

Universidade do Estado do Pará  
Centro de Ciências Sociais e Educação  
Programa de Pós-Graduação em Educação  
Linha de Pesquisa: Saberes Culturais e Educação na Amazônia



Nalton Rodrigues Caminha

**COMIDA E EDUCAÇÃO:**  
movências de São Benedito a partir das Esmolações em  
Bragança (PA)

Belém  
2023

Nalton Rodrigues Caminha

**Comida e educação:** movências de São Benedito a partir das Esmolações em  
Bragança (PA)

Dissertação apresentada como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Educação pelo Programa de Pós-Graduação em Educação da Universidade do Estado do Pará.

Linha de Pesquisa: Saberes Culturais e Educação na Amazônia.

Orientadora: Maria Betânia B. Albuquerque.

Belém

2023

Dados Internacionais de Catalogação-na-publicação (CIP)  
Biblioteca do CCSE/UEPA, Belém – PA

---

Caminha, Nalton Rodrigues

Comida e educação: movências de São Benedito a partir das Esmolações em Bragança (PA) / Nalton Rodrigues Caminha; Orientadora Maria Betânia Barbosa Albuquerque. – Belém: [s.n.], 2023.

103 f.

Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade do Estado do Pará, 2023.

1. Educação. 2. Saberes da alimentação. 3. São Benedito. 4. Esmolações. 5. Bragança. I. Caminha, Nalton Rodrigues. II. Título.

.....CDD.

---

Nalton Rodrigues Caminha

**Comida e educação:** movências de São Benedito a partir das Esmolações em  
Bragança (PA)

Dissertação apresentada como requisito parcial  
para obtenção do título de Mestre em Educação  
pelo Programa de Pós-Graduação em Educação da  
Universidade do Estado do Pará.

Linha de Pesquisa: Saberes Culturais e Educação  
na Amazônia.

Data da aprovação: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

Banca examinadora

\_\_\_\_\_ - Orientadora  
Maria Betânia Barbosa Albuquerque  
Dra. em Educação  
Universidade do Estado do Pará

\_\_\_\_\_ - Examinadora Interna  
Josebel Akel Fares  
Dra. em Comunicação e Semiótica  
Universidade do Estado do Pará

\_\_\_\_\_ - Examinadora Externa  
Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo  
Dra. em História Social da Amazônia  
Universidade Federal do Pará

Ao meu bisavô Pedro Moreira (*in memoriam*), por sua iniciativa e trajetória gastronômica que inspiram ainda hoje.

A minha mestra e amiga Maria Betânia B. Albuquerque, por sua referência e direcionamento aos estudos culturais da alimentação.

## **Agradecimentos**

A minha família, por todo afeto, confiança, apoio e compreensão que tiveram comigo nesse e em tantos outros processos formativos, dentro e fora dos muros da universidade.

Às famílias “Piedade”, “Nogueira Santos”, “Otomar Buecke” e “Ribeiro” por acolherem e apostarem em meu trabalho e, praticamente, adotarem-me em suas casas e rotinas pelo Nordeste paraense.

Ao Programa de Pós-Graduação em Educação da Universidade do Estado do Pará, em especial à Linha de Pesquisa Saberes Culturais e Educação na Amazônia, pela formação crítica e transgressora.

À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, pelo financiamento desta pesquisa e oportunidade em estabelecer contato com a graduação através de estágio-docência.

À turma 17, mais particularmente ao meu irmão de orientação, Leonan Barbosa Monteiro, que, apesar do pouco contato presencial devido a pandemia de Covid-19, mantivemos o companheirismo para enfrentar as adversidades.

Ao Grupo de Pesquisa História da Educação na Amazônia, em especial à linha que estuda a História dos Processos Educativos Não Escolares na Amazônia, por colaborar em minha imersão à vida acadêmica.

A São Benedito e ao povo bragantino, mais precisamente às narradoras e narradores desta pesquisa, por me concederem um pouco de seus saberes e fazeres locais.

À Banca Examinadora, composta pelas professoras Josebel Akel Fares e Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo, pela leitura atenta e contribuições valiosas a minha escrita.

A Maria Betânia Barbosa Albuquerque, pela orientação e parceria. Agradeço por seu cuidado, respeito e sensibilidade em mediar escrita e amizade durante essa trajetória.

Às amigas e amigos que estiveram incondicionalmente comigo, sobretudo, à Ana Paula Silva, Luiz Eduardo Neris de Oliveira e Carlos Alberto Tavares Dias Filho, pelas conversas em momentos de incerteza e ansiedade.

A Edson Xavier e Gabriel Santos, pela formatação do texto, Maycon Oliveira, pela tradução do resumo, Lucivaldo Ferreira, pela produção dos mapas, bem como à todas as pessoas que contribuíram de alguma forma com esta pesquisa.

*“Explicar o gosto, enunciar o cheiro; para essas coisas a Ciência de nada vale; é preciso sapiência, ciência saborosa, para se caminhar na cozinha, este lugar de saber-sabor”*

Rubem Alves

## RESUMO

CAMINHA, Nalton Rodrigues. **Comida e educação**: movências de São Benedito a partir das Esmolações em Bragança (PA). 2023. 103 f. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade do Estado do Pará, Belém: [s.n.], 2023.

Esse estudo investiga São Benedito como santo cozinheiro-educador. Para tanto, tem como objetivo geral analisar como São Benedito se configura, historicamente, como um santo cozinheiro-educador, mediador de saberes nas cozinhas beneditinas de Bragança (PA). Como objetivos específicos, buscou contextualizar os aspectos históricos relacionados a São Benedito através de sua identidade como santo cozinheiro-educador; descrever como ocorrem as práticas alimentares-educativas na cozinha beneditina; mapear os saberes que perpassam essa cozinha. Metodologicamente, esta pesquisa configura-se como histórica, de natureza documental e de campo com abordagem da história cultural, em particular da história da alimentação, apoiada em Macêdo (2016) e Cascudo (2008), e história da educação, com Fonseca, (2003). Apoiar-se, também, nas trilhas conceituais da educação a partir de Alves (2003), Ingold (2015), Thompson (1981) e saberes com Albuquerque e Sousa (2016). Dentre as considerações, a pesquisa evidencia práticas educativas que emergem historicamente de Bragança, atravessadas pela Festividade de São Benedito, e das cozinhas beneditinas como espaço educativo. Na relação fome e abundância de alimentos, saberes são construídos e apresentados em diálogo com autores e conceitos, bem como com a realidade do cotidiano bragantino. A pesquisa aponta que entre Itália quinhentista e Amazônia paraense contemporânea, a devoção beneditina cria raízes na cozinha, onde se vivencia um processo educativo perpassado por saberes interculturais mediado por São Benedito. Dentre os saberes destaque os de cura, culinários, estéticos, religiosos e relacionais.

Palavras-chave: Educação. Saberes da alimentação. São Benedito. Esmolações. Bragança.



## RESUMEN

CAMINHA, Nalton Rodrigues. **Alimentación y educación**: movimientos de San Benito de la limosna en Bragança (PA). 2023. 103 ss. Disertación (Maestría en Educación) – Universidad del Estado de Pará, Belém: [s.n.], 2023.

Este estudio investiga a San Benito como santo cocinero-educador. Por lo tanto, el objetivo general es analizar cómo San Benito se configura, históricamente, como un santo cocinero-educador, mediador del conocimiento en las cocinas benedictinas de Bragança (PA). Como objetivos específicos se buscó contextualizar los aspectos históricos relacionados con San Benito a través de su identidad como santo cocinero-educador; describir cómo se dan las prácticas de educación alimentaria en la cocina benedictina; mapear el saber que impregna esta cocina. Metodológicamente, esta investigación es de carácter histórico, documental y de campo con abordaje de la historia cultural, en particular la historia de la alimentación, a partir de Macêdo (2016) y Cascudo (2008), e historia de la educación, con Fonseca (2003). También se apoya en los senderos conceptuales de la educación de Alves (2003), Ingold (2015), Thompson (1981) y el conocimiento con Albuquerque y Sousa (2016). Entre las consideraciones, la investigación destaca prácticas educativas que emergen históricamente de Bragança, atravesada por la Fiesta de San Benito, y las cocinas benedictinas como espacio educativo. En la relación entre el hambre y la abundancia de alimentos, el conocimiento se construye y se presenta en diálogo con autores y conceptos, así como con la realidad de la vida cotidiana de Bragança. La investigación apunta que entre la Italia del siglo XVI y la Amazonía del Estado de Pará contemporánea, la devoción benedictina se arraiga en la cocina, donde se vive un proceso educativo permeado por saberes interculturales mediados por San Benito. Entre los saberes destaco los curativos, culinarios, estéticos, religiosos y relacionales.

Palabras clave: Educación. Conocimiento de los alimentos. San Benito. Limosna. Bragança.

## **LISTA DE FIGURAS**

Figura 1 - Imagens de São Benedito entre os séculos XVII e XIX. ....	34
Figura 2 - Imagens de São Benedito entre os séculos XVIII e XX. ....	34

## **LISTA DE MAPAS**

Mapa 1 - Localização do Município de Bragança - Pará .....	42
Mapa 2 - Comitivas de São Benedito .....	83

## LISTA DE FOTOGRAFIAS

Fotografia 1 - Equipe Leilão do Santo .....	47
Fotografia 2 - Crianças brincando de esmolar.....	48
Fotografia 3 - Criança aprendendo-praticando (com atenção) nas Esmolações.....	49
Fotografia 4 - Almoço da juíza, no dia 25 de dezembro .....	52
Fotografia 5 - Preparo do almoço para a Esmolação .....	53
Fotografia 6 - Cardápio disponível no leilão .....	54
Fotografia 7 - Maruja e criança de colo consumindo pitomba .....	55
Fotografia 8 - Maruja servindo a merenda na Esmolações de São Benedito.....	57
Fotografia 9 - “A festa de São Benedito em uma aldeia indígena” (tradução própria) .....	63
Fotografia 10 - Refrigerantes servidos nas Esmolações. ....	71
Fotografia 11 - Fogão de barro e seus utensílios .....	73
Fotografia 12 - Patos alimentando-se no quintal .....	74
Fotografia 13 - Patos no Leilão do Santo .....	75
Fotografia 14 - Porca no Leilão do Santo .....	75
Fotografia 15 - Tambores próximos ao altar.....	80
Fotografia 16 - Jarra de água aos esmoleiros .....	80
Fotografia 17 - Água em frasco branco fixado aos instrumentos musicais .....	81
Fotografia 18 - Oração antes da comida .....	81
Fotografia 19 - Litros de açaí reservados à Comitiva de São Benedito.....	82

## **LISTA DE QUADROS**

Quadro 1 - Feitura dos Instrumentos das Esmolações .....	79
--	----

## **LISTA DE GRÁFICOS**

Gráfico 1 - Relação saúde e doença a partir de São Benedito e seus alimentos.....69

## **LISTA DE TABELAS**

Tabela 1 - Cardápio de restaurante popular de Bragança .....	76
--	----

## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

BNP	Biblioteca Nacional de Portugal
CAPES	Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
CCSE	Centro de Ciências Sociais e Educação
CD	Disco Compacto (tradução própria)
Covid-19	Doença do Coronavírus, 2019 (tradução própria)
ECA	Estatuto da Criança e do Adolescente
EFB	Estrada de Ferro de Bragança
GHEDA	Grupo de Pesquisa História da Educação na Amazônia
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
PA	Pará
PPGA	Programa de Pós-Graduação em Antropologia
PPGEDUC	Programa de Pós-Graduação em Educação e Cultura
PPLSA	Programa de Pós-Graduação em Linguagens e Saberes na Amazônia
TCC	Trabalho de Conclusão de Curso
UEPA	Universidade do Estado do Pará
UFOPA	Universidade Federal do Oeste do Pará
UFPA	Universidade Federal do Pará
UNIFESSPA	Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará



## SUMÁRIO

<b>1 Abrindo o apetite: considerações iniciais da pesquisa</b> .....	<b>6</b>
1.1 Rumo à cozinha: inspirações e objetivos. ....	6
1.2 Bases teóricas de análise.....	11
1.2.1 Leituras e leitores de São Benedito .....	11
1.2.2 Alimentação e educação sob as lentes da história cultural.....	18
1.3 Como num caderno de receitas, processos metodológicos .....	22
<b>2 Por uma biografia de Benedito Manasseri</b> .....	<b>29</b>
2.1 História de vida de São Benedito: andanças de outros tempos .....	29
2.2 Na paragem de Portugal, gravuras de um santo.....	32
2.3 “São flores, senhor”: mitopoética amazônida .....	35
<b>3 Cheiros que vêm da cozinha: práticas alimentares-educativas de São Benedito</b> .....	<b>41</b>
3.1 A vocação alimentar de Bragança.....	42
3.2 Entre Esmolações e Marujada, um lugar chamado cozinha.....	45
3.3 Geografia das cozinhas beneditinas: espaços, funções, agentes e educação ...	50
<b>4 “Todos prontos? Podem se servir”: saberes da alimentação na cozinha beneditina</b> .....	<b>59</b>
4.1 “Comum”, categoria de comida e cultura material .....	60
4.2 Saber-sabor, um consumo em abundância .....	65
4.2.1 Saberes de cura: comida como remédio .....	68
4.2.2 Saberes culinários: ingredientes e modos de preparo .....	71
4.2.3 Saberes estéticos: música, dança, indumentária e decoração .....	78
4.2.4 Saberes religiosos: ritos, gestos e hierarquias .....	81
4.2.5 Saberes relacionais: sociabilidades à mesa .....	83
4.3 Quando a fome bate à porta, outros conhecimentos emergem.....	84
<b>Depois da reza, o mingau: considerações finais</b> .....	<b>88</b>
<b>Referências</b> .....	<b>92</b>
<b>Fontes na Internet</b> .....	<b>97</b>
<b>Fontes Documentais</b> .....	<b>98</b>
<b>Fontes Orais</b> .....	<b>100</b>

<b>Apêndice 1 .....</b>	<b>101</b>
<b>Apêndice 2 .....</b>	<b>102</b>
<b>Apêndice 3 .....</b>	<b>103</b>

## 1 Abrindo o apetite: considerações iniciais da pesquisa

### 1.1 Rumo à cozinha: inspirações e objetivos.

Fome é a carência biológica de alimento que se manifesta em ciclos regulares. Apetite é fundamentalmente um estado mental, uma sensação que tem muito mais de psicológico do que de fisiológico (Franco, 2010, p. 22).

Os registros que seguem no decorrer desta escrita possuem um segmento, uma ordem. Antes de saborear um prato, preciso ter fome para tal, neste caso, um apetite, convite reflexivo para pensar a educação a partir de São Benedito.

De acordo com Brandão (1989), Benedito Manasseri nasceu na Sicília, Sul da Itália, onde trabalhou no pastoreio de ovelhas e no cultivo da terra até os 21 anos de idade, quando se tornou um eremita. Após alguns anos vivendo no deserto, o então Frei Benedito passa a integrar o Convento de Santa Maria de Jesus, onde muitos prodígios surgiram a ponto de Benedito ganhar notória santidade ainda em vida, o que fez sua devoção ultrapassar fronteiras e se estabelecer mundo afora, em particular na Amazônia.

São Benedito é conhecido historicamente por vários nomes: Santo preto, cozinheiro, africano e mouro são alguns destes. Para a escrita desta dissertação, procuro destacar e ampliar sua identidade como santo cozinheiro-educador, cuja história de vida é rica em saberes.

O interesse por essa temática surgiu a partir do meu Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), na Licenciatura em Ciências da Religião da Universidade do Estado do Pará (UEPA), onde tive o primeiro contato com o sujeito desta pesquisa, entre os anos de 2018 e 2019. O estudo em questão mostrou-me que São Benedito é santo cozinheiro por realizar milagres que se materializam na festividade beneditina, mais precisamente na cozinha bragantina, expressão de referência ao município de Bragança/PA, um dos tantos lugares onde a festa acontece.

Refiro-me à Marujada, festividade realizada em devoção à São Benedito, cuja origem remonta ao Brasil colonial, exatamente em 1798 com a primeira dança dos negros escravizados. Entre os dias 18 e 26 de dezembro, realiza-se a chamada Marujada Bragantina, que reúne etnias e gerações, tradição em vestuário, danças, músicas e instrumentos e se desenvolve a partir de uma programação diversificada que inclui: alvorada, cavalhada, missa, leilão e procissão (Luz, 1998).

Destaca-se, também, as Esmolações que antecedem alguns meses a festa da Marujada, organizando-se em três grupos ou comitivas. Cada qual leva consigo uma imagem de São Benedito e caminha em trajetórias distintas rumo às casas de devotos, que os recebem festivamente (Luz, 1998). A finalidade das Esmolações é pedir donativos (em dinheiro ou víveres) a fim de custear a festividade beneditina.

Ao vivenciar esses momentos na pesquisa para o TCC, pude constatar na mitologia de São Benedito, o título de Santo Cozinheiro; identificar características importantes que relacionam alimentação e religiosidade em Bragança; e, por fim, mapear os alimentos do santo. Pensamentos que surgiram de um campo teórico, mas também dos conhecimentos transmitidos pela experiência advinda do campo de pesquisa. O TCC tratou-se de uma pesquisa documental e de campo que investigou santo, comida e religiosidade referente a Marujada e Esmolações.

