

Entre comidas, presenças e distâncias: notas sobre parentes, fluxos e substâncias

Entre comidas, presencias y distancias: apuntes sobre parientes, flujos y sustancias
"Between meals, presences, and distances: notes on relatives, flows, and substances."

Ana Clara Sousa Damásio dos Santos¹

Resumo: Devido ao fluxo de pessoas indo e vindo a partir de Canto do Buriti-PI, há famílias que se ramificam entre o *mundo* e a *origem*. Muitas vezes essas famílias podem estar presentes fisicamente apenas em momentos muito específicos do ano. As idas dos parentes do *mundo* para a *origem* são marcadas, principalmente, pelas férias que as pessoas possuem do *mundo*. Geralmente esses momentos são em junho (período marcado fortemente pelas festas juninas) e em dezembro (período marcado pelo Natal e Ano Novo). Nessa volta para a *origem* um espaço da casa passa a ser protagonista na confecção de reagregação e presença dessas famílias, a cozinha. Uma substância passa a ser lida como a ordenadora da vida e do cotidiano dessa família que procura estar presente, a comida. Assim, o presente artigo pretende discutir, a partir da etnografia, como é através da comida as relações de parentesco que podem estar diluídas são reforçadas e atualizadas através da presença constituída ao redor da cozinha.

Palavras-chave: Antropologia, Parentesco, Substâncias, Fluxos.

Resumen: Debido al flujo de personas que van y vienen desde Canto do Buriti-PI, existen familias que se ramifican entre el mundo y el lugar de origen. En muchas ocasiones, estas familias solo pueden estar presentes físicamente en momentos muy específicos del año. Las visitas de los familiares que vienen desde otros lugares del mundo a su lugar de origen suelen coincidir principalmente con las vacaciones que las personas tienen en sus lugares de residencia habituales. Por lo general, estos momentos son en junio (un período marcado fuertemente por las festividades juninas) y en diciembre (un período marcado por la Navidad y el Año Nuevo). Durante este regreso al lugar de origen, un espacio de la casa se convierte en el escenario principal para la reconexión y la presencia de estas familias: la cocina. La comida pasa a ser percibida como el elemento organizador de la vida cotidiana de estas familias que buscan estar juntas. Por lo tanto, este artículo tiene como objetivo analizar, a través de la etnografía, cómo es a través de la comida que las relaciones familiares que pueden estar diluidas se refuerzan y actualizan a través de la presencia que se forma alrededor de la cocina.

Palabras clave: Antropología, Parentesco, Sustancias, Flujos.

Abstract: Due to the constant flow of people coming and going from Canto do Buriti-PI, there are families that branch out between the world and their place of origin. Often, these families can only be physically present during very specific times of the year. The visits of relatives from around the

¹ Mestra em Antropologia pelo PPGAS (Programa de Pós Graduação em Antropologia Social) da Universidade Federal de Goiás (UFG). Doutoranda em Antropologia Social na Universidade de Brasília (UnB) pelo Departamento de Antropologia (DAN). E-mail: anaclarasousadamasio@gmail.com.

world to their place of origin are primarily marked by the vacations that people have in their respective locations. Typically, these moments occur in June (a period strongly associated with June festivals) and in December (a period marked by Christmas and New Year). During this return to their place of origin, a specific space in the house takes center stage in fostering reconnection and the presence of these families: the kitchen. Food becomes recognized as the organizing element of the daily life of these families seeking to be together. Thus, this article aims to discuss, through ethnography, how it is through food that kinship relations, which may be diluted, are strengthened and updated through the presence established around the kitchen.

Keywords: Anthropology, Kinship, Substances, Flows.

Introdução

Desde 2019 (Damásio, 2020)² tenho acompanhado sistematicamente a vida de três mulheres de três gerações diferentes da minha família materna³, a família Silva Sousa. Essa é uma família que delimita sua *origem*⁴ em Canto do Buriti. Essa última, está localizada na área que é compreendida no estado do Piauí e surgiu com a ascensão e exploração da borracha por volta de 1900 e, após a chegada de algumas famílias, oriundas de São João do Piauí, o local virou o intitulado povoado de Guaribas. Apenas em 1915 o povoado ganhou status de município e foi nominado como Vila Canto do Buriti.

Com o declínio da produção da borracha o município perdeu autonomia e voltou a ser território de São João do Piauí. Já em 1938 a região conquistou mais uma vez autonomia e foi elevada ao status de município com o nome de Canto do Buriti e assim permaneceu. Atualmente a economia gira entorno da agricultura de cana-de-açúcar, milho, melão, manga, apicultura e comércios locais. Canto do Buriti fica localizada no sudeste piauiense e tem como bioma a caatinga. De acordo com o último censo demográfico a cidade tinha 20.020 habitantes, sendo que apenas 8,8%

² O presente artigo deriva da dissertação intitulada “Fazer-Família e Fazer-Antropologia uma etnografia sobre cair pridade, tomar de conta e posicionalidades em Canto do Buriti-PI”.

³ Sobre as especificidades do campo com/entre parentes-interlocutoras, ver publicações anteriores em Damásio (2020; 2021a; 2021b; 2021c; 2021d).

