em casa, e o comer em público. A dimensão simbólico-ritual do comer se expõe de forma evidente nas práticas do almoço de família, de sair para jantar com amigos ou no espaço domiciliar que são ocasiões onde se reproduz o corpo social (WOORTMANN, 2013).

Segundo Mintz (2001) 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.

Para Cascudo (2004), a ciência da nutrição em suas orientações ensina as pessoas ao que chama de saber comer. Porém, a forma cultural de saborear um prato, não é definida por sua forma ou cor, mas por tudo aquilo que representa e consiste na noção de pertencimento de um povo (SILVA; LOPES, 2019).

Nessa mesma perspectiva, Maciel (2005) reiteram que as escolhas alimentares não se fazem apenas pelos alimentos mais nutritivos, segundo a classificação da nutrição, ou somente pelos mais acessíveis e ofertados pela produção massificada. Apesar das pressões forjadas pelo setor produtivo, como um dos mecanismos que interferem nas decisões dos consumidores, a cultura, em um sentido mais amplo, molda a seleção alimentar, impondo as normas que prescrevem, proíbem ou permitem o que comer.

A preferência do homem por determinadas comidas é formada através do tempo e relaciona-se com os interesses econômicos, os poderes políticos, as necessidades nutricionais e os significados culturais. Ou em outras palavras, os hábitos alimentares assumem comportamentos culturais que são determinados historicamente através do convívio social (MINTZ, 2001).

Destarte, não se pode perder de vista o que anunciou Minner (1956) que cada realidade cultural tem sua lógica interna, assumindo uma configuração particular que devemos procurar conhecer para que façam sentido as suas práticas, costumes, concepções e as transformações pelas quais estas passam.

Como dito por Santos (1987) é preciso relacionar a variedade de procedimentos culturais com os contextos em que são produzidos. As variações nas formas de família, nas maneiras de habitar, de se vestir, de comer e distribuir os produtos do trabalho não são infundadas. Elas fazem sentido para os grupos que as vivem, resultados de sua história e conecta-se com as condições de sua existência.

De acordo com Hall (2016), a cultura tem relação com a produção e o intercâmbio de sentidos, isto é, a partilha de significados entre os membros de uma sociedade. A cultura depende que seus participantes interpretem o que acontece ao seu redor e deem sentido as coisas de formas equivalentes. Rodrigues (1979, p.19) afirma que “a Cultura se constitui como um sistema de representações, que consiste em estabelecer os contrastes e as distinções indispensáveis à constituição do sentido do mundo, das coisas e das relações sociais”.

Contudo, em toda cultura há sempre uma grande variedade de significados na forma de representar diversos assuntos. A cultura se relaciona a sentimentos, emoções, a um senso de pertencimento, bem como a conceitos e ideias. Sobretudo, os significados culturais não estão somente na nossa cabeça, eles sistematizam e estabelecem práticas sociais, sugestionam nossa conduta e criam efeitos de ordem prática. O realce nas práticas culturais é significativo, pois, são os membros de uma cultura que dão sentido aos indivíduos, objetos e acontecimentos (HALL, 2016).

A partir do entendimento de que as formas de se alimentar podem representar significados distintos dentro de uma mesma sociedade ou entre sociedades diferentes, convém percebermos mais profundamente a concepção de representação a partir de Hall (2016). Nele, o conceito de representação passou a ocupar um importante lugar no estudo da cultura, pois a representação conecta o sentido e a linguagem à cultura, sendo parte essencial do processo pelo qual os significados

são produzidos e compartilhados entre os membros de uma cultura. Em vista disso, é crucial destacar que:

Em parte, nós damos significados a objetos, pessoas e eventos por meio de paradigmas de interpretação que levamos a eles. Em parte, damos sentido às coisas pelo modo como as utilizamos ou as integramos em nossas práticas cotidianas. É o uso que fazemos de uma pilha de tijolos com argamassa que faz disso uma casa e o que sentimentos, pensamos ou dizemos a respeito dela é o que faz dessa casa um lar. Em outra parte, nós concedemos sentido as coisas pelas maneiras como as representamos, as palavras que usamos para nos referir a elas, as histórias que narramos a seu respeito, as imagens que dela criamos, as emoções que associamos, as maneiras como as classificamos e conceituamos, os valores que nelas atribuímos (HALL, 2016, p. 21).

A afirmação demonstra a ligação que criamos com determinadas coisas a partir das memórias e dos significados que inferimos a ela. Para exemplificar, uma comida nos traz sensações positivas ou negativas pelos sentidos que nos despertam a partir das nossas vivências. Hall (2016) infere que os sentidos são criados e perpassados por intermédio da linguagem, que podem ser dos mais diversos tipos: escrita, falada, imagens, objetos, expressões faciais, linguagem corporal e música.

Comunicar-se com o outro é entendê-lo de alguma forma e isso pode acontecer de maneiras diferentes que não por meio das palavras. O papel da representação e a associação com a linguagem é simples: as línguas operam por sistemas de representações e é a representação que liga o sentido e a linguagem à cultura. Logo, as coisas não significam, somos nós que construímos sentido para elas a partir do uso dos sistemas de representação, assim, o sentido depende não da qualidade material do signo, mas de sua função simbólica (HALL, 2016).

Conforme Rodrigues (1979) os sistemas de representações são internalizados por meio da educação nos indivíduos, de maneira a alicerçar as semelhanças cruciais da vida coletiva, assegurando, para o sistema social, uma certa coesão. Essas categorias do pensamento coletivo são fixadas por meio do processo de socialização.

Outrossim, a representação está conectada ao conhecimento e a identidade. Na realidade, é difícil saber o que ser inglês, francês, alemão ou japonês significa fora do que, em nossa concepção de identidade e cultura nacionais, foram representados. Sem esses sistemas de significação, seríamos incapazes de adotar ou rejeitar tais identidades (HALL, 2016).

Até aqui foram discutidos aspectos conceituais referentes a comida, a cultura, a representação e ao pertencimento social. Veremos a seguir como estes elementos, por sua vez, se conectam com a identidade.

4.3.2 Comida e identidades

Observamos até então que a alimentação apresenta conexões particulares sobre a cultura dos agrupamentos humanos. A partir desse ponto, intenciono mostrar proposições teóricas sobre a comida e as identidades, demonstrando como a comida e as formas de comer se ligam a formação das identidades.

Primeiramente, precisamos compreender o que vem a ser a identidade, “a identidade pode ser enxergada como fonte de significado e experiência de um povo. Daí a noção abordada pela maioria dos cientistas sociais, quando se referem a identidade cultural a uma espécie de sentimento de pertencimento” (CASTELLS, 2000, p. 139). Segundo Hall (2016) o sentido das coisas é o que permite ter noção de nossa identidade e que este sentido é continuamente reelaborado de acordo com o período em que vivemos, as experiências que temos e pela interação social.

Para Montanari (2008, p. 57) a identidade está atrelada a condição humana, pois, “somente o homem é capaz de acender e usar o fogo e isso lhe permite cozinhar, que é considerada atividade humana por natureza. A partir de então, a identidade do homem está ligada ao fogo e ao ato de cozinhar a própria comida”. DaMatta (1986) ressalta que a comida, não é limitada ao produto alimento, a ele são incluídos modo, estilo e forma de alimentar-se. E esse conjunto não define só a comida, define também quem a ingere, a comida ajuda a criar uma identidade, uma pessoa e definir um grupo.

Poulain (2003) infere que comer marca as fronteiras de identidade entre os grupos humanos de uma cultura e de outra, mas também no interior de uma mesma cultura, entre os membros que a constituem. Flandrin e Montanari (1998) asseveram que as práticas alimentares são fundamentais para entender as formas de organização social, bem como as representações simbólicas a elas associadas, pois a comida pertence a um conjunto de normas e valores no qual estão presentes as preferências gustativas e as marcas identitárias dos diferentes grupos sociais. Por isso, as práticas alimentares se relacionam com a forma de identificação dos grupos.

O uso dos alimentos, a ordenação, a composição e o horário que as refeições são feitas, funcionam como instâncias codificadas; concomitantemente, alguns marcadores gustativos asseguram a identidade alimentar e firmam o pertencimento culinário alusivo a um dado território (MENASCHE; ALVAREZ; COLLAÇO, 2012). Além disto, Fischler (1992), destaca o papel central da alimentação na constituição das identidades, diz que nos apropriamos das qualidades simbólicas dos alimentos, tornando-nos o que comemos. Neste sentido, o alimento é incorporado e participa da constituição de quem o ingere.

Do mesmo modo, Mintz (2001) expõe que a comida entra no corpo do homem, que de alguma maneira substanciado, a partir da comida que se ingere, pode carregar consigo uma espécie de carga moral. Nossos corpos podem ser considerados o resultado, o produto, de nosso caráter que, por sua vez, é revelado pela maneira como comemos. Logo, o comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e a identidade. Também conduzido por essa ótica, Poulain (2004, p. 53) expressa que “o alimento não é um produto banal, ele é incorporado. Ele entra no corpo do comedor, torna-se o próprio comedor, participando física e simbolicamente da construção de sua identidade”.

Essas concepções mostram que além da alimentação servir como elemento diferenciador de grupos, o que é ingerido também forma um indivíduo único, que de alguma maneira transforma o comensal naquilo que ele come, ou em outras palavras, em razão do que se come pode-se assumir uma dada identidade.

Para Santos (2011) uma das importantes questões referentes à identidade cultural está relacionada ao seu conceito, que na abordagem antropológico-social está ligado a fontes de significados, experiências de um povo e a um senso de pertencimento. O autor diz que se deve ir além e questionar-se por que surge esse sentimento de pertencimento e como as identidades culturais são criadas, ele diz que a identidade cultural se faz, na alteridade. Assim identidade e diferença são indissociáveis. Sem a diferença não há identidade. Com relação a identidade e diferença, Woodward (2003) também aponta que a identidade é marcada pela diferença e que cada cultura tem suas próprias formas de classificar o mundo e que a construção da identidade é tanto simbólica, como social.

A partir das diferenciações culturais, há o aparecimento de cozinhas distintas, pois as maneiras estabelecidas para transformar a natureza em alimento dependem dos modos de vida. A cozinha é um conjunto de elementos que combinados tornam-

se referência e deflagram a identidade de um grupo que traz consigo um significado particular e diferenciado em relação a outras cozinhas. A cozinha estabelece uma identidade entre os seres humanos e com nossa cultura (CONCEIÇÃO, 2019).

A alimentação, organizada como uma cozinha, torna-se símbolo de uma identidade atribuída e reivindicada, através da qual os homens podem se orientar e se distinguir. Mais que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um modo de vida. Assim, o que é colocado no prato, mais do que nutrir o corpo, nutre uma forma de viver (MACIEL, 2004).

A comida pode marcar um lugar, servindo como definidor de identidade ligado a uma rede de significados, como quando falamos em cozinhas a partir de uma região, por exemplo, quando mencionamos a cozinha mineira, a cozinha nordestina e outras para indicar locais em que há sistemas alimentares definidos. Assim, a cozinha admite que a localidade assinala sua diferença através do que come, o que fez com que autores retomassem o pensamento de Brillat-Savarin, mudando-o para: 'Diz-me o que comes e te direi de onde vens' (MACIEL, 2001).

Por outro lado, a culinária das cidades além de ser tida como uma das atrações turísticas de um local, pode operar como um identificador de sua cultura, como um componente diferenciador e pode ainda ser objeto de comercialização, visto que, comumente ao visitar uma determinada localidade uma comida típica pode ser oferecida. De tal modo, a identidade culinária cria oportunidades de construir uma narrativa dos usos, costumes, localização e influências sofridas pelos destinos, configurando-se também como uma ferramenta utilizada pelo *marketing* para fomentar o turismo local (LAVANDOSKI; BRAMBILLA; VANZELLA, 2019).

Mas apesar dessa inferência, é inegável que as identidades culturais alimentares são suportes das memórias culinárias, recordações sensoriais que informam sobre estilos de vida, gostos e sabores (WOORTMANN, 2013). Na representação da identidade cultural de uma comunidade entre as tradições, a culinária ocupa um lugar de destaque por ser considerada um elemento importante (WOORTMANN; CAVIGNAC, 2016).

Hall (2016) aponta G.H. Mead, C.H. Cooley e os interacionistas simbólicos como elementos-chave que elaboraram o conceito de interação entre identidade e *self*. Segundo essa visão, a identidade se forma na interação entre o eu e a sociedade. O sujeito possui uma essência interna, mas esta é formada e modificada em um diálogo contínuo com o mundo cultural externo e as identidades fornecidas

por esses mundos. Nesse sentido, ainda sobre o que seria considerada como uma percepção quanto a identidade, se entende que ela:

Preenche o espaço entre o 'interior' e o 'exterior' entre o mundo pessoal e o mundo público. O fato de que projetamos a 'nós próprios' nessas identidades culturais, ao mesmo tempo que internalizamos seus significados e valores, tornando-os 'parte de nós', contribui para alinhar nossos sentimentos subjetivos com os lugares objetivos que ocupamos no mundo social e cultural. A identidade, então, costura o sujeito à estrutura (Hall, 2016, p. 11, grifos do autor).

Aqui observamos uma menção a questão de como a identidade se liga a cultura e as suas representações sociais, a partir das nossas percepções, da interação com mundo e na forma como atribuímos significados e sentidos incluindo às questões alimentares. Do mesmo modo, que Silva e Lopes (2019) dizem que os significados conferidos aos pratos típicos são referentes à cultura, tradição e identidade, pois os significados das comidas reforçam o sentimento de pertencimento humano.

Para Hall (2016), o sentido é o que nos permite cultivar a noção de identidade, de quem somos e a quem pertencemos, e assim ele se relaciona a questões sobre a cultura, é usada para restringir ou manter a identidade dentro do grupo e demarcar a diferença entre grupos. O sentido é constantemente elaborado e compartilhado em cada interação pessoal da qual fazemos parte, também é produzido em uma variedade de mídias, e criado quando nos expressamos por meio de objetos culturais, os consumimos, dele fazemos uso ou nos apropriamos, isto é, quando nós os integramos de diferentes maneiras nas práticas e rituais cotidianos e, assim, investimos tais objetos de valores e significados.

Diversas leituras sobre identidades foram apontadas até o momento, entretanto, cabe destacar que “Na compreensão dos objetos da cultura o conceito de identidade não vem assumindo o sentido de idêntico, permante, mas sim do que é contraditório, múltiplo e mutável” (SANTOS, 2011, p. 143).

De acordo com Hall (2016) o conceito de identidade, é complexo e pouco compreendido na ciência social contemporânea, ele afirma que a identidade muda de acordo com a forma como o sujeito é representado, a identificação não é automática, pode ser ganhada ou perdida. Ela é politizada. De tal modo, a exemplo de Hall (2006, p. 38) admito que “a identidade é algo formado, ao longo do tempo

por processos inconscientes e não algo inato, existente na consciência do indivíduo no nascimento”.

Logo, as práticas alimentares bem como a cozinha de um povo são concebidas em um processo histórico que articula um conjunto de elementos referenciados na tradição, no sentido de criar algo único e reconhecível. Entendemos as identidades sociais como um processo coletivo que inclui uma constante reconstrução e não como algo imutável, elas estão sujeitas a constantes transformações (MACIEL, 2004).

Embora estejamos cientes destas mudanças, há um movimento realizado no intuito de fazer com que os saberes populares locais e os modos de fazer não se percam no tempo e no espaço, trata-se da movimentação acerca do reconhecimento por meio da patrimonialização, algo inclusive que como vimos, já vem sendo discutido para obtenção do reconhecimento da panelada como patrimônio cultural e imaterial de Imperatriz.

4.4 Cozinhas, Comidas e Patrimônio Cultural Imaterial

Conforme observamos já está estabelecido nos estudos antropológicos a constatação da alimentação para além do plano biológico e admitindo um viés sociocultural. Nesta parte veremos de que modo as cozinhas, comidas, saberes e práticas alimentares são entendidas como patrimônio imaterial cultural.

Woortmann e Cavnac (2016) declaram que o conceito de patrimônio foi por um longo período utilizado como sinônimo de patrimônio material, mas com o transcorrer do tempo essa noção foi mudando e admitindo a inclusão do patrimônio imaterial. A Constituição Federal de 1988, nos artigos 215 e 216, expandiu o entendimento de patrimônio cultural ao admitir os bens culturais de natureza material e imaterial. Neles, reconhece-se a inclusão, no patrimônio a ser preservado pelo Estado e pela sociedade, dos bens culturais que sejam marcas dos grupos da sociedade. O patrimônio imaterial fortalece o sentimento de identidade e colabora para fomentar o respeito às diversidades de culturas e à criatividade humana.

O IPHAN foi responsável a partir dos anos 2000 por coordenar estudos que culminaram na elaboração do Decreto nº 3.551 de 2000, que instituiu o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial e criou o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e consolidou o Inventário Nacional de Referências Culturais. Nesse

documento, estão as cozinhas regionais inclusas como Bens Culturais de Natureza Imaterial. Em 2004, houve a criação do Departamento do Patrimônio Imaterial onde foi constituída uma política de salvaguarda mais sistemática pelo IPHAN. Em 2010 foi concebido o Decreto nº. 7.387 de 2010 sobre o Inventário Nacional da Diversidade Linguística, com o objetivo de reconhecer à identidade, ação e memória dos distintos grupos do país (IPHAN, 2021).

Conforme o IPHAN (2021) os bens culturais de natureza imaterial concernem às práticas da vida social que se expressam em saberes, ofícios e modos de fazer; festas; formas de expressão cênicas, plásticas, musicais ou lúdicas; e nos locais como feiras, centros e santuários que acolhem as práticas coletivas culturais.

Além do IPHAN, a definição do conceito de patrimônio imaterial e sua relevância estão no texto da Convenção Geral das Organização das Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura- UNESCO dispostas no decreto nº 5.753, de 12 de abril de 2006 onde há a promulgação da Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, adotada em Paris, em outubro de 2003. A UNESCO entende como Patrimônio Cultural Imaterial as tradições, o folclore, os saberes, as técnicas, as línguas, as festas, as manifestações, transmitidos oral ou gestualmente, recriados coletivamente e modificados ao longo do tempo (UNESCO, 2006).

O Patrimônio Imaterial é transmitido intergeracionalmente e reelaborado pelos grupos em função de seu ambiente, interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, colaborando para propiciar o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (GIMENES-MINASE, 2006).

Sobre o que é considerado como patrimônio imaterial Pelegrini e Funari (2013) dizem que o conceito está ligado às identidades sociais e resulta das políticas do estado nacional e do seu questionamento no quadro da defesa da diversidade. Patrimônio cultural se relacionou, nos séculos XVIII e XIX, com a escolha do que representaria a nacionalidade, na forma de monumentos, ou outras expressões.

Além de fazer essa contextualização temporal, os autores proferem que:

O patrimônio imaterial transmitido de geração a geração é conceituado a partir da perspectiva da alteridade: Ele é considerado alvo de constantes 'recriações' decorrentes das mutações entre as comunidades e os grupos que convivem num dado espaço social, do meio ambiente, das interações com a natureza e da própria; história dessas populações aspectos fundamentais mentais para o enraizamento ou o sentido de pertença que favorece 'o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (PELEGRINI; FUNARI, 2013, p. 73, grifos dos autores).

Assim, o patrimônio alimentar deve ser transmitido intergeracionalmente, ter cunho coletivo, ser característico de um grupo social, reivindicado por pessoas da comunidade e ter uma carga social simbólica ou afetiva. Dentre os aspectos imateriais do patrimônio alimentar considera-se os saberes culinários, as normas alimentares, a estética culinária, a sociabilidade em torno da alimentação, as maneiras de se comportar à mesa, os significados, os rituais, as celebrações festivas e a tradição oral associada (WOORTMANN; CAVIGNAC, 2016).

Os bens imateriais organizados por categoria foram gravados nos **Livros de Tombo** mediante a apreciação de práticas e manifestações sociais, subdividas em: 1. Rituais, festas e práticas coletivas, como religiosidades e entretenimento; 2. Manifestações artísticas em geral; 3. Lugares onde são reproduzidas práticas culturais coletivas, como mercados, feiras ou praças; 4. Modos de fazer no cotidiano das comunidades. Nesse sentido, já existem bens brasileiros registrados como patrimônio Imaterial, entre eles: Ofício das Paneleiras de Goiabeiras; Ofício das baianas de acarajé; Círio de Nazaré; Feira de Caruaru; Tambor de Crioula do Maranhão, e outros tantos. Entretanto, vale ressaltar que apenas o registro como bem de natureza material ou imaterial não assegura a sua preservação, mas sim, a adoção de uma série de medidas que possibilitem um plano efetivo de salvaguarda, e etc. (PELEGRINI; FUNARI, 2013). Destaco que o registro como patrimônio imaterial cultural não é destinado ao prato em si, mas também aos modos de fazê-los, como observado em alguns dos exemplos citados dos registros já efetuados.

Os estudos sobre patrimônio têm apontado a conexão do patrimônio com a identidade; também têm marcado a disposição do patrimônio para representá-la e a sua proficuidade na construção e na reprodução da mesma. Todavia, atualmente, o patrimônio se relaciona com processos identitários tanto em escala nacional e como em nível local (ROTMAN; CASTELS, 2007).

Como temos observado a comida não é apenas um patrimônio material, mas também simbólico, a alimentação é uma marca de identidade (BARRETO, 2019). A culinária integra uma série de elementos imateriais, como saberes, práticas, rituais que se personificam na materialidade dos ingredientes, dos pratos, das receitas e dos lugares (LAVANDOSKI; BRAMBILLA; VANZELLA, 2019).

Em todo grupo social existem pessoas que possuem os saberes alimentares característicos da comunidade, que autenticam a identidade do grupo, quer se trate de prática cotidiana da culinária familiar, geralmente, nas mãos das mulheres da

família ou da elaboração de produtos específicos, como bebidas alcoólicas, doces, laticínios, carnes etc. É através da memória que pratos e receitas são transmitidos de geração em geração mesmo quando as pessoas se distanciam de suas raízes de origem (WOORTMANN, 2016; KATZ, 2016). Logo, hábitos, saberes, técnicas, atividades, celebrações e lugares que compõem a identidade cultural de um povo e são carregados de significados culturais, são as categorias de salvaguarda do patrimônio imaterial (LAVANDOSKI; BRAMBILLA; VANZELLA, 2019).

Outro ponto relevante diz respeito às pesquisas sobre os estudos dos sistemas culinários interessados em desnudar os costumes e a culinária regional que compõem a catalogação das comidas típicas de regiões específicas do país, como exemplos: o acarajé, a tapioca, o pato no tucupi, a farinha de mandioca, entre outros pratos; mas apesar disso, ainda se considera esses sistemas de alimentação e seus estudos pouco valorizados (PELEGRINI; FUNARI, 2013).

O patrimônio, antes restrito ao atípico, aproximou-se, gradualmente das ações cotidianas, em sua singularidade. Algo que anteriormente poderia ser considerado simples à primeira vista como charquear carnes manifesta-se diverso, com características particulares, em distintas partes do mundo, digno de preservação como vivência singular da humanidade. O preparo dos alimentos pressupõe inter-relações entre os aspectos culturais e simbólicos da vida social, entre a natureza e a cultura, entre o particular e o universal, o salgado e o doce. A farinha de mandioca e o acarajé apresentam essa característica basal, ou seja, a mistura. Ao misturarmos os alimentos, estamos relacionando também diferentes tradições culturais que integram a vida social brasileira (PELEGRINI; FUNARI, 2013).

Alguns estudiosos apontam para os riscos da padronização da produção da indústria alimentar, como expressão da globalização, das formas de consumo e dos gostos, enquanto outros procuram valorizar seus produtos com o reconhecimento do Estado ou de outras agências graças a processos de patrimonialização; são processos que visam proteger o pequeno produtor e valorizar os saberes locais nas suas singularidades. Em muitos casos, ao contrário do esperado, a intervenção estatal provoca o enfraquecimento dos saberes tradicionais e acirra conflitos, provocados pela perspectiva em que opera (WOORTMANN; CAVIGNAC, 2016).

A valorização dos patrimônios das classes subordinadas pelo poder público se apresenta frequentemente associada a circunstâncias sociais e políticas específicas, muitas vezes ligadas à ação de diferentes agentes que contribuem para

o seu reconhecimento (ROTMAN; CASTELS, 2007). Katz (2016) faz algumas proposições acerca da patrimonialização da alimentação, dentre elas, se poderia ser considerada como uma demonstração de relações dessemelhantes, de políticas refletidas pelas elites, aplicadas aos bens culturais do mundo rural, tais quais as produções localizadas. Porém, no IPHAN, que coordena estes processos que solicitam a patrimonialização de bens culturais são os grupos sociais possuidores desses mesmos bens. Isto os permitiria tomar a frente dentro da sociedade, se reapropriar de sua história e de seus saberes? Segundo Katz algumas reapropriações acontecem não apenas no contexto das patrimonializações institucionais, mas, também, das patrimonializações espontâneas.

