

XI

COMIDA E PERTENCIMENTO: A COZINHA DA FESTA DE SÃO SEBASTIÃO DO MULUNGU DE BONINAL - BAHIA

*Maria Eunice Rosa de Jesus
Livia Alessandra Fialbo da Costa*

Introdução

A proposta deste capítulo é discutir a cozinha como espaço de poder, saber e de memória ancestral, bem como a comida como linguagem a qual traduz em todo o seu processo “do fazer” e “do comer” territorialidade, resistência e pertencimento a um lugar/comunidade e, sobretudo, emoção, uma vez que trabalha com a memória e com os sentimentos. É nosso objetivo compreender a importância que a comida tem para uma sociedade, bem como a cozinha como a engrenagem principal de um sistema alimentar, ou seja, de um conjunto de elementos, produtos, técnicas, hábitos e comportamentos relativos à alimentação, referindo-se às maneiras de preparar o alimento transformando-o em comida, tendo como referência a comunidade negra rural do Mulungu, localizada no município de Boninal, na Chapada Diamantina, Bahia, onde realizamos nossa pesquisa de doutorado, intitulada “*O rezar e o festar na comunidade do Mulungu: dinâmicas de sociabilidade educativa*” (Jesus, 2016).

Mais do que uma técnica, esses modos de fazer estão relacionados aos significados atribuídos à comida e ao ato de se alimentar como uma marca identitária de um povo. Assim, a maneira de fazer a comida, bem como a sua importância para uma comunidade visibilizada pelos crivos do modelo dominante implica um determinado estilo de vida, produzindo uma mudança que não é só de estado, mas de sentido. Por ora, nos interessa compreender como saberes e práticas de resistência e de pertencimento oriundos do modo como uma sociedade/comunidade se relaciona com a cozinha e a comida elaboram cotidianamente interpretações do mundo que subvertem a racionalidade do poder hegemônico, produzindo saberes de outra ordem em contextos que permitem perceber o mundo a partir de outros olhares, outros desejos.

Com isso, a pesquisa de cunho Etnográfico foi a escolha metodológica, uma vez que parece ser o caminho que melhor traduz a rotina diária e os eventos especiais que nos levam a uma compreensão das redes de significações entre a cozinha/comida com o “modo de celebração” e de coletividade, as crenças, os modos de viver que são partilhados pelos sujeitos e com seu grupo social. Deste modo, espero, a partir deste texto, contribuir para o reconhecimento e importância que a cozinha e a comida têm para os grupos sociais/comunidades enquanto elementos fundantes de pertencimento, de territorialidade e, sobretudo, de celebração e coletividade.

Comida, territorialidade e pertencimento

A comida permite que cada sociedade ou grupos sociais assinalem suas distinções através do que come. A comida é, portanto, um instrumento/iguaria que identifica, personifica um território, um lugar, servindo como marcador de identidade ligado a uma rede de significados. Isto, posto, o valor simbólico de pertencimento da comida é identificável não somente em relação ao território, ao familiar, mas também numa das suas manifestações mais sociais que é o ato de compartilhar. Em todos os lugares, como observou Malinowski (1997), existem manifestações de "comensalismo", de compartilhar a ação de comer. O grupo de normas e convenções sociais que regulam a produção, a troca e o ato de comer em certa sociedade contribui para determinar uma tradição alimentar específica; uma tradição que, como qualquer outro elemento da cultura, é um processo e está sujeita à modificação contínua, embora seja considerada como ancestral, imodificável, pura e segura.

A comida envolve territorialidade, pertencimento a um lugar/comunidade e, sobretudo, emoção, uma vez que trabalha com a memória e com os sentimentos. As expressões *comida da mãe*, *comida caseira* ou *comida de verdade* ilustram bem essas expressões carregadas de significados, evocando infância, aconchego, resistência, ausência de uma sofisticação exagerada – onde *menos e mais* e segurança alimentar, isto é, a ausência de ingredientes “artificiais”, os quais são pensados e desenvolvidos em laboratórios como estabilizantes, emulsificantes, saborizantes que, na atualidade, são muito utilizados para a conservação dos alimentos ultra processados pela indústria.

