

FEIJOADA DO LEÃO NO BERÇO DO SAMBA: SOM E SABOR NA ESCOLA DE SAMBA ESTÁCIO DE SÁ

RICARDO LAGE DE OLIVEIRA

Universidade Federal do Rio de Janeiro
Instituto de Filosofia e Ciências Humanas e Sociais
Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia

E-mail: ricardolagecs@gmail.com

Rio de Janeiro - RJ

2024

Esta pesquisa tem como tema o mundo social do samba, com foco na feijoada, no contexto cultural da escola de samba Estácio de Sá. A escola, surgida em 1955 como Unidos de São Carlos e renomeada em 1983, foi reconhecida pelo IPHAN (Instituto do Patrimônio Artístico e Nacional) devido à sua ligação com antiga agremiação carnavalesca “Deixa Falar, conhecida como *Berço do samba*. Mensalmente, realiza a “*Feijoada do Leão*” na sua quadra, oferecendo uma experiência festiva com comida e som. Esta atmosfera prepara para a intensidade e alegria dos desfiles anuais. O objetivo desta pesquisa é refletir sobre como se conectam o som e o sabor no contexto cultural específico da performance musical associada à produção alimentar. A percepção da música enquanto um fenômeno apenas sonoro, será transposta para além de seus limites, sendo possível percebermos o som através do sabor, a partir de uma “investigação dos usos e significados dos sentidos, conduzindo a valores culturais centrais” (CAVALCANTI, 2002). Tendo, desse modo, uma orientação investigativa conduzida pela observação da experiência através dos sentidos. Ressalto que outros contextos culturais realizam essa conexão entre o som e o sabor, e reverberam ideias, hábitos, maneiras de produzir, gostos e práticas culturais, relacionando música à alimentação. Portanto, as questões surgidas nesta pesquisa podem apontar para reflexões que considerem uma constante transformação dos elementos culturais, diante dos impactos produzidos por contextos culturais contemporâneos.

A experiência da sensorialidade vivenciada no contexto das formas de expressão musical no universo do carnaval carioca, revela transformações no âmbito das sonoridades, ao mesmo tempo em que também evidencia outras dinâmicas no campo da alimentação que circula nesses espaços. Isso, de certo modo, reinventa a relação com os sentidos. A análise investigou

como foi vivenciar a experiência das feijoadas na quadra da G.R.E.S Estácio de Sá, durante o período de um ano, a partir da perspectiva dos componentes da escola de samba, dos músicos, cozinheiros, espectadores e os demais envolvidos. Esta pesquisa foi conduzida a partir de um olhar etnográfico sobre esses eventos, explorando como esses momentos coletivos envolvem modos de fazer, comer, dançar, beber e ouvir samba. Observei que a feijoada se configura como um “ato sensorial total”, integrando os participantes na construção de significados culturais (Le, Breton, 2016). Meu objetivo foi compreender como a música e a comida se entrelaçam nesses eventos, explorando os efeitos musicais, influências sonoras, sentimentos, emoções, fronteiras e pertencimentos. Nesse enfoque considere as formas de olhar para o samba por uma perspectiva ampliada, não apenas por meio dos seus sons. (Seeger, 2008). Observei através de um olhar etnográfico desses eventos musicais, a feijoada através de uma perspectiva integrativa do seu caráter multidimensional. Ao elucidar que ela não só alimenta, mas também significa. (Fischler, 1988).

Uma questão central que mobiliza esta pesquisa é: de que maneira o gosto da está associada ao universo sonoro, afetivo e cognitivo do carnaval? Intento analisar como se unem a feijoada e o samba, compartilhando a característica de serem expressões coletivas que reúnem pessoas em uma experiência sensorial que envolve não apenas o paladar, mas também as emoções que ocorrem por meio dele. O samba com a comida modula frequências, discursos e narrativas. São duas linguagens complementares e estruturantes da escola de samba: a comida e o som. Proponho reflexões a partir de uma antropologia interpretativa de Geertz(2008), dos sentidos propostos por Howes (1994); Le Breton (2008), do som de Seeger (2008); Oliveira Pinto (2001), da alimentação, Mintz, (2001); Fischler (1995).

A perspectiva metodológica orientou-se a partir de técnicas de observação participante, descrição densa e detalhada do campo de pesquisa e seus atores sociais. (Geertz, 2008). Além disso, recorri às fontes de entrevistas realizadas em mídias digitais, cartazes, receitas, buscando garantir uma condensação de dados e um mapeamento dos debates. Tendo em consideração que o processamento dessas informações ajudou a definir os contornos para a própria pesquisa. Desse modo, pude refletir através das inter-relações entre o som e o sabor, conflitos e aproximações decorrentes dos processos sociais agenciados coletivamente. (Becker, 1977). A comida e a alimentação também são manifestações culturais férteis ao estudo das ciências sociais, como bem nos mostra MINTZ (2001): “A comida e o comer, assumem, assim, uma posição central no aprendizado social, por sua natureza vital e essencial, embora rotineira. O comportamento relativo à comida revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido” (p. 31). MINTZ (op. cit.), ampliando o olhar sobre as

práticas alimentares, revelando una infinidade de possibilidades de pesquisar as relações sociais a partir da intersecção entre alimentação e práticas musicais.