A cozinha já utiliza, sem nenhum tipo de complexo, os produtos acabados, prontos para serem cozidos, proporcionados pela indústria. A pressa, a massificação, a dificuldade de encontrar matérias-primas de qualidade são algumas das causas da perda de identidade. Assim, as cozinhas atuais se igualam progressivamente e se caracterizam pelos sabores indiscerníveis, monotonamente repetidos. Perda de identidade, desvirtuamento, desaparecimento virtual, abandono dos velhos pratos, decadência da cozinha tradicional: esse é o panorama sombrio que se desenha (CONTRERAS HERNÁNDEZ, 2005).

Em suma, é notório que as culturas alimentares estão ameaçadas e devem ser inventariadas e valorizadas como patrimônio (POULAIN, 2004). A partir da organização de inventários alimentares, torna-se possível evocar o conhecimento de tradições referentes aos modos de fazer e de consumir determinados alimentos. É certo que o registro dos bens não assegura a transmissão dos saberes e das tradições, mas oferece visibilidade para manifestações regionais. O estímulo à candidatura de outros bens materiais ou imateriais deve prever a implementação de planos de salvaguarda destinados à difusão e ao incentivo às práticas culturais (PELEGRINI; FUNARI, 2013).

“Preservar é manter vivos, mesmo que alterados, usos e costumes populares” (LEMOS, 2000, p. 29). Por isso, a análise adotada nesta pesquisa é centrada no entendimento das cozinhas e comidas como patrimônio cultural alimentar e como aquilo que faz parte da identidade e cultura dos grupos sociais.

Desse modo, nos atentamos para os modos de fazer a comida, da cultura, da identidade e das representações sociais, veremos outro ponto crucial que permeia

as práticas alimentares e também se intersecciona com esses elementos, refiro-me sobre os modos de comer que abordaremos na seção sobre as comensalidades.

4.5 Comidas e Comensalidades

Para melhor entendermos sobre a comensalidade, daremos início a nossa incursão teórica pelo sentido original da palavra e seguiremos pelas transformações sociais que impactaram na concepção das múltiplas formas de comensalidades. A palavra comensalidade no seu sentido etimológico provém do latim *comensale*, ato de comer junto, na mesma mesa. *Com*: junto, e *Mensa*: mesa, sugerindo dividir o mesmo momento e local das refeições (POULAIN, 2004).

A comensalidade tem como sentido a inclinação de estabelecer relações de sociabilidade⁶, uma vez que está reunido com pessoas em torno da mesa conduz também a oportunidade de conversar e trocar experiências do cotidiano (LIMA; FERREIRA NETO; FARIAS, 2015). “A culinária é um elemento primordial para comensalidade, para compartilhar momentos e experiências é uma ferramenta simbólica que une as pessoas” (SOUSA *et al.*, 2019, p. 81).

Outro aspecto quanto à alimentação humana está relacionado a com quem comemos. Esta relação implica em divisões por sexo, família, idade, status, etc. A comensalidade enquanto o com quem se come, envolve partilha, transformando o ato em um acontecimento social. A palavra companheiro vem do latim *cum panem*, remetendo aos que compartilham o pão. Assim, o comer junto, a comensalidade, se transforma em um ato de união das pessoas que participam, pois nesse momento estão partilhando mais que a comida, partilham emoções (MACIEL, 2001).

Os hábitos alimentares, os gostos, os modos à mesa, os ritmos das refeições, as formas de comensalidade, os ingredientes, os temperos, as combinações etc. revelam códigos sociais, regras culturais e leis implícitas sobre o que se deve ou não comer, como são feitas as refeições e com quem é permitido sentar à mesa (FISCHLER; MASSON, 2010). Poulain (2004) afirma que é pela cozinha e pelas maneiras à mesa que se determinam as aprendizagens sociais mais essenciais, que uma sociedade imprime e permite a interiorização de seus valores e que a alimentação é um dos modos de se criar e de sustentar os vínculos sociais. O

⁶ Simmel, 1983. Weber, 2004.

homem come sobretudo para transformar a refeição em um momento social, onde pode se relacionar e se comunicar com os demais pares da sua espécie (FLANDRIN; MONTANARI, 1998). De tal modo, podemos inferir que a comensalidade se refere às interações sociais associadas a pessoas que comem juntas (SPENCE; MANCINI; HUISMAN, 2019).

Lima, Ferreira Neto e Farias (2015) colocam que a partilha e, portanto, a comensalidade só foi possível após o domínio do fogo pelo homem. O que hoje é o resultado do simples riscar de um palito foi um avanço em vários aspectos e afetou sobremaneira a socialização de nossos ancestrais. Essa afirmação também é corroborada por Wrangham (2010) ao afirmar que o advento do fogo mudou a maneira que nossos antepassados conviviam, pois, a partir de então passavam mais tempo, se aquecendo e se alimentando em grupo. Para García (2013) nessa época, os encontros diários dos grupos se davam em torno do fogo para trocar experiências do dia e traçar estratégias de sobrevivência.

Na perspectiva de Simmel (2004) foi o estabelecimento de horários das refeições que possibilitou aos homens que pudessem comer juntos, pois antes desse momento pelo fato de não haver horários pré-estabelecidos para se alimentar e por se alimentarem apenas nos horários que sentiam fome não havia o ritual do comer junto, de experienciar a comensalidade da refeição. Nesse sentido, a comensalidade, com a criação de horários para comer, possibilitou a transição de algo natural, a alimentação, para algo social, pois, a refeição possui uma organização própria com regras definidas, obedecendo as sequências estabelecidas. Um exemplo claro disso era o que acontecia no século XIX, nos clubes de comerciantes ingleses, as *trade-unions*, eram aplicadas multas para quem não respeitasse e bebesse fora da ordem estabelecida (SIMMEL, 2004).

Como a comensalidade implica no exercício de sociabilidade, descrita por Baechler (1995) como a habilidade humana de estabelecer conexões, promovendo interação entre os agentes envolvidos, mesmo que por um instante, Tuomainen (2014) infere que o comer junto significa unidade social. Para Fischler (2011, p. 534) a comensalidade produz laços “Se comer um alimento torna alguém mais parecido com aquele alimento, então aqueles que compartilham a mesma comida se tornam mais parecidos uns com os outros”

A comida e as diferentes formas de comensalidade garantem um vínculo com o que ficou distante, com a terra natal, com a cultura de origem, sustentando uma

dignidade que impede a total desumanização. Se apegar aos sabores da terra natal se transforma então em um ato revolucionário, não significa apenas a saudade de um sabor, mas a memória de uma vida que não se apaga (CARVALHO *et al.*, 2020).

É através da reunião de pessoas que ocorrem as interações mesmo em encontros mais heterogêneos, pois, como observam Lashley, Morrison e Randall (2005), a comensalidade é dotada de funções sociais e simbólicas que a tornam uma estratégia para a criação e o fortalecimento de laços entre pessoas. Para Fischler (2011) a comensalidade é uma das características mais significantes sobre a sociabilidade humana, não apenas associado à ingestão de alimentos, mas aos modos do comer, envolvendo hábitos culturais, atos simbólicos, organização social.

Sob os significados das práticas alimentares, Simmel (2004, p. 160) diz que:

Por ser algo humano absolutamente universal, esse elemento fisiológico primitivo torna-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 lê em outras esferas mais nobres ou espiritualmente mais elevadas.

De acordo com Giddens (2005) quando dois indivíduos se encontram para um aparentemente desprezioso café, estão na verdade se reunindo para conversar, trocar ideias, opiniões, etc. o café é só o pretexto para a interação entre eles. Por sermos seres sociais, faz parte do hábito convidar pessoas para um almoço de domingo na nossa casa, ou convidamos para irmos jantar fora. Esse convite não é um oferecimento para suprir as necessidades nutricionais, tem um caráter simbólico-ritual, o que estamos praticando é a comensalidade e é esperado do convidado a reciprocidade na reprodução do corpo social, ou seja, aguardamos o convite para dar continuidade à socialização (GIMENES-MINASSE, 2017).

No entanto, que nem todas as culturas apreciam comer em conjunto. Assim, não se pode considerar como regra os preceitos da comensalidade vistos até aqui. Por exemplo, durante a Baixa Idade Média havia um sentimento de pertencimento e segregação, alguns grupos diferentes não podiam se alimentar juntos, o Conselho de Viena de 1267, não permitia que cristãos comessem com judeus, e penas severas eram aplicadas para quem comesse com algum assassino de um irmão da

Guilda⁷. Na Índia, deixar-se contaminar por comer com alguém de casta inferior podia ter consequências nefastas. O hindu comia recluso para que não corresse o risco de dividir a mesa com alguém que fosse proibido (SIMMEL, 2004).

Geertz (1989, p. 190) também nos mostra a não apreciação pelo comer em companhia ao retratar a cultura balinesa, onde o ato de comer é tido como uma atividade que gera aversão: “[...] mas até comer é visto como uma atividade desagradável, quase obscena, que deve ser feita apressadamente em particular, devido à sua associação com a animalidade”.

Ou seja, se percebe que o sentido como a comensalidade é entendida não é único, podendo variar entre as sociedades e nas mesmas sociedades ao longo dos tempos. Para Lima, Ferreira Neto e Farias (2015) a satisfação ao realizar a refeição em conjunto se transformou simultaneamente às alterações sofridas pelas sociedades. As inovações tecnológicas e o contato com culturas diversas propiciaram a invenção de espaços dentro das residências, direcionados a comer em conjunto. O espaço da cozinha que era comum a várias pessoas na área externa, torna-se parte integrante das casas. O local reservado está ligado a privacidade, em contraposição o espaço de domínio público vai se distanciando aos poucos. Dessa forma, muda a forma de realização das refeições, passando de um ambiente aberto a todos para pessoas convidadas pelos donos das residências.

No contexto atual a vida moderna trouxe consigo inúmeras transformações, incluindo o ato e forma de alimentar-se, tanto no meio rural quanto no urbano, alterando hábitos, horários e locais que as refeições são realizadas. Até mesmo as receitas alimentares que antes eram anotadas em cadernos ou passadas através das gerações, hoje amiúde estão disponibilizadas na *internet*, televisão e nos rótulos das embalagens alimentícias, a rotina agitada principalmente dos grandes centros urbanos muitas vezes não permite que os horários de familiares e amigos coincidam para praticar a comensalidade, outra opção cada vez mais encontrada é o comer em local comercial fora do espaço domiciliar (LIMA; FERREIRA NETO; FARIAS, 2015).

Embora tenhamos visto o poder socializador da alimentação precisamos nos atentar o pensamento elaborado por Ribeiro (2021), no qual a comensalidade é uma palavra popularmente associada a preparação e partilha das refeições, comumente nas famílias ou grupos de convívio, com momentos de alegria e troca de afetos.

⁷ Guildas eram associações formadas por artesãos profissionais e independentes, surgidas na Baixa Idade Média destinadas a proteger os seus interesses e manter os privilégios (SIMMEL, 2004).

Porém, Ribeiro (2021) assegura que o Brasil é um país continental constituído a partir de várias culturas onde os rituais e eventos relacionados à partilha e preparação dos alimentos e comidas expressa sua diversidade. Há muitos arranjos possíveis para os cafés da manhã, em uma mesma rua ou cidade. Ainda que os cardápios prescritos por profissionais da saúde descrevam uma regra considerada benéfica para a saúde, as escolhas estão vinculadas às memórias culturais dos grupos sociais. Onde comer uma preparação doce, salgada, na mesa, no balcão, no chão, em roda, sozinho, tudo isso é comensalidade.

Nesse entendimento, Alencastro *et al.* (2020) diz que a comensalidade até então exibida como lugar de harmonias, acordos e abertura para novos relacionamentos, se revela também como o lugar da discórdia, pois na mesa tudo é dito de forma mais clara, relações podem ser terminadas e o que é dito pode impossibilitar encontros futuros. Sendo uma ação humana, a comensalidade está sujeita às emoções dos comensais e, nisso, não há racionalidade ou regularidade, o que prevalece é o inesperado e a particularidade das pessoas à mesa.

As comensalidades brasileiras são múltiplas e ainda pouco valorizadas no país, em grande parte pela influência de padrões culturais externos que, historicamente, desprezam e desvalorizam os nossos territórios e origens culturais. Cada estado apresenta também diferentes biodiversidades. É um mosaico de possibilidades que se organiza e desorganiza como uma linguagem com arranjos diversos. As comensalidades, são plurais (RIBEIRO, 2021).

Sendo assim, o ato de comer é tanto social quanto político, envolve costumes, diálogos, usos, paladares, aromas e maneiras de comer, apreendidas no processo de comensalidade que se dá nos grupos (LIMA; FERREIRA NETO; FARIAS, 2015). Conforme atestou Douglas (2010), as formas de se alimentar constituem uma linguagem, aquilo que escolhemos ou evitamos comer e os modos de fazê-lo expressam dimensões culturais e relações sociais: falam de família, gênero, identidade, religião, economia, política, hierarquia social e inclusão.

Tendo mencionado aqui as teorias, no tópico seguinte trato sobre o retorno ao campo após a qualificação, atentando-me às contribuições recebidas pela banca.

5 O PANELÓDROMO, AS PANELEIRAS, A PANELADA, SUAS REPRESENTAÇÕES SOCIAIS E SOCIABILIDADES

Quando iniciei esta pesquisa, o intuito era estudar a panelada em Imperatriz a partir das Quatro Bocas, pois o referencial teórico levantado e as pesquisas já realizadas reconheciam o local como o mais tradicional da cidade. Por ser nativa e residente em Imperatriz, sabia que havia há anos as promessas de construção de um novo local para que as paneleiras trabalhassem e para que a panelada pudesse continuar sendo comercializada. No entanto, essa era uma promessa antiga que circulava na cidade, sobretudo em tempos de campanhas eleitorais. Pessoalmente, não via a possibilidade concreta de que isso pudesse acontecer após tantas décadas, principalmente durante uma pandemia.

Para minha surpresa, houve a construção e a inauguração do Panelódromo, bem como a transferência de grande parte das paneleiras para o novo local, justamente no curso da pandemia - em outubro de 2020 – razão pela qual o meu objeto de estudo se complexificou, mas do que eu pude ter imaginado inicialmente. O que por um lado me oferece uma oportunidade única de registrar como essa transição tem acontecido, mas por outro, traz consigo um desafio maior de também acompanhar como esse processo impacta a forma como a panelada é comercializada e seus reflexos na sociabilidade da panelada em Imperatriz.

Penso que para dar conta do problema que propus, qual seja, como e a partir de que dispositivos de sociabilidade a panelada torna-se parte da identidade cultural de Imperatriz, é fundamental conhecer e entender como funciona o novo local que concentra o maior número de paneleiras e de comercialização de panelada na cidade atualmente, o Panelódromo. Para além do local em si, interessa-me as interações sociais que acontecem em torno da panelada no Panelódromo, que dizem muito a respeito do que a panelada representa na cidade e para a cidade.

Nesse sentido, é relevante enfatizar que elegi as mulheres que sabem e fazem a panelada e carregam essa atribuição como ofício, autoreconhecidas como paneleiras por minhas principais interlocutoras. Para analisar como a sociabilidade da panelada integra a identidade cultural de Imperatriz, não consigo pensar em pessoas mais indicadas do que as que produzem com as suas mãos, o seu tempo, os seus saberes e vidas a panelada Imperatrizense. Entretanto, não são elas as únicas sujeitas da pesquisa, pois essa questão também passa pelas mãos, bocas e

corpos dos consumidores de panelada, por isso, também estudarei a comensalidade da panelada. Contudo, é sobretudo pelos olhos (o que veem), bocas (o que falam) e mãos das paneleiras (o que fazem) que aspiro entender essa questão.

Outro ponto importante a ser mencionado, refere-se à utilização de alguns termos utilizados ao longo do texto, tais como: *venda*, *clientes/ consumidores*, *consumo* e *comercialização*. Embora como pesquisadora consiga identificar os elementos da sociabilidade, comensalidade e identidade envolvidos nesse processo, há de se considerar que para as paneleiras e os comensais há também uma relação comercial evidente, na qual as paneleiras precisam vender e os consumidores desejam comprar. Por isso, atentando-me ao nome do local, cuja denominação é Centro de Comercialização de Produtos Comestíveis – Panelódromo, às atividades nele desenvolvidas e sobretudo aos termos utilizados pelos agentes no campo, faço uso destes termos, por terem sido eles os encontrados no campo.

Além disso, reforço que ao usar os termos consumo e/ou consumidores, me refiro para além de suas noções básicas, a mesma adotada por Souza (2017) que considera consumo a partir da compreensão de que estas atividades produzem significados e representações que extrapolam o simples ato de consumir algo, criam subjetividades, relações simbólicas e de poder. Logo, todas as vezes em que se ler a palavra consumo nesta pesquisa, leia-se associada também a essas outras dimensões e não apenas a questão meramente econômica.

Vale mencionar ainda que embora opte em alguns momentos do texto por utilizar o nome *box*, que é a denominação oficial adotada pela prefeitura, para me referir aos espaços de trabalho das paneleiras, perceberemos mais detalhadamente adiante, a partir das incursões etnográficas, que não há uma padronização dos termos utilizados pelos sujeitos do campo para fazer menção a estes espaços, variando a forma de referência e identificação pelas paneleiras, entre os termos *bancas*, *barracas* e *boxes*. Também é percebida no campo, uma diversidade no modo como as paneleiras se referem às pessoas que comem panelada no Panelódromo, variando entre as palavras *consumidores*, *clientes* e *fregueses*, para se referir o que no texto por vezes chamo de comensais, mas que todos fazem alusão as pessoas que comem panelada no lugar. Por isso, considerando que não há uma definição única no campo, há palavras distintas no texto, mas que possuem significados e sentidos equivalentes.

5.1 Das Quatro bocas ao Panelódromo

No tradicional ambiente de consumo de comida caseira em Imperatriz, as Quatro Bocas, local onde as bancas ficam na posição de costas pra rua, na Avenida Bernardo Sayão, pode-se consumir: assado de panela, galinha caipira, bode, carne de porco e cozidão. Porém, o principal prato servido é a panelada, que ganhou fama por estar disponível à venda 24h, em qualquer dia da semana (CASTRO, 2017).

A panelada é tão apreciada na cidade que as Quatro Bocas possuem até mesmo avaliação no *Google*, figurando entre os locais mais recomendados pelos usuários, com uma média de 4,3 estrelas (em uma avaliação de 0 a 5). Nesse espaço virtual, os comentários são diversos, que versam desde a qualidade das comidas oferecidas, como sobre as condições de consumo estabelecidas no local.

Assim, para uma melhor compreensão sobre o costume culinário local de comer de Costas pra Rua nas Quatros Bocas, utilizei uma imagem do setor (Figura 5) que permite visualizar a sua configuração em Imperatriz, vejamos adiante.

Figura 5: “Quatro Bocas” ou de “De Costas Pra Rua”



Fonte: Acervo pessoal

Já o Panelódromo, inaugurado em outubro de 2020, contou com investimentos de R\$ 1,5 milhão do Governo Federal por meio da Companhia de Desenvolvimento do Vale do São Francisco e do Parnaíba (CODEVASF), vinculada ao Ministério do Desenvolvimento Regional. O local possui iluminação pública,

estacionamento, instalações sanitárias e água potável, praça de convivência ao ar livre e um coreto para apresentações de artistas. Funciona 24 horas, contém 42 boxes, que foram sorteados entre os as paneleiras oriundas das Quatro Bocas e do antigo camelódromo. Apesar de uma pequena quantidade de paneleiras continuar nas Quatro Bocas, a maioria já migrou para o novo local. De acordo com a Prefeitura de Imperatriz todos as paneleiras ainda situadas nas “Quatro Bocas” deverão desmontar as barracas e migrar para o Panelódromo.

Na Figura 6, apresento o espaço construído para a comercialização de gêneros comestíveis, o Panelódromo Acrízio Xavier da Costa, assim nominado em homenagem a panelada e seu pioneiro na cidade (IMPERATRIZ, 2020).

Figura 6: Panelódromo em funcionamento



Fonte: Acervo pessoal

Assim como ocorre nas Quatro Bocas, o Panelódromo Acrízio Xavier da Costa, também já possui sua avaliação registrada pelos usuários no *Google*, o local possui uma média de 4,5 estrelas (em uma avaliação de 0 a 5), sendo a nota até mesmo superior a concedida pelos usuários à região das Quatro Bocas, mostrando que embora seja um local com menor tempo de existência, possui até o momento considerável apreciação entre os comensais. Desse modo, considerando o histórico da panelada, mas atenta as transformações em torno dessa comida, o *lócus* definido para a realização da pesquisa é o Panelódromo em virtude de possuir a maior concentração de paneleiras e de consumidores atualmente.

5.1.1 O Panelódromo

O Panelódromo de Imperatriz está situado em uma praça, nomeada de Tiradentes, em um local amplo e arborizado, conforme mostra a figura 7 e figura 8. Há grandes árvores distribuídas por toda a sua extensão e à sombra dessas árvores ficam pessoas conversando, ora crianças, filhas e netas das paneleiras, ora acompanhantes de pacientes do hospital situado em frente ao local, ora transeuntes diversos. Há no local pessoas oriundas de várias partes da cidade e de cidades próximas a Imperatriz, como João Lisboa, Açailândia e outras localidades.

Figura 7: Imagem aérea da praça Tiradentes e do Panelódromo



Fonte: Raedson Carlos Barbosa Pereira

Figura 8: Imagem panorâmica do Panelódromo



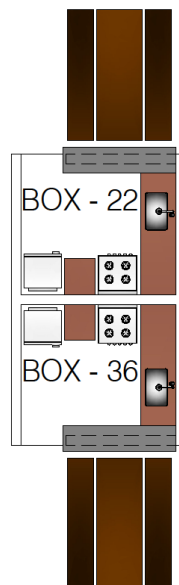
Fonte: A autora

Além disso, o Panelódromo encontra-se em uma área central de Imperatriz, possuindo 42 boxes, com 5 m² cada (figura 10), sanitários feminino, masculino e unissex, estacionamentos, rampas com acesso para deficientes físicos e um coreto para apresentações artísticas. Porém, no entorno do Panelódromo não há um fluxo tão intenso de passagem de veículos e transeuntes, possui menor trânsito, exibindo uma atmosfera de mais silêncio e menor movimento do que nas Quatro Bocas.

Além das fotos do Panelódromo, sinto a necessidade de explicar mais detalhadamente quanto a sua estrutura física dos boxes e do local, a forma de organização dos boxes e quanto ao funcionamento do local. Para isso, trago a o desenho de um box (figura 9), e do Panelódromo (figura 10), ambos feitos por um técnico em edificações, a partir de sua visita *in loco* acompanhada por mim.