As expressões acima destacadas carregam em si um teor de familiar, de proximidade, de afeto/aconchego. Quando nos referimos a comida a partir da expressão *comida caseira/comida de verdade* evocamos aqui os métodos e técnicas de preparo com um toque mais íntimo em oposição à produção/preparação em série, não personificada. Já a *comida de mãe/comida de casa* evoca uma assinatura carregada de afetividade que implica tanto no que é feito como na forma pela qual é preparada, marcando a comida com lembranças e momentos tão especiais, tornando-os únicos.

A cozinha como espaço de saber, de poder e da coletividade representa o lugar onde as pessoas se reúnem para conversar, comer, celebrar, confraternizar e, sobretudo, para o encontro com o outro, por isso, deve ser compreendida como “lugar de partilha”, assim como o “ato de comer” deve ser compreendido como atividade coletiva e ritualística, tendo em vista as implicações festivas religiosas, as representações simbólicas envolvidas, os valores relacionados à alimentação e a importância que ela tem nos espaços sociais. Neste sentido, a comida está diretamente relacionada aos mais diversos significados, desde o âmbito cultural até as experiências pessoais.

Assim, a comida atua despertando as lembranças dos sujeitos que a consome, pondo-os frente a frente com as experiências outrora construídas. Também os faz sentirem-se pertencentes a essa ou àquela sociedade. Ao tratar do assunto, o pesquisador Roberto DaMata (1987) estabelece uma distinção entre comida e alimento e segundo ele “*a comida não é apenas uma substância alimentar mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere*” (p. 56, grifos do autor).

O espaço de reunir, confraternizar deixa de ser, exclusivamente, a sala, cômodo principal da casa – frente, passando para o “fundo da casa” – a cozinha, agora, é o lugar de confraternização. Neste sentido, a cozinha, a comida e a alimentação são linguagens

carregadas de significados, de valores e práticas sociais. São representações do homem diante do mundo, da sociedade e de si mesmo. A partir desta perspectiva, as práticas alimentares desde os procedimentos relacionados à preparação do alimento até o seu consumo propriamente dito, trazem consigo uma carga de subjetividade peculiar a cada região, incluindo a identidade/pertencimento local e cultural, a condição social, a religião, a memória familiar, a época, enfim todos os elementos que perpassam por esta experiência diária de cada povo/sociedade.

A comida, portanto, é parte integrante das celebrações, dos encontros, trazendo à lembrança exemplos dos envoltivos simbólicos que representa a vida social dos participantes desta grande festa – que é o momento de comer em coletividade, pois através dela são experimentadas e expostas as condições sociais dos sujeitos. Em suma, é importante demonstrar o valor sociocultural da alimentação, tendo a mesa como um lugar onde nossas raízes são rememoradas, valores culturais são transmitidos de geração a geração, reforçando as relações afetivas e de parentesco.

Nessa direção, o ato de se alimentar – comer e beber ganha uma dimensão para além da sobrevivência humana, pois a dimensão cultural é, para este estudo, posta em relevo pela ação social, pois nos momentos em que um grupo se reúne para partilhar o alimento – comida, coadunam com emoções, regras, lembranças, pertencimento, relações sociais e sua identidade coletiva. Neste sentido a comida tem o poder de conduzir os sujeitos para uma dimensão de celebração à vida e aos Santos na e para a comunidade. Esta perspectiva foi estudada pela antropologia, a exemplo de Lévi-Strauss e Mary Douglas e na semiologia por Roland Barthes. Esses autores partiram de uma analogia da comida como um sistema linguístico, problematizando as convenções e regras que regem os modos como a comida, concebida enquanto signo de um dado sistema, é categorizada. A comida é, pois, “*concebida como manifestação de uma estrutura subjacente, que pode ser apreendida, conduzindo ao conhecimento de características de uma sociedade*” (Amon; Manasche, 2008, p. 17).