Assim, a comida também se insere como um dispositivo mobilizador de estratégias, o que se inscreve na própria trajetória das práticas musicais do carnaval carioca, promovendo-se como meio de subsistência vinculados ao universo musical. Podemos pensar, a partir disso, em como se atualiza então essa dinâmica do comer e beber. A comida como um vetor de emoções que serão compartilhadas, ela será mobilizada nas estratégias imaginativas do sabor em sua utilização simbólica como elemento que segue definindo essa experiência. MINTZ (2001) acredita ser a comida a ligação com o mundo das ideias:

Comer é uma atividade humana central não só por sua frequência, constante e necessária, mas também porque cedo se torna a esfera onde se permite alguma escolha. Para cada indivíduo representa uma base que liga o mundo das coisas ao mundo das ideias por meio de nossos atos (MINTZ, 2001, p. 32).

Ao buscar um campo de pesquisa etnográfica considerei meus interesses pessoais, habilidades e o contexto cultural que decidi explorar mais profundamente, sobretudo, por avaliar minha capacidade de estar em campo. Minha trajetória pessoal tem sido construída intimamente relacionada com a “*cultura do samba*”. Nos espaços por onde transito pela cidade, as relações que estabeleço, os interesses, pensamentos e ideias que realizo. A partir das leituras de (Gilberto Velho, 1978), compreendi que eu poderia estudar o samba, mesmo sendo ele algo intrinsecamente ligado à minha subjetividade. Foi através do samba implicado nos meus interesses pessoais que cheguei até a esses eventos, e através dela, passo a estranhar o familiar. Uma situação trivial passou a revelar enredamentos que antes pareciam óbvios nas minhas vivências.

1.1 INDO À CAMPO: EM BUSCA DA COZINHA DO SAMBA

As redes sociais da G.R.E.S Estácio de Sá são bastante ativas, e desempenham um papel crucial nesse cenário, proporcionando uma plataforma digital para alcançar um público cada vez mais amplo e diversificado. Através dos anúncios, vídeos e transmissões ao vivo, a escola não apenas divulga os detalhes práticos, compartilha histórias, memórias e valores que fortalecem o vínculo entre a comunidade sambista e seus apoiadores. Essas plataformas digitais não só facilitam a promoção detalhada e atrativa dos eventos, mas também permitem que as escolas construam narrativas envolventes que ressoam com o público, gerando engajamento e entusiasmo em torno das celebrações carnavalescas. Através desses anúncios

observei que as feijoadas na Estácio de Sá variam significativamente ao longo de um ciclo anual. Elas se manifestam como ritos que ocorrem em períodos intermediários e temporários, marcados por incertezas e crises, nos quais os indivíduos são instigados a refletir sobre suas próprias vidas. Esses eventos são momentos de transição e transformação, conforme delineado pela teoria dos ritos de passagem de Van Gennep (*Les Rites de Passage*, 1909). Um processo contínuo de construção e articulação de identidades. Para compreender melhor os processos de singularização na escola de samba Estácio de Sá, decidi observar de perto este ciclo, são momentos de planejamento estratégico nos quais a comunidade sambista se reúne para discutir e decidir os rumos da escola de samba.

Analisei as possíveis variações na produção de significados e considerei essencial apreender a importância da feijoada nas dinâmicas sociais e culturais que permeiam esses eventos anunciados. Através disso observei construções narrativas, cores, imagens do prato, dos segmentos da escola, atrações musicais, apresentações e performances, patrocínios, contatos que são projetados para atrair entusiastas do carnaval interessados em participar em seus contextos específicos. Fixados no perfil do *instagram* das escolas, eles evocam lembranças e narrativas visuais que constroem uma memória para a escola. Assim, esses registros não apenas informam sobre eventos futuros, mas também contribuem para a preservação da memória desta “tradição”.

2 – CICLO ANUAL DE FEIJOADAS

A maioria das escolas de samba incorpora a feijoada em seus cronogramas de eventos públicos. Esses eventos são protagonistas em diferentes momentos ao longo do ano e carregam significados particulares conforme a época em que são realizados. Observei que durante o ciclo de um ano, que pode ser medido a partir de um referencial específico; (o desfile durante o carnaval é um marco para entender a percepção dessa temporalidade) a escola de samba pode realizar eventos com feijoada para uma variedade de propósitos. Eles podem marcar o início do calendário de atividades, anunciar as equipes que trabalharão durante o carnaval, comemorar aniversários importantes de membros, angariar investimentos e patrocínios e ampliar a capacidade de impacto no cenário. No carnaval, assim como nos eventos de feijoada das escolas, participam muitos grupos sociais distintos e distantes no espaço urbano.