Após investigar, antropologicamente, São Benedito como santo cozinheiro em meu TCC, nesta dissertação um dos deslocamentos que opero é recuar ao passado na tentativa de uma reconstituição biográfica do santo. Mesmo sujeito, porém refinando e ampliando o olhar sobre sua identidade como santo cozinheiro e educador na Amazônia.

Um fator que contribuiu para o redirecionamento do tema desta pesquisa foi a participação, em 2017, como estudante no componente curricular Filosofia da Educação no curso de Licenciatura Plena em Ciências da Religião da UEPA, ministrada pela professora Maria Betânia Albuquerque. Afinal, como afirma o filósofo da educação Gabriel Perissé (2008, p. 12), “a melhor aula é aquela que provoca o aluno a pensar”.

O Programa desse componente curricular era dividido por unidades, sendo a Unidade V, intitulada *Conexões entre Educação, Filosofia e Religião*, que incluía, entre os temas abordados, a relação entre processos educativos, comidas e bebidas. Na oportunidade, foi discutido em seminário a dissertação *O que não mata, engorda: cultura alimentar, mediadores culturais e educação na Amazônia colonial* de Francidio Monteiro Abbate (2016).

A dissertação revela, mediante bibliografia e documentos (a exemplo das gravuras encontradas em Portugal, fotografias e narrativas ouvidas em Bragança), a existência de circularidade cultural entre colonizador e colonizado por meio dos

alimentos. Entre técnicas de cultivo e espécies animais e vegetais que circulavam à época, tornavam-se possíveis as trocas culturais-alimentares entre o Grão-Pará e o mundo, o que fez o autor refletir sobre uma educação cultural permeada por encontros e comunicações mediados pelo alimento. No cenário amazônico, Abbate (2016) rememora a importância alimentar da mandioca, bem como o processo em que a mulher indígena assumia um papel fundamental como educadora, ao transmitir conhecimentos por meio de gestos do cotidiano que ensinavam sobre cheiros e sabores alimentares, muitos dos quais permanecem até os dias de hoje nas mesas paraenses.

A leitura e o debate me fizeram pensar, motivo pelo qual iniciei um diálogo com a referida professora, após o término de algumas aulas, em torno do enfoque sobre a alimentação em conexão com o campo da educação. Em uma dessas conversas, fui convidado a assistir suas aulas no componente curricular *Epistemologias e práticas de educação não escolar*, ofertado pelo Programa de Pós-Graduação em Educação (PPGED) da UEPA, uma vez que, nesse contexto, esse debate também acontecia. Desse modo, tomei contato com o campo da história cultural e em particular com o campo da história da alimentação, até então desconhecido para mim. Ao tomar a curiosidade como um ponto de partida, percebi que pelo alimento se aprende e muito, fato que me fez mergulhar nesse universo investigativo.

A curiosidade sobre o assunto fez com que, durante os três últimos anos em que o componente curricular *Epistemologias e práticas de educação não escolar* foi ofertado, lá estava eu. Nos dois primeiros anos acompanhei componente curricular como ouvinte, ainda na graduação, e no último ano, de forma remota, como estudante devidamente matriculado no referido componente. Os anos se passaram, mas não a vontade de pesquisar as conexões entre alimento, educação e cultura. Motivação esta que sempre me fez retornar componente curricular e suas leituras, dentre as quais destaco o livro *Beberagens Indígenas e Educação Não Escolar no Brasil Colonial*, de Maria Betânia Albuquerque (2012).

Norteadas por relatos de viajantes e naturalistas, a obra resgata uma educação outra, mediada por mulheres Tupinambá através do consumo de uma bebida indígena, o *cauim*. A leitura desse livro me direcionou para o campo da educação não escolar na Amazônia. O livro, ancorado no campo da história cultural, também ressalta como essa perspectiva historiográfica permitiu que temas como o cotidiano, o não

escolar, fossem objeto da historiografia (Fonseca, 2003), a exemplo das beberagens entendidas como acontecimentos educativos por onde uma multiplicidade de saberes circulava (Albuquerque, 2012).

Essas e outras leituras me permitiam indagar sobre como levar São Benedito e particularmente, a cozinha beneditina, para o campo da educação? Em busca de respostas comecei a participar dos eventos do Grupo de Pesquisa História da Educação na Amazônia (GHEDA), coordenado pelas professoras Maria do Perpétuo Socorro Avelino de França e Maria Betânia Albuquerque. Minha primeira participação se deu como ouvinte no ano de 2018, ocasião em que ocorreu o VIII Seminário do GHEDA que tinha como tema: *História de Vida e Educação na Amazônia*. O Seminário debateu a produção do conhecimento acerca das histórias e experiências de sujeitos singulares, escritas de si e suas interfaces com processos educativos. Nesse evento, destaco a comunicação de Franciliete Campos Souza (2021) ao trazer para a discussão a *cozinha de santo* através de significados, simbolismos e sensibilidades numa alimentação atravessada por memória e identidade.

A referida comunicação me levou a buscar conhecer a dissertação dessa autora, intitulada *Vodun também come: educação e saberes da comida de santo em uma roça Jeje Savalú na Amazônia* (2018), na qual investiga a educação presente num terreiro candomblecista, em particular, a cozinha de santo, vista como espaço de educação e de circulação de saberes impregnados de identidades, memórias, tradição e ancestralidade. Com isso, a partir dessas experiências de leituras, minha narrativa também foi se construindo e ganhando forma, de modo a se materializar nesta pesquisa.

Ao buscar seu delineamento, cabe ressaltar, que existem vários registros sobre São Benedito, a exemplo de estudos acadêmicos, entrevistas e documentários que reconstituem seus aspectos culturais, históricos, turísticos e religiosos. Também é digno de nota que a festa beneditina, configurada aos moldes do catolicismo popular, é celebrada em diversas datas e cidades pela ampla extensão territorial do Estado paraense. Em Bragança, contudo, município localizado no nordeste do Pará, encontro uma das mais significativas expressões de devoção beneditina, onde o santo adquire destaque com o título de co-padroeiro da cidade e patrono da Marujada.

São Benedito não teve em sua formação conhecimentos para lidar com a cozinha. Entretanto, foi nesse espaço que emergiram práticas e saberes que o

tornaram reconhecido como santo cozinheiro, a partir de sua história de vida recheada por vários casos de milagres envolvendo alimentos que configuram a cozinha beneditina como espaço de aprendizagem.

Nesse sentido, esta dissertação investiga São Benedito como santo cozinheiro-educador na Amazônia. Parto então da seguinte questão: Como São Benedito se configura, historicamente, como um santo cozinheiro-educador, mediador de múltiplos saberes que atravessam a cozinha beneditina? Dessa questão central decorrem outras mais específicas, tais como:

- Que aspectos históricos estão relacionados à identidade de São Benedito como santo cozinheiro-educador?
- Como ocorrem as práticas alimentares-educativas na cozinha beneditina?
- Que saberes perpassam essas práticas?

Em consonância com essas questões norteadoras, o presente estudo traz como objetivo geral: Analisar como São Benedito se configura, historicamente, como um santo cozinheiro-educador, mediador de saberes que circulam na cozinha beneditina.

Como objetivos específicos:

- Contextualizar os aspectos históricos relacionados à identidade de São Benedito como santo cozinheiro-educador;
- Descrever como ocorrem as práticas alimentares-educativas na cozinha beneditina;
- Mapear os saberes que perpassam a cozinha beneditina.

A relevância desta pesquisa se encontra, portanto, na ampliação dos debates sobre alimentação e educação na Amazônia, levantados, inicialmente, por Albuquerque (2012), em seguida por Abbate (2016) e Souza (2018) e, com isso, contribuir com as reflexões educacionais da Linha de Pesquisa Saberes Culturais e Educação na Amazônia, do PPGED/UEPA

Particularmente, a pesquisa pretende somar com as discussões circuladas no âmbito do GHEDA, na sublinha de pesquisa denominada *História dos Processos Educativos Não Escolares na Amazônia*, onde alimento e educação despontam como área de interesse. Ao focalizar a relação entre cozinha, educação e saberes, a

pesquisa sintoniza-se às reflexões epistemológicas sobre educação, que emergem desta sublinha investigativa, que aspiram uma ressignificação desse campo para além do território da escola formal de ensino.

Em última instância, o estudo também aspira contribuir com o rol das pesquisas beneditinas existentes, incluindo, contudo, um modo *outro* de flagrar o santo, qual seja, como educador. Mas, como as pesquisas trazem os debates sobre São Benedito? Como a história do santo é contada aqui na Amazônia? É o que passo a discorrer.

## 1.2 Bases teóricas de análise

A fim de compreender a configuração teórica em que esta pesquisa se ancora, busco, no aprofundamento das leituras, uma possível relação do santo com o universo da educação. Para tanto, destaco, algumas obras que empreenderam um levantamento prévio sobre São Benedito e que refletem no decorrer da minha escrita.

Este levantamento surgiu em duas perspectivas. A primeira delas revela um aspecto documental para o presente estudo a partir de fontes encontrada no campo. A segunda delas consiste num aspecto bibliográfico envolvendo teses e dissertações, monografias e artigos disponibilizados na internet.

As obras desse levantamento incluíram livros e capítulos de livro, revistas, artigos, teses e dissertações, conteúdo de *blog* e documentário, um total de 23 arquivos, algumas delas encontradas no Sebo do Centro de Ciências Sociais e Educação (CCSE) da UEPA, na Biblioteca Armando Bordallo da Universidade Federal do Pará (UFPA) e no Teatro Museu da Marujada, estes dois últimos em Bragança/PA, enquanto outras emergiram de buscas rápidas na internet.

### 1.2.1 Leituras e leitores de São Benedito

Foi realizado um mapeamento das produções intelectuais sobre São Benedito na Amazônia paraense depositadas no Portal de Periódicos, no Catálogo de Teses & Dissertações, ambos da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) e em sítios dos Programas de Pós-Graduação atuantes no Estado, identificadas com o descritor “São Benedito” e “Marujada”, num recorte temporal entre os anos de 2010 e 2020.



Nessa busca, encontrei trabalhos acadêmicos voltados a São Benedito no Programa de Pós-Graduação em Antropologia (PPGA) da UFPA (Mestrado e Doutorado), no Programa de Pós-Graduação em Educação e Cultura (PPGEDUC) da UFPA, Campus Universitário de Cametá (Mestrado), no Programa de Pós-Graduação em Linguagens e Saberes na Amazônia (PPLSA) da UFPA, Campus Universitário de Bragança (Mestrado), e no PPGED da UEPA, Mestrado<sup>1</sup>.

As pesquisas de Cordeiro (2013), Mendonça (2009), Gomes (2013), Leite (2020), Baena (2020) e Serra Netto (2019) foram alguns achados bibliográficos na forma de pesquisas acadêmicas disponibilizados na internet, para além dos critérios mencionados nos levantamentos anteriores, mas que igualmente ajudam a pensar o presente estudo no que diz respeito às imagens beneditinas e sua contextualização em tempo e espaço das práticas educativas que vou abordar mais adiante. Sobre este aspecto é certo afirmar que Bragança e a Marujada Bragantina, tanto acadêmica, religiosa ou artisticamente, são bem mais estudadas do que temáticas como Folias e Carimbós em dedicação a São Benedito, mas que também representam tradição no Estado do Pará e, por isso, somam-se à análise desta pesquisa. Enveredei por esses estudos a fim de trazer pesquisas que enfocam a questão temporal ou histórica de Bragança.

Rastros da memória também foram percebidos na pesquisa de Alencar (2014) ao dialogar com a literatura e antropologia, a fim de fornecer sua contribuição histórica à Festividade de São Benedito em Bragança. Entre silenciamentos e esquecimentos de uma cultura advinda do continente africano, a autora investiga pistas no livro *Menina que vem de Itaiara*, de Lindanor Celina. Os vestígios levam a autora valorizar os sentidos presentes nas lacunas do passado e encontrar em seus registros do campo novas formas de contar e preservar um bem coletivo. Um convite para conhecer o povo bragantino e que fornece chaves de entendimento às imagens de São Benedito e a sociedade caeteuara na contemporaneidade.

Corrêa (2017), ao interpretar o contexto cultural da festa bragantina em sua dissertação, elenca significados que emergem de espaços e sujeitos ligados aos

---

<sup>1</sup> Nos Programas de Pós-Graduação em História (Mestrado e Doutorado) e em Educação (Mestrado e Doutorado) da UFPA; nos Programas de Pós-graduação em Educação (Mestrado), em Ciências da Sociedade (Mestrado) e em Educação na Amazônia (Doutorado) da UFOPA; nos Programas de Pós-Graduação em História (Mestrado) e em Dinâmicas Territoriais e Sociedade na Amazônia (Mestrado) da UNIFESSPA, não há pesquisas relacionadas com a temática beneditina.

rituais dedicados a São Benedito. Temas como identidade, gênero, política e lugar de fala são percebidos nas linhas descritivo-analíticas da autora, e que fornecem um itinerário, com programações, atividades e comensalidades na Marujada. Tais aspectos são reafirmados e alargados por Luz (1998) ao trazer a história de vida de São Benedito somada à comida e poesia local para festejar os então 200 anos de Marujada Bragantina. Com perspectiva análoga, Silva (1997) também traz a dimensão da comensalidade vinculada a São Benedito e sua história de vida, com um enfoque nas Esmolações. E se traz a comensalidade nas Esmolações em muito me ajuda a compreender essa realidade festiva em meu estudo.

Através de multivozes, Sarquis (2018) traz em seu livro uma abordagem múltipla para São Benedito por meio de nomes, histórias de vida e Esmolações também plurais e polifônicas. Silva *et al.* (2010), por sua vez, trazem em artigo uma abordagem plural e de resistência à Marujada Bragantina, cujos desdobramentos me possibilitam a observação dos alimentos, sobretudo, no *Leilão do Santo*. Resistência política que igualmente permeia o contexto histórico relatado em artigo e dissertação por Nonato da Silva (2006; 2017) sobre uma Bragança do século XX transpassada pelo controle da Irmandade de São Benedito e a disputa da Igreja presente na literatura sobre o santo.

A cultura ritualística da Marujada é narrada por Carvalho (2010) a partir de sua dissertação, onde diálogos são evocados por atores que se entrelaçam e se comunicam na perpetuação da bragantividade e religiosidade somados a desenvolvimentos e atualizações de sociabilidades que interessam a esta dissertação ao interpretarem São Benedito como um ser de saberes e práticas igualmente moventes por meio da geografia local, indumentárias, rituais musicais e de comensalidade, bem como os participantes.

Fernandes (2011) traz uma Bragança viva em identidade e memória. Um campo devocional caracterizado como ritualístico e social. As histórias, experiências e imagens do povo trazem um pouco de si, suas instituições e espaços, o que agrega em minha escrita a partir do seu processo de registro da tradicionalidade bragantina e adentrar assim em seus rituais, suas comidas e por que não sua educação?

A Diocese de Bragança do Pará (2018), por meio da programação da festa, publicada e distribuída pela secretaria da Igreja Nossa Senhora do Rosário, em Bragança/PA, divulgou por meio do livreto intitulado *Festividade do Glorioso São*

*Benedito: a exemplo de São Benedito, sejamos verdadeiros cristãos*, a Marujada e seu padroeiro a partir de um olhar particular, importante para fazer valer a circularidade cultural e pluralidade do discurso oficial sobre a festa divulgada a parte deste material.

*Ver o Pará: Amazônia* (1998), revista impressa por onde circulavam notícias entre e sobre o povo, suas festas e identidades. Importante fonte documental por rememorar uma tradição bragantina em sua temporalidade vigente.

Ao realizar uma ponte entre literatura e campo, Wanzeler (2018) trabalha as obras de Bruno de Menezes. Com isso desvela São Benedito numa Belém do século XX com folclore e folguedo próprio. Um resgate de saberes e fazeres de outrora.

Pinheiro Júnior (2016) relata em sua dissertação a mulher na figura da maruja, sua construção histórica e papel de conduzir rituais como a procissão e as danças em dedicação a São Benedito. Em perspectiva interdisciplinar, o autor possibilita investigar o santo entre rito e cotidiano em Bragança.

Lobato (2016) ressalta questões culturais mais voltadas ao turismo e seus desdobramentos quanto ao patrimônio material e imaterial de Bragança, dentre eles encontram-se a Marujada, comércio local e espaço urbano do município, fundamental para rememorar a importância alimentar bragantina nesta escrita e aglutinar ao pensamento de Ribeiro (2016) sobre simbolismo e identidade a partir dos alimentos.

Seja na “contação” da história de Bragança ou explanação do folclore amazônico na Zona Bragantina, o livro de Silva (1981) adentra numa identidade mais imanente a São Benedito, o que permite continuar a narrativa sobre a história de vida do santo, porém, agora num aspecto devocional amazônico, através dos intelectuais bragantinos e sabedoria popular também encontrados na Revista PZZ (2015).

Soares ([201-?]; 2013; 2021; 2003) e as Comitivas das Praias, dos Campos e da Colônia *et al.* (s.d.) cantam em suas músicas sobre a devoção em Bragança através das Esmolações e dança na Marujada e fornecem uma abertura à história de vida, ofício, alimentos e milagres de São Benedito.

Cortez (2018), ao acompanhar a comitiva de São Benedito, evidencia a sociabilidade e ritual de comensalidade presentes nas Esmolações do santo, possibilitando chaves para o entendimento sobre os fazeres alimentares-educacionais do santo em Bragança, foco desta dissertação.

