



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA

JÉSSICA ALEXANDRE MELLO DE ANDRADE

**IDENTIDADE GASTRONÔMICA DAS ESCOLAS DE SAMBA
NO RIO DE JANEIRO: as mulheres e a confecção das feijoadas.**

RECIFE-PE
SETEMBRO/ 2023

JÉSSICA ALEXANDRE MELLO DE ANDRADE

**IDENTIDADE GASTRONÔMICA DAS ESCOLAS DE SAMBA NO RIO
DE JANEIRO: as mulheres e a confecção das feijoadas.**

Relatório de Estágio supervisionado
Obrigatório que apresenta à Coordenação do
Curso de Bacharelado em Gastronomia da
Universidade Federal Rural de Pernambuco,
como parte dos requisitos para obtenção do
título de Bacharel em Gastronomia.

Orientador:

Prof. Dr. Bruno Celso Vilela Correia

Supervisora:

Prof.^a Dr.^a Luciana Leite de Andrade Lima Arruda

RECIFE-PE
SETEMBRO/ 2023

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal Rural de Pernambuco
Sistema Integrado de Bibliotecas
Gerada automaticamente, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

A554i Andrade, Jéssica Alexandre Mello de
Identidade gastronômica das Escolas de Samba no Rio de Janeiro: as mulheres e a confecção das feijoadas / Jéssica Alexandre Mello de Andrade. - 2023.
70 f.

Orientador: Prof. Dr. Bruno Celso Vilela Correia.
Inclui referências e anexo(s).

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal Rural de Pernambuco, Bacharelado em Gastronomia, Recife, 2023.

1. Cozinha Brasileira. 2. Gastronomia. 3. Símbolo Nacional. 4. Tias do Samba. 5. Cultura Carioca. I. Correia, Prof. Dr. Bruno Celso Vilela, orient. II. Título

CDD 641.013

JÉSSICA ALEXANDRE MELLO DE ANDRADE

**IDENTIDADE GASTRONÔMICA DAS ESCOLAS DE SAMBA NO RIO
DE JANEIRO: as mulheres e a confecção das feijoadas.**

Relatório de Estágio supervisionado Obrigatório que apresenta à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Data:

Resultado:

Banca Examinadora

Prof. Dr. Bruno Celso Vilela Correia
(Orientador)

Prof.^a Dr.^a Luciana Leite de Andrade Lima Arruda
(Examinadora)

Prof.^a Dr.^a Rozélia Bezerra
(Examinadora)

RECIFE-PE
SETEMBRO/ 2023

Dedico este trabalho às mulheres cariocas, por nascimento ou escolha da Cidade Maravilhosa como lar. Em especial, àquelas que ajudaram a construir o samba. Também, às mulheres das minhas famílias, materna e paterna, matriarcados que abriram caminho para que eu pudesse ser quem hoje sou.

“Tá na história e não no dito popular, a feijoada é o prato principal (...). Assim surgiu essa receita genial, que ganhou fama mundial. Da cor do samba, rico paladar. Oh! Luz divina, no ritual dos orixás. Tias do samba vem saudar aos pretos velhos e a cultura popular. Axé! Ogum guerreiro, minha devoção, traz harmonia pro meu pavilhão.”

(G.R.E.S UNIÃO DE JACAREPAGUÁ, 2011)

RESUMO

Esta pesquisa teve como objetivo a apresentação da feijoada como caráter identitário das Escolas de Samba da Região Metropolitana do Rio de Janeiro, destacando o papel feminino à manutenção desse símbolo da cozinha nacional. Já que a gastronomia brasileira, em determinados momentos, adota referências internacionais abstendo-se de sua própria história. A elucidação interdisciplinar desse campo científico fortalece os saberes gastronômicos de modo que o exercício profissional seja mais consciente a respeito das relações e culturas que está desenvolvendo. Para isso foi realizada uma pesquisa através de revisão sistêmica de artigos, livros, textos jornalísticos, documentários e textos técnicos publicados sobre a origem das feijoadas, sua significância e presença nas Escolas de Samba da Região Metropolitana do Rio de Janeiro, concentrando-se nas agremiações do Grupo Especial. O presente trabalho descreve a relação brasileira com o feijão até sua formatação como prato de destaque nacional: a feijoada. Preocupou-se, também, em desmistificar os discursos que criaram mitos populares a respeito da origem do prato estudado. E, em narrar de forma cronológica a criação da cultura sambista e das Escolas de Samba como espaços afro-diaspóricos e fomentos à cultura negra. Que encontrou no Rio de Janeiro formas de se materializarem e desenvolverem. Destacando o papel matriarcal desses processos através das Tias Baianas, figuras emblemáticas para o samba e essenciais para sua ligação com a alimentação. Portanto, a pesquisa buscou salientar a identidade gastronômica atrelada ao universo sambista e carnavalesco. E, em como essas culturas tem se perpetuado ainda que a profissionalização das Escolas e o embranquecimento, com seu caráter aculturativo, tenham influenciado algumas dinâmicas. A democratização de narrativas sobre as relações étnico-raciais no Brasil se reflete também na gastronomia, apropriando ou subalternizando saberes ancestrais de culturas escravizadas. O apagamento histórico da contribuição indígena, tal qual a mitigação dos fatos que impossibilitariam a criação da feijoada nas senzalas, reforça a necessidade das ciências, aqui representada pela gastronomia, de elucidar e valorizar as pluralidades culturais brasileiras. Abstendo-se de romantismos e ludicidades, ainda que a linguagem da alimentação crie referências para memórias afetivas e expresse valores de identidade. Esta pesquisa aponta que sutis apagamentos culturais e históricos, promovidos por hierarquização racial, vão dando lugar a mercantilização e esvaziam também valores gastronômicos ao descaracterizar tradições. E, o Rio de Janeiro como síntese de referências comporta uma "Pequena África" e suas tradições, fazendo-se necessário a conservação dessas, e não apenas sua reprodução sem fundamentação.

Palavras-chaves: Cozinha Brasileira, Gastronomia, Símbolo Nacional, Tias do Samba, Cultura Carioca

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	8
2. REVISÃO DA LITERATURA	11
2.1. O INSUMO: FEIJÃO	11
2.2. A PREPARAÇÃO: FEIJOADA	13
2.3. A HISTÓRIA DAS ESCOLAS DE SAMBA	17
2.4. AS MULHERES DO SAMBA E DAS FEIJOADAS	25
3. OBJETIVOS	29
3.1. OBJETIVO GERAL	29
3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	29
4. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO	29
5. METODOLOGIA	30
6. RESULTADOS E DISCUSSÃO	31
6.1. CULTURA BRASILEIRA DA FEIJOADA: DESMISTIFICAÇÃO	31
6.2. AS ESCOLAS DE SAMBA E A FEIJOADA	37
6.2.1. A influência religiosa	38
6.2.2. As Escolas de Samba	42
6.2.3. As feijoadas: O evento	47
6.3. O PAPEL FEMININO NA GASTRONOMIA	50
6.4. A MANUTENÇÃO DAS TRADIÇÕES: AS FEIJOADAS DO SAMBA E AS MULHERES	53
7. CONSIDERAÇÕES FINAIS	56
8. REFERÊNCIAS	59
9. ANEXO A – TERMO DE COMPROMISSO DE ESO	69

1. INTRODUÇÃO

Esta pesquisa se propõe a investigar em um cenário regional a relevância de um prato gastronômico tipicamente brasileiro e a influência que o gênero feminino detém sobre ele. O recorte utilizado para o levantamento científico de dados foi estabelecido com: as feijoadas nos Grêmios Recreativos Escolas de Samba (GRES) da Região Metropolitana do Rio de Janeiro, e as mulheres presentes nesse universo. Trazendo luz às dinâmicas culinárias na confecção das feijoadas que ocorrem nessa manifestação cultural. Adotando uma abordagem descritiva, de forma a associar a gastronomia com um contexto histórico-social específico.

Pretende-se desenvolver uma perspectiva de elucidação à importância da valorização de um contexto cultural impactante à gastronomia brasileira. Que, por vezes, dá maior destaque aos conceitos, técnicas e insumos importados de outras culturas culinárias, principalmente a francesa, em detrimento às suas próprias potencialidades. Demonstrando que anteriormente à profissionalização da culinária brasileira, já existia gastronomia no território nacional.

(Re)pensar a gastronomia no Brasil, pois todos esses códigos e regras que validam uma cozinha "elaborada" inseriram uma lógica culinária no Brasil, como se aqui, antes dos cozinheiros franceses chegarem, não existisse cozinha com técnica, método e inventividade. (FERREIRA, 2022)

Espera-se que esta pesquisa contribua para o campo científico fortalecendo a gastronomia enquanto produtora de ciência. De modo que, salientando sua interdisciplinaridade, este trabalho reúne dados históricos e sociais que perpassam por: expressões culturais e artísticas brasileiras; questões de raça e de relações socioeconômicas; e a contribuição da comensalidade feminina à criação de um perfil gastronômico.

De forma a ressaltar a importância do panorama alimentar para a compreensão da sociedade brasileira, esse tema se faz presente nas obras de grandes moduladores literários, artísticos, sociológicos e antropológicos do país. Podemos, assim, citar: Luis da Câmara Cascudo, Gilberto Freyre, Monteiro Lobato, Mário de Andrade, entre tantos outros (LEME, BASSO, 2014). Que denotando a relevância da temática, discutiram a formação da culinária do Brasil em suas obras.

Esses escritores, entretanto, apesar de discorrerem sobre a alimentação brasileira, lançam um olhar romantizado aos processos que a formaram. Esquecem de um sistema de escravidão e violência por trás dos saberes e sabores culinários sobre os quais falam de forma lúdica. Além de citarem apenas acessos exclusivos às classes dominantes, parte minoritária da sociedade, e, sem ponderarem apropriações de saberes (LEME, BASSO, 2014).

Carneiro (2005, p. 76) afirma que “o prato e os ingredientes considerados típicos de uma nação ou região são resultados de influências culturais dos sujeitos que a produzem, sob influências históricas e étnicas diversas”. No Brasil, é notória a construção gastronômica propiciada por múltiplas influências culturais. No entanto, ocorreram a partir de processos complexos marcados pela presença de conflitos, sobretudo os étnico-raciais permeados por condições políticas e socioeconômicas, e não apenas de forma amistosa ou despreziosa, com cooperação ou fluxos migratórios voluntários.

A exemplo, as políticas públicas aplicadas ao país após a abolição da escravidão. A tentativa de embranquecimento populacional, fundamentada em teses eugenistas de que a mitigação da população preta seria critério decisivo para a industrialização do país, incentivou a imigração de europeus. Segundo Diniz (2012) “a partir das últimas décadas do século XIX, teorias racistas pregavam a vinda de imigrantes europeus para acelerar o embranquecimento da sociedade.”

A chegada de outras etnias e diversidades culturais ajudou a modular a culinária nos territórios e regiões do país. Entretanto, esse fenômeno ocorreu após mais de 388 anos de história brasileira baseada em trabalho a partir de mão de obra escravizada. (MAIA; ZAMORA, 2018). Ou seja, por quase quatro séculos a presença de pessoas no Brasil era majoritariamente de negros e indígenas escravizados, e colonizadores portugueses. Formatando, assim, uma culinária de mestiçagem étnica, mas também fruto de apropriações e subjugações de técnicas, conhecimentos e força de trabalho.

No Brasil, entre os séculos XVI e XVII, ainda havia grande demanda por parte dos colonizadores à captura de indígenas, os quais eram chamados de “negros da terra”. Mas, a oferta por escravos africanos, os chamados “negro da guiné” passou a ser latente e mais benéfica economicamente com o passar do tempo. (ALBUQUERQUE, FRAGA FILHO, 2006)

Diversos fatores levaram à substituição do índio pelo africano. As epidemias dizimaram grande número dos que trabalhavam nos engenhos ou que viviam em aldeamentos organizados pelos jesuítas. A fuga dos índios para o interior do território provocou aumento dos custos de captura e transporte de cativos até aos engenhos e fazendas do litoral. Além do mais, o apresamento não atendia ao interesse da Coroa portuguesa de ligar o Brasil ao comércio europeu e africano. O apresamento de indígenas era uma atividade exclusiva dos colonos, dele ficava de fora o grande comerciante sediado em Portugal ou aquele que atuava no tráfico africano. Para completar, nenhuma comunidade indígena se firmou como fornecedora regular de cativos, o que dificultou a formação de redes comerciais que pudessem atender à demanda crescente de mão-de-obra. Mesmo assim, a escravidão indígena perdurou por muito tempo em várias regiões da colônia. Sem poder importar africanos em grande número, os colonos paulistas durante muito tempo se contentariam com a escravidão indígena. Foi o apresamento de índios que os empurrou para os sertões inexplorados e inóspitos. No Pará e no Maranhão o escravo indígena foi largamente

utilizado até os últimos anos do século XVIII, quando o tráfico africano passou a suprir regularmente as duas capitânicas. No território que corresponde ao atual estado do Amazonas, onde se desenvolveu uma economia baseada na coleta de plantas nativas, as chamadas “drogas do sertão” (cacau, salsaparrilha, baunilha, etc.), a utilização do trabalho escravo indígena se estendeu até o século XIX. (ALBUQUERQUE, FRAGA FILHO, 2006, p. 40-41)

Tendo, portanto, a exploração do trabalho em forma de escravidão ocorrido tanto às populações indígenas nativas quanto aos africanos trazidos forçadamente às Américas. É viável considerar que inúmeras restrições de acessos foram impostas a esses grupos étnicos. Dentre elas, em um processo que buscava desumanizar e aculturar grupos sociais, destaca-se a limitação alimentar.

Escravizados não escolhiam o momento em que iriam comer, tampouco o que comeriam, ou mesmo se poderiam comer. Assim, é preciso compreender as hierarquias que ditavam os acessos, e, sobretudo o acesso aos alimentos, para se falar de uma culinária brasileira. Ou mesmo, de influências e miscigenações que tenham levado à formatação de pratos típicos brasileiros.

Ao se falar da feijoada, prato emblemático para o país e alvo desta pesquisa, há a necessidade de identificar a delimitação de influências e saberes que detinham cada agente que participou de sua criação. Comedindo a ludicidade e buscando compreender os arranjos históricos. Da influência dos ensopados de lenta cocção europeus, à contribuição de insumos ameríndios, e ao aprimoramento culinário africano. De forma a não desprezar a perceptibilidade de quem se estabeleceria nesta relação como comensal ou apenas serviçal.

Ao final do século XIX, constata-se a primeira referência à feijoada em um jornal na cidade do Rio de Janeiro, que à época era a capital do país (MENDES, FRANÇA, PEROTTA, 2010). Ao longo do tempo o prato foi sendo incorporado às diversas manifestações culturais da Cidade e do Estado homônimo, sobretudo em rodas de samba. E, desde 2013 a feijoada foi considerada Patrimônio Cultural Imaterial¹ do Estado do Rio de Janeiro, com a chancela de ponto de origem e reflexo identitário do povo carioca.

Esta pesquisa também pontua a evolução do prato como uma estratégia ideológica bem sucedida, que ainda no século XX desponta como um símbolo da miscigenação brasileira. Constituindo parte do movimento modernista que buscava criar uma narrativa afirmativa de valorização à cultura nacional rompendo com o tradicionalismo (BITELLI, JUREMA, 2019). Corroborando com o imaginário popular de ser um prato desfrutado por escravizados em

¹ Através da Lei Estadual nº 6647 de 12 de dezembro de 2013.

momentos supostamente de descanso ou lazer. Minimizando uma relação de poder substancial que perdurou por muitos séculos sobre grupos étnicos específicos. De forma a atenuar tais sobreposições raciais.

Debruçando-se na desmistificação da origem da feijoada, esta pesquisa também vai de encontro a relação que esse preparo estabelece com o universo sambista. E, com a história que ele ajuda a preservar sobre uma manifestação cultural que possui um cerne afro-diaspórico e matriarcal. Conferindo uma identidade gastronômica às Escolas de Samba da região metropolitana do Rio de Janeiro.

2. REVISÃO DA LITERATURA

O ato de se alimentar é abastecido de peculiaridades e variáveis dispostas aos indivíduos. De forma que, há um desacerto ao desassociar a alimentação do contexto social no qual ela está inserida. Já que são as conjunturas sociais que modularão critérios sobre o comer: quando, como, aonde e porquê. Assim, as relações antropológicas e sociológicas de um povo ou de seu recorte permite à gastronomia a compreensão e domínio de seus atos de serviço e comensalidade, bem como a preservação de seus meios e técnicas.

“Comer é mais que ingerir um alimento, significa também as relações pessoais, sociais e culturais que estão envolvidas naquele ato. A cultura alimentar está diretamente ligada com a manifestação desta pessoa na sociedade” (LEONARDO, 2009, p. 2).

A ciência gastronômica dotada de suas multidisciplinaridades está arraigada às diversas manifestações culturais brasileiras. A feijoada desponta como um prato nacional, apesar de suas variações regionais, e, segundo Barbosa (2007, p. 92) “os alimentos são sempre ingeridos sob alguma forma culturalizada”.

2.1. O INSUMO: FEIJÃO

Segundo Faria *et al.* (2005 apud. SOUSA, FERREIRA, 2021), o feijão silvestre, antecessor do feijão comum, encontra-se no continente americano há milhares de anos. Sendo esse local o centro de sua diversidade genética. Com dois polos de domesticação, um na América Central e outro na América do Sul.

Pertencente à família Fabaceae², popularmente conhecida como a família das leguminosas, o feijão comum, de nome científico *Phaseolus vulgaris L.*, possui mais de 30

² De acordo com o sistema de classificação de família de plantas esta é a terceira mais numerosa, reunindo cerca de 751 gêneros e mais de 19 mil espécies. Sua principal característica são os frutos em forma de vagem.

espécies. É “rico em proteínas, carboidratos complexos, vitaminas, minerais (como ferro, zinco e potássio), fibras, além de vitamina B e lisina” (MACIEL, 2004, p. 32; MENDES *et al.*, 2010, p.4 apud. FERREIRA, 2017, p.58)

Ao chegarem no Brasil, no final do século XV, os portugueses se depararam com a cultura feijoeira já familiar aos indígenas nativos (LÉRY, 1980 apud. SOUSA, FERREIRA, 2021). No século XVI, com a fundação da cidade de Salvador na Bahia, os indígenas eram os principais provedores de alimentos nas feiras que ali ocorriam. A diversa oferta nativa contava com produtos alimentícios como: abóbora (*Cucurbita spp.*), mandioca (*Manihot esculenta*), milho (*Zea mays*), além do feijão (*Phaseolus*).

Desses últimos, destaca-se que outro gênero bastante apreciado pela cultura brasileira, o milho, tinha seu plantio associado à cultura feijoeira. Isto porque, mesmo sem conhecimentos científicos específicos, os indígenas observaram que as plantas se beneficiavam juntas.

A necessidade de nitrogênio do milho é auxiliada pelo feijoeiro que, no caráter de uma planta fabácea, busca o elemento químico em abundância no ar, auxiliado por bactérias específicas que enriquecem o solo. Por outro lado, o milho facilita o crescimento do feijoeiro, que é uma planta trepadora, servindo-lhe de apoio. (SOUSA, FERREIRA, 2021. p.56).

Assim, com o decorrer dos séculos, junto aos portugueses, através dessa oferta inicialmente indígena, o consumo do feijão cresceu. Tornou-se em concomitância ao milho, à mandioca e a alguns outros produtos, alimento de base. E, desta forma, também passou a ser dado aos negros trazidos ao Brasil escravizados.

No século XVII, a ração dada a eles consistia em: “feijão, farinha de milho e de mandioca, às vezes também peixe salgado; a sua bebida é água, e, de quando em quando, também um pouco de aguardente” (CASCUDO, 1967, p. 220). Essa era basicamente a alimentação que recebiam em terras brasileiras, com pequenas variações a respeito da localidade, mas, também o que lhes eram dados nos navios que os traziam. Comiam, entretanto apenas uma vez ao dia, em viagens que duravam entre 35 a 50 dias (ALBUQUERQUE, FRAGA FILHO, 2006).

No século XVIII, já com dois séculos de exportação de cultivares brasileiros à Europa, disseminados principalmente por Portugal, muitos desses produtos também já eram cultivados na costa africana, devido as rotas de comercialização de pessoas escravizadas. O que se configurava uma estratégia daqueles que comercializavam pessoas africanas, pois adaptava o escravizado com a futura dieta que receberia no Brasil. Conforme descreve Cascudo (1967, p.

223): “Já no Rio de Janeiro a farinha de mandioca figurava inevitavelmente na comida do escravo, ao lado do feijão-preto que assumira realce desde finais do séc. XVIII”.

No século XIX, o feijão já era tido como um produto nacional de consumo diário. Ao longo do tempo, foram sendo acrescidos à receita básica indígena os elementos das trocas culturais e das disponibilidades de insumos à mão. Assim, já não mais configurava apenas um grão cozido, mas uma verdadeira refeição de sabor diferenciado.

No século XX, principalmente nos centros urbanos, o feijão passou a ser considerado a principal refeição do dia, servido no almoço. As sopas e caldos feitos a partir do insumo passaram a ter destaque no jantar (SOUSA, FERREIRA, 2021).

Ainda que atualmente esteja perdendo espaço nos pratos dos brasileiros, o feijão permanece configurando um dos mais importantes insumos nacionais. Existem muitas variantes comerciais do feijão comum, a exemplo: o preto, o mulatinho, o carioca, o roxo-rosinha, o jalinho. Em todo Brasil o consumo de feijão carioca é o principal, correspondendo a 60% da produção. Entretanto, no estado do Rio de Janeiro o mais consumido é o feijão preto (SOUSA, FERREIRA, 2021).

2.2. A PREPARAÇÃO: FEIJOADA

Um dos primeiros relatos do consumo de feijão no Rio de Janeiro foi feito por Jean de Léry, um missionário protestante enviado ao Brasil em 1556 como exilado. Que narrou com detalhes tudo o que experienciou nessa missão. “Cresce ainda nesse país uma espécie de favas de uma polegada de comprimento a que os selvagens denominam comandá-uassú.” (LÉRY, 1980, p. 181 apud. SOUSA, FERREIRA, 2021. p.57).

Essa era a grafia dada ao feijão pelo povo Tupinambá, etnia originária das terras “cariocas”. Que recebem esse gentílico devido sua ancestralidade indígena: casa, “ok”, dos “kariós”, portanto, “kariókas”. Essa etnia já ocupava a Baía de Guanabara³ 1500 anos antes da chegada dos europeus em busca de terras a serem colonizadas. Com ao menos 84 aldeias que contavam com populações entre 2 mil a 10 mil pessoas.

Esses indígenas foram pacíficos em seus primeiros contatos com os europeus. E, logo a rotina de interação passou a ser de troca. Uma espécie de comércio em que os europeus os

³ Trata-se de uma baía oceânica localizada no estado do Rio de Janeiro, região sudeste do Brasil, com 400 Km² onde desaguam 35 rios, além de suas 53 praias.

abasteciam com novos instrumentos e tecnologias – facas, machados, anzóis, *etc.* – e os tupinambás tinham rica oferta de alimentos (MAAKAROUN, 2020).

Descrito por Léry, entre os alimentos oriundos dos indígenas estavam: a mandioca, o milho, a batata e o feijão (CASCUDO, 1967). À época, as favas e feijões já eram conhecidos na cozinha europeia, entretanto, não pertenciam a espécie *P. vulgaris*, presentes no continente americano. As favas, as ervilhas, as lentilhas e os grãos-de-bico – conjunto de leguminosas – já eram difundidas no continente europeu anteriormente à Idade Média. A esse grupo, soma-se a espécie de feijão *Dolichos*, que compunha a dieta europeia em guisados ou ensopados (FLANDRIN, MONTANARI, 1998).

Para os ameríndios, os grãos de feijão eram cozidos em panelas de barro (SOUSA, FERREIRA, 2021) apenas com água e depois escorridos (BITELLI, JUREMA, 2019). Temperos só passaram a ser acrescentados às comidas após influência das cozinheiras portuguesas (CASCUDO, 1967), bem como o hábito de comer o feijão com caldo diariamente.

Observa-se, então, que o processo da formação gastronômica brasileira foi construído a partir de três grandes bases. Referente às principais culturas sociais que conceberam o país: a portuguesa, a indígena e a africana. Segundo Leonardo (2009, p.5), “a herança alimentar destes três povos distintos e a mistura de seus hábitos formaram a deliciosa comida brasileira.”