Ao observá-los como ritos de passagem em suas várias manifestações ao longo do ano, capturei não apenas os aspectos formais e rituais das feijoadas, mas também as

“nuances” emocionais e socioculturais que permeiam esses eventos. Essa é uma questão fundamental que guiou a investigação à medida que mergulhei mais profundamente na observação participante. Analisando a feijoada através da possibilidade do encontro, e da fruição emocional, buscando entender como ela desempenha um papel central na vida coletiva e na formação dos indivíduos que compõem a experiência. Gestos, gentilezas, presentes, bem como diálogos cerimoniais, competições, cantos e danças são os componentes em da feitura do carnaval. Essas atividades fazem o que vemos como desfile de uma escola de samba. Nas feijoadas da escola de samba, sempre há gentes de outros meios e todos participam. Ressalto este aspecto coletivo que movimenta a escola de samba, que se relaciona com o tema da “festa”, enquanto categoria passível de análise a partir das emoções.

Em função não apenas do caráter estruturado dessas manifestações nas quadras das escolas de samba, elas ordenam significados, suscitam a circulação de bens materiais e simbólicos, enquanto acionam a generosidade e a solidariedade devocional. Ao passo que o ano avança, são realizadas de forma regular, e tornam-se mais intensas e frequentes nas etapas que precedem o carnaval. Ela é apreciada aos finais de semana e em eventos especiais ao longo do ano. A feijoada devocional de São Jorge, a feijoada de 13 de maio e a feijoada de 21 de novembro têm sido as maiores na Estácio de Sá. No primeiro momento, em linhas gerais, pude associar essas datas às matrizes religiosas afro-brasileiras, ao catolicismo popular e as reivindicações políticas que elas suscitam. Na feijoada de São Jorge, as implicações de um sincretismo que associa o santo guerreiro ao orixá Ogum, [ambos recebem o prato como oferenda] e nelas são difundidas narrativas diversas, e por vezes, conflituosas sobre a comida e suas implicações políticas. Assim, também acontece nas feijoadas de 13 de maio, data que rememora a abolição da escravidão no Brasil. Surgem a partir delas a figura dos pretos velhos, essas serão realinhadas às ideias de senioridade, realizando a manutenção da importância das pessoas mais velhas na comunidade. Nelas circulam narrativas ancestrais sobre família, devoção e fé, e, questionamentos sobre a situação do negro no Brasil. Já na feijoada de 21 de novembro, feriado nacional da consciência negra em homenagem ao líder quilombola Zumbi dos Palmares, ela reforça a construção de seu próprio mito de criação, aparece representando o aspecto da resistência associada à sobrevivência dos povos negros. Chamo atenção para uma sociabilidade que ocorre em meio aos diversos conflitos, caracterizando diferentes percepções.

Para lidar com as questões relativas às religiosidades afro-brasileiras, considero importante abandonar os reducionismos presentes nos sistemas teológicos e morais para tentar compreender a complexidade de tais religiões. Esses eventos são vistos como vinculados à

realização de objetivos de toda ordem. Pensando em como percorrem o ciclo anual associado à composição de um desfile de carnaval, elas trazem elementos que levam à consecução de objetivos coletivos e importantes para todo o grupo. Predomina uma cosmo percepção que preconiza a “participação”, aprimorada pela noção de convivência, e que pode ser desdobrada em tipos de participação: “participação-sociológica” e “participação-ritual. (Goldman, 2008). A percepção é a de que fundamental para tais religiosidades, é a ideia de que tudo que participa possui o princípio energético fundamental do axé, considerando pessoas, coisas, sons e alimentos.

Aponto que o ciclo anual pode simbolizar, de fato, o lugar dos conflitos ligado às crenças religiosas; noções de identidade e etnicidade. Além disso, ele nos revela a dimensão do consumo ligado às celebrações carnavalescas. De fato, em sua dimensão material configura-se enquanto “situações sociais” de comer e beber. Permanece nelas, um elemento de continuidade dos modos religiosos do imaginário afro-brasileiro, que resiste às mudanças exteriores e lhes confere um sentido de celebração social e religiosa. Além dos gastos internos, das demandas por patrocínios, das relações estratégicas que vão se desenvolvendo, elas forçam percorrer o ciclo de um ano. E, se tais eventos se caracterizam pelo excesso, eles também são regidos por normas, crenças, regras e valores. Os atores sociais estão imersos em uma rede de relações com o universo do samba. A feijoada é produzida nesta rede comercial, que cresce e se manifesta a partir dos “mundos artísticos”. (Becker, 1977). As dinâmicas interessadas vão além da rentabilidade de uma suposta racionalidade econômica, para tal observação, intento perseguir os rastros da produção e do consumo alimentar, colocando em diálogo as perspectivas gerais e particulares da vida cotidiana.