Ao analisar o templo de São Benedito, Nonato da Silva (2011) relata a construção da igreja, as pessoas envolvidas, a permuta com a Irmandade de Nossa Senhora do Rosário e os conflitos com a Igreja Católica por meio de uma reconstrução histórica de tais eventos. O estudo chama atenção, sobretudo, em relação à cultura material em volta do santo, a exemplo das imagens de São Benedito presentes no interior do templo.

Ao discutir sobre devoção, milagre e cura através de São Benedito, Lima (2014) me possibilita entender o simbolismo em narrativas do povo, uma história de vida ambientada em Bragança.

Os grupos Arraial do Pavulagem (2004; 2018) e Tribo de Maní (s.d.) trazem musicalidades sobre a Marujada e esmoleiros que respectivamente coadunam com a perspectiva de análise sobre a educação mediada pelo santo na Amazônia através de CDs divulgados física e virtualmente.

Os trabalhos de Brandão (1989), Sant'Anna (2014; 2016a; 2016b; 2018), Reginaldo (2016) e Renders (2013), por seu turno, corroboram na rememoração biográfica do santo. Brandão (1989), por exemplo, se debruça em uma narrativa histórico-teológica sobre São Benedito, cuja consulta documental envolveu arquivos oficiais da Igreja Católica, motivo pelo qual o autor assume papel privilegiado de biógrafo do santo nesta pesquisa.

Por se voltar para países como Portugal e Angola, Reginaldo (2016) contribui no alargamento geográfico desta pesquisa, corroborando na investigação da devoção beneditina que assume aspecto itinerante, movente a partir da Itália, e realizando ponte com a cultura amazônica que também recebe e abriga o santo.

Sant'Anna (2014; 2016a; 2016b; 2018), por focalizar as Esmolações de São Benedito, acaba por aproximar a questão biográfica do santo às multivozes bragantinas, ampliando assim uma história de vida pela devoção do povo, isto é, uma história que circula localmente.

No decorrer das leituras e dos campos apresentados até aqui se tem uma ideia sobre a imagem de São Benedito que parte, inclusive, da sua história de vida. Renders (2013), por seu turno, encontra uma particularidade pictórica representacional que faz ponte entre santo e coração, uma forma intrigante de análise que trago para o debate, mais à frente. Um diálogo para com as imagens de São Benedito encontradas (ou

não) no cenário amazônico e, portanto, desvendar como a história de vida do santo é transmitida pelas esculturas mencionadas, cada qual com seu significado e importância para entender o santo cozinheiro, sua cozinha e saberes.

A partir do levantamento bibliográfico e documental empreendido percebo que São Benedito é uma figura importante não somente em Bragança, mas para além de suas fronteiras geográficas.

Extrapolando as fronteiras bragantinas, na comunidade Silêncio do Matá, no município de Óbidos/PA, Vieira (2015) continua com seus estudos sobre São Benedito de outros tempos. Mas, ao contrário de seu TCC e Dissertação, traz para a Tese de Doutorado uma etnografia comparativa sobre as festividades de São Benedito e Santa Ana. Nessa perspectiva dialogal pretendo estabelecer pontes entre os aprendizados bragantinos, suas particularidades e analogias, processo investigativo por uma educação que emerge na cozinha.

Enquanto Cordeiro (2013) analisa a transmissão de valores morais, religiosos e políticos através do grupo musical *Raio de Sol*, responsável pela Marujada, Mendonça (2009) investiga o simbolismo e identidade cultural presentes nessa festividade. As duas pesquisas falam de Quatipuru/PA e, apesar de abordagens diferentes, possibilitam-me captar os indícios da educação que ali circula.

Em Santarém Novo/PA há uma Festividade de Carimbó para São Benedito, onde Gomes (2013) adentra em suas particularidades para analisar aspectos da comunicação e comunhão cultural, ambos perpassados pela alimentação, o que muito me instiga e me leva a conhecer um pouco mais sobre o santo em paragens outras.

Na Vila de Carapajó, em Cametá, Varela (2020) analisa os discursos e práticas culturais moventes que envolvem a Festividade de São Benedito, sobretudo, em processos de resistências e (re)significações, bem como em identidades, pertencimentos, disputas e relações de poder. Abordagem que demonstra uma festa cultural onde os alimentos estão presentes na imagem do santo e no mastro utilizado pelas mulheres do/no festejo.

Por meio de narrativas locais, Maués (1995) investiga na microrregião do Salgado, sobretudo em Curuçá e Vigia, o catolicismo popular vigente, dentre os quais São Benedito atuante na localidade não só para realizar milagres, mas também para

cobranças e castigos, relação de imanência preservada no imaginário do povo e resgatada para compor minha análise.

Em Ananindeua/PA, Vieira (2008) realiza um diálogo particular sobre o campo, São Benedito e suas festas, bem como identidade, tradição e memória com o povo bragantino. Migração de simbolismos festivos e de uma educação em movimento, haja vista que São Benedito se faz presente em Ananindeua, Tradição advinda de Bragança.

Na capital paraense, Leite (2020) realiza uma comparação entre Benedito e Expedito, santos que disputam poder em devoção e espaço num catolicismo popular transpassado pela cultura luso-afro-indígena, mesclas de uma educação a ser estudada pelo viés dessa cozinha em disputa. Essas pesquisas, embora não abordem diretamente a dimensão educativa, me ajudam a compreender não somente a educação mediada por São Benedito na Amazônia, mas também a pensar numa trajetória genealógica destes saberes e práticas educativas, através de lugares diversos, mas igualmente pertencentes ao mesmo cenário, apesar de sua vastidão e particularidades.

O levantamento revelou que Programas de Pós-Graduação como os de História e Antropologia se debruçam muito mais neste sujeito e suas particularidades, quando comparado a outros Programas, a exemplo do PPGED da UEPA. Em seus mais de 15 anos de existência, o referido Programa levanta várias questões sobre a educação amazônica em suas linhas de pesquisa, mas quando o sujeito é São Benedito apenas dois trabalhos são encontrados, a saber: *Crianças que dançam, crianças que louvam: saberes e processos educativos presentes na Marujada de Tracuateua/PA*, de Dilma Oliveira da Silva (2017), e *Educação e cultura na escola da comunidade quilombola de São Benedito do Vizeu*, de Francinete Maria Cunha de Melo Oliveira (2017).

Nessas pesquisas encontro caminhos diferentes, mas que se aproximam ao abordarem São Benedito no campo da Educação a partir da *Linha de Pesquisa Saberes Culturais e Educação na Amazônia*. Silva (2017), por exemplo, traz como objeto de pesquisa saberes que perpassam a festa através do olhar da criança e imaginário que lhe atravessa na Marujada de Tracuateua/PA. Oliveira (2017, p. 5), por seu turno, “tem como objeto de estudo uma escola da comunidade quilombola de São

Benedito do Vizeu, situada no município de Mocajuba-Pará”, onde saberes e práticas educativas emergem a partir da cultura, cotidiano e rituais.

A partir desse breve levantamento, foi possível contatar a existência de uma diversidade de estudos sobre São Benedito em diferentes perspectivas e campos disciplinares. Esta dissertação, por sua vez, visa somar com esses tantos estudos por meio de um ângulo particular: o da educação, enfoque não privilegiado nas pesquisas levantadas e que põe em diálogo história, educação e alimentação, conforme passo a abordar.

### 1.2.2 Alimentação e educação sob as lentes da história cultural

Ao contatar que ainda são poucas as pesquisas que dimensionam a relação alimento e educação, foco do meu estudo, procurei verificar como nas práticas de alimentação também se vivenciam processos educativos. Para tanto, recorro a Burke (2005) pelo olhar da história cultural que é um campo da historiografia associado à *Escola dos Annales*, movimento de crítica aos modelos da história tradicional centrada nos heróis e nos feitos dos grandes homens.

Marc Bloch, um dos fundadores desse movimento, distanciou-se da história tradicional ao propor o *método retrospectivo*, que visava compreender o passado “através de problematizações suscitadas pelo presente” (Costa, 2005, p. 52). Mas foi em sua terceira fase,

Afetados pelo movimento estudantil de 1968, [que] os Annales modificaram seu foco e temáticas de estudo. Assim, frente à presença de novas exigências, reduz-se a importância do aspecto econômico [da segunda fase do movimento]. Alguns aspectos do programa dos fundadores foram radicalizados: a história como uma relação entre presente e passado chega ao extremo de se tornar história imediata, ou seja, *história do presente*. A história se associou a novas disciplinas: psicanálise, antropologia, sociologia, linguística, literatura (Costa, 2005, p. 54).

É nessa fase que a historiografia se torna geral, plural e dispersa. Surgem assim as inúmeras “histórias de...”, com as mais variadas temáticas e perspectivas (Costa, 2005, p. 54). Burke (1992) elenca seis perspectivas díspares entre a antiga e a nova história, são elas:

- a) política macro estatal e o relativismo sociocultural de toda a atividade humana;
- b) narrativa dos acontecimentos e a análise das estruturas;
- c) a história vista de cima e a história vista de baixo;

- d) registros oficiais e evidências outras;
- e) perguntas, avaliações e respostas restritas e abrangentes;
- f) fatualidade e a subjetividade histórica.

Burke (1992) percebe, assim, que a história nova demonstra uma interdisciplinaridade que corrobora na aproximação de campos e na manutenção do diálogo entre eles. Ao se aproximar, por exemplo, da antropologia e à ideia de culturas, no plural, a história cultural permite ao pesquisador ampliar seu horizonte de fontes, objetos, sujeitos e seus saberes possibilitando, com isso, compreender processos educativos ligados ao povo, às práticas religiosas, sociabilidades, costumes, ao próprio cotidiano que passa a ser palco de compreensão da vida.

Ao analisar as contribuições da história cultural para o campo da história da educação, Thais Fonseca (2003, p. 60) revela que:

a busca por 'novos objetos' e 'novas abordagens' tem orientado a realização das pesquisas. Entre os indícios desse processo de renovação estão a recorrência das referências a determinados autores considerados basilares na História Cultural [...] seus conceitos [...] e a diversificação temática em consonância com os avanços de alguns campos específicos da historiografia contemporânea.

Desse modo, a história cultural permite ao pesquisador adentrar nos processos de educação que ocorrem fora dos padrões institucionais e escolares, bem como conhecer outros sujeitos da educação, a exemplo de São Benedito e sua cozinha, interpelado nesta dissertação como educador a mediar saberes na cozinha bragantina.

Esta pesquisa é, portanto, uma aproximação com a história cultural ao analisar como São Benedito se configura, historicamente, como um santo cozinheiro-educador, mediador de saberes que circulam na cozinha beneditina. Entretanto, para aceder a essa compreensão sobre a cozinha beneditina como espaço de educação e de circulação de saberes, é necessário trabalhar com outra concepção de educação.

Autoridades e monopólios intelectuais podem refutar tal posicionamento no que diz respeito a uma educação beneditina. Isso é possível, contudo, se consideramos a própria amplitude do conceito de educação, para além da escola, numa tênue relação cultural entre festa, alimento e santo, bem como a multiplicidade de saberes que atravessa essa relação. A compreensão de saberes remete, nesta pesquisa, a

essa 'sabedoria que grita nos mercados', que não se confunde com o saber do filósofo, ou erudito. Como nos mercados, essa sabedoria pode também expressar-se nas vivências ocorridas nas ruas, casas de farinha, quintais,



terreiros de igrejas, estaleiros navais, museus, narrativas míticas, entre incontáveis espaços onde vicejam experiências de aprendizagem e onde se forjam subjetividades (Albuquerque; Sousa, 2016, p. 230).

Na cozinha, o saber tem nome de *sapiência*, conhecimento que tem e sente sabor. O “sabor é aquilo que se encontra às portas do corpo, prestes a ser engolido. O que importa aqui não é a *performance* extraordinária, coisa de circo, mas uma capacidade para avaliar se a coisa é boa para a vida ou não” (Alves, 2003, p. 79). Investigar outros modos de ensinar e aprender requer prestar atenção nos detalhes cotidianos, na experiência dos sujeitos, nas múltiplas formas como trocam seus saberes, onde nem sempre alguém ensina intencionalmente. O pré-juízo pode ofuscar processos educativos e rotulá-los como banais.

Para Ingold (2015, p. 21), no próprio caminhar se vivencia “um modelo de educação alternativo que, ao invés de inculcar o conhecimento *dentro* das mentes dos alunos, os leva para *fora*, para o mundo. [...] mas seguir a trilha exige atenção contínua”. Parece paradoxal, de fato, mas a lógica educacional é exatamente essa: “uma mente operando no vagar atencional [...] uma mente imanente ao próprio movimento” (Ingold, 2015, p. 27). Assim, segundo Ingold (2015, p. 24):

Para a criança a caminho da escola, a rua é um labirinto. Como o escriba, copista ou desenhista cujos olhos ficam na ponta dos dedos, a criança segue, sempre curiosa, seu vai e vem, mas sem uma visão de comando ou vislumbre de um fim. O desafio consiste em não sair da trilha, e para isso ela precisa se manter alerta.

É numa ação comum e rotineira como o caminhar que saberes podem emergir, mas não antes que um esforço aconteça, o de reaprender a trilhar caminhos como uma criança, afinal, diz o autor, essa educação é deixada de lado na vida adulta e para tê-la de volta faz-se necessário caminhar para longe. Distanciar-se da cidade é a regra pois,

quando crescemos, aprendemos a deixar de lado essas tolices de criança. O crocodilo devora o detetive, e a disciplina engole a curiosidade. Para recuperar o que foi perdido, temos que sair da cidade, caminhar pela mata, campos ou montanhas, governados por forças ainda não disciplinadas (Ingold, 2015, p. 24).

Em perspectiva semelhante, é isso que as Comitivas de São Benedito fazem: Caminham pelos campos, colônias e praias cerca de oito meses em busca de donativos para realizar a Marujada Bragantina em dezembro. No percurso, utilizam seus sentidos para captarem cada ensinamento. Educação movente que requer atenção, e o que aprendem, instruem e evangelizam, fazem a educação circular e até mesmo rodopiar no salão, no caso das marujas, onde as pessoas ao escutarem:

“Atenção! Muita atenção”, formam pares e conduzem a tradição beneditina em solo bragantino (Silva, 1961 *apud* IAP, 2000, p. 15).

A educação beneditina, a que me refiro nesta pesquisa, por sua natureza movente e “não disciplinada”, como afirma Ingold (2015), se ancora principalmente na cultura e na experiência ao perceber que o sujeito que passa por esse processo educacional se forma sendo, vivenciando esse ensino e formas *outras* do aprender, nas escolas da vida, como é o caso das cozinhas de São Benedito, vistas como um lugar de saberes.

Segundo Brandão (2002, p. 13), a educação pode ser percebida como cultura tanto “através do que se lê”, como também através daquilo “com que os homens trocam entre si, nas trilhas difíceis da vida em sociedade, as mensagens e os significados que tornam, ao mesmo tempo, tal vida, social, e a deles, humana”. Leitura cultural apreendida pelas trocas realizadas nas cozinhas beneditinas, por exemplo, ao traduzir mensagens e significados perpassados no cotidiano das panelas, na beira do fogão, no calor do momento. Vale ressaltar que o saber que circula na cozinha não é aprendido nos livros ou em alguma escola, mas na própria experiência da vida devotada a São Benedito.

Brandão descreve a educação de forma plural, existente na escola e para além dela, em diferentes nações do povo indígena e não indígena. Nesse sentido, corroboro com as ideias do autor quando afirma que:

não há uma forma única nem um único modelo de educação; a escola não é o único lugar onde ela acontece e talvez nem seja o melhor; o ensino escolar não é a sua única prática e o professor profissional não é o seu único praticante. [...]. [isto porque] em mundos diversos a educação existe diferente (Brandão, 1982, p. 9).

Alves revela que a *alegria* educa (1994) e os ensinamentos são apreendidos através do *prazer e praticidade* (2003). Para aprender na cozinha, das cozinheiras, é através dos sentidos e subjetividades: “[...] não há palavra que possa ensinar o gosto do feijão ou o cheiro do coentro. É preciso provar, cheirar, só um pouquinho, e ficar ali, atento, para que o corpo escute a fala silenciosa do gosto e do cheiro” (Alves, 2003, p.145).

Aos indígenas do Brasil Colonial, o tripé alegria, prazer e utilidade foi observado pelo contato próximo ao sol (Évreux, 2007) e consumo de beberagens (Albuquerque, 2012). Nessa perspectiva, a cozinha beneditina também se faz um espaço educativo,

onde trocas acontecem na própria experiência. Para Thompson (1981), a experiência é um processo que forma pela proximidade, conhecimento íntimo e afetivo das relações e suas trocas. É na experiência da cozinha que emerge um contato mais profundo com São Benedito a ponto de circular saberes.

Com isso, um mundo culinário se abre teórica e educacionalmente. Na história da alimentação, comida é lida pela ótica cultural, pois o alimento não apenas nutre o corpo, mas também o espírito. Por meio dele, mensagens, valores, conhecimentos são perpassados. O que se transmite na cozinha beneditina a evidencia como espaço educativo, a exemplo de sua formalidade ao receber o santo na casa do promesseiro, rigor quanto a horários e modos de preparo dos pratos ou mesmo na ordem de servir os alimentos. Afinal, “primeiro a reza, depois o mingau”. Nada é passado despercebido, a contribuição formativa acontece para esmoleiros e devotos de São Benedito.