Para o antropólogo Roberto DaMatta (1987) a comida tem um valor cultural importante para um grupo – uma coletividade, quando argumenta:

A “comida” é o alimento que vai ser ingerido. Só é “comida” aquilo que é aceito socialmente e culturalmente dentro de um determinado grupo de indivíduos. Estes elegem o que comer, quando, como, onde e com quem, dependendo de inúmeros fatores, como crenças, valores sociais, cultura, costumes (DaMatta, 1987, p. 22).

O ato de dar/oferecer o alimento – ‘dar de comer’ é tomado por grande alegria e satisfação, tanto da parte de quem oferece a ‘mesa’ quanto daqueles que partilham da comida. Desse modo, corroboro com Maciel, (2001) quando afirma que *a comida envolve emoção, trabalha com a memória e com sentimentos*. Assim, a comida não envolve apenas saciar a fome, mas estão imbricadas as relações culturais, sociais, identitárias e pertencimento que o ato de comer em grupo envolve. Por isso, entendemos que o ato de comer não é solitário ou autônomo do ser humano. Ao contrário, é a origem da socialização, pois, nas formas coletivas de se obter a comida, a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos e, até mesmo, a própria linguagem. Certeau (1997) diz que:

[...] no espaço solitário da vida doméstica, longe do ruído do século, faz-se assim porque sempre se fez assim, quase sempre a mesma coisa,

cochicha a voz das cozinheiras; mas basta viajar, ir a outro lugar para constatar que acolá, com mesma certeza tranquila da evidência, se faz de outro modo sem buscar explicações, sem se preocupar com o significado profundo das diferenças ou das preferências, sem pôr em questão a coerência de uma escala de compatibilidades (do doce e do salgado, do adocicado e do acre, etc.) e a validade de uma classificação dos elementos em não comestível, repugnante, comível, deleitável e delicioso (Certeau, 1997, p. 234- 235).

Celebrar a vida e os encontros em torno da comida significa alimentar o corpo e a alma. Daí a importância da ‘cozinha’ como lugar de poder, de liderança e, também, de encontro entre moradores e visitantes de uma comunidade onde os laços de parentesco e vizinhança são reestabelecidos, reafirmados a cada celebração/festa. A comida é, portanto, um vínculo essencial entre os sujeitos pertencentes a uma sociedade, pois o ato de se alimentar não está relacionado apenas à vida cotidiana como também evidencia os laços de pertencimento, de territorialidade, compondo a identidade social e religiosa do grupo e da comunidade.

Nessa perspectiva, podemos compreender a comida como um mecanismo pedagógico constituído por um tecido de saber ancestral que é apreendido no cotidiano, nas vivências e experiências de cada grupo social e que é passado de geração a geração, por isso, são saberes e legados que vivem na contramão dos saberes hegemônicos. Comemorações como os ritos de passagem, celebração de uma boa colheita, festa dos Santos padroeiros, reunião de famílias, enfim nas reuniões de pessoas para comemorar ou celebrar um acontecimento importante no âmbito individual ou coletivo a comensalidade é claramente evidenciada (MOUSS, 1977). Com isso, ainda é muito frequente se vê a comensalidade fortemente ligada à sociabilidade das pessoas e o estreitamento de laços de parentesco, de vizinhança e de amizade.

Nesse entendimento, a comida é elemento fundante de uma celebração/comemoração, muito mais do que a comida do cotidiano, é feita com todo o cuidado e zelo, investindo-se de fundamental importância para quem a prepara, já que a partir dela as habilidades de quem a prepara estará exposta. Assim como afirma Da Matta (1987), é a qualidade da comida servida com muito capricho e de maneira farta, que vai exprimir a consideração que o/a ‘dono/a da festa’ dispensa aos convidados. Nesses encontros festivos, geralmente, se faz presente a partilha do alimento, pois a comida é o principal elemento constitutivo que se expressa na sociabilidade proporcionada pela troca, comunhão, fartura e pelos laços de parentesco e vizinhança.