⁴ Todas as palavras em itálico são categorias êmicas, escritas de acordo com a pronúncia e os significados atribuídos pelos sujeitos com quem dialoguei/convivi em campo.

possuíam alguma ocupação formal (um total de 1.854 pessoas).⁵

Apesar da *origem*⁶ ser em Canto do Buriti, parte da família se encontra morando em outros lugares (*mun*do), principalmente no Distrito Federal/DF, Entorno do DF e São Paulo/SP. Entretanto, de tempos em tempos os membros da minha família costumam se encontrar na *origem*, principalmente as mulheres, nos meses de julho e dezembro. Esses meses não são por acaso, são períodos em que as filhas de Anita /minha avó (75 anos e matriarca da família) recebem folga dos seus respectivos trabalhos como empregadas domésticas, diaristas e auxiliares de ensino em colégios. Com as férias recebidas, podem finalmente voltar para a *origem* e se *reunirem*. O tempo em que não se *reúnem* pode variar, é mais frequente que fiquem até mesmo anos sem se verem. Entretanto, elas mantêm constante contato pelo telefone, principalmente através de redes sociais como WhatsApp e Facebook⁷.

Apesar das considerações iniciais aqui feitas acerca da *origem* e do *mun*do, minha família não deve ser encarada a partir da fácil dicotomia lá e cá, mas como uma família que possui um processo e forma suas relações de parentesco através de um estar-em-fluxo (Lobo, 2014, 2018). Assim, quando as mulheres da família Silva Sousa decidiram se *reunir* em dezembro de 2021, logo após ficarem 4 anos sem se encontrarem, acompanhei de perto Ana/minha mãe (54 anos/DF) e Alaide/minha tia (58 anos/SP) e as tratativas para organização da *reunião*. Foi possível perceber como mobilizavam os parentes⁸ para que se deslocassem do *mun*do para a *origem*, assim como

⁵ Dados do Censo 2010. Acesso a página dia 10/07/2020. <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pi/canto-do-buriti/panorama>

⁶ *Origem* é sempre utilizada para aludir a Canto do Buriti. Era aquilo que trabalhava em oposição ao *mun*do. Esse último é circunscrito em oposição e em relação à *origem*. O *mun*do, entretanto, era denominado principalmente enquanto São Paulo e Brasília.

⁷ WhatsApp é um aplicativo multiplataforma de mensagens instantâneas e chamadas de voz para smartphones. Além de mensagens de texto, os usuários podem enviar imagens, vídeos e documentos em PDF, além de fazer ligações grátis por meio de uma conexão com a internet. O Facebook é uma rede social que permite conversar com amigos e compartilhar mensagens, links, vídeos e fotografias.

⁸ “Parente”, nesse contexto, é a nominação dada às pessoas que descendiam de um mesmo antepassado em comum (Augé 1978).

lembravam os parentes, vizinhos e conhecidos da *origem* de que elas estavam indo do *mundo* para lá.

Ao chegar em Canto do Buriti em dezembro de 2021 para a *reunião* de fim de ano da família, fui recebida por minha avó, minha mãe (que tinha ido antes de mim) e minha tia Itamar (irmã da minha avó/66 anos). Além delas, outras parentes como minhas primas maternas e tias maternas também estavam presentes. Pude perceber, logo no início e com o andar do tempo em campo, a ausência dos homens no principal espaço em que nós passávamos o dia, a cozinha. Ademais, vale ressaltar que nenhum dos três filhos da minha avó que estavam em São Paulo e Distrito Federal voltaram para a *reunião* da família. Meu avô materno e marido da minha avó, já havia falecido. Os únicos homens que frequentavam a casa eram justamente o irmão da minha avó e tia Itamar (o tio Carlindo/76 anos) e o irmão do meu falecido avô, tio Horácio (79 anos). Mas a visita dos homens era sempre esporádica, rápida, corrida. O cotidiano da casa da minha avó era feito por mulheres, e como eu disse, mulheres que passam o dia todo na cozinha.

Além disso, é preciso apontar inicialmente como a família Silva Sousa é composta majoritariamente por mulheres negras, nascidas no estado do Piauí e que tiveram ao longo da sua vida o trabalho doméstico (diaristas ou empregadas domésticas) como primeiro ou único ofício. É importante ressaltar, então, a diferença entre cozinhar para um patrão fora de casa e o ato de cozinhar dentro de casa para a própria família. Ao perguntar para minhas parentes-interlocutoras se aquele momento de cozinhar para a própria família era o mesmo que cozinhar na casa do patrão, recebi a seguinte resposta de Analice (56 anos), acompanhada de concordância pelas minhas outras parentes: “Não tem nada a ver! Para eles [patrões], está sendo feito por obrigação. É uma coisa paga! Para a família, não”. Justamente por isso, não encararei a cozinha e o cozinhar nesse contexto de pesquisa como um trabalho, mas como um espaço de fazer-família e de reagregação familiar. O cozinhar dessas mulheres em espaço doméstico, mais especificamente dentro da própria casa ou

durante as *reuniões de família*, pode ser visto como um mecanismo que elas utilizam para criar e manter laços familiares e comunitários em seus respectivos contextos (Machado, 2021).

A partir do cenário apresentado, o objetivo do presente artigo é justamente considerar como, a partir da etnografia com as mulheres da família Silva Sousa que ficam entre a *origem* e o *mundo*, elas fazem família, relacionalidade e espessam suas relações de parentesco nessas *reuniões* através do compartilhamento de substâncias, no presente caso, a comida (Carsten, 1995). A intenção é apontar como é através da comida, da presença na cozinha e do ato de comer juntas, que memórias de parentesco são reforçadas e atualizadas (Carsten, 2014a, 2014b). Será possível vislumbrar como a cozinha é um espaço de memória alimentar, reagregação familiar. Ao mesmo tempo acompanharemos como essas mulheres vivem as vidas umas das outras, constroem multifacetamentos relacionais e produzem ligas relacionais que perduram (mesmo na distância física ao longo dos anos).