São Benedito é santo educador-cozinheiro, e sua educação-alimentação é entendida como cultura. A significação cultural que emerge através de São Benedito, lá na Itália, perpassa os costumes portugueses e atravessa o além-mar. Do lado de cá do Atlântico, adapta-se à realidade, clima e sujeitos da América. Situações no cotidiano amazônico mais facilmente percebidas a partir da Marujada e Esmolações do santo em Bragança, mas que atravessam com mudanças e permanências para outras localidades paraenses e apresentam um santo atravessado por uma cozinha mestiça (Macêdo, 2016).

Entre o doce e o salgado, uma percepção de gosto. Preparos e consumos, que evocam tradicionalidades e invenções, movem-se pelos mais improváveis lugares, ganham formas, imagens, cheiros e desejos de um ou mais povos que se educam pelo alimento. Traduzem culturas e garantem conexões inesperadas. Lendas e santos, folclores revitalizados, como no caso do Brasil, múltiplo desde sua “descoberta”. Importante reflexão documental encontrada nas antológicas aventuras de Cascudo (2008) e nos fazem pensar numa possível genealogia devocional da prática alimentar e educacional atrelada a São Benedito.

### 1.3 Como num caderno de receitas, processos metodológicos

Um dos caminhos a serem esclarecidos é o meu lugar de fala, um *lócus* intitulado Amazônia, que surge a partir da minha vivência pessoal e formativa, mas

também que delimita um sujeito específico para esta pesquisa, São Benedito, no contexto de Bragança, cidade situada no nordeste paraense, classificação que abrange as seguintes microrregiões: Cametá, Tomé-Açu, Guamá, Bragantina e Salgado.

No Programa de Pós-Graduação em Educação e Cultura, da UFPA, Campus Universitário de Cametá, por exemplo, utiliza-se a nomenclatura Amazônia tocantina como forma de (re)afirmação da cultura e identidade local. Em algumas pesquisas, o termo Amazônia bragantina, assim como Zona Bragantina, é utilizado a fim de delimitar esse espaço como também pertencente ao território amazônico, de uma Amazônia localizada, com seus conflitos e particularidades. Uma região amazônica que dá conta de municípios limítrofes à Bragança ou que um dia já pertenceram ao município.

O conhecimento que tenho hoje, de livros e documentos, a exemplo de *CD's* e revistas, advém grande parte desse município, assim como algumas festividades em devoção a São Benedito. Assim, esta dissertação tem como lócus, a cidade de Bragança, mas investiga outros estudos na região paraense que também se debruçam sobre São Benedito.

É nesse contexto que reflito sobre a educação beneditina vista da cozinha, para desvelar a história de vida e formação de São Benedito, bem como os saberes e práticas educativas-alimentares de devotos e devotas do santo.

Para tanto, apoio-me na abordagem da história cultural, por meio do método indiciário (Ginzburg, 1989) a fim de adentrar na biografia (Le Goff, 2021) de São Benedito através de uma história de vida temática (Albuquerque, 2021), uma vez que não são todos os aspectos da vida do santo que aqui interessam, mas aqueles ligados a sua identidade como cozinheiro.

Nesse sentido, metodologicamente, esta é uma pesquisa histórica, de natureza documental e de campo com abordagem da *história cultural*. Tem como fontes bibliográficas: dissertações e teses sobre São Benedito; documentais: gravuras, fotografias, revistas, entrevistas semiestruturadas aos moldes da *história oral*, assim como o instrumento de análise de dados é o mapeamento dos saberes em diálogo com a prática educativa de São Benedito; e histórica: fundamentalmente a obra *São Francisco de Assis*, de Jacques Le Goff (2021).

Sobre as fontes e métodos da nova história, encontro nas imagens, principalmente na forma de compreendê-la (Gaskell, 1992), e em novas formas de reler certos documentos oficiais (Ginzburg, 2006), possibilidades ao presente estudo. Encontrei nas redes sociais uma postagem sobre a *18ª Conferência Italiana de Pesquisa em Bibliotecas Digitais*, que, devido a pandemia da Covid-19, foi realizada de forma híbrida, com atividades presenciais e remotas. Dentre os trabalhos apresentados, o *paper* de Tartari, Di Giorgio e Prandoni (2022), ao analisar como a pandemia afetou a produção e participação remota dos usuários de Bibliotecas Europeias, abriu-me os olhos para os seguintes acervos digitais: Biblioteca Nacional Central de Florença; Biblioteca Nacional Central de Roma; Biblioteca Apostólica do Vaticano; Biblioteca Nacional de Portugal.

Neste último, encontrei gravuras que não somente dialogam com a biografia de São Benedito, mas remontam o período colonial do Brasil. Uma chave de entendimento não somente às ideias sobre São Benedito, mas sobre como eram transmitidas a partir da cultura material vigente. A *netnografia* é, portanto, um método que tem como lugar de pesquisa a *internet*, tornando-se uma possibilidade viável em tempos pandêmicos por alargar o conceito de documento.

Numa flexibilização das medidas sanitárias acerca da Covid-19, o “novo normal” tornou-se regra, onde hábitos e costumes foram retomados, a exemplo das festas religiosas. A Marujada Bragantina acompanhou o retorno das atividades presenciais com a saída das Esmolações em maio de 2022. Iniciei pelo campo, a desenvolver o método da história oral, visto que a experiência prática, como menciona Thompson (1992, p. 9), que conduz, “por si só, às questões mais profundas a respeito da natureza da história”.

Para trazer a biografia de São Benedito, utilizo-me de Brandão (1989) como fonte principal somada a outros textos que ajudam a narrar sua trajetória na Amazônia paraense, tarefa que exige seguir as pistas do método indiciário. No final do século XIX, o método indiciário foi introduzido pelo médico italiano Giovanni Morelli (1816-1891), ao analisar pinturas através das minúcias anatômicas, a fim de localizar não somente a “assinatura”, mas o próprio artista responsável pela obra (Ginzburg, 1989). Um rigor tácito comparado ao nível investigativo utilizado por detetives ao desvendar crimes por meio dos detalhes mais incomuns e negligenciáveis da cena criminal, a

exemplo de como procedia o famoso personagem Sherlock Holmes, de Arthur Conan Doyle (1859-1930).

O trabalho mental gerado pela técnica interpretativa de Morelli também leva o psiquiatra Sigmund Freud (1856-1939) a realizar uma analogia com a técnica da psicanálise. Entre signos pictóricos, indícios criminais e sintomas psiquiátricos, Ginzburg (1989) encontra na semiótica médica um denominador comum entre os modelos investigativos assumidos por Morelli, Holmes e Freud, respectivamente, devido a Conan Doyle também ter sido médico antes de literato. “E, como o do médico, o conhecimento histórico é indireto, indiciário, conjetural” (Burke, 1992, p. 157).

Ginzburg (1989) afirma que o historiador é como um caçador uma vez que, também utiliza um modelo investigativo. Ao perseguir suas caças, também se baseia em minúcias, detalhes e indícios. Burke (1992, p. 152) afirma que o saber venatório não é exclusivo do caçador, mas tem uma forte ligação com ele, sendo este um saber caracterizado pela:

capacidade de, a partir de dados aparentemente negligenciáveis, remontar a uma realidade complexa não experimentável diretamente. Pode-se acrescentar que esses dados são sempre dispostos pelo observador de modo tal a dar lugar a uma sequência narrativa [...]. O caçador teria sido o primeiro a ‘narrar uma história’ porque era o único capaz de ler, nas pistas mudas (se não imperceptíveis) deixadas pela presa, uma série coerente de eventos.

A narração também se torna importante a outros ofícios, a exemplo do filósofo natural e do filólogo, que entendem o texto como “uma entidade profunda invisível, a ser reconstruída para além dos dados sensíveis” (Burke, 1992, p. 158). Burke afirma, no entanto, que o método indiciário, por estar alinhado com as propostas qualitativas das ciências humanas, não possui um rigor metodológico se comparado às ciências da natureza, mas sim flexível. Para ele:

Trata-se de formas de saber tendencialmente *mudas* – no sentido de que, como já dissemos, suas regras não se prestam a ser formalizadas nem ditas. Ninguém aprende o ofício de conhecedor ou de diagnosticador limitando-se a pôr em prática regras preexistentes. Nesse tipo de conhecimento entram em jogo [...] elementos imponderáveis: faro, golpe de vista, intuição (Burke, 1992, p. 179).

Nesta dissertação, inspiro-me no método indiciário como meio de investigação possível para se pensar São Benedito e suas cozinhas, ambos forjados em movimento, em uma trajetória que inicia na Itália do século XVI, que evidencio tanto lacunas como chaves de entendimento ao processo educativo vigente.

Inspiro-me também nos escritos de Le Goff, que ao narrar a biografia de São Francisco de Assis, Le Goff (2021, p. 10), busca descrevê-lo como sujeito de uma “história total (longe da biografia tradicional anedótica e superficial), histórica e humanamente exemplar em relação ao passado e ao presente”. Ao reunir textos publicados anteriormente separados, realiza conexões entre suas partes, a saber: histórica, biográfica, religiosa e cultural.

Na linha das pesquisas biográficas, Ginzburg (2006) convida a conhecer Menocchio, um moleiro para além de seu tempo, incompreendido em sua contemporaneidade a ponto de ser julgado, condenado e morto pelo sistema inquisitorial da igreja católica por expor suas visões de mundo singulares. Uma investigação que interpreta os significados e problematiza as fontes documentais a fim de captar os sentimentos e emoções do passado de forma a pensar nas possibilidades encontradas no acaso e nas lacunas documentais.

Albuquerque (2021) faz uso de Ginzburg (2006) na obra *Sabenças do Padrinho* ao desenvolver a tese de que Sebastião Mota de Melo pode ser traduzido como um Menocchio da Amazônia ao evocar vários elementos de sua vida, atravessada por uma educação e situações políticas, econômicas e sociais vivenciadas no âmago da floresta. Com a amplitude oferecida pela história de vida de uma pessoa é, contudo, nos temas (e por isso história de vida temática) que a autora vai se deter. Mas que temas são esses? A formação e os saberes do Padrinho Sebastião, o que ele sabia e como se formou, quais foram seus mestres e onde aprendeu. Nortes para esta pesquisa, a fim de delimitar o aspecto biográfico e formativo de São Benedito.

Do ponto de vista da pesquisa de campo, realizei entrevistas do tipo semiestruturada com 7 (sete) pessoas para saber sobre São Benedito e a cozinha beneditina em Bragança, no período das Esmolações, obtidas através de um gravador de voz.

Realizada duas incursões ao campo de pesquisa. A primeira delas, ocorreu entre 2 e 16 de maio de 2022, duas semanas em que pude realizar observação nas casas dos promesseiros que recebiam as comitivas do santo, a fim de adentrar nas cozinhas e perceber como acontecem as práticas educativas, mas também com algumas outras pessoas que ganham destaque nesta configuração educativo-alimentar, a exemplo de alguns Encarregados das Comitivas e membros da Irmandade de São Benedito. 3 de novembro de 2022 a 1º de janeiro de 2023 foi o

período da segunda incursão à Bragança para acompanhar a volta das Comitivas ao município, bem como início e término da Marujada. Todos os narradores são moradores de Bragança, com faixa etária e atuações profissionais e festivas diversificadas. Segue um breve histórico de cada narrador:

João Batista Pinheiro, o Careca, 64 anos de idade, é funcionário público e Presidente da Marujada. Em 2018, conheci não somente o senhor Careca, mas também o contexto devocional e festivo dedicado a São Benedito para a pesquisa do meu TCC.

José Maria Santiago da Silva, o Zé Maria, 66 anos de idade, é vigilante noturno e aprendiz-educador na Marujada, onde formou-se Capitão da festa. Por meio de sua experiência, adentrei-me ao campo e pude aprender um pouco nas cozinhas beneditinas.

José Moraes de Brito, mais conhecido como Zezinho, 74 anos de idade. Quando criança, seu pai, que já acompanhava o santo, levou-o para ver São Benedito, no período das férias escolares. Aglutinando-se ao já desinteresse pela escola, Zezinho juntou-se à Comitiva de São Benedito com 11 anos de idade e já se vão 49 anos de caminhada com o santo. Hoje é autônomo e atua como Encarregado da Comitiva de São Benedito das Praias. Com sua experiência, soma nesta busca por Benedito e seu processo educativo.

Lina Maria Dias dos Santos, atualmente com 58 anos de idade, é maranhense residente de Bragança. Lecionou por mais de três décadas e hoje comercializa plantas em sua casa. Dona Lina e família vivem a Festividade de São Benedito há muito tempo. Enquanto marido e filho tocavam (e ainda tocam) na Marujada, ela recebia santo, comitiva e demais pessoas em casa durante o período das Esmolações. Nos bastidores dessa recepção rememoro saberes e fazeres culinários.

Maria de Jesus R. Silveira, mais conhecida como Bia, 74 anos de idade, é aposentada e atua como Capitoa da Marujada Bragantina. Criada de forma leiga em relação a São Benedito por nunca ter recebido o santo em sua casa quando solteira, casou-se com o senhor Zé Maria, seu atual marido, já marujo, e começou a participar da Marujada. Com essas e outras histórias de vida me ajudou a compor a escrita dessa dissertação e a entender melhor São Benedito de Bragança.



Essas entrevistas se configuraram como um diálogo, a partir da curiosidade em abstrair o máximo de informações, traduzir o conhecimento e igualmente me educar a partir da lógica apresentada pelos narradores, bem como pelos registros visuais realizados durante os processos educativos.

O texto, portanto, apresenta São Benedito como o sujeito central desta pesquisa; explora a cozinha beneditina como espaço educativo; e por fim, elenca saberes perpassados pela relação santo e cozinha. Nessa perspectiva, esta dissertação encontra-se estruturada da seguinte forma:

Capítulo 1 *Abrindo o apetite: considerações iniciais da pesquisa*, traz inspirações acadêmicas que me levaram à temática desta pesquisa através de justificativas, perguntas norteadoras e objetivos, bem como as bases teórico-metodológicas deste estudo;

Capítulo 2 *Por uma biografia de Benedito Manasseri*, descreve a história de vida de São Benedito, bem como sua devoção movente entre Itália quinhentista e Amazônia paraense contemporânea;

Capítulo 3 *Cheiros que vêm da cozinha: práticas alimentares-educativas de São Benedito*, ressalta os processos educativos vivenciados nas cozinhas beneditinas em solo bragantino.

Capítulo 4 *“Todos prontos? Podem se servir”*: saberes da alimentação na cozinha beneditina, realiza um mapeamento dos saberes da alimentação que atravessam as práticas educativas da cozinha beneditina;

*Depois da reza, o mingau: considerações finais* revisita os objetivos e principais achados da pesquisa em seus capítulos, aponta possíveis limites da proposta apresentada, bem como perspectivas de estudos futuros.

A escrita desta dissertação traz ainda elementos pós-textuais para melhor entender os bastidores da pesquisa, seus resultados, discussões e rigor metodológico.

## 2 Por uma biografia de Benedito Manasseri

[...] a maior homenagem que os historiadores e, em especial, os historiadores da educação, poderiam prestar aos excluídos era o de transformar suas memórias em história, buscando memórias sociais que recuperassem os sentidos das vozes ausentes. (Souza, 2007, p. 62).

Neste capítulo, investigo quem foi Benedito Manasseri (1524-1589) a partir de documentos e narrativas que flagram este sujeito como um santo cozinheiro-educador.

### 2.1 História de vida de São Benedito: andanças de outros tempos

De acordo com Jim Sharpe (1992, p. 40), a história era “encarada, desde os tempos clássicos, como um relato dos feitos dos grandes”, porém transformou-se em 1966 influenciada por um texto de Edward P. Thompson (1924-1993). Para o autor, “daí em diante, o conceito da história vista de baixo entrou na linguagem comum dos historiadores” (Sharpe, 1992, p. 40-41), de modo que se ampliou o campo e as possibilidades historiográficas ao enfatizar narrativas e sujeitos antes subalternizados, considerados sem relevância. O autor relata ainda que Thompson trabalhou não somente com a busca da experiência do povo, mas também na sua compreensão:

Thompson não se limitou apenas a identificar o problema geral da reconstrução da experiência de um grupo de pessoas “comuns”. Percebeu também a necessidade de tentar compreender o povo no passado, tão distante no tempo, quanto o historiador moderno é capaz, à luz de sua própria experiência e de suas próprias reações a essa experiência (Sharpe, 1992, p. 42).

Neste sentido, faço-me historiador a fim de encontrar na história vista de baixo uma chave de leitura de São Benedito. Mas afinal, como narrar essa história a partir de baixo? Sharpe (1992) revela o potencial em revelar um passado outro existente em fontes como correspondências pessoais. No entanto, não existem documentos lavrados por São Benedito, a exemplo de manuscritos ou cartas, pois ele era iletrado, não sabia ler nem escrever. Benedito não recebeu saberes de uma forma “convencional”, haja vista a ausência de mestres e instituições educacionais que lhe fornecessem aprendizado nesse sentido (Brandão, 1989).