Daí percebermos que nesses encontros a dádiva, ou seja, o ato de dar, receber e retribuir se faz presente, uma vez que a população celebra entre amigos e parentes momentos importantes de suas vidas com a presença do alimento para celebrar a sociabilidade e a ajuda mútua entre as pessoas. A abordagem das relações sociais fundadas na dádiva remete-nos inevitavelmente para o Ensaio Sobre a Dádiva (Mauss, 2003). Escrito em 1923, nele Mauss reúne numa grande síntese interpretativa fatos etnográficos muito díspares, chamando a atenção para a interrelação entre os aspectos religiosos e sociológicos da dádiva. Englobando-os sob a designação geral de “sistema de prestações totais”, Mauss não se refere apenas aos bens permutados, mas também a toda a espécie de prestações ligadas aos organismos sociais:

as compensações matrimoniais, os sacrifícios religiosos, e as transferências de bens geralmente associados ao poder.

A cozinha como espaço de saber ancestral e de afetos

Compreender a importância da cozinha como espaço de saber, de memória afetiva e ancestral e, sobretudo, de empoderamento das cozinheiras no tocante as atividades relacionadas ao ritual dos preparos das comidas é, sobretudo, nos permitir escutar e observar a dinâmica da cozinha. Assim, Giard (2013) argumenta:

[...] elas falam de seu modo de cozinhar, de organizar este trabalho, de vivê-lo e de senti-lo – meio de conhecer sua própria linguagem, suas palavras e até as inflexões de sua voz, até o ritmo de suas palavras. Essas conversas não tinham por meta desembaraçar das imagens subjacentes nem desvendar raízes inconscientes, nem definir e classificar tipos de atitude. Sua intenção era apenas escutar *mulheres falar*: falar daquilo que, comumente, ninguém quer ouvi-las falar, ninguém lhes dá atenção. Assim se pode aprender delas só delas como se representam seu papel e sua competência, se elas dão importância ao seu saber-fazer e que secreta lealdade elas investem para encontrar uma maneira pessoal de cumprir uma tarefa imposta (Giard, 2013, p. 222).

Garantir a qualidade e a fartura de ‘comida’ constitui-se uma preocupação das cozinheiras e, também, da comunidade do Mulungu, pois como anfitriã deve cuidar do bem-estar dos seus convidados. Diante desta preocupação, já é costume ter sempre as mesmas cozinheiras e, além disso, não permitir que pessoas desconhecidas se aproximem das comidas, isto é, do fogão – das panelas, mesmo que seja no intuito de ajudar, uma vez que há uma “superstição” de que essas pessoas podem estar com intenção de prejudicar a festa estragando os alimentos. Por isso, há sempre um cuidado dos/as festeiros/as, organizadores e cozinheiras de que “pessoas estranhas” não cheguem perto das comidas – não adentre no espaço da cozinha.

Neste sentido, destaco, aqui, a ‘cozinha da festa’ como instrumento que nos auxilia a compreensão que suas ‘donas’ desempenham no cenário da festa, uma vez que o ato de comer perpassa os mais diversos significados, desde o âmbito cultural até as experiências pessoais. Com isso, a cozinha constitui-se como um importante lugar de articulação gastronômica e social, visto que as comemorações em louvor a São Sebastião representam para a comunidade do Mulungu e visitante uma grande festa regada com muita fartura onde todos comem e bebem, fortalecendo vínculos afetivos e sociais com parentes, amigos, devotos de outras comunidades os quais comungam da mesma religião e fé no Santo homenageado.

A cozinha torna-se, portanto, um espaço destinado às mulheres – cozinheiras, bem como ‘lugar de poder’, pois é aí onde tudo acontece desde a chegada dos alimentos, preparação dos vários pratos/iguarias e a sua distribuição no almoço festivo, cuja participação de moradores, visitantes e devotos faz-se essencial na concepção de plenitude das celebrações a São Sebastião.