A cozinha dos índios brasileiros era primitiva e rudimentar. Eles nos deixaram, no entanto, alguns pratos à base de milho, como a pamonha e a canjica; à base de mandioca (*Manihot utilissima*), como a farinha, o beiju, o mingau, a tapioca etc., além de outros pratos compostos de farinha e carne assada pisada no pilão e peixe seco. Preparavam ainda os indígenas várias bebidas fermentadas, entre as quais se destacava o cauim, extraído do milho ou da raiz do aipim amassados, fervidos em água e postos a fermentar. O africano trouxe uma cozinha muito mais variada e complexa. Foi o Negro quem introduziu, no Brasil, o azeite de coco de dendê (*Elais guineensis*), o camarão seco, a pimenta-malagueta, o inhame, as várias folhas para o preparo de molhos, condimentos e pratos. E o que é mais: trouxe não só os seus pratos naturais, de origem africana, como modificou para melhor, introduzindo os seus condimentos, a cozinha indígena e a portuguesa. (CASCUDO, 2014, p. 105)

Quanto às contribuições e influências desses três agentes à elaboração da feijoada, destacam-se:

- Europeus: Para além do papel de topo hierárquico social enquanto colonizadores, e, portanto, detentores das decisões alimentares, este grupo foi importante influenciador por já ter a prática de produzir cozidos de lenta cocção. Segundo Carneiro (2005), os feijões europeus eram menores e já configuravam pratos como: o *Cassoulet*, que foi adaptado após a inserção do feijão branco americano na França; o *Tsholem* que é um prato polonês composto de feijão e muitas carnes; o *Cocido* ou *Puchero* espanhol, que configura um cozido de favas junto a carnes,

linguiças e miúdos suínos; ainda, na Península Ibérica eram predominantes as técnicas judaicas de pratos cozidos lentamente. Que eram levados ao fogo às sextas-feiras para que se respeitasse o *Shabat*⁴ e a alimentação estivesse garantida no dia posterior.

Todos esses preparos resultavam em ensopados ou guisados ricos de sabor e nutrientes. Insumos como pés, orelha e rabo não se materializavam em restos e descartes. De maneira oposta, eram valorizados e degustados por toda a Europa (MENDES; FRANÇA; PEROTTA, 2010). Para o português, “de forma específica, pratos muito próximos à feijoada são encontrados tradicionalmente no nordeste de Portugal desde antes do descobrimento do Brasil.” (PINTO, OLIVEIRA, NUNES, 2022, p.125). E, mesmo a família imperial brasileira⁵ herdou esse conceito português de apreciação culinária, a exemplo da lista de compras feita à casa imperial:

a Casa Imperial – e não escravos ou homens pobres – comprou em um açougue de Petrópolis, no dia 30 de abril de 1889, carne verde (fresca), carne de porco, lingüiça, lingüiça de sangue, rins, língua, coração, pulmões, tripas, entre outras carnes. D. Pedro II talvez não comesse algumas dessas carnes – sabe-se de sua preferência por uma boa canja de galinha –, mas é possível que outros membros de sua família, sim. O livro *O cozinheiro imperial*, de 1840, assinado por R. C. M., traz receitas para cabeça e pé de porco, além de outras carnes – com a indicação de que sejam servidas a “altas personalidades”. (ELIAS, 2007 p. 39 apud. FERREIRA, 2017, 62).

- Indígenas: A este grupo coube a inserção do insumo principal do prato, os feijões americanos. Contribuindo não só com a apresentação do grão aos europeus, como no fornecimento dele a partir de suas hortas. Na cozinha, entretanto, ainda que fossem obrigadas a trabalhar, as mulheres indígenas não foram bem aceitas. Eram tidas como rudes e incapazes, por não se adaptarem à socialização europeia. Suas técnicas culinárias eram simples, de forma a manter sua subsistência, mas aos europeus não eram suficientes. Consideravam a comida sem tempero.

A desvalorização da cunhã⁶ no ambiente doméstico colonial foi inversamente proporcional ao desenvolvimento da indústria do açúcar. A multiplicação dos engenhos determinava o mercado da escravidão negra inesgotável. O indígena fôra relegado para os sertões, dissipado pela inadaptação às rotinas açucareiras. Era realmente uma insubmissão a todas as tarefas sistemáticas, continuadas, inalteráveis. Já na primeira metade do séc. XVI os donatários queixavam-se a El-Rei de Portugal do desinteresse aborígine pelo serviço que lhe fôra confiado no salário de fome e sem a liberdade da substituição funcional. Os imdeos jazemno de ma vontade, informava Duarte Coelho, em 1542, da Nova Lusitânia. Era o homem ímpar na caça, flechador de peixes, soldado gratuito nas brigadas-de-choque, batedor de mato, massacrando os irmãos em proveito do hóspede. Inferior cortador, arrumador, carregador do pau-brasil, sem as compensações das trocas que o encantaram, avistando as caravelas de permuta e resgate. (CASCUDO, 1967, p.167).

⁴ Descanso semanal praticado na religião judaica, a partir do pôr-do-sol da sexta-feira até ao pôr-do-sol do sábado, simbolizando o sétimo dia da Criação. Consiste na abstinência de qualquer prática laboral.

⁵ Monarquia que governou o Império do Brasil desde sua independência de Portugal, em 1822, até a Proclamação da República Brasileira, em 1889.

⁶ Eram as mulheres indígenas, responsáveis pela alimentação da aldeia.

- Africanos: A eles coube influência sobretudo na força de trabalho para executar a elaboração dos pratos. Não tendo autonomia ou liberdade para escolher os alimentos que iriam preparar, cabia aos negros expressarem suas bagagens cultural e alimentar de forma bem restrita (FERREIRA, 2017).

A preparação culinária do feijão evoluiu com o tempo com a adição de outros complementos além dos tradicionais, conforme a região, da casca de queijo a partes menos nobres do boi e do porco. Entretanto, a feijoada completa brasileira não tem origem unicamente ligada ao escravo negro. De acordo com Câmara Cascudo (1967), “[...] é um modelo aculturativo do cozido português com o feijão-e-carne-seca, iniciais”, sem esquecer o toucinho, utilizado abundantemente. Por volta da segunda década do século 19, o pintor e professor francês Jean-Baptiste Debret (1768- 1848), referindo-se ao jantar de pequeno negociante com sua família, falava de um caldo feito com carne e um “[...] punhado de feijões pretos”. Sobre esse caldo com feijões no prato jogava-se um pouco de farinha de mandioca, com a qual – diz o cronista “[...] misturada com os feijões esmagados, formava uma pasta consistente comida com a ponta da faca arredondada, de lâmina larga”. Diferentemente, “[...] as mulheres e crianças não usam colheres nem garfos; comem todos com os dedos” (Debret, 1972, p. 175). Nesse período, e até cem anos adiante, feijão com farinha de mandioca era considerado, em algumas regiões, como o mais nacional dos pratos (Câmara Cascudo, 1967). (SOUSA, FERREIRA, 2021. p.61).

Construiu-se, então, o preparo da feijoada em que é preciso ter: o feijão preto; vegetais para o refogado, geralmente cebola e alho; carnes suínas e bovinas, das quais os cortes mais aceitos para preparação são o lombo, costelas, orelhas, focinho, rabo e pé (BITELLI, JUREMA, 2019); e, alguns produtos defumados como linguiças e bacon (MENDES; FRANÇA; PEROTTA, 2010). São servidas acompanhadas de arroz, farofa, couve refogada e pedaços de laranja. Há também o costume de degusta-la junto a uma caipirinha⁷ (FERREIRA, 2017).

Um dos vários métodos de elaboração da feijoada consiste em deixar o feijão em água por vinte e quatro horas (apesar dos nutricionistas indicarem que seis horas são suficientes para eliminar fatores antinutricionais), cozinhando-o, posteriormente, em uma nova água acrescida de folha de louro e de uma cebola brülé para resultar em um leve sabor defumado. Etapa essencial na preparação consiste em dessalgar as carnes de um dia para o outro, trocando inúmeras vezes à água para amenizar o sal. Posteriormente, cortam-se as carnes em cubos medianos e as doura em pouca gordura quente, reservando em seguida, etapa de cocção conhecida como guisado. O mesmo corte se faz nas carnes fumadas, dourando-as na mesma gordura. Acrescenta-se as carnes, linguiças, pés, orelhas e rabo ao feijão para cozinhar até que fiquem macios, mesclando-se os sabores. Para finalizar, deve-se dourar o alho, a pimenta e a cebola em brunoise, acrescentando-os à feijoada. (MENDES; FRANÇA; PEROTTA, 2010, p.8).

⁷ Bebida brasileira reconhecida internacionalmente, composta por cachaça, limão, gelo e açúcar. Criada em São Paulo a partir de um reflexo da cultura canavieira, em substituição ao vinho e uísque importados. No início do século 20 se popularizou no Rio de Janeiro, e, hoje é considerada patrimônio cultural, histórico e imaterial do estado segundo a Lei nº 8576 de 23 de outubro de 2019 (RIO DE JANEIRO, 2019).

2.3. A HISTÓRIA DAS ESCOLAS DE SAMBA

O samba enquanto gênero musical nasce na cidade brasileira do Rio de Janeiro, homônima de seu estado, no final do século XIX. Nesse mesmo período a formação da população carioca era estipulada em 70% de negros escravizados (ALBUQUERQUE, FRAGA FILHO, 2006). Em 1821, a cidade já tinha “a maior população escrava urbana das Américas e do mundo” (IPHAN, 2014, p. 23).

Mesmo sendo a capital de um país em que a nobreza e a burguesia descendiam de brancos europeus, esse elevado percentual de negros propiciou que eles criassem espaços culturais de identidade matricialmente africana. A “pequena África” carioca era onde residiam os negros que se instalaram na área central da cidade. (DINIZ, 2012).

Essa região, entre os bairros da Gamboa, Santo Cristo e Saúde, são localidades onde estão situados o Morro da Providência⁸, o Morro da Conceição⁹, a Pedra do Sal¹⁰ e o Cais do Valongo¹¹. Trata-se da zona portuária do Rio de Janeiro, onde havia o desembarque e comércio de escravizados africanos, mas também de toda a rota de comércio e de atividades portuárias da cidade. O espaço acabou por abrigar o berço da cultura de matriz africana da capital já que reunia moradias baratas e oferta de trabalho em estivagem de cargas (BIBLIOTECA NACIONAL DIGITAL, c2023).

Assim, uma das principais expressões musicais cariocas, descendendo de ritmos e danças de matrizes africana, em especial o Jongô¹², foi formatado como o samba (DURÃES, 2018). Atualmente é reconhecido como Patrimônio da Humanidade pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO¹³). Sua criação envolve ainda elementos de coletividade, típicos das culturas da África, por possuírem um caráter espiritual associado (SILVEIRA, 2012 apud. FONTENELE, 2013).

O surgimento do samba, portanto, se dá como “uma rede de solidariedade e sustentação que resultou num contato cultural enriquecedor e na miscigenação das várias etnias” (IPHAN, 2014, p. 19). Resultante dos processos subsequentes à assinatura da Lei Áurea, em que os

⁸ Onde se formou o primeiro assentamento urbano brasileiro crescido de forma desordenada e precária conhecido como favela.

⁹ É um marco das primeiras ocupações na cidade do Rio de Janeiro e o ponto de partida para seu crescimento.

¹⁰ A localidade é tombada desde 1984 pelo Instituto Estadual do Patrimônio Cultural (INEPAC), órgão responsável pela preservação do patrimônio cultural do Estado do Rio de Janeiro.

¹¹ Possui título de Patrimônio Histórico da Humanidade, concedido pela UNESCO em 2017, por ser o único vestígio material da chegada dos africanos escravizados nas Américas. Foi o maior porto para entrada de africanos escravizados na América Latina.

¹² Expressão cultural africana que envolve canto, dança e espiritualidade.

¹³ Trata-se da agência especializada da Organização das Nações Unidas (ONU), criada com o objetivo de garantir a paz por meio da cooperação intelectual entre as nações

escravizados receberam apenas a liberdade de servirem aos senhores que os tinham como propriedade. Mas, não houve garantias sociais para uma real inserção econômica ou mitigação de desigualdades. Levando essa camada populacional à situação de extrema vulnerabilidade e desamparo. Restou-lhes, então, criarem mecanismos de sobrevivência que lhes permitissem coexistir com as demais classes sociais.

A cidade do Rio de Janeiro, por ser a capital nacional daquele período, passou também a receber substancial contingente de negros que migravam em busca de melhores condições de vida, vindos principalmente do Estado da Bahia. Esses processos aglutinados deram início às formações de comunidades e assentamentos que hoje são conhecidos como favelas, ocupando principalmente os morros (ALMEIDA, 2013).

Tal configuração estrutural fez com que nos perímetros urbanos próximos à área central da cidade ocorresse a existência de ocupações como favelas, e também de cortiços e casas ocupadas por uma burguesia em fase de proletarização. Permitindo que o samba, nascido a partir de segregações econômica e racial, ganhasse apreço popular e se tornasse também um produto do proletariado não predominantemente negro.

A exemplo do cantor e compositor Noel Rosa. Homem branco que compunha a classe média carioca e vivia no bairro de Vila Isabel. Em contrapartida, o também cantor e compositor com quem firmou grandes parcerias, Ismael Silva, era negro e morador do morro de São Carlos no bairro Estácio de Sá (NEVES, 1985, apud. FONTENELE, 2013).

De acordo com Lisboa (2010) o samba surgiu a partir da necessidade de o povo preto expor suas vivências, relatando sua resistência, história e luta. Uma expressão artística difundida por meio da oralidade¹⁴, que é comum às culturas africanas, e que expunha as condições sociais as quais lhes eram impostas. Formando uma cultura afirmativa musical na condição de ressignificar valores e símbolos de origem em diversas etnias africanas.

Assim, a estética negra e trabalhadora expressa no samba tornava-o alvo de perseguição e marginalização, bem como outras manifestações negras como a religiosidade e a capoeira. Era comum à época que jornais recebessem denúncias, publicadas como “reclamações”, que pretendiam alertar às autoridades sobre a ocorrência de rodas de samba (BIBLIOTECA NACIONAL DIGITAL, c2023). Já que seus frequentadores eram tidos como arruaceiros e

¹⁴ “Nas sociedades tradicionais africanas as narrativas orais configuram os pilares onde se apoiam os valores e as crenças transmitidas pela tradição e, simultaneamente, previnem as inversões éticas e o desrespeito ao legado ancestral da cultura.” (DUARTE, 2014)

poderiam ter suas práticas culturais tipificadas como crimes de vadiagem¹⁵ ou capoeiragem, segundo o Código Penal brasileiro de 1890.

Como o samba ainda estava procurando seu espaço na sociedade, era muito comum os músicos serem presos pelo simples fato de portarem um instrumento. Certa noite, João da Baiana foi convidado para ir a uma festa no palácio do senador Pinheiro Machado, um dos mandachuvas da política na época. Acabou não comparecendo por ter sido preso pela polícia na Festa da Penha. Acusação: levava um pandeiro a tiracolo. Dias depois, o todo-poderoso senador quis saber por que João não aparecera em sua festa. Sabendo da história, Pinheiro Machado mandou fazer um pandeiro na loja Cavaquinho de Ouro, do seu Oscar, com a dedicatória “A minha admiração, João da Baiana – senador Pinheiro Machado”. Coincidência ou não, o fato é que João nunca mais foi importunado. (DINIZ, 2012, p. 31)

A percepção do samba enquanto manifestação cultural só passou a ser socialmente aceita após um processo de embranquecimento do gênero. O que permitiu sua expansão e descriminalização, mas reforçou lacunas de segregação racial. Já que o povo negro brasileiro ainda buscava ter um espaço social com garantias básicas que o permitisse se afirmar como cidadão. E, em parte, o que ocorreu foi a apropriação de sua cultura por uma elite racial que alcançou maior destaque nos meios de comunicação, e até nas letras de canções. Muitas dessas letras menosprezavam e ridicularizavam os negros (LISBOA, 2010).

De certo que não foram todos os brancos participantes da continuidade e efervescência do samba que se aproveitaram de sua plasticidade cultural para exercerem práticas racistas. Entretanto, dada as configurações sociológicas de um país que se formou pautado na força de trabalho de pessoas escravizadas, em processos de sofrimento psíquico e social, muitos negros tentavam se enquadrar em subjetividades raciais. Modificando hábitos, linguagem, vestimentas e comportamentos. Tentavam a aceitação de suas existências pelos brancos (MAIA; ZAMORA, 2018). Portanto, a presença da “Pequena África” carioca e de negros em toda a área central da cidade, e, principalmente, em suas manifestações culturais, além de um ato político era também um ato de autoafirmação.

Em uma sociedade de classes, a elite não tem apenas o poder socioeconômico, mas também cultural. Desta forma, ela chegou ao samba. O processo conhecido como Embranquecimento do Samba surgiu em várias regiões onde este gênero era expressivo. Além da inserção de figuras da classe média, como Noel Rosa no Rio de Janeiro, as letras também começavam a se modificar. A figura do Malandro, no Rio de Janeiro, e do Vagabundo, em São Paulo, começavam a ser apagadas para que o gênero caísse nas graças das camadas mais altas e suas músicas comesçassem a tocar nas rádios e em rodas mais influentes. (LISBOA, 2010, p.6)

A concentração de negros vindos da Bahia na zona portuária carioca foi propícia para o surgimento do samba. Visto que, além da influência religiosa, e, até mesmo por ela, estavam mais familiarizados com conceitos de liderança e administração de candomblés, irmandades,

¹⁵ Prática criminalizada até os dias atuais através da Lei de Contravenções Penais, de 1941.

juntas ou grupos festeiros (IPHAN, 2014). A esses ocupantes das áreas mais pobres, carentes de quase tudo em relação a uma vida digna, mulheres negras vistas como líderes tiveram um papel fundamental na dinâmica sociocultural. Eram as matriarcas populares, detentoras de saberes religiosos, e registros vivos de memórias e tradições de matrizes africanas. Passaram a ser conhecidas como “Tias Baianas” ou apenas “Tias” (GACHET, 2016).

A baiana mais conhecida na história do samba foi mesmo Tia Ciata, ou Hilária Batista de Almeida, nascida em Santo Amaro da Purificação, no Recôncavo Baiano. Ela se tornou uma das principais lideranças dos negros da cidade. Morou na rua da Alfândega, perto do Campo de Santana, e na rua Visconde de Itaúna, na região da Praça Onze (rua na qual também morou o flautista Joaquim Callado). Sua casa era frequentada por negros, mestiços e brancos, pobres e ricos. (DINIZ, 2012, p.27)

Foi nas reuniões que aconteciam na casa da Tia Ciata, no rancho Rosa Branca, que o primeiro samba gravado surgiu. A oficialização da letra se deu em 1916, quando Ernesto dos Santos, conhecido como Donga, a registrou na Biblioteca Nacional. Intitulada como “Pelo telephone” e com coautoria de Mauro de Almeida. Em 1917, Manuel Pedro dos Santos, de nome artístico Bahiano, gravou a canção em disco. A música, entretanto, foi uma criação coletiva, e o fato de Donga ter resguardado para si a autoria criou grande mal estar com os parceiros de samba (BIBLIOTECA NACIONAL, 2023).

Essa oficialização do samba, ainda que ele já viesse sendo construído e desenhado anos antes, deu nova cara ao carnaval do Rio de Janeiro, já que o ritmo passou a ser associado à festividade. Até então, o espaço que a população negra tinha encontrado para participar dela era através dos ranchos. Que inicialmente, na casa da Tia Bebiana, eram feitos como um cortejo natalino.

O rancho era a agremiação popular mais aceita pelas autoridades devido à sua organização. Tinha um rei e uma rainha, eleitos por seus integrantes, e três diferentes tipos de mestre: um para conduzir o canto, outro para cuidar da harmonia e outro responsável pelas coreografias. (PEÑA NETO; MACEDO; NOGUEIRA, 2007, p. 14)

Os ranchos só passaram a ter caráter carnavalesco após Hilário Jovino¹⁶, em 1893, licenciar junto à polícia o rancho Rei de Ouros, e decidir que seu préstito seria no carnaval carioca (IPHAN, 2014). Ele ainda colaborou com a criação de diversos outros ranchos com o mesmo perfil. Mas, a cadência dos cortejos era lenta, e, sentia-se a necessidade de um ritmo mais compassado que “permitisse cantar, dançar e desfilar ao mesmo tempo” (PEÑA NETO; MACEDO; NOGUEIRA, 2007, p. 14). O samba preencheu esse espaço com seus instrumentos de percussão: a cuíca, o pandeiro, o tamborim, o reco-reco. E, a criação de um novo instrumento de marcação, o surdo.

¹⁶ Pernambucano criado em Salvador que ao chegar no Rio de Janeiro se instalou no Morro da Conceição.

(...) até perceberem que o samba deles exigia um instrumento de marcação ainda inexistente. Isso levou o compositor Alcebiades Barcelos a recorrer a uma lata grande e vazia de manteiga, fechar uma das bocas com couro de cabrito e concluir que aquele era o instrumento que faltava à bateria do bloco. Assim nasceu o surdo, instrumento que passou a ser fundamental em qualquer conjunto de ritmistas do samba. (IPHAN, 2014, p. 35)

Quanto aos ranchos, o movimento de transferir uma manifestação cultural que abraçava a população pobre e, principalmente, negra e mestiça para o carnaval foi revolucionário. A princípio essa participação era discreta e desconfiada, já que qualquer ato de euforia dessa camada populacional poderia ser duramente repreendido por forças policiais. Mas, esse foi um dos primeiros passos para a formação de uma cultura identitária carioca que incluía os negros controlando sua narrativa, e não apenas em posição de submissão. E, importante passo para que seu sucessor, os desfiles de Escola de Samba, acontecessem no contexto do carnaval.

A criação desses cortejos foliões não foi a única mudança orientada por Jovino. Ele também fez com que os ranchos carnavalescos passassem a desfilar em torno da Praça Onze, no bairro Cidade Nova. Localidade que passou a receber contingente exponencial de pessoas após a demolição de mais de 1300 construções, em um projeto revitalizador da área central, promovido pelo prefeito Pereira Passos. As obras de urbanização do centro da capital do país, aliadas às necessárias medidas para controle sanitário impostas por Oswaldo Cruz¹⁷, em 1904, segregou ainda mais a população pobre, sobretudo os negros. Essas pessoas foram compelidas a se distanciarem do centro e tiveram que se realocar em morros e subúrbios (GACHET, 2016).

Portanto, a ocupação desses territórios nas áreas centrais da cidade no período festivo do carnaval, ainda que “subalternizada e quase que omitida pelos meios de informação da época” (IPHAN, 2014, p.19), se fazia uma conquista política. Já que o Carnaval que tinha o apoio público era o dos abastados, no formato de corsos¹⁸ e bailes.

Tanto a popularização definitiva do samba transitando entre todas as classes sociais. Quanto a transgressão ao sistema social imperativo aos negros de forma a buscarem seus próprios espaços e meios culturais. Foram alavancados pelo nacionalismo empregado por Getúlio Vargas¹⁹ em sua forma de governo. Já que ajudou a criar, em concomitância ao

¹⁷ Médico epidemiologista de referência internacional, foi o pioneiro em medidas sanitárias no país enquanto ocupava o cargo de Diretor-Geral de Saúde Pública. Fundou o Instituto Soroterápico Federal (hoje Fundação Oswaldo Cruz) para produção de soros e vacinas, e pesquisas em saúde pública. Promoveu a vacinação em massa e conseguiu erradicar a Febre Amarela no Rio de Janeiro.

¹⁸ Grupos de foliões que saíam em carros conversíveis pelas ruas da cidade espalhando confetes e serpentinas.

¹⁹ Foi o 14º Presidente do Brasil, extinguindo o período conhecido como “República Velha”. Tomou o poder através de um golpe de Estado em 1930 e governou ininterruptamente até 1945. Durante o período estabeleceu uma política populista e ultranacionalista, ganhando apreço popular principalmente das camadas sociais mais pobres.

movimento modernista²⁰, promovido por intelectuais e artistas, signos identitários nacionais. Elegendo o que teria características fundamentais de representatividade à nação brasileira. Mas, também, impulsionando jovens sambistas negros a se organizarem e formarem comunidades, no esforço de elegerem uma identidade negra do Brasil.