Sharpe (1992) também alerta quanto à precarização das fontes nesse tipo de história, a exemplo de diários, memórias e manifestos. A escassez documental sobre as pessoas “comuns” torna a reconstrução de suas narrativas e aspirações pessoais um problema real, um fator desencorajador, na visão de Ginzburg (2006), tendo em

vista um passado predominantemente oral, onde as poucas fontes escritas são de autoria da classe dominante, que, ao colocarem sua visão de mundo, prejudicam, de certa forma, a narrativa por terem uma outra interpretação da cultura do povo, segundo seus próprios valores e modos de pensar.

Para Sharpe, o problema com as fontes agrava-se o fator tempo precede a ascensão do movimento trabalhista do século XVIII com a Revolução Francesa, onde sujeitos outros começam a ser historiografados com mais recorrência da “ação conjunta da massa populacional e os arquivos criados [à época]” (Sharpe, 1992, p. 46). É o caso de Benedito, homem preto e de família humilde, nunca foi escolarizado e os poucos registros dele ainda em vida (que remontam o século XVI) não são de sua própria autoria. Para Ginzburg (2006, p. 16), isso não é de todo mal pois “o fato de uma fonte não ser ‘objetiva’ [...] não significa que seja inutilizável [...]. Mesmo uma documentação exígua, dispersa e renitente pode, portanto, ser aproveitada”.

Mas, pergunta Sharpe (1992, p. 43): “onde exatamente o ‘baixo’ deve ser alocado”? Penso que um caminho possível seria por meio de uma narrativa transpassada por uma história cultural sem dicotomias ou mesmo interposição, mas circular, dialogada com documentos oficiais e evidências advindas da cultura popular.

Neste sentido, busco na cultura os mínimos signos e vestígios da existência de Benedito como indivíduo que me permitam adentrar em sua história de vida através de um *paradigma indiciário*.

Existem diversas narrativas sobre Benedito Manasseri que divergem da obra “São Benedito: o Santo Preto” (1989), de Ascânio Brandão. Helmut Renders no artigo “O coração como atributo hagiográfico de São Benedito do Rosário: hipótese sobre a sua origem e seu modelo subjacente da vida cristã” (2013, p. 112), por exemplo, atribui uma origem a Benedito na condição de “um escravo capturado no Norte da África, ou seja, um Mouro”. Luz (1998, p. 11) revela um Benedito escravizado até os 10 a 12 anos de idade. Ambos os autores contrariam, assim, que “Benedito nasceu livre quanto à condição”, conforme aponta Brandão (1989, p. 7).

Brandão (1989) relata que pai e mãe de Benedito, Cristóvão Manasseri e Diana Lacan, eram muito religiosos e se dedicavam à prática do Cristianismo por meio da humildade, oração, caridade, trabalho, família, castidade, penitência, santidade,

austeridade e piedade. Valores que foram transmitidos ao pequeno, conforme aponta o autor:

Diana [...] o soube educar no caminho da santidade. [...] e soube transmitir ao filhinho uma virtude nada comum. Desde a mais tenra idade, os pais lhe ensinaram a recitar, de joelhos, o Pai Nosso e a Ave-Maria. Foi aprendendo os rudimentos da fé e sempre se mostrou recolhido, educado e humilde (Brandão, 1989, p. 8).

A formação de Benedito estava baseada no exemplo familiar de “respeitar a casa de Deus, a participar com devoção da santa Missa, e acompanhar as devoções da paróquia”, como “a Eucaristia e Nossa Senhora” (Brandão, 1989, p. 8-9). Seu primeiro ofício, ainda criança, foi o de pastorear ovelhas. Ali mesmo, enquanto as ovelhas pastavam, Benedito aplicava uma lição ensinada por seu pai: a reza do rosário. Conforme Brandão (1989, p. 12): “Benedito procurava os lugares mais tranquilos das montanhas, e enquanto oferecia a seu rebanho boa pastagem e boa água, encontrava tempo também para a meditação, no contato direto com a natureza”. Com o tempo livre de suas obrigações, Benedito também demonstrava ser um menino de recolhimento e oração.

A disposição para o trabalho desde a tenra idade, bem como a preocupação com a família e pessoas da localidade se dá “aos 18 anos de idade [...], com muita economia, conseguiu comprar dois bois para, com eles no arado, cultivar a terra e ganhar alguma coisa para ajudar sua família e também socorrer os pobres” (Brandão, 1989, p. 12). Com 21 anos de idade, através da aceitação do convite que lhe foi feito por Frei Jerônimo Lanza, Benedito passou a integrar a Ordem Franciscana dos Padres da Observância. Com o aceite, os votos de pobreza, castidade, obediência e vida quaresmal (jejum) foram adotados por Benedito como eremita.

Com os eremitas, Benedito aprendeu a mendigar pão para seu próprio sustento “e com algumas ervas, água e nada mais” passou a se alimentar e dedicar-se a longas horas diurnas e noturnas de oração entremeadas com “o silêncio, bastante rigoroso” (Brandão, 1989, p. 17).

Alguns anos depois, ao assumir a cozinha do Convento de Santa Maria de Jesus, na cidade de Palermo, na Itália, Frei Benedito mediou milagres referentes a transformação e multiplicação de comidas e bebidas. Destrezas e farturas descomuns, bem como o auxílio de anjos no preparo de alimentos também estiveram ligados a Benedito (Brandão, 1989).

Sujeito de vida humilde, Benedito seguiu, de certa forma, os passos do pai, não somente ao dar continuidade a sua generosidade, mas também ao se tornar um religioso “milagreiro” a partir da cozinha de um convento no Sul da Itália quinhentista.

Em entrevista, o senhor Careca (2022) afirmam que: *“antes dele [Benedito] ser santo, ele era cozinheiro que tomava conta de uma cozinha no mosteiro e tinha a preocupação de sempre ajudar os pobres e lá ele foi se tornando aquele santo. As pessoas tinham aquela devoção muito antes dele ser santo”* (Careca, 2022).

Renders (2013, p. 114-15) afirma que “no Brasil, a veneração de São Benedito chegou via África”, entrou pela Bahia e “se espalhou para todo o país”, o que difere da versão contada por Brandão (1989, p. 2), ao afirmar que “de Portugal veio-nos esta devoção”.

Histórias moventes de um mesmo sujeito abrem várias possibilidades de entendimento e interpretação, motivo pelo qual São Benedito é conhecido por diversos nomes e identidades<sup>2</sup>. Negritude, religiosidade, devoção e geografia são algumas temáticas visitadas pelos estudos relacionados à vida de São Benedito (Sarquis, 2018).

Enquanto Gaskell (1992) vislumbra a possibilidade de trabalhar, contemporaneamente, com imagens do passado com certo nível de rigor e conceituação, Burke (1992) revela não existir critérios bem delimitados para esta interpretação. Desta forma, procuro não tratar estas imagens como evidências do meu discurso, mas iniciar um diálogo com e a partir delas em busca de elementos de significação. Neste sentido, apresento a seguir algumas imagens que traduzem as identidades de São Benedito, para que o leitor possa se aproximar um pouco mais do sujeito aqui estudado.

## 2.2 Na paragem de Portugal, gravuras de um santo

A iconografia é uma possibilidade interpretativa da realidade. Para Gaskell (1992), materiais iconográficos são tudo aquilo que constitui o ambiente visual para além de uma avaliação das aparências pragmático-ostensivas e garante um pensar “fora da caixa” ou mesmo que, em primazia, já seja comunicativo, a exemplo do desenho gráfico e da fotografia.

---

<sup>2</sup> Cf. Vieira (2018).

Na arte, Gaskell (1992) encontra um ponto de ignição para discutir a história das imagens, entendida pelo autor através de artefatos, seus conceitos e artistas. Com a arte, Gaskell destaca também o potencial de outros materiais visuais a ela associados, sendo a fotografia, considerada pelo autor, uma categoria não resolvida, mas com um exponencial de significação cultural.

Entre um condutor translúcido de informação e um opaco meio de arte, o impacto cultural da fotografia modificou não somente o ambiente visual, mas também o meio de troca de informação e a história da arte, à medida de sua difusão como ilustração, auxílio da memória e substituição de objetos descritos nela.

Dada a complexidade em analisar o passado, Gaskell (1992, p. 264) reflete que:

Talvez só possamos sempre conhecer a arte do presente, parte da qual é o que sobrevive do passado, proporcionando apenas o acesso mais tênue e incerto àquele passado. O significado do material visual se modifica; as interpretações diferem através dos limites cronológicos e culturais: aqueles que conhecemos só podem ser sempre aqueles que nós próprios geramos.

Gaskell (1992) cita a fotografia como o meio visual mais suscetível à resposta emocional do momento visto a aproximação entre sujeito (fotógrafo e observador) e realidade. Para o autor, sobre o fotógrafo recai não somente o papel de testemunha ocular, mas de fato uma participação e até mesmo uma intrusão na cena, através de um olhar que foge da neutralidade e ingenuidade, sendo este capaz de forjar o real através de tangências e parcialidades.

Para Gaskell (1992), a realidade na fotografia (e isso inclui a fotojornalismo) pode ser trabalhada por cortes, atenuações e legendas, a fim de manipular a interpretação do observador, somando-se assim ao pensamento de Burke (1992, p. 27), ao relatar que as fotografias “não apresentam reflexos da realidade, mas representações da realidade”. Apesar disso, Gaskell (1992) acredita na focalização de detalhes pouco ou nunca trabalhados que possam suscitar outras curiosidades, não precisamente históricas, mas válidas, a partir da fotografia.

Entre as linhas de uma investigação histórica das imagens estão: a interpretação de ideias, entendimento cultural, descrição de hábitos e crenças sociais, produção, consumo e até mesmo destruição do material visual, entre outras que compõe um paradigma indiciário e me levam a buscar respostas sobre o santo e suas cozinhas nas gravuras disponíveis na Biblioteca Nacional de Portugal (BNP), são elas:

Figura 1 - Imagens de São Benedito entre os séculos XVII e XIX.



Fonte: BNP [s.d.].

Figura 2 - Imagens de São Benedito entre os séculos XVIII e XX.



Fonte: BNP [s.d.].

Estas imagens enfatizam tanto uma vida religiosa, por meio da túnica e rosário, como santidade, através da auréola, e possível condição de escravizado, na presença ou não de calçados nos pés de São Benedito. As rosas e o Menino Jesus demonstram uma ponte com os milagres da alimentação (e fartura), ampliados se entendidos juntamente ao tecido nas mãos do santo, ora isolado em sua mão direita, ora sob a criança, pois representam respectivamente a transformação de pão em flores (encobertos por esse tecido) ou mesmo ao trazer consigo Jesus Cristo, o pão da vida (numa leitura mais teológica).

O cenário base que propiciou o estabelecimento dessas artes em Portugal pode remontar a década de 1580 com uma das primeiras confrarias de negros em

Lisboa, primeiramente dedicada à Nossa Senhora (Reginaldo, 2016). Lacunas que não tiram a certeza de que o santo chegou ao Brasil com imagens, saberes e alimentos.

É nesta configuração que São Benedito, sua mitopoética e imaginário confluem com o cenário amazônico paraense, sobretudo no que diz respeito ao município de Bragança, do período colonial aos tempos atuais, conforme discuto a seguir.

### 2.3 “São flores, senhor”: mitopoética amazônida

Com a chegada de São Benedito e suas imagens no lado de cá do Atlântico, Renders (2013) percebe o santo em meio a atributos que, por sua vez, mudam o foco e a maneira de interpretação de seus significados. A fisionomia, por exemplo, é um elemento que se mantém, mas agora não somente como identificação física, mas também ao assumir características étnico-sociais das confrarias e irmandades entre Portugal e países africanos. Em artigo, Renders (2013, p. 112) afirma que:

Em termos gerais, as esculturas de Benedito trazem a roupa típica de um franciscano da Ordem Terceira e sua pele morena. Quanto ao cabelo, encontramos, no Brasil, figuras com cabelos lisos e europeus ou crespos e africanos; quanto às faces, figuras com um nariz no formato mais europeu ou africano.

Renders (2013, p. 112) analisou São Benedito com o Menino Jesus e São Benedito do Rosário, bem como a narrativa e atributo de cada escultura “para uma definição de atribuições hagiográficas mais específicas do santo, para expressar diferentes modelos de espiritualidade ou da vida cristã”.

Na imagem de São Benedito com o Menino Jesus o autor observa uma narrativa e significação bem mais teológica, seguida de uma fé ao transcendente associada ao imaginário sociocultural do catolicismo oficial da época da reforma católica e da conquista, e sua tendência de reduzir a essência da vida cristã a uma experiência mística do interior da pessoa como antegosto das delícias da eternidade preparado para ela no transcendente (Renders, 2013).

Ao analisar São Benedito do Rosário, Renders (2013, p. 113) descreve uma imagem bem mais popular e com uma outra narrativa se comparada com a primeira escultura, conforme ele mesmo ressalta no seguinte trecho:

Bem diferente é a segunda narrativa. Conta-se por meio dela que o santo, em uma das tentativas de levar comida do monastério para os pobres da cidade, foi descoberto por um superior. Desafiado a mostrar o alimento escondido, ele teria se transformado em rosas.



A transformação do alimento em rosas é um elemento significativo na história do santo cozinheiro, com margem para diversas interpretações entre os estudiosos, além de ser uma narrativa presente em diversos lugares e culturas. Ao fazer uma leitura acerca dessa imagem, o autor afirma que:

Encontramos nesse modelo, principalmente, dois atributos hagiográficos: o lenço e o buquê de rosas. Em Portugal, ficou conhecido como São Benedito das Flores; já no Brasil se encontra o mais popular Benedito do Rosário ou 'das Rosas'. Em geral, a mão esquerda segura o buquê e a mão direita segura o lenço, dobrado ou juntado, que deve ser visto como reminiscência da iconografia do Benedito com o Menino Jesus. Às vezes, o tema é variado: o buquê de rosas aparece acima de um lenço, segurado pelas duas mãos, isto é, ocupando o lugar do Menino Jesus (Renders, 2013, p. 113-14).

Como um santo intercultural, no sentido de unir culturas tão distantes, a imagem de São Benedito das Rosas conecta-se com as histórias narradas deste lado do Atlântico, nomeadamente, em Bragança, foco deste estudo. Foi no ofício de cozinheiro que Benedito realizou o milagre das rosas, também muito presente no cotidiano bragantino, conforme narrou o senhor Careca (2022):

*Um certo dia ele foi no corredor com um avental e debaixo do avental ele levava comida e nessa comida quando o chefe dele perguntou o que ele levava ele disse [que] era flores e a comida se transformou em flores, né? Então aí começou a devoção de tanto os africanos, as pessoas na África, como os próprios colegas dele vê que ele realmente tinha uma missão de ser futuramente um santo.*

Associada a uma dimensão étnica e social, as histórias de São Benedito levam a entender sua identidade como santo cozinheiro pela fartura, devoção a Jesus Cristo e muito trabalho (Caminha, 2020).

Nesse aspecto, verifico a importante relação de São Benedito com a situação social do povo pobre, desprovido de condições essenciais de vida, a quem o santo recorrentemente intercede. Observados em Caminha (2020), os relatos bragantinos das situações de sobrevivência a que o santo interfere e transforma revelam as condições sociais das devotas e devotos de São Benedito.

Desse modo, não existe fome para São Benedito, pois ele, além de providenciar o alimento do dia a dia do povo bragantino, auxilia também nas cozinhas, garantindo a fartura de comida (Caminha, 2020).

Vale ressaltar que as dádivas do santo advêm com o seguinte conselho: “não brinque com São Benedito”. A relação com o santo deve, portanto, estar baseada no respeito e não na barganha. Imiscuído na vida cotidiana do cidadão bragantino, observa-se, então, que a relação com o santo não admite artimanhas, pois ele tanto

pode ser o santo que dá a quem pede, quanto aquele que tira de quem não sabe dar (Caminha, 2020).

Não somente questões alimentares envolvem São Benedito. Em diversas situações do cotidiano recorre-se ao santo, evidenciando a íntima relação existente entre ele e o povo. Relacionamento que inspira cuidados. A intromissão do santo na vida cotidiana é ressaltada na análise do antropólogo Heraldo Maués (1995) ao evidenciar uma faceta humana do santo como perigoso, castigador e ciumento, características que podem reverberar até mesmo nas hortas e plantações dos seguidores beneditinos.

Em seus estudos de campo na microrregião do Salgado, mais precisamente no município de Vigia/PA e redondezas, Maués (1995, p. 166-171) apresenta São Benedito como “um santo ‘muito perigoso’ que ‘anda com uma caixa de fósforos no bolso’ e com quem não se pode brincar, [...] muito poderoso”; fala e castiga com praga de saúva as árvores frutíferas e roças daqueles/as que o trocaram por Santo Antônio; também castiga com incêndios quem promoveu sua troca e quem o recebeu depois de troca/venda por um saco de farinha de mandioca.

São Benedito também é um santo atravessado por emoções que o deixam “desgostoso e ofendido”. Quando zangado, São Benedito “se põe de lado no oratório”. A despeito disso, embora seja temido, “é sempre tratado com uma certa jocosidade e familiaridade que não exclui, porém, o respeito. O santo é também tratado frequentemente como uma pessoa viva”. Sempre relacionado à vida cotidiana, São Benedito também “é visto como ‘camarada de trabalho’ dos pescadores, sendo mais constantemente invocado por eles” (Maués, 1995, p. 171-72).

O imaginário do povo aglutina-se à história de vida de São Benedito a ponto de trazer narrativas a partir da realidade local, onde o santo viaja pelos rios da Amazônia, conversa com tripulação e viajantes de embarcação, toma café, pita cachimbo, aprecia a viagem, agradece, despede-se e relata um próximo reencontro com aquelas pessoas, conforme Maués (1995).