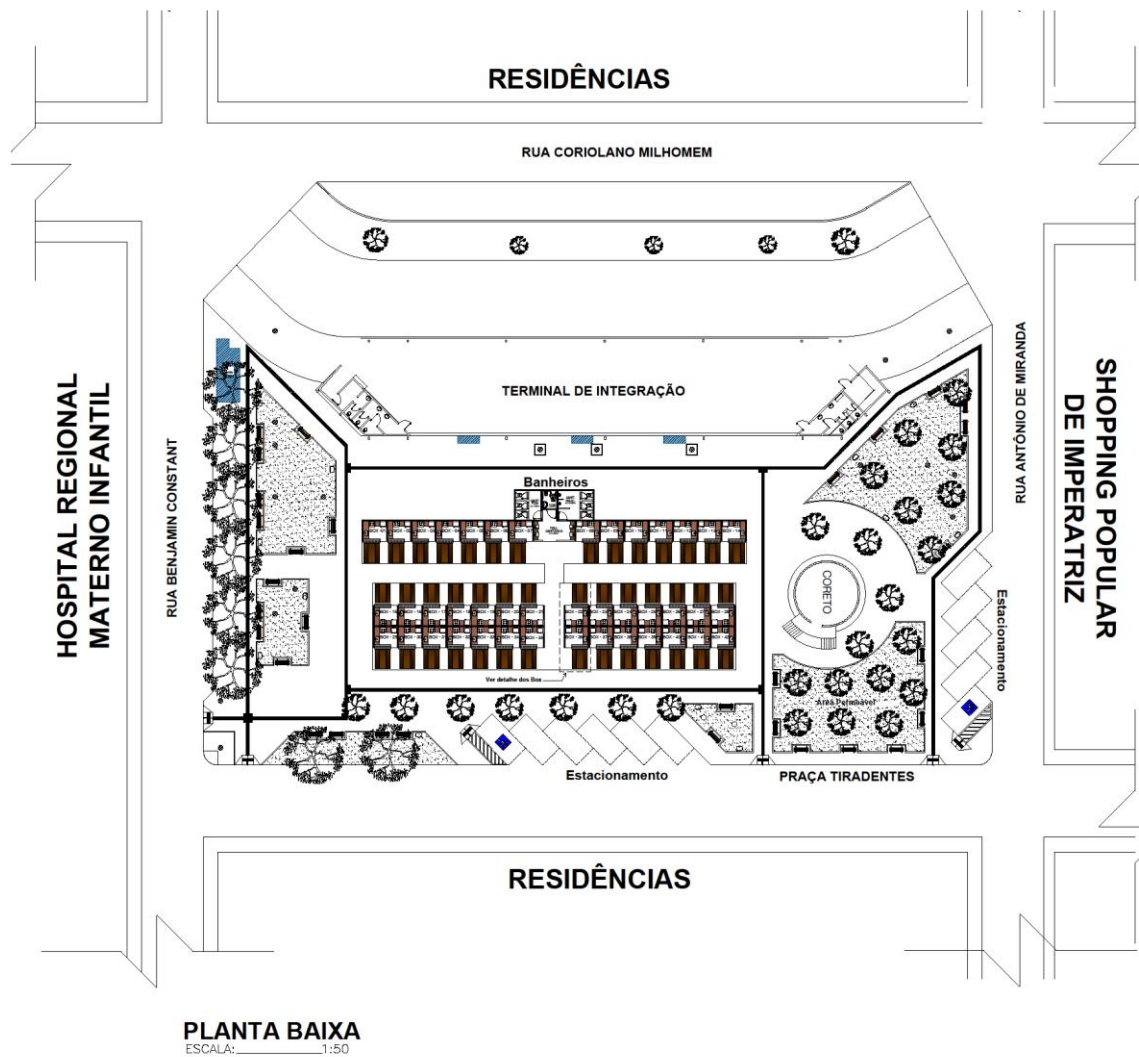
Em seguida, destaco as nomeações adotadas pelas paneleiras para identificação dos seus novos espaços e aponto as diversas comidas comercializadas nos boxes do Panelódromo e apresento as vantagens e desvantagens da mudança para o Panelódromo a partir da observação no campo e dos depoimentos das paneleiras, as representações sociais e as sociabilidades em torno da panelada.

Figura 9: Estrutura física do box em evidência



Fonte: Daniel Pereira

Figura 10: Desenho do Panelódromo elaborado a partir de visita técnica



Fonte: Daniel Pereira

O Panelódromo fica em frente ao Hospital Regional Materno Infantil (HRMI), estando situado de um lado o Shopping Popular de Imperatriz (SPI) e do outro uma área residencial. Ou seja, o Panelódromo, assume destaque e se conecta com vários elementos fundantes da cidade, como o setor de saúde, representado pelo hospital regional; o setor comercial representado pelo shopping popular; o setor habitacional pela proximidade com as residências; e o de circulação de pessoas pelo contato com o Terminal de Integração. É interessante mencionar que as bancas das Quatro Bocas, antigo local de comercialização da panelada, estavam próximas a farmácias, bancos e comércios em geral, assim, podemos inferir que elas por muito tempo se conectaram com elementos importantes da cidade e mesmo com a mudança esse aspecto se mantém.

Entretanto, vale destacar que o hospital é antigo na cidade e está em funcionamento, mas o shopping popular apesar de ter sido inaugurado há poucos dias, ainda não está aberto de fato e as lojas ainda não estão funcionando. Outro detalhe, que se percebe a partir do desenho, é que não há boxes voltados para a integração, impossibilitando a comercialização da panelada para as pessoas que estão situadas na integração. Ou seja, por mais que estejam próximos fisicamente, a comercialização da panelada não ocorre entre eles.

Figura 11: Novas mesas e cadeiras colocadas pelas paneleiras



Fonte: A autora

Há mesas e bancos de madeiras sem encosto bem próximos a cada box que foram instalados conforme o projeto original na criação do Panelódromo. Além dos bancos instalados originalmente, as paneleiras já colocaram novas mesas e cadeiras com encostos embaixo das árvores e outros assentos mais próximos dos boxes para conseguir atender um número maior de clientes e de modo mais confortável (figura 11). Isso mostra que as paneleiras estão fazendo readequações ao local de acordo com suas características e necessidades.

5.1.2 Organização e funcionamento do Panelódromo

O Panelódromo funciona 24 horas por dia, 7 dias por semana, cada paneleira pode escolher seu horário de trabalho (manhã, tarde, noite ou madrugada), mas os boxes podem funcionar em qualquer período do dia, havendo boxes que abrem pela manhã e fecham a tarde, outros que abrem a tarde e vão até a noite e os que abrem a noite e funcionam na madrugada. Mas há também os boxes que ficam abertos durante o dia, a noite e até a madrugada.

Ainda é comum chegar ao local e encontrar alguns boxes fechados, mas há uma organização entre elas para que sempre tenha boxes abertos nos diferentes horários e dias da semana. Com relação ao posicionamento, localização e nomeação dos boxes, explico de forma mais detalhada:

Figura 12: Nomeações dos Box do Panelódromo

Lado esquerdo do Corredor		M E I O ↑	Lado direito do Corredor		Corredor Externo Rua	
Nº	Denominação		Nº	Denominação	Nº	Denominação
14	Não nomeado	28	Banca do Bigode	42	Sandra	
13	Não nomeado	27	Não nomeado	41	Vanda	
12	Não nomeado	26	Não nomeado	40	Não nomeado	
11	Panelada da Guia	25	Barraca das Cunhadas	39	Comida Caseira da Nágila	
10	Restaurante Chaguinha e Chapadinha	24	Não nomeado	38	Não nomeado	
9	Família Falcão	23	Box da Baxinha	37	Box Canaan	
8	Não nomeado	22	Não nomeado	36	Box Lena	
7	Não nomeado	21	Box da Deusa	35	Box da Maria	
6	Box Vitória	20	Banca da Lora	34	Não nomeado	
5	Não nomeado	19	Box Débora	33	Não nomeado	
4	Box da Tatá	18	Panelada da Irmã	32	Não nomeado	
3	Maria e Tereza	17	Não nomeado	31	Panelada do Baxim	
2	Box da Márcia	16	Box da Núbia	30	Não nomeado	
1	Box da Adriana	15	Box Regina	29	Não nomeado	

Fonte: A autora

Por meio das nomeações podemos fazer algumas inferências que considero importantes para entender o lugar. Dentre as de maior destaque estão: 1) Os nomes de identificação dos boxes são em sua maioria de mulheres, ou seja, embora homens apareçam, percebe-se por meio das nomeações que são as paneleiras, as protagonistas do local; 2) Vários nomes designados aos boxes fazem alusão a algo familiar, como cunhadas, famílias, entre outros; 3) Percebe-se uma diversidade quanto a forma de referir-se aos espaços, figurando entre elas as palavras *banca*, *box*, *barraca*, entre outras. 4) Há diversos boxes identificados apenas pelas numerações, sem outro sistema de nomeação.

A numeração dos boxes começa pelo corredor do meio do Panelódromo, no lado esquerdo, usando como referência o hospital regional, com sentido para o shopping popular conforme mostra a seta inserida na ilustração. Os boxes colocados como não nomeados, estão identificados apenas pelas numerações no local.

5.1.3 Diversidade e não padronização quanto aos nomes dos Boxes

Como vimos o nome oficial dos espaços de trabalho das paneleiras atribuídos pela prefeitura é box. Apesar disso, é comum elas continuarem a chamarem seus espaços de bancas ou barracas mesmo com a mudança de local, isso é percebido tanto por meio das menções que as paneleiras fazem destes espaços nas conversas informais, como pelas identificações expressas nas fachadas dos boxes:

Figura 13: Espaço identificado como box



Fonte: A autora

Figura 14: Espaço identificado pela numeração



Fonte: A autora

Figura 15: Espaço identificado como barraca



Fonte: A autora

Figura 16: Espaço identificado como banca



Fonte: A autora

Quanto a motivação para escolha do nome de identificação, a paneleira Murupi, por exemplo, afirma que optou por trazer a nomenclatura de box, pois segundo ela é assim que o local se configura agora e não mais uma banca, como a que ela teve por uma década nas Quatro Bocas, sendo assim, não vê sentido para continuar usando a palavra banca ou barraca no Panelódromo.

Contudo, há panelleiras que utilizam barraca e banca para se referir a estes espaços, elas referem optar por essa forma de nomeação para serem mais facilmente identificadas por seus clientes oriundos do local anterior. Neste caso, a escolha dos nomes vai além de uma simples forma de identificação, é também um modo de carregar a sua marca e a sua história com a panelada. Portanto, percebe-se que no Panelódromo não há uma forma única para identificação destes espaços.

5.1.4 Comidas comercializadas nos boxes do Panelódromo

Com a mudança para o Panelódromo houve a inserção em alguns boxes de novas preparações, como feijoada, estrogonofe de frango e salgados. No entanto, os pratos mais comuns disponíveis são: panelada, assado de panela, sarapatel de porco e bode, frango ao molho, carne de porco frita, bife de fígado e de carne bovina e o chambaril. Há uma variação quanto as comidas fornecidas em cada box, onde nem todos possuem as mesmas preparações disponíveis, por exemplo: alguns boxes têm sarapatel e outros não, alguns tem chambaril e outros não. Porém, há uma única comida que é comum a todos os boxes e que não pode faltar: a panelada. Isso significa, que mesmo com a heterogeneidade de pratos, a panelada continua possuindo destaque e sendo um ponto em comum entre os boxes.

A esse respeito, verifiquei que o prato com maior saída no local de fato é a panelada, essa informação é corroborada por meios dos depoimentos orais das paneleiras, entre eles o da panelreira Cumari (2021) que afirma:

Quem só depende de comida, fala em panelada, porque vim pra cá sem panelada é mesmo que vim sem roupa, porque a primeira coisa que o cliente chega perguntando é se tem panelada e se a pessoa dizer tem não, aí tem cliente que ainda pergunta se não tem e você veio fazer o que aqui sem panelada, tem cliente desafortado. A panelada é o caminhão de sena, mesmo que o cliente não coma ele pergunta, o que que tem? E a gente fala: assado, porco, bode, sarapatel, chamberil, quando a gente não fala que tem panelada, ele fala e num tem panelada, aí a gente diz tem, então tem muita gente que é pra querer comer mesmo, outros só pra saber se tem.

Esse relato da panelreira aponta a panelada como o carro chefe delas nas vendas, isso é demonstrado por meio da expressão: “A panelada é o caminhão de sena”, fazendo alusão ao “carrão de sena”, peça do dominó considerada a mais forte dentro do jogo. Por meio de sua despretensiosa afirmação, me informa sobre quem naquele jogo assume o papel principal. Ademais, reforça que essa importância não é só das paneleiras com o prato, mas também dos clientes locais com a panelada.

Além dela, a panelreira Murici também afirma que: “Se não tem panelada pra vender pode fechar as portas e ir embora pra casa”. Ou seja, ela diz que mesmo com os outros pratos disponíveis no box, sem a panelada, esse jogo também não acontece, o trabalho torna-se inviável. Assim, por meio desses breves depoimentos, demonstro um pouco sobre a importância dada pelos clientes a panelada no espaço, bem como isso resulta no trabalho e na relação das paneleiras com a iguaria.

5.1.5 “Aqui é outra vida”: vantagens e desvantagens da mudança para o Panelódromo

A mudança para o Panelódromo trouxe consigo vantagens e desvantagens, ou nas palavras de uma panelreira, trouxe “as melhorias e as piorias”. Vejamos:

Oh teve duas coisas, a melhoria e a pioria. A melhoria é porque o ambiente é mais agradável, é porque tem o lugarzinho da gente botar as coisinhas da gente, não ta aquela correria do sol quente, aquele negócio que pra fazer xixi era uma peleja, pra lavar as vasilhas era outra peleja. E a pioria é porque como continua gente lá os clientes não vieram todos pra cá ainda, o ruim é porque diminuiu os clientes (CUMARI, 2021).

Em sua narrativa a paneleira mostra as vantagens da mudança, como a de estarem em um ambiente mais confortável e protegidas do sol e da chuva que antes estavam expostas nas Quatro bocas, mas, em contrapartida revela o seu descontentamento com a redução de clientes no local. Além disso, afirma que:

A vantagem daqui são várias, começando pelo local, o ambiente em si é uma estrutura boa e não acarreta danos à saúde que nem lá, meu pai adoeceu da coluna só de empurrar aquele carrinho, porque tudo ficava dentro, botijão, fogão, panela, então ele adoeceu por causa disso e muitos estão doentes por causa daquele carrinho, porque todo dia a gente tinha que empurrar o carrinho, não podia deixar lá porque era na frente de uma loja (MALAGUETA, 2021)

A fala dessa paneleira apresenta um problema invisibilizado por décadas, os danos à saúde gerados por terem que empurrar o carrinho de panelada diariamente, como ela conta através do caso de seu pai, que empurrava o carrinho para que sua mãe pudesse vender a panelada nas “Quatro Bocas”.

Esse aspecto é reiterado pela paneleira Murupi, quando pergunto sobre o que ela tinha achado da mudança e ela me diz: “Aqui é outra vida, é muito mais higiênico, confortável e tenho onde deixar as minhas coisas, sem precisar empurrar o carrinho todos os dias”. Em outras palavras, a paneleira também apresenta seu contentamento por ter um local para trabalhar e por não ter mais que empurrar o carrinho e todas as outras implicações que isso trazia. Para entendermos melhor do que as panelleiras estão falando, coloco duas imagens em paralelo a seguir:

Figura 17: Homem empurrando o carrinho



Fonte: A autora

Figura 18: Boxes do Panelódromo



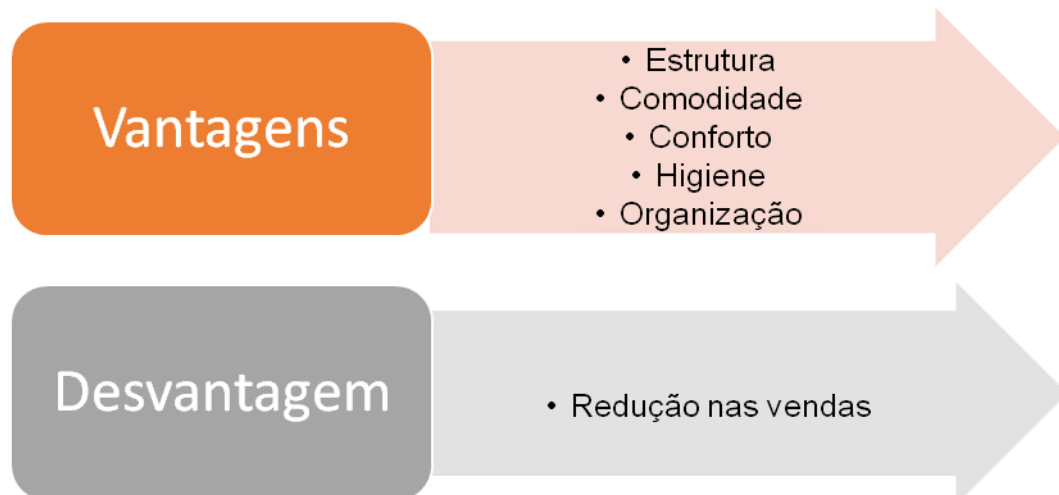
Fonte: A autora

A figura 17 mostra um registro antes da mudança de local, um homem aparece em via pública empurrando o carrinho de panelada em direção às Quatro Bocas, na figura 18, a foto dos boxes concedidos às paneleiras do Panelódromo. Esclareço também, que os carrinhos não podiam ser deixados nas calçadas dos locais de venda, sendo necessário que as paneleiras os colocassem em calçadas de residências próximo das Quatro Bocas, o que lhes gerava um custo adicional, geralmente mensal, enquanto no Panelódromo, não há o pagamento de aluguel, conta de água, luz ou IPTU.

Dentre as desvantagens da mudança, a principal diz respeito a diminuição das vendas em relação às Quatro Bocas. Considerando que não houve mudança no valor de venda repassado aos clientes com a mudança de local, compreendo a partir de minhas observações etnográficas, que isso pode ter acontecido por vários motivos, dentre eles: 1) As Quatro Bocas ser mais conhecida na cidade; 2) As Quatro Bocas estar localizada em uma área com maior circulação de pessoas; 3) O fato de não terem vindo todas as paneleiras das Quatro Bocas para o Panelódromo, dividindo assim o público consumidor.

Assim, seja por meio da observação direta, seja pelos relatos nas conversas informais e/ou nas entrevistas, vão sendo elencadas pelas paneleiras essas vantagens e desvantagens da mudança para o Panelódromo. Para facilitar a visualização destas, elaborei o esquema a seguir:

Figura 19: Vantagens e desvantagem da mudança de local



Fonte: A autora

A partir da figura 19, percebemos que houve uma desvantagem crucial para as paneleiras: as vendas, pois é delas que provém o sustento próprio e/ou familiar. Por meio das conversas afirmam que o ideal para elas teria sido continuar nas Quatro Bocas com melhores condições estruturais, pelo fator tradição associada ao local, no entanto, como isso não foi possível, o que elas esperam é que o local seja mais divulgado, se torne mais conhecido e mais frequentado, para que assim, tenham além de melhores condições de trabalho relacionada a estrutura física, também o aumento nas vendas.

Todavia, relembro que a mudança para o Panelódromo foi realizada em meio a uma pandemia, sendo necessário considerar o contexto social em que vivemos, tanto a nível nacional, como local, com inúmeras pessoas que perderam o emprego e tiveram diminuição da renda e do poder de compra, isso incluindo as vezes que saem para comer fora de casa, bem como a redução do número de pessoas comendo fora de casa em períodos mais críticos da pandemia. A esse respeito, de acordo com Azevedo e Sousa (2021), entre os consumidores de panelada de todos os níveis de renda verificados em seu estudo em Imperatriz, prevaleceu a redução do consumo na rua e o aumento do consumo de panelada em casa, as autoras também enfatizam que os consumidores não abandonaram o consumo da panelada, mas passaram a comer o prato em casa, para evitar saídas às ruas pelo medo da contaminação pela Covid-19. Assim, houve a redução da ingestão da panelada nos espaços públicos para o aumento nos espaços privados, demonstrando que mesmo durante a pandemia – dado o valor simbólico e cultural da panelada – o costume continuou apresentando destaque, tendo sido reinventado, mas não descartado.

Destarte, tendo entendido quanto ao novo local e os impactos da mudança, nos cabe compreender mais sobre as paneleiras, a panelada, as representações sociais da panelada para estas mulheres e a sociabilidade em torno da panelada.

5.2 O Ofício de Paneleira: na panela, saberes e sabores familiares

Para me referir ao ofício das paneleiras, considero salutar relatar sobre a escolha da minha informante qualificada (usando o termo de Malinowski) ou Doc⁸

⁸ O termo Doc foi usado por William Foote Whyte (2005), para designar o seu principal informante na pesquisa de campo desenvolvida por ele, na década de 40 do século passado, em Boston. Doc transformou-se em uma terminologia para designar os principais informantes da pesquisa etnográfica.

nos termos de Foote Whyte (2005) e da redefinição de estratégia metodológica a partir do aprofundamento no campo. A escolha da informante qualificada se deu pela relação desenvolvida nas inúmeras vezes em que fui comer no box de Malagueta. Além dela ser uma paneleira antiga no local, comunicativa, cuja conversa fluía facilmente, sua mãe, com quem aprendera o ofício, era paneleira há mais de 25 anos. Malagueta é estimada no Panelódromo, por outras panelleiras e clientes.

No meu retorno ao Panelódromo, em uma manhã de segunda, antes de chegar ao box de minha informante qualificada, recebo o convite costumeiro por parte das panelleiras de alguns boxes: “Bora comer”? No entanto, havia programado para naquele dia alinhar meus próximos passos em campo. Ao chegar até minha informante, decido mais uma vez comer em seu box, noto que ela está muito ocupada e como eu já havia praticado intensa observação previamente, pergunto em qual horário poderíamos conversar melhor, ela me responde que após as 14h. Enquanto a aguardo, caminho livremente, observo as panelleiras, os transeuntes, os consumidores, o local em si e sua movimentação.

No horário combinado retorno ao box de Malagueta. Como já havia construído um laço com ela ao longo da construção da pesquisa, pedi para realizar a gravação da entrevista, ela me deu várias informações preciosas sobre a sua relação com a panelada, que aparecem no corpo desta pesquisa. Como sempre que chegava ao local, ela e sua filha já esperavam que eu fosse para o seu box, tive que lembrá-las que precisaria ir em outros boxes por conta da pesquisa, para que elas não ficassem “enciumadas” e pedi que ela me ajudasse apresentando outras panelleiras, no que ela imediatamente se prontificou, disse que me apresentaria as suas amigas panelleiras. Assim, durante a entrevista ela foi chamando por iniciativa própria outras panelleiras dos boxes vizinhos ao seu e em pouco tempo eu estava envolvida em uma mini reunião com as panelleiras do local.

Durante a conversa em grupo as panelleiras me falaram peculiaridades sobre o local e o ofício. Aproveitando a oportunidade, já marquei uma nova data para continuar a conversa com as panelleiras recém apresentadas por minha informante qualificada. Nesse momento tive a idéia de pedir para que cada panelleira que eu conhecesse me indicasse a próxima, assim eu não iria como uma desconhecida, pois notava que elas confiavam mais em mim quando eu era apresentada por alguém, do que quando ia por conta própria. Para exemplificar, o método foi o seguinte: Malagueta me apresentou Dedo de moça e Biquinho que são mãe e filha e

possuem três boxes no Panelódromo, que por sua vez me indicaram a paneleira Cumari e assim por diante. Somados a esse método, continuei fazendo visitas ao campo em dias e horários diversos de forma espontânea (sem a indicação de uma paneleira para outra), para me familiarizar com outras panelleiras que ainda não havia conhecido.

Constatei nesse dia que a estratégia de ter me aproximado pouco a pouco, de ir conquistando a confiança da primeira panelleira, comendo panelada sempre que ia ao local mesmo que não estivesse com tanta vontade e/ou não fizesse parte da minha dieta, fora acertada para a construção de vínculos com os interlocutores. Agora eu já não precisava a cada vez que ia ao local utilizar-me do recurso de comer panelada para aproximar-me delas, mas se hoje consigo essa introjeção no campo, isso se dá pelo fato de já ter comido muita panelada para desenvolver essa relação. Assim, depois de alguns dias estando entre elas ao partir não me sentia mais uma estranha, me despedia delas pelo nome e a maioria já sabia o meu ou pelo menos sabiam o que estava fazendo no local constantemente, se referindo a mim como “a menina que tá fazendo um trabalho da faculdade”.

Tendo mencionado essa estratégia de aprofundamento no campo, reitero a partir de minhas observações em campo e dos depoimentos orais, que o ofício de panelleira está relacionado a inúmeras dimensões da vida cultural e social em Imperatriz, estando inserido na alimentação habitual dos moradores, entre inúmeros turistas que vêm à cidade e se direcionam para provar ou amenizar a saudade que sentem da comida, e/ou nas realizações de eventos como os concursos culinários⁹ locais que as envolve e festivais culturais promovidos pela prefeitura em parceria com a casa das artes da cidade e da associação comercial de Imperatriz.

Com base nessa percepção, verifico que a sociabilidade e identidade em torno da panelada perpassa diretamente pelas panelleiras, por isso, além de minhas questões principais já citadas, elegi outras perguntas que me conduziram nesta pesquisa etnográfica. O que é ser panelleira? Quem é considerada como tal? Quais pessoas estão envolvidas no preparo e venda da panelada? Como é relação das panelleiras com o ambiente, a panelada e com os outros indivíduos no campo?

⁹ Há realização de concursos culinários que tem como destaque a panelada, com premiações em dinheiro para as panelleiras vencedoras, que são amplamente divulgados nos meios de comunicação locais, como: jornais, site e redes sociais da prefeitura, Fundação Cultural de Imperatriz, etc.