Orientados pelo desejo de afirmação de uma cultura negra, em 1928, no bairro Estácio de Sá, zona central da cidade e vizinho a Cidade Nova onde já ocorriam os cortejos dos ranchos carnavalescos, a primeira organização sambista surgiu. Ela deu início às Escolas de Samba. E, inspiradas nela outras organizações nos subúrbios e morros, como em Oswaldo Cruz e Mangueira, também foram criadas. Essas novas comunidades herdavam funcionalidade social, para além de expressão de uma narrativa negra, eram a voz e a cultura de todo um povo excluído e marginalizado.

Em 12 de agosto de 1928 foi criado o bloco carnavalesco Deixa Falar, com nome que premeditava uma ironia às possíveis críticas que viria a receber. Ainda que considerado a primeira Escola de Samba, foi na realidade um bloco carnavalesco. Batizado dessa maneira por promover o samba e as modificações que haviam sido impressas no gênero. Um “samba batucado, sem a influência orquestral característica do maxixe e com temática da malandragem” (DINIZ, 2012).

A nomenclatura “Escola de Samba” também concentrava um caráter de responsabilidade social e religioso que essas organizações passaram a imprimir. Os negros, às margens de qualquer inserção no sistema de educacional, passaram a ver no samba uma metodologia pedagógica que transmitia princípios e uma filosofia de raça e posição social. Os mestres de samba eram encarados como verdadeiros professores, e as tias vistas como lideranças religiosas.

Conta-se que foi Ciata que, tendo organizado um pagode numa escola das redondezas da Praça Onze, dá como senha para driblar a polícia “o pagode vai ser na escola”. Tratava-se de um termo guardado por suas possibilidades protetoras e também por consciente ou inconscientemente, anunciar sua função para o negro desprivilegiado. (IPHAN, 2014, p. 33)

O primeiro desfile realizado pelas Escolas de Samba ocorreu em 1932, na Praça Onze, organizado pelo jornalista esportivo Mário Filho através do jornal Mundo Esportivo. Aconteceu como um desdobramento das estruturas anteriormente utilizadas para os ranchos, e contou com 19 agremiações de samba. Herdados também dos ranchos, essas novas organizações em forma

²⁰ O movimento modernista foi uma corrente artística e cultural. No Brasil além da característica geral do movimento em romper com o tradicional e buscar novas formas e ideias, coincidiu com um momento em que se buscava uma identidade nacional a ser valorizada.

de agremiações incorporaram alguns símbolos aos seus préstitos, como: as pastoras bem ornadas, os mestre-sala e porta-estandarte, os enredos e as alegorias.

Quase a totalidade de Escolas de Samba que participaram do desfile tinham origem em favelas e subúrbios. Como as favelas da Mangueira, do Salgueiro, do Borel, do Tuiuti, da Serrinha, do Morro da Matriz, Morro de São Carlos. Entre os subúrbios estavam as Escolas dos bairros como Oswaldo Cruz, Ramos, Bento Ribeiro, Catumbi, entre outros. Esse pioneiro desfile contou com as elencadas como campeãs as Escolas: Estação Primeira de Mangueira; a Vai Como Pode, que futuramente se tornaria na Escola Portela; as extintas Segunda Linha do Estácio e Para o Ano Sai Melhor, do Morro de São Carlos no bairro Estácio de Sá; e, a Unidos da Tijuca, localizada no morro do Borel (DINIZ, 2012).

Nas décadas posteriores ao primeiro desfile, as Escolas de Samba passaram a realizá-los em localizações ditadas pelas necessidades estruturais e logísticas da cidade. Chegaram a ser realizados desfiles nas avenidas Rio Branco e Presidente Vargas, até ganharem local fixo inaugurado em 1984, o Sambódromo. Localizado na avenida Marquês de Sapucaí, no bairro Cidade Nova. Com a assinatura de projeto do renomado Oscar Niemeyer²¹. E, que foi nomeado como Passarela do Professor Darcy Ribeiro por seu idealizador.

Em 1985, Pedro Ernesto²² enquanto prefeito do Distrito Federal, a então cidade do Rio de Janeiro, concedeu fomento político e econômico à associação de samba e carnaval através dos desfiles das Escolas de Samba. Identificando um caminho de acesso e comunicação com a massa populacional (DINIZ, 2012). Também notou um caminho para incentivo do turismo, já que essa configuração de carnaval atraía atenção turística que promovia maior ocupação nos hotéis da cidade no período (IPHAN, 2014).

O início do samba, e, por consequente, de suas agremiações como Escolas, se deu nas rodas de samba. Um ambiente familiar e acolhedor. Raiz da cultura negra carioca, tendo como seus principais elementos a religiosidade, as Tias Baianas, as músicas e danças, a transmissão de saberes e as comidas. “A alma doméstica, comunitária, da roda foi incorporada naturalmente aos terreiros²³, das escolas de samba” (IPHAN, 2014, p. 87). E, o cerne dessa dinâmica estava na reprodução de tradições africanas, como o comer e beber. Que para além da nutrição

²¹ Renomado arquiteto brasileiro, responsável pelo desenvolvimento da arquitetura moderna no país.

²² Foi um médico e político, o primeiro a ser eleito governante na cidade do Rio de Janeiro. Sua administração obteve grandes feitos nas esferas da saúde, educação e cultura. Atualmente, a comenda máxima do município, concedida pela Câmara Municipal do Rio de Janeiro, leva seu nome.

²³ Atualmente denominados como quadras das Escolas de samba, é o local de encontro da comunidade para celebrar sua ancestralidade e praticar o samba em suas diversas modalidades.

biológica, servia como um ato de afago e renovação da energia comunitária. Portanto, as fortes vertentes africana e religiosa também levavam o samba ao *ajeum*. Isto é, a um momento sociorreligioso.

O Ajeum ocorre depois das danças rituais dos orixás, em que são montadas grandes mesas perto do barracão de festas e os presentes comem, de acordo com uma lógica própria do ritual. O autor relaciona os sentidos socializadores dos rituais de oferecimento de comidas aos orixás e isso auxilia o fortalecimento dos laços sociais religiosos, e até éticos. (LODY, 1977, p. 39 apud. MEDEL, 2014, p. 107)

Era comum que as festas dedicadas aos orixás terminassem em roda de samba na casa de alguma Tia, em especial a Ciata, e podiam durar dias seguidos. Eram as anfitriãs que cuidavam para que a comida “nunca deixasse de ser servida, nunca esfriasse e nunca faltasse” (DURÃES, 2018, p. 22). Esses alimentos podiam ser ritualísticos, como as feijoadas dedicadas a Ogum e a Omolu, ou apenas para propagar os dotes culinários das dedicadas baianas. Caso da canja, da sopa, do mulato-velho²⁴, do mocotó, do macarrão com galinha, da macarronada, do bobó de camarão e o angu à baiana.

A associação da feijoada ao carnaval e às Escolas, e não um conjunto dessas preparações ou qualquer outra delas de forma singular, se deu pela eleição e valorização das elites raciais ao prato. Fenômeno que ocorreu antes mesmo do samba ser aceito pelas classes mais abastadas. No ano de 1900 o Clube dos Democráticos²⁵, já sagrado como uma das mais importantes sociedades carnavalescas do Rio de Janeiro, introduziu em seu calendário pré-carnavalesco a feijoada como prato principal.

Se foi por necessidade econômica, devido à crise financeira por que passava o país, ou por questões ideológicas de brasilidade, pouco importa. O fato é que, ao reintroduzir em suas faustosas festas um prato e uma bebida tipicamente brasileiros, os Democráticos inauguraram uma nova tendência. Eis sua propaganda: “Club dos Democráticos. Hoje, domingo às 3 horas, Colossal e Emporcalhada Feijoada”. (EL-KAREH, 2015, p. 572)

Ao passar dos anos às Escolas de Samba, e com o envelhecimento e falecimento das primeiras gerações das Tias, as feijoadas no cenário das agremiações foram se extinguindo. Como a Feijoada da Tia Vicentina, símbolo do GRES Portela, que ocorreu até o início da década de 1980. Em 2003, entretanto, a agremiação decidiu resgatar a tradição deste evento. Assim, a “Feijoada da Família Portelense” passou a ocorrer mensalmente, ao primeiro sábado do mês. Inicialmente com caráter intimista e foco nos membros de sua comunidade em Oswaldo Cruz,

²⁴Preparo feito com peixe que passa por salga semelhante à do bacalhau.

²⁵ Criado em 1867, com ideais democráticos e republicanos, foi fundado sob o desejo de construir um estilo de carnaval mais irreverente, com liberdade dos préstitos, críticas políticas e antagonista aos suntuosos bailes.

subúrbio carioca. Com a Velha Guarda²⁶ ao lado dos sambistas dominando a roda o samba de terreiro, ao invés dos comuns sambas-enredo das Escolas (ERICEIRA, 2020).

Rapidamente o evento se expandiu em número de frequentadores, e também para iniciativas semelhantes nas Escolas coirmãs. Atualmente, são grandes eventos que integram o calendário das agremiações. Cada Escola buscou imprimir a sua identidade e o resgate da história de sua própria comunidade nesses eventos. A princípio preparada e servida pelas Tias das Escolas, a feijoada representa às suas comunidades mais que o nutrir do corpo. É também, a alimentação e preservação das memórias, histórias e religião do povo sambista.

2.4. AS MULHERES DO SAMBA E DAS FEIJOADAS

Estima-se que 11 milhões de africanos, entre homens, mulheres e crianças, foram tirados à força de seu continente e trazidos às Américas, entre os séculos XVI e XIX. A colonização europeia no “Novo Mundo” por eles recém descoberto, apenas almejava povoar territórios, a fim de não os perder. Para que pudessem explorar as riquezas naturais desses locais ao menor custo possível.

Essas estimativas em relação aos africanos, entretanto, não contemplam aqueles que não resistam ao violento processo tanto de captura e aprisionamento, quanto de travessia atlântica. Portanto, o número exato de pessoas tiradas do continente africano é inestimável. Com o intuito de serem aplicados em trabalho escravo, somente em solo brasileiro desembarcaram por volta de 4 milhões de africanos (ALBUQUERQUE; FRAGA FILHO, 2006).

Devido a gigantesca demanda por mão de obra escrava as primeiras iniciativas de comerciantes e compradores era articular a aculturação dessas pessoas, de forma a ser facilitada a vulnerabilidade delas, já que teriam que se submeter à condição de propriedades e ao domínio de algum senhor. Esse desenraizamento começava pela separação dos vínculos familiares que aos africanos era a mais recorrente forma de definir sua identidade. Esse valor cultural determinava a organização social e econômica, que se fundamentava segundo Albuquerque e Fraga Filho (2006 p.13) na “preservação da memória dos antepassados, da reverência e privilégios reservados aos mais velhos e da partilha da mesma fé religiosa”.

Portanto, em busca de sobrevivência e de alguma redução de sofrimento, os africanos tentaram reconstruir suas redes de amizades, famílias e comunidades no território brasileiro. Qualquer fosse o traço de reconhecimento estreitava uma possível ligação entre a multiplicidade

²⁶ São os membros considerados guardiões da identidade das Escolas de Samba. Preservam os saberes transmitindo aos mais novos as tradições e histórias das agremiações.

de etnias e culturas que tiveram que se convergir para moldar um viés de resgate às suas ancestralidades. E, diferentemente das sociedades europeias, pautadas em modelos patriarcais, as sociedades africanas concedia às mulheres posições de poder social iguais ou superiores aos dos homens. Esse conceito foi extremamente relevante para a criação do samba e de seu legado.

Por toda a África a mulher se deram tradicionalmente grandes oportunidades (como propriedade e controle de hortas e pomares, mercados, negócios domésticos, sociedades secretas) e reconhecimento oficial (de sacerdotisa e médium, os paços da rainha e outras entidades que tratam de interesses femininos); por vezes a mulher partilhava com os homens. Era assim nas complexas sociedades da África Ocidental de onde veio, ou descendia, grande parte da população escrava. (LANDES, 2002, p. 349).

Como herança das tradições africanas, as Tias Baianas figuravam mulheres em espaço de liderança, e isso possibilitou um espaço de acolhimento no qual o samba foi concebido. Mais que um lugar festivo e de encontros interracialis, a casa dessas mulheres, entre os séculos XIX e XX, abrigou pessoas recém-chegadas ao Rio de Janeiro. Que como capital do país na época, era o principal destino migratório dos negros alforriados vindo de zonas rurais (ALMEIDA, 2013). Assim, a comensalidade, afeto e amparo espiritual dessas mulheres, foi fator determinante para o sustento, mais que o lazer, de suas comunidades.

A casa de Hilária Batista de Almeida (1854 – 1924), a Tia Ciata, era mais frequentada, e isso se deve à sua memorável liderança, aos seus conhecimentos religiosos e culinários, mas também à proteção que o espaço tinha para as reuniões. Isso porque, a baiana ao chegar no Rio de Janeiro, vinda de Salvador, casou-se com o também baiano João Batista da Silva que ocupou um cargo junto ao gabinete do chefe de polícia. Esta posição só foi possível graças a influência de Ciata junto ao Presidente da República Venceslau Brás²⁷.

A improvável aproximação com o presidente ocorreu graças a um amigo de Ciata que trabalhava como chofer do político. E, a levou, enquanto figura religiosa, para ajudar a tratar um problema de saúde de Venceslau. Que após ter seu problema sanado perguntou à Ciata o que queria em agradecimento e ela intercedeu por seu marido. De tal forma que foi empregado como funcionário público (DURÃES, 2018).

Mesmo com a morte do marido, em 1910, a baiana não deixa de lado as incumbências de liderança do seu grupo familiar, fraterno e religioso. Não abandonava as vestes típicas, não perdia o bom humor, nem deixava de acolher aqueles que buscavam sua ajuda. Posteriormente, outra perda provocou uma mudança de endereço. Sem Tia Beiana, Ciata aluga uma grande casa na Praça Onze, para onde acaba levando os desfiles e o carnaval de sua gente. A nova casa possuía uma espaçosa sala na frente, onde acontecia o baile. Nos fundos, um quintal em terra batida onde se dançava e batucava, e mais afastado, ficava o barracão que guardava os artefatos do culto religioso. “As grandes figuras do mundo musical carioca, Pixinguinha, Donga, João

²⁷ 9º Presidente do Brasil, entre os anos de 1914 a 1918.

da Baiana, Heitor dos Prazeres, surgem ainda crianças naquelas rodas onde aprendem as tradições musicais baianas a que depois dariam uma forma nova, carioca”. (MOURA, 1995, p. 103 apud. DURÃES, 2018, p.23)

No âmbito religioso as Tias eram sinônimo de conforto espiritual, já que o samba e a religião de matriz africana eram indissociáveis. Com intensa perseguição e renegação de espaços sociais aos negros, eles precisavam manter suas práticas espirituais o mais discretas possíveis (IPHAN, 2014). Os quintais das casas das Tias possibilitaram que as religiões de matrizes africanas continuassem existindo na cidade.

A referência dessas mulheres ao carnaval também era expressa no trabalho coletivo para costurar as fantasias, confeccionar ornamentações e instrumentos de percussão, na criação de enredos e músicas e na manutenção dos espaços para que ocorressem as reuniões (DURÃES, 2018). Segundo o PEÑA NETO *et al.* (2007) foram muitas as Tias que ajudaram a história de seu povo se perpetuarem, entre elas:

- Tia Ciata: dona da casa mais frequentada;
- Tia Perciliana: responsável pela introdução do instrumento musical pandeiro no samba;
- Tia Amélia: mãe de Donga, quem registrou o primeiro samba gravado;
- Tias Gracinda, Dadá e Sadata: mães-de-santo que dividiam afazeres na casa de Tia Ciata;
- Tia Bebiana: Fundadora de diversos ranchos tradicionais, que abriram as portas aos ranchos carnavalescos;
- Tia Maria do Adamastor: apesar de carioca, recebeu o apelido de baiana, pelo seu destaque como diretora de ranchos;
- Tia Tomásia: Seu bloco carnavalesco deu origem à Escola Estação Primeira de Mangueira;
- Tia Fé: Junto à Tomásia cuidavam da espiritualidade e dos blocos carnavalescos da Mangueira;
- Tia Atanásia: Pioneira da ala das baianas da Escola Deixa Falar, primeira Escola de Samba fundada;
- Tias Doca, Surica, Eunice, Áurea, Nina: já aproximadas à atualidade.

Na ausência de inserção dos negros no mercado de trabalho formal após a abolição da escravidão e em uma sociedade segmentada por preconceitos raciais, as mulheres encontraram nos trabalhos domésticos ou culinários uma forma de prover o sustento de suas famílias. Assim,

as aptidões culinárias eram as características marcantes das Tias Baianas. Principalmente em seus quitutes que eram vendidos em tabuleiros pelas ruas do centro do Rio de Janeiro.

Longe de seus ofícios com o comércio de doces, a comensalidade dessas mulheres associou as rodas de samba aos variados pratos servidos em suas casas. O espaço de acolhimento e afeição nas casas das Tias passou a se estender para além de suas comunidades. Já que em suas casas aconteciam festas que eram frequentadas “por brancos, negros e mestiços, de diferentes classes sociais” (GACHET, 2016), com muitas comidas e músicas, no intuito de preservar a cultura de matriz africana. Esses espaços abrigaram o nascimento do samba. E, já dava início a aproximação dele à feijoada

De forma a manter a memória da “Pequena África” viva e celebrada, criou-se a tradição de realizar uma vez ao mês uma feijoada comemorativa nas quadras das Escolas de Samba. Promovendo um evento recreativo no qual a Escola e sua comunidade fortalecem seus vínculos. Resgatando a memória afetiva à história do samba carioca. Nesses eventos acontecem apresentações de grupos de samba e shows da própria bateria da Escola realizadora, com a presença de seus passistas²⁸, casal de mestre-sala e porta bandeira²⁹, e de representantes da Ala das Baianas.

Tradicionalmente, dias antes do evento as baianas das agremiações fazem o pré-preparo da feijoada, e são elas quem a preparam e servem. Isso inclui um serviço completo com: Feijão, carne de porco, couve, farofa de ovos, arroz e laranja. Atualmente, é aberto ao grande público mediante venda de ingressos (DURÃES, 2018). Em contrapartida, há um movimento em algumas agremiações, movido por fatores econômicos, já que os eventos de feijoada geram renda que contribui com o caixa das Escolas, em que não se veem mais presentes as baianas no preparo dessas feijoadas. Para expandir a capacidade de serviço, contratam-se *buffets* (ALMEIDA, 2013). Trata-se de um processo de aculturação através da mercantilização, e até mesmo por um possível embranquecimento das Escolas de Samba. Pois, esvazia-se o valor histórico dessas mulheres à cultura do samba.

Samba e feijão sempre andaram de mãos dadas, desde os tempos da Cidade Nova. E os encontros organizados pelas “tias” do samba das escolas, as famosas festas regadas a feijão, samba e cachaça, mantiveram essa tradição viva durante grande parte do século passado. “Provei o famoso feijão da Vicentina/ só quem é da Portela é que sabe que a coisa é divina”, diz Paulinho da Viola na letra de “No pagode do Vavá”. A portelense Vicentina, irmã do mítico Natal da Portela, nos traz à lembrança das lendárias tias da Praça Onze: cozinheira de mão-cheia, desfilou anos na ala das baianas

²⁸ Ala que reúne os dançarinos de samba das Escolas (IPHAN, 2014).

²⁹ Representantes da Escola que a defendem bailando num cortejar à bandeira da agremiação (IPHAN, 2014).

da Portela, ficando imortalizada pelo tempero de seu feijão na composição de Paulinho. (DINIZ, 2012, p.127)

Estruturalmente nas Escolas, existe uma ala que compõe os desfiles carnavalescos, em forma de homenagem às Tias Baianas do samba. Considerada uma das mais tradicionais nas agremiações, denomina-se “Baianas” (IPHAN, 2014). Representa as mulheres que nos primeiros anos do samba ajudaram a fortalecê-lo.

Apesar de não integrar os critérios de notas para classificação das Escolas, o regulamento³⁰ dos desfiles determina que a ala das Baianas desfile com ao menos 60 componentes, exclusivamente mulheres (LIESA, 2023). Suas fantasias são obrigatoriamente compostas por uma grande saia rodada, turbante amarrado nos cabelos, pano nas costas e colares. Desenvolvem uma coreografia em que giram suas fantasias por todo o desfile. Simbolizam o sincretismo religioso e a união de todas as Escolas de Samba. O ápice desta demonstração é durante a Lavagem da Sapucaí que ocorre no final de semana anterior aos desfiles de carnaval de cada ano (DURÃES, 2018).

2. OBJETIVOS

3.1. OBJETIVO GERAL

Apresentar a feijoada como caráter de identidade das Escolas de Samba da Região Metropolitana do Rio de Janeiro, destacando o papel feminino à manutenção desse símbolo da gastronomia brasileira.

3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Contextualizar a formação gastronômica brasileira sob a perspectiva da valorização do feijão e da feijoada, e a importância alimentar de ambos;

Elucidar a relação histórica estabelecida entre a confecção de feijoadas às Escolas de Samba;

Descrever o valor histórico das mulheres às escolas de samba cariocas e o papel que possuem na manutenção de tradições e técnicas culinárias às feijoadas dessas agremiações.

3. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO

O Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) foi realizado no Laboratório de Gastronomia do Departamento de Tecnologia Rural (DTR) da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), *campus* Sede, localizado junto a Avenida Dom Manuel de Medeiros s/n,

³⁰ Conforme Regulamento dos desfiles de 2023.

no bairro Dois Irmãos, na cidade de Recife/PE, CEP: 52171-900. Como requisito obrigatório para obtenção do título de Bacharela em Gastronomia.

As atividades do ESO foram desenvolvidas entre os meses de junho a agosto de 2023, com jornada de 6 horas diárias, de segunda-feira a sexta-feira, totalizando 360 horas conforme o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Bacharelado em Gastronomia. Sob a orientação do Prof. Dr. Bruno Celso Vilela Correia e a supervisão da Prof.^a Dr.^a Luciana Leite de Andrade Lima Arruda.

Este relatório foi redigido a partir das atividades de ESO que consistiram na realização de uma Pesquisa Acadêmica. Estruturando, assim, uma revisão de literatura com o objetivo de lançar olhar sobre a feijoada enquanto símbolo identitário e gastronômico das Escolas de Samba da Região Metropolitana do Rio de Janeiro. E, destacar o papel feminino na manutenção da comensalidade que envolve esse preparo às agremiações carnavalescas.

4. METODOLOGIA

Este relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório foi estruturado a partir de uma pesquisa realizada por meio de revisão sistemática de artigos, livros, textos jornalísticos, documentários e textos técnicos publicados sobre a origem das feijoadas, sua significância e presença nos Grêmios Recreativos Escolas de Samba da Região Metropolitana do Rio de Janeiro. Bem como o papel das mulheres nesse contexto gastronômico que envolve o samba e as agremiações carnavalescas.

A busca por material bibliográfico ocorreu no intervalo dos meses de junho a agosto de 2023, nas bases de dados: portal de Periódicos CAPES³¹, biblioteca eletrônica SciELO³² e portais próprios de periódicos de Instituições Federais e Ensino Superior. Além de levantamento bibliográfico complementar em acervos eletrônicos de institutos, instituições e museus, como: o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), o Museu do Samba, o Museu Afro Brasil Emanuel Araujo, o Centro Cultural Cartola, a Liga Independente das Escolas de Samba do Rio de Janeiro (LIESA), a Biblioteca Nacional, o Instituto Estadual do Patrimônio Cultural (INEPAC), e o Arquivo Nacional.

Foram usados como descritores a combinação dos termos: “samba”, “escolas”, “feijão”, “feijoada”, “mulheres”, “gastronomia” e “Rio de Janeiro”, com o auxílio dos operadores *AND* e *OR*. E, os critérios de inclusão utilizados compreenderam: artigos e textos no período temporal

³¹ Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior: biblioteca virtual criada pelo Ministério da Educação que reúne artigos científicos.

³² Scientific Electronic Library Online: biblioteca virtual de revistas científicas em formato eletrônico.

entre os anos 2000 a 2023, publicados no idioma português e que apresentassem vinculação com a temática da pesquisa. Isto é, o contexto histórico-social das feijoadas preparadas e servidas nas Escolas de Samba cariocas, enfatizando a presença e importância desse bem gastronômico à cultura brasileira, com um recorte de gênero para descrever a contribuição feminina nessa construção sociológica.