Os atos de produzir e consumir durante o ciclo anual de preparação para o carnaval possuem sentidos próprios, na medida em que expõem uma cadeia de mediadores e relações específicas, associadas a fatores simbólicos, econômicos, políticos, tecnológicos e culturais próprios. Ocorre, portanto, a necessidade de confrontar-se com um modo específico de produção e de ideias que vão além das intenções interessadas e comerciais com fins lucrativos, mesmo que elas estejam presentes. Percebo através das primeiras observações da cozinha da Estácio de Sá, que a escola dialoga com as ações comerciais delineando novos contornos para as atividades culturais através de suas estratégias produtivas.

Em meio à complexidade e regularidade do fenômeno, escolhi analisar as etapas de construção, através da produção de sentidos acionadas pelos agentes envolvidos na produção. Eis que todos os caminhos me levaram à quadra, “o lugar da festa” (Giacomini, 2005), como fazem os caminhos dos foliões. Encontrar a quadra de uma escola de samba em busca de

interlocução com a cozinha, foi como evocar a *feira* como possibilidade de pesquisa.

Após circular por inúmeros eventos, entendi que um percurso multi situado seria inapropriado na proposta dessa pesquisa, visto que as especificidades são tantas no complexo mundo social do samba, no que diz respeito às feijoadas, que isto me levaria a um árduo trabalho, realizando um movimento de expandir para não concentrar. Optei pelo percurso da proximidade, informalidade e profundidade no sentido do engajamento com o ciclo anual de apenas uma escola de samba, a Estácio de Sá.

Na cozinha de uma escola de samba podem ocorrer atos políticos, já que é onde diariamente se reúnem pessoas de variados segmentos a fim de elaborarem suas táticas de resistência. Por sua complexidade nas práticas culturais do carnaval, e, centralidade na organização dos eventos públicos, compreendi a cozinha como um espaço político. Eu precisava estar nela, ouvir as conversas, planejamentos, sonhos. Compreender as tomadas de decisões nesses espaços, as gerências e as partilhas dos alimentos e comidas, das funções e técnicas, dos saberes, beberes e comeres coletivos. Aceitei o convite para uma “cartografia aberta e experimental para compor os estudos presentes nas cozinhas.” Interessei-me em investigar os processos coletivos capazes de realizar a produção de sentidos e das sonoridades, quando “celebram a política como festa”, “desafiando também o pensamento colonial cujo centro repousa em estratégias continuadas de separação: o corpo da consciência; a festa da política; a assembleia da cozinha”. (Moraes, 2022).

As sociabilidades vivenciadas no interior das cozinhas sempre foram propulsoras de um movimento que se coletiviza para dar origem às festas e resistências. Como nos mostra Carlos Eugênio Líbano Soares, em *Zungu: rumor de muitas vozes*. (1998. Apud. Alana Moraes). No Rio de Janeiro, no período do Pós abolição, a repressão permanecia acontecendo contra as “casas de angu”, espaços onde se construía sociabilidades festivas, mas era nelas que ocorriam as possibilidades de convivialidade e comensalidade providas por pessoas negras recém-libertas na cozinha. Essa relação de coletividade do samba com a comida remete à tradição africana, para as quais o alimento suplanta sua função de preservar o funcionamento do organismo, mantendo viva e transmitindo as memórias do povo, tanto coletivas quanto individuais (IPHAN, Apud. Gachet. 2007).

Os alimentos costumam ser preparados sendo designadas pessoas específicas para o preparo de cada alimento de acordo com a cultura local. Com uma “etnografia da cozinha” observei as narrativas que estão inseridas no preparo, intuo que através deles posso alcançar ontologias, estéticas, mitos, modos de fazer e viver, distintos e similares entre os diversos grupos sociais, sendo a comida um aspecto de ação universal como também definidora de

identidades e estilos de vida locais. (Algranti, 2002).