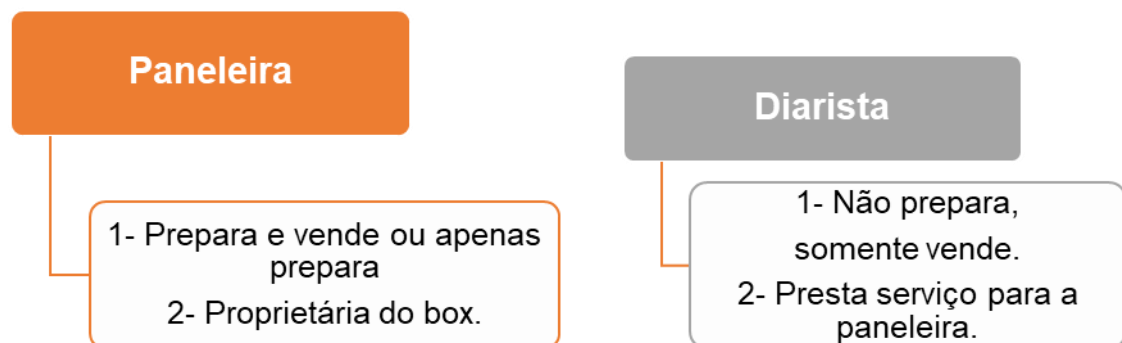
Para desvendar essas indagações, atento-me as classificações utilizadas pelos agentes do campo, trago os apontamentos frutos da imersão no campo e do contato direto com os sujeitos da pesquisa que demonstram como eles vivenciam e concebem o cotidiano em torno da panelada.

5.2.1 Distinção entre Paneleiras e Diaristas

Interessante evidenciar que no Panelódromo as protagonistas são as mulheres, nas pessoas das paneleiras, os homens também aparecem como paneleiros, porém em uma menor quantidade. No geral, os homens desempenham um papel auxiliar, ficando no box para que elas resolvam algo ou levando os itens até as paneleiras. Por esse motivo, adoto o termo paneleiras ao longo do texto, ao invés de paneleiros.

Ao iniciar a pesquisa, entendia as mulheres que preparam e vendem a panelada apenas como vendedoras, porém, ao realizar a etnografia identifico que há uma terminologia própria que classifica os agentes do campo, na qual, algumas delas se reconhecem e autodenominam como paneleiras e outras como diaristas. No esquema, mostro de forma resumida as especificidades destas classificações:

Figura 20: Diferença entre paneleira e diarista



Fonte: A autora

Com referência a essa diferença, trago o seguinte contexto: no box intitulado de comida caseira da Nágila, pergunto para a mulher que está trabalhando no local se ela é a mulher da inscrição, ela diz que não, se chama Do Reino, diz que a paneleira não se encontra e que ela é a diarista. Indago o que é uma diarista, ela diz que é trabalhar vendendo as comidas no box, prestando serviço para a paneleira,

mas não fazendo-as. Enquanto isso, a panela de pressão estava chiando, o aroma estava agradável, cheiro de comida no ar, pergunto o que ela está fazendo, ela reforça, “não faço, só tô esquentando a comida, quem faz é a paneleira”. Questiono o porquê dela também não preparar, ela diz que “porque a tradição da panelada é da paneleira, do tempero dela, ela já tem os clientes dela e se mudar pode perder, porque mesmo eu sabendo fazer, o tempero muda”. Apoiada nisso, percebo que a diarista pode até saber cozinhar, mas não o faz, para que se mantenha o sabor da comida da Paneleira já conhecido pelos clientes daquele box.

Assim, as panelleiras e diaristas, definem entre si, que panelleira é quem prepara a panelada e diarista é quem apenas vende. No entanto, infiro que ser Panelleira vai além do fazer a preparação em si, mas consiste em ser aquela que carrega consigo os saberes quanto aos modos específicos de preparar a panelada, de manter o tempero próprio ao qual os clientes já estão habituados e afeiçoados e à sua história com a panelada. Portanto, panelleira não é só aquela que faz a panelada, mas quem se reconhece e é reconhecida pelo grupo do qual participa como tal, a partir da sua relação de tradição com a panelada e com os clientes.

Reitero que tendo em vista que elegi as panelleiras como minhas principais interlocutoras, é sobre este ofício que lançarei o olhar, apontando suas características e aprofundando o entendimento quanto a elas e na sua relação com a identidade e sociabilidade em torno da panelada em Imperatriz.

No cotidiano experienciado, percebi que existem dois grandes grupos de panelleiras: 1) As que fazem e vendem e decidem não colocar diaristas; 2) Enquanto outras preparam, mas não fazem mais a venda, pelo menos não rotineiramente como antes (muitas vezes por conta da idade e/ou por outras razões pessoais) e optam por colocar uma diarista, seja em um horário/ dia específico ou permanente.

No início da manhã, as panelleiras ou diaristas varrem o chão nas proximidades de seus boxes, sendo essa uma das primeiras tarefas realizadas no local, pois caem muitas folhas devido à ampla arborização existente na Praça. As panelleiras e diaristas utilizam touca para cobrir os cabelos. Depois de feita a limpeza na área, os boxes são abertos, as mesas expostas e os utensílios organizados para facilitar o atendimento, como: talheres (garfos, facas e colheres), pratos e copos de vidro, vidros com pimentas diversas, vasilhas com farinhas de mandioca.

Além disso, há outras características interessantes percebidas no campo quanto ao ofício das panelleiras. A primeira delas é quanto ao trabalho familiar, tendo

em vista que é comum a presença de diversos membros (avós, mães, filhas, irmãs, etc.) do mesmo núcleo familiar trabalhando no mesmo box, ou ainda de vários membros da mesma família em boxes distintos, como é o caso de Dedo de moça que trabalha com sua mãe Biquinho, enquanto sua avó e tia, possuem cada uma um box próprio no local, totalizando três boxes dessa família no Panelódromo.

A segunda característica é quanto ao ofício aprendido a partir dessas redes familiares. Sobre isso, Cumari, diz: “Trabalho com panelada desde os 15 anos, aprendi a cozinhar com a minha mãe, ela ensinou nós desde pequeno”. Malagueta declara: “Eu aprendi porque ficava ajudando minha mãe a fazer, eu ia comprar, cortava e fazia a panelada”. Dedo de moça afirma: “trabalho com a panelada desde que minha mãe começou em 2011, ajudando ela lá nas Quatro Bocas, aprendi fazer com minha mãe, que aprendeu fazer com a mãe dela, aprendi a fazer só observando mesmo”.

Esses depoimentos, assim como de outras paneleiras, remetem ao entendimento de que o ofício é aprendido geralmente com as mulheres mais velhas e repassado as mais jovens da família, muitas vezes desde que estas são crianças, associando o ofício aos saberes intergeracionais. Assim, a forma de aprender a fazer a panelada não é aleatória, não há um caderno ou livro de receitas com os ensinamentos, nem mesmo é aprendido através de receitas disponíveis na internet sobre a preparação, o *ethos* do ofício é desenvolvido através da observação direta, por meio da cultura oral e da prática constante com os familiares.

O terceiro atributo, diz respeito aos modos específicos de fazer a panelada, que envolve desde a escolha dos fornecedores e dos itens, uso ou não de determinados ingredientes e temperos em suas preparações, às panelas utilizadas, o tempo e a intensidade do fogo necessários para a cocção (cozimento) da panelada. Vários desses aspectos podem ser percebidos por meio desse relato:

Os ingredientes da panelada primeiramente eu comprava na feira, agora o menino vai deixar na minha casa a panelada, entendeu? De primeiro a gente não comprava cortada, era o bucho inteiro, o pé, aí chegava em casa a gente retalhava elas, agora não, já vem cortada, só que os pedaços são muito grandes, no supermercado tem, mas não é a mesma qualidade da panelada da feira, no supermercado eu não sei se é verdade, mas dizem que eles botam quiboa, pra ficar branca, já a gente o que faz pra higienizar ela, é só o que eu te falei, é ferver com limão, porque a panelada é isso ali, se não tira o gosto da panelada (MALAGUETA, 2021).

A partir da fala supracitada, nota-se que há o cuidado das paneleiras referente a de quem e onde comprar, expõe também alguns relatos sobre as mudanças quanto à forma como a panelada era adquirida em outrora e detalhamento sobre as técnicas associadas para trazer um sabor próprio à comida.

O quarto aspecto é que as paneleiras são pertencentes a distintos grupos sociais, vejamos uma inferência sobre este assunto:

Aqui pra mim foi opcional, porque eu podia trabalhar em outra coisa, mas como eu herdei né e aqui tipo assim eu faço meu horário, no dia que eu quiser vim eu venho, no dia que eu não quiser eu não venho, né? Mas aqui tem gente que só sabe fazer isso mesmo, entendeu? E ela é importante no que ela faz, ela se sente valorizada, oh a maioria daqui tem casa própria e seu transporte. Então é assim, tem muitas pessoas que ver nós, como se nós não tivesse vida social depois daqui, então muita gente olha a gente aqui com o olhar de como a gente não teve oportunidade na vida e tá fazendo isso aqui, mas não é assim como pensam não (MALAGUETA, 2021).

Ou seja, enquanto muitas trabalham por realmente não terem ou saberem fazer outro ofício, outras, mesmo tendo feito um curso superior após estarem trabalhando como paneleiras, optam por continuarem trabalhando com a panelada. São vários exemplos encontrados no lugar, Luciléia que se formou em direito, Celiane formada em administração, Malagueta em contabilidade, entre outras.

A quinta particularidade consiste em não ser um ofício marcado estritamente pela relação comercial, mas também pela interação com as outras paneleiras e com os clientes. Essas profissionais, mais que cozinhar, se sentem recompensadas quando os clientes elogiam suas comidas, se sentem estimuladas a fazerem uma comida gostosa, esse momento para elas, é algo que não tem preço, é a valorização e reconhecimento do trabalho, fazendo com que se sintam parte da tradição local.

O sexto elemento, diz respeito a frequência e ênfase que a palavra tradição aparece nas falas das interlocutoras. Em suas narrativas, noto associações positivas quanto a sentir que fazem parte desta tradição, Biquinho diz “a tradição em Imperatriz é da panelada e das paneleiras, onde a gente for, a gente leva ela”, evidenciando que participam do fortalecimento das tradições na cidade.

Nesse sentido, percebe-se por meio deste imaginário coletivo, a evocação da concepção de que as paneleiras são detentoras do autêntico saber/fazer que envolve o patrimônio cultural alimentar local, mesmo não havendo uma menção direta ao nome patrimônio, mas há frequentemente, às ideias relacionadas à

tradição, endossada pela busca da comida “típica” por turistas, a procura de uma sensação de conhecimento do local por meio de sua comida e por muitas vezes, saudosa, como verificado na afirmação a seguir:

Oh vem um homem de são Paulo, toda vez que ele vem ele traz uma panela bem grandona pois ele leva cheia de panelada, feita, ele diz que lá fica um monte de gente esperando ele, veio ele, mais uns 4, diz que fazia uns 25 anos que não comiam uma panelada e comeram e disseram que isso sim tem gosto de panelada, ai vinheram e disseram que fazia horas que olhava pra escolher onde iam comer, eita responsabilidade, mas graças a Deus todo mundo gostou (PANELEIRA MALAGUETA, 2021).

No discurso, há menção a pessoas que vem de outras localidades para comerem a panelada, para trazer a família e/ou ainda levar a comida para que outros que já conhecem a iguaria saciem suas vontades. Além disso, ressalta a preocupação da paneleira em agradar os clientes e a satisfação em atendê-los bem.

Em suma, manifestam-se relacionados ao ofício de paneleira, o trabalho familiar, os saberes intergeracionais, os modos específicos de fazer a panelada, às paneleiras serem de distintos grupos sociais, ao ofício ser marcado pela interação social entre as paneleiras e destas com os clientes e ao sentimento de pertencimento a cidade, enraizando a tradição da panelada por meio do trabalho.

5.2.2 A panelada, o seu preparo, modos de servir e comercialização

Do campo interesse-me também por perceber se os interlocutores sabiam como a panelada havia chegado em Imperatriz, (termos mais simples utilizado na tentativa de entender quanto a origem da panelada na cidade). A figura de Acrízio Xavier aparece citada eventualmente pelas paneleiras, muitas vezes não mencionando especificamente seu nome, mas como: “começou com um homem que saia de porta em porta com um carrinho vendendo a panelada”. Com relação a Acrízio, o que está em questão não é saber de fato se ele foi o primeiro a vender panelada na cidade ou não, mas em perceber que as paneleiras indicam que foi por meio do pioneirismo do trabalho dele que teve início a fama que a panelada possui hoje em Imperatriz.

Mostro-me curiosa para saber delas como a panelada se mantém apreciada por tanto tempo na cidade. Do Reino diz: “é que a panelada é tradição mesmo daqui de Imperatriz”. Malagueta afirma: “Acho que é porque tira ressaca, o povo que chega

de madrugada só pede panelada e também porque é gostosa e no começo a panelada era o prato mais barato que nós tinha”. Pimenta de cheiro, também acredita ser “porque a panelada é uma comida forte e cura a ressaca”. Murupi, por sua vez diz: “é pelo fato de ser considerada uma comida caseira, que não colocamos aqueles temperos prontos”, o que é reiterado por Biquinho ao dizer: “o que atrai muita gente aqui é o tempero caseiro, o nosso tempero é de casa, porque churrascaria tu sabe, aqueles temperos prontos, aqui é uma comida mais gostosa e as quantidades não é aquelas que você vai ficar vendendo, revendendo, tá sempre renovando”.

Essas afirmações associam a fama da panelada a idéia do tradicional, em que pesa a crença de ela curar a ressaca e promover sustância. É bem verdade que não foram poucas as vezes que presenciei pessoas alcoolizadas no local, a mais marcante dentre elas foi ao entrevistar Cumari e chegou um “bêbado”, ela me disse o seguinte: “tá vendo, o povo não espera nem a cachaça passar, vem pra cá bebo mesmo pra evitar a ressaca”. Além disso, sua notoriedade remete ao sabor de uma comida caseira, com o uso apenas de temperos in natura ou secos, sugerindo como e porque a panelada se diferencia de muitas comidas e restaurantes comerciais na cidade e se mantém apreciada através de décadas entre seus consumidores.

Além do ofício de fazer panelada com as mulheres da família, as paneleiras obtêm outro aprendizado, sobre isso. Cumari, conta: “a minha mãe ensinou nós desde pequeno a cozinhar e comer a panelada”. Em outras palavras, elas aprendem a trabalhar e a assimilar o hábito de comer a panelada. Murici faz questão de enfatizar: “eu não gosto só de cozinhar panelada não, gosto de comer também”. Além das filhas, também é comum a presença de outros membros familiares que não trabalham no local, mas que se dirigem com assiduidade ao local para comer, isso acontece tanto pela praticidade de comer no box familiar, como por creditarem à panelada a idéia de sustância. Biquinho diz: “minha filha e a filha da Malagueta se criaram na panelada e tão fortes e bonitas até hoje”. Sua narrativa faz menção a associação da panelada ao vigor físico das jovens. Em síntese, a concepção de adquirir sustância por meio da comida se estende não só aos clientes, mas também a si e aos seus familiares.

Com relação a isso, destaco que a panelada é rica em proteínas e lipídios, macronutrientes conhecidos por promover sensação de saciedade por maior tempo. Ela é servida geralmente acompanhada de arroz e farinha que são carboidratos que

fornece energia imediata para quem as consome. Essas informações sobre a comida e seus acompanhamentos, podem nos levar a entender o porquê as paneladeiras e consumidores - mesmo sem o conhecimento científico - creditarem à panelada a capacidade de promover energia e força. Assim, além do valor simbólico e cultural em torno da comida, há uma questão “nutricional” associada ao consumo.

Quanto ao preparo da panelada, nas Quatro Bocas, por não haver estrutura para cozinhar, as comidas eram feitas na cozinha das casas das paneladeiras e levadas prontas para o local. Com a mudança para o Panelódromo boa parte das paneladeiras começou a fazer a panelada lá, porém, ainda há paneladeiras que optam por fazer a panelada em casa e levar pronta para o Panelódromo. No preparo da iguaria, embora cada paneladeira possua seu modo de fazer e tempero específico, há pontos comuns entre elas, como: usar fogo baixo para cozinhar bem a panelada e não queimar, a utilização de panelas de alumínio, não colocar tomate porque elas acreditam que ele azeda a panelada e não adicionar temperos “de sabor forte” como o cominho ou pimentas durante o preparo da panelada. Mas, vale destacar que as paneladeiras se encarregam também de elaborar uma variedade de molhos com diversos tipos de pimentas, com azeites, óleos e vinagres que são disponibilizados nas mesas para que os clientes as adicionem conforme suas preferências.

No que se refere à composição dos pratos, eles são ordenados via de regra, a começar pela adição de uma quantidade generosa de arroz. Em seguida serve-se a panelada (tida como elemento principal do prato), em menor quantidade por cima do arroz e caso o cliente queira, adiciona-se também macarrão, feijão e saladas nas laterais dos pratos. A montagem do prato é feita pela paneladeira, mas embora não seja o cliente que se sirva, elas mostram o prato à medida que vão colocando a comida, e seguem perguntando: “boto macarrão? Põe salada? Salada crua ou salada de maionese? Vai querer outra carne ou só a panelada mesmo? Está bom pra você de arroz? Pode colocar tudo no seu prato?” (se referindo aos ingredientes da panelada, pois tem clientes que preferem apenas alguns itens da preparação). Sobre isso, Cumari diz meio inconformada: “na panelada tem que ter tudo, bucho, tripa, unha, nervo, mas eu tenho cliente que só come o nervo da panelada, aí tem outros que prefere só o bucho, aí outros só as tripas, aí pra separar na panela as vezes é difícil e boto variada no prato”. Malagueta, afirma: “Aqui é assim, tem gente que aceita a gente colocar tudo num prato, mas tem gente que não quer, quer que

bote tudo separado, mas a tradição aqui é no prato, a gente botar no prato a comida, não é servir as porções na mesa, porque aumenta tudo, os ingredientes que vai”.

Ambas explicações evocam mais uma vez a tradição, nessa ocasião aparece associada a montagem do prato pelas paneleiras e não pelos clientes, até mesmo porque há uma reclamação frequente sobre o aumento no preço pago nos insumos utilizados na panelada (como no quilo da panelada, do arroz, do gás e em outros itens necessários a preparação da comida) e como elas alegam não repassarem os aumentos para os clientes, isso faz com que o lucro tenha diminuído.

Após os pratos irem para os clientes nas mesas, além da pimenta que é item quase “essencial” para comer junto com a panelada, também aparecem como elementos do prato, o limão e a farinha, que é disponibilizada em dois tipos nas mesas: a farinha de mandioca branca e farinha amarela. Em cada mesa, é colocada uma vasilha plástica para que os clientes escolham e peguem os próprios talheres e os guardanapos descartáveis.

No que concerne às sobremesas, não há preparações elaboradas disponíveis, o mais comum é a banana ser oferecida geralmente como uma cortesia aos clientes após comerem. Em alguns boxes há pirulitos, paçocas e doces industrializados diversos disponíveis para venda. Em relação às bebidas que acompanham à panelada, estão a água e os refrigerantes de tipos diversos, os sucos são raros em um box ou outro e as bebidas alcólicas embora não permitida a venda pela prefeitura nos boxes, estão mais presentes no horário noturno que durante diurno. Outra característica interessante, é que após os clientes comerem, as paneleiras oferecerem um café e perguntam se o cliente quer uma água da casa, referindo-se à água que não é industrializada nem comercializada.

No que diz respeito às vendas, há acréscimos em dias de festividades na cidade, os eventos fazem com que o movimento no local aumente na madrugada. Um exemplo foi dado pela diarista do box Canaan: “no show do Gustavo Lima faltou até comida do tanto de gente que tinha aqui, foi uma correria danada, a gente já tava era procurando umas nas outras quem ainda tinha panelada pra poder servir porque tinha muita gente”. Danielle, diarista no box do baxim, me diz: “após as festas, os shows e jogos sempre dá mais gente aqui, porque termina as festas e vem todo mundo pra cá comer”. A esse respeito, Dedo de moça fala: “na segunda e na terça a quantidade de box aberta a noite são poucos, mas vai chegando mais perto do fim de semana tem mais box abertos no período da noite com a chegada das festas na

cidade”. Outro fator que contribui para o aumento das vendas, é quando há o pagamento de salários na cidade, o movimento é mais intenso nos primeiros dias do mês e conforme vai findando o mês há redução no movimento do Panelódromo.

É intrigante notar que há diferenças entre os preços cobrados na panelada durante o dia e a noite, bem como nos rendimentos entre as paneleiras que trabalham nos distintos horários. Os valores da noite são em geral maiores que os cobrados durante o dia. Curiosa sobre isso, pergunto o motivo para a diferença: Dedo de moça declara: “mulher, eu não sei o que é não, mas de noite a gente cobra mais caro, a panelada de dia é R\$ 15,00 e de noite é R\$ 20,00, oh se vender a mesma quantidade de dia, ganho o dobro do dinheiro à noite, eu trabalhava com a vó a noite e agora eu to com a mãe de dia, mas a noite vende muito mais e dá mais lucro”.

Por meio da observação direta e dos depoimentos, associo a cobrança de valores mais altos no período noturno a alguns motivos, entre eles: 1) Trabalhar a noite pode implicar em mais riscos para as paneleiras (como perigos no deslocamento para suas casas a noite e na madrugada, maior contato com pessoas alcoolizadas no local e por conseguinte, mais transtornos e sem contar a perda de sono), assim, isso busca ser compensado, ainda que inconscientemente por meio do acréscimo no preço; 2) A noite em razão do movimento ser maior, há a possibilidade de cobrarem preços um pouco mais altos, pois como se sabe há uma regra econômica básica, quanto maior a demanda, maior o valor cobrado; 3) Em geral, pela própria atmosfera noturna, há maior propensão por partes dos clientes ao lazer, o que torna possível a elevação no preço sem tantas reclamações de quem sai de casa para distrair-se.

Nesse tópico, vimos a associação do surgimento da panelada ao pioneirismo de um homem, os motivos para que a panelada consiga se manter popular através das gerações em Imperatriz, estão ligadas principalmente a idéia de tradição, ao costume aprendido e as características específicas de ser uma comida capaz de proporcionar satisfação, vigor, força e de curar ressacas. Também observamos que o saber fazer e o hábito de comer panelada, é aprendido a partir das relações familiares e sociais nas quais os sujeitos estão inseridos. Além disso, verificamos que esse processo de comercialização da panelada, envolve diversos elementos culturais, sociais e também econômicos.

No entanto, reitero que não há apenas uma simples relação comercial, pois há múltiplas associações e significados atribuídos pelas paneladeiras a partir de suas relações com a panelada, que ao mesmo tempo que contemplam, extrapolam o âmbito econômico. É sobre essas representações sociais que descrevo a seguir.

5.2.3 Representações sociais da Panelada para as paneladeiras

As histórias de vida das paneladeiras são contadas tendo como ponto de partida seu trabalho com a panelada. Daí surge a necessidade de saber qual a representação social dela para estas mulheres. Para inferir quanto aos significados atribuídos pelas paneladeiras à panelada, não me limitei a entrevistá-las, mais também desenvolvi conversas informais e participei de seus cotidianos. Os resultados trazem a menção do que elas conseguiram obter por meio da panelada, seja relacionado a independência financeira ou a impactos positivos ao seu bem-estar mental, pessoal e social. Em referência a isso, outra paneladeira do local declara:

Mulher a panelada pra mim é tudo, assim, é uma forma de viver, é uma forma de levar a vida, entendeu? Porque não tem como você não gostar, a comida típica, a panelada em si, é uma coisa assim que só enaltece a nossa cidade, tanto que ela foi tombada como patrimônio imaterial da nossa cidade, eu tenho orgulho de trabalhar com a panelada né, que é o cargo chefe do nosso cardápio, e trabalhar com a venda da panelada pra mim me proporciona muita coisa, conheço muita gente diferente, eu faço amizade com pessoas lá que começa sendo freguês depois se torna amigo, se torna pessoas próximas entendeu, é um contato muito direto, a gente tem muitas experiências, experiências positivas, negativas, entendeu? Atende pessoas de todo jeito, pessoas alegres, pessoas que são tristes, pessoas que chegam chorando, a gente presencia briga, pra mim é uma relação comercial, claro que é, começou sendo comercial, mas eu tenho muito apego pela venda da panelada, tenho muito apego pelo meu trabalho, sem contar que me proporcionou hoje ter uma casa, ter um carro, ser formada, tudo da panelada (CAIENA, 2022).