Os artigos e textos técnicos foram selecionados, inicialmente, pelo título e resumo, quando pertinente. Em seguida, foram lidos na íntegra e as informações relevantes foram ressaltadas para elaboração da Revisão de Literatura.

Foram utilizadas como referências, as Escolas de Samba da região metropolitana do Rio de Janeiro que compõem a LIESA. Entidade organizadora dos desfiles e suas normas técnicas, e também, representante junto ao Governo do Estado e à Prefeitura do Rio de Janeiro, das agremiações do Grupo Especial. Atualmente há doze integrantes nesse grupo, são eles: GRES Unidos do Porto da Pedra, GRES Beija-Flor de Nilópolis, GRES Acadêmicos do Salgueiro, GRES Acadêmicos do Grande Rio, GRES Unidos da Tijuca, GRES Imperatriz Leopoldinense, GRES Mocidade Independente de Padre Miguel, GRES Portela, GRES Unidos de Vila Isabel, GRES Estação Primeira de Mangueira, GRES Paraíso do Tuiuti e GRES Unidos do Viradouro.

Entre as muitas associações carnavalescas existentes no perímetro de pesquisa, o grupo supracitado foi escolhido por seu caráter de organização e tradição perante aos demais. De forma que o acesso às informações para pesquisa seria facilitado. Além de serem as Escolas de Samba de referência externa ao estado e à cidade quando retratado o carnaval do Rio de Janeiro.

Como critérios de exclusão foram considerados os estudos publicados antes do ano 2000 e/ou estudos que não se enquadrassem nos parâmetros ditados pelos critérios de inclusão.

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O costume alimentar pode revelar de uma civilização desde a sua eficiência produtiva e reprodutiva, na obtenção, conservação e transporte dos gêneros de primeira necessidade e os de luxo, até a natureza de suas representações políticas, religiosas e estéticas. Os critérios morais, a organização da vida cotidiana, o sistema de parentesco, os tabus religiosos, entre outros aspectos, podem estar relacionados com os costumes alimentares. (CARNEIRO, 2005, p. 72)

6.1. CULTURA BRASILEIRA DA FEIJOADA: DESMISTIFICAÇÃO

Possivelmente, pelo contexto histórico em que feijões eram um dos poucos alimentos ofertados aos africanos recém chegados ao país, e, também em suas desmedidas jornadas de trabalho. Concomitantemente, pelas tentativas de apagamentos históricos que as populações originárias das terras brasileiras vivem, através de aculturação e falta de narrativas que as

envolvam. Enquanto indígenas consumidores e produtores do principal insumo da feijoada, o feijão, e quem o apresentou aos europeus. E, ainda, pela íntima ligação com o samba carioca, essencialmente negro. Criou-se no imaginário popular que a feijoada teria sido inventada nas senzalas³³ pelos escravizados.

A feijoada brasileira, da qual se subentende o feijão com a adição das carnes, só ocorreu no século XIX e bem longe das senzalas, lugar onde o alimento básico era uma mistura de feijão com farinha, hábito alimentar de herança indígena. Com os portugueses, essa mistura recebeu o acréscimo da carne guisada, refogada, cozidos conjuntamente, como descreve Luís da Câmara Cascudo em sua antologia História da Alimentação no Brasil, publicada em 1967. (BITELLI, JUREMA, 2019, p. 24)

Para desmistificar a história dessa expoente gastronômica brasileira, esta pesquisa levanta três pontos de reflexão que contrariam o senso comum a respeito da feijoada. Isso porque, as narrativas atuais romantizam um período extremamente violento da história do país. Sugerindo que escravizados não somente teriam acesso e poder de escolha sobre a própria alimentação a ponto de criarem um novo preparo. Como também, habitualmente essas explicações associam essa suposta origem da receita a momentos festivos nas senzalas. O que culmina em um processo de apagamento histórico, amenizando contextos hediondos e gerando desconhecimento sobre a formação sociológica das relações brasileiras.

A princípio, é preciso reconhecer os agentes colaborativos que contribuíram com a criação da receita. E, os hábitos, sobretudo alimentares e de acesso à alimentação, de cada um deles:

O feijão era já cultivado pelos índios brasileiros, diferente dos feijões europeus e africanos. Nas senzalas, os escravos comiam feijão com farinha. Foi a influência da culinária europeia, que misturava as carnes dando grande valor ao pé e à orelha de porco, como no cozido, que deu feijão ao prato. Essa forma saborosa conhecida como feijoada conquistou a sociedade no século XIX e nunca mais saiu do cardápio do brasileiro – de qualquer classe social. (DINIZ, 2012, p.127)

A sociedade do Brasil Colonial³⁴ era baseada em monoculturas e dedicação à extração de minérios. Isso a fazia sofrer com escassez de produtos alimentícios, mesmo os básicos. As práticas mercadológicas da época consistiam em garantir a lucratividade da metrópole portuguesa, portanto, o primordial era a produção açucareira em detrimento a qualquer outro gênero agrícola (FERREIRA, 2017). O que tornava a alimentação deficiente e não raros os óbitos, inclusive no meio aristocrático. A compreensão acerca da situação alimentar durante

³³ Eram assim chamados os alojamentos destinados à moradia dos escravizados de uma fazenda ou casa senhorial. A palavra tem “origem quimbundo que significa residência de serviços em propriedade agrícola, ou morada separada da casa principal” (ALBUQUERQUE; FRAGA FILHO, 2006, p. 79).

³⁴ Período histórico compreendido entre os séculos XVI ao XIX, em que Portugal explorou as terras brasileiras a fim de lucratividade a partir da extração de bens naturais.

esse período, que durou três séculos, é importante para entender o uso de produtos agropecuários em qualquer preparo da época. E, conseqüentemente, na feijoadada.

Para além da questão da agricultura no período supracitado, apesar de atualmente despontar como um grande produtor e exportador de alimentos, a indústria bovina no Brasil, e, conseqüentemente a carne, é recente. Ela só começou a se estruturar na década de 1950 com a promulgação do primeiro Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA)³⁵ (FARIA, MARTINS, 2008). E, seu desenvolvimento se deu a partir da década de 1970, com a criação da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA). Que propiciou atender a maior demanda de alimentos da população brasileira, que experienciava uma transição demográfica³⁶ movida pelo êxodo rural e pela industrialização (ALVES; CONTINI; GASQUES, 2008).

Ainda que os primeiros animais que hoje são destinados à pecuária brasileira tenham chegado no país no século XVI, eram usados como força de tração para auxílio nas atividades das fazendas. Só passaram a ser visados como fonte de alimento e couro no século XVII. E, a motivação se quer foi atender as demandas alimentícias da população. Mas sim, um movimento ditado pela necessidade de ocupação de territórios, que para tal, contaram com a expansão dos rebanhos. O receio de terras livres serem retomadas e redistribuídas pela Coroa portuguesa, deu início a um avanço às áreas interioranas do Brasil. Tais conquistas territoriais foram violentas, com uso de trabalho escravo e dominação de povos indígenas. Que mostraram grande resistência e demoraram a se render. De forma que a atividade pecuária demorou a se estabelecer e desenvolver (FELLET, 2017).

E, mesmo com o desprezioso início de atividades pecuárias no país, até o século XIX, os animais para formarem rebanhos eram trazidos da Europa e não eram adaptados ao clima brasileiro (FELLET, 2017). Também não apresentavam uma carne saborosa. Já que sua massa muscular não era macia devido ao excesso de atividades que praticavam nas fazendas. Passou-se a utilizar, então, técnicas de salga para promover maciez e conservação da carne, resultando no charque (FERREIRA, 2017). Que ganhou importância na alimentação, já que era o principal produto cárneo em disponibilidade.

³⁵ Marco como código higiênico-sanitário no país. Publicado no Diário Oficial da União em 07 de julho de 1952 (BRASIL, 1952)

³⁶ A transição demográfica é uma teoria que entende o processo de modernização das sociedades a partir das mudanças nas taxas de natalidade, fecundidade e mortalidade, alterando o crescimento populacional (VASCONCELOS; GOMES, 2012).

Sendo assim, o primeiro ponto aqui levantado, contraria a narrativa popular sobre a feijoada ser fruto das senzalas, com aproveitamento de pedaços cárneos descartados pelas casas-grandes³⁷. Uma vez que, os donos de terras e de engenhos, vivendo também em escassez de gêneros alimentícios, não permitiriam que a limitada porção proteica fosse designada aos escravizados e não estivesse a serviço de suas próprias casas (RIO DE JANEIRO, 2013).

A alimentação diária dos senhores era muito próxima a dos escravos, sustentando-se em produtos nativos de fácil cultivo, como o milho, o feijão, a mandioca – denominadores comuns de uma mesma dieta, portanto, que igualava, e somente nesse sentido, brancos, índios e negros (SILVA, 2005, p. 56 apud. FERREIRA, 2017. p.53).

O segundo ponto de reflexão levantado por esta pesquisa como fator relevante à desmistificação da origem da feijoada, se remete a duas questões essenciais a qualquer produto gastronômico: o tempo e a forma de preparo do prato. Já que analisadas certas especificidades, não cabem no discurso popularizado de comida de senzala.

Quanto ao preparo, os portugueses estavam habituados a confeccionar guisados que misturavam carnes, vegetais e grãos. Entretanto, os negros escravizados não cozinhavam alimentos conjuntos. Nas culturas africanas, geralmente, assava-se a carne. E, os cozidos eram destinados às raízes e hortaliças (FERREIRA, 2017). Julgando a mistura de alimentos uma extravagância e potencial perigo³⁸ (MENDES; FRANÇA; PEROTTA., 2010).

Havia também questões quanto ao uso das carnes. Na África, já era criado o gado bovino, mas preferiam destiná-lo a usos religiosos como oblações³⁹. A carne até poderia ser consumida respeitosamente após a oferta sagrada, mas o comum era que não o fizessem (CASCUDO, 1967). E, ainda, Carneiro (2005) ressalta o fato que muitos escravizados trazidos ao Brasil eram de origem mulçumana. E, portanto, não consumiam carne suína como restrição alimentar de sua cultura e religião.

Considerando o contexto extremamente hostil e de absolutas restrições aos quais os escravizados eram submetidos, caberia o contra-argumento de que eles poderiam sucumbir seus preceitos religiosos à uma possível oferta proteica. Entretanto, sutis resistências cotidianas foram desenvolvidas por essas pessoas para que conseguissem sobreviver (ALBUQUERQUE; FRAGA FILHO, 2006). De forma que, por mais que viessem a render suas restrições

³⁷ Eram as casas das famílias de grandes proprietários rurais do período Brasil Colonial.

³⁸ Tal qual os ameríndios, os africanos preferiam cozinhar separadamente os alimentos se antevendo a um potencial grau de toxicidade que a combinação, ou algum deles singularmente, pudesse desencadear. Comportamento reforçado ao se depararem com a cultura da mandioca, no Brasil. Com a qual os indígenas precisavam eliminar o teor tóxico antes de consumir. (CASCUDO, 1967)

³⁹ Trata-se da oferta sagrada que etnias africanas costumavam realizar às entidades cultuadas. Os cerimoniais previam o consumo da carne, quando esse era realizado, apenas após a saciedade dos deuses.

alimentares para ter acesso a alguma diversidade de alimento, não seria criada uma receita singular e festiva com esses insumos.

A alimentação de má qualidade e em quantidade insuficiente era uma das principais razões para a baixa expectativa de vida dos escravizados. A ponto de leis e decretos, nos períodos colonial e imperial, serem criados para obrigar quem possuía escravos lhes oferecer comida o suficiente. Esse cenário era contornado em algumas propriedades permitindo aos escravizados a complementação de sua alimentação com caça ou pesca, desenvolvidas em horas vagas que eram raras. Ou, ainda, a permissão de cultivo em pequenas hortas de subsistência e criação de animais de pequeno porte, como aves e porcos (ALBUQUERQUE; FRAGA FILHO, 2006).

Tais permissões eram mais comuns nas regiões de mineração, como uma espécie de concessão para manter os escravizados sob controle, e, ainda assim, participativos. Já aos cativos era a forma de vislumbrar um futuro. Com acesso a alimentação e vendendo parte da produção na tentativa de acumular dinheiro o suficiente para a compra de alforrias. Portanto, as análises a serem feitas a partir dessas questões envolvem tanto as habitações destinadas aos escravizados, quanto a permissão para criação de animais.

Houve dois tipos de moradias destinadas aos escravizados. Em regiões de extração de minérios eram choupanas denominadas ranchos⁴⁰. Já as de regiões agrícolas eram locais denominados senzalas⁴¹ (ALBUQUERQUE; FRAGA FILHO, 2006). Ainda que a linguagem popular tenha adotado o termo “senzala” para descrever genericamente ambos os alojamentos, eram nos ranchos em que se havia o maior acesso à criação de suínos por escravizados.

Tendo em vista a explanação anterior sobre a precária disponibilidade proteica, em concomitância aos ranchos predominarem a criação suína voltada aos escravizados. O mito sobre descartes suínos serem deixados para que as senzalas aproveitassem em sua alimentação, inserindo-os na feijoada, não possui sólida fundamentação. E ainda, se a acessibilidade às carnes suínas estivesse a serviço de uma expressiva parcela de escravizados, a ponto de criarem uma nova receita culinária, os cortes cárneos eleitos provavelmente teriam sido outros. Como partes mais nobres do animal, configurando mais sabor, carne e gordura à receita. Além de uma propensão a cortes passíveis de serem assados, como já eram culturalmente habituados a

⁴⁰ Tratavam-se de habitações que poderiam ser desmontadas e transportadas com facilidade para que o local de fixação delas pudesse sofrer alterações de acordo com as necessidades da exploração mineradora.

⁴¹ Existiam dois tipos de senzalas: estilo barracão, em que uma construção retangular e alongada era destinada às mulheres e outra aos homens; ou, como barracos separados, feitos de barro e sapé.

confeccionar. Em tais condições, dificilmente elegeriam pedaços cartilagosos como os pés, orelhas, rabos e afins, para a criação de um novo preparo.

Há, também, a ser considerado o tempo de cocção dos insumos da composição. Tanto para os grãos quanto para as carnes. Nos dias atuais, utensílios culinários, como a panela de pressão, auxiliam em uma redução considerável no tempo de preparo de receitas. O que não era uma realidade à época das primeiras feijoadas. Livros de receitas do período sugeriam entre seis a oito horas para cocção apenas dos grãos (FERREIRA, 2017). Acrescidas as carnes, esse tempo se tornariam superior à cocção dos grãos, pois elas deveriam ser cozidas lentamente a fim de adquirirem maciez.

Portanto, um longo lapso temporal necessitaria ser empregado na alimentação de escravizados. Com a disponibilização de suas mãos de obra dedicadas somente ao preparo de suas refeições. A essas mesmas pessoas eram exigidas cargas laborais tão extensas a ponto de não lhes sobrares quase nenhum tempo livre, impossibilitando dispor de preparos tão elaborados. Em algumas fazendas a carga laboral podia durar de quinze a dezoito horas diárias (ALBUQUERQUE; FRAGA FILHO, 2006).

O terceiro ponto arguição sobre o qual esta pesquisa se debruça para compreender a feijoada como parte da cultura gastronômica brasileira, ainda que desmistificando algumas narrativas que a envolvam, trata-se de sua eleição enquanto símbolo. Isto é, embora tenha surgido e se expandido de forma natural, já que os contextos histórico, socioeconômico e ambiental permitiram. Sua aclamação enquanto um dos símbolos nacionais, reconhecido até mesmo internacionalmente, se deu de forma proposital.

Isso porque a feijoada foi eleita, dentre muitos pratos que poderiam hoje constar em seu lugar, para simbolizar a ideia de nacionalidade. Já que ao final do século XIX, motivada pela proclamação da República, revelou-se a necessidade de se elencar signos identitários brasileiros. A eleição de tradições e símbolos nacionais, ganhou ainda mais força nas primeiras décadas do século XX, com o movimento modernista.

Para a gastronomia chega a parecer contraditório, já que o modelo alimentar buscado até então era o francês. Para que se criasse uma distância aos costumes locais, a valorização era ao estrangeiro. E, como movimento influenciador de muitas esferas, o modernismo exaltou a miscigenação, sob o mito das três raças – portugueses, ameríndios e africanos. Ganhando ainda mais força no campo das ciências sociais com o mito da democracia racial⁴² (LEME; BASSO,

⁴² É a ideia que não há racismo no Brasil, de que as relações raciais são simétricas

2014). Assim, vários autores contribuíram para a construção “da feijoada como símbolo da cultura brasileira” (BITELLI; JUREMA, 2019, p. 32). Essa romantização das relações, mitigando o caráter racializado e manifestação de preconceito ou discriminação, tornou mais fácil a suposição de que um alimento comum a todos poderia ser fruto das senzalas. E, uma nação igualitária o faria símbolo de sua miscigenação. Mais do que tudo, esse discurso acaba se tornando uma manobra política de dominação, ainda que disfarçada (FERREIRA, 2017).

6.2. AS ESCOLAS DE SAMBA E A FEIJOADA

As atividades realizadas por uma escola de samba extrapolam, e muito, o senso comum de que elas funcionam somente com a finalidade de realizar o seu desfile carnavalesco. Como organizações que trabalham com cultura e são por natureza sem fins lucrativos as escolas de samba, como é atestado no nome oficial de muitas - Grêmio Recreativo Escola de Samba (G.R.E.S.), Grêmio Recreativo Cultural Escola de Samba (G.R.C.E.S.) e Grêmio Recreativo Cultural e Social Escola de Samba (G.R.C.S.E.S.) são as classificações oficiais mais habituais - possuem uma gama de ações relativas à cultura, esporte, educação, inclusão social e outros para os moradores das comunidades próximas de suas quadras, que são pouco divulgadas pela mídia. As atividades incluem de oficinas culturais até cursos profissionalizantes e ocasionalmente ações de arrecadação e distribuição de mantimentos no natal e dia das crianças, entre outros. (ASSIS, 2019, p. 5)

A cultura carioca abraça o samba e o carnaval como alguns de seus maiores signos identitários. O carnaval é o evento turístico mais atrativo da cidade, que em 2020 reuniu 2,1 milhões de turistas. A confirmação desses dados se reflete na arrecadação do setor que chega a ser 16% maior durante o período carnavalesco em comparação aos demais meses do ano (RIOTUR, 2022).

Toda essa expressividade econômica do carnaval não seria possível sem as Escolas de Samba, que garantem beleza plástica e visual aos espetáculos carnavalescos. Bem como sua comercialização enquanto expressão cultural carioca, e, internacionalmente como um grande traço da alegria brasileira (ASSIS, 2019).

O Rio de Janeiro em decorrência de sua história e desenvolvimento não possui uma marca de tipicidade alimentar. Além de ter sido capital do país⁴³, chegou a ser a capital do império português⁴⁴. Assim, a cidade desde a era colonial já possuía caráter urbano e mercantil. Características que se refletiram na construção de sua alimentação, mais voltada à vida fora do ambiente doméstico e com dimensões cosmopolitas que decorrem das muitas misturas socioculturais (ALEIXO; BARTHOLO, 2015). Essa fusão ajudou a formar a identidade carioca, que abrigou uma diversidade de histórias e costumes, resultando em sua singularidade.

⁴³O Rio de Janeiro foi capital do Brasil no período entre 1793 a 1960.

⁴⁴A corte portuguesa ficou instalada no Brasil entre os anos 1808 a 1821.

De forma que a feijoada é um dos poucos pratos com a referência de alma carioca. Embora seja feita com o feijão preto que é pouco consumido em outros territórios pelo Brasil, mas característico do Rio de Janeiro, o que já lhe confere um diferencial. Foi sua relação com o universo sambista que possibilitou que despontasse como um dos expoentes gastronômicos da cidade. Mesmo porque é uma preparação que consegue transitar entre as diferentes esferas de lazer e religião, de produto gastronômico e doméstico, e de poderes aquisitivos.

Seguem, portanto, apontamentos levantados por esta pesquisa a respeito da presença da feijoada no universo sambista. E, a importância e influências – de modo religioso, econômico e social – que faz desse prato a identidade gastronômica das Escolas de Samba.

6.2.1. A influência religiosa

A estratégia mercadológica de compra e venda de seres humanos para utilização como mão de obra escrava dependia da desassociação deles às suas origens. De forma a torna-los indivíduos sem identidade. Não previram, no entanto, que a forma de resistência seria a aliança dos grupos étnicos. Mesmo aqueles que na África possuíam rivalidades. Foi a “convergência de tradições africanas diversas que ainda hoje continuam, umas mais que outras, a moldar e colorir culturalmente o país” (ALBUQUERQUE, FRAGA FILHO, 2006, p. 46). A reinvenção de modos de vida e socialização fez surgir novas formas de organização política, línguas, culturas e práticas religiosas entre os africanos e os escravizados nascidos no Brasil (MARQUES, 2019).

Assim, o samba nasceu como uma extensão dos muitos significados que os encontros de pessoas negras propiciaram. E, as Escolas de Samba, frutos desses saberes e reflexo identitário da diáspora africana no Rio de Janeiro, também se formaram como extensões da religiosidade de matriz africana. Em práticas de fé como as expressas na Cabula, na Quimbanda, no Kalundu, mas principalmente no Candomblé e na Umbanda enquanto referências de “macumbas⁴⁵ cariocas”.

Por algum tempo a religião e o samba dividiram espaço físico como estratégia de sobrevivência. Os terreiros – “local de transmissão de conhecimentos, rituais de iniciação e integração” (IPHAN, 2014, p. 115) – preservaram o disfarce dos símbolos negros contra as

⁴⁵ A macumba é um instrumento de percussão, que faz parte da sonoridade da cultura afro-brasileira e é usada nos cultos de religiões de matriz africana. Por conta disso, o vocábulo passou a ser utilizado para designar as pessoas que seguem essas religiões, e, muitas vezes empregado de forma pejorativa.

duras perseguições. Esses locais, na maior parte das vezes, eram os quintais das casas das Tias. Fazendo com que o samba, a festa, a alimentação e os rituais religiosos se convergissem.

casa da Tia Ciata: A casa que alugava era bastante grande, se fosse um pouquinho maior o senhorio fazia logo albergue, ou até uma cabeça de porco para arranjar mais dinheiro. Uma sala de visitas ampla, onde nos dias de festa ficava o baile. A casa se encompridava para o fundo, um corredor escuro onde se enfileiravam três quartos grandes com uma pequena área por onde entrava luz através de uma claraboia; no fundo uma sala de refeições, a cozinha grande onde se trabalhava, e a despensa. Atrás um quintal com um centro de terra batida para se dançar e um barracão de madeira com as coisas do culto. Na sala o baile, onde se tocava os sambas de partido entre os mais velhos, e mesmo música instrumental quando apareciam os músicos profissionais negros, muitos da primeira geração dos filhos dos baianos, que frequentavam a casa. No terreiro o samba raiado e às vezes as rodas de batuque entre os mais moços. (MOURA *In* IPHAN, 2014, p. 90)

O candomblé chegou ao Rio de Janeiro através dos baianos dando uma nova dimensão ao aspecto religioso carioca. Figuras emblemáticas à construção cultural negra, em especial as culturas sambista e das Escolas de samba, foram pais e mães de santos. Mas, foram as lideranças femininas dos candomblés matriciais que permitiram a interlocução do samba e carnaval com a fé.

O primeiro terreiro de candomblé do Rio de Janeiro foi criado em 1896 por Eugênia Ana dos Santos, a mãe Aninha, “a mais famosa e respeitada ialorixá⁴⁶ do período (ALBUQUERQUE; FRAGA FILHO, 2006, p.242). O Ilê Axé Opô Afonjá⁴⁷, foi iniciado na Pedra do Sal. E, a primeira filha de santo que consagrou foi Tia Conceição de Omulu (INEPAC, 2017). O terreiro foi assumido por mãe Agripina de Xangô após a morte da mãe Aninha.