A reunião da família Silva Sousa

A cozinha da minha avó em Canto do Buriti possui aproximadamente quatro metros de largura por três metros de comprimento. Nela, destaca-se uma ampla pia de granito, de cor preta. Ao lado da pia, encontra-se um armário que foi gentilmente presenteado pela tia Itamar e veio de São Paulo, assim como a geladeira de duas portas, também um presente da tia Itamar, que também veio de São Paulo. No centro da cozinha, orgulhosamente repousa uma mesa de madeira, que tem raízes na infância da minha mãe e minhas tias. Essa mesa foi habilmente confeccionada pelo meu saudoso avô Luiz e comporta confortavelmente seis pessoas. Ao redor da mesa, encontram-se diversos banquinhos de madeira e couro, que utilizamos para nos acomodar enquanto compartilhamos refeições.

A cozinha está equipada com um fogão de quatro bocas, e logo abaixo da pia, há um espa-

ço destinado ao armazenamento dos alimentos. Os utensílios que nunca faltam na cozinha incluem as panelas da minha avó, copos, talheres e pratos, além de panos de prato e assadeiras. Muitos desses utensílios têm histórias que remontam à juventude da minha mãe e tias, como as antigas latas de armazenamento de arroz e feijão, bem como um conjunto de xícaras. Por outro lado, a cozinha também abriga utensílios modernos, como vasilhas de plástico, garrafas para armazenar água na geladeira e potes, que costumam ser trazidos de São Paulo e Brasília pelas minhas tias e mãe sempre que visitam nossa *origem*.

No meu segundo dia em campo, um sábado quente de dezembro de 2021, acordei de manhã por volta das seis horas e escutei alguns barulhos vindo da cozinha. O sol estava começando a aparecer no horizonte, mas minha mãe já estava na cozinha preparando o café preto. A cumprimentei, desejei bom dia, sentei-me em um tamborete de madeira e couro de boi. Pouco depois da minha mãe terminar de fazer o café, me ofereceu. Aceitei. Em seguida tia Alaide também apareceu na cozinha e disse para minha mãe: “Vi que tu acordou e levantei também. Não consigo dormir até mais tarde não”.

Tia Alaide pegou sua xícara de café e se sentou em um tamborete a minha frente. O fogão a gás e tinha quatro bocas, ficava localizado ao lado da pia e de frente a mesa em que estávamos sentadas. Continuamos tomando café e tia Raimunda (irmã de Ana e Alaide) apareceu. Ela tinha vindo de São Paulo com tia Alaide. Sentou também e começou a tomar seu café. A cozinha foi enchendo aos poucos com minha avó, Júlia (filha da Raimunda e minha prima), Geovanna (filha da Raimunda e minha prima) e Valdir (marido da tia Alaide).

Todos pegaram seu café (alguns colocaram leite) e beiju com ovo. O café da manhã foi preparado por minha mãe, mas tia Alaide foi lavando a louça que estava na pia e tia Raimunda guardando a louça. Após arrumarem a cozinha, minha mãe verbalizou: “Temos que ir no mercado comprar as coisas”. A mensagem foi dirigida principalmente à tia Raimunda e Alaide. As três

irmãs seriam as responsáveis por ir às compras, mas também em administrar como os alimentos seriam preparados e por quem. Tia Raimunda e Alaide concordaram e afirmaram que elas iriam naquela manhã, pois ainda tinham que cozinhar algo para o almoço.

Minha mãe, por sua vez, disse: “Também temos que dividir quem vai pra cozinha, porque não quero ficar o dia todo cozinhando”. Com ela entendi que haveria a divisão de tarefas entre as três irmãs, já que minha avó Anita não mais cozinhava. É importante salientar que, mesmo com minha avó não cozinhando mais, muitas memórias que evocam quando falamos da infância estão relacionadas às comidas que costumavam consumir (e das quais minha avó era a responsável por preparar). Simultaneamente, minha mãe é reconhecida por ser a guardiã das receitas das comidas que marcaram a infância delas. Por esse motivo, era frequentemente solicitada nas reuniões não para preparar as refeições do dia a dia, mas principalmente aquelas que representavam as “comidas da infância”. Entre esses pratos, destacam-se a buchada de bode, o biscoito de polvilho frito e o mugunzá. Como já apontei, elas passavam majoritariamente o dia na cozinha, e o “ir pra cozinha” era seguido do ato de cozinhar. Só que estar na cozinha não era apenas, como pude entender, um ato de cozinhar ou comer. A cozinha era um espaço para conversar também com quem está cozinhando, com quem está comendo e com quem está ali de passagem.

Pois bem, quando a cozinha já estava toda limpa, as três irmãs se arrumaram e seguiram para o Mercado Batistão. O Mercado Batistão foi apresentado às três por tia Itamar que, depois de décadas em São Paulo trabalhando como empregada doméstica, veio de São Paulo para Canto do Buriti para se aposentar. Tia Itamar disse para mim, mais de uma vez que: “No Batistão tem de tudo”. Quando perguntei o que seria esse tudo, Itamar me respondeu: “Iogurte, bolacha, essas coisas”. Itamar nos dizia que ali encontraríamos os produtos industrializados que estávamos acostumadas em São Paulo e Brasília. E não apenas os produtos locais, como é o caso da feira que fica localizada no centro da cidade. Depois de andarmos por cerca de dez minutos até chegar no

Batistão, que fica localizado também no centro da cidade, percebi que ele era um supermercado de grande porte, parecido com os famosos atacadões que temos nas periferias do DF e SP. Ele, não por acaso, era considerado o maior supermercado da região.

O dia estava quente, cheguei suada ao Batistão com minha mãe, tia Alaide e tia Raimunda. Minha mãe pegou um carrinho e me ofereci para empurrar o outro. Em um carrinho elas colocaram artigos de limpeza, produtos de higiene e cuidado pessoal. No outro carrinho foram postos os produtos não perecíveis como sacos de arroz, cuscuz, iogurte, molho de tomate, macarrão, creme de leite, macarrão instantâneo, biscoito, bolachas e leite de caixa. Nesse último carrinho também colocaram algumas frutas, verduras e carne de frango. Após encherem os dois carrinhos, fomos para o caixa para pagar a compra.