Por meio deste depoimento, podemos fazer algumas inferências relevantes sobre os significados atribuídos pelas paneladeiras à panelada. Primeiro, sobre a forte relação delas com a panelada; Segundo, na ênfase pelo gosto em trabalhar e comer a panelada; Terceiro, quanto a associação da panelada à cidade e ao seu reconhecimento como parte do patrimônio cultural desta; Quarto, ao reforço da honra sentida ao trabalhar com a panelada; Quinto, ao destaque da panelada como cargo chefe no cardápio local; Sexto, destaque aos vínculos formados e das vivências de múltiplas experiências por meio da panelada; Sétimo, a evidência de

uma relação comercial, mas que envolve afeto, nesse ponto, ressalto que esta paneleira conseguiu se formar em direito a partir da venda da panelada, e embora exerça o ofício de advogada eventualmente, continua desempenhando regularmente o ofício de paneleira; e por último, remete as conquistas pessoais e profissionais à panelada. Ainda sobre os significados atribuídos, Malagueta, menciona:

A panelada é minha fonte de renda, é até uma terapia sabia, a panelada faz a gente se sentir bem, porque a pessoa come e diz é uma delícia, você ta matando a necessidade de alguém, a pessoa chega naquela ânsia de comer panelada, o desejo, ai você se satisfaz com as palavras que eles dizem assim pra gente, eita mais tava gostosa, vou voltar de novo, então é até uma terapia aqui, é um trabalho agradável, não é só pra ganhar dinheiro não, aqui a gente conhece pessoas, nós tem amizade umas com as outras”.

Biquinho afirma: “a gente cria laço de amizades aqui, amizade mesmo, porque a gente conhece a dificuldade uma da outra, eu acho bom, aqui é bacana, é um trabalho, mas não deixa de ser prazeroso”. Murici, falou: “já sou estressada, se eu ficar só em casa aí é que eu pioro mesmo, eu quero vim é trabalhar, a panelada já me tirou da depressão”. Através destas interlocutoras percebemos a panelada como importante fonte de renda, mas também associada ao prazer de realização do ofício e do contato entre elas e com outras pessoas no local.

Pimenta de cheiro, conta: “criei e formei meus filhos e comprei minha casa, tudo com a venda de panelada, nos últimos tempos meu marido está desempregado, aí as contas lá de casa é tudo comigo”. Cumari assevera: “consigo me manter só daqui e ainda pago gente pra olhar meus meninos e aluguel e tudo, eu só trabalho aqui e eu nem recebo pensão do meu menino mais velho. Tenho um filho de seis anos e outro de dois. Pago aluguel, água, luz, compro roupas e comidas pra eles e ainda pago aula de reforço”.

Desse modo, se percebe que o significado atribuído à panelada, muda conforme o contexto pessoal, familiar e social das panelleiras, onde em alguns casos a panelada aparece como meio de sobrevivência, por ser essa a única forma de provimento do sustento próprio e familiar, e em outras ocasiões surge como uma fonte importante de renda, mas não única, tendo em vista que há outros membros da família que trabalham e contribuem no orçamento doméstico. Ainda assim, mesmo nos casos em que há a participação de outros membros familiares no orçamento doméstico, é comum, afirmarem a seguinte expressão: “eu quero ter o meu dinheiro”, fazendo menção a depender de si mesmas.

Nessa perspectiva, a paneleira Fidalga (2021) argumenta: “Liberdade, foi isso que o trabalho com a panelada me deu! Nunca poder me sentir menos ou omissa em situações que eu não queria passar. E liberdade financeira é uma das melhores sensações, somos livres”. Esse trecho foi postado em sua rede social, no dia de combate contra a violência doméstica, sugerindo que através do seu trabalho obteve independência financeira para fazer suas escolhas pessoais e se sentir livre.

Para melhor visualização quanto aos sentidos atribuídos pelas panelaeras a panelada e ao seu ofício, sistematizei a partir de seus relatos o esquema a seguir:

Figura 21: Representações sociais da panelada para as panelaeras

<p>Panelaera 1- Caiana</p> <ul style="list-style-type: none"> • Orgulho e apego ao trabalho; • Desenvolvimento de vínculos; • Conquistas pessoais e profissionais. 	<p>Panelaera 2- Pimenta de cheiro</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dependência econômica exclusiva da panelada; • "Formei meus filhos com a panelada"; • É um trabalho prazeroso; 	<p>Panelaera 3- Cumari</p> <ul style="list-style-type: none"> • "É um meio de Sobrevivência"; • Acúmulo de tarefas • (mãe, panelaera e dona de casa); • A panelada é o "caminhão de sena".
<p>Panelaera 4- Murici</p> <ul style="list-style-type: none"> • Independência financeira; • "A panelada me tirou da depressão". 	<p>Panelaera 5- Malagueta</p> <ul style="list-style-type: none"> • É uma fonte de renda • Aqui fazemos amizades; • "A panelada é terapia pra mim". 	<p>Panelaera 6- Fidalga</p> <ul style="list-style-type: none"> • Liberdade financeira; • Liberdade pessoal.

Fonte: A autora

Portanto, verificamos a partir dos relatos sintetizados na figura 21 que o significado atribuído a panelada aparece relacionadas ao sustento próprio/familiar, complementação da renda familiar, educação dos filhos, aquisição de bens e obtenção de títulos acadêmicos, liberdade, autonomia financeira, orgulho, bem-estar mental e ao desenvolvimento de uma sociabilidade em torno da comida, é sobre esse último ponto que detalharei adiante.

5.3 Sociabilidade em torno da Panelada

Por meio da observação direta e dos depoimentos orais percebo que a panelada está inserida no contexto urbano, não só pela atividade comercial, mas pelas conexões dos grupos sociais à cidade e dos grupos entre si. Por isso, chamo a atenção para o destaque dado pelas interlocutoras a sociabilidade¹⁰ desenvolvida entre elas. Em vista disso, observaremos como são tecidas várias teias de sociabilidades, apontando as diversas interações sociais que advêm da panelada no local, sendo elas: 1) Da Sociabilidade familiar; 2) Das paneleiras entre si e diaristas; 3) Das paneleiras e os clientes.

Para isso, inspirada em Machado da Silva (2016) ao estudar o Botequim, ambiciono destacar na sociabilidade, os seus tipos, as divisões em grupos, as distinções entre as paneleiras e diaristas, apresentar práticas de prestígio ou desprestígio e sistema de disputas e solidariedades entre os interlocutores, bem como pontuar sobre as relações cotidianas entre paneleiras e os clientes.

5.3.1 Da sociabilidade familiar

O primeiro ponto a ser mencionado quanto a sociabilidade em torno da panelada, se refere a desenvolvida entre os próprios membros familiares. Quanto a isto, as interlocutoras retratam memórias as experiências vivenciadas em âmbito familiar, nas quais a panelada integrava o cenário da casa, e a um tempo de infância e mocidade, evocado como contexto em que a panelada compunha as redes de sociabilidade em suas memórias.

Para entendermos melhor, basta lembrarmos dois casos. O de Biquinho, em que sua irmã e ela aprenderam a fazer panelada com sua mãe e ela por sua vez, ensinou o ofício à sua filha, que hoje também trabalha no local com ela. Sobre isso, Biquinho diz: “hoje minha mãe já é de idade e não dar mais conta de fazer panelada, mas eu assumi, pra não acabar, porque vai diminuir se os mais novo não quiser seguir. Minha filha Dedo de moça tem 20 anos, começou a trabalhar comigo nas Quatro Bocas desde novinha, tinha uns 11 anos.

¹⁰ A sociabilidade, para Simmel (1983) é uma forma da sociação, que atua de modo autônomo sobre os conteúdos. A sociedade não é exterior aos indivíduos, mas emerge da interação entre eles.

No caso de Malagueta, ela reitera: “Aprendi a fazer com minha mãe, que aprendeu fazer com a mãe dela”, nesse segundo contexto, embora a filha de Malagueta, uma jovem de 16 anos, não saiba fazer a panelada, ela está diariamente no box de sua mãe, auxiliando-a no labor diário, servindo os pratos e levando os refrigerantes até os clientes nas mesas, lavando as louças, trocando dinheiro para que sua mãe repasse o troco para os fregueses, realizando suas refeições e conversando com sua mãe e com os clientes no local.

Nas duas narrativas, o local, se apresenta como relevante espaço de sociabilidade familiar (Malagueta anteriormente com sua mãe, e, atualmente, com sua filha, e Biquinho antes com sua mãe, e hoje com sua filha e sua irmã), em que os ensinamentos e aprendizados da culinária tradicional são difundidos, bem como são formados os hábitos alimentares e fortalecidos as conexões afetivas na família, tanto durante o preparo das comidas e das refeições que envolvem o contato constante entre os familiares que trabalham no box, mas também entre os diversos membros da família que se dirigem até o local apenas para visitar, e/ou para se reunirem em torno da mesa, comerem e conversarem sobre o cotidiano diário ou ainda participando indiretamente do preparo da panelada, como comprando e levando itens para o seu preparo, dentre outras atribuições que envolvem vários componentes familiares o que impacta na forma como eles se relacionam entre si.

5.3.2 Sociabilidade das paneleiras e diaristas

Além da sociabilidade familiar, há outro tipo de sociabilidade, a estabelecida pelas paneleiras entre si e destas com as diaristas. O que noto em campo, é que muitas vezes o Panelódromo é considerado como se fosse uma extensão do lar e o interior do box a extensão de suas cozinhas. Isso pode ser percebido de diversas formas: seja pelo esmero em cuidar do local, pelos móveis domésticos levados para o local, pelos quadros colocados cuidadosamente nas paredes internas do box que em geral fazem referência a comida feita com amor e a ao afeto, pela presença das crianças e adolescentes circulando livremente no local e das paneleiras por várias vezes, se ocuparem inclusive de cuidar dos filhos umas das outras.

Para explicar essa analogia do Panelódromo como uma extensão da casa, organizei algumas informações marcantes que a demonstram melhor, vejamos:

Figura 22: Analogia do Panelódromo como uma extensão da casa



Fonte: A autora

Através da figura 22, percebemos três pontos interessantes que remetem a noção de casa. No primeiro elemento, já pontuado anteriormente é comum observar que as paneleiras levam suas filhas para o local, recebem visitas dos maridos, irmãs, cunhadas, tudo sempre direcionado para a questão familiar e para concepção de casa. No segundo, diz respeito a ênfase dada a comida feita por elas ser considerada como caseira, mas aí surge uma questão, como isso seria possível se a comida por muitas vezes não é mais feita em casa como antes, mas sim no próprio local de trabalho, então seria o box de trabalho similar a cozinha de sua casa? Nesse sentido, a comida é considerada caseira, por envolver afeto e esmero, como se elas o fizessem para os membros de sua família, prova disso, é que o termo comida caseira aparece seja nas inscricas nas fachadas dos boxes, nos uniformes que algumas optam por usar (e é possível se ler a expressão: “comida caseira feita com amor”) ou ainda por surgirem em meio as suas próprias falas.

Assim sendo, infiro que se o interior do box pode ser considerado como a cozinha do local, o local que se come pode ser comparada a sala de estar da casa, onde conversam, comem, brigam e brincam; a praça pode ser considerada a calçada da casa, onde há a circulação também de pessoas que não são daquela casa (os não consumidores, apenas transeuntes); e a presença de crianças dormindo em redes penduradas nas arvores próximas dos boxes, enquanto suas mães trabalham madrugada a dentro, pode remeter a idéia de um quarto

improvisado. A menção a palavra caseira, sugere também a ausência de um protocolo de regras rígidas, característicos de um trabalho formal, por exemplo.

No terceiro ponto, mostro que há um sistema de cooperação entre as paneleiras e destas com as diaristas, sendo expresso de distintas maneiras:

- 1) Desenvolvimento de vínculos de amizade - “Aqui nós temos amizade umas com as outras, eu posso pedir o que for pra elas, se elas tiverem elas me dão, e se ela pedir pra mim e eu tiver eu dou” (MALAGUETA,2021).
- 2) Sistema de vizinhança - As paneleiras, se remetem a outra panelreira e/ou diarista do box ao lado como a vizinha. Entre elas quando algo acaba, podem pegar emprestado para devolver depois, como um ovo, um refrigerante ou outros alimentos. Também é comum observar que quando acabava determinada preparação pronta no seu box, elas indicavam o box mais próximo ao seu que ainda tivesse aquela comida.
- 3) Busca de alternativas para auxiliarem-se mutuamente: “A gente faz o consórcio de dinheiro entre nós, lá nas Quatro Bocas não tinha esse costume não, mas aqui a gente paga 150,00 R\$ por semana no consórcio e toda semana tem uma ganhadora” (BIQUINHO, 2021). A preocupação umas com as outras não é limitada a questão econômica, elas também promovem realização de dias da beleza (momento que contratam pessoas para cuidar de seus cabelos, unhas e sobrancelhas). Esse momento é realizado no próprio Panelódromo, quando o movimento está mais tranquilo, ou ainda, revezando, enquanto umas ficam trabalhando nos boxes outras participam do momento destinado ao cuidado delas mesmas.

Além desses pontos destacados que demonstram coesão entre as paneleiras e diaristas de boxes distintos, é necessário evidenciar que também há momentos de conflitos entre estas mulheres. Quanto a isso, aponto que inicialmente, o Panelódromo havia sido planejado para as paneleiras oriundas das Quatro Bocas, inclusive as quantidades de boxes construídos (42), referiam-se à quantidade de paneleiras existentes nas Quatro Bocas. No entanto, por razões políticas diversas, paneleiras de outro local próximo ao Panelódromo, chamado de camelódromo, também receberam boxes no Panelódromo, fazendo com que algumas paneleiras das Quatro Bocas não recebessem box no novo local e lá continuassem.

Em razão disso, nota-se uma diferença quanto a sociabilidade produzida entre as paneleiras oriundas das Quatro Bocas e do Camelódromo, tanto entre si, como com os clientes. Sobre isso, Dedo de moça (2021) conta:

Uma diferença daqui pra lá é que ninguém ataca cliente, ninguém, nas Quatro Bocas ninguém chama, pra li na hora que chega elas chama, pra lá, elas chamam, teve uma vez mulher que tirou da banca da mulher e levou pra dela, lá não, você ficava com sua televisãozinha ligada, quem quiser encostar encosta é assim. É uma diferença entre as das Quatro Bocas. Uma coisa que só tinha nas Quatro Bocas, aqui não tem.

Esse relato remete ao convite feito por parte de algumas paneleiras aos clientes que chegam ao local, expresso pela frase: “bora comer?” No entanto, eu não imaginava que isso poderia ser um motivo de conflito para elas, e só descobri depois de algum tempo em campo. E de fato, a forma de abordagem era bem característica, quando presenciava os convites imediatos a chegada do cliente ao local para comer, se eu observasse melhor, aquele box correspondia a uma panelreira proveniente do camelódromo. Longe de querer definir qual a maneira correta de lidarem com seus clientes, mas apenas pontuando que conseguia perceber claramente, que por meio das abordagens diferentes, havia um certo distanciamento entre as paneleiras provenientes dos distintos locais.

Outro ponto que gera tensões entre elas, são o fato de alguns boxes abrirem sobretudo quando há fiscalização da prefeitura, permanecendo por longos períodos fechados quando não há fiscalização. Em relação a isso, Cumari (2021), descreve:

Hoje tava tudim ai, que o povo da prefeitura tava ai da seplu, até quem só abre dia de festa, hoje tava aberto de manhã, todos os boxes tavam abertos por causa da fiscalização, porque os boxes que estiverem fechados eles vão sortear de novo, ai jogaram no grupo do WhatsApp daqui avisando que eles estavam aqui, na mesma da hora chegou todo mundo, chega tá cheio de gente, os bonito ai oh, os boxes tudo aberto, mas os fiscais tão vindo em horários diferentes, e pessoas diferentes, o certo era todo mundo abrir direto, mas quando a fiscalização vai embora, um bocado fecha de novo.

Por meio do depoimento, a panelreira mostra seu descontentamento quanto a forma de organização de abertura dos boxes nos distintos horários, que embora seja decidida por elas, há quem prefira abrir apenas nos horários de maior movimento, deixando assim vários boxes fechados em outros horários de menor movimento.

Outra divergência se deu na escolha da localização dos boxes, que foi realizada pela prefeitura por meio de sorteio. Mas entre elas havia a preferência

pelos boxes mais próximos da rua, tanto por conta da tradição dos clientes de associarem ainda estarem “de costas pra rua”, como por ter mais arvores, sendo mais protegido do sol, como por ser mais próximo do estacionamento e muitos novos clientes que ainda não tem um box fixo para comer, já param nos primeiros boxes que encontram. Por esses motivos, as paneleiras dos boxes do meio do Panelódromo consideram sofrer prejuízos nas vendas, mas relataram que já contactaram a prefeitura pra providenciar uma solução para providenciarem um suporte horizontal a ser colocado em cima dos boxes, para protegê-las do sol.

Outro motivo que gera desavenças é quando há realização de concursos e algumas acreditam sofrer desprestígio em relação a outras paneleiras por conta de suas redes de contatos e/ou influências políticas. Isso porque, os concursos para escolha da melhor panelada da cidade feito no Panelódromo, gera além de um prêmio pago em dinheiro, o de status de ter sido eleita a melhor panelada do local. Desse modo, algumas enfatizam, “ela ganhou na votação do concurso, mas isso não significa que a panelada dela seja a melhor do Panelódromo ou da cidade não”.

Em síntese, a sociabilidade que acontece das paneleiras e diaristas entre si, é marcada por interações sociais que envolvem coesão e solidariedade, mas como observamos também há momentos de conflitos. Além da sociabilidade produzida a partir do contato entre as trabalhadoras, também há uma sociabilidade desenvolvida das paneleiras com os clientes do local.

5.3.3 Sociabilidades entre as paneleiras e os consumidores

A analogia utilizada do local ser considerado como uma extensão da casa das paneleiras também se aplica nas suas relações com os clientes do local, pois embora haja uma relação comercial evidente, há também a construção de laços momentâneos e até mesmo mais duradouros desenvolvidos.

Exemplificando, estávamos eu e minha orientadora em um box no Panelódromo, chega uma moça e senta-se na mesma mesa que estávamos, bem próximas do box e da paneleira. A jovem chega, a paneleira já faz uma idéia do que ela vai comer e menciona que é porque ela está de resguardo e não pode comer algumas coisas. Enquanto a moça espera sua comida, seus olhos estão cheios de lágrimas, perguntamos se está tudo bem, se ela quer conversar, ela abalada, não consegue responder sem que as lágrimas escorram por seus olhos, a paneleira a

consola dizendo que vai ficar tudo bem e nos conta que o filho dela estava internado na UTI do hospital e que por isso, ela comia lá todos os dias durante esse período.

Esse breve relato mostra algumas características das relações existentes entre as paneleiras e seus clientes. Primeiro, há uma diferença entre a sociabilidade produzida entre as paneleiras com os clientes que se sentam mais próximos do box e dos clientes que se sentam nas mesas mais afastadas do box. Via de regra, com os que sentam mais próximos há mais diálogos e maior interação, porque enquanto o cliente come, a paneleira de dentro do box, faz suas tarefas e segue conversando com o cliente. Com os que sentam nas mesas mais afastadas do box, ficam também mais longe fisicamente da paneleira e o contato é basicamente para oferecer e entregar a comida e na hora de pagar, ocasionando uma interação mais reduzida.

A Segunda característica, é pelo fato de as paneleiras terem clientes habituais, acabarem se atentando para as suas preferências alimentares e partilhando vivências, o que contribui para a manutenção de clientes fiéis. Muitas vezes essa relação só dura enquanto o cliente está no box, outras vezes, há criação de vínculos mais profundos, com amizades que se estendem para fora do local.

A terceira característica, diz respeito a montagem dos pratos, não há uma quantidade de comida fixa a ser colocada, principalmente no arroz, macarrão, salada de maionese, feijão e demais acompanhamentos, isso é feito conforme a vontade do cliente que informa a paneleira, os preços em geral são padronizados, não variando com relação a quantidade de comida colocada no prato, mas variando conforme o horário como já mencionado, mas dependendo da relação da paneleira com o cliente, ela pode colocar dois ou mais tipos de carne e cobrar o preço referente somente a um tipo. Além de poderem eventualmente oferecer descontos aos clientes mais assíduos. Porém, há uma queixa das paneleiras de que muitos clientes não reclamam do preço das bebidas alcoólicas, por exemplo, mas reclamam do preço das comidas. Dedo de moça, diz: “Então assim, pode ser quanto for a cerveja que eles não reclamam, mas da comida sempre tem gente pedindo desconto”.

De tal modo, constato que há diversos tipos de sociabilidade em torno da panelada, por meio das relações familiares entre si, das paneleiras e diaristas, na convivência diária e partilha dos problemas e conquistas, na troca de informações sobre a cozinha e o ofício, nas brincadeiras, nas regras implícitas, na relação das paneleiras com os clientes, nas negociações, nos conflitos, e é claro, a sociabilidade também é produzida através da comensalidade conforme veremos adiante.

6 AS COMENSALIDADES DA PANELADA

Para tratar das comensalidades da panelada, utilizo-me da realização de entrevista de forma online feita com os consumidores em meados de 2020, momento mais crítico da pandemia com menor flexibilização e maior isolamento social, que me oportunizou identificar o perfil do consumidor. Mas, sobretudo apoio-me nas observações feitas diretamente no campo, nas conversas informais e entrevistas realizadas (apêndices B e C) com os clientes do Panelódromo, atentando-me, aos modos de comer, as representações sociais e sociabilidades em torno da panelada para os consumidores, buscando entender como através desses elementos, são demarcadas questões identitárias e socioculturais na cidade.

6.1 Perfil do consumidor de panelada

No primeiro momento da pesquisa feita de forma online, com 208 consumidores de panelada da cidade, levo em conta diversos marcadores sociais como sexo, faixa etária, raça, escolaridade e renda para ajudar a entender o perfil do consumidor de panelada e se o consumo de fato permeava diversas classes na cidade. A figura 23 traz os percentuais referentes a essas respostas:

Figura 23: Perfil dos consumidores de panelada

Tempo na cidade (anos)	Sexo	Faixa etária	Raça	Escolaridade	Renda
Nativo-34% > 16 anos-42% 11 a 15 anos-7% 6 a 10 anos-6% 1 a 5 anos-11%	Fem-51% Masc-49%	Jovens -27% Adultos-72% Idosos -1%	Branca-35% Parda-51% Negra- 13% Indígena-0% Amarela- 0% Outros-1%	Fundamental-1% Médio-13% Superior-38% Especialização-33% Mestrado-10% Doutorado-5%	Sem renda-6% Menos de 1.045,00-9% 1.046,00 a 2.000-17% 2.001,00 a 4.000- 26% 4.001,00 a 6.000-13% 6.001,00 a 8.000- 12% 8.001,00 a 10.000-7% Mais de 10.000-10%

Fonte: A autora

Em suma, os dados revelam que 76% dos respondentes nasceram na cidade ou residem há mais de 16 anos, demonstrando dessa forma que o fator tempo de moradia se reflete no consumo de panelada. Isso posto, recorro o que asseverou Montanari (2008), ao afirmar que a comida não é boa ou ruim por si só,

mas que alguém nos ensinou a reconhecê-la como tal. Nesse sentido, dada a relação histórica da panelada com a cidade, a partir da sociologia de Elias (1994), atrelo o seu consumo não exclusivamente ao gosto pessoal, mas à configuração social em que os indivíduos estão envolvidos desde a infância, seja observando pessoas da sua rede de contatos preparando a panelada, seja consumindo-a ou simplesmente escutando pessoas próximas se remetendo à sua existência.

Embora em percentual notadamente menor, também verificamos pessoas com menos tempo de moradia na cidade se configurando como consumidores da panelada, o que aqui é lido sob a ótica de Bourdieu (2008), para quem, sob pena de se sentirem deslocados, os que penetram em um espaço devem cumprir as condições que ele exige de seus ocupantes. Para Cascudo (2004), isso se refere à ligação dos indivíduos à localidade da comida, que permite integrar as pessoas por intermédio do ato de comer, que pode funcionar como estratégia de adaptação dos migrantes na chegada a um novo local. Assim, pensamos a partir de Elias (1994) e suas categorias de estabelecidos e outsiders, em que o ato de comer panelada pode funcionar como uma estratégia de socialização e pertencimento junto aos moradores de Imperatriz. Logo, o morador da cidade que não aprecia a panelada pode ser compreendido como um *outsider*, sendo a decisão por não comer panelada um indicativo de não identificação e não pertencimento à cidade.

O marcador sexo dos consumidores mostra uma leve preponderância de mulheres, um resultado interessante a ser analisado, tendo em vista que DaMatta (1986) inferiu que, num sentido culturalmente difundido, falava-se sempre que quem come é o homem, enquanto a mulher cozinha e dá os alimentos e a comida. Aqui observamos que, dada as transformações sociais ocorridas ao longo do tempo, com a inserção no mercado de trabalho e demais conquistas, a mulher passa a ser não apenas a preparadora, mas a assumir o posto de consumidora, incluindo o consumo alimentar realizado nas ruas. Com relação à faixa etária, a maior parcela compreende entrevistados com idades entre 30 e 59 anos, critério que serve para observarmos quem compunha a maior parte do nosso público: neste caso, adultos responsáveis pela escolha sobre o que, quando e onde consumir.