(...) filhas de santo marcaram época como as rainhas negras do Rio Antigo: tia Amélia, Amélia Silvana de Araújo, mãe do violonista e compositor Donga; Perciliana Maria Constança, ou melhor, tia Perciliana do Santo Amaro; tia Mônica e sua prodigiosa filha, Carmem Teixeira da Conceição, a Carmem do Xibuca, a filha de Alabá que viveu, sábia e soberana, até a década de 1980 com seus mais de 110 anos; a tia Bebiania dos ranchos; tia Gracinha, que foi mulher do grande Assumano Mina do Brasil, sacerdote islâmico; tia Sadata do rancho Rei de Ouro; e a grande Tia Ciata (1854-1924), Hilária Batista de Almeida, mãe- -pequena do candomblé de João Alabá, lideranças fundamentais para uma verdadeira revolução que se travaria no meio negro naquela zona depois da libertação. (IPHAN, 2014, p. 27)

Muitas são as formas das Escolas celebrarem e preservarem suas ligações com a fé e a religiosidade, até mesmo em suas cores e brasão há a representação do orixá padrinho da agremiação (BORGES, 2023). Como ocorre no GRES Acadêmicos do Salgueiro, em que suas cores vermelho e branco são direcionadas ao Orixá Xangô (IPHAN, 2014). Mas, no processo de aproximação das Escolas com o grande público, foi essencial as referências trazidas pela

⁴⁶ É a figura da sacerdotisa de um terreiro, conhecida como “mãe de santo”.

⁴⁷ Tradução literal: Casa da Força sustentada por Xangô

umbanda. Que usa do sincretismo para fazer associações com os santos católicos, religião em predominância no Brasil (IBGE, 2012).

A umbanda, matricialmente bantu, se configurou a partir de práticas medicinal e espiritual feitas em terreiro através de feitiço. Tal como seu nome sugere: “arte ou maneira de curar”, proveniente das línguas quimbundo e umbundu da África Central. No rio de Janeiro, ao final do século XIX, diversas casas de feiticeiros já existiam (WATANABE⁴⁸ *In* VEIGA, 2021). Sendo ela uma religião afro-diaspórica que cultua espíritos ancestrais da terra – caboclos, pretos velhos, ciganos, boiadeiros, exus e pombagiras – e, também divindades – os Orixás (LUCENA, 2022), em sua essência não buscou absorver elementos eurocentrados.

O sincretismo religioso da umbanda foi uma forma encontrada para preservar sua identidade. Já que no período escravocrata brasileiro, os negros eram obrigados a se converter ao cristianismo. E, a dissimulação para realizarem seus cultos e ritos foi através da suposta adoração aos santos católicos. Não houve incorporação de símbolos europeus. Já que os espíritos cultuados na religião são pessoas desencarnadas “pertencentes a comunidades tradicionais, camponesas e proletárias. Ou seja, quem tem vínculos com a terra e com trabalho que não combinam com a organização social colonial” (LUCENA, 2022). E, as divindades são o próprio cosmos, como forças da natureza.

Africanos e afro-brasileiros não tinham liberdade para cultuar seus santos e deuses, mas muitas vezes tinham permissão para fazê-lo. E permissão não é liberdade. A Constituição do país, promulgada em 1824, definiu o catolicismo como religião oficial do Império, sendo outras religiões permitidas desde que não ostentassem templos. Mas as religiões afro-brasileiras não estavam incluídas nessa tolerância legal porque não eram consideradas religião e sim superstição, curandeirismo, feitiçaria. Por isso eram consideradas práticas ilegais e muitas vezes criminosas. (ALBUQUERQUE; FRAGA FILHO, 2006, p.111)

Assim, para a aceitação popular a religião sofreu um embranquecimento. A partir de sua apropriação movida por aquele que apontam como seu precursor: Zélio Fernandino de Moraes, conhecido como “Caboclo das Sete Encruzilhadas”. Que além de descaracterizar as divindades e espíritos, invisibilizou “a cultura dos centro-africanos ao se dizer fundador de algo que, na verdade, já existia” (WATANABE⁴⁹ *In* VEIGA, 2021). Esse processo aproximou a umbanda à uma lógica de democracia racial, em que os três representantes da construção da sociedade brasileira – indígenas, africanos e portugueses — se fariam presentes. Ao mitigar os

⁴⁸ Graduado em História pela USP, é também pai de santo do terreiro Urubatão da Guia, em São Paulo. Suas linhas de pesquisa se dedicam à história e cultura umbandista.

⁴⁹ Graduado em História pela USP, é também pai de santo do terreiro Urubatão da Guia, em São Paulo. Suas linhas de pesquisa se dedicam à história e cultura umbandista.

conflitos raciais na tentativa de apagamento a todos os anos de perseguição religiosa e etnocultural, a umbanda se encaixaria nos moldes aceitáveis da elite racial.

O processo é semelhante com o que acontece com o próprio samba, que só ganha validação cultural após ser aceito por pessoas brancas. Embora atualmente não se tenha uma definição clara de quais Escolas se aproximam mais da umbanda ou do candomblé, mesmo porque muitos terreiros acomodam ambas as religiões. É de saber popular que as agremiações e suas baterias possuem como padroeiros Orixás sincretizados nos santos. A bateria do GRES Estação Primeira de Mangueira acompanha “a marcação do ponto do santo da escola, Oxóssi (São Sebastião)” (IPHAN, 2014, p. 92).

As Escolas coirmãs Portela e Mocidade também possuem baterias sob a proteção do mesmo padroeiro. O que não as faz iguais, suas singularidades se expressam na frequência dos surdos – graves ou agudos – e em outros arranjos musicais. Já outras Escolas dedicam a devoção de suas baterias a outros padroeiros, como a Vila Isabel a Oxum (Nossa Senhora Aparecida), a Grande Rio a Ogum (São Jorge) e a Imperatriz a Xangô (São Judas Tadeu) (MARIA, 2011).

A referência aos santos e às tradições da Igreja Católica nos enredos das escolas, muitas vezes gerou polêmica, pois a igreja sempre foi mais resistente a essa aproximação que a umbanda. Mas é inegável que na origem das escolas de samba encontra-se não apenas a marca da religiosidade afro-brasileira como vimos, no toque dos surdos/tambores, mas também a forte influência da religião do colonizador português, que se manifesta, entre outros indícios, no próprio caráter processional de deslocamento das escolas, típico das festas religiosas do Rio de Janeiro colonial. (IPHAN, 2014, p. 94)

Seja na devoção, nas festas, nos sincretismos ou em qualquer outro parâmetro de fé um elemento que preserva, comunica e reforça memórias individuais e coletivas é o alimento. As Tias Baianas, no papel de referências espirituais aos sambistas, sempre embalaram as artes culturais e a sacralidade com farta alimentação. A maior materialização disso na atualidade carioca é a relação das agremiações com São Jorge, o Santo Guerreiro. Sincretizado na umbanda para representar o Orixá Ogum, considerado deus da guerra, dos metais, do ferro, da agricultura e da tecnologia.

Existe um feriado⁵⁰ estadual no Rio de Janeiro que celebra anualmente o santo cristão, São Jorge, no dia 23 de abril. Que tem sua igreja matriz no bairro de Quintino Bocaiúva, no subúrbio carioca. A devoção é heterogênea, entrecruzam-se católicos, umbandistas, e até mesmo os cariocas desprendidos de religião e que já enxergam os festejos como traços culturais. Isto porque as procissões que culminam em missas, acompanhadas de carreatas, cavalgadas e

⁵⁰ Conforme Lei nº5.198, instituída em 05 março de 2008 (RIO DE JANEIRO, 2008)

fogos já ao despontar da alvorada, precedem diversas festas em que o prato principal servido é a Feijoada e a trilha sonora é o samba. As Escolas de Samba também costumam abrir suas quadras para essa comemoração (RIBEIRO, 2016).

O espaço da cozinha é de alto significado para a vida dos deuses, sua manutenção e a renovação do axé — elemento vitalizador das propriedades e domínios da natureza — quando o sagrado se aproxima do homem pela boca. Por isso, ele fica nas mãos das conhecidas “tias baianas”, as senhoras da tradição. A cozinha é o lugar onde as “tias” transformam morte em vida, usando os temperos, a água, o azeite e o fogo. (IPHAN, 2014, p. 96)

Quando se retrata a alimentação como fonte de vida através dessas primeiras Tias, também se fala de poder ancestral. Já que para a espiritualidade de matriz africana, nos terreiros de candomblé, algumas mulheres recebem um cargo de grande responsabilidade: são as *Yabassés*. Elas ficam responsáveis pela *bassé*, isto é, a cozinha sagrada dos terreiros e os rituais que preparam os alimentos a serem sacralizados e ofertados aos Orixás. Elas também empregam suas energias na confecção dos alimentos servidos à comunidade religiosa.

Por dedicarem seu trabalho a um espaço consagrado às *Yabás*, as Orixás femininas, nas cozinhas dos terreiros apenas mulheres podem exercer o cargo de *Yabassé* (MUNIZ, 2023). Isso denota a relação matriarcal com a alimentação e também a estima que o próprio alimento tem na matriz africana. Não é apenas comer por comer, e sim, comer para nutrir a alma e o espírito.

6.2.2. As Escolas de Samba

As Escolas de Samba da Região Metropolitana do Rio de Janeiro são organizações culturais sem fins lucrativos, que resgatam e preservam a identidade cultural de suas comunidades. Por não visarem lucro, seus resultados são produtos de responsabilidade social e investimento cultural (LIESA apud. LOPES; MALAIA; VINHAIS, 2009). São representadas por associações em formatos de ligas que defendem os interesses dessas agremiações junto às forças públicas e privadas. E, também organizam os desfiles que integram um campeonato anual no período de carnaval.

A Liga Independente das Escolas de Samba do Rio de Janeiro (LIESA) foi fundada em 1984, e, em parceria com a prefeitura do Rio de Janeiro organiza os desfiles do Grupo Especial no Sambódromo. Esse grupo conta com doze Escolas que desfilam no domingo e na segunda-feira de carnaval, separadas em dois grupos determinados por sorteio realizado nos meses precedentes aos desfiles. E, no sábado posterior aos dias de carnaval, as seis Escolas com melhores pontuações na disputa voltam a se apresentar no Sambódromo.

A LIESA também é a responsável pela administração da Cidade do Samba Joãosinho Trinta⁵¹, localizada na Gamboa. Inaugurada em 2005, com quatorze prédios e um pátio para eventos⁵², com o intuito de expandir as atividades turística do Sambódromo, bem como servir de apoio às produções artísticas das Escolas do Grupo Especial. Que instalaram seus barracões⁵³ nesses prédios, “mas a sua permanência no local depende do resultado alcançado no concurso anual de Carnaval” (BLASS, 2008, p. 82). Isso porque a última colocada segundo as pontuações recebidas pelo desfile deve se retirar da LIESA e abrir espaço para que a campeã da liga subsequente passe a ocupá-lo.

A representação da importância da Cidade do Samba às Escolas se dá por seu projeto arquitetônico, pensado e estruturado por quase dois anos de estudos e visitas aos antigos barracões. Em que os arquitetos precisaram entender a complexidade e os processos que ali ocorriam, para que dimensionassem corretamente os espaços (BLASS, 2008). Conferindo um grau de segurança e salubridade aos trabalhadores e às atividades de produção das agremiações. Anteriormente à Cidade do Samba, eram comuns os incêndios e outros tipos de desastres nos barracões sem infraestrutura das Escolas (BORA, 2021).

Nesse contexto, direta ou indiretamente várias indústrias são movimentadas para que sejam construídos os desfiles das agremiações. Dentre as mais óbvias, pois são facilmente reconhecidas nos dias de carnaval, estão as dos setores de entretenimento, do audiovisual, do turismo, também as fonográficas e de alimentos e bebidas. Mas, há ainda outras indústrias e uma rede de profissionais dos quais estes desfiles dependem, e que acabam ficando invisibilizados. Como as indústrias têxtil, de plástico, de madeira, de couro, de plumas. Profissionais como: aderecistas, carpinteiros, pintores, escultores, serralheiros, vidraceiros, modelistas, costureiras e muitos outros. Esses setores e trabalhadores atuam arduamente durante todo o ano para materializarem o espetáculo em forma de desfiles nos dias de carnaval.

Portanto, alocar a parte produtiva em um único lugar, sanando a precariedade estrutural aos trabalhadores, estampa o caráter profissional que as Escolas de Samba cariocas e suas cadeias produtivas adquiriram. Desde a escolha do local, que demonstra “o reconhecimento das tradições culturais, da experiência histórica dos africanos e da presença urbana dos negros no

⁵¹A homenagem a Joãosinho Trinta foi realizada em 2011, após 6 anos de inauguração do espaço. Como forma de reconhecimento ao notório carnavalesco por toda sua contribuição ao carnaval carioca e à sua íntima relação de trabalho com as Escolas de Samba (RIO DE JANEIRO, 2011).

⁵²O espaço recebe eventos culturais que envolvam o samba durante todo o ano. Diversificados entre exposições, shows, concursos para Rei Momo e Rainha do Carnaval, entre outras atividades.

⁵³São os galpões onde são produzidos todos os elementos visuais da Escola de Samba. O nome se remete à época em que os espaços para essas criações eram improvisados e sem investimento.

Rio de Janeiro” (BLASS, 2008). Até a concessão de espaço para comportar o complexo fabril de cada desfile. Nos atuais barracões, onde ocorre a confecção das alegorias, adereços e fantasias – parte dos critérios avaliados na disputa entre as Escolas – centenas de empregos são gerados e mantidos, contribuindo com a economia local.

O processo de profissionalização das Escolas de Samba cariocas permanece em cinesia. Já que não somente as agremiações que compõem o Grupo Especial buscam evolução em suas formas de administração e construção dos desfiles. A atual gestão⁵⁴ da prefeitura da cidade do Rio de Janeiro possui um projeto voltado à edificação de uma segunda unidade da Cidade do Samba, para abrigar os barracões das Escolas da Série Ouro, liga subsequente à principal. No entanto, não há previsões de quando se iniciem as obras ou mesmo o local exato para realizá-las (MAGALHÃES, 2022a). Mas, caracteriza um pleito que há muito vem sendo interpelado pelas Escolas dessa liga.

A Liga Independente do Grupo A do Rio de Janeiro (LIGA RJ), é a associação que organiza e cuida dos interesses das Escolas que disputam a ascensão ao Grupo Especial. Ela foi criada em 2019, e a partir de 2021 passou a representar as dezesseis agremiações da Série Ouro que também desfilam no Sambódromo. Esses desfiles ocorrem na sexta-feira e sábado de carnaval. Sua criação recente denota o caráter de profissionalismo que as Escolas estão se esforçando para imprimir. Já que a instituição que representava essas Escolas anteriormente foi contestada por falta de transparência na gestão de recursos do grupo.

Outras setenta e três Escolas estão divididas entre as Séries Prata, Bronze e Grupo de Avaliação, e são representadas pela Superliga Carnavalesca do Brasil (Superliga). As duas primeiras colocadas na competição da Série Prata ascendem para a Série Ouro. O desfile de todas as agremiações que compõem essa liga ocorre na Estrada Intendente Magalhães, na zona Norte da cidade. E, a instituição tem buscado junto ao poder público ampliar seus projetos de capacitação aos profissionais que atuam com o carnaval dessas séries. A exemplo a parceria que estão firmando com a Secretaria de Cultura e Economia Criativa do Estado do Rio de Janeiro (SUPERLIGA, c2023).

A dimensão que as Escolas de Samba alcançaram se difere completamente do impacto que detinham as primeiras agremiações. Hoje, elas são a força motriz de um cenário cultural sólido e respeitado. Ajudam a movimentar bilhões de reais anualmente, e impactam diretamente

⁵⁴ O poder Executivo da cidade do Rio de Janeiro está representado pelo político de Eduardo Paes, que assume o terceiro mandato como gestor do município, entre os anos de 2021 a 2024.

os setores econômicos de serviços, de turismo e da cultura. Além de possuírem projetos sociais⁵⁵ que visam levar às suas comunidades cidadania e melhoria da qualidade de vida (ASSIS, 2019).

O aumento da influência dos desfiles das Escolas de Samba no Carnaval carioca estabeleceu uma especialização de habilidades e competência que cerceou o espaço para o amadorismo em razão da crescente competição entre as agremiações. Eficácia e eficiência, rentabilidade, controle, qualidade são atributos desejáveis para um bom desfile e critérios de alta relevância para as Escolas vencedoras. (LOPES; MALAIA; VINHAIS, 2009, p.5)

De acordo com o levantamento de dados da RIOTUR⁵⁶ (2022), os eventos carnavalescos do Rio de Janeiro em 2022, mesmo sendo atípicos e tendo ocorrido no mês de abril, devido à pandemia de COVID-19⁵⁷, movimentaram R\$ 4 bilhões. Em impostos, o município conseguiu arrecadar R\$32,2 milhões. O carnaval segue, ainda, sendo o responsável por 30% dos 150 mil empregos que o turismo local consegue gerar. E, mesmo esses dados não sendo exclusivos aos desfiles das Escolas de Samba, os eles os maiores referenciais de atração turística.

As Escolas de Samba ainda que sejam empreendimentos sem fins lucrativos e concebidas com caráter sociocultural, dispõem um alto montante para realizarem anualmente seus desfiles. No Grupo Especial os custos podem girar entre R\$ 4,5 milhões a R\$ 6 milhões (RIBEIRO, 2018). Os recursos para saldar esse dispêndio são provenientes de diversas fontes. O maior volume orçamentário é arrecadado por financiamentos públicos e privados. Através de leis que incentivem o engajamento e patrocínio de eventos culturais (ASSIS, 2019). Por meio de subsídios⁵⁸ da prefeitura do Rio de Janeiro às doze Escolas que compõem a LIESA (MAGALHÃES, 2022b). E, patrocínios rentáveis de marcas e empresas que através de estratégias de marketing⁵⁹ se interessem pelo enredo do desfile, ou pelas políticas sociais e culturais da Escola (LOPES; MALAIA; VINHAIS, 2009).

Outra fonte de captação de recursos se dá pelo autofinanciamento (FIGUEREDO, 2006). Isto é, as receitas são provenientes de ações promovidas pelas próprias Escolas. Tais como, venda de fantasias e espaços de destaques nos desfiles; programa de sócio torcedores;

⁵⁵ Os projetos sociais das Escolas ocorrem durante todo o ano e envolvem em sua maioria: atendimento médico e odontológico, qualificação profissional, pré-vestibulares e outras iniciativas de educação, atividades voltadas aos esportes e à dança, creches, e iniciativas de cultura e lazer.

⁵⁶ Empresa de Turismo do município do Rio de Janeiro S.A

⁵⁷ Doença de alta transmissibilidade que provoca uma infecção respiratória aguda grave. Alastrou-se globalmente em 2020, provocando uma pandemia durante 3 anos.

⁵⁸ Na década de 1990 os subsídios municipais às Escolas foram interrompidos de forma a afastar o poder público da administração dos desfiles, que recebiam gestão e financiamento vindos de banqueiros do jogo do bicho. A contravenção penal utilizava a relação com as agremiações para lavagem de dinheiro ilegal. A subvenção por parte da prefeitura só voltou a ocorrer no ano 2000. (FIGUEREDO, 2006)

⁵⁹ Locação de espaços publicitários, espaços destinados a *merchandising*, marketing social são as principais estratégias que podem ser destacadas.

venda de produtos com a marca das Escolas (camisas, bonés, copos, chinelos, quadros, etc.); venda de shows da bateria e de passistas em eventos particulares; aluguel de suas quadras para shows e eventos ou a realização desses; programa de visitação de turistas às quadras ou barracões; cobrança de ingressos para os ensaios shows realizados nas quadras; entre outros. Essas ações contabilizam até 30% das arrecadações das Escolas (LOPES; MALAIA; VINHAIS, 2009).

A busca por patrocínios, a fim de realizar desfiles cada vez mais grandiosos e competitivos, levou as Escolas a um certo tipo de comercialização de seus enredos. A lógica do capital acabou gerando administrações focadas em gerar retorno financeiro, de modo que o luxo e a riqueza plástica dos desfiles acabam se moldando aos desejos dos patrocinadores. Os temas e discussões amplificados nos desfiles acabam sendo direcionados, perde-se em homenagens a fatos históricos ou a personalidades.

Nesse contexto, o ano de 2005 foi marcante, das 14 agremiações do Grupo Especial, nove levaram para avenida enredos patrocinados: Beija-Flor de Nilópolis (patrocínio de governos e empresários do sudoeste do Rio Grande do Sul), Imperatriz Leopoldinense (governo da Dinamarca), Estação Primeira de Mangueira (empresas de produção de energia), Unidos do Viradouro (associações e grupos ligados à odontologia), Mocidade Independente de Padre Miguel (empresa de telefonia TIM, da Itália), Unidos de Vila Isabel (empresa do setor de construção naval), Portela (das Organização das Nações Unidas – ONU), Tradição (governo da China e empresários produtores de soja) e Acadêmicos do Grande Rio (empresa de alimentícios multinacional Nestlé). Apenas Unidos da Tijuca, Acadêmicos do Salgueiro, Império Serrano, Caprichosos de Pilares e Unidos do Porto da Pedra não tinham enredo patrocinado. (FIGUEREDO, 2006)

Dentre os possíveis eventos citados para a arrecadação de recursos, nesta pesquisa se destacam aqueles que ocorrem em torno das feijoadas. Que tal qual as outras movimentações das Escolas, para garantir retorno financeiro precisaram se expandir e profissionalizar, atendendo também a uma lógica de capitalização. Esvazia-se, assim, o caráter primário das feijoadas, enquanto *ajeum*⁶⁰, preservação de memórias e ancestralidade, e enaltecimento feminino com as Tias. Torna-se palco para publicidades e ações de marketing, como mais uma engrenagem na indústria cultural. Partindo de questões racializadas, já que atualmente a maioria das direções das Escolas são feitas por pessoas brancas (ALMEIDA, 2013).

Por mais que haja o reconhecimento da matriz africana e “que a maioria dos grupos praticantes de samba dedicados às escolas são das classes populares” (ALMEIDA, 2013, p. 73), majoritariamente pretas. Isso apenas materializa as disparidades raciais e sociais do país.

⁶⁰ De origem Iorubá, a palavra significa “comer junto”. Mas, também pode ser empregada de uma forma ritualística para as religiões de matrizes africanas, em que a comunidade alimenta o corpo e o espírito após a oferta do alimento a alguma divindade.

Dirigentes e gestores das Escolas brancas, massas populacional e operacional para construção dos espetáculos pretas.

Essas relações evidenciam que quanto maiores os graus organizacional e de movimentação de capital, a ascensão ao topo hierárquico se mantém embranquecida. De modo geral, no universo do trabalho “mulheres negras e homens negros são apenas 4,7% dos cargos executivos nas 500 maiores empresas brasileiras, expressando a massiva falta de representatividade dos mesmos no quadro funcional” (FREITAS et al., 2022, p.54). O que demonstra que conforme um nicho específico se profissionaliza, sua tendência é mitigar ou sub-representar a mão de obra de pessoas negras. Fenômeno também observado nas Escolas de Samba do Rio de Janeiro, espaço de desenvolvimento cultural e ancestral da população negra.

Único carnavalesco negro⁶¹ que assina sozinho um desfile no Grupo Especial — ele foi contratado pela Paraíso do Tuiuti uma semana após o carnaval — João Vitor fala sobre a importância de representar quem raramente ocupa os cargos de liderança. “Sou o único carnavalesco negro. Não sei quem se considera negro ou não, mas não estou aqui para julgar ninguém. O carnaval é negro, a origem da festa é negra, mas você vê o negro ocupando apenas o espaço de intérprete, de passista. Não que seja menos digno, mas hoje, dificilmente, você vê um presidente negro na escola, uma liderança negra, e isso incomoda a gente um pouco”, desabafa. (CRUZ, 2019)

O olhar de criticidade aqui lançado não é sobre impedimento da atuação e contribuição de pessoas brancas nas Escolas de samba. E sim, sobre o esvaziamento da contribuição de pessoas pretas em organizações por elas criadas como fomento de cultura. Principalmente quando retratado o espaço a algo tão matricial quanto a feijoada, e a mitigação da priorização e estrelato da mulher preta.

6.2.3. As feijoadas: O evento

Os eventos das feijoadas das Escola de Samba seguem alguns padrões. Não são regras, cada Escola define seu próprio calendário e modo de construir seus eventos. Mas, de modo geral, acabam se assemelhando (SOUZA, 2014). Ocorrem nas quadras das escolas, e, geralmente são realizados nas tardes de domingo. Atualmente, contam com a apresentação de artistas e com os shows da própria agremiação. No cardápio: a feijoada completa com seus acompanhamentos, como couve, farofa, torresmo e laranja (DURÃES, 2018).