Ao tematizar a cozinha como campo de pesquisa etnográfica, os “códigos culinários” (Lévi-Strauss, 1997) tornam-se importantes linguagens, na qual se sobressaem questões sobre a limitante forma dualista de pensarmos uma suposta passagem da natureza à cultura. Já que os alimentos produzidos na cozinha se vinculam à construção do corpo e a forma como percebemos o mundo acessa níveis profundos de significações que se tornam coletivas. Do ponto de vista laboral da cozinha, o aspecto coletivo necessita de estratégias que implicam em considerar uma maior quantidade de pessoas nos processos. No alongamento dos preparos, na porção de água à mais no feijão, na divisão correta dos elementos que servem o prato, no tamanho dos utensílios. De várias maneiras, os aspectos coletivos de uma cozinha parecem transformá-la. O coletivo abre o espaço da cozinha para a rua; nela são tomadas decisões internas, e, a partir dela, as decisões são comunicadas por meio dos alimentos. As mudanças em prol do coletivo também correspondem às transformações nas relações sociais, culturais, políticas e de gênero.

Para os profissionais da cozinha encontrados nos percursos investigativos, seus trabalhos parecem possuir algum significado na medida em que lhes permite além de subsistir economicamente, fomentar suas capacidades de auto expressão na cultura do carnaval. Há nesses atores sociais uma elaboração de si por meio do trabalho, e, através de uma afirmação de suas próprias identidades. Possuem capacidades de negociar, pois, a cozinha é acionada constantemente como elemento fundante na cultura do samba e do carnaval, capaz de mobilizar estratégias de interação, mediação e de reconstrução no tempo.

3. MODO DE PREPARO: UMA ETNOGRAFIA DA COZINHA DO SAMBA A PARTIR DA *FEIJOADA DO LEÃO*

A partir do percurso dos ingredientes até a panela, de modo a transformarem-se em componentes de um mesmo prato, reflito a feijoada como uma amálgama de narrativas e discursos sobre identidades complexas. Percebo um discurso sobre o prato, variável em cada contexto cultural onde ele ocorre, em relação ao jogo de identidades. Comumente, discute-se o prato a partir de uma narrativa de “origem”. Refuto tal ponto de partida, não se trata de pensar a origem, tampouco, a suposta ideia de contribuição estanque das etnias que compõem a nação, e sim, a partir das narrativas dos sujeitos reais que a produzem até os dias atuais.

Ao pensarmos no prato e sua incorporação no processo de construção da identidade nacional a partir da relação entre a comida e o samba, em seu sentido mais amplo, podemos também nos indagar criticamente sobre a visão monumental que privilegiou expressões

culturais em detrimento de outras, obliterando saberes e fazeres em narrativas únicas, que representam assimétricas disputas ideológicas envolvidas neste processo, e que a todo momento se ressignificam em suas disputas constantes. Proponho observarmos tais mediações, a partir de uma investigação conduzida por meio das contribuições de (Ichijo, Venetia e Ranta, 2016), sobre a comida como algo essencialmente político. Assim como em (Mintz, 2001) onde comer é uma atividade central, não só por sua frequência, constante e necessária, mas também porque cedo se torna a esfera onde se permite realizar escolhas.

Assim, pode servir para afirmar uma identidade nacional, e isso implicará em pensá-la a partir de modos específicos de fazer. Ela também pode promover uma noção étnica representando movimentos de afirmação de identidade racial. Em tanto outros recortes, ela pode representar classes menos abastadas, através da produção coletiva para a subsistência de todo um grupo. Fenômenos distintos do processo significativo das práticas culturais em jogo que ocultam processos de dominação simbólica e se relacionam intimamente com a produção musical, através dos repertórios e experiências musicais ofertadas. Ou seja, ela pode assumir dinâmicas culturais, musicais e religiosas variadas e variáveis, onde o prato possui significados específicos e opera produzindo modos de vida distintos. Essas identidades podem operar juntas e separadas e, comumente, elas são intersectadas nos fluxos e refluxos do acréscimo de força vital a partir daquilo que se come. No contexto das relações multiétnicas no Brasil, ocorreram deslocamentos e mudanças nos padrões de consumo e nos hábitos de alimentação. Ocorreram as incorporações de hábitos e alimentos às comidas e aos modos de vida. Observo a distinção entre comida e alimento, DaMatta, 1984, e Gonçalves 2004, onde o alimento deixa de operar na sua função fisiológica e se integra na cultura. E a partir de uma análise simbólica da comida, como junção dos alimentos, alcançamos as dimensões políticas e sociais das relações que ajudam a confluir as identidades através das narrativas e dos discursos que aparecem em disputas. (Appadurai, 1981).