Já é costume no dia 20 de janeiro – dia de São Sebastião - a comunidade negra rural do Mulungu comemorar o dia do Santo protetor e para celebrar este dia festivo e santo na

referida comunidade há uma missa em homenagem e louvor a São Sebastião e um almoço para os visitantes e devotos. Para alimentar uma quantidade considerável de pessoas/convidados, faz-se necessário a ajuda – doação das casas visitadas e das comunidades do entorno através do Jiro do Reis de São Sebastião que acontece nos meses de dezembro e janeiro, que tem como função/objetivo pagar uma promessa, bem como fazer o *circuito da comida*¹, pois as doações ‘caridades’ arrecadadas destinam-se, primeiramente, para pagar as despesas da festa e, principalmente, na compra das carnes, ou seja, do boi, dos porcos, dos frangos já abatidos e dos alimentos que não foram recebidos em doação. Para a festa de São Sebastião do ano de 2014, foram comprados 01 boi de aproximadamente 12 arrobas e cerca de 30 quilos de frango, já os 02 porcos de aproximadamente 03 arrobas cada um foram doados pelos festeiros. Nas comemorações de 2015, comprou 01 novilha com cerca de 10 arrobas, 01 porco com cerca de três arrobas e, aproximadamente, 30 quilos de frango e de doação foram mais 02 porcos com cerca de três arrobas cada um.

Merece destaque o valor simbólico e social que a compra do *boi* representa para a festa, ou seja, significa a fartura para os moradores da comunidade do Mulungu, bem como assegura o banquete – almoço e janta coletiva para todos os participantes dos festejos ao Santo, reforçando os laços de sociabilidades entre moradores, vizinhos, amigos, devotos e visitantes. Além disso, traz visibilidade e prestígio para os organizadores em torno do qual o povo constrói uma identidade da festa, e a comida no plano dos valores aparece como um sistema de trocas, de partilha, marcando tradições no território festivo.

Vale lembrar que o dia dos preparativos para a festa, ou seja, a véspera das celebrações, também denominado de *o dia da matança*, caracteriza-se como uma etapa importante para os moradores envolvidos na organização e, principalmente, para os festeiros, simbolizando abundância – fartura. O ritual da matança dos animais inicia-se logo pela manhã nos moldes simples e tradicionais das cidades interioranas. É costume/atribuição do proprietário do novilho/novilha providenciar o profissional responsável pelo processo de abate e separação das carnes – o corte. Já a matança dos porcos e todo o processo de limpeza e corte das carnes, bem como toda a preparação das comidas, acontece na própria comunidade.

A importância de se comprar os animais (o boi e os porcos) vivos representa para a comunidade, especialmente para o grupo de Reis, a manutenção de um legado que vem desde os tempos dos mais velhos, pois de acordo com as reiseiras já é tradição se matar um boi para alimentar todos os convidados que contribuíram para a realização dos festejos. Assim, a carne torna-se sinônimo de abundância de alimento e troca de generosidade, permitindo as famílias não somente o consumo de uma iguaria – a carne fresca – *in natura*, mas, sim, a manutenção dos laços de sociabilidade e subjetividades. Com isso, as trocas acontecem para além do almoço e/ou da janta coletiva, uma vez que a ajuda e o mutirão se reafirmam através da reciprocidade os laços de sociabilidades.

De acordo com as narrativas trazidas pelos moradores, há uma divisão dos trabalhos bem marcada entre as atribuições dos homens e das mulheres, pois fica evidente que a matança dos animais (boi e porcos) é uma tarefa desempenhada exclusivamente pelos homens. Estes têm, também, como função *desossar* toda a carne, auxiliando as cozinheiras no

¹ Entende-se por *circuito da comida* um arranjo social de base comunitária que se faz presente nas atividades do grupo de Reis do Mulungu, em seu movimento de sair nas comunidades do seu entorno, pedindo e arrecadando alimentos e ‘quantia em dinheiro’ para promover a festa religiosa em louvor a São Sebastião.

corde em pequenos pedaços, dando já no ponto de preparar para o cozimento. Assim, a divisão de alguns trabalhos cotidianos e domésticos, especificamente no contexto da festa, segue a ordem social vigente, cabendo aos homens cuidar da matança e das carnes (desossar, cortar) enquanto as mulheres são as responsáveis pela limpeza das vísceras, dos frangos, bem como cuidar do preparo/cozimento e distribuição de toda a comida que será servida para os convidados, visitantes no dia da festa em celebração a São Sebastião.