Observa-se, assim, São Benedito envolto a narrativas de metamorfose em que um homem, misteriosamente, transforma-se em santo, narrativas essas que povoam o imaginário das mitopoéticas amazônidas. Estudiosa desse campo, Josebel Fares comenta que:

Os contos [...] os depoimentos em forma de histórias de vida, o cotidiano da cidade, as festas de santo, fatos inusitados [...]. Salpicados de matizes regionais, alguns contos, considerados nacionais, surgem com grande expressividade. Entre eles, curupiras, lobisomens, gente que vira bicho, fogos-fátuos, mães-d'água, além de anhangás, capelolos e pés de garrafa, estes últimos especialmente em Marabá. Na mítica amazônico-paraense, quase sempre protagonizada por pescadores e caçadores, estão as matintas, os botos, as cobras-grandes ou cobras norato e os atáides (Fares, 2007, p. 1-2).

Ao contrário de Gaskel (1992) que traz a materialidade das imagens, Fares (2007, p. 5) trabalha com a perspectiva do imaginário a partir do ato de (re)contar, presente no cotidiano: “O ritmo do trabalho associado ao ritmo do contar, faz o ouvinte esquecer de si, devanear na cena, criar imagens, associá-las a pessoas conhecidas ou a momentos vividos, por isso guarda o fio do reconto”. Em outra perspectiva, a imagem de São Benedito geralmente é vinculada à rebeldia e escravidão do povo negro no Brasil.

Dentre as diversas representações do santo nesta dissertação, resalto sua íntima ligação com o universo da cozinha e dos alimentos. A história de vida do santo pode ser analisada, assim, de forma a focalizar, por exemplo, a relação entre a comida e o santo, como é o caso dos pães que Benedito transformou, milagrosamente, em flores.

No entanto, há devotos que esclarecem que São Benedito mesmo não faz milagres, ele apenas intercede diante de Deus para que o milagre seja concedido, configurando-se como um mediador, ou seja, uma “ponte”, tal como se constata a partir das falas do Capitão da Marujada, senhor Zé Maria (2022):

*São Benedito é o meu intercessor diante de Deus. Quando você tem que atravessar uma vala, um buraco muito grande, tem que ter uma ponte. Então essa distância que existe entre eu e Deus é preenchida com São Benedito. São Benedito é uma ponte pra mim, é o meu intercessor diante de Deus.*

Também Dona Bia (2022), resalta seu papel de intercessor diante dos problemas cotidianos: “*peço pra ele interceder diante de Jesus perante a minha saúde, pela minha caminhada, ou quando vai ter uma reunião, que ele interceda para que Jesus coloque as palavras na minha boca na reunião, pra resolver aquela reunião*”.

Observa-se assim, que se trata do mesmo santo, mas atravessado por diversas interpretações e dimensões de sua vida religiosa. Enquanto São Benedito com o Menino Jesus revela uma leitura voltada ao misticismo cristão, São Benedito do Rosário reflete a caridade, uma equiparação ao próprio Cristo no cotidiano, agregada

à realidade colonial e escravagista brasileira, uma vez que “era santo dos afrodescendentes, dos pobres da colônia e dos ‘mulatos’”. E talvez seja venerado por causa disso até hoje pela população, como santo das causas impossíveis” (Renders, 2013, p. 125).

Ao analisar a imagem de São Benedito com a figura de um coração, Renders (2013, p. 128) opta por “interpretar o aparecimento do coração como atributo adicional e fortalecedor do rosário”, mas vale pontuar que a imagem de São Benedito com o coração não foi observada, até então, no cenário amazônico paraense.

Ao retomar a temática de sua identidade como cozinheiro e analisar o jantar ocorrido nas Esmolações, relacionando-o juntamente à mitopoética de São Benedito, Silva (1997, p. 135) menciona o santo como “caridoso”. Posteriormente, relata que “São Benedito é o intermediário de Deus na terra”, “é milagroso”, “o dono da festa”, “é um referencial negro... de auto-identificação” e “um Santo do hagiológico católico romano” (Silva, 1997, p. 266; 268; 272; 274; 276).

São Benedito é visto como um senhor glorioso<sup>3</sup>, que congrega, confraterniza<sup>4</sup> e pede esmola. O ato de pedir esmola remete a uma dimensão de humildade, representação presente na história de vida de São Benedito, bem como de vinculação com a Festividade ocorrida em Bragança.

O Bispo Diocesano de Bragança, D. Jesus Maria Cizaurre Berdonces (*In. DIOCESE DE BRAGANÇA DO PARÁ*, 2018, p. 1), reforça essa perspectiva ao relatar que São Benedito é um “popular Santo Padroeiro, humilde frade franciscano, amante dos pobres e desamparados”.

As poesias *o Chamado, Bragança e Bragança Minha de São Benedito*, ambas de Jorge Ramos, publicadas, dentre outros meios de comunicação, na Revista PZZ (2015), relatam o santo como o “Milagroso Santo do Caeté, Protetor Genuíno de Todos os Bragantinos. São Benedito, o Santo Negro Quituteiro”.

Sant’Anna (2014), na apresentação de um conto etnográfico a partir da perspectivação de São Benedito, relata um santo atendedor de pedidos, que demonstra sentimentos e que reforça afirmativamente o que falam dele. Afirma, ainda, que “São Benedito está vivo e atuante junto ao seu povo” (Sant’Anna, 2016a, p. 7),

---

<sup>3</sup> Cf. Silva (1981).

<sup>4</sup> Cf. Alencar e Sarmiento-Pantoja (2016).

uma veemente atuação interventora no cotidiano bragantino (Sant'Anna, 2018). "São Benedito é o Santo das Colônias" (Sant'Anna, 2016a, p. 19), dos campos e da praia também (Sant'Anna, 2016b, p. 163), onde é reconhecido como aquele que dá graças e castigos, um chefe, patrão, hóspede (Sant'Anna, 2016a) e "proprietário da casa dos promesseiros bragantinos" (Sant'Anna, 2016b, p. 165) e até mesmo humano (Sant'Anna, 2016a). É praticamente encarnado para os promesseiros (Sant'Anna, 2016b). É tihoso, feitor de benesses e por quem os bragantinos têm dívida, recebem um chamado (Sant'Anna, 2018), são curados e endireitados, pedem e são atendidos. Um santo que mantém uma relação antiga de zelo pelas crianças e inspira os esmoleiros a terem a mesma atitude (Sant'Anna, 2016b).

Caminha (2020) traz São Benedito como representação de defesa, identidade, tradição e cultura do povo bragantino. Nonato da Silva também destaca outras imagens de santo em Bragança, esculturas presentes no interior do templo beneditino, com suas narrativas e particularidades, conforme afirma:

[A Igreja de São Benedito] abriga a imponente imagem de São Benedito, esculpida em estilo português, possivelmente datada do final do século XVIII, com mais três imagens pequenas de São Benedito de tamanho menor. Essas imagens são as que percorrem as Regiões circunvizinhas à área urbana de Bragança (Campos, Praias e Colônias), entre os meses de abril e dezembro, no ritual conhecido como Esmolação (Nonato da Silva, 2011).

Imagens e imaginários trazem algumas dúvidas, dentre as quais destaco: qual o real sentido de São Benedito estar na cozinha e não em outro cômodo da casa? A identidade de São Benedito, portanto, não se finda com este capítulo. Pelo contrário, coloca-se em movimento a ponto de se construir ao longo da escrita, mesclando-se com a própria cozinha e as práticas educativas que dela emergem. A fim de entender como santo, cozinha e educação interagem com a cultura amazônica sigo a minha caminhada pelas trilhas desse modo *outro* de aprender e ensinar.

### 3 Cheiros que vêm da cozinha: práticas alimentares-educativas de São Benedito

É ali, na cozinha, que a comida se transforma, e forma pessoas que cozinham com sentimento, seja ele de cuidado, ou de luta, afinal, cozinhar também é sobre romper barreiras e desconstruir rótulos (Moquém Mairi, 2022).

A cozinha não é uma escola, mas se torna um espaço formativo àquelas pessoas que se permitem educar com atenção através da comida e agentes que por ali circulam. Rubem Alves (1994, p. 34), ao refletir sobre os fins e o fim da vaca relata o seguinte: “a gente fica poeta quando olha para uma coisa e vê outra. É isto que tem o nome de metáfora. Olhei para a carne cortada, o moedor, os rolinhos e vi uma outra: escolas! Assim são as escolas...”.

Em um capítulo intitulado “Aprendendo das cozinheiras”, Rubem Alves (2003, p. 143) afirma que na “cozinha [...] se aprende a vida. É como uma escola”. A escritora e antropóloga egípcia Claudia Roden (2015) contribui com o pensamento de Rubem Alves ao relatar que, pelo cheiro da cozinha, é possível rememorar espaços, sociedades, vidas. Neste capítulo busco descrever como ocorrem as práticas alimentares-educativas nas cozinhas de São Benedito ao considerar tanto as vivências nas Esmolações e Marujada, como as produções intelectuais sobre o tema.

Thompson (1981) supõe que filósofos de outros tempos paravam a escrita de suas argumentações para procurar algum objeto do *mundo real*, a fim de interrogar não somente sua *existência*, mas também sua ligação com o nome<sup>5</sup> que o representava. Posteriormente, os filósofos passaram a interrogar a palavra em si mesma<sup>6</sup>. O objeto que compõe a cozinha beneditina é trabalhado como cultura material e a palavra falada como a educação dessa “escola”. O questionamento que movimenta essa discussão não está centrado na existência, mas como as práticas educativas acontecem no cenário bragantino, em particular na cozinha beneditina.

Para interrogar a palavra, Thompson defende o aprofundamento em áreas como epistemologia, história, antropologia, linguística e sociologia do conhecimento. A observação histórica geralmente não é única, dada as múltiplas evidências e suas interrelações e o interrogatório às evidências gera uma agitação que, dentre outras coisas, origina a *experiência*, “categoria [...] que compreende a resposta mental e

---

<sup>5</sup> um conceito filosófico, segundo o autor.

<sup>6</sup> “[...] artefato linguístico que [o filósofo] já encontra pronto, com uma gênese social imprecisa e *com uma história*” (Thompson, 1981, p. 15).

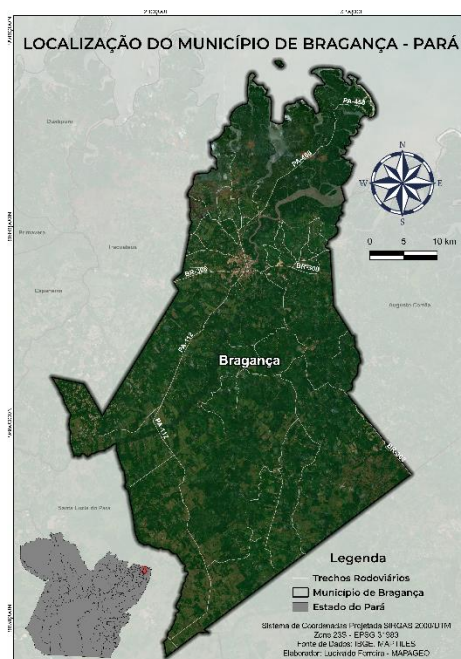
emocional, seja de um indivíduo ou de um grupo social, a muitos acontecimentos inter-relacionados ou a muitas repetições do mesmo tipo de acontecimento” (Thompson, 1981, p. 15).

É na cozinha que a experiência formativa entre promesseiros e esmoleiros de São Benedito se materializa. A partir de uma graça alcançada, famílias se mobilizam para efetuar o pagamento de suas promessas ao receber santo e comitiva em suas casas abastecidas com muita comida e *conhecimento*<sup>7</sup>. Resta saber, a partir de Thompson (1981), como a experiência é alcançada e vivida na cozinha beneditina? Questionamento que me debruço neste capítulo.

### 3.1 A vocação alimentar de Bragança

Pensar a cozinha requer também situá-la na geografia local. Falo, portanto, de Bragança, município atravessado pelo Caeté, rio que conflui ecologia, cultura e economia (Caminha, 2020).

Mapa 1 - Localização do Município de Bragança - Pará



Fonte: Ferreira (2023b).

Bragança é sinônimo de farinha de mandioca. O uso da terra somado aos saberes ancestrais indígenas e tradição portuguesa confluíram para que a farinha

---

<sup>7</sup> Para Thompson (1981, p. 16) “a experiência é válida e efetiva” visto que “o agricultor ‘conhece’ suas estações, o marinheiro ‘conhece’ seus mares”.

ganhasse destaque entre as produções alimentícias locais. A história de Bragança também narra o fornecimento de outros produtos, a exemplo do feijão e da pesca (Rosário, 2000). Almir Lima da Cunha, em seu Trabalho de Conclusão de Curso intitulado “Migração e colonização na Vila do Almoço (Bragança-PA, 1875-1930)”, relata que:

núcleos agrícolas na região bragantina tiveram uma consequência direta na produção, isso se refletiu também na economia local como um todo, concentrando, portanto, atenções da Coroa portuguesa e depois do Império brasileiro. O cultivo de alimentos em Bragança a distinguiu como uma comarca caracterizada por alta produtividade de gêneros agrícolas, pecuários, extrativistas, pesqueiros, o que já era considerado volumoso desde a primeira metade do século XIX, vai se intensificar e se dinamizar ainda mais. Assim, a Intendência de Bragança passa a ganhar status de grande produtora agrícola para capital do Pará, uma vez que a colônia do Benjamin Constant e o povoado do Almoço [atual distrito do município de Bragança] passaram a produzir grandes quantidades de víveres que na sua maioria eram exportados para Belém e o Maranhão. Até as últimas décadas do oitocentos, tal transporte era feito pelo porto de Bragança, via Almoço, porém, com o advento da estrada de ferro que ligava esta cidade à capital, passou a ser transportado pela via férrea com maior frequência, intensificando ainda mais a dinâmica comercial com Belém (Cunha, 2019, p. 9).

Para este cenário férreo da produção e escoamento de alimentos da Zona Bragantina, aglutinam-se a castanha-do-pará e cana-de-açúcar, bem como os donos de terra e seus trabalhadores (Rosário, 2000). A Estrada de Ferro de Bragança (EFB), culturas, grãos e frutas compreendem Bragança envolto a uma tradição e pertencimento a partir da comida (Caminha, 2020).

Em “Bragança”, poema de José Leôncio Ferreira de Siqueira (2015) encontro aromas, comidas e bebidas advindas, por exemplo, do milho, buriti, açaí e camarão. A Bragança histórica garante, inclusive, nomes que a identificam à comida, a exemplo da Vila do Almoço (Caminha, 2020).

A Vila do Almoço foi polo de produção e via de escoamento agrícola à Belém através dos rios Caeté e Guamá<sup>8</sup>. Porém, após a introdução da Estrada de Ferro de Bragança, sofreu um declínio ao passo de ficar no esquecimento, como já mencionado. Há inclusive bragantinas e bragantinos que não sabem chegar ao vilarejo ou mesmo desconhecem a localidade. Outros, por sua vez, atribuem ao lugarejo um aspecto de tradicionalidade.

---

<sup>8</sup> Cf. Cunha (2019) para saber mais sobre a Vila do Almoço.



O município tem ainda uma ligação com o muruci, café, mexilhão, ostra, turu, entre outros alimentos cultivados, preparados, servidos e consumidos à maneira bragantina, com seus agentes e culturas materiais, responsáveis pela transmissão de memória e identidade (Caminha, 2020).

Ao continuar o relatar sobre o turu, Dona Lina o evidencia como um fortificante natural, ao ponto de curar enfermidades:

Se for meio quilo, tu nem dá conta de comer tudo, de tanto que ele é forte. Se tu comer uns três ou quatro com farinha, tu já enche tua barriga. E é um baita de um alimento porque se tu comer de manhã, de tarde tu ainda tá com a barriga cheia. Não é que ele te deixe empanzinado e ataque teu fígado, é porque ele é um alimento forte e de quebra ele tem muitas vitaminas, haja vista que tem gente que já teve problema de pulmão... que procurou comer o turu pra ficar bom. Eu já vi casos assim: “Ah, fulano tá doente, tá com enfraquecimento no pulmão”. “Ah, dá turu pra ele comer e é tiro e queda”. Fica bom! Fica bonzinho! Tem gente que não vai com a cara dele cru, cozinha. E nem come ele, só toma o caldo. Só o caldo já tá de bom tamanho, lhe digo com toda a sinceridade do mundo. [...] O turu é alimento que dá vitamina também e curativa também, cura as doenças (Dona Lina, 2019 *apud* Caminha, 2020, p. 42).