A Estácio de Sá se esforça para passar para os convidados uma imagem autêntica, incorporam em seus discursos, narrativas e mídias, que a feijoada na escola de samba é resultado de um processo artesanal. A autenticidade de um prato ou receita depende da lógica por trás de sua origem segundo os fatores, história, espaço, tempo e folclore. É necessário compreender esses fatores para entender por que ele existe (Rana 2013). Na busca por autenticidade há uma construção de uma trajetória que rememora uma época de abatimento dos animais, em sítios, e fazendas e contextos rurais. No consumo do porco, elemento substancial, compondo o prato através das carnes cozidas no feijão, e, no torresmo, destaca-se a lógica de produção familiar. Percebi memórias que dizem respeito a modos de vida

associados à subsistência materializados principalmente, na figura dos quintais, que do ponto de vista histórico e metodológico, são importantes para a construção territorial e cultural das escolas de samba. Quando oferecem uma feijoada tradicional por ser produzida na lenha, e, servida em panelas de “barro”, parecem estar vinculando seus imaginários a um estilo de cozinha de quem cria porco, planta feijão, tem horta de couve, do sustento e do dia-dia. Que Brasil está se reinventando a partir das narrativas em torno da autenticidade? Responder tal questão, pode demonstrar modos alternativos de organização social e abrir caminhos para a construção de outros Brasis, diferentes projetos de nação que surgem no carnaval.

Na dimensão do discurso são produzidas narrativas hegemônicas a respeito do prato. Analisei criticamente uma ideia de cozinha brasileira que segue atualizando os estudos do folclorista Câmara Cascudo, onde tal culinária, seria construída a partir de um tripé, que se coloca como um triângulo, a partir de contribuições estanques. Considero tal narrativa problemática, pois ela considera os diálogos e as fusões, atribuindo de maneira hierarquizada e assimétrica o papel de cada um desses sujeitos. Fundamentalmente as considero narrativas frágeis, que, no entanto, podem sustentar formas de pensar, por advirem de um lugar de poder.

Ouvir e produzir som, portanto, fazem parte de competências incorporadas que situam os indivíduos em seus mundos históricos específicos. A produção sonora entrelaça-se com o consumo da feijoada provocando ressonâncias internas e externas produzidas pela experiência. É uma forma corporal de se situar no mundo, acolhendo dentro de si emoções geradas pela experiência e expressando-o para um mundo vivido. Tendo por base o trabalho de Anthony Seeger intitulado “Etnografia da música”, (Seeger, 2008, p. 239). Observo que “a etnografia da música é a escrita sobre as maneiras que as pessoas fazem música” (Seeger, 2008, p. 239). Seguindo esses rastros deparo-me com a possibilidade de refletir sobre saberes musicais e as novas formas de criação musical na análise dos eventos com feijoada nas escolas de samba. Além disso, apoio-me nas considerações sobre uma “etnografia da performance musical”, que, segundo Pinto (2001), “marca a passagem de uma análise das estruturas sonoras à análise do processo musical e suas especificidades” (Pinto, 2001, p.227-228).

A relação entre as práticas alimentares e o contexto de produção musical do carnaval da Cidade do Rio de Janeiro realiza cruzamentos culturais que movimentam as noções de pertencimentos aos territórios, economias locais, mercados culturais e as interpretações sociais sobre música, comida e cidade. A cultura alimentar atravessa a história social do samba sendo capaz de mobilizar reflexões sobre escolhas alimentares e transformações das musicalidades. A comida e a alimentação também são manifestações culturais férteis ao

estudo das ciências sociais, como bem nos mostra MINTZ (2001): “A comida e o comer, assumem, assim, uma posição central no aprendizado social, por sua natureza vital e essencial, embora rotineira. O comportamento relativo à comida revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido” (p. 31). MINTZ (op. cit.), ampliando o olhar sobre as práticas alimentares, revelou uma infinidade de possibilidades de pesquisar as relações sociais a partir da alimentação.

Há uma profícua relação entre as práticas alimentares e o contexto de produção musical, que se ressignifica constantemente realizando cruzamentos culturais que movimentam as noções de pertencimento aos territórios, às economias locais, os mercados culturais e as interpretações sociais e políticas sobre música, comida e cidade. “A comida nas festas de samba do Rio de Janeiro reproduz – e atualiza – a dinâmica do comer/beber da tradição africana. Transcendendo a simples ação biológica de nutrir o corpo, constitui-se numa maneira de renovar a energia de toda a comunidade” (IPHAN, 2007). A cultura alimentar atravessa a história social do samba sendo capaz de mobilizar reflexões sobre as transformações das musicalidades, posto que dizem respeito a mudanças de sentido, nas palavras de MACIEL (2004),

Mais do que a técnicas, essas maneiras de fazer estão relacionadas aos significados atribuídos aos alimentos e ao ato culinário de transformação. Assim, a maneira de transformar a substância alimentar, de fazer a comida, a culinária própria a uma dada cozinha, implica um determinado estilo de vida produzindo uma mudança que não é só de estado, mas de sentido (MACIEL, 2004, p. 26).