Ao longo da pesquisa percebemos diversos autores locais (REIS, 2018; BUENO, 2010) se referirem à panelada como um prato consumido por todas as classes e raças, e para verificarmos se estas afirmações também contemplavam o enquadramento social dos nossos respondentes incluímos esses marcadores. O

aspecto raça foi incluído para compor o perfil socioeconômico dos entrevistados e se propunha a identificar o perfil do público consumidor, tendo aqui a maioria dos entrevistados se autodeclarando pardo. A pesquisa mostrou no quesito escolaridade a prevalência de pessoas com ensino superior completo ou em curso. Sobre a renda, o maior percentual situou-se entre 1 e 4 salários mínimos, revelando que, embora seja uma comida encontrada a preços populares, a panelada é consumida por pessoas de diversos perfis socioeconômicos.

Destaco que no Panelódromo, é comum um perfil semelhante ao encontrado anteriormente na pesquisa on line, com a presença no local de pessoas de ambos os sexos, de distintas faixas etárias, raças, rendas e nível de escolaridade distintos, assim como clientes de diferentes bairros da cidade para comer no local e de cidades próximas a Imperatriz. A distinção percebida é sobretudo que há maior presença de funcionários (figura 24) e acompanhantes de pacientes do hospital comendo no local e de outras pessoas que trabalham próximas ao Panelódromo.

Figura 24: Funcionárias do hospital no Panelódromo



Fonte: A autora

Há uma heterogeneidade quanto ao tipo de público frequentador do local, isso percebido tanto pelas bicicletas paradas, carros e motos estacionados, como pelos uniformes, tipo de vestimentas e etc.. Também há a presença frequente de empresários e políticos comendo panelada no local. Assim, verifica-se que a

panelada reúne em torno de si pessoas provenientes de distintos estratos sociais. Essa agregação dá-se em torno da sociabilidade (natureza dessa sociabilidade), criada e mantida em torno de uma preferência culinária compartilhada, sobre esse ponto detalhei melhor no tópico destinado a sociabilidade em torno da panelada.

6.1.1 Local de moradia dos consumidores

O lugar de residência pode interferir nas escolhas cotidianas do indivíduo, inclusive nas escolhas alimentares. Para Mello e Simões (2013), uma dimensão importante da experiência urbana de um cidadão se revela ao considerarmos o seu endereço, pois nos permite facultar ao outro o acesso a um lugar que compõe parte da nossa própria identidade. Quanto ao local de moradia, foram citados 54 bairros, que se situam de norte a sul na cidade, como mostra a figura 25:

Figura 25: Bairros dos consumidores

Bairro	Quantidade (%)
Nova Imperatriz	17
Bacuri	11
Centro	10
Vila Lobão	5
Parque do Buriti	4
Santa Rita	4
Demais 48 bairros	49
Total	100

Fonte: Pesquisa de campo

Interessante perceber que o local de residência não é condicionante para a decisão sobre o consumo ou não da panelada, visto que vários sujeitos se dispunham a se deslocar para lugares distantes de sua residência para saborear o prato. Assim, os bairros de residência dos interlocutores da pesquisa eram tanto próximos, quanto distantes geograficamente dos pontos de vendas mencionados, o que demonstra que o consumo da panelada se dá não apenas pelos comensais das regiões circunvizinhas, mas por pessoas de várias partes da cidade.

Outro aspecto são que os bairros mais citados compõem um público que contempla diversas classes sociais no mesmo bairro, isso visto por exemplo, entre os residentes do bairro Nova Imperatriz, onde ao analisar os dados observamos pessoas ganhando desde menos de um salário mínimo a mais de 10 mil reais e de diversos níveis de escolaridade, desde os considerados mais baixos aos mais elevados. O que não significa que não haja outros modos de hierarquização da

estrutura social internas ao próprio bairro. Como revela Bourdieu (2008), todo espaço em uma sociedade hierarquizada apresenta suas hierarquias e exprime as distâncias sociais. Nesses bairros as distâncias sociais são marcadas pelos diversos tipos de casa ou pelas desiguais condições de vida, ou seja, ao invés das hierarquizações serem entre bairros, há uma hierarquização interna aos mesmos.

Curioso compreender como um elemento que compõe a dieta alimentar de um povo é revelador da estrutura ou da organização social da cidade, como assevera DaMatta (1986). O autor demonstra que o hábito de misturar os elementos culinários no prato revela a formação do povo brasileiro, constituída por uma mistura de raças. Ao analisarmos os dados atentamos que a não hierarquização de classes sociais por bairros na cidade se manifesta no consumo da própria panelada, pois não há fronteiras geográficas dentro dos bairros para as classes, assim como não há fronteiras dentro da cidade para o consumo da panelada.

6.2 Os modos de comer panelada

Antes de entender os modos de comer panelada propriamente ditos, considero interessante evidenciar como as pessoas que a comem se autodenominam neste espaço. Para conhecer os termos que associam a si mesmos por comerem panelada no Panelódromo, fiz o questionamento sobre como se reconheciam, as palavras mais utilizadas são: consumidor, freguês e cliente. Entretanto, destaco que embora haja termos que predominam, não há uma única forma de se auto identificarem, tendo em vista que, uma mesma pessoa que come panelada, pode se reconhecer como um cliente, freguês e/ ou consumidor.

Os modos de comer envolvem além da escolha da refeição, as modalidades de consumo (comer com garfo, faca ou com a mão), a jornada alimentar (formas, horários e contextos sociais), a localização das refeições, as regras de localização dos comensais e outros aspectos que variam de uma cultura à outra e no interior de uma mesma cultura, conforme os grupos sociais (POULAIN; PROENÇA, 2003).

Nesse sentido, quanto a escolha do local, os boxes mais próximos da rua são os mais movimentados do Panelódromo (figura 26), sendo os preferidos dos clientes, tanto por ter mais árvores que os protegem do sol, tornando-se mais agradável para comer, como por julgarem prazeroso “comer de costas pra rua”. Em contrapartida, há em geral um movimento menor nos boxes situados no meio do

Panelódromo (figura 27), quanto a isso, embora existam reclamações da incidência solar causar desconforto aos consumidores dos boxes do meio, noto que além disso, pesa na decisão o anseio de mesmo com a mudança de local, continuarem comendo de “Costas pra rua” como o fizeram por um longo período de suas vidas nas “Quatro Bocas”, tendo em vista, que mesmo a noite se percebe a mesma situação.

Figura 26: Boxes mais próximos da rua



Fonte: A autora

Figura 27: Boxes situados no meio do Panelódromo



Fonte: A autora

Desse modo, analisando as imagens, conseguimos perceber duas diferenças no local: 1) Maior quantidade de boxes próximos da rua abertos, tanto no período do dia, como da noite; 2) Menor quantidade de clientes nos boxes no meio do Panelódromo. O que reforça a tentativa de manutenção da tradição por parte dos consumidores ao fazer suas escolhas.

Observando os clientes desde a sua chegada ao local, percebo que há um ritual em torno do consumo da panelada, onde os clientes habituais se dirigem ao box de sua preferência e os que não o são, passam, olham e analisam em qual box irão comer. Após essa seleção, escolhem uma mesa, onde já estão dispostas as farinhas, pimentas e talheres (figura 28), se sentam e pedem suas refeições.

Figura 28: Itens que ficam dispostos em cada mesa do Panelódromo



Fonte: A autora

Nesse momento, nem sempre os clientes pedem a adição apenas da panelada no mesmo prato, algumas vezes pedem que se acrescente outro tipo de carne, como assado de panela (figura 29) ou outras carnes diversas. Cada cliente decide quanto a inserção de outros complementos, como: arroz, macarrão e salada. Após os pedidos serem feitos, o prato é montado pela paneleira, conforme a preferência do cliente e depois é levado até os clientes na mesa, que adicionam em

geral três itens: limão, pimenta e farinha, há quem não adicione os três, mas pelo menos um ou dois destes itens é imprescindível para quem come panelada no local.

Além disso, pedem água da casa (não cobrada e não industrializada) ou um refrigerante para acompanhar a refeição ou para tomar após a refeição. Fora isso, há clientes que passam no local para comprar a comida e levam a comida para comerem em suas casas ou trabalho.

Figura 29: Prato de panelada acompanhado de assado de panela



Fonte: A autora

Foram aplicados 41 questionários de forma aleatória no Panelódromo aos clientes para conhecer as suas preferências alimentares. Sobre a frequência que comem panelada no local, segue figura 30:

Figura 30: Frequência de Consumo de panelada

Periodicidade	Quantidade (%)
Diário	2%
Semanal	18%
Quinzenal	30%
Mensal	30%
Trimestral	16%
Semestral ou outros	4%
Total	100%

Fonte: A autora

A maioria dos consumidores vai ao local pelo menos uma vez por mês ou a cada 15 dias, há um percentual menor de clientes que comem diariamente ou pelo menos uma vez por semana, a quantidade de clientes que comem no local diariamente, geralmente se refere aos acompanhantes de pacientes do hospital, alguns funcionários do hospital e de empresas próximas do Panelódromo.

Quanto ao horário de consumo de preferência dos consumidores, as informações estão listadas na figura 32:

Figura 31- Horário de consumo da panelada

Horário da refeição	Quantidade (%)
Café da manhã	5%
Almoço	32%
Jantar	26%
Madrugada- Após festas ou shows	30%
Outros	7%

Fonte: Pesquisa de campo

Um alto percentual opta por comer panelada a noite e na madrugada após as festas e shows na cidade, quando os pergunto sobre o porquê da preferência por comerem nesse momento, aparecem frases como: “Já virou cultural o Imperatrizense ir direto pra panelada depois”; “Dar sustância e revigora, apesar do horário, você acorda zero”; “É uma alimentação que dá sustância”. “Cura ressaca”; “Essa cultura foi construída na convivência entre amigos”. “Satisfação comer uma panelada na madrugada” “Praticidade de chegar e está pronta”; “Nesse horário passo das festas com muita fome”; “É um momento de fechar o rolê com sucesso”.

Com respeito a isso, Menasche, Alvarez e Collaço (2012) dizem que o horário das refeições são instâncias codificadas, que podem afirmar a identidade alimentar e selar o pertencimento alimentar referente a um determinado território. No caso de Imperatriz, é marcado pelo consumo em horários diversos, mas especialmente após as festividades na cidade. Nesse sentido, a identidade sociocultural da panelada em Imperatriz, passa tanto pela constante frequência das pessoas no local de consumo da panelada, como das especificidades relacionadas ao horário.

Em síntese, os consumidores acreditam que encerrar a noite na panelada faz parte da tradição Imperatrizense e auxilia na cura da ressaca. Dessa forma, percebemos que os modos de comer panelada perpassa também pelos sentidos atribuídos a comida, como veremos adiante.

6.3 Representações sociais da panelada para os consumidores

A perspectiva analisada por este tópico é a de refletir sobre os diferentes significados atribuídos a panelada por seus consumidores. Para tanto, pedi para que os consumidores descrevessem em poucas palavras o que sentem ao comer panelada ou o que representava para eles. As menções são ligadas às memórias afetivas, nostalgia, cultura e tradição, saciar a fome, eternizar bons momentos, estar com família e amigos no local, lazer, prazer, identidade cultural, praticidade, comida típica, madrugada e Imperatriz. Vejamos alguns relatos dos clientes locais:

Um dos clientes diz: “Costumava comer com alguém muito especial que infelizmente Deus já levou”. Nessa afirmativa, observamos a associação da panelada a uma pessoa querida que já não está mais presente, ao fazer esse relato diz que se lembra desta pessoa e dos momentos vividos com ela, ao comer a panelada. Outro cliente afirma: “Me lembro do aroma, quando ia comprar para minha avó já idosa lá nas Quatro Bocas”, nesse caso, até mesmo o cheiro remete a experiências vividas. “Lá em casa todo mundo gosta de panelada, é um prato apreciado em família”, “Pelo sabor, pelas memórias com meu pai principalmente”, Luiz, neto de seu Acrízio e também consumidor de panelada, diz que ao comer se recorda dos avós que eram conhecidos na cidade por venderem panelada, essas menções fazem referência ao afeto, as memórias e a família em torno desta comida.

Ademais, muitas vezes o consumo de panelada é associado a conhecer a cidade, a esse respeito a cliente Lúvina, afirma: “Se for em Imperatriz e não comer a panelada, não foi em Imperatriz”. De tal forma, a fala desta apreciadora remete ao que afirmou Montanari (2008 p. 89) “dizes-me o que comes e te direi quem és”. Essa frase assume significados de natureza social, entendida pelas culturas tradicionais como expressão direta de pertencimento social, onde o modo de se alimentar deriva de pertencimento social e ao mesmo tempo o revela.

Também na entrevista realizada em campo, o historiador e vereador Carlos Hermes afirma que come a panelada pelo prazer de ingerir uma comida gostosa e que representa a identidade cultural da cidade. Além dessas inferências, outros clientes trouxeram representações em sucintas frases, tais como: “sinto prazer em comer por ser uma comida saborosa”; “É cultura, alimento delicioso e prazeroso”; “É um hábito cultural e familiar”; “É um sabor típico de imperatriz”; “Já tive bons

momentos com amigos nas Quatro Bocas”; “A panelada é uma tradição da cidade”; “Satisfação da madrugada”; “Um prazer fora do comum, é uma comida simples, gostosa e forte”; “Não tem panelada como a nossa não, pode ir em qualquer lugar do Brasil, mas anda é longe”. Dentre os consumidores da panelada na cidade, também fiz uma entrevista com o poeta, compositor e cantor, residente em Imperatriz, sobre a comida ele diz:

A panelada só nós conseguimos comer ela na madrugada quando vai dormir, nenhum sulista consegue fazer isso, porque não faz parte deste universo né, é uma coisa que nós vamos pra farra e de madrugada vamos lá comer uma panelada, dorme bacana e acorda bacana e como isso é tão significativo nesse universo cultural de cada região, de cada lugar que você chega tem essas coisas, mas a nossa panelada é fantástica. Conheci o cara que começou a fazer essa panelada, chama-se seu Acrízio, e como ele fez isso com tanto zelo, ele impôs uma qualidade e aí as outras pessoas também tem que ter qualidade, a gente esperava na minha casa na dom Pedro II, esperava ele passar com o carrinho, as panelas tudo brilhando, tudo limpinha, pra gente juntar o que a gente cozinhou com a panelada que ele trazia, então realmente, a panelada não é só uma comida, é uma história, é uma relação muito forte com a cidade de Imperatriz (PIMENTA CALABRESA, 2022).

Ele conclui a “Panelada precisa ser valorizada como cultura gastronômica que traduz o fazer e o viver de nossa gente em Imperatriz”. Ao se referirem à panelada, as pessoas que a comem a descrevem para além de uma iguaria, e a associam com a capacidade de ela ser um veículo, um vetor significativo, um elemento a partir do qual os sujeitos pensam a cultura e a ela dão sentido, como diria Lévi-Strauss (1991), “Algo bom para pensar”. Assim, além do Panelódromo ser um lugar de consumo, é um lugar antropológico¹¹ de produção de cultura e de identidade.

Logo, as pessoas que a comem, além de consumidores, no mesmo instante em que exercem esse papel, são livres para recriar e ressignificar o lugar físico em lugar simbólico, repleto de sentido polissêmico, que extrapola as relações comerciais e econômicas e envolve as demarcações identitárias e socioculturais em torno da panelada em Imperatriz. Ou seja, o Panelódromo envolve momento de trocas comerciais que provocam, para além de transações econômicas, relações simbólicas, culturais, identitárias e sociais.

A comensalidade nunca é apenas natural, não se trata apenas de uma mera ingestão de nutrientes e calorias, ela é sempre construída socialmente e a comida natural é um código da cultura. Comemos calorias, nutrientes, símbolos, sentidos,

¹¹ Marc Augé (2004).

significados e memórias. A comensalidade revela o lugar social e as redes de significação das quais os sujeitos fazem parte (ALENCASTRO *et al.*, 2020).

6.4 Sociabilidades dos consumidores em torno da panelada

A comensalidade da panelada envolve contatos entre diversos tipos de pessoas no Panelódromo e como asseverou Poulain (2004) a comensalidade constitui e reforça a sociabilidade. Mas como acontece a sociabilidade dos consumidores da panelada? Há uma sociabilidade destes com as paneleiras? Com base em minha inserção no campo, que pretendo dar conta dessas questões.

A partir destas perguntas, começo a indagar-me sobre a sociabilidade produzida no local. Com o transcorrer do tempo, de minhas observações e análises, noto que há três tipos principais de sociabilidades desenvolvidos em torno da panelada pelos consumidores: 1) Sociabilidade familiar; 2) Sociabilidade dos clientes entre si; 3) Sociabilidade dos clientes com as paneleiras;

No que concerne ao primeiro tipo de sociabilidade, evidencio que é comum as pessoas comerem acompanhadas no local, assim as mesas são compostas em geral por casais de namorados, marido e mulher, grupos familiares em geral (imagem 32) e/ou grupos que envolvem outras pessoas do convívio social.

Figura 32: Família almoçando no Panelódromo no domingo



Fonte: A autora

Na imagem 32, observamos uma família, na qual, há inclusive a presença de uma criança, que já nessa fase começa a comer panelada junto à sua família. Nesse sentido, nas conversas informais junto aos consumidores, perguntava-os como haviam começado a comer panelada, as menções envolviam via de regra duas palavras: família e amigos. Ou seja, apontavam que haviam aprendido a comer a panelada com seus familiares ou por meio de amigos.

Dessa forma, percebe-se que o gosto por comer a panelada, envolve além das preferências pessoais às interações sociais que os indivíduos possuem e/ou estabelecem ao longo do tempo. Relembro que as paneladeiras aprendem a fazer panelada com os membros da família e é também por meio destes que os comensais são apresentados à panelada em Imperatriz. Assim, o primeiro tipo de sociabilidade é a familiar, concebida pelas famílias ao comerem juntas no espaço. As práticas alimentares assumem comportamentos culturais que são marcados através do convívio social, isso significa que a memória e o aprendizado alimentar permanecem em nossa consciência mesmo com o passar do tempo (MINTZ, 2001).

Em referência a isso, podemos analisar o consumo de panelada a partir do viés processual da sociologia de Elias (1994), para tanto, menciono seu conceito de Habitus, que é considerado como a autoimagem e a composição social dos indivíduos. Segundo Dendasck e Lopes (2016) a configuração social age de forma a moldar os indivíduos, dessa relação de interdependência entre o indivíduo e a sociedade, se tem o habitus. No caso do Habitus associado às noções de identidade e à de cultura, é possível afirmar que ele tece uma ideia sobre a natureza social do homem e revela a mediação entre indivíduo e sociedade (SETTON, 2018).

Ao nos questionarmos sobre a construção e reconstrução dos costumes e hábitos ao longo do tempo, inferimos com base em Elias que o consumo de panelada também pode ser concebido a partir do entendimento do Habitus, visto como um espaço de interações, onde as relações entre os indivíduos que ocorrem de maneira interdependentes, onde as identidades dos indivíduos se tornam pessoais e sociais (KOURY, 2013). Ratificando que a forma como os indivíduos se comportam é moldada pelas suas relações sociais anteriores e atuais (ELIAS, 1994).

Segundo Bourdieu (2008) o Habitus possui uma “estrutura estruturada” que orienta a ação e, ao mesmo tempo, uma “estrutura estruturante” capaz de atuar como disposições duradouras no agir e pensar dos agentes sociais. Desse modo, podemos considerar como a estrutura estruturada é internalizada no indivíduo,

embora creia que goste da panelada apenas por vontade própria, o costume também é absorvido através das relações sociais e da estrutura social no qual está inserido e ele torna isso estruturante quando reforça esse Habitus e o externaliza a partir das suas escolhas e ações. Exemplificando: ao convidar pessoas de suas redes de convívio para consumir a panelada ou migrantes para provar a panelada ao chegarem à cidade, o indivíduo reforça a estrutura estruturada, ou seja, o Habitus incorporado, é reproduzido.

Isso posto, saliento que embora seja menos comum, também há pessoas comendo sozinhas no local, mas mesmo entre os que estavam sozinhos no local, quando questionados sobre como começou a comer panelada, as palavras que se repetiam nas respostas eram: família e/ou dos amigos, raramente alguém afirmava que aprendeu a comer panelada sozinho.

Figura 33: Consumidor comendo panelada sozinho



Fonte: A autora

Na figura 33, aparece um consumidor comendo a panelada sozinho na mesa, mas apesar da solitude, cumpre o ritual e coloca limão na comida, que é acompanhada de um refrigerante gelado. A permanência do jovem foi breve, basicamente, pediu a comida, comeu, pagou e foi embora. Na ocasião, seu objetivo era apenas saciar a fome. Mas ainda assim, Flandrin e Montanari (1998) afirmam que a alimentação sendo resposta às necessidades biológicas individuais constitui-se também como “elemento essencial da estruturação dos grupos, de expressão de uma identidade própria e origem de um pensamento simbólico”. Pois o que comer,

como, com quem, onde e quando não respondem apenas à necessidade de satisfazer a fome ou a uma exigência; nem sequer à vontade individual de um sujeito, pois, ainda quando se come sozinho, suas decisões estão guiadas por referências culturais (MENASCHE; ALVAREZ; COLLAÇO, 2012).

A esse respeito afirma Rodrigues (2018), determinada comida é ou não “do gosto” de uma pessoa ou de um grupo social, a partir das adjetivações que lhe são atribuídas. Estas diferenciações possuem cargas simbólicas, relacionadas às trajetórias e as posições socioculturais de cada pessoa e grupo social. Os agentes sociais que possuem o “gosto popular” fazem parte de uma rede de significados, criada pela sociedade e pelo grupo social ao qual pertencem, para guiá-los no seu modo de ser. É uma herança social reproduzida de forma dinâmica.

Quanto ao segundo tipo de sociabilidade, qual seja, dos clientes entre si, ela ocorre de duas maneiras: 1) Entre o grupo de amigos e colegas de trabalho que já se conhecem e estão juntos no local; 2) Entre pessoas que não se conhecem, mas que se sentam na mesma mesa. É interessante perceber que isso começa por uma regra implícita, referente à escolha das mesas para se sentarem no local pelos clientes, para explicar a figura 34 mostra os diferentes posicionamentos das mesas.

Figura 34: Diferentes posições das mesas no Panelódromo



Fonte: A autora

Com relação aos clientes que chegam ao local e sentam-se nas mesas mais distantes dos boxes (posição 1 na imagem), não há interação contínua com a paneleira e nem com outras pessoas de fora de seu grupo social, tendo em vista

que, quando se está nesses assentos outras pessoas não sentam ao acaso na mesma mesa. Por outro lado, quem escolhe as mesas posicionadas próximas ao box (posição 2 na imagem), tem maior contato e interação com as paneleiras e outros fregueses que não são do mesmo grupo social, pois qualquer pessoa pode chegar e se sentar na mesma mesa, ainda que não se conheçam previamente ou mesmo que não desenvolvam nenhum tipo de conversa dali em diante.

Destaco que a sociabilidade entre os clientes, acontece especialmente entre os grupos que estão juntos no local, sendo esse momento uma ocasião capaz de reunir amigos, colegas de trabalho em torno da mesa, é uma forma de sociabilidade entre membros do mesmo grupo. Quanto aos outros que não se conhecem, por vezes, há breves conversas sobre assuntos do cotidiano, outras vezes apesar da proximidade física a interação social não acontece ou se encerra juntamente com o findar da refeição. Sobre isso, Simmel (2004, p. 160) diz: “a refeição em comum pode ser dividida até com pessoas que não partilham de mesmos interesses específicos, o que a reveste de um incomensurável significado sociológico”.

No que se refere a sociabilidade dos clientes com as paneleiras, muitos clientes já possuem o seu box e tempero preferidos. Mas além disso, também há uma predileção pela pessoa da panelreira, enquanto há quem apenas coma rapidamente e vá embora, também há quem permaneça no local por um tempo maior conversando entre si e com as paneleiras, como mostra a figura 34:

Figura 35: Clientes comendo e conversando entre si e com a panelreira



Fonte: A autora

A imagem mostra os clientes sentados próximos ao box e a paneleira, como vimos quando isso acontece a interação social entre eles é facilitada.

Para exemplificar sobre as relações dos clientes com as panelleiras, discorro sobre uma situação vivenciada no campo: enquanto uma cliente come acompanhada de seu filho, eu conversava com a panelleira, quando ela menciona a possibilidade de cozinhar e colocar outra pessoa para vender a comida, somos interpeladas pela cliente, dizendo: “eu mesma vou achar ruim, porque a gente ver outra pessoa aqui já não quer comprar mais, já pensa que não é mais seu”.