Sobre fortificantes e cura; do consumo e satisfação por meio de exemplificações e comprovações cotidianas, Dona Lina explana:

[...] hoje a gente quase não vê o pessoal vender aqui, o pessoal quase não tira mais. Só se for encomenda. Essa cultura de tirar e comer aqui, só se tu encomendar. Se tu não encomendar, tu não vê aqui. E quando tem... rapaz! O pessoal só falta brigar pra comprar, porque é o litro que eles vendem. Mas o pessoal não gosta mais de tirar, não vão mais tirar. Tiram só pra comer mesmo, lá na praia. Mas assim, tirar pra vender na cidade, faz muito tempo que eu não vejo [...] ele não quer mais ir tirar, porque requer mais cuidado tirar o turu. Não é que nem tirar o caranguejo, que o caranguejo, se tu tiver a técnica, tu mete a mão lá no buraco e puxa ele lá de dentro. O mexilhão, em qualquer mangue aí na beira do Ajuruteua, aquelas pontas do mangue. Tu pode entrar naquelas pontas de mangue que tem uns monte de mexilhão e ostra, tu acha muito. [...] Isso aí o pessoal ainda vende. Mas tem preguiça de tirar, tu quase não vê. E mexilhão... cada mexilhãozinho desse tamanho. Aí quando a gente vai, a gente vai num dia pra voltar no outro, a gente ganha o mangue pra tirar mexilhão. Quando vem de lá, vem com um panelão. E é só lavar, botar no fogo, melar na pimenta, comer e jogar farinha na boca. Aí o mexilhão a gente ainda ver sendo vendido aqui, mas o turu a gente não ver mais (Dona Lina, 2019 *apud* Caminha, 2020, p. 42-43).

Dona Lina rememorou certo distanciamento que a fez refletir sobre a culinária bragantina:

O peixe assado lembra muito Bragança. O avoadado lembra muito Bragança. Meu Deus do céu, eu passei uma semana no Maranhão. Se eu pudesse criar asa eu tinha criado e tinha vindo me embora antes. Uma semana só e uma saudade imensa do peixe assado daqui com a nossa farinha, a nossa maior identidade na culinária (Dona Lina, 2019 *apud* Caminha, 2020, p. 43).

Entre essas memórias, evidencia-se culinária e geografia patrimonial amazônica, relações históricas construídas em meio aos povos indígenas, africanos e europeus como relatado por (Ferreira; Barbosa; Silva, 2018, p. 144-5):

O patrimônio gastronômico do nordeste do estado do Pará, é fruto de uma herança deixada por povos indígenas, africanos e europeus que por ele passaram, durante seus mais de quatrocentos anos. É evidenciada pelos derivados da mandioca (*Manihot utilissima*), planta típica da região amazônica, tais como farinha, mandiocoeira, tapioca e beijú combinados a um cardápio praiano a base de peixes, mariscos e frutos do mar bem como frutas tropicais; como o açaí (*Euterpea oleracea*), bacuri (*Platonia insignis*), taperebá (*Spondias mombin*), Cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*), entre outras.

A cozinha bragantina é caracterizada pela diversidade em alimentos, preparos, consumos e registros e espaços, dentre os quais a festa e o ato de festejar.

### 3.2 Entre Esmolações e Marujada, um lugar chamado cozinha

O conhecimento sobre comida é gerado a partir de eventos ritualísticos e seus participantes. Em Bragança, ritualizam-se não somente as Esmolações e Marujada, mas também suas *cozinhas festivas*. Nesse sentido, o que as pesquisas registraram (e revelaram) sobre as cozinhas das Esmolações e Marujada Bragantina?

Para Thompson, a formação social sistemática baseia-se em lógica e legitimação concordantes, ancoradas, dentre outras coisas, na experiência encontrada e (re)examinada a partir de

[...] sistemas densos, complexos e elaborados pelos quais a vida familiar e social é estruturada e a consciência social encontra realização e expressão [...]: parentesco, costumes, as regras visíveis e invisíveis da regulação social, hegemonia e deferência, formas simbólicas de dominação e de resistência, fé religiosa e impulsos milenaristas, maneiras, leis, instituições e ideologias - tudo o que, em sua totalidade, compreende a "genética" de todo o processo histórico, sistemas que se reúnem todos, num certo ponto, na experiência humana comum, que exerce ela própria (como experiências de *classe* peculiares) sua pressão sobre o conjunto (Thompson, 1981, p. 189).

A formação na cozinha beneditina está no *experienciar* a lógica e legitimação do sistema festivo das Esmolações e Marujada. Festividade que dura praticamente o ano todo, com atividades de abril a dezembro, e atravessam espaços particulares e públicos, ambos recheados por regras morais e sociais de comportamento no organizar, ornamentar, vestir, rezar, cantar, tocar, dançar, preparar e comer. Formas de pensar e sentir igualmente ligadas com a experiência, afinal, afirma o historiado:

[...] as pessoas não experimentam sua própria experiência apenas como ideias, no âmbito do pensamento e de seus procedimentos, [...] etc. Elas também experimentam sua experiência como sentimento e lidam com esses sentimentos na cultura, como normas, obrigações familiares e de parentesco,

e reciprocidades, como valores ou (através de formas mais elaboradas) na arte ou nas convicções religiosas. Essa metade da cultura (e é uma metade completa) pode ser descrita como consciência afetiva e moral (Thompson, 1981, p. 189).

Nas cozinhas das Esmolações e Marujada, a lógica do aprendizado acontece pela experiência. Conforme Thompson (1981, p. 194) esclarece, essa educação está pautada na prática das relações materiais e vivências de valores em que estes

não são "pensados", nem "chamados"; são vividos, e surgem dentro do mesmo vínculo com a vida material e as relações materiais em que surgem as nossas idéias. São as normas, regras, expectativas etc. necessárias e aprendidas (e "aprendidas" no sentimento) no "*habitus*" de viver; e aprendidas, em primeiro lugar, na família, e na comunidade imediata. Sem esse aprendizado a vida social não poderia ser mantida e toda a produção cessaria.

Segundo Alves (1994, p. 10), ensino e aprendizado são experiências que ocorrem pela felicidade<sup>9</sup> Para tanto, deve-se experimentar o prazer, ter gosto pelo processo educativo. Caso contrário, afirma o autor: "vocês [educadoras e educadores] terão fracassado na sua missão, como a cozinheira que queria oferecer prazer, mas a comida saiu salgada e queimada". Nesse sentido, as cozinhas das Esmolações e Marujadas são felizes. Toda a comida doada, preparada e servida nestas ocasiões são tidas como boas devido ao tempo e cuidados empregados pelos agentes desta educação.

Rubem Alves relata o conhecimento escolar como uma posse e um tipo de opressão entre àqueles que sabem e os "ignorantes", afastando não somente a felicidade como educação, mas também discentes da sala de aula. Nas cozinhas como ambientes educativos as e os aprendentes buscam por saberes mediados na prática e vivência da festa de São Benedito, que, como sugere o autor, tem por "vocação [...] despertar o potencial único [...] em cada estudante" (Alves, 1994, p. 14).

O potencial de cada pessoa desenvolve-se em equipes formadas por afinidades relacionais e de funções. Foram observados grupos responsáveis pelo preparo da comida, serviço das mesas, ornamentação dos espaços e comercialização de alimentos. Assim, elegem-se sem muitas discussões as tarefas e seus feitores a partir da formação de subgrupos com feitores de mingau e lavadores de prato, por exemplo.

---

<sup>9</sup> Para Rubem Alves (1994, p. 14) "a alegria é uma condição interior, uma experiência de riqueza e de liberdade de pensamentos e sentimentos".

Fotografia 1 - Equipe Leilão do Santo



Fonte: Nalton Caminha, 2022.

Enquanto a *lei da educação* escolar é um ciclo experimentado à força (Alves, 1994), na cozinha a regra é ter atenção para aprender, o que envolve todos os sentidos (ver, ouvir, comer, cheirar e tocar) e processos educativos alimentares, sem obrigatoriedades, mas respeito e responsabilidade.

Diferentemente dos conhecimentos escolares que findam em exames (Alves, 1994), a educação das cozinhas ocorre durante toda a vida e pode até não ser mais praticada, a exemplo de esmoleiros afastados das comitivas, porém, nunca é esquecida.

Para Rubem Alves (2003, p. 162) as crianças significam: “aqueles que brincam”. Em Bragança, as brincadeiras giram em torno das Esmolações, com papéis e sentidos próprios apreendidos na prática. As crianças, naturalmente curiosas e interessadas em esmolar, transformam o que veem e ouvem em um jogo de repetição que me reporta aos escritos de Rubem Alves sobre o brincar na infância:

A gente brincava assim, quando era criança. O mestre cantava o refrão e os outros respondiam, repetindo a última palavra, como se fosse um eco. Sempre me perguntei sobre o sentido destas palavras. E por mais que me esforçasse, nunca encontrei sentido algum (Alves, 1994, p. 21).

Por não saberem cantar ou tocar, as crianças imitam a caminhada das comitivas, onde cada qual tem função e instrumento musical específicos arranjados naquele momento. Tais instrumentos são, na verdade, algum pedaço de pau ou tubo de papelão dos fogos de artifício já utilizados, encontrados na mesma residência que recebe o santo peregrino.

Fotografia 2 - Crianças brincando de esmolar



Fonte: Cavalli; Corrêa; Fernandes (2017).

Nessa brincadeira do aprender não se precisa de muito: um olhar curioso para capturar momentos com atenção, criatividade para improvisar instrumentos e disposição para interagir com outras crianças. É aqui, com as crianças, que tudo muda e vira do avesso, como aponta Rubem Alves (1994, p. 52) ao propor “que os mestres se transformem em aprendizes, que os adultos se disponham a aprender das crianças. Uma filosofia da educação às avessas”.

Desse modo, é sentindo que, como pesquisador em campo, também “aprendo a esmolar”. Assim como as crianças, observo com atenção o que outros (os que sabem) fazem e repito determinada ação, a meu modo, acompanhando as Comitivas de São Benedito em Bragança e agora, na escrita desta dissertação. Enquanto adultos esmolam, crianças brincam de esmolar. É brincando que as crianças aprendem e (me) ensinam.

Fotografia 3 - Criança aprendendo-praticando (com atenção) nas Esmolações



Fonte: Nalton Caminha, 2022.

A partir das brincadeiras, crianças reproduzem a realidade. As crianças apreendem tradições e as reproduzem quando se *garantem*, conforme aponta Chantal Medaets (2011).

O que se repete nas cozinhas? A comida “comum”. Aprende-se a cozinhar nas festas para São Benedito. No preparo, atenta-se para a fartura do alimento, da qual emerge a máxima: “antes sobrar do que faltar”. No serviço, a prioridade é das autoridades. No consumo, ritualísticas e hierarquias devem ser respeitadas.

Para Rubem Alves, “só é bom cientista aquele que pensa como quem brinca” (2003, p. 31), pois “é só do prazer que surgem a disciplina e a vontade de aprender” (2003, p. 166) e, na “pura utilidade de alimentar, [...] pela magia da culinária, torna-se arte, brinquedo, fruição, alegria” (Alves, 2003, p. 143-144).

As cozinhas compreendem o circuito festivo-cotidiano dedicado a São Benedito de Bragança. Acesso, portanto, a configuração geográfica, funções estabelecidas, agentes e educação dessas cozinhas para decifrar os sentidos e experiências que dela emergem.

### 3.3 Geografia das cozinhas beneditinas: espaços, funções, agentes e educação

Sobre a cozinha, Montanari (2013, p. 57) identifica o preparo do alimento através do fogo como um fator constitutivo da identidade e cultura humana. Para o historiador, a

imagem da cozinha, que, ligada ao uso do fogo, se torna um elemento fundamental constitutivo da identidade humana. [...] não é mais possível dizer-se homem sem cozinhar a própria comida, e a rejeição da comida assume [...] um significado de contestação da 'civilização', exatamente como a rejeição do doméstico nas práticas de produção do alimento.

Os alimentos são recorrentemente levados à mesa e à vida, ao trabalhar com a complexidade da noção de pertencimento e interações sociais/cotidianas. Viver é também conviver em sociedade, pois, como afirma o autor: “Se a mesa é metáfora da vida, ela representa de modo direto e preciso não apenas o pertencimento a um grupo, mas também as *relações* que se definem nesse grupo” (Montanari, 2013, p. 160).

Tais interações e pertencimentos a um determinado grupo, bem como o vivenciado em Bragança, em meio a Irmandade da Marujada de São Benedito, trazem ensinamentos percebidos somente ao sentar-se à mesa, em comunhão com o outro, começando pelo lugar, cuja escolha não é simples, mas atravessada por vários critérios, conforme pontua Montanari:

O *lugar* não pode ser atribuído ao acaso: de maneira mais ou menos formalizada de acordo com as épocas e os contextos sociais e políticos, ele serve para marcar a importância e o prestígio dos indivíduos – o chefe no centro, os outros a uma distância inversamente proporcional ao papel que cada um é atribuído (Montanari, 2013, p. 161).

Assim, nas Esmolações, quem ocupa a cabeceira da mesa é o Encarregado da Comitiva<sup>10</sup>, figura que se destaca nessa geografia. É o Encarregado quem convida, observa, autoriza e chama a atenção, quando necessário, dos participantes do banquete.

O Presidente da Irmandade<sup>11</sup> pode ser convidado a sentar-se ao lado do Encarregado - não como regra, mas como cordialidade e respeito. Os demais presentes sentam-se em locais à parte, um pouco mais afastados dos esmoleiros<sup>12</sup>.

Nos Almoços, Juíza e Juiz da Marujada sentam-se à mesa juntamente com marujas, marujos e autoridades. O grupo das autoridades é composto por Juíza e Juiz

---

<sup>10</sup> Esmoleiro responsável pela comitiva.

<sup>11</sup> Cargo de liderança, em caráter vitalício e hereditário.

<sup>12</sup> Devoto que presta o serviço da Esmolação.

da festa, o Pároco da Catedral de Bragança, Capitão, Vice Capitão, Capitoa, Vice Capitoa, o Presidente da Irmandade e seus convidados (em geral, familiares).

No Almoço da Juíza, em 2019, realizado no dia 25 de dezembro, foram convidados à mesa pesquisadores da Universidade Federal do Pará (UFPA) – Bragança e representantes do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) – Seção Pará, que à época realizavam um inventário sobre a Marujada Bragantina.

O Almoço do Juiz daquele mesmo ano, organizado no dia seguinte, contou com a presença do Prefeito e Vice-Prefeito de Bragança à mesa das autoridades. Em 2007, no município de Ananindeua-PA, o Almoço oferecido na Marujada garantiu a presença da pesquisadora que registrava a festa (Vieira, 2008).

Dentre os significados que atravessam a mesa, o aspecto de sacralidade é sempre lembrado, ora pela própria Comitiva de esmoleiros, em meio a rezas, cantos e ladainhas, ora pela figura do padre que abençoa o alimento nos Almoços da Juíza e Juiz da Marujada. A dimensão de sacralidade é uma das razões para que, sentados à mesa, respeito e organização sejam preservados.

O Historiador Henrique Carneiro (*In*. Montanari, 2013, p. 10) salienta que “a ordem dos pratos segundo critérios de sequência, associação e relação recíproca, [também] identifica sujeitos principais”. Nessa lógica, nos Almoços da Juíza e Juiz da Marujada as autoridades servem-se à vontade em travessas de vidro, vasilhames de aço ou porcelanato dispostas na mesa, o que não é oferecido às marujas e marujos. Estas/es são servidas/os com os chamados pratos feitos, o popular “P.F”, tendo apenas água e farinha à livre disposição. Diante disso, com uma geografia particular, o serviço da comida pode ser traduzido como forma de manter hierarquias, prestígio e poder.

Na imagem abaixo destaca-se o serviço prestado à mesa das autoridades. Observa-se que o diretor religioso da festa pode se servir diretamente na travessa com peixe, garantindo assim a possibilidade de repetir a refeição ou mesmo escolher o melhor pedaço, a seu critério.



Fotografia 4 - Almoço da juíza, no dia 25 de dezembro



Fonte: Nalton Caminha, 2019.

A imagem também evidencia que durante o serviço do almoço a quantidade de comida é um marcador de poder e *status*. A taça de vidro também representa um dos marcadores sociais presentes à mesa uma vez que se encontra disponível apenas na mesa das autoridades.

No estudo de Vieira (2008), entre as 2,5 mil refeições distribuídas em 2007 para o Almoço da Marujada de Ananindeua, percebe-se o serviço semelhante de pratos feitos para (não) marujas/os, contendo carne ou frango, arroz, macarrão, feijão e salada e de pratos mais sofisticados e de escolha à vontade às autoridades, tais como pratos típicos como maniçoba, vatapá e pato no tucupi, tortas salgadas e outros (Vieira, 2008).

Sobre as refeições servidas em Bragança, a praticidade, principalmente no contexto das Esmolações, é a característica mais presente, como afirma o narrador Dário Benedito (2022):

*Eu acho que por conta de que vai muita gente jantar e muita gente comer os almoços, os jantares - eles são muito participados - não tem comida... tem muita comida! ...não tem comida difícil de fazer. Não tem comida difícil de preparar. É de preparo mais rápido. Eu acho que tem essa característica. Mas não tem uma comida que não pode ser servida. Eu não costumo ver peixe aqui na cidade. Vou ver mais no interior ter peixe assado, comida muito simples. Mas não costumo ver comida de difícil preparo nas casas. Não costumo ver. Costumo ver de fácil preparo. [...] mas assim, na questão do que não pode ser servido eu diria que aquilo que é difícil de fazer, o que demanda muito tempo.*

Com isso, até os mais sofisticados pratos servidos nas Marujadas não deixam de ser comidas “comuns”, preparadas e consumidas recorrentemente na Amazônia paraense, independentemente de classe social. A comida comum traz consigo o pertencimento ao local, aglutinando diversas/os consumidoras/es ao promover uma circularidade cultural entre as classes que igualmente se identificam com essa noção de território, ligada à comida, conforme aponta Montanari (2013, p. 143):

Na Idade Média, ninguém poderia ter pensado em uma ‘comida de território’, porque a noção de território anula, ou pelo menos enfraquece, as diferenças sociais. No momento em que o paradigma da cozinha se torna o *espaço*, todos (em teoria) podem ocupá-lo, o senhor e o cidadão, exatamente como o camponês. Privilegiar a noção de território significa, por isso, sob um ponto de vista cultural, ter superado a noção de comida como primeiro e principal instrumento da diferença. Também por essa razão, o conceito de ‘cozinha de território’ não pode ser antigo.