Depois de passar todos os produtos no caixa a conta deu aproximadamente R\$ 557 (quinhentos e cinquenta e sete reais). Me ofereci para contribuir com a conta, mas minha mãe negou veementemente. Ela virou para as minhas tias e perguntou: “E aí meninas, como vai ser?”. Tia Raimunda respondeu: “Dividimos por nós três!”. Todas concordaram e pagaram a conta. Logo em seguida um rapaz embalou toda a compra e pediu o endereço para a entrega. Minha mãe falou o endereço e logo em seguida pensei que iríamos voltar para a casa da minha avó, mas tia Alaide disse: “Agora vamos na feira, né!”. Tia Raimunda e minha mãe concordaram.

Duas ruas abaixo de onde estava localizado o Batistão, estava a feira. A feira era um espaço que ocupava um quarteirão inteiro no centro da cidade. No centro do quarteirão estava o açougue, algumas lojas de tempero e também utensílios domésticos. Havia também uma estrutura de metal que cobria parte do quarteirão. Era justamente onde as barraquinhas ficavam localizadas. A feira estava lotada de pessoas, cheia de bancas, vendedoras, cheiros e animais sendo comercializados (para o consumo e a criação). Nas bancas a principal oferta era de verduras, legumes, frutas, doces e temperos. Acompanhei a compra dos alimentos e a comunicação no momento de comprar foi um

desafio para mim mais uma vez. “Uma lata?”, me perguntou a vendedora de feijão de corda enquanto eu passava. Eu entendi no momento que era uma medida, mas quanto custaria tal medida? Perguntei e ela me respondeu que uma lata custava cinco reais.

Olhei o tamanho da lata e vi que valia a pena a quantidade pelo preço pedido. Mais tarde ouvi uma senhora que queria comprar feijão em outra banca dizer: “Eu quero um prato”. Outra medida desconhecida por mim até então. Perguntei para minha mãe mais uma vez o que significava “uma lata” e “um prato”. Sorrindo, ela me respondeu que “uma lata” correspondia a um quilo e “um prato” a dois quilos. As três irmãs levaram feijão de corda e feijão verde para ser debulhado na casa da minha avó. Compraram doce de buriti, doce de leite em barra, pimenta de cheiro, banana, farinha de mandioca e caju. Já no açougue da feira compraram carne de sol e um pedaço de carne de porco.

Cada uma segurou uma sacola em cada mão e seguimos para a casa da minha avó. Chegando lá cerca de vinte minutos depois de sairmos da feira, já que fomos mais devagar por causa do peso. Entramos em casa e o tio Valdir, marido da tia Alaide e o único homem na casa exclamou: “Até que enfim chegaram! As compras já chegaram! Eu e as meninas (Julia e Geovanna) já botamos tudo na cozinha!”. Olhei para dentro da casa e todas as sacolas com as compras estavam espalhadas pelo chão e pela mesa da cozinha.

Fomos todas para a cozinha, bebemos água e começamos a conversar. Enquanto conversávamos minha mãe foi selecionando o que iria ser preparado para o almoço; tia Alaide começou a guardar as compras; tia Raimunda se sentou em um tamborete para descansar; Júlia e Geovanna entraram para o quarto; minha avó puxou uma cadeira e sentou próxima a porta da cozinha; tio Valdir ficou lá conosco por um tempo, mas logo depois foi para o quintal dos fundos da casa; tia Itamar iria vir da casa dela para o almoço, mas resolveu vir mais cedo para ficar conversando conosco.

Depois que a casa estava abastecida com os produtos tanto da feira, quanto do mercado Batistão e todas estavam na cozinha, a conversa começou a fluir. Tudo parecia seguir o tempo certo. O tempo de chegar e se acomodar depois da viagem, trocar palavras e descansar. O tempo de dormir, acordar e comer o que tivesse disponível para todos. O tempo de deliberar quem iria cozinhar (ou afirmar que não seria apenas você). O tempo de sair para fazer as compras para/da casa. O tempo de voltar para casa, sentar, começar o preparo dos alimentos e a partir daí deixar a conversa fluir. Quem fosse chegar para o almoço, chegaria. Quem não fosse cozinhar ficaria ao redor observando ou auxiliando em pequenos trabalhos, como lavar a louça ou cortar alimentos. Outros, como eu, poderiam ficar ali observando, escrevendo, fazendo piada, perguntando, auxiliando e conversando. E assim uma cozinha ia sendo construída como o coração da casa – e da reagregação familiar.

As conversas da cozinha

Com o decorrer dos dias percebi que a família Silva Sousa se ausentava da cozinha em apenas três momentos: logo depois do almoço para o descanso nos sofás da sala e nas camas dos quartos; quando todos jantavam e iam para a sala ver o Jornal Nacional e depois assistir novela; ou quando todos estavam dormindo à noite. Tirando esses momentos, a convivência da família ocorria na cozinha da casa. Ao falar de alimentação não estamos falando apenas de preparar e ingerir calorias. Seguindo o que Ellen Woortmann (2013) colocou, a comida é uma forma de linguagem. É justamente através da comida, do seu preparo e do seu compartilhar, que podemos perceber como a comida está falando das relações que ocorrem no ambiente em que é preparada, consumida e compartilhada. Através da comida as pessoas fazem relações, elas trocam substância e afetos, elas constroem memória e família, como veremos abaixo.