Nesse momento, converso em paralelo com a consumidora, que me relata que não mora em Imperatriz, mas na cidade de João Lisboa (cidade a 12 km de distância de Imperatriz), ela diz que está gestante e vem fazer o acompanhamento médico no hospital e quando vem, se dirige ao mesmo box de sempre, me conta ainda que se ele está fechado, vai embora, opta por comer em seu próximo retorno. Eu, curiosa, pergunto o porquê da preferência, ela me diz que é por gosta do tempero dela mesmo e por já ter se afeiçoado a panelleira e às conversas que teceram ao longo de seu período gestacional. Prossigo no local, observando e conversando com elas. Ao findar da refeição, o filho desta cliente, de uns 4 anos de idade, pede um pirulito e a panelleira dá, a mãe repreende a criança, dizendo que toda vez ele pede um pirulito, a mãe fica sem graça, mas a panelleira não deixa que a mãe pague pelo doce, a cliente se despede e promete novo retorno em breve.

A partir desse contexto, percebe-se uma relação além da comercial, tanto associada à preferência do tempero, como pelo contato com a panelleira. A situação mencionada era permeada por uma conversa sobre a família da cliente e sua gestação e do interesse da cliente sobre os familiares da panelleira e seu cotidiano. Esse relato abre espaço para tratar outros pormenores, sobre a sociabilidade dos clientes com as panelleiras, tais como: os tipos de clientes, a obtenção de descontos, as amizades desenvolvidas no local e os conflitos existentes entre eles.

Usualmente há três tipos de clientes no Panelódromo: 1) Os novos clientes que não possuem um box de preferência e comem no que mais gostam no dia; 2) Clientes ocasionais, que vão ao lugar esporadicamente; 3) Clientes habituais que estão com maior frequência no local. Estes dois últimos tipos geralmente possuem um box de preferência ou frequentam dois ou três boxes do local no máximo, o que costuma acontecer quando o box favorito está fechado no momento de sua ida, fazendo com que se dirijam as suas outras opções. Entretanto, os clientes mais

habituais costumam saber os dias e horários que o seu box predileto abre e optam por irem mais nesse momento. Essa fidelidade dos clientes aos boxes se dá tanto pela preferência do sabor do prato ofertado e do receio de comer em um box que não conhece e não gostar da comida ou ainda pela afinidade desenvolvida com a paneleira do local, ou ambos.

Em geral, quando chega um novo cliente ou um cliente habitual no box, eles possuem mais chances de obtenção de descontos ou de que sejam colocadas quantidades adicionais de comidas no prato sem serem cobradas, do que um cliente eventual. Embora isso ocorra por motivos diferentes, onde no primeiro caso, o vínculo ainda não está formado e a paneleira pretende estabelecer a fidelização do novo cliente ou mesmo por afinidade. No segundo, pelo vínculo já existir, a paneleira pode querer manter a fidelização do cliente habitual agradando-o desta maneira. Ou seja, a concessão de desconto depende da relação do freguês com a paneleira.

A maioria dos clientes pagam os valores cobrados sem questionar e pode acontecer entre os clientes habituais deixarem para receber o troco na próxima vez, quando a paneleira não tem o troco disponível no momento. A minoria dos consumidores pede desconto na hora do pagamento, mas caso seja concedido eles apreciam a ação. Também há uma menor quantidade de clientes que ao invés de pagar exatamente o valor cobrado, dá valores um pouco superiores ao cobrado, numa espécie de gorjeta. A forma de pagamento via de regra é em dinheiro, cartão ou pix, sendo inusual comprarem comidas “fiado” no Panelódromo.

Outra característica da sociabilidade dos clientes com as panelieras, está relacionada às amizades desenvolvidas no local. Existem clientes que comem há muito tempo com a mesma paneleira, sobre isso, em campo um consumidor me relatou que ele era cliente da paneleira e de sua mãe desde as Quatro Bocas há muitos anos, desde quando seu filho ainda era pequeno, diz que seu filho se criou na banca destas panelieras, agora já tá um “homão” e com a mudança de local eles continuam comendo com elas, tanto pela preferência do sabor, como pela amizade desenvolvida através das gerações entre suas famílias.

Além disto, em uma tarde de sexta feira presencio a chegada de um jovem em um dos boxes do Panelódromo e o seguinte contexto: Ele diz para a paneleira: “ah lhe achei”, a paneleira olhou com certo estranhamento em sua direção, ele meio desconcertado porque a paneleira não lhe reconhecera, disse: “eu comia com a senhora lá nas Quatro Bocas, estava querendo saber qual era o seu box aqui no

Panelódromo, a senhora num tá lembrada de mim não?” Ela “oh meu fi, tô não, é muita gente e você de máscara aí que não conheci mesmo”. Aí ele diz “eu gosto de comer é com a senhora, porque você não é mesquinha, pergunta se eu quero banana e café, eu sempre admirei, porque a gente vai nos lugares, até o limão a gente tem que pedir, porque a pessoa não oferece”. De modo geral, as proximidades acontecem mais dentro do Panelódromo, que fora dele, as conversas com as paneleiras quase sempre são sobre o cotidiano, a família e as intempéries da vida.

Com relação aos conflitos, eles são basicamente por sabores e/ou preços que não agradam aos clientes (o que pode gerar reclamações ou insatisfações) e/ou pela presença de clientes alcoolizados no local que pode incomodar as paneleiras e outros clientes. Entretanto, quanto aos clientes que estão um pouco alcoolizados, eles são atendidos normalmente no local, exceto em casos de embriaguez muito evidentes. Para exemplificar, trago uma experiência vivida no Panelódromo: em uma tarde enquanto eu estava sentada conversando com uma paneleira, chegou um homem visivelmente embriagado, que mal conseguira se manter em pé ou apoiar a sua bicicleta em umas das árvores sem que ela fosse ao chão, ao chegar no box ele perguntou se tinha panelada, ela não se levantou do banco que estava sentada e dissera que ia ver se ainda tinha. O cliente percebeu que ela estava desconfiada de que ele não tivesse dinheiro para pagar, por isso, ele abriu a carteira e mostrou o dinheiro para a paneleira, somente após esse momento, ela se levantou e colocou a comida em um marmitex para que ele levasse para comer em casa.

Nessa ocasião, notei que os clientes não se incomodam quando tem alguém que bebeu e que está lá comendo em seu “canto”, o que eles não admitem é quando estes começam a abusar no local, puxando conversa em demasia, tecendo elogios as mulheres ou coisas do gênero. Nessa situação, por exemplo, tinha outros clientes no box que estavam com receio pela presença do bêbado no local e de suas conversas invasivas com as outras pessoas. Percebi ali, que para os clientes é primordial que os boxes sejam harmônicos, no sentido, de não terem os seus espaços invadidos com conversas de “bêbado”, pessoas brigando ou xingando.

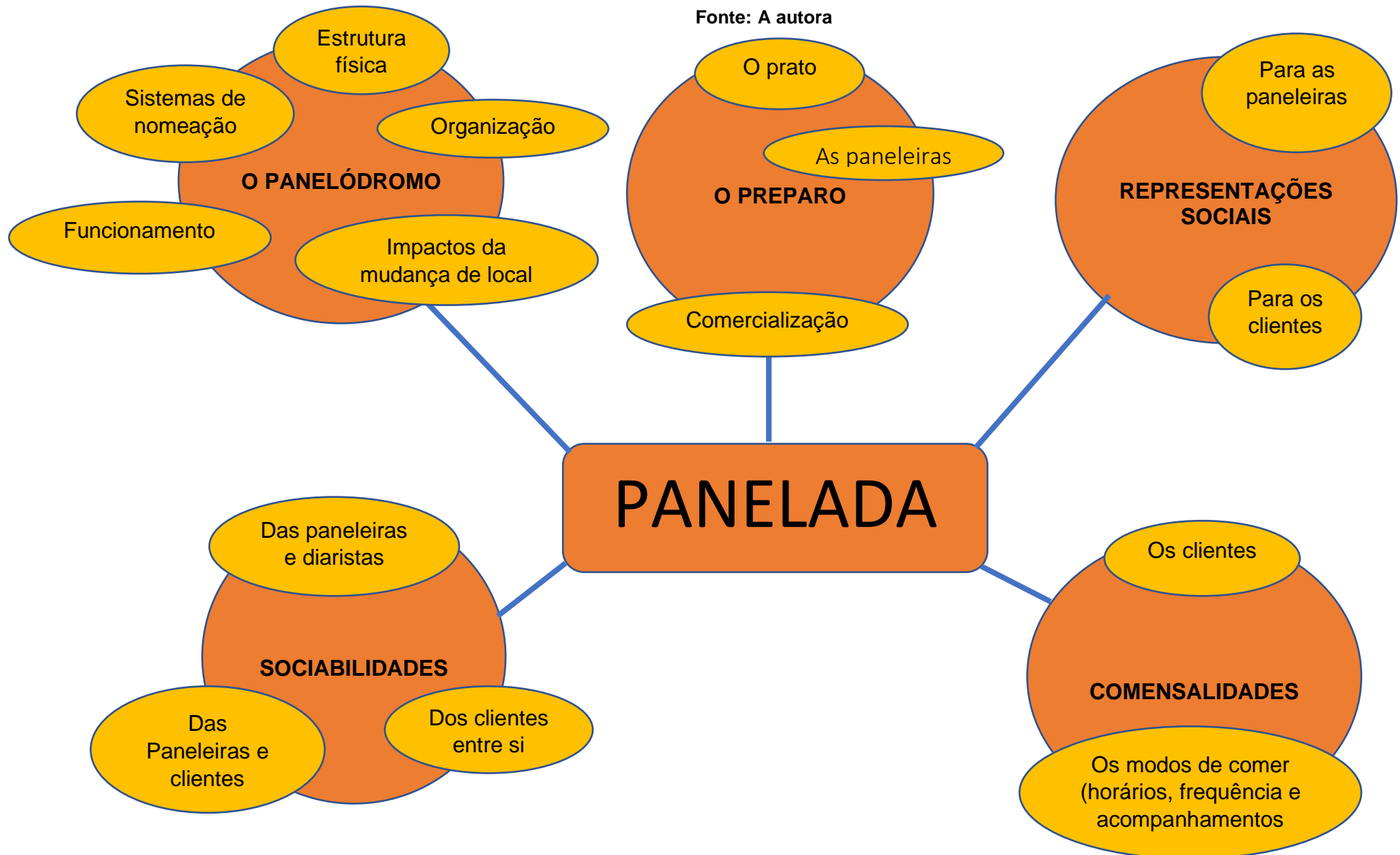
Quando acontecem situações assim, os conflitos são controlados sem o acionamento da polícia ou mesmo do vigia, sendo resolvidos de forma pacífica. Ao analisar os resultados obtidos quanto a sociabilidade dos clientes com as paneleiras, faço um comparativo com os achados obtidos por Machado da Silva (2016) ao estudar o botequim, o Panelódromo, da mesma forma, está inserido no meio urbano,

frequentar o local, na medida em que ele é parte da cidade é fazer parte da cidade. O consumidor sente-se integrado e participante de um todo, enquanto faz parte daquele universo.

Desse modo, dado a amplitude dos resultados obtidos e buscando facilitar a visualização de seu entendimento, organizei um mapa mental que mostra como o preparo, a comensalidade e sociabilidade e outros importantes elementos na cidade se dão em torno da panelada. Vejamos adiante.

Figura 36: Mapa mental de resultados de pesquisa

Fonte: A autora



7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Tendo em vista o objetivo proposto, verifiquei que a sociabilidade da panelada demarca a identidade sociocultural de Imperatriz à medida que ela apresenta modos próprios de preparo que perpassa os saberes tradicionais, familiares e populares e pelos modos de comer específicos, que se relaciona ao consumo habitual, a importância dada à comida na cidade, aos horários e frequência em que se come e em companhia de quem nos grupos sociais aos quais pertencem, nos quais por meio da panelada e sua sociabilidade, os cidadãos se reconhecem como parte da cidade de Imperatriz.

Na investigação dos dispositivos observei que essa sociabilidade da panelada envolve diversas dimensões, entre elas as culturais, sociais, identitárias econômicas, históricas, políticas, econômicas e de gênero. Essas sociabilidades produzem demarcadores que envolvem também a sociabilidade familiar, a sociabilidade das paneleiras entre si e destas com os clientes e dos pormenores envolvidos na comensalidade da panelada Imperatrizense e dos modos de comer a panelada.

Os ingredientes que compõem a fórmula da panelada são elaborados a partir de técnicas específicas, que vão desde a escolha da matéria prima, a forma de preparo e cozimento e aos modos de servir. Dessa maneira, a função de emancipação econômica dessas mulheres, assim como de sustento próprio e familiar, por meio da produção de comidas e a multiplicidade de sentidos atribuídos a panelada, relacionado à transmissão de saberes e práticas e à sociabilidade envolvida na prática da preparação de panelada se mostram como elementos essenciais para as paneleiras. Essas mulheres possuem consciência de seu trabalho e aprenderam a se apropriar da tradição para valorizar sua comida e impulsionar as vendas, conformando uma ideia de tradição e cultura, presente no imaginário pessoal, local e de visitantes.

Assim, entre as razões para que a panelada se mantenha apreciada por tanto tempo em Imperatriz, estão ligadas aos modos de fazer das paneleiras que envolve os saberes familiares e populares por trás de sua forma e as memórias afetivas que envolvem tanto as paneleiras, como os consumidores. Quanto a comensalidade, verificou-se que os costumes referentes ao consumo da panelada na cidade são de comer a panelada no cotidiano ou na madrugada em dias de festa, acompanhada de arroz, limão, farinha e pimenta, de preferência “De Costas Pra Rua”.

Em suma, comer a panelada e/ou ir ao Panelódromo são formas de participar do universo citadino. Portanto, a panelada e o local se tornam meios para o encontro, para a comensalidade e para as sociabilidades. Desta forma, além de nutrir, a panelada também contribui no sentimento de pertencimento a cidade Imperatriz, marca fronteiras, ao mesmo tempo que as rompe, as transpõe, reconstrói, ressignifica e propaga sua identidade por meio da culinária local.

No transcorrer da pesquisa, umas das maiores dificuldades consistiu em selecionar o que estaria presente neste texto, dado o volume de informações, fotos, entrevistas e experiências vividas em campo, mas que, todavia, precisaram ser renunciadas em razão dos limites inerentes a escrita de uma dissertação. No entanto, intento retomar as pesquisas a posteriori, considerando esses elementos.

Apesar da importância da panelada e do Panelódromo para Imperatriz, não havia, até então uma pesquisa de caráter etnográfico que tivesse se dedicado às questões que propus, considerando o preparo, a comensalidade, as representações sociais e a sociabilidade em torno desta comida. Assim, considero este trabalho como um ponto de partida para o aprofundamento das pesquisas sobre a temática pelo viés socioantropológico. Ademais, a pesquisa traz a pauta para discussão com o poder público e as universidades, sobre a importância das paneleiras e dos consumidores para a fomentação da identidade e cultura em Imperatriz.

A apreciação aqui exposta nos conduz a pensar sobre os distintos significados da panelada e sua sociabilidade e sugere a importância de repensar e entender as formas de alimentar para além de uma questão orgânica, considerando que comer não é somente alimentar, mas também revelar, pois, cada povo tem suas comidas preferidas e seus costumes e através do entendimento do que comem e quando, pode-se constituir o seu modo de ser e de pensar (CASCUDO, 2014).

Desse modo, a pesquisa realizada contribui ainda para o conhecimento que se ocupa a sociologia do consumo, ampliando a tradicional noção de que o consumo se refere à interação banal entre vendedor e consumidor, ao revelar que esse processo envolve uma série de interações e atores sociais – paneleiras, técnicas, consumidores, famílias, histórias, memórias, tradição, destacam a intersecção entre eles e como os arranjos socioculturais orientam o comportamento dos sujeitos.

Dentre as sugestões para pesquisas futuras, destaco quanto à produção e consumo de panelada nas residências de imperatriz; as questões de gênero também surgem como possibilidade de pesquisa, buscando entender sobre as paneleiras

que são mães, esposas e trabalhadoras. As questões referentes à hierarquização entre paneleiras e diaristas e entre os consumidores, bem como aspectos relacionados ao viés político e econômicos relacionados à panelada no local também são potencialmente objetos de pesquisa.

Dessa maneira, não tenho a pretensão de encerrar o debate acerca da sociabilidade e comensalidade da panelada, mas almejo apontar que os estudos sobre alimentação pela ótica socioantropológica apresentam muito a ser aprofundado e instigar novas pesquisas entre os cientistas sociais, que possam contribuir com as lacunas ainda existentes nessa esfera de conhecimento.

REFERÊNCIAS

- ALENCASTRO, Ignez Magalhães de; *et al.* Corpo, reprodução, família e comensalidade: relações entre natureza e cultura no filme *Minhas mães e meu pai*. *In: Consumos alimentares em cenários urbanos* - múltiplos olhares. Rio de Janeiro: EdUERJ, Gramma, 2020.
- ASSUNÇÃO, Viviane Kraieski de. Alimentação e sociabilidade: apontamentos a partir e além da perspectiva simmeliana. **Revista de Ciências Humanas**, v. 43, n. 2. 2009.
- AUGÉ, Marc. Não-lugares: introdução a uma antropologia da supermodernidade. Campinas: Papirus, 2004.
- AZEVEDO, Elaine de. Alimentação, sociedade e Cultura. **Sociologias**, Porto Alegre, ano 19, no 44, jan./abr. 2017.
- _____. Painel de impressão. **Spotify**. As histórias por trás da comida. Disponível em: <https://open.spotify.com/episode/6uwu7uHkrhAFbQV90CXXD6>. Acesso em: 30 out. 2020.
- AZEVEDO, Greacy Kelly Rodrigues; SOUSA, Emilene Leite. A pandemia de covid-19 e as alterações no consumo de panelada em Imperatriz MA. **Vivência: Revista de Antropologia**, v. 1, n. 57, 2021. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/vivencia/article/view/27412>. Acesso em: 03 jan. 2022.
- BAECHLER, Jean. Grupos e sociabilidade. *In*. BOUDON, Raymond (org.). **Tratado de sociologia**. Rio de Janeiro: Zahar, 1995. p. 66-89.
- BARBOSA, Livia. Arroz com feijão e feijão com arroz: o Brasil no prato dos brasileiros”. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 13, n. 28, 2007.
- BARRETTO, Margarita. Prefácio. *In: Alimentação e turismo: criatividade, experiência e patrimônio cultural*. LAVANDOSKI Joice, BRAMBILLA Adriana, VANZELLA Elídio (orgs.). João Pessoa: CCTA, 2019. Disponível em: https://www.academia.edu/38799511/Alimenta%C3%A7%C3%A3o_e_Turismo_criatividade_experi%C3%Aancia_e_patrim%C3%B4nio_cultural. Acesso em: 28 jul. 2021
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Plantar, colher, comer**. Rio de Janeiro: Graal, 1981.
- BOURDIEU, Pierre. Efeitos de lugar. **A miséria do mundo**. Petrópolis: Vozes, 2008.
- BUENO, Thaisa. **Panelada**: um dos pratos típicos da cidade de Imperatriz. *In: Imperatriz Notícias*. 2010. Disponível em: <https://imperatriznoticias.ufma.br/geral/panelada-um-dos-pratos-tipico-da-cidade-de-imperatriz/>. Acesso em: 21 jun. 2020.
- CABRAL, Maria do Socorro Coelho. **Caminhos do gado**: conquista e ocupação do sul do maranhão. São Luis: SIOGE, 1992.

CARDOSO DE OLIVEIRA, Roberto. **O Trabalho do Antropólogo: olhar, ouvir e escrever**. Brasília/ São Paulo: Paralelo Quinze/Editora da UNESP, 1998.

CARVALHO, Maria Claudia da Veiga Soares de. *et al.* **Comensalidades em trânsito**. Salvador: EDUFBA, 2020.

CASCUDO, Luiz da Câmara. **Antologia da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2014.

_____. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

CASTELLS, Manuel. **O poder da identidade: a era da informação, economia, sociedade e cultura**. Vol. 2. São Paulo: Paz e Terra, 2000.

CASTRO, Willian. Prefeitura municipal de Imperatriz. **Cultura gastronômica: Prefeitura quer melhorar comércio da panelada das "Quatro Bocas" 2017**. Disponível em: <https://www.imperatriz.ma.gov.br/noticias/dialogo/prefeitura-quer-melhorar-comercio-da-panelada-das-quatro-bocas.html>. Acesso em: 10 jun. 2020.

CAVIGNAC, Julie; OLIVEIRA, Luiz Antônio de. **História e etnografia nativas da alimentação no Brasil: notas biográficas a respeito de um antropólogo provinciano**. 2010.

CAVIGNAC, Julie; SILVA, Danycelle; DANTAS, Maria Isabel; MACÊDO, Muirakytan K. de. O Seridó nas panelas: história organização social e sistema alimentar. *In*: WOORTMANN Ellen, CAVIGNAC Julie A. (orgs.). **Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. Natal: EDUFRN, 2016. p. 91-182.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Espaço urbano e consumo alimentar: trajetórias locais e diferença em três cidades brasileiras. *In*: COLLAÇO, Janine Helfst Leicht; BARBOSA, Filipe Augusto Couto; ROIM, Talita Prado Barbosa (orgs.). **Cidades e consumo alimentar: dinâmicas socioculturais do comer no espaço urbano**. Goiânia: Imprensa Universitária, 2017. p. 30-64

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

_____. Comer na Rua. *In*: COLLAÇO, Janine Helfst Leicht; BARBOSA, Filipe Augusto Couto; ROIM, Talita Prado Barbosa (orgs.). **Cidades e consumo alimentar: dinâmicas socioculturais do comer no espaço urbano**. Goiânia: Imprensa Universitária, 2017. p. 18-37.

CONCEIÇÃO, Mirtes Rose Menezes da. **A representação da cozinha sertaneja no urbano de Fortaleza**. XIII ENANPEGE. São Paulo, 2019.

CONTRERAS, Jesus. Comer na Rua. *In*: **Cidades e consumo urbano**. v. 1. Goiânia, 2017.

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

_____. **Relativizando:** uma introdução à Antropologia Social. Rio de Janeiro: Editora Rocco, 1987.

_____. O ofício do etnólogo ou como ter “Anthropological Blues”. *In:* NUNES, Edson de Oliveira (org.). **A Aventura Sociológica.** Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

DALLO, Elicléia Clarícia; OLIVEIRA, Fernando Ralfer de Jesus; LAVARDA Marcus Túlio Borowiski. **De Costas pra Rua:** Vídeo Documentário sobre a Panelada em Imperatriz (MA). Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação, 2013.

DENDASCK, Carla Viana Dendasck; LOPES, Gileade Ferreira. Conceito de *Habitus* em Pierre Bourdieu e Norbert Elias. **Revista Científica Multidisciplinar** Núcleo do conhecimento. vol. 03, ed. 05, 2016.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A formação da culinária brasileira.** São Paulo: Publifolha, 2009.

DOUGLAS, Mary. **Pureza e Perigo.** 2ª ed. São Paulo: Perspectiva, 2010.

ELIAS, Norbert. **A sociedade dos indivíduos.** Rio de Janeiro: Zahar, 1994.

_____. **O processo civilizador:** Uma história dos costumes. v. I. Rio de Janeiro: Zahar, 1994.

EVANS-PRITCHARD, E. E. Trabalho de Campo e Tradição Empírica. *In:* **Antropologia Social.** Lisboa: Perspectivas do Homem/Edições 70, 1972.

FAVRET-SAADA, Jeanne. Ser afetado. **Cadernos de Campo:** revista do PPGAS da USP. Ano 14, n. 13, p. 155-161, 2005.

FISCHLER, Claude. **L’homnivore.** Paris: Poche Odile Jacob, 2001.

FISCHLER, Claude; MASSON, Estelle. **Comer:** a alimentação de franceses, outros europeus e americanos. São Paulo: Senac, 2010.

FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. (orgs.) **História da alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade; 1998.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a Gourmet uma história da gastronomia.** 2. ed. São Paulo: SENAC, 2001.

FRANKLIN, Adalberto. **Apontamentos e fontes para a história econômica de Imperatriz.** Imperatriz, MA: Ética, 2008.

FREYRE, Gilberto. **Casa-grande e senzala:** formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. 1º e 2º Tomo. Rio de Janeiro: José Olympio, 1964.