Como já mencionado nesta pesquisa, até a década de 1980, quando se tinha a presença física das primeiras Tias, as feijoadas eram parte das Escolas de Samba, mantendo vivo seu caráter comunitário. O falecimento dessas primeiras gerações de Baianas levou a uma extinção

⁶¹ João Vitor Araújo, foi o único carnavalesco negro retinto a assinar sozinho o enredo de uma das Escolas do Grupo Especial para o carnaval de 2019.

desse momento em que o alimento e o samba dividem o protagonismo. Nos primeiros cenários em que ocorriam as feijoadas, muitas vezes nos quintais das casas das Tias e não nos terreiros das Escolas, não existiam espetáculos. As rodas de samba entoavam samba de terreiro⁶² ou de partido-alto⁶³ (IPHAN, 2014).

A retomada da preparação das feijoadas pelas Escolas, já em suas quadras, se deu por um movimento do GRES Portela. Na tentativa de sanar problemas internos da agremiação, enfrentados no início dos anos 2000, retomando laços de união com sua comunidade. Portanto, o objetivo era recriar as antigas rodas de samba “marcadas pela informalidade e pelo aspecto lúdico e acolheriam basicamente os compositores e sua rede de relações sociais: amigos, vizinhos e familiares” (SOUZA, 2014, p. 12).

As proporções, entretanto, foram superadas. A reunião afetiva passou a ser um grande evento. As outras agremiações seguiram o exemplo para obter os mesmos ganhos: a sociabilidade e aproximação de sua comunidade, e, também o mercadológico. Visto que a lucratividade com o evento também seria benéfica às Escolas, em ganhos monetários e em atração turística.

“Essa feijoada completou em 2019 dezesseis anos desde sua primeira edição. De acordo com um dos informantes na pesquisa de campo, o público inicial das primeiras feijoadas era restrito aos portelenses e não ultrapassava a soma de cem pessoas. O sucesso alcançado na mídia despertou a curiosidade e o interesse do grande público. Na atualidade, no primeiro semestre, duas a quatro mil pessoas participam da feijoada, cifra gradativamente aumentada com a proximidade do carnaval. Nos meses de janeiro e fevereiro, o público estimado na feijoada é de seis mil pessoas.” (ERICEIRA, 2020, p.12)

Para viabilizar tamanho crescimento das feijoadas, as práticas iniciais foram sendo alteradas para atender o novo modo de operacionalização dos eventos: “cobrança de ingressos, a obtenção de patrocínio de marcas famosas, a apresentação de artistas conhecidos e até mesmo a contratação de uma equipe externa para a preparação da iguaria” (FERREIRA, 2017, p.66). O que levanta pontos questionáveis sobre o quanto esses eventos ainda preservam a memória e celebração de suas Escolas. E, também, o quanto a mercantilização das coisas tende ao apagamento, em especial, das mulheres. Já que as Tias enquanto realizadoras das feijoadas antigas eram enaltecidas, hoje chegam a ser substituídas por “*buffets* ou restaurantes profissionais para gerenciar o preparo e o consumo dos alimentos” (ERICEIRA, 2020, p.16).

Para a gastronomia, essa dinâmica talvez possa representar um ganho, abrindo mais espaços para atuação e valorização profissional. Já que proporcionar alimentação a um

⁶² São os sambas que cantavam as vivências, das festas às lutas, exaltando o próprio samba e as Escolas de Samba.

⁶³ Com versos improvisados e repetições do refrão, seu ritmo era marcado batendo com a palma das mãos.

contingente numeroso cria necessidades de sistematização, padronização e gestão produtiva. Por garantir sabor ao preparo sem descuidar da higiene e qualidade sanitária dos alimentos, equipamentos e utensílios. Práticas intrínsecas aos profissionais desse campo, e que, portanto, possuem mais naturalidade e domínio.

Entretanto, essa visão engessa a área gastronômica a saberes técnicos. Ignora sua interdisciplinaridade, suas diversas relações. Uma gastronomia que apenas enxerga sua produtividade, administração e lucratividade, aparta-se de seu teor humano. Mesmo sendo o alimento o elo mais primordialmente humano e natural nas relações. É preciso ter um olhar cuidadoso para não tornar as atividades gastronômicas distantes das culturas alimentares que a formaram. Isto é, da sua construção histórica, sociológica, cultural e ambiental. E, isso não impossibilita aplicações tecnológicas e econômicas em seus processos, de forma a gerar sustentabilidade financeira. Apenas visa que a busca deveria ser por um equilíbrio entre todos esses saberes.

Neste universo específico das Escolas de Samba, a inserção dos profissionais da gastronomia nos eventos de feijoada acaba descaracterizando um rito cultural para atender uma lógica mercantil. Abdicando do caráter intimista de convívio social da comunidade para reunir cada vez mais pessoas, ganhar mais notoriedade pública e espaços na mídia. O que conseqüentemente suscita mais investimentos externos, patrocínios e espaços publicitários. Haveria, portanto, uma forma de incluir a gastronomia profissional nesses eventos sem alterar suas essências?

Hoje em dia, as Escolas se esforçam para a manutenção de seus eventos em grande porte. A exemplo do GRES Portela que conta com vários patrocinadores e apoios publicitários para realização de suas feijoadas, o que fica claramente evidenciado pela Escola em suas redes sociais e divulgações dos eventos. E, que para estímulo e composição de suas festividades, estabeleceu parcerias com empresas para a criação de produtos alimentícios exclusivos com a marca portelense. A Cachaça⁶⁴ Portela produzida pelo alambique norte fluminense Tellura. E, a Cerveja⁶⁵ da Portela, criada no estilo *pilsen* e *pilsen premium*, em parceria com a cervejaria Masterpiece.

⁶⁴ Fonte: Rede social do GRES Portela. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/CuIFflGuePm/?utm_source=ig_web_copy_link&igshid=MzRIODBiNWFIZA%3D> Acesso em: 01 jul. 2023

⁶⁵ Fonte: Rede social do GRES Portela. Disponível em: <<https://www.instagram.com/p/CvFuHOAR1d4/?igshid=MzRIODBiNWFIZA%3D%3D>> Acesso em: 26 jul. 2023

Ainda que haja questões a serem discutidas sobre esses eventos, que como materialidades culturais estão em constantes mudanças. O retorno financeiro das feijoadas nas Escolas de Samba auxilia a agremiação a não só custear parte de seus desfiles de carnaval, mas manter todas as suas atividades socioculturais durante o ano. Os projetos que essas agremiações promovem são voltados para suas comunidades, quase sempre em desassistência do poder público. Portanto, trabalham para mitigar vulnerabilidades.

6.3. O PAPEL FEMININO NA GASTRONOMIA

A cozinha é um ambiente único, repleto de significados e onde se produz tanto a dimensão concreta e palpável da comida, quanto a dimensão simbólica que surge através das práticas alimentares carregadas de sentidos e que atuam na construção da nossa memória afetiva e social. (SILVA, GONÇALVES, 2021, p.145)

Apesar das mulheres serem associadas ao espaço da cozinha e da alimentação familiar, no campo profissional a prática se revela outra. As faltas em reconhecimento e participação na cozinha profissional ainda são desafios a serem superados. A sociedade brasileira impõe às mulheres condições de desigualdade frente aos homens. Devido a exploração de um conceito do que seria a natureza feminina, designada aos trabalhos domésticos e aos filhos, e dotada de fragilidades (MIES, 2016).

A cozinha profissional do Brasil baseia suas dinâmicas laborais na importação de padrões eurocentrados, que por sua vez, tem como sistematizador organizacional da profissão o renomado *chef* Auguste Escoffier⁶⁶. Ele não só determinou atividades seriadas e processos às práticas culinárias, como definiu que a ocupação feminina deveria ser exclusivamente familiar. Delimitando esse campo profissional somente aos homens (DÓRIA 2012). Foram recorrentes suas tentativas de apagamento feminino na gastronomia. Seus discursos eram carregados de ideias sobre a determinação dos gêneros na divisão do trabalho e como isso fundamentalmente incidiria nas cozinhas não domésticas.

Nas tarefas domésticas, é muito difícil encontrarmos um homem se igualando ou excedendo uma mulher, mas cozinhar transcende um mero afazer doméstico, trata-se, como eu disse antes, de uma arte superior. A razão pela qual na culinária os louros são “apenas masculinos” não é difícil de encontrar. Não é porque o homem seja mais epicurista que a mulher. Isto, mesmo que sustentado por mulheres, não é verdade. A mulher é tão fastidiosa sobre sua comida quanto o homem – o homem comum –, o que se observa no que ambos cozinham. O que acontece é que o homem é mais rigoroso no seu trabalho, e o rigor está na raiz de tudo que é bom, como em tudo o mais. Um homem é mais atento sobre os vários detalhes que são necessários para produzir um prato verdadeiramente perfeito... Para ele, nenhum detalhe é mais importante do que outro. (DEMOZZI, 2014, p.79)⁶⁷

⁶⁶ O *chef* francês, é uma referência para a cozinha moderna, da qual as demais cozinhas importam técnicas essências. Inspirado no modelo fordista de produção, elevou o *status* da gastronomia enquanto profissão sistematizando processos seriados em setores conhecidos como brigadas de cozinha (OLIVEIRA, 2021).

⁶⁷ Tradução do discurso de Escoffier realizado no *Annual Report of the Universal Food and Cookery Association*, em 1985, com o título “*Why Men Make the Best Cooks*”.

Entretanto, essa distinção entre trabalho culinário masculino e feminino, profissional ou caseiro, não surgiu com Escoffier. Remonta há séculos anteriores quando ainda em castelos absolutistas⁶⁸ o trabalho valorizado nas cozinhas bem como a liderança delas, já eram atrelados aos homens. As mulheres eram consideradas inabilidosas aos preparos culinários excepcionais e luxuosos a serviço da nobreza. Restando-lhes apenas a aptidão “para a cozinha de todos os dias”, aquela dedicada aos lares (BRUGUGLIO, 2017).

Foi então, nas cozinhas das grandes cortes monárquicas que se iniciou a consolidação da gastronomia europeia, em especial a francesa. O incentivo dos reis conferiu *status* aos cozinheiros que os serviam, que ao passar dos séculos aprimoraram suas técnicas de serviço e preparo dos alimentos. Sempre em busca do requinte apropriado aos modos estabelecidos em cada época (COSTA *et al.*, 2021).

Mas, a profissionalização concreta no âmbito das cozinhas se deu apenas no século XVIII, após as mudanças proporcionadas pela Revolução Francesa⁶⁹. Em que comerciantes se libertaram das restrições das guildas⁷⁰ e passaram a atuar livremente em seus estabelecimentos, possibilitando a criação de restaurantes. Já que o colapso do sistema absolutista fez com que os cozinheiros das grandes cortes tivessem que encontrar novas formas de atuação profissional. E, a cozinha de *status*, outrora disponível somente à nobreza passou a ser acessível a outros estratos da sociedade, em especial aos burgueses⁷¹ (STRONG, 2004 apud. COSTA *et al.*, 2021).

Esses restaurantes, então, passaram a ressignificar a comida comercializada. Que deixou de ter caráter de subsistência com a venda de consomês⁷² restauradores, e passou a ter o requinte e *status* de comida bem elaborada, tornando a gastronomia uma arte (COSTA *et al.*, 2021). De forma que, ao herdar o prestígio das comidas dos nobres outras subjetividades também foram agregadas. A hierarquização da cozinha baseada em gênero permanece até a atualidade como um desses reflexos. Hoje, mesmo a força de trabalho feminina tendo adentrado esse universo, nos restaurantes mais populares, com comida cotidiana, há um maior contingente de mulheres.

⁶⁸ O absolutismo foi um sistema político europeu no qual o poder da sociedade estava centralizado nos monarcas, isto é, nos reis e rainhas que compunham a classe nobre.

⁶⁹ Movimento de levante das massas populares em busca de mudanças políticas e socioeconômicas. Culminou no colapso da monarquia.

⁷⁰ “Eram instituições pré-capitalistas que regulamentavam a produção de bens no mercado local e protegiam os interesses dos pequenos artesãos. A atividade que um mestre fazia era estritamente proibida para os demais, segundo decretos monarquistas. Não era permitida a combinação de funções.” (COSTA *et al.*, 2021, p. 107)

⁷¹ A princípio era uma classificação aos comerciantes que viviam nos burgos (pequenas cidades). Posteriormente, com a formatação do capitalismo, passou a ser definição da classe detentora dos meios de produção e que explora o trabalho dos operários.

⁷² Caldo de carnes com adição de temperos e vinho branco, que era destinado à restauração de quem estava com problemas de saúde.

Enquanto, restaurantes de alta gastronomia que vendem um serviço de sofisticação, com pratos mais elaborados, a maioria dos *chefs* é masculina (COLLAÇO, 2009).

Assim, enquanto a cozinha doméstica permanece um espaço de poder feminino, principalmente quando se trata de cozinhar para a família todos os dias, a cozinha profissional é um ambiente masculino que vem sendo ocupado pelas mulheres, realizando atividades subalternas, repetitivas, dotadas de menos prestígio. Quando uma mulher cozinheira quer chegar aos postos de mando, como o de chefe de cozinha, ela é confrontada por uma situação paradoxal: cozinhar, saber-fazer considerado como 'naturalmente' feminino na esfera doméstica, revela-se um ofício eminentemente masculino (BRUGUGLIO, 2017).

Assim, temos que as relações de gênero ditam a divisão o trabalho, sendo ele doméstico ou profissional. Em sociedades focadas em ideias patriarcais, como a brasileira, questões socioeconômicas e desigualdade de oportunidades criam um sistema de hierarquias no qual a mulher fica em posição inferior à dos homens (MIES, 2016). E, desde o momento que se passa a entender as práticas de alimentação como um campo profissional, as mulheres também são sub representadas nele. A exemplo, as citações às mulheres em livros de referência gastronômica e a nomeação individualizada delas, que em grande parte dos casos reforça relações sociais racializadas (SILVA, GONÇALVES, 2021).

Isso porque no campo social de trabalho pelo qual as mulheres brasileiras ainda reclamam por espaço e notoriedade, estão presentes recortes de raça e cor. Mesmo os movimentos feministas nacionais que buscam equidade de direitos, e que historicamente trouxeram ganhos em representatividade feminina, tendem a ter um caráter embranquecido. Já que são inspirados em movimentos europeus (SILVA, GONÇALVES, 2021). De forma que, mulheres brancas lutaram por inserção no mercado de trabalho brasileiro, mas as mulheres pretas sempre estiveram presentes nele.

A colonização europeia adotou a imposição de padrões civilizatórios, já que enxergava em outras culturas, como nas ameríndias e africanas, um estado primitivo e passível de ser explorado. Não foram só as relações socioeconômicas ditadas por esse panorama, mas sobretudo as relações de trabalho se construíram sob essa lógica racializada. A gastronomia brasileira também se desenvolveu sob uma construção civilizatória europeia da culinária (FERREIRA, 2022). Que já tinha como um de seus parâmetros fundamentais a divisão entre o trabalho doméstico às mulheres e o trabalho profissional aos homens.

Todavia, o trabalho doméstico no Brasil por mais de três séculos foi exclusivamente executado por pessoas escravizadas, substancialmente por mulheres. Portanto, a cozinha profissional excludente ao feminino, no Brasil, torna-se duplamente segregadora quando se trata de mulheres pretas. Ao passo que, se esse trabalho doméstico não era reconhecido e nem

tinha por exigência uma remuneração. Quando há uma transição no sistema econômico, abolindo a escravidão e adotando a mão de obra assalariada, os negros não foram considerados aptos a assumirem posição nesse mercado. No ideário racista predominante, pessoas pretas não tinham como contribuir com o desenvolvimento do país (MARTINS, 2014). E, as mulheres pretas foram as mais excluídas em um sistema expresso por dominação ideológica, baseado em critérios de gênero e raça.

A relação da mulher negra com o mundo do trabalho tem intermédio da cultura, da intencionalidade e de aspectos socioeconômicos de uma sociedade capitalista. Esse grupo está sujeito às piores condições possíveis no mundo do trabalho do país (BENTO, 2002; SCHUCMAN, 2012). Fileti, Gorayeb e Melo (2021) agruparam dados do PNAD/IBGE referentes ao último trimestre de 2020 sobre mulheres negras e mercado de trabalho. Os resultados apontaram maior inserção desse perfil nas categorias de desocupação, subocupação e subutilização da força de trabalho; alta taxa de ocupação em trabalho doméstico; e rendimento muito abaixo dos homens negros, mulheres brancas e homens brancos. (FREITAS et al., 2022, p.48)

Marcadores raciais são ainda mais cruéis no universo gastronômico quando colocam seus operadores em um espaço de desvalorização profissional de modo a perpetuar uma dominação social. A exemplo a expressão: “ter um pé na cozinha”, geralmente utilizada para mascarar um duplo preconceito estrutural. De que a cozinha seria um local abjeto e sem relevância, e que no Brasil só possui essa significância por ser associado ao trabalho doméstico, desde sempre destinado às pessoas pretas.

Para criar prestígio à profissão e manter dominação social, obstáculos à ascensão de grupos específicos são criados, partindo de uma estrutura branca. De forma que o cozinheiro só é reconhecido quando passa a ser *Chef*. A alta gastronomia só possui requinte quando abandona culinárias ancestrais e importam técnicas e conceitos eurocentrados. E, assim, o *chef* branco não possui “pé na cozinha”, pois sua atuação é profissional – remunerada, técnica, valorizada. E, aos demais trabalhadores, sobretudo às mulheres pretas, sobra um espaço de pouca relevância.

6.4. A MANUTENÇÃO DAS TRADIÇÕES: AS FEIJOADAS DO SAMBA E AS MULHERES

As Escolas de Samba são um reduto de resistência a aculturação da população negra do Rio de Janeiro. No desempenho de seus papéis culturais, mostram marcas presentes no povo brasileiro, e trazem à tona discussões que não deveriam ser silenciadas. Até mesmo em função do papel social que cada agremiação desenvolve junto às suas comunidades. Nessas dinâmicas as mulheres têm papel fundamental, já que sempre foram as bases de apoio e acolhimento.

Ainda hoje, elas mostram respeito, afeto, e, sobretudo preocupação com suas comunidades. Em entrevista durante distanciamento social imposto pela COVID-19, Tia Surica — pastora⁷³ e parte da Velha Guarda do GRES Portela — expôs seu sentimento de preocupação com a comunidade em situação economicamente vulnerável exposta à fome (GLOBOPLAY, 2021). As Escolas de Samba mantêm ações sociais que promovem alimentação a essas pessoas. Nas quais, geralmente, são as mulheres à frente liderando os grupos de trabalho. Tais ações estavam paralisadas, impossibilitadas de acontecerem. Mas, sua inquietação em relação a este assunto demonstra que há manutenção histórica de acolhimento e cuidados.

Tia Débora Rosa — presidente da Velha Guarda do GRES Beija-flor de Nilópolis — mencionou em entrevista que semanalmente a cozinha da agremiação ao seu comando prepara e distribui quentinhas. Todas as sextas-feiras, entre 300 a 350 pratos de alimentos são entregues à população carente ou em situação de rua de sua comunidade. Ela destaca também a qualidade e preocupação com o cardápio a ser ofertado (GIRO DA GASTRONOMIA, 2021). Reforçando os fatores de comensalidade.

As celebrações dos eventos de feijoadas foram reavivadas para manter o caráter comunitário e a união entre os membros das Escolas. Sendo as mulheres das agremiações a vinculação ativa desses valores, transmitindo-os cuidadosamente às gerações sucessoras. E, mesmo a herança de abraçar a todos com uma farta alimentação partindo delas. Só poderia ser imperativo da socialização machista brasileira, que ao passo em que mudanças fossem promovidas em prol da profissionalização e mercantilização desses eventos, se deixasse ofuscar justamente a imagem feminina.

Mesmo as Escolas mais tradicionais atualmente já utilizam serviços de *buffets* liderados por homens para suas feijoadas. É o caso do GRES Portela, que pelo avançar da idade de Tia Surica, convidou o *chef* Bruno Malta para assumir a “Feijoada da família portelense”. Hoje, ele coordena uma equipe de cozinha com 12 pessoas no preparo e serviço do prato junto com seu *buffet* denominado Malta Eventos (GIRO DA GASTRONOMIA, 2023). O mesmo acontece com as agremiações GRES Acadêmicos do Salgueiro, GRES Mocidade Independente de Padre Miguel, GRES Unidos de Vila Isabel e GRES Imperatriz Leopoldinense. Que têm suas feijoadas feitas pelo *chef* Thiago Castro⁷⁴, conhecido como “rei da feijoada”.

⁷³ Diferentemente do sentido atrelado a alguns cultos religiosos neopentecostais, para o samba essas mulheres são as cantoras das Escolas, que guardam a tradição da Velha Guarda.

⁷⁴ Fonte: Instagram do *chef*. Disponível em: <<https://www.instagram.com/reidafeijoada>> Acesso em: 05 jul. 2023.

A escolha por lideranças masculinas nas cozinhas das Escolas de Samba, suscitam as discussões já levantadas nesta pesquisa quanto subalternização de gênero feminino na profissionalização da gastronomia. Isto porque, as Tias são sinônimo de uma figura matriarcal, que recebem a todos no seu íntimo. Então, enquanto os eventos eram intimistas, mais próximo ao ambiente doméstico elas faziam parte das cozinhas sem grandes questionamentos. Porém, quando os eventos ganham grandes proporcionalidades, elas saem de cena e homens assumem o papel profissional desses mesmos espaços.

De certo que os papéis femininos vêm se transformando ao longo tempo, não são mais os mesmos os quais tinham as primeiras Tias das Escolas do século XX. As mulheres estão mais inseridas no mercado de trabalho, há maiores índices de escolaridade, diminuiu-se o número de filhos (BARBOSA, 2014). As dinâmicas do cotidiano se modificaram. E por isso, na lógica patriarcal brasileira, o mais natural seria que as mulheres se afastassem das cozinhas e de suas representações, em qualquer fosse o espaço de ocupação – doméstico ou profissional. Já que o universo da gastronomia profissional seria domínio masculino. E, para as mulheres pretas, sua validação à ascensão seria “retirar o pé da cozinha”. Entretanto, isso apaga o caráter cultural criado pela comunidade negra do samba.

As primeiras Tias cozinhavam para os seus comuns e os serviam, não como forma de exploração ou servidão, mas por saberem repartir o alimento de forma justa e precisa (MORAES *et al*, 2020). O que denotava que o nutrir, como fonte de vida, estava nas mãos dessas mulheres. Tornando o cozinhar um ato sagrado. Conceito amplamente utilizado nas religiões de matriz africana das quais essas Tias eram as referências (IPHAN, 2014).

Há, também, uma tentativa de comercializar a figura das Tias Baianas. Isto é, elas deixam de ser histórias vivas e passam a ser um culto à memória. E, representar uma lembrança não seria exatamente um conflito, já que estariam fazendo um resgate ao cerne matriarcal que ajudou a estruturar a cultura do samba (ALMEIDA, 2013) e sua identidade gastronômica. A questão que é quando não há uma noção clara dessa dinâmica para aqueles que estão envolvidos, ou se envolvendo, nesses processos – como as novas gerações de sambistas, apreciadores da cultura do samba, ou mesmo turistas – as Baianas deixam de ser características e viram apenas caricaturas. Seja porque nos desfiles elas são Ala obrigatória, ou por um retorno financeiro às Escolas quando vendem a presença delas em algum evento.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Na gastronomia brasileira, de certa forma convergiram necessidades, disponibilidades e conhecimentos. Formando, portanto, uma gastronomia diversa a partir de 3 pilares: ameríndios, africanos e portugueses. E, embora haja grandes tentativas históricas de democratizar essas relações racializadas, criando um mito que coloca em pé de igualdade essas bases da sociedade. Foi através de processos complexos de relações étnico-raciais e fluxos migratórios forçados pela escravização, que estabeleceram condições políticas e socioeconômicas, que se formou a gastronomia do Brasil. A apropriação ou subalternização de saberes ancestrais de culturas escravizadas, enalteceram os conhecimentos do colonizador que tomou para si narrativas próprias. Essa pesquisa buscou levantar alguns pontos de reflexão sobre esses discursos.