Na seção anterior apresentei como ao chegarem para se *reunirem* na *origem* as mulheres da família Silva Sousa já começam a planejar quem iria cozinhar, o que elas deveriam comprar no

mercado e na feira, e o que seria preparado de alimento nos dias que se seguiam. Os próximos dias depois dessa primeira grande ida ao mercado e a feira, não são compostos de idas conjuntas ao supermercado ou a feira. Afinal, como me contou minha mãe, elas já haviam comprado *o grosso* para aqueles dias ali em Canto do Buriti.

O grosso é entendido enquanto o arroz, feijão, óleo, leite, macarrão, açúcar, sal, ovos, farinha, cuscuz e tapioca. O que seria comprado de forma esporádica ao longo dos dias seria justamente a *mistura*. A *mistura* pode ser entendida como aquela que é trazida para complementar o *grosso*. Ou, como indica Brandão (1981), a *mistura* pode ser entendida como um “adereço”, como aquilo que acompanha a comida. Em seu contexto de pesquisa, mais especificamente um estudo sobre campesinato goiano buscando compreender como o lavrador urbanizado recorta o universo alimentar, a *mistura* é vista como os legumes, verduras, saladas e iguarias. Em Canto do Buriti a *mistura* é circunscrita a qualquer tipo de carne ou embutidos com carne (como linguiça calabresa).

Com isso, três dias depois da chegada em Canto do Buriti, tia Alaide disse para minha mãe Ana que estava com vontade de comer carne de porco. Entretanto, a carne de porco que tinha no congelador era pouca e não daria para todos da casa comerem. Tia Alaide me chamou para ir ao açougue com ela pois, em suas palavras, “a mistura pro almoço tá pouca”. A carne, nesse contexto, é vista como *mistura*, como algo que integra as refeições principais, almoço e janta. Apesar de ser uma *mistura*, ela é encarada como essencial para a ideia de uma refeição completa, inteira, com tudo o que é preciso ter. A refeição ideal seria a combinação do *grosso* com a *mistura*. Um prato só com o *grosso* não está completo, assim como um prato apenas com *mistura*. Como apontado por Klaas Woortmann (2008), as categorias *grosso* e *mistura* seguem o ritmo da oposição e da complementação, operando em um sistema de relações que preza pelo equilíbrio.

A *mistura* nesse contexto é importantíssima, principalmente porque nem sempre foi possível tê-la. Na família Silva Sousa uma narrativa corria com bastante frequência, a de que minha avó

se recusava a comer caso não houvesse carne. Eu já havia escutado essa história da minha mãe, mas durante um almoço em campo, tia Itamar também contou. Estávamos na cozinha servindo o almoço quando tia Itamar disse que minha avó “antigamente”, nos tempos em que não tinha carne na cidade ou dinheiro para comprar carne, chorava, literalmente, de raiva.

As duas caíram na gargalhada e minha avó confirmou. Tia Itamar usava essa história para afirmar que era por isso que minha avó gostava tanto de carne e que não mais aceitava fazer uma refeição sem, pois nem sempre essa foi uma possibilidade. Agora quando aposentada, minha avó exigia que em seu prato sempre houvesse carne. Os momentos na cozinha não eram regados apenas por lágrimas e lembranças ruins sobre a comida, eram regados também por boas risadas. O riso e o humor eram maneiras de lembrar das mazelas e da fome, de manejar o sofrimento, de lembrar também que ele havia passado.

A seca de 1970, era muito lembrada por minha avó e tia Itamar, pois foi o que fez com que minha avó saísse da sua casa e tivesse que ir para a casa da sua sogra. E esse, é sempre lembrado como um momento de muita escassez, como o momento em que estavam muito próximas da fome e em que os homens tinham que ir para o *mundo* tentar arrumar alguma renda. Nesse *mundo*, os homens faziam o necessário para conseguir algum dinheiro para enviar a família. As mulheres, ficavam em casa com os filhos e também buscavam pequenos serviços que pudessem realizar para as famílias mais abastadas da cidade.

Serviços esses que não eram apenas realizados em troca de dinheiro, mas também de alimento. Como me disse minha avó: “Mas tudo que a véia [sua falecida sogra] conseguia [de comida], ela dividia pra todo mundo da casa”. Era também através da cozinha e da comida, que os mortos eram lembrados e trazidos para o presente. Assim como aqueles parentes que não puderam estar ali naquele momento de *reunião*. Tia Regina, irmã da minha mãe, tia Alaide e Raimunda, não pôde ir para a *reunião*, pois ficou no DF para fazer uma cirurgia nas mamas.

Entretanto, elas criaram um grupo no WhatsApp para que pudessem ficar atualizando a tia Regina do que elas estavam fazendo em Canto do Buriti e principalmente, falar o que é que estavam comendo e cozinhando. Foram muitas as vezes que estávamos na cozinha e alguém colocava um áudio para tocar e era a tia Regina perguntando: “E aí? Tão fazendo o que? Comendo o que de bom?”. Alguém que estava presente na cozinha (geralmente eu ou minhas primas Julia e Geovana) tirava uma foto do que estava sendo preparado para a refeição e encaminhava para tia Regina. Perguntar “Comendo o que de bom?” é também saber que tipo de comida da *origem* está sendo preparada naquele momento. Essa comida preparada ali, com os alimentos dali, possuía uma qualidade diferente das demais comidas feitas no *mundo*. Meu apontamento é de que essa qualidade diferenciada está aliada justamente a memória do parentesco (que está sendo refeita e feita nesse momento, por quem ali está e por quem não pôde vir).