Contudo, a crescente participação feminina no Jiro e na Festa de São Sebastião precisa ser compreendida muito mais como uma condição da sociedade local, de convivência familiar e de responsabilidade com a comunidade que tende a ser um espaço comandado, majoritariamente, por mulheres – numa sucessão matrilinear em que o protagonismo feminino, ou seja, a participação da mulher negra na manutenção das festividades locais torna essencial para a manutenção do saber ancestral e de uma cozinha afetiva e de memória.

Foi possível observar que no decorrer dos preparativos para a festa a ajuda mútua entre moradores e visitante torna-se uma prática corriqueira e cotidiana, reforçando os laços de sociabilidade, subjetividade e reciprocidade. Esta reciprocidade tende a ser marcada pelo envolvimento e participação entre as pessoas, fortalecendo um ambiente em que estar próximo da comunidade naquilo que é comum a todos vem de uma necessidade coletiva e local, mantendo viva as suas identidades com o lugar. É perceptível, também, que homens e mulheres já têm internalizado a sua função/trabalho, ou seja, o compromisso com o Santo e a comunidade, pois não é preciso fazer o convite ou chamar, uma vez que no dia específico estão lá para colaborar naquilo que podem e sabem fazer para os festejos de São Sebastião.

Observa-se, portanto, que a função/tarefa que as mulheres ocupam na sociedade contemporânea até as responsabilidades desempenhadas por elas nos contextos locais vão desde o cuidado com a família, a pequena plantação e criação de animais para o sustento da casa até as atividades religiosas. Neste dia entram em cena as cozinheiras e suas ajudantes, mulheres do Mulungu e de comunidades vizinhas, cuja função consiste em planejar, preparar e dinamizar a cozinha, já que algumas iguarias, principalmente as carnes, devem ser cozidas na véspera, isto é, na madrugada, primando, sobretudo, pela qualidade e a aparência que a comida deve ter na hora do almoço coletivo:

Diante do exposto, a festa de São Sebastião do Mulungu é, aqui, compreendida enquanto um fato social e simbólico que (re)constrói, agrega e renova, continuamente, a identidade local, além de incluir fatores religiosos, econômicos e sociais próprios desta comunidade e do seu entorno. Assim, fazer o Jiro do Reis e celebrar São Sebastião torna-se um evento imbatível como produto de uma coletividade, pois todas as forças que compõem – reiseiras, festeiros/as, devotos e moradores se nutrem dos pilares que sustentam a Festa: fé, tradição, ancestralidade, territorialidade e pertencimento. Isso porque todos esses atores que constroem conjunta e voluntariamente o eixo religioso e sociocultural por essas celebrações respondem e reforçam os eventos festivos desta localidade: o Jiro do Reis e a Festa de São Sebastião do Mulungu de Boninal, os quais, por tudo que já foi exposto e nestes moldes somente podem acontecer neste lugar/espaço geográfico e cultural.

A comida como linguagem e memória... Breves considerações

A comida está envolvida em uma perspectiva simbólica, onde as relações alimentares que os sujeitos possuem entre si e com o seu ambiente se relacionam com as apropriações

do espaço cultural em que os grupos vivem, estabelecendo diálogos e trocas relacionadas à identidade, à sociabilidade dos grupos locais que vivenciam e partilham dos valores, retratando formas de estar na comunidade e viver em comunidade. Deste modo, participar de uma mesa oferecida ao grupo de Reis, bem como convidar as pessoas para participar do almoço coletivo no dia da Festa de São Sebastião, no Mulungu, tem um significado simbólico e ritualístico, uma vez que a intenção não é, somente, alimentar os corpos 'biológicos', mas, sim, (re)estabelecer relações sociais. Para Woortmann (1985), a comida serve, ao mesmo tempo, para alimentar o corpo e, sobretudo, para reforçar as relações de parentesco e vizinhança, pois:

[...] o caráter simbólico-ritual do comer se expressa claramente no hábito de convidar pessoas para jantar em nossa casa, no “jantar fora” em determinadas ocasiões, ou no “almoço de domingo”. Nessas e em outras ocasiões análogas há mais em jogo que necessidades nutricionais. Não convidamos pessoas para jantar em nossa casa a fim de alimentá-las enquanto corpos biológicos, mas para “alimentar” e reproduzir relações sociais, isto é, para reproduzir o corpo social, o que supõe que sejamos em troca convidados a comer na casa do nosso convidado anterior. O que está em jogo é o princípio da reciprocidade e da comensalidade. A presença da comida é, contudo, central, reconstruindo-se necessidades biológicas em necessidades sociais (Woortmann, 1985, p. 02-03).

A comida torna-se, portanto, um elemento importante na dinâmica das festas comunitárias, pois muitas das relações de reciprocidade e solidariedade ativada anualmente pela circulação do alimento em todas as etapas da festa em louvor a São Sebastião reforçam os laços de parentesco e de vizinhança, uma vez que muitos moradores, especialmente os que residem em São Paulo, têm, nesse período, a oportunidade e/ou compromisso de regressar para o seu 'lugar', cujo objetivo é participar das festividades destinadas ao Santo, bem como visitar familiares, conhecidos e se conectar com o sagrado, impedindo assim, que os laços afetivos e de cooperação se rompam.

Neste sentido, a importância da comida, segundo Woortmann (1990) “*não se limita às suas qualidades alimentícias; ela envolve também suas qualidades como linguagem, uma linguagem que fala do pai, da família, do trabalho, da honra e da hierarquia*” (p. 59). Tendo em conta esses elementos, Lameiras (1997) sintetiza a importância da “*dádiva alimentar sob a forma de alimentos que continua a desempenhar um papel de grande importância no relacionamento social dos moradores com a vizinhança, o exterior e a divindade*” (p. 05).

Assim, comer, beber, festejar e compartilhar constituem elementos essenciais nas celebrações a Santo Reis e São Sebastião através do Jiro anual do Reis do Mulungu, momento dedicado ao sagrado em que a vida coletiva é realimentada, expressando as relações de reciprocidade e dádiva, presente também no cotidiano.

Referências

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como Narrativa da Memória Social. *In: Sociedade e Cultura*. v. 11, n. 1, jan./jun., 2008. p. 13-21.

CERTEAU, Michel de *et al.* **A invenção do cotidiano: morar, cozinhar**. 12. ed. Trad. Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth. Petrópolis: Vozes, 2013.

DA MATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **O correio**. Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 22, julho de 1987.

GIARD, Luce. Cozinhar. *In*: Certeau, M et al. **A Invenção do cotidiano. 2 Morar, Cozinhar**. 12. ed. Trad. Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013.

JESUS, Maria Eunice Rosa de. **O rezar e o festar na comunidade do Mulungu: dinâmicas de sociabilidade educativa**. Salvador, 2016. 252f. Tese (Doutorado em Educação e Contemporaneidade) – Programa de Pós-Graduação em Educação e Contemporaneidade – PPGEDUC. Universidade do Estado da Bahia. Departamento de Educação. Salvador, 2016.

LAMEIRAS, Alberto. O alimento, a festa e as relações sociais: a festa de S. Sebastião numa aldeia de Barroso. **Revista de Guimarães**, Guimarães (Portugal), n.107, p. 01-23, 1997.

MALINOWSKI, Bronislaw. **Argonautas do Pacífico Ocidental**. (Trad.) Anton P. Carr. São Paulo: Abril Cultural, 1978.

MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a Dádiva. *In*: MAUSS, Marcel. **Sociologia e Antropologia**. Trad. Paulo Neves. São Paulo: Cosac Naify, 2003.

WOORTMANN, Klaas. A comida, a família e a construção de gênero feminino. **Série Antropologia**. Brasília, v. 50, p. 1-44, 1985.

WOORTMANN, Klaas. “Com parente não se neguceia”: o campesinato como ordem moral. **Anuário Antropológico**. Rio de Janeiro, v. 87, p. 1-66, 1990.