O fruto da convergência desses pilares, em solo brasileiro, insumos acabaram sendo compartilhados, caso do feijão. Que apesar de consumido de formas diferentes por cada estrato da sociedade, estava presente na alimentação de todos. As influências trouxeram adaptações, comédidos os possíveis acessos e restrições alimentares - seja por uma sociedade de monocultivos, ou pelo papel social desempenhado por quem o consumia. Chegou-se, assim, à criação do cozido de grande estima, com bom tempero e carnes para acrescentar sabor, a feijoada.

Apesar de uma ampla diversidade cultural e signos identitários muito característicos, de fácil reconhecimento nacional e internacionalmente, o Rio de Janeiro não possui tipicidade alimentar. Seu desenvolvimento se deu por sua rápida escalada urbana e cosmopolita, refletindo num esvaziamento gastronômico. Entretanto, a feijoada, com feijão preto, carnes bovina e suína, acompanhadas de arroz, farofa, couve e laranja, possui a alma carioca. Um prato que transita entre o lazer e a religião. Desponta como exemplar gastronômico de restaurantes ao ambiente doméstico da população. E, está presente nas mesas dos mais diversos poderes aquisitivos. Essa plasticidade e transitabilidade é uma das singularidades que compõem a cultura carioca.

Entretanto, se construiu no imaginário popular a ideia que a feijoada teria nascido nas senzalas, como fruto da criatividade africana. Parte importante desta pesquisa, foi desmistificar esse mito, trazendo luz as relações sociológicas e históricas que esse recorte da gastronomia brasileira possui. O apagamento histórico da contribuição indígena com o fornecimento dos feijões de suas próprias roças. Tal qual a mitigação a todos os fatos que impossibilitariam a criação da feijoada pelas mãos dos negros escravizados, reforça a necessidade das ciências, aqui

representada pela gastronomia, de elucidar e valorizar as pluralidades culturais que formam o país. Desarraigando-o de romantismos e ludicidades, mas encarando de frente um passado não orgulhoso brasileiro, como o da escravidão, pois ele ainda tem reflexos na atualidade.

Em um país que foi criado para ser colônia, permanecendo assim por mais de 300 anos, com o qual não se teve preocupações com seu desenvolvimento, apenas com a extração de suas riquezas. A mão de obra escravizada foi o encontro comercial para diminuir custos, já que o objetivo era o lucro da metrópole. Mesmo depois da conquista de sua independência e, posteriormente, a sua proclamação da república, a classe dominante permaneceu racializada. O Rio de Janeiro, capital nacional entre os anos 1763 a 1960, tornou-se destino de substancial contingente humano que migrava em busca de melhores condições de vida. Em especial a população negra. Tal movimento propiciou a criação de espaços culturais de identidade matricialmente africana. O samba, e posteriormente as Escolas de Samba, nasceram como espaços políticos, de lazer e religioso a uma população marginalizada e excluída.

Esses mesmos espaços tornaram a linguagem da alimentação uma referência para criação de memórias afetivas e ancestrais. Momentos que foram possibilitados pelas figuras femininas das Tias Baianas que resguardaram saberes, acolhimento e a sobrevivência da cultura negra carioca. Essas matriarcas que migraram para o Rio de Janeiro no século XIX, mais do que uma força diaspórica africana, ajudaram a modular significados sociais à cultura carioca. Valores de identidade e expressão foram embalados por mulheres que cederam seus espaços, proteção e sabedoria para criarem signos identitários a um local que afluía aspectos sociais e culturais diversos – como a capital do império, e posteriormente, a capital da república brasileira.

Esta pesquisa ajudou a apontar que o samba, as Escolas de Samba e a própria feijoada passaram, em alguns momentos, por processos de tomadas de suas narrativas. Seja pelo embranquecimento, ou, como no caso da feijoada, pelo empretecimento⁷⁵. Mas, ambos de forma a favorecer o *status quo* de uma hierarquia racial. Assim, mesmo o refúgio a aculturação negra carioca, as Escolas de Samba, se descaracterizam em miudezas. Os sutis apagamentos vão dando lugar a mercantilização, e o resultado é a perda de costumes. Como a confecção das feijoadas pelas mãos das Tias. Fazendo com que a representatividade das mulheres das

⁷⁵ Tomada de narrativa e delineação do contexto de forma racializada. Por conta da forma estrutural do racismo, o ideal na sociedade brasileira sempre foi alcançar o embranquecimento. Cabendo o “escurecer das coisas”, o empretecimento, um lugar pejorativo e subjugado. No texto, o termo foi utilizado como um sinônimo à busca de mascarar a realidade desigual com uma suposta igualdade racial.

comunidades ceda espaço para *buffets* e *chefs* homens que não possuem relação histórica com as Escolas.

Assim, para que a gastronomia possa assumir todas as suas formas de atuação, dentre elas a valorização de saberes ancestrais e de produtos locais. E, não somente esteja em função do capital, é importante que mais explicações sobre as origens e as relações identitárias dos alimentos sejam realizadas. Para que o exercício da profissão não caia em uma posição de banalizar a essência das relações e consiga trabalhar para a manutenção das culturas alimentares.

Desta forma, quais seriam as tradições que se deseja preservar nas Escolas de Samba? É preciso ter cuidado para que hoje, com o excesso de estímulos vivenciados pelo uso de tecnologias, a rapidez das informações e a busca por resultados imediatos, não se caia na armadilha de repassar ou absorver apenas modos de fazer sem sua fundamentação. Sem a valorização histórica e dos saberes não há conservação da cultura. É preciso também repensar o significado da feijoada, por que e por quem ela é feita, a fim de que não se torne só um produto. Ou mesmo que uma manifestação cultural gastronômica, fruto de resistência e proteção feminina, se aculture a ponto de propagar seu distanciamento às mulheres como fonte motriz.

A descaracterização de tradições através de um processo mercantil, atende apenas a mais um processo de embranquecimento. Já que esvazia a essência da matriz africana que tanto o samba quanto as Escolas foram criados para ter. Tais agremiações sambistas não são africanas, são cariocas, natural que se moldem à plasticidade de uma região que por muito tempo foi síntese de várias referências. Mas, o Rio de Janeiro apesar de ter sido Corte monárquica, também foi, e ainda é, Pequena África.

7. REFERÊNCIAS

- ALBUQUERQUE, W. R.; FRAGA FILHO, W. **Uma história do negro no Brasil**. Salvador: Centro de Estudos Afro-Orientais; Brasília: Fundação Cultural Palmares, 2006. ISBN: 85-88070-022
- ALEIXO, M. O.; BARTHOLO, R. Tradições culturais e gastronomia carioca. *Acervo*, v. 28, n. 1, p. 67–85, 2015. ISSN 3347-8723. Disponível em: <<https://revista.an.gov.br/index.php/revistaacervo/article/view/591>> Acesso em: 03 jun. 2023.
- ALMEIDA, A. S. **A patrimonialização do imaterial: um estudo de caso do samba carioca**. 2013. 250 f. Dissertação (Mestrado em Museologia e Patrimônio) - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro. Disponível em: <http://www.unirio.br/ppg-pmus/copy3_of_alea_santos_de_almeida.pdf> Acesso em: 07 jun. 2023
- ALVES, E. R. A.; CONTINI, E.; GASQUES, J. G. **Evolução da produção e produtividade da agricultura brasileira**. In: ALBUQUERQUE, A. C. S.; SILVA, A. G. (Ed.). *Agricultura tropical: quatro décadas de inovações tecnológicas, institucionais e políticas*. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2008. v.1, p. 67-98. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1061204/evolucao-da-producao-e-productividade-da-agricultura-brasileira>> Acesso em: 11 jun. 2023
- ASSIS, F. F. C. **O impacto social das escolas de samba do Rio de Janeiro através dos seus projetos sociais, o exemplo da Mocidade Independente de Padre Miguel**. 2019. 32 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Gestão de Produção Cultural) - Universidade de São Paulo, Escola de Comunicações e Artes, São Paulo. Disponível em: <<https://celacc.eca.usp.br/es/celacc-tcc/1649/detalhe>> Acesso em: 08 jun. 2023
- BAND JORNALISMO. **Feijoada na Portela: tradição e tempero da ancestralidade**. Youtube, 17 fev. 2023. Disponível em: <https://youtu.be/SwL8P_mrV8?si=yZgx_MvsCr3qwrRD> Acesso em: 15 jul. 2023.
- BARBOSA, A. L. N. H. **Participação feminina no mercado de Trabalho brasileiro**. In: INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA (IPEA). *Mercado de trabalho: conjuntura e análise*. Brasília: IPEA, MET. 2014. N.57, p. 31-41. Disponível em: <<https://repositorio.ipea.gov.br/handle/11058/3433>> Acesso em: 21 jul. 2023
- BARBOSA, L. Feijão com arroz, arroz com feijão: O Brasil no prato dos brasileiros. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 13, n.28, p. 87-116, jul.-dez. 2007. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S0104-71832007000200005>> Acesso em: 15 jun. 2023.
- BIBLIOTECA NACIONAL DIGITAL (Brasil). **Ai, ai, ai... cem anos o samba faz!** Fundação Biblioteca Nacional. c2023. Exposição virtual. Disponível em: <<https://bndigital.bn.gov.br/exposicoes/ai-ai-ai-cem-anos-o-samba-faz/a-marginalizacao-do-samba/>> Acesso em: 23 jun. 2023
- BIBLIOTECA NACIONAL DIGITAL (Brasil). **O País, 28/01/1900**. Rio de Janeiro. Ed. 5592, p. 3. Disponível em: <<https://bndigital.bn.br/acervo-digital/paiz/178691>> Acesso em: 23 jun. 2023

BITELLI, F.M.; JUREMA, M. L. M. Feijoadá: origem e considerações acerca de um patrimônio cultural imaterial. **Comportamento, Cultura e Sociedade**. São Paulo, vol. 7, n. 1, nov. de 2019. ISSN 2238-4200. Disponível em: <<http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/index.php/vol-7-no1-ano-2019//>>> Acesso em: 15 jun. 2023.

BLASS, L. M. S. Rompendo fronteiras: a Cidade do Samba no Rio de Janeiro. **Revista Brasileira De Ciências Sociais**. Vol. 23, n. 66, p. 79-92, 2008. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S0102-69092008000100005>> Acesso em: 17 de jul. 2023

BORA, L. A. Glória a quem trabalha o ano inteiro? Notas sobre os barracões do carnaval carioca. **PragMATIZES - Revista Latino-Americana de Estudos em Cultura**, v. 11, n. 21, p. 24-47, 2021. Disponível em: <<https://periodicos.uff.br/pragmatizes/article/view/49499>> Acesso em: 17 de jul. 2023

BORGES, M. E. A. Os trajes de orixás em terreiros e suas representações em fantasias nas Escolas de Samba. **Revista Calundu**. vol.7, n. 1, p. 93-108, 2023. Disponível em: <<https://periodicos.unb.br/index.php/revistacalundu/article/view/49590/37684>> Acesso em: 18 de jul. 2023

BRASIL. Decreto nº 847 de 11 de outubro de 1890. Promulga o Código Penal. **Coleção das Leis do Brasil**, 11 out. 1890. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1851-1899/d847.htm> Acesso em: 15 jul. 2023.

BRASIL. Decreto nº 30.691 de 29 de março de 1952. Aprova o Novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, 07 de jul. 1952, p; 10785. Disponível em: <<https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=DEC&numero=30691&ano=1952&ato=476cXUE9UeFRVT8e4>> Acesso em: 20 jul. 2023.

BRASIL. Decreto-Lei nº 3.688 de 03 de outubro de 1941. Lei das Contravenções Penais. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, 13 out. 1941, p. 19696. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/del3688.htm> Acesso em: 15 jul. 2023.

BRIGUGLIO, B. Cozinha é lugar de mulher? Desigualdades de gênero e masculinidade em cozinhas profissionais. In: Seminário Internacional Fazendo Gênero, 11, & *Women's Worlds Congress*, 13, 2017, Florianópolis. **Anais Eletrônicos** [...]. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2018. Disponível em: <http://www.wwc2017.eventos.dype.com.br/resources/anais/1498781075_ARQUIVO_bianca_briguglio_cozinhaelugardemulher.pdf> Acesso em: 15 jul. 2023.

CARNEIRO, H. S. Comida e Sociedade: Significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**. Curitiba, vol. 42, n.1, p. 71-80, 2005. ISSN 0100-6932. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.5380/his.v42i0.4640>> Acesso em: 12 jun. 2023.

CASCUDO, L. C. **Antologia da alimentação no Brasil**. São Paulo: Editora Global, 2014. Recurso eletrônico: 1ª edição digital.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Editora Nacional, 1967. v. 1. Disponível em: <<https://bdor.sibi.ufrj.br/bitstream/doc/370/1/323%20PDF%20-%20OCR%20-%20RED.pdf>> Acesso em: 13 jun. 2023.

CLUBE DOS DEMOCRÁTICOS. **História resumida do Clube dos democráticos**. [s.d.]. Disponível em: <<https://www.clubedosdemocraticos.com.br/historia>> Acesso em: 23 jun. 2023.

Conversa com Bial: Entrevista à Tia Surica e Áurea Maria. Globoplay. Brasil, 2021. (31 min). Disponível em: <<https://globoplay.globo.com/v/9801629/>> Acesso em: 05 ago. 2023.

COLLAÇO, J. **Saberes e Memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo**. 2009. 413 f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Universidade de São Paulo, São Paulo. Disponível em: <<https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8134/tde-22022010-125038/pt-br.php>> Acesso em: 28 jun. 2023.

COSTA, C. M. C.; SANTOS, F. P.; COURA, C. P.I. Marcos históricos da gastronomia francesa: da ascensão dos banquetes à nouvelle cuisine. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, vol. 18, n.2, p. 98- 119, 2021. ISSN 1807-975X. Disponível em: <<https://www.revhosp.org/hospitalidade/article/view/968>> Acesso em: 28 jun. 2023.

CRUZ, C. Único carnavalesco negro que assina sozinho um desfile no Grupo Especial fala sobre racismo: “Não é mimimi. Só quem passa é que sabe”. **Jornal Notícia Preta [online]**, [S.l.], 2019. Cultura. Disponível em: <<https://noticiapreta.com.br/unico-carnavalesco-negro-que-assina-sozinho-um-desfile-no-grupo-especial-fala-sobre-racismo-nao-e-mimimi-so-quem-passa-e-que-sabe.>> Acesso em: 04 ago. 2023.

DEMOZZI, S. F. **A cozinha em pauta: história, comunicação e sentimento nas práticas da cozinha do cotidiano e na cozinha como lazer**. 2014. 149 f. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba. Disponível em: <<https://hdl.handle.net/1884/35680>> Acesso em: 26 jun. 2023.

DINIZ, A. **Almanaque do samba: a história do samba, o que ouvir, o que ler, onde curtir**. 3ª ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editora, 2012.

DÓRIA, C. A. Flexionando o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário. **Cadernos Pagu**. Campinas, n. 39, p. 251-271, 2012. ISSN 0104-8333. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S0104-83332012000200009>> Acesso em: 08 ago. 2023.

DUARTE, Z. A tradição oral na África. **Estudos de Sociologia**. Programa de Pós-Graduação em Sociologia da UFPE. v. 15, n. 2, p. 181 – 189, 2014. eISSN 2317-5427. Disponível em: <<https://periodicos.ufpe.br/revistas/revsocio/article/view/235328>> Acesso em: 28 jun. 2023.

DURÃES, L. A. **Baianas de escolas de samba: narrativas carnavalescas e corpo comunicacional**. 2018. 57 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Comunicação - Jornalismo) - Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro. Disponível em: <<http://hdl.handle.net/11422/17351>> Acesso em: 08 jun. 2023.

EL-KAREH, A. C. Negra te quero, te quero negra. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**. Rio de Janeiro, v.10, n.3, p. 555-583, 2015. e-ISSN 2238-913X. Disponível em: <<https://doi.org/10.12957/demetra.2015.16028>> Acesso em: 16 jun. 2023.

EMPRESA MUNICIPAL DE MULTIMEIOS (MULTIRIO). **História da Cidade de São Sebastião do Rio de Janeiro**. Prefeitura da cidade do Rio de Janeiro, c1995-2022. Disponível em: <<https://multirio.rio.rj.gov.br/index.php/historia-do-brasil/rio-de-janeiro/2387-introducao>> Acesso em: 20 jun. 2023

ERICEIRA, R. C. S. Memória, identidade e comensalidade: a feijoada da família portelense. **Memorandum: Memória e História em Psicologia**. v. 37, 2020. ISSN 1676-1669. Disponível em: <<https://doi.org/10.35699/1676-1669.2020.15074/>> Acesso em: 10 jun. 2023.

FARIA, V. P.; MARTINS, P. C. **Desenvolvimento da produção de leite**. In: ALBUQUERQUE, A. C. S.; SILVA, A. G. (Ed.). Agricultura tropical: quatro décadas de inovações tecnológicas, institucionais e políticas. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2008. v.1, p. 945-973. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1061204/evolucao-da-producao-e-productividade-da-agricultura-brasileira>> Acesso em: 21 jul. 2023

FELLET, J. Como a pecuária ajuda a contar a história do Brasil. **BBC News Brasil**. Brasília, 21 mar. 2017. Disponível em: <<https://www.bbc.com/portuguese/brasil-39299786>> Acesso em: 21 jul. 2023.

FERREIRA, C. B. G. **Feijoada carioca: Um estudo de caso sobre a modificação dos patrimônios culturais imateriais**. 2017. 101 f. Dissertação (Mestrado em Museologia e Patrimônio) - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro. Disponível em: <<http://www.repositorio-bc.unirio.br:8080/xmlui/handle/unirio/10923>> Acesso 07 jun. 2023.

FERREIRA, J. W. Entre balanças e pitadas: a aprendizagem em gastronomia na experiência com mulheres. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 2, n.2, p. 65-78, 2022. ISSN 2763-9029. Disponível em: <<http://www.repositorio-bc.unirio.br:8080/xmlui/handle/unirio/10923>> Acesso 07 ago. 2023.

FIGUEREDO, R. G. **O maior espetáculo da Terra: o papel da mídia na transformação das escolas de samba no Rio de Janeiro**. 2006. 124 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Comunicação - Habilitação em Jornalismo) - Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2006. Disponível em: <<http://hdl.handle.net/11422/1477>> Acesso em: 05 jun. 2023.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. 6ª ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FONTENELE, A. L. O samba e a culinária mineira: análise etnográfica de um samba de Toninho Geraes e Pulinho Rezende. In: ENCONTRO INTERNACIONAL DE MÚSICA E MÍDIA, 9., 2013, São Paulo. **Ata [...]** São Paulo: ECA/ USP, 2013. p. 190 – 199. Disponível em: <<http://musimid.mus.br/publicacoes/livros/>> Acesso em: 05 jun. 2023.

FREITAS, G. L. T.; SANTOS, J. C.; JACINTO, P. M. S. Inserção da mulher negra no mundo do trabalho: uma revisão de literatura. **Boletim de Conjuntura (BOCA)**. Boa Vista, vol. 9, n. 26, p. 47-63, 2022. ISSN 2675-1488. Disponível em: <<https://revista.ioles.com.br/boca/index.php/revista/article/view/558>> Acesso em: 21 jul. 2023.

GACHET, G. F. **Comida e samba: A feijoada no Cacique de Ramos**. 2016. 87 f. Dissertação (Mestrado em Nutrição Humana) - Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro. Disponível em: <<http://ppgn.ufrj.br/wp-content/uploads/2017/11/DISSERTACAO-Gabriella-Fernandes-Gachet.pdf>> Acesso em: 13 jun. 2023.

GIRO DA GASTRONOMIA. **Feijoada da Mangueira- Rio de Janeiro**. Youtube, 18 jan. 2019. Disponível em: <<https://youtu.be/s1Ad-xVyT9c>> Acesso em: 08 jun. 2023.

GIRO DA GASTRONOMIA. **Giro na Feijoada da Escola de Samba Beija Flor com show do Xande de Pilares no Rio de Janeiro**. Youtube, 29 nov. 2021. Disponível em: <<https://youtu.be/gBZ1KHJlkRQ>> Acesso em: 05 jul. 2023.

GIRO DA GASTRONOMIA. **No ar! Giro no Rio visita Quadra da Portela**. Youtube, 18 abr. 2023. Disponível em: <<https://youtu.be/YcJDNLuff1I?si=AQ3T06M3PQUF-Tvd>> Acesso em: 05 jul. 2023.

G.R.E.S. ACADÊMICOS DO GRANDE RIO. **Grêmio Recreativo Escola de Samba Acadêmicos do Grande Rio**. Página Inicial, c2020. Disponível em: <<https://www.academicosdogranderio.com.br/>> Acesso em: 23 jul. 2023.

G.R.E.S. ACADÊMICOS DO SALGUEIRO. **Grêmio Recreativo Escola de Samba Acadêmicos do Salgueiro**. Página Inicial, c1954-2012. Disponível em: <<https://www.salgueiro.com.br/>> Acesso em: 23 jul. 2023.

G.R.E.S BEIJA-FLOR. **Grêmio Recreativo Escola de Samba Beija-Flor de Nilópolis**. Página Inicial, c2022. Disponível em: <<https://www.beija-flor.com.br/>> Acesso em: 23 jul. 2023.

GRES IMPERATRIZ LEOPOLDINENSE. **Grêmio Recreativo Escola de Samba Imperatriz Leopoldinense**. Página Inicial, c2021. Disponível em: <<https://www.imperatrizleopoldinense.com.br/inicio>> Acesso em: 01 jul. 2023.

G.R.E.S. ESTAÇÃO PRIMEIRA DE MANGUEIRA. **Grêmio Recreativo Escola de Samba Estação Primeira de Mangueira**. Página Inicial [s.d.]. Disponível em: <<https://mangueira.com.br/site/>> Acesso em: 23 jul. 2023.

GRES MOCIDADE INDEPENDENTE DE PADRE MIGUEL. **Grêmio Recreativo Escola de Samba Mocidade Independente de Padre Miguel**. Instagram: @mocidadeoficial [s.d.]. Disponível em: <<https://www.instagram.com/mocidadeoficial>> Acesso em: 01 jul. 2023.

GRES PARAÍSO DO TUIUTI. **Grêmio Recreativo Escola de Samba Paraíso do Tuiuti**. Instagram: @paraisodotuiutioficial [s.d.]. Disponível em: <<https://www.instagram.com/paraisodotuiutioficial>> Acesso em: 01 jul. 2023.

G.R.E.S PORTELA. **Grêmio Recreativo Escola de Samba Portela**. Página Inicial [s.d.]. Disponível em: <<https://www.gresportela.org.br/>> Acesso em: 23 jul. 2023.

G.R.E.S UNIÃO DE JACAREPAGUÁ. **Feijoada: mistura e tempero, da cor do samba, sabor brasileiro**. Intérprete: Tiganá. Compositores: Ari Jorge, Robson Moratelli, Victor Rangel, Mariano Araujo e Marcelo Poesia. In: Carnaval de 2011. Rio de Janeiro, 2011. Disponível em: <<https://galeriadosamba.com.br/escolas-de-samba/uniao-de-jacarepagua/2011/>> Acesso em: 01 jul. 2023.

GRES UNIDOS DA TIJUCA. **Grêmio Recreativo Escola de Samba Unidos da Tijuca**. Instagram: @gresutijuca [s.d.]. Disponível em: <<https://www.instagram.com/gresutijuca/>> Acesso em: 01 jul. 2023.

G.R.E.S. UNIDOS DE VILA ISABEL. **Grêmio Recreativo Escola de Samba Unidos de Vila Isabel**. Página Inicial, c 2022. Disponível em: <<https://unidosdevilaisabel.com.br/>> Acesso em: 23 jul. 2023.

GRES UNIDOS DO PORTO DA PEDRA. **Grêmio Recreativo Escola de Samba Unidos do Porto da Pedra**. Página Inicial [s.d.]. Disponível em: <<https://www.portodapedra.com.br/>> Acesso em: 23 jul. 2023.