Assim, apesar da fome rondar as lembranças, principalmente das mais velhas da casa, ela não estava ali no presente daquela família. Como bem indicou Soares de Freitas (2003), a fome comunica muito mais do que hábitos e costumes, a fome também está envolta de um grande estigma social, a fome também é feita de silêncios diversos. Entretanto, na família Silva Sousa a fome era satirizada e isso me mostrava que colocá-la nessa posição é também ter alguma agência sobre ela.

Hoje percebo que ao se *reunirem* ao redor da mesa, essas mulheres da minha família falam sobre o presente também. Ao chegarem em Canto do Buriti querem se atualizar daquilo que não ficaram sabendo enquanto estavam no *mundo*: quem morreu na cidade; quem nasceu; quem casou com quem; quem roubou a herança de quem; quem traiu e quem foi traído. A vida é assunto de cozinha. Anos são condensados em rápidas narrativas e decisões de futuro familiar também são discutidas ali. Mas nem só de flores vive a vida em família ao redor da mesa. A cozinha também é um espaço onde conflitos e discussões brotam.

Em outro dia de dezembro eu, minha mãe, tia Itamar, Alaide e Raimunda estávamos na

cozinha. Tia Itamar estava sentada próxima à porta dos fundos da cozinha e minha mãe estava à mesa da cozinha. Foi então que tia Itamar disse que: “Amanhã Nalva [sobrinha dela] vai ver a documentação da Júlia e da Anita. Tem que enviar a documentação pra ela mandar o homem da lan house fazer a documentação”. Minha mãe fechou o semblante e disse: “E porque é um cara de lan house que faz isso? Não é o cartório não?”. Eu pensei que o diálogo iria se encerrar ali, mas tia Itamar continuou: “E tem mais, o Carlindo mudou o lugar do lote”. Minha mãe reagiu automaticamente e disse: “Mudou porquê? Não sendo em cima do morro!”. Itamar então retrucou: “E quem te disse que é em cima do morro? Tu já viu?”. Minha mãe subiu o tom: “Eu não quero saber. Não sendo no fim do mundo. Tem água, luz e asfalto na frente?”.

Daí pra frente eu perdi o desencadear do diálogo porque as duas começaram a falar ao mesmo tempo e discutiram de forma veemente, mas foi em meio ao bate-boca que tia Itamar disse “seu lote” para minha mãe e a coisa descarrilhou de vez. Minha mãe começou a berrar: “Eu já te disse pra quando você falar lote da Ana você se corrija e diga lote da Anita”. Tia Itamar continuou e disse: “Ah vou me embora”. Minha mãe falou em alto e bom tom para toda casa ouvir: “Pois depois de resolver esse assunto eu não quero mais saber de nada, de parente nenhum, quem morrer pra lá que morra”. Tia Itamar já próxima da porta de saída da casa da minha avó disse: “Isso é pra mim? Porque se for já me diz logo”. Minha mãe falou algo que não compreendi e tia Itamar foi embora.

Descobri, depois, que todo conflito surgiu por causa da divisão da herança da mãe da tia Itamar, minha avó Anita e Carlindo, minha bisavó Rebinha (93 anos). Era minha mãe quem buscava um lote que faltava da herança da minha avó, mas por vezes acabava entrando em conflito com tia Itamar, pois a lealdade da tia parecia estar mais concentrada no seu irmão Carlindo, do que na sua irmã Anita. Naquele dia, não houve janta coletiva na cozinha, pois em seguida a esse conflito, minha mãe chorou e acabou cobrando um posicionamento das suas irmãs Alaide e Raimunda. Pois, de acordo com ela, as duas concordavam com o que ela tinha feito e dito, mas deixavam que

ela arcasse com os conflitos (e seus déficits) sozinha. Cada um fez um lanche individual e foi dormir. Entretanto, no dia seguinte todos tomaram café da manhã juntos. Quatro dias depois e com os ânimos mais calmos, tia Itamar foi convidada por minha mãe para almoçar na casa da minha avó.

A cozinha funciona como um termômetro da vida em família. Quando todas estão em volta dela e sem nenhum conflito operante, todos comem juntos. Quando há algum conflito instalado, cada um faz sua refeição individual. Ao mesmo tempo, a mesma cozinha-comida que foi o espaço onde um conflito se originou, serviu também como o espaço de reconciliação. É através da cozinha e do compartilhar comida que a vida em família se torna possível (e as memórias de parentesco são criadas). Não por acaso, minha mãe me disse enquanto passava café de manhã na casa da minha avó: “Uma casa sem fogão ligado é uma casa sem alma. Se você acorda de manhã e não coloca uma panela no fogo, tem alguma coisa errada. Não tem como ter vida sem ter fogo ligado”.

Preparativos finais

Como colocado por Marcelin (1999, 36), a “casa não é somente um bem individual transmissível, uma coisa, um bem familiar, uma ideologia. Ela é uma prática, uma construção estratégica na produção da domesticidade”. Ao mesmo tempo, o autor coloca como a casa deve ser “pensada e vivida em inter-relação com as outras casas que participam de sua construção – no sentido simbólico e concreto. Ela faz parte de uma configuração”. Do mesmo jeito, a cozinha como principal espaço da casa, é central para construir reagregação familiar⁹ e memória familiar, pois o fluxo entre as casas (as pessoas e as substâncias) também corresponde a processos de formação coletiva (Ainese; Carneiro; Menasche, 2018).

A casa, como afirma Collaço (2003) se constitui como nosso espaço de referências alimen-

⁹ Como bem lembra Dumans (2021, 4), essas configurações são “marcadas pela presença de uma casa e de uma pluralidade de outros lugares relacionados a ela”.

tares. Assim como é através da memória alimentar que construímos também memórias familiares. Ao mesmo tempo, quando as filhas da minha avó saem de casa e vão para o *mun*do, passam a estar em contato com outras referências alimentares, mas é a referência da *origem* que ainda figura na memória como o espaço ideal e especial. Não é por acaso que ao chegarem em Canto do Buriti há o primeiro movimento de ir ao mercado comprar o *grosso*. Esse *grosso*, como apresentado anteriormente, é similar no Distrito Federal, em São Paulo e também em Canto do Buriti. É a comida industrializada e não perecível.