_____. Manifesto regionalista. 7.ed. Recife: FUNDAJ, Ed. Massangana, 1996.

FOOTE WHITE, William. **Sociedade de esquina**. Rio de Janeiro: Zahar, 2005.

GARCÍA LJ. **Una historia comestible**: homínidos, cocina, cultura y ecología. Gijón: Trea SL; 2013.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC editora, 1989.

GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Novas configurações do comer junto: reflexões sobre a comensalidade contemporânea na cidade de São Paulo. São Paulo. **Revista Sociedade e Agricultura**. v. 25 n. 2. jun./set. p. 251-274, 2017.

_____. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. **Seminário de pesquisa em turismo no Mercosul**, v. 4, p. 1-15, 2006.

GOLDMAN, Marcio. Os tambores dos mortos e os tambores dos vivos: etnografia, antropologia e política em Ilhéus, Bahia. São Paulo: **Revista de Antropologia**. USP. v. 46. n. 2. p. 423-444, 2003.

_____. **Sociologia**. 4^o ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A., 2016.

_____. **Cultura e representação**. Rio de Janeiro: Ed. PUC-Rio: Apicuri, 2016.

HOUAIS, Antônio. **Dicionário eletrônico Houais da língua portuguesa**. Rio: Objetiva, 1991.

IMPERATRIZ. Prefeitura Municipal de Imperatriz-Ma. **A cidade**. Disponível em: <http://www.imperatriz.ma.gov.br/portal/imperatriz/a-cidade.html>. Acesso em: 10 set. 2020.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL - IPHAN. **Patrimônio Imaterial**. 2021. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234>. Acesso em: 08 jun. 2021.

IPIRANGA, Ana Sílvia Rocha. A cultura da cidade e os seus espaços intermediários: os bares e os restaurantes. **Revista de Administração Mackenzie**, v. 11, n. 1, p. 65-91, 2010.

KATZ, Esther. Introdução. *In*: WOORTMANN, Ellen; Cavignac. Julie A. (orgs.) **Ensaio sobre a antropologia da alimentação**: saberes, dinâmicas e patrimônios. Natal: EDUFRN, 2016.

KOURY, Mauro Guilherme Pinheiro. Emoções e Sociedade: um passeio na obra de Norbert Elias. **História: Questões & Debates**. n. 59, p. 79-98, 2013.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. 14. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2001.

LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alisson.; RANDALL, Sandie. Uma refeição inesquecível. A hospitalidade como experiência emocional. *In*: SLOAN, Donald. (org.). **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**. São Paulo: Manole, 2005.

LAVANDOSKI, Joice; BRAMBILLA, Adriana; VANZELLA, Elídio (orgs). **Alimentação e turismo: criatividade, experiência e patrimônio cultural**. João Pessoa: CCTA, 2019.

LE MOS, Carlos A. C. **O que é patrimônio histórico**. 2. ed São Paulo: Brasiliense, 2000.

LEVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. São Paulo: Brasiliense, 1991.

LIMA, Romilda de Souza; FERREIRA NETO, José Ambrósio; FARIAS, Rita de Cássia Pereira. Alimentação, Comida e Cultura: o exercício da comensalidade. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**. v. 10, n. 3, jul. p. 507-522, 2015. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/16072>. Acesso em: 03 jun. 2021

MACIEL, Maria Eunice Maciel; CASTRO, Helisa Canfield de. A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. **Demetra**. 2013. Disponível em: <https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/107215/000940620.pdf>. Acesso em: 03 jun. 2021.
_____. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, 7(16), 2001.

_____. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, nº 33, jan.-iun. p. 25-39, 2004. Disponível em: <https://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217/1356>. Acesso em: 05 jun. 2021

_____. Identidade cultura e alimentação. *In*: Canesqui, Ana Maria; Garcia, Rosa Wanda Diez. (orgs.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, p. 49-55, 2005. Disponível em: <https://books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876-03.pdf>. Acesso em: 23 maio 2021.

MAGALDI, Sérgio Braz. Alimentação: Instrumentalização, dinâmica industrial e vulnerabilidades alimentares (uma proposta de análise na perspectiva da Geografia). *In*: SPOSITO, João Lima; SAN'TANA NETO, Eliseu Savério. (orgs.). **Uma geografia em movimento**. São Paulo: Expressão Popular, 2010.

MAGNANI, José Guilherme Cantor. **Etnografia como prática e experiência**. Horizontes Antropológicos. Porto Alegre, ano 15, n. 32, p. 129-156, jul./dez. 2009.

_____. **Festa no pedaço: cultura popular e lazer na cidade**. 3º ed. São Paulo: Hucitec/ Unesp. 2003.

_____. **Etnografia como prática e experiência.** Horizontes Antropológicos. Porto Alegre, ano 15, n. 32, p. 129-156, jul./dez. 2009.

MALINOWSKI, Bronislaw. **Argonautas do Pacífico Ocidental.** São Paulo: Abril Cultural, 1984.

MAUSS, Marcel. **Manual de Etnografia.** Lisboa: Editorial Pôrtico, 2006.

_____. **Ensaio sobre a dádiva.** São Paulo: Cosac-Naify, 2003.

MELLO, Marco Antônio da Silva; SIMÕES, Soraya Silveira. “Onde você mora?": Propósitos e implicações do endereço. *In*: DUARTE, C. R.; VILLANOVA, Roseline (orgs.). **Novos olhares sobre o lugar: Ferramentas e metodologias, da arquitetura à antropologia.** Rio de Janeiro: Contracapa, 2013.

MENASCHE; Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Alimentação e cultura em suas múltiplas dimensões. *In*: MENASCHE; Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. (orgs.). **Dimensões socioculturais da alimentação.** p. 7-28. Porto Alegre: Ed. da UFRGS, 2012. Disponível em: https://www.ufrgs.br/gepac/arquivos/livros/dimensoes_socioculturais.pdf. Acesso em: 15 ago. 2021

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Alimentos identitários: uma reflexão para além da cultura. **GeoNordeste**, Ano XXIV, n. 2, p. 120-136. Sergipe: Universidade Federal de Sergipe, 2013. Disponível em: <file:///D:/Desktop/Greacy/1516-Texto%20do%20artigo-3990-1-10-20130827.pdf>. Acesso em: 15 abr. 2021.

MINAYO, Maria Cecília de Souza (org.). **Pesquisa Social: teoria, método e criatividade.** Petrópolis: Editora Vozes, 1994.

MINNER, Horace. O ritual do corpo entre os naciema. *In*: ROONEY A.K.; VORE P.L. de (orgs.). **You and the others: readings in introductory anthropology.** Cambridge: Erlich, vol. 58, 1956. Disponível em: https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/364413/mod_resource/content/0/Naciema.pdf. Acesso em: 24 mar. 2021.

MINTZ, Sidney W. Comida e Antropologia: Uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais.** vol. 16 nº 47. p. 31-42. out. 2001. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbcsoc/a/tbHWcbmyDz8N59zqkZX7zsS/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 13 ago. 2021.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura.** São Paulo: Senac; 2008.

MORAES FILHO, Evaristo. (Org.) Simmel. Coleção grande cientistas sociais 1983

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA EDUCAÇÃO CIÊNCIA E CULTURA (UNESCO) **Decreto nº 5.753, de 12 de abril de 2006.** Promulga a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial. Unesco, 2006. Disponível em: <https://wipolex.wipo.int/en/text/235559>. Acesso em: 02.02.2021.

PAUGAM, Serge. **A pesquisa sociológica**. Petrópolis, RJ: Editora Vozes, 2015.

PELEGRINI; Sandra C. A; FUNARI, Pedro Paulo A. **O que é patrimônio cultural imaterial**. São Paulo: Brasiliense. 2013.

PELLERANO, Joana A. Comendo coentro e açaí em São Paulo: pertencimento e diferença na alimentação de “outros brasileiros” na capital paulista. *In*: COLLAÇO, Janine Helfst Leicht; BARBOSA, Filipe Augusto Couto; ROIM, Talita Prado Barbosa (orgs.). **Cidades e consumo alimentar**: dinâmicas socioculturais do comer no espaço urbano. Goiânia: Imprensa Universitária, 2017. p. 94-115.

POULAIN, Jean Pierre. PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista Nutrição Campinas**, 16(3): 245-256, jul./set., 2003.

POULAIN, Jean Pierre. **Sociologias da Alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Ed. UFSC, 2004.

REIS, Hyana. **Correio popular**. Panelada e Imperatriz: de onde vem essa combinação? Imperatriz, Edição 1030 | Ano VII, p. 6, 2018.

RIBEIRO, Denize. Comensalidades e Interseccionalidades, com Denize Ribeiro. **CADERNOS OBHA**. Fundação Oswaldo Cruz, Observatório Brasileiro de Hábitos Alimentares. - vol. 1, n. 3. ago. 2021. Brasília: OBHA, 2021.

RODRIGUES, José Carlos. **O tabu do corpo**. Rio de Janeiro: Edições Achiamé Ltda., 1979.

RODRIGUES, Kadma Marques; CAMELO, Filipe Pessoa. O gosto do popular: dinâmicas globais e as cozinhas tradicionais. **Revista Brasileira de Gastronomia**. Florianópolis, v. 1, n.1. p. 03-17, jul./dez. 2018. Disponível em: <http://rbg.sc.senac.br/index.php/gastronomia/article/view/29>. Acesso em: 20 fev. 2021.

ROTMAN, Mónica; CASTELLS, Alicia Norma Gonzáles de. Patrimônio e Cultura: processos de politização, mercantilização e construção de identidades. *In*: LIMA FILHO, Manuel Ferreira, BELTRÃO, Jane Felipe, ECKERT, Cornelia (orgs.). **Antropologia e patrimônio cultural**: diálogos e Desafios contemporâneos. Blumenau: Nova Letra, 2007.

SAHLINS, Marshall. O “pessimismo sentimental” e a experiência etnográfica: por que a cultura não é um “objeto” em via de extinção (parte I). **Revista Mana**, volume 3, número 1, p. 41-73, 1997. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/mana/a/4xFgqqMPbXLHGc8xkfXBCVH/>. Acesso em: 13 maio 2021.

SALES, Tiago Amaral; CARVALHO, Daniela Franco. Comidas e encontros: conexões entre políticas, histórias, culturas e afetos. **Revista Contraponto**. v. 7, n. 3. p.143-161, 2020. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/350733617_COMIDAS_E_ENCONTROS_CONEXOES_ENTRE_POLITICAS_HISTORIAS_CULTURAS_E_AFETOS_FOOD_AND_MEETINGS_LINKS_BET

WEEN_POLITICS_HISTORY_CULTURE_AND_AFFECTIONS_COMIDAS_Y_ENC
ENTROS_CONEXIONES_ENTRE_POLITICAS_HISTORI/link/606efc9992851c8a7b
b10e51/download. Acesso em: 25 jun. 2021.

SANTOS, Ligia Amparo da Silva. **O corpo, o comer e a comida**: um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo. Salvador: EDUFBA, 2008. Disponível em: <https://static.scielo.org/scielobooks/38m/pdf/santos-9788523209087.pdf>. Acesso em: 27 out. 2021.

SANTOS, Luciano Dos. As identidades culturais: proposições conceituais e teóricas. **Revista Rascunhos Culturais**, v. 2, n. 2, p. 141-157, 2011. Disponível em: <https://revistarascunhos.ufms.br/files/2012/06/Rascunhos-Culturais-V2-N4.pdf>. Acesso em: 18 nov. 2021.

SETTON, Maria Graça Jacintho. Socialização de *habitus*: um diálogo entre Norbert Elias e Pierre Bourdieu. **Revista Brasileira de Educação** v. 23. 2018.

SILVA, Denise Oliveira e Silva. A dimensão interseccional da obesidade: Reflexões sobre uma pesquisa com Mulheres obesas pobres no Brasil. *In: Cadernos OBHA*. Fundação Oswaldo Cruz, Observatório Brasileiro de Hábitos Alimentares. vol. 1, n. 3. Brasília, DF: OBHA, 2021.

SILVA, Geane Oliveira; LOPES, Rita de Cássia Domingues. Comidas de rua: patrimônio, cultura e identidade local no norte do Tocantins. **O público e o privado**, n. 32, p. 89-109, 2019.

_____. Sociologia da refeição. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 159-166, jun. 2004.

SILVA, Luís Antônio Machado da. **O significado do botequim**. *In: Fazendo a cidade: Trabalho, moradia e vida local entre as camadas populares urbanas*. Rio de Janeiro: 2016.

SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 159-166, jun. 2004. Disponível em: <http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2218>. Acesso em: 20 jul. 2019.

SOUSA, Emilene Leite. **Umbigos enterrados**: corpo, pessoa e identidade Capuxu através da infância. Florianópolis: editora da UFSC, 2017.

_____. **“Que trabalhaiis como se brincásseis”**: trabalho e ludicidade da infância Capuxu. Campina Grande. Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Sociologia. Universidade Federal da Paraíba, 2004. Disponível em: <http://dspace.sti.ufcg.edu.br:8080/jspui/handle/riufcg/7112>. Acesso em: 03 jan. 2022.

_____. As crianças e a etnografia: criatividade e imaginação na pesquisa de campo com crianças. **Revista Iluminuras**, Porto Alegre, v. 16, n. 38, p.140-164, jan./jul. 2015. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/iluminuras/article/view/57434>. Acesso em: 07 jan. 2022.

- SOUSA, Jailson Macedo. **A Cidade na Região e a Região na Cidade: a dinâmica socioeconômica de Imperatriz e suas implicações na Região Tocantina.** Ética, 2009.
- SOUZA, Milena Costa de. **Sociologia do consumo e indústria cultural.** Editora Intersaberes, 2017.
- SPENCER, Charles; MANCINI, Maurizio, HUISMAN Gijs. **Comensalidade digital: comer e beber na empresa de tecnologia.** Front Psychol. 2019.
- TUOMAINEN, Helena. Eating alone or together? Commensality among Ghanaians in London. **Anthropology of food**, s. 10, 2014.
- WAGNER, Roy. **A invenção da cultura.** São Paulo: CosacNaify, 2010.
- WEBER, Florence. A entrevista, a pesquisa e o íntimo, ou por que censurar seu diário de campo? **Horizontes Antropológicos.** Porto Alegre, Ano 15, n. 32, 2009. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ha/a/ZqxMGvJtb5f79JCFzBwcNnz/> Acesso em: 24 dez. 2021
- WEBER, Max. **Economia e sociedade** (vol.1). Brasília: Editora UNB, 2004.
- WOODWORD, Kathryn. Identidade e diferença: uma introdução teórica e conceitual. *In*: SILVA, Tomaz Tadeu da (org.). **Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais.** São Paulo: Vozes, 2003. p. 7-72.
- WOORTMANN, Ellen F. A comida como linguagem. **Revista Habitus.** Goiânia, v. 11, n.1, p. 5-17, jan./jun. 2013. Disponível em: <http://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/2844/1737>. Acesso em: 4 jun. 2021.
- WOORTMANN, Ellen F; CAVIGNAC. Julie A. **Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios.** Natal: EDUFRRN, 2016. Disponível em : <http://www.portal.abant.org.br/publicacoes2/livros/EnsaioSobreAntropologiaDaAlimentac%CC%A7a%CC%83o.pdf>. Acesso em: 23 ago. 2021.
- WOORTMANN, Klaus. **A comida, a família e a construção de gênero.** Brasília: UNB; 1985.
- WRANGHAM Richard. **Pegando fogo: porque cozinhar nos tornou humanos.** Rio de Janeiro: Zahar; 2010.

APÊNDICES

APÊNDICE A- ROTEIRO DE ENTREVISTA COM AS PANELEIRAS

1. Como começou a trabalhar com a panelada? (Quanto tempo trabalha com a panelada? Com quem aprendeu fazer? Há outros membros da família envolvidos no preparo e venda da panelada?)
2. Há pagamento de água, luz e impostos no local?
3. O que a senhora já ouviu falar sobre como a panelada chegou em Imperatriz?
4. Como a senhora faz a panelada? Quais os ingredientes e modo de preparo?
5. Como é ser paneleira? Motivos pelo qual é paneleira? Tem outra fonte de renda?
6. Quais as dificuldades de ser paneleira?
7. Onde trabalhava antes do Panelódromo? O que mudou na sua rotina com o deslocamento para o Panelódromo: O que achou da mudança?
8. Como a panelada consegue se manter apreciada por tanto tempo na cidade?
9. O que a panelada representa para você?
10. Notou mudança na venda de panelada durante a pandemia e com a mudança de local?

APÊNDICE B- ROTEIRO DE ENTREVISTA COM OS CONSUMIDORES

1. Você reside em Imperatriz? Se sim, qual bairro?
2. Como começou a comer panelada?
3. Com quem você costuma comer panelada?
4. Com qual frequência come panelada? (Diário, semanal, mais de uma vez por semana, quinzenal, mensal, trimestral, semestral)
5. Em que momento você costuma comer panelada? Café da manhã, almoço, jantar, madrugada (após festas) ou outros? Por que?
6. De que modo a panelada é consumida por você? Acompanhamentos...
7. Por qual motivo você come panelada fora de casa?
8. O que comer panelada representa para você?
9. Você tem algum box de preferência para comer a panelada? Qual?
10. Qual a palavra associa a você por comer panelada?

ANEXO

ANEXO A- CARTA DO PATRIMÔNIO CULTURAL DA REGIÃO TOCANTINA



Carta do Patrimônio Cultural da Região Tocantina

dita

CARTA DE IMPERATRIZ

Realizou-se em Imperatriz, Maranhão, nos dias 20, 21 e 22 de maio de 2019, o II Simpósio de Educação Patrimonial da Região Tocantina – História e Memória Indígena, organizado pelo Núcleo de Estudos Africanos e Indígenas – NEAI da Universidade Estadual da Região Tocantina do Maranhão - UEMASUL, para o qual foram convidados, e estiveram presentes, representantes de instituições públicas e privadas, do IPHAN, da comunidade discente, docente e da sociedade civil, todos signatários deste documento.

O objetivo do Simpósio foi voltado às matrizes culturais “cafuzas”, mocambos e quilombos, de modo a promover e fomentar a construção de espaços museais homenageando negros e indígenas, tradições regionais, constituintes da nossa história. A reflexão é resultante de atividades de ensino, projetos de pesquisa e extensão, desenvolvidos pelo NEAI, os quais merecem destaque:

- Disciplina Patrimônio Cultural, no curso de História da UEMA/UEMASUL, em 2007.
- I Simpósio de Educação Patrimonial da Região Tocantina, em 2010, voltado para discutir e propor diretrizes para ações de Educação Patrimonial a serem desenvolvidas nas escolas e na sociedade civil, bem como a criação de museus na cidade de Imperatriz.
- Termo de Compromisso firmado entre IPHAN e UEMA/UEMASUL, considerado um marco institucional, quando estabeleceu a construção de espaço museal sob a coordenação do NEAI, em 2014.
- I Workshop de Educação Patrimonial da Região Tocantina, em 2016.
- II Simpósio de Educação de Patrimonial da Região Tocantina, em 2019, voltado para capacitação de discentes e docentes em paleografia, arquivo público, realização de expografia.



Universidade Estadual
da Região Tocantina
do Maranhão





De modo que o Simposio elencou subsídios para elaboração de diretrizes e criação de instrumentos legais visando identificar, promover, proteger os bens de natureza material e imaterial, “portadores de referência à identidade, à ação e à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira”, (Constituição Federal do Brasil, Artigo 216), seus modos de criar, fazer e viver; as criações científicas, artísticas e tecnológicas; as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico”, particularmente a herança afro-indígena na Amazônia Oriental.

Foi elaborada a Carta Patrimonial da Região Tocantina, dita Carta de Imperatriz estabelecendo definições, diretrizes, para a defesa e salvaguarda da História e Memória Afro-Indígena.

Considerando que,

A herança ancestral das famílias tupi e jê, procedências africanas de congo-angola, denotando imbricações de práticas religiosas, alimentação, linguagem, mitologias que compõem a identidade da Amazônia Oriental.

Propõe e recomenda,

- A criação de Grupo de Trabalho (GT) em Patrimônio Cultural com a participação de entidades, colaboradoras, Instituições especificamente voltadas para preservação de bens histórico, artístico e cultural, sobretudo ressaltando a herança africana e indígena, expressões da cultura popular.
- Que o Grupo de Trabalho estabeleça ações necessárias voltadas para a promoção e fomento das diferentes manifestações culturais na Amazônia Oriental, Região Tocantina, indispensáveis para instituição do registro e salvaguarda.
- Que os estudos das manifestações culturais sejam apresentadas à sociedade para a valorização da diversidade cultural e formação de novas identidades.
- Que órgãos municipais e estaduais estruturam espaços físicos museus para



implementação da “Casa de História e Memória Afro-Indígena de Imperatriz”, “Museu de Arte Sacra de Imperatriz”, “Museu Histórico de Imperatriz”, definindo orçamento para devida manutenção.

- Que os Estudos de Impacto Ambiental (EIA) e Relatório de Impacto Ambiental (RIMA) relativamente à Região Tocantina, o item patrimônio cultural contido seja contemplado em toda sua plenitude.

O plenário ainda recomenda,

- A proteção das edificações históricas concentradas no centro da cidade de Imperatriz, que incluem a Igreja de Santa Teresa D’Ávila, Convento dos Frades Capuchinhos, Academia Imperatrizense de Letras, Cine Mulraquíti, Casa da Família Ribeiro; de espaços públicos, como a Praça da Meteorologia, Praça da Cultura, Beira Rio, respeitando suas concepções originais, marcos típicos imperatrizenses.
- A proteção do Fomar Santa Inês, patrimônio paisagístico de recomposição do patrimônio ambiental, espaço de lazer e de promoção cultural.
- A preservação de moradias em estilo platibanda, com o uso do adobe, taipa de pilão, telhados meia água, duas águas, duas águas com frontão, arquitetura de uso tradicional em terras portuguesas, da qual a Região recebeu forte influência.
- A proteção de sítios arqueológicos em Imperatriz, Estreito, Carolina, Riachão, Grajaú, Montes Altos, Sítio Novo, Tarso Fragoso e Mangabeiras, de riqueza cultural fundamental para a memória, a identidade e a criatividade dos povos.
- A salvaguarda de corpos hídricos em espaço urbano de Imperatriz, nascentes d’água, Igarapé, cacimbas, córregos, o Riacho Cacan, Riacho Bacuri, Riacho Capivara, nascedouro na “Quinta do Jacob”, aos quais se atribuem excepcionais significados históricos.
- A salvaguarda da paisagem natural, morros, chapadas, florestas, o conjunto de plantas e animais, em seus componentes físico e biológico que agregam grande riqueza cultural, ao qual o homem confere significados religiosos, míticos.
- A preservação de referências históricas à cultura negra, incluindo marcas africanas nos falares de Imperatriz, terreiros de Candomblé, Umbanda, como valorização dos



lugares de culto de matrizes afro-brasileiras.

- A preservação das manifestações da cultura popular, tais como o lindô, dança do coco, festa junina, festa do divino, como afirmação da identidade cultural.
- A preservação de feiras populares, que vendem comidas típicas (chá de burro, orelha, cuscutz de milho, cuscutz de arroz, azeite de coco, sarapatel), ervas medicinais, utensílios domésticos de fandangos, palha, espaço de maior expressão da vida popular.
- A preservação das embarcações artesanais, canoas típicas de navegação no rio Tocantins, como valorização da cultura ribeirinha, artesãos, mestres e pescadores.
- A salvaguarda do ofício da panela de panelada, a produção e venda da comida amplamente difundida na cidade, este bem cultural de natureza imaterial que a sociedade local atribui como próprio da identidade Imperatrizense.

Em disposição final,

elencamos por meio desse documento Consideramos a importância das ações de valorização do Patrimônio Cultural como meio de promoção da cidadania, respeito e valorização da diversidade cultural, a serviço da erradicação de preconceitos ligados a raça, cor, religião.



Universidade Estadual
da Região Tocantina
do Maranhão

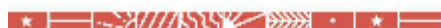




ANEXO

LEGISLAÇÃO E DOCUMENTOS BÁSICOS DE REFERÊNCIA

- Brasil. Constituição Federal Brasileira, Art. 216, 1988.
- Brasil. IBRAM, Lei nº 11.904/2009.
- Brasil. Lei nº 10.639, 10 de março de 2008.
- Carta de Brasília, julho de 2010.
- Carta de Fortaleza, novembro de 1997.
- Carta de Nova Olinda, Casas do Patrimônio da Chapada do Araripe, 2009.
- O Patrimônio Natural do Brasil, IPHAN.
- Oficina das Baianas do Acarajé, IPHAN.
- Patrimônio Mundial Natural e Cultural, IPHAN.



Universidade Estadual
da Região Tocantina
do Maranhão