G.R.E.S UNIDOS DO VIRADOURO. **Grêmio Recreativo Escola de Samba Unidos do Viradouro**. Página Inicial [s.d.]. Disponível em: <<https://unidosdoviradouro.com.br/>> Acesso em: 23 jul. 2023.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Censo 2010: número de católicos cai e aumenta o de evangélicos, espíritas e sem religião. **Agência de notícias IBGE**. 2012. Estatísticas Sociais. Disponível em: <<https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-sala-de-imprensa/2013-agencia-de-noticias/releases/14244-asi-censo-2010-numero-de-catolicos-cai-e-aumenta-o-de-evangelicos-espíritas-e-sem-religiao>> Acesso em: 23 jun. 2023.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). **Dossiê Matrizes do Samba no Rio de Janeiro: partido-alto, samba de terreiro, samba-enredo**. Rio de Janeiro: IPHAN, 2014. 204 f. Dossiê 10. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/DossieSambaWeb.pdf>> Acesso em: 05 jun. 2023.

INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO CULTURAL (INEPAC). Casa de Candomblé Ilê Axé Opô Afonjá. **Patrimônio Cultural de Bens Tombados**. Governo do Estado do Rio de Janeiro. 2017. Disponível em: <<http://www.inepac.rj.gov.br/index.php/publicacao/leiamais/163/0/1/>> Acesso em: 23 jun. 2023.

LANDES, R. **A cidade das mulheres**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2002.

LEME, A. S.; BASSO, R. A formação da brasilidade: A construção do discurso modernista sobre a culinária. **Contextos da Alimentação**. São Paulo, v. 3, n. 1, p. 18 – 34, 2014. ISSN 2238-4200. Disponível em:

<<http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/index.php/vol-3-1-ano-2014/>>
Acesso em: 03 jun. 2022.

LEONARDO, M. Antropologia da alimentação. **Revista Antropos**. ano 2, v. 3. 2009. ISSN 1982-1050 Disponível em:

<<https://revista.antropos.com.br/downloads/dez2009/Artigo%201%20-%20Anntropologia%20da%20Alimentac%CC%A7a%CC%83o%20-%20Maria%20Leonardo.pdf>> Acesso em: 23 jun. 2022.

LIGA INDEPENDENTE DAS ESCOLAS DE SAMBA DO RIO DE JANEIRO (LIESA). Instituição representante da Escolas de Samba do Grupo Especial do Rio de Janeiro. Página Inicial [s.d.]. Disponível em: <<https://liesa.globo.com/>> Acesso em: 04 jun. 2023.

LIESA - LIGA INDEPENDENTE DAS ESCOLAS DE SAMBA DO RIO DE JANEIRO. **Regulamento específico dos desfiles das Escolas de Samba - 2023**. Rio de Janeiro, 2023. Disponível em: <<https://liesa.globo.com/downloads/carnaval/regulamento-2023.pdf>> Acesso em: 03 ago. 2023.

LIGA INDEPENDENTE DO GRUPO A DO RIO DE JANEIRO (LIGA RJ). Instituição representante da Escolas de Samba da Sério Ouro do Rio de Janeiro. Página Inicial [s.d.]. Disponível em: < <https://ligarj.com.br/>> Acesso em: 04 jun. 2023.

LISBOA, L. O samba como resistência e reafirmação. **Revista África e Africanidades**. Campinas, ano 2, n. 8, 2010. ISSN 1983-2354. Disponível em: <<http://africaeaficanidades.com.br/documentos/Sambaresistenciareafirmacao.pdf>> Acesso em: 04 jun. 2023.

LOPES, C. A.; MALAIA, M. C. B. T.; VINHAIS, J. C. Administração em Escolas de Samba: os bastidores do sucesso do Carnaval carioca. In: SIMPÓSIO DE EXCELÊNCIA EM GESTÃO E TECNOLOGIA, XI, 2009, Rio de Janeiro. **Anais SEGET**. Rio de Janeiro: 2009. ISSN 1807-409X. Disponível em: <<https://www.aedb.br/seget/artigos2009.php?pag=74/>> Acesso em: 05 jun. 2023.

LUCENA, L. **O que é umbanda?** Instagram: @abrindoagira. 5 mar. 2022 Disponível em: <https://www.instagram.com/p/CauVczaO1Bb/?utm_source=ig_web_copy_link&igshid=MzRIODBiNWFIZA==/> Acesso em: 05 jun. 2023.

MAAKAROUN, B. Livro 'Rio antes do Rio' mostra que os cariocas originais eram tupinambás. **Estado de Minas**, 21 fev. 2020, Coluna Pensar. Disponível em: <https://www.em.com.br/app/noticia/pensar/2020/02/21/interna_pensar,1123371/livro-rio-antes-do-rio-mostra-que-os-cariocas-originais-eram-tupinam.shtml> Acesso em: 06 jul. 2023.

MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 25-39, 2004. ISSN 2178-1494. Disponível em: <<https://periodicos.fgv.br/reh/article/view/2217>> Acesso em: 04 jun. 2023.

MAGALHÃES, L. E. Prefeitura negocia terreno em São Cristóvão para abrigar barracões das escolas da Série Ouro. **Jornal Extra [online]**, Rio de Janeiro, 2022a. Notícias. Disponível em: < <https://extra.globo.com/noticias/rio/prefeitura-negocia-terreno-em-sao-cristovao-para-abrigar-barracoes-das-escolas-da-serie-ouro-25621381.html>> Acesso em: 04 ago. 2023.

MAGALHÃES, L. E. Escolas de samba do Grupo Especial terão subvenção recorde da prefeitura de R\$ 2,15 milhões cada. **Jornal Extra [online]**, Rio de Janeiro, 2022b. Notícias. Disponível em: <<https://extra.globo.com/noticias/rio/escolas-de-samba-do-grupo-especial-terao-subvencao-recorde-da-prefeitura-de-215-milhoes-cada-25623809.html>> Acesso em: 04 ago. 2023.

MAIA, K. S.; ZAMORA, M. H. N. O Brasil e a Lógica Racial: Do branqueamento à produção de subjetividade do racismo. **Psicologia clínica**. Rio de Janeiro, vol.30, n.2, p.265-286, 2018. ISSN 0103-5665. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.33208/PC1980-5438v0030n02A04>> Acesso em: 13 jun. 2022.

MARIA, E. Ritmo acelerado de baterias esconde toque para orixás. **Jornal Extra [online]**, Rio de Janeiro, 2011. Notícias. Disponível em: <<https://extra.globo.com/noticias/carnaval/ritmo-acelerado-de-baterias-esconde-toque-para-orixas-1222362.html>> Acesso em: 23 jul. 2023.

MARQUES, L. L. Diáspora africana, você sabe o que é? **Fundação Cultural Palmares**, [S.l.], 2019. Disponível em: <<https://www.gov.br/palmares/pt-br/assuntos/noticias/diaspora-africana-voce-sabe-o-que-e>> Acesso em: 14 jun. 2023.

MARTINS, T. C. S. Determinações do racismo no mercado de trabalho: implicações na “questão social” brasileira. **Temporalis**. Brasília, vol. 14, n. 28, p. 113–132, 2014. Disponível em: <<https://periodicos.ufes.br/temporalis/article/view/7077>> Acesso em: 21 jul. 2023.

MENDES, B. C.; FRANÇA, E.; PEROTTA, R.C. A origem da feijoada. In: SEMINÁRIO DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO, VII, 2010, São Paulo. **Anais [...]** São Paulo: ANPTUR, 2010. ISSN 2359-6805. Disponível em: <<https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/7/19.pdf>> Acesso em: 07 jun. 2023.

MENDEL, D. S. S. “**Tem, tem a baianinha tem**”: de prática cotidiana, comida de orixás a patrimônio cultural. 2014. 215 f. Dissertação (Mestrado em História Social do Território) - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, 2014. Disponível em: <<http://www.bdtd.uerj.br/handle/1/13571>> Acesso em: 07 jun. 2023.

MIES, M. Origens sociais da divisão sexual do trabalho: a busca pelas origens sob uma perspectiva feminista. Tradução de Marianna Borges Soares **Direito e Práxis**. Rio de Janeiro, v.07, n.15, 2016, p. 838-873. ISSN 2179-8966. Disponível em: <<https://doi.org/10.12957/dep.2016.25360>> Acesso em: 17 jul. 2022

MORAES, V. M.; BRITO, T. H. B.; COSTA, W. G. E. Mulherismo Africana: proposta enquanto equilíbrio vital a comunidade preta. **Revista Ítaca**. Rio de Janeiro, v. 36, p. 281-320, 2020. Disponível em: <<https://doi.org/10.59488/itaca.v0i36>> Acesso em: 17 jul. 2022

MUNIZ, J. P. C. F. Um olhar sobre raça e feminismo: uma etnografia do terreiro de mãe Oxum. **Em favor de igualdade racial**. Rio Branco, v. 6, n.1, p.42-51, 2023. Disponível em: <<https://doi.org/10.59488/itaca.v0i36>> Acesso em: 27 ago. 2022

MUSEU AFRO BRASIL. Instituição da Secretaria de Cultura e Economia Criativa do Estado de São Paulo. Página Inicial [s.d.]. Disponível em: <<http://www.museuafrobrasil.org.br/>> Acesso em: 20 jul. 2023.

OLIVEIRA, R. G. **Lugar de mulher é na cozinha: as representações sociais sobre as mulheres no mercado de trabalho gastronômico**. 2021. 76 f. Dissertação (Mestrado em Consumo, Cotidiano e Desenvolvimento Social) - Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife. Disponível em: <<http://www.tede2.ufrpe.br:8080/tede2/handle/tede2/8968>> Acesso em: 13 jul. 2023

PEÑA NETO, J.; MACEDO, G.; NOGUEIRA, N. (Coord. e Ed.) **A força feminina no samba**. Rio de Janeiro: Centro Cultural Cartola, 2007.

PINTO, H. R.; OLIVEIRA, R. G.; NUNES, C. **Cozinha europeia**. Porto Alegre: Sagah, 2022. Recurso eletrônico: Biblioteca Digital UFRPE. Acesso em: 18 jun. 2023.

RIBEIRO, A. P. A. Caminhos de Ogum: Florindo as ruas, festejando São Jorge e Ocupando a Cidade. **Arquivos do CMD**, [S. l.], v. 4, n. 2, p. 166–177, 2017. Disponível em: <<https://periodicos.unb.br/index.php/CMD/article/view/9152>> Acesso em: 28 jul. 2023.

RIBEIRO, G. Média de gasto das escolas do Grupo Especial caiu de R\$ 6 milhões para R\$ 4,5 milhões. **Jornal O Dia**, 11 fev. 2018, Carnaval. Disponível em: <<https://odia.ig.com.br/2018/02/diversao/carnaval/5512912-media-de-gasto-das-escolas-do-grupo-especial-caiu-de-r-6-milhoes-para-r-4-5-milhoes.html>> Acesso em: 16 jul. 2023

RIO DE JANEIRO (Cidade). **Decreto nº 34.988 de 20 de dezembro de 2011**. Dá o nome de Joãosinho Trinta à Cidade do Samba, situada na Zona Portuária. Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro: Poder Executivo, Rio de Janeiro, ano XXV, nº 192, p.4, 21 dez. 2011. Disponível em: <<https://doweb.rio.rj.gov.br/portal/visualizacoes/jornal/1617/#e:1617>> Acesso em: 06 ago. 2023.

RIO DE JANEIRO (Estado). **Lei nº 5.198 de 05 de março de 2008**. Institui feriado estadual, dia 23 de abril, "Dia de São Jorge". Rio de Janeiro, RJ: Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro, Poder Executivo, 06 mar. 2008. Disponível em: <<http://alerjln1.alerj.rj.gov.br/CONTLEI.NSF/e9589b9aabd9cac8032564fe0065abb4/1baf90ca125ff96f8325740a00776600?OpenDocument>> Acesso em: 13 jun. 2023

RIO DE JANEIRO (Estado). **Lei nº 6.647 de 19 de dezembro de 2013**. Considera como patrimônio cultural imaterial do estado do Rio de Janeiro a Feijoada Carioca. Rio de Janeiro, RJ: Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro, Poder Executivo, 20 dez 2013. Disponível em: <<http://alerjln1.alerj.rj.gov.br/scpro1115.nsf/0c5bf5cde95601f903256caa0023131b/2c7d431500e3dadc83257acb006fc50e?OpenDocument&Highlight=0,FEIJOADA,PATRIMONIO,MATERIAL>>. Acesso em: 13 jun. 2023.

RIO DE JANEIRO (Estado). **Lei nº 8.576 de 23 de outubro de 2019**. Considera como patrimônio cultural, histórico e imaterial do estado do Rio de Janeiro a Caipirinha. ALERJ, Rio de Janeiro, 2019. Disponível em: <http://alerjln1.alerj.rj.gov.br/CONTLEI.NSF/c8aa0900025feef6032564ec0060dfff/865087a90dc9b9b28325849e006bb01f?OpenDocument&Start=1#_Section2>. Acesso em: 13 jun. 2023.

RIOTUR - EMPRESA DE TURISMO DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO S.A. **Do batente ao batuque**. Rio de Janeiro: Escritório de Dados (ED), 2022. Disponível em: <<https://www.dados.rio/especiais/do-batente-ao-batuque>> Acesso em: 26 jul. 2022.

SILVA, J. F.; GONÇALVES, J. A. R. Narrativas de silenciamento na formação profissional em gastronomia: histórias (não) contadas sobre as mulheres na cozinha. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, p. 143-165, 2021. Disponível em: <<https://revistas.ufrj.br/index.php/mangut/article/view/42095>> Acesso em: 21 jul. 2023.

SOUSA, I. S. F. de; FERREIRA, C. M. **Aspectos histórico-culturais do arroz e do feijão na sociedade brasileira**. In: FERREIRA, C. M.; BARRIGOSI, J. A. F. (ed.). Arroz e feijão: tradição e segurança alimentar. Brasília, DF: Embrapa; Santo Antônio de Goiás: Embrapa Arroz e Feijão, 2021, p. 47-70. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1134402/aspectos-historico-culturais-do-arroz-e-do-feijao-na-sociedade-brasileira>> Acesso em: 02 jun. 2023.

SOUZA, C. P. S. **A feijoada da Portela: um olhar sobre a percepção da comunidade quanto à presença de visitantes**. 2014. 52 f. Dissertação (Trabalho de Conclusão de Curso) - Universidade Federal Fluminense, Niterói. Disponível em: <<https://app.uff.br/riuff/handle/1/1449>> Acesso em: 17 jul. 2023.

SUPERLIGA CARNAVALESCA DO BRASIL (SUPERLIGA). **Superliga e Secretaria de Cultura do Estado traçam planos para a profissionalização das escolas**. Superliga, c2023. Disponível em: <<https://superligacarnavalesca.com.br/superliga-e-secretaria-de-cultura-do-estado-tracam-planos-para-a-profissionalizacao-das-escolas/>> Acesso em: 04 ago. 2023.

TV BAND RIO. **Samba Coração: Mulheres Do Samba (T1 E11)**. Youtube, 18 fev. 2023. Disponível em: <<https://youtu.be/gBZ1KHJlkRQ>> Acesso em: 02 jul. 2023.

VASCONCELOS, A. M. N.; GOMES, M. M. Transição demográfica: a experiência brasileira. **Epidemiologia e Serviços de Saúde**. Brasília, v. 21, n. 4, p. 539-548, dez. 2012. ISSN 2237-9622. Disponível em: <<http://scielo.iec.gov.br/scielo.php?script=sciarttext&pid=S167949742012000400003&lng=pt&nrm=iso>> Acesso em: 11 jun. 2023.

VEIGA, E. Zélio, o Caboclo das Sete Encruzilhadas: o 'fundador da umbanda' que não é bem aceito por umbandistas atuais. **BBC News Brasil**. [S.l.], 31 dez. 2021. Disponível em: <<https://www.bbc.com/portuguese/geral-59677047>> Acesso em: 21 jul. 2023.

8. ANEXO A – TERMO DE COMPROMISSO DE ESO



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
PRO-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO
COORDENAÇÃO GERAL DE ESTÁGIO



TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO BACHARELADOS/TÉCNICOS

<p>1. CONCEDENTE UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO, adiante CONCEDENTE CNPJ: 24.416.174/0001-06 ENDEREÇO: Av. Dom Manoel de Medeiros S/N, Laboratório de Gastronomia – DTR/UFRPE BAIRRO: Dois Irmãos CEP: 52171-900 CIDADE: Recife ESTADO: PE REPRESENTADA POR: Bruno Celso Vilela Correia CARGO: Professor do curso de Bacharelado em Gastronomia EMAIL: bruno.celso@ufrpe.br TELEFONE: 3320.6284</p>
<p>2. ESTAGIÁRIO JÉSSICA ALEXANDRE MELLO DE ANDRADE, adiante ESTAGIÁRIO CPF: 13758272785 RG: 255722142 ÓRGÃO DE EXPEDIÇÃO/UF: DETRAN/RJ DATA DE NASCIMENTO: 16/09/1991 ENDEREÇO: Rua Getúlio Vargas 20 BAIRRO: Jardim Primavera CEP: 54753-370 CIDADE: Camaragibe ESTADO: PE EMAIL: jessica.alexandreandrade@ufrpe.br TELEFONE: (21)97605-9326</p>
<p>3. INSTITUIÇÃO DE ENSINO UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO, adiante UFRPE CNPJ Nº 24.416.174/0001-06 Natureza jurídica da instituição: autarquia federal vinculada ao Ministério da Educação Av. Dom Manoel de Medeiros S/N Dois Irmãos, Recife/PE. CEP: 52171-900 Representada por Marcelo Brito Carneiro Leão, residente nesta cidade, na qualidade de Reitor.</p>

As partes acima nomeadas celebram entre si este TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO, de acordo com o disposto na Lei 11.788, de 25 de setembro de 2008 e legislação complementar, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA 1ª – DO OBJETIVO

O presente Termo de Compromisso tem por objetivo estabelecer as normas e condições de realização do **ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO**, em consonância com o que estabelece a Lei 11.788/2008 e normas complementares.

CLÁUSULA 2ª – DO ESTAGIÁRIO

O(A) ESTAGIÁRIO(A) é aluno do curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE, estando regularmente matriculado no 8º período.
Campus: Sede

CLÁUSULA 3ª - DAS CONDIÇÕES DO ESTÁGIO

O estágio será realizado no Laboratório de Gastronomia do Departamento de Tecnologia Rural da Universidade Federal Rural de Pernambuco, no endereço: Av. Dom Manoel de Medeiros S/N Dois Irmãos, Recife/PE.

Vigência do estágio: 01/06/2023 a 24/08/2023.

Dias:	Horários:
✓ segunda-feira	07h às 13h
✓ terça-feira	07h às 13h
✓ quarta-feira	07h às 13h
✓ quinta-feira	07h às 13h
✓ sexta-feira	07h às 13h

Carga-horária total da disciplina: 360h

SUBCLÁUSULA ÚNICA – Em nenhuma hipótese as atividades de estágio poderão coincidir com o horário das aulas do ESTAGIÁRIO.

CLÁUSULA 4ª – DO PLANO DE ATIVIDADES

As atividades do estágio deverão ser elaboradas em conjunto pelo(a) ESTAGIÁRIO(A), pela UFRPE e pela CONCEDENTE, e deverão estar de acordo com a proposta pedagógica do curso, a etapa e modalidade da formação escolar do estudante e o horário e calendário escolar.

SUBCLÁUSULA ÚNICA: O (a) estagiário (a) desenvolverá as seguintes atividades:

Revisão de Literatura Sistemática dos últimos 15 anos em periódicos do Portal CAPES com termos em inglês e português sobre o tema "Feijoada nas escolas de samba do Rio de Janeiro: o papel de gênero para heranças simbólicas e culturais, e na manutenção de tradições e técnicas culinárias".

CLÁUSULA 5ª – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONCEDENTE

A CONCEDENTE deverá:

- liberar o ESTAGIÁRIO, por ocasião das reuniões de acompanhamento, visitas técnicas e aulas práticas que forem oficializadas pela UFRPE, bem como a redução da carga horária do estágio, pelo menos à metade, nos períodos de avaliação de aprendizagem, programadas no calendário escolar;
- manter as instalações com condições de proporcionar ao ESTAGIÁRIO atividades de aprendizagem social, profissional e cultural;
- respeitar o limite máximo legal de 10 estagiários por SUPERVISOR;

- disponibilizar ao ESTAGIÁRIO os equipamentos de segurança que se fizerem necessários e exigir o seu uso durante o desempenho das atividades do estágio;
- não expor o ESTAGIÁRIO a riscos ambientais insalubres ou perigosos, sem o uso dos EPI's e EPC's obrigatórios, dentro dos limites de tolerância;
- informar ao ESTAGIÁRIO todas as normas de Segurança do Trabalho previstas para seu estágio;
- entregar quando do desligamento do ESTAGIÁRIO, termo de realização do estágio, com indicação resumida das atividades desenvolvidas, dos períodos e da avaliação de desempenho.

CLÁUSULA 6ª – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA UFRPE

A UFRPE se compromete a colaborar com a CONCEDENTE e com o ESTAGIÁRIO para que a realização do estágio atinja os seus objetivos acadêmicos e ocorra em observância aos dispositivos legais e regulamentares pertinentes, devendo para tanto:

- avaliar as instalações do local em que será realizado o estágio e sua adequação à formação cultural e profissional do ESTAGIÁRIO;
- zelar pelo cumprimento deste termo de compromisso, reorientando o ESTAGIÁRIO para outro local em caso de descumprimento de suas normas;
- comunicar à CONCEDENTE o início do período letivo e as datas de realização de avaliações escolares ou acadêmicas;
- comunicar à CONCEDENTE o desligamento do ESTAGIÁRIO da UFRPE.

CLÁUSULA 7ª – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO ESTAGIÁRIO

O ESTAGIÁRIO deverá:

- apresentar-se ao professor orientador e cumprir as normas estabelecidas para avaliação do Estágio, conforme o projeto pedagógico do curso;
- elaborar o relatório final circunstanciado, sobre o estágio; entregá-lo à empresa concedente para o visto do seu supervisor e, posteriormente, à Coordenação do curso, que o encaminhará para a avaliação do professor orientador.
- responsabilizar-se pelas perdas e danos, que porventura sejam causados à CONCEDENTE e/ou a terceiros, quando agir de forma contrária às normas regulamentadoras do Estágio;

CLÁUSULA 8ª – DO(A) ORIENTADOR(A) DO ESTÁGIO (UFRPE)

A UFRPE designa o(a) Professor Bruno Celso Vilela Correia, para atuar como orientador do ESTÁGIO, a quem compete, entre outras atribuições, zelar pelo cumprimento deste Termo de Compromisso e pela observância das normas legais pertinentes.

CLÁUSULA 9ª – DO(A) SUPERVISOR(A) DO ESTÁGIO (Concedente)

A CONCEDENTE designa a Sra. Luciana Leite de Andrade Lima, que ocupa o cargo de Professora, para ser a supervisora do estágio, a quem compete, entre outras atribuições, zelar pelo cumprimento deste Termo de Compromisso e pela observância das normas legais pertinentes.

CLÁUSULA 10ª – DO SEGURO CONTRA ACIDENTES PESSOAIS

O(A) ESTAGIÁRIO(A) encontra-se assegurado contra acidentes pessoais, através da APÓLICE nº 14.820.54062.001, da MBM Seguradora S.A. tendo com ESTIPULANTE a INSTITUIÇÃO DE ENSINO, nas condições e valores fixados na referida APÓLICE, compatíveis com os valores de mercado.

CLÁUSULA 11ª – DO VÍNCULO EMPREGATÍCIO

O estágio não gera vínculo empregatício de qualquer natureza, independentemente da concessão de benefícios relacionados a transporte, alimentação e saúde, ressalvado o disposto sobre a matéria na legislação previdenciária e no Art. 15 da Lei 11788/08.

CLÁUSULA 12ª – DA EXTINÇÃO DO ESTÁGIO

O estágio será extinto;

- por iniciativa de quaisquer das partes, mediante comunicação por escrito feita com antecedência mínima de cinco (05) dias, respeitando-se o período de recesso;
- na hipótese do ESTAGIÁRIO ser desvinculado da UFRPE.

E por estarem de acordo, firmam as partes o presente Termo de Compromisso em três vias de igual teor para um só efeito.

Recife, 17 de maio de 2023.

ORIENTADOR – UFRPE
Prof. Bruno Celso Vilela Correia

SUPERVISORA
Prof.ª Luciana Leite de Andrade Lima

INSTITUIÇÃO DE ENSINO – UFRPE
Coordenação Geral de Estágios

CONCEDENTE
Prof. Bruno Celso Vilela Correia

ESTAGIÁRIA
Jéssica Alexandre Mello de Andrade