Contudo, elas executam um movimento que não é realizado no *mun*do, o de ir à feira de Canto do Buriti comprar *as coisas daqui*, como me contou tia Alaide. Elas não iam a feira em São Paulo e Distrito Federal. Ir à feira todo sábado é algo que fazem apenas ali em Canto do Buriti. E essas *coisas daqui* são produtos que não são encontrados no *mun*do. Ou melhor, os produtos do *mun*do não possuem a mesma qualidade que os alimentos de Canto do Buriti. Um exemplo disso, é que a família Silva Sousa come farinha de mandioca em suas respectivas casas no *mun*do, mas como me disse tia Alaide: “Não é igual a daqui, a farinha daqui tem um gosto especial!”. Da mesma forma, outros alimentos são difíceis de achar no *mun*do, como o doce de Buriti tão famoso e consumido na cidade. Como diria tia Regina, que ficou no DF e não pode se *reunir*, “E aí? Tão fazendo o que? Comendo o que de bom?”. O ato simbólico não é apenas o de comer, mas de comer a comida de Canto do Buriti. A comida da *origem* possui uma qualidade diferente da comida do *mun*do. Ela é, como diriam minhas parentes-interlocutoras, “uma comida que lembra a gente da infância, de quando a gente ainda era menina, de todo mundo comendo junto o que tinha”.

A cozinha, como apresentada ao longo do artigo, é um espaço reservado para guardar os alimentos, cozinhá-los e consumi-los, em família. Todos comem juntos todas as refeições, menos quando algum conflito foi instalado na casa. Entretanto, muitas vezes é no *chamar pra comer* ou no convite para um almoço, que esses mesmos conflitos vão sendo resolvidos e amenizados. Ao

longo do tempo, percebo agora que após essas *reuniões*, essas irmãs (Ana, Alaide e Raimunda) voltam para o *mundo* com a memória fresca das relações cotidianas criadas ao redor da cozinha e do que elas comiam em família. A cozinha constitui-se como a base da memória em família, juntando gostos, palavras, momentos, risadas, choros e conflitos, tudo em um mesmo espaço. A cozinha é o espaço de preparação de alimentos, mas também de relações.

Como salienta Alvarenga (2017) em etnografia realizada em casas de santo no Distrito Federal, a cozinha (nesse caso a cozinha de axé) pode ser lida como um modelo para pensarmos a construção de valores, símbolos, receitas, técnicas e magia. E mais, como um espaço de construir identidades. No meu presente caso etnográfico, identidades atreladas a um lugar e a uma família. O alimento, como indica Richards (2004) é um símbolo de união, de reconciliação. A comida deve ser encarada como construtora de vínculos através do comer, como foi apresentado até aqui.

Ao mesmo tempo, não podemos deixar de considerar o papel central desempenhado pelas mulheres da família Silva Sousa nessas tentativas bem-sucedidas de *reunir* a família de tempos em tempo. Os homens, como sinalizei anteriormente morreram, foram embora (morreram por alguma doença ou se mataram) ou construíram novas famílias e por isso não vem nessas *reuniões* de família. E há nisso um ponto interessante, pois mesmo construindo novas famílias, as mulheres não se distanciam do núcleo doméstico de *origem* (pois efetuam constantemente essas *reuniões de família*). Os homens, pelo contrário, ao construírem novas famílias, promovem um distanciamento físico e simbólico. Um exemplo disso é que as mulheres da família são as responsáveis por fazer ligações telefônicas para esses homens a fim de “manter o contato”. As mulheres, não só organizam esses momentos na *origem*, como também levam suas filhas (eu e minhas primas). Em muitos sentidos, o fazer família é possível através delas.

Ademais, as *comidas de lá* (Canto do Buriti) não são consumidas apenas na *origem*. Elas também são levadas da *origem* para o *mundo* quando essas mulheres retornam para suas casas. Tia

Regina, que não pôde comparecer à *reunião* por motivos de saúde, perguntou se seria possível que minha mãe enviasse, através de mim, alguns produtos para ela. Minha mãe perguntou se eu poderia trazer uma sacola para o DF e eu respondi prontamente que sim. Tia Regina então depositou na minha conta R\$ 50 (cinquenta reais). Minha mãe perguntou se eu havia recebido o dinheiro e afirmei que sim. Contei para ela que quando peguei o extrato da minha conta o depósito que entrou nela estava no nome da Tamires, filha da tia Regina e minha prima.

Pois bem, esperamos o próximo sábado chegar, dia principal da feira da cidade e fomos comprar alguns alimentos para casa, mas também para enviar para tia Regina. Minha mãe comprou pimenta-de-cheiro, doce de buriti e doce de leite em barra. O valor total da compra deu aproximadamente R\$ 45 (quarenta e cinco reais). Tia Alaide ainda comprou um saco de um quilo de farinha de mandioca e outro com um quilo de tapioca. Os dois pacotes foram colocados na sacola com os outros alimentos para que eu pudesse entregar a tia Regina no DF. Findando a *reunião* de família e meu campo nesse momento, voltei para o DF com a farta sacola para tia Regina. Combinamos por WhatsApp a entrega da sacola. O ônibus que ela usava para voltar do trabalho, como empregada doméstica no Guará (cidade administrativa do DF), passava próximo a minha casa. Combinamos que eu ficaria em uma parada de ônibus, ela pediria para o motorista do ônibus parar e eu entregaria a sacola para ela. Tudo foi muito rápido, mas conseguimos sincronizar a entrega da sacola.