A experiência da comida parece evocar uma presença em tempo real, simultâneo ao fenômeno do acontecimento, provocando a sensação de estar conectado a uma infinidade de outras pessoas nesse mesmo instante, e nesse ambiente híbrido que oferta a produção de som e sabor. Durante os eventos musicais, ouvimos o samba enredo, mas também sucessos nos subgêneros, pagode, partido-alto e samba canção. Um ponto de convergência percebido das categorias som e sabor. No primeiro momento do evento, há uma paisagem sonora (Schaffer, 2001), instaura-se um ambiente mais familiar, indica um ambiente mais rural, de uma relação diferenciada, mais íntima, onde as pessoas se permitem dançar em suas mesas. Quando os encontros acontecem e as conversas se estabelecem. Neste momento, a feijoada ainda está sendo servida pela ala de baianas, matriarcas da escola de samba. Na outra parte do evento, começam as apresentações do elenco show, da bateria medalha de ouro, e da Velha Guarda,

próximo às 16h. Agora, na cozinha, a equipe se prepara para o encerramento do serviço; as baianas estão sendo substituídas umas pelas outras, a fim de se arrumarem para suas apresentações na parte externa. As apresentações começam ao mesmo tempo, em que a equipe lava a cozinha. Um processo termina para que outro possa começar. É o auge do evento, a comunicação dos tambores, o aparecimento da Rainha, os sambas enredos antigos, as emoções afloradas, o samba exaltação e a passagem da bandeira.

A quadra da escola de samba ganha luzes de cena, as mesas das baianas se recolhem, as passistas, as baianas, mestre salas e porta bandeiras, preparam-se para entrar em cena, numa ordem de apresentação, que aos poucos toma o corredor central do galpão junto dos toques frenéticos da bateria, agora numa paisagem sonora que no plano do simbólico poderia ser entendida como urbana, acelerada e monumental. Primeiramente os segmentos mais velhos, portanto, a Velha Guarda e a Ala das Baianas, na sequência com a exibição de sambas enredo antigos da escola, e o samba escolhido do último Carnaval chega a corte, as passistas, as musas, o muso, a rainha que começa na parte inicial do evento em cima do palco, e noutro momento das apresentações também se apresenta no chão da escola. O mestre de salas e a porta bandeira efetuam o ato que parece marcar um ponto fundamental na performance, a apresentação do terceiro elemento entre eles: pavilhão (*bandeira da escola*). Os três são como uma tríade da dinâmica festiva e ritual que ocorre na quadra, uma estrutura narrativa de defesa da escola. Um comunitarismo que nos oferta o carnaval como cultura e a cultura como um modo de vida. (Muniz Sodré, 1998) "O samba já não era, portanto, mera expressão musical de um grupo social, marginalizado, mas um instrumento efetivo de luta para a afirmação de uma etnia negra no quadro da vida urbana brasileira". (Sodré, 1998, p.16). Desde o pioneiro concurso carnavalesco em 1929, a imperiosa vontade de se expressar, pintar, bordar, cantar e dançar, denotam as potencialidades de criação, expressão, resistência e transgressão como fundamentos de uma escola de samba.

Durante o evento chegam as coirmãs convidadas, que também consomem a feijoada. Elas chegam com componentes da bateria, membros da escola, personalidades, todos compondo o que tem sido chamado de Elenco Show. Como numa panela de feijoada, misturam-se os elementos de ambas as escolas, num cerimonial de recepção da Estácio de Sá à escola convidada. As baterias das escolas de samba soam como uma forma narrativa artística. Entre um carnaval e outro, o som das baterias seguem tocando a batucada na avenida quando contam a história de seus enredos. A experiência rítmica é coletiva e possui raízes africanas. (Rafael Y Castro, Carlos Stasi, 2020).

Na terça parte do evento em diante, a bateria torna-se o domínio da quadra. Essa ação

performática, ao contar histórias através de seus sambas revelam uma maneira de reverberar a produção de sentidos na comunidade. As pessoas abrem-se para uma acústica e para as emoções. O som e o sabor é o que nos conectam. Podem surgir razões sensoriais atuando paralelamente, e, são chamadas a atuar conjuntamente. Nessa dinâmica de afetações da música e do corpo a bateria exerce uma força cognitiva, afetiva, emocional. O som aparece como condutor e integra o corpo na experiência do consumo da feijoada, da dança, da bebida e da conversa. As experiências sensíveis acontecem por meio da manipulação dos sentidos. Entre os modelos de abstração e os comportamentos empíricos, há a dimensão do interesse dos indivíduos de uma sociedade, que provoca ao mesmo tempo, rupturas e fusões, através das inter-relações, alterando a própria sociedade através dos sentidos que atravessam o corpo. É possível relacionar com a perspectiva de HENNION (2011) quando reflete sobre como o gosto, que aparece nos elementos escolhidos por certo grupo, vão sendo definidos coletivamente e implicam numa complexa relação de apreensão do mundo. Em suma, é através do gosto que aparecem as tensões e afetos que nos ajudam a compreender tal contexto. HENNION (2011) propõe assim analisar os lugares e os cenários, os dispositivos e as condições concretas da performance e da escuta musical como partes integrantes da música. As escolhas realizadas pelo coletivo que se revelam durante a performance demonstram que as conexões produzidas pela experiência possuem um sentido compartilhado que, por sua vez, “depende das situações e dos dispositivos do gosto: enquadramento temporal e espacial, ferramentas, circunstâncias, regras, a degustação precisa de suas maneiras de fazer” (HENNION, 2011, p. 10). Remete assim às possibilidades de engajamento do corpo naquela experiência: “o gosto como trabalho supõe também um engajamento do corpo que degusta [...] engajamento do corpo e da alma na experiência artística” (HENNION, 2011, p. 10; p. 268). Leva também à noção de comer como um “ato sensorial total” (LE BRETON, 2016, p. 387).