Fiquei observando o ônibus azul de tia Regina seguir para o Entorno do Distrito Federal e lembrei todo o percurso que aqueles alimentos tiveram que fazer para chegar em suas mãos. Pensei também que parte da *origem* dela estava ali naquela sacola, assim como parte da nossa família. Lembrei de toda logística empregada, a partir do compartilhamento de fotos e áudios, para fazer com que mesmo sem sua presença física lá em Canto do Buriti, ela pudesse estar presente. Ponderei como foi através desse recebimento de alimentos da *origem*, que laços familiares foram reforçados com suas irmãs e comigo. Afinal, é através da comida e da cozinha que relações de

parentesco que podem ficar diluídas com a ausência física prolongada são reforçadas, atualizadas e refeitas através da memória. A presença é constituída em volta da comida. Fazer comida (ou mandá-las), nesse contexto, é fazer família (e vice-versa).

Referências Bibliográficas

- AINESE, Grazielle; CARNEIRO, Ana; MENASCHE, Renata. Casa e corporalidade em contextos camponeses e de povos tradicionais. *Tessituras*, Pelotas, v. 6, n. 2, p. 4-8, jul./dez, 2018.
- ALVARENGA, Marcos. “Cozinha também é lugar de magia”: alimentação, aprendizado e a cozinha de um terreiro de Candomblé. 2017. 160 f., il. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) — Universidade de Brasília, Brasília, 2017.
- AUGÉ, Marc (dir.) Os Domínios do Parentesco (filiação, aliança matrimonial, residência). Lisboa, Edições 70 (col. Perspectivas do Homem, n.º 2), 1978 (trad. Ana Maria Bessa, Les Domaines de la Parenté, Librairie François Maspero. 1975.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. *Plantar, Colher, Comer: um estudo sobre o campesinato goiano*. Rio de Janeiro, Edit. Graal, 1981. Cap.6.
- CARSTEN, Janet. A matéria do parentesco. *R@U*, 6 (2), jul./dez : 103-118. 2014.
- CARSTEN, Janet. Entrevista com Janet Carsten. *R@U*, 6 (2), jul./dez : 147-159. 2014.
- CARSTEN, Janet. The Substance of Kinship and the Heat of the Hearth: Feeding, Personhood, and Relatedness among Malays in Pulau Langkawi. *American Ethnologist*, v.22, n.2: 223-241, 1995.
- COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. *Restaurantes de comida rápida: soluções à moda da casa - representações do comer em restaurantes de “comida rápida” em praças de alimentação em shopping-centers*. 2003. Dissertação (Mestrado) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2003.
- DAMÁSIO, Ana Clara. Como pode o Outro narrar? Considerações sobre viver, fazer e escrever na Antropologia. *Pós - Revista Brasileira de Pós-Graduação em Ciências Sociais*, v. 16, p. 72- 99, 2021.
- DAMÁSIO, Ana Clara. Entre parentes e lembranças. Considerações etnográficas sobre o tomar de conta em meio ao curso de vida em Canto do Buriti-PI. *Revista Equatorial*, v. 7, p. 1-11, 2020.
- DAMÁSIO, Ana Clara. Etnografia em Casa: entre parentes e aproximações. *Pós - Revista Brasileira de Pós-Graduação em Ciências Sociais*, v. 16, p. 1-32, 2021.
- DAMÁSIO, Ana Clara. *Fazer-Família e Fazer-Antropologia uma etnografia sobre cair pra idade, tomar de conta e posicionalidades em Canto do Buriti-PI*. 2020. 206 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2020.

DAMÁSIO, Ana Clara. Olho de Parente e o Olho Estranho. Considerações etnográficas sobre Viver, Olhar, Ouvir, Escrever e Permanecer. *Novos Debates - fórum de debates em antropologia*, v. 7, p. 1, 2021.

DAMÁSIO, Ana Clara. Voltando para a origem. Considerações sobre o campo entre parentes e os segredos de família. *Revista Calundu*, v. 4, p. 183, 2021.

DUMANS, André. Interstícios, Distâncias e Formas Provisórias de Existência. *Mana* 27(2): 1-8, 2021.

LOBO, Andréa. Mobilidades e etnografias possíveis: entre migrações, refúgios e trânsitos diversos. *Revista Textos Graduados*, v. 4, p. 08-18, 2018.

LOBO, Andréa. *Tão Longe e Tão Perto*. Famílias e Movimentos na Ilha de Boa Vista de Cabo Verde. Brasília: ABA Publicações, 2014.

MACHADO, Tais de Sant'Anna. *Um pé na cozinha: uma análise sócio-histórica do trabalho de cozinheiras negras no Brasil*. 2021. 305 f., il. Tese (Doutorado em Sociologia) —Universidade de Brasília, Brasília, 2021.

MARCELIN, Louis Herns. A linguagem da casa entre os negros no Recôncavo Baiano. *Mana*, 5 (2):31-60, 1999.

RICHARDS, Audrey. *Hunger and Work in a Savage Tribe*. Psychology Press. Cambridge Univ. Press, Cambridge, 2004.

SOARES DE FREITAS, Maria do Carmo. *Agonia da Fome*. Salvador, EDUFBA/FIOCRUZ, 2003.

WOORTMANN, Ellen. A Comida como Linguagem. In: *Revista Habitus*, Vol.11, Goiânia, Editora da PUC/ Goiás, 2013.

WOORTMANN, Klaas. Quente, Frio e Reimoso: alimentos, corpo humano e pessoas. In: *Caderno Espaço Feminino*, vol.19, Uberlândia, 2008.