Na relação entre o samba e a comida, que aparece como sendo quase indissociável, encontram-se as emoções e os sentidos que seguem produzindo pertencimentos sociais, identidades, e significados culturais específicos. Considerarei a amplitude da produção das práticas musicais, conforme as noções de musicar, termo cunhado por (Cristhoper Small, 1989). Para o autor, o musicking refere-se às formas de engajamento com a música, tal qual a experiência de comer feijoada, dançar e fazer samba.

Desse modo, pude refletir através das interlocuções entre som e sabor, uma forma de nos proporcionar instrumentais teóricos e metodológicos necessários para uma reflexão crítica e construtiva sobre os modos de construção do conhecimento antropológico a partir das

experiências e das experimentações dos sentidos. Ao pensarmos estudos antropológicos, que levem à sério, a necessidade de uma descrição etnográfica que também seja degustativa, sonora, visual, tátil e olfativa. E a importância disso para a construção de uma escrita etnográfica que resultará numa reflexão antropológica sobre determinado ambiente, grupo ou cultura. Tal experiência multisensorial que transborda a primazia de um sentido em detrimento do outro compõem uma estrutura de pensamento sensível. Nessa questão há a possibilidade de criar espaços de circulação de outros saberes e temáticas que não estão em diálogo nos espaços de formação acadêmica, especialmente sobre o campo da alimentação em relação ao do som.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALGRANTI, Leila Mezan. Doces de ovos, doces de freira: a doçaria dos conventos portugueses no Livro de Receitas da irmã Maria Leocádia do monte do Carmo (1729). **Cadernos Pagu** (17\18) pp. 387-408, 2000\02.
- APPADURAI, Arjun (1998): “How to make a national cuisine: Cookbooks in contemporary India”, **Comparative Studies in Society and History** 30 (1): 3-24.
- BECKER, Howard S. **Mundos da arte**. Lisboa: Livros Horizontes, 2010.
- CAVALCANTI, Maria Laura. Os sentidos no espetáculo. **Revista de Antropologia**, vol. 45, n. 1, pp. 35-72, 2002.
- CASCUDO, Câmara. **História da alimentação no Brasil** (Volume I e II) , São Paulo, Cia. Ed. nacional, 1983.
- DAMATTA, R. Apresentação. In: GENNEP, Arnold Van. **Os ritos de passagem**. Petrópolis: Vozes, 2011
- FISCHLER, Claude (1988): “Food, Self, and Identity”, **Social Sciences Information**.
- GEERTZ, Clifford. **A Interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro: LTC Ed., 1989.
- HENNION, Antoine. Pragmática do Gosto. **Desigualdade & Diversidade**, n. 8, pp. 253-277, jan./jun. 2011.
- LE BRETON, D. **Antropologia dos sentidos**. Petrópolis: Vozes, 2016a.
- MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, pp. 25-39, 2004.
- PINTO, Tiago de Oliveira. Som e música: questões de uma antropologia sonora. **Revista de Antropologia**, v. 44, n. 1, pp. 222-286, 2001.

RANA, Navreet Kaur. The Perpetual Quest for ‘Authenticity’ in Indian Cuisine: An **Answer through History and Folklore**. *Digest: A Journal of Foodways and Culture*, v. 9, n. 1, 2022.

SEEGER, Anthony. Etnografía da Música. **Cadernos de Campo**, v. 17, n. 17, pp. 237-260, 2008.

SMALL, Christopher. **Musicking: the meanings of performing and listening**. Middletown, CT: Wesleyan University Press, 1998.

VELHO, Gilberto. O antropólogo pesquisando em sua cidade. *In: _____* (coord.). **O Desafio da cidade: novas perspectivas da antropologia brasileira**. Rio de Janeiro: Ed. Campus, 1980, pp. 13-21.