Outro ponto observado relaciona-se à compreensão de cargo e tarefa na cozinha, que não possui, necessariamente, um lugar de poder e hierarquia muito bem demarcados, uma vez que picar temperos, assar churrasco, bater massas de bolos, arrumar a mesa e servir as refeições não representam diferenciações hierárquicas e de poder em si mesmas. Todas e todos ali presentes, apesar de seus subgrupos, são da mesma equipe. É certo dizer que para quem assume papéis relacionados à cozinha é necessário *saber fazer*.

Fotografia 5 - Preparo do almoço para a Esmolação



Fonte: Nalton Caminha, 2022.

A figura acima apresenta uma parte da cozinha conhecida por jirau, uma espécie de pia localizada no quintal. Sobre o jirau, o escritor Osvaldo Orico (1972)

afirma que é uma exclusividade da região amazônica e compreende não somente os espaços domésticos, mas festividades e arraiais.

As cozinhas de São Benedito, por também encontrarem-se na Amazônia, assumem a configuração “ao ar livre” na configuração de brincadeiras e serviços movente de espaços culinários plurais, a exemplo da venda de caldo de cana na praça e comidas típicas ao lado da igreja de São Benedito.

O Leilão do Santo, serviços de cafés da manhã, almoços e sopas durante a programação da Marujada, bem como o serviço dos cafés, lanches, almoços, jantas e mingaus meio as Esmolações também compõem essa realidade.

Para além dos víveres, frutas, bolos, artesanatos e demais produtos arrecadados nas Esmolações para serem leiloados, encontram-se ainda no Leilão do Santo ou Leilão da Pitomba, como também é conhecido, a comercialização de comidas como: galinha caipira, arroz com galinha, salgadinho, pudim, maniçoba, porco picante, lasanha e vatapá) e bebidas (suco, água e refrigerante), conforme se observa na imagem abaixo:

Fotografia 6 - Cardápio disponível no leilão



Fonte: Nalton Caminha, 2019.

Um dos motivos da escolha desses produtos (e não de outros) para compor o Leilão do Santo estão a “calendarização”, a disponibilidade sazonal deles. Sobre a “calendarização”, Montanari (2013, p. 133) afirma que: “Certamente é possível (e até provável) que alguns desses produtos e pratos [a disposição] se impusessem também porque estavam ligados a um calendário ‘natural’”.

Desse consumo-aprendizagem participam todas e todos, desde a mais tenra idade até as pessoas mais velhas, como percebido na imagem abaixo, com a Maruja que leva a criança no colo e juntos consomem-aprendem com a pitomba presente no Leilão<sup>13</sup>.

Fotografia 7 - Maruja e criança de colo consumindo pitomba



Fonte: Nalton Caminha, 2019.

Após localizar a cozinha nas Esmolações e Marujada, bem como suas configurações e geografias passíveis de análise, destaco a seguir as práticas alimentares-educativas presentes nestes espaços do saber.

### **3.3 Práticas alimentares-educativas de São Benedito**

A jornalista Denise Godinho (2022) afirma que a presença da comida na literatura serve como ponto de virada no roteiro, revelação de atributos solucionadores de casos investigativos, re/conexão à realidade e à narrativa, além de abrir o apetite da leitora e do leitor.

Percebo, nas comidas presentes nas cozinhas beneditinas, o atravessamento não somente pela devoção a São Benedito, mas também pela comensalidade em si. Conforme Flandrin e Montanari (2020, p. 108) o ato de comer serve:

para satisfazer uma necessidade elementar do corpo, mas também (e sobretudo) para transformar essa ocasião em um momento de sociabilidade, em um ato carregado de forte conteúdo social e de grande poder de

<sup>13</sup> O Leilão ocorre no Salão Beneditino, durante a Marujada, onde são leiloados, dentre outras coisas, comida e arte (donativos arrecadados nas Esmolações e demais doações realizadas por devotas e devotos de São Benedito).

comunicação.

Dentre as sociabilidades alimentares-educativas percebidas nas Esmolações e Marujada de São Benedito destaco a fartura interpretada “[...] como função do poder e do prestígio social” (Montanari, 2013, p. 118) e concentrada, sobretudo, na figura da Juíza e Juiz da festa.

Devido ao financiamento dos Almoços do dia 25 e 26 de dezembro, destacam-se os banquetes mais frequentados que transmitem “linguagem alimentar” com “[...] um conteúdo cada vez mais marcadamente ostentatório, cenográfico e teatral” (Montanari, 2013, p. 118-119) a partir da tradicionalidade bragantina, ou melhor, de uma “bragantividade”.

Embebida por “bragantividade”, termo cunhado por Jorge Ramos ao narrar uma “Bragança” banhada por rio, devoção, sonho e poesia, a cozinha de São Benedito volta-se à alimentação e educação de pertencimento local, uma “tradição inventada”, que segundo Hobsbawm e Ranger (1997, p.9) significa

um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácita ou abertamente aceitas; tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente; uma continuidade em relação ao passado. Aliás, sempre que possível, tenta-se estabelecer continuidade com um passado histórico apropriado.

Nessa tradição culinária, as mulheres geralmente estão à frente da comida, seja na organização, preparo ou serviço, fato evidenciado historicamente por Montanari:

Operações como essas exigem horas e horas de trabalho altamente especializado, desenvolvido corriqueiramente pelas mulheres (protagonistas, desde sempre, do trabalho de cozinha e detentoras das técnicas que o definem) e transmitido simplesmente por meio da prática e da imitação (Montanari, 2013, p. 60).

Os sentidos atentos são requisitos para que essa educação seja efetivada. Como afirma Brandão: “A criança vê, entende, imita e aprende com a sabedoria que existe no próprio gesto de *fazer a coisa*” (Brandão, 1981, p. 18). Na imagem abaixo, o olhar do menino acompanha com atenção a maruja no serviço da merenda presente nas Esmolações.

Fotografia 8 - Maruja servindo a merenda na Esmolações de São Benedito



Fonte: Nalton Caminha, 2022.

Enquanto a comida nos diz sobre hábitos, costumes e gostos de um grupo, a cozinha revela sobre o processo de transmissão e apresentação dos saberes no cotidiano (Souza, 2018).

Em Bragança, essa educação assemelha-se àquela relatada por Chantal Medaets que, ao pesquisar infância, educação e saberes na região do baixo-Tapajós, revela que só de olhar a pessoa aprende, “se garante” fazer. Educação sensível em que “do lado dos aprendizes, observa-se muito e bem. E pergunta-se pouco. Do lado dos ‘mestres’ preocupa-se menos em explicar e mais em fazer. E fazer bem feito” (Medaets, 2011, p. 8).

E, para “se garantir” em determinada atividade, o primeiro passo é olhar com atenção, a fim de aprender lições que não se ensinam oralmente, mas se praticam cotidianamente, como afirma Souza (2018, p. 105):

De uma forma própria, a prática educativa experimentada no espaço da cozinha define-se pela capacidade de olhar, interpretar gestos e calar quando necessário. Portanto, exige certa dosagem de sensibilidade e respeito [...] detalhes de um ensino do cotidiano, uma pedagogia do fazer.

A autora diz pedagogia porque, “como em uma sala de aula, a cozinha [...] possui uma logística e estrutura que favorece a aprendizagem” (Souza, 2018, p. 105). Em Bragança, a pedagogia vivenciada na cozinha perpassa pela escuta, isto é, uma “pedagogia de orelha”, conforme bem traduziu um de meus narradores, o seu Careca (2022):

*é no escutar, é na orelha". Enquanto tu tá ali, tu tá prestando atenção no que o cara tá rezando, o que o cara tá falando, o que o cara tá fazendo ali. Tu tá ali pra ti prestar atenção e futuramente o Encarregado vai te dizer assim: "Fulano, tu já consegue fazer uma ladainha?". Ele vai dizer "sim". "Então bora fazer um teste". Então sempre ele bota uma pessoa ou no alto ou no baixo, por exemplo, e bota essa pessoa que vai [acompanhar], porque se a pessoa se atrapalhar no português, o cara que tá do lado e que sabe não deixa parar, continua. Tá entendendo? Sempre eles dão a oportunidade para muitas pessoas e tem muita gente aí, rapaz novo, [que] já reza uma ladainha do dia, já reza uma ladainha da noite, porque é o dia a dia daquelas pessoas. São seis meses que eles ficam aí atendendo o povo. Então, assim, quando a pessoa se interessa, ela aprende tanto a rezar a ladainha da manhã, quanto a ladainha da noite.*

Dentre as lições ensinadas por essa pedagogia da cozinha, não evidenciei, até o momento, tabus alimentares entre marujas e marujos em relação a São Benedito. Através dos documentos visitados, não se destaca alguma comida que o santo não poderia comer através do imaginário amazônico desse ou de outros tempos.

Cabe ainda ressaltar que a relação santo-devotas/os é estabelecida respeitosamente, como afirma Careca (2022) a partir do lugar de São Benedito nas casas bragantinas, incluindo a sua residência:

*Eu vejo que São Benedito pode muito bem ficar ou na cozinha, ou na sala, ou no quarto. Mas os antigos dizem que São Benedito fica na cozinha porque ele era cozinheiro, então é por isso que tem pessoas que deixam São Benedito na cozinha, porque é pra multiplicar a tua alimentação, do teu dia a dia, do teu almoço, do teu jantar, mas ele pode muito bem ficar na cozinha, ele pode ficar na sala, ele pode ficar no teu quarto. Se ele é um santo de devoção, tu tem a tua devoção com ele em qualquer lugar, aonde ele tiver ele vai te atender na tua devoção.*

A cozinha é um espaço educativo por onde circulam múltiplos saberes, dentre os quais destaco aqueles que confluem inicialmente à cura e desaguam para as relações à mesa, como busco investigar no próximo capítulo.

#### 4 “Todos prontos? Podem se servir”: saberes da alimentação na cozinha beneditina

Assim como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e da identidade de um grupo. Constitui, portanto, um extraordinário veículo de autorrepresentação e de troca cultural: é instrumento de identidade, mas também o primeiro modo para entrar em contato com culturas diversas, uma vez que comer a comida de outros é mais fácil – pelo menos aparentemente – que decodificar sua língua. Mais ainda que a palavra, a comida se presta a mediar, entre culturas diversas e abrindo os sistemas de cozinha a todo tipo de invenções, cruzamentos e contaminações (Montanari, 2013, p. 183-184).

Neste capítulo realizo mapeamento dos saberes da alimentação que atravessam as práticas educativas na cozinha beneditina. Saberes transmitidos a ponto de se tornarem parte inconsciente do aprendiz. Nas palavras de Rubem Alves (1994, p. 69), “ensinar aqui, é inconscientizar”, que, nesse caso, é garantido historicamente pela comida, como aponta Montanari (2013). Entre invenções, cruzamentos e contaminações as culturas são levadas de um ponto a outro através de trocas diversas pela comensalidade e seus sistemas.

Tratar de um modo de aprender que se passa na cozinha é dialogar com a história cultural, campo de estudos que me direciona à história da alimentação, bem como as suas discussões por meio de leituras e leitores que me auxiliam na investigação desse sistema educativo, a exemplo de Thompson ao problematizar os conhecimentos emergentes para além da academia, pela experiência, pelo dia a dia. Para o historiador:

[...] conhecimentos se formaram, e ainda se formam, fora dos procedimentos acadêmicos. E tampouco eles têm sido, no teste da prática, desprezíveis. Ajudaram homens e mulheres a trabalhar os campos, a construir casas, a manter complicadas organizações sociais, e mesmo, ocasionalmente, a questionar eficazmente as conclusões do pensamento acadêmico (Thompson, 1981, p. 16).

Para este conhecimento do cotidiano e da experiência, corrobora Rubem Alves (1994, p. 70), ao afirmar que “não é coisa que eu tenha inventado. Me foi ensinado. [...] Gostei. Foi para a memória. [...] só vai para a memória aquilo que é objeto do desejo”. Rubem Alves completa o relato: “e o saber fica memorizado de cor – etimologicamente, no coração” (Alves, 1994, p. 70).



Na tentativa de verificar como o conhecimento popular é ensinado e apreendido pela memória e cotidiano local, mais precisamente pela circulação de saberes nas cozinhas beneditinas, inicio minha análise através da comida, suas configurações e cultura material presente na cozinha, onde o hábito, aqui interpretado como “comum” através do campo e teoria, torna-se categoria de análise da comida e educação que circulam em Bragança.

#### 4.1 “Comum”, categoria de comida e cultura material

O “comum” como categoria de comida e cultura material emerge primeiramente do contato com o município de Bragança e os praticantes que fazem circular essa ideia-ação de experiência, que, segundo Thompson (1981, p. 16) “surge espontaneamente no ser social, mas não surge sem pensamento. Surge porque homens e mulheres (e não apenas filósofos) são racionais, e refletem sobre o que acontece a eles e ao seu mundo”.

Mergulhado à cultura bragantina, encontro o “comum” como característica importante de definição e problematização da comida local, que me motivou a experienciar essa ideia através da exploração.

Thompson (1981, p. 185) define a experiência como “uma exploração *aberta* do mundo e de nós mesmos. Essa exploração faz exigências de igual rigor teórico, mas dentro do diálogo entre a conceptualização e a confrontação empírica”. É neste sentido que utilizo a exploração para adotar e pôr em prática o “comum” como conceito presente na comida e educação beneditina, observado já nas primeiras incursões à Bragança, em 2019. Dona Lina (2019) relata que “*no café [da manhã oferecido aos esmoleiros], [teve] muita fruta, tapiquinha, cuscuz, [...] bolo de milho, bolo comum, bolo de macaxeira [...]*”.

Dentre as comidas mencionadas, apenas um dos bolos é qualificado como comum. Mas o que diferencia este dos demais pratos? Que gosto, aparência e preparo tem o “comum”? Para Érico (2019 *apud* Caminha, 2020, p. 51, grifo meu):

[...] a comida também compõe **apenas mais um** dos elementos que tá presente na festa, seja dos animais que vão a leilão, seja da pitomba que é jogada no leilão como uma espécie de brincadeira e tradição que vem sendo perpetuada ou dos banquetes que recebem as comitivas quando elas precisam dormir nas casas, nos interiores e arredores da cidade, ou mesmo dos grandes almoços oferecidos pelo juiz e juíza da festa, um cargo que dá bastante visibilidade social, um cargo que tem uma lista de espera de muitos anos [...].

O “comum” sai de um contexto recorrente de “apenas mais um” para situar os alimentos em banquetes, leilões e brincadeiras que identificam atores sociais com papéis e espaços delimitados.

Érico (2019 *apud* Caminha, 2020, p. 49) salienta também os cardápios de São Benedito como sendo flexíveis, diferentemente dos pratos típicos encontrados no almoço do Círio de Nazaré, em Belém do Pará:

[...] o que eu observo não é exatamente o cardápio fixo e mais tradicional, que às vezes teríamos no Círio. A gente tem, óbvio, que elementos locais, por exemplo a farinha, que tanto se discute a ideia de farinha de Bragança, confirmando uma tradição forte da região. Então você vai ter com frequência farinha feita nas próprias casas que vão receber o santo, mas também, a que não feita nas casas, é seguramente um alimento que não vai faltar. Você tem com frequência o caranguejo, que não taria presente em outras partes do Pará ou da Amazônia, mas que é bastante frequente aqui na região que estamos, ao lado da praia, e temos uma comitiva que vai pra praia, então por exemplo a tradição de ofertar o caranguejo em algumas casas é também bastante marcante. Mas enfim, seja o que for, seja aquela carne de panela, o frango ou a galinha caipira, ou o açaí em algumas casas têm esse caráter: a grande quantidade. Pode chegar quem for, que precisa ter ali a grande quantidade pra receber os esmoladores, pra receber a imagem.

Érico (2019 *apud* Caminha, 2020) revela o aspecto rotineiro somado à tradicionalidade bragantina. Categoria criada, modificada, percebida e mantida a partir de um contexto próprio, recheado com farinha de mandioca, caranguejo, carne de panela, frango, galinha caipira, açaí e tantos outros alimentos oferecidos durante as Esmolações e Marujada.

Ao analisar a cozinha paraense entre os séculos XIX e XX, Macêdo (2016, p. 8) aponta as comidas típicas como “fruto de mestiçagens ocorridas ao longo do tempo”. Ressalta que

os hábitos alimentares estão muito relacionados ao dia-a-dia, ao cotidiano, por isso são marcados por praticidade. Ao passo que a tradição culinária requer uma identidade, trocas e cruzamentos. [...] A comida assim aparece como formadora de uma identidade que pode ser cultural, social, regional ou étnica (Macêdo, 2016, p. 175).

As comidas de São Benedito de Bragança apresentam-se como “comuns” por estarem ligadas ao cotidiano e à praticidade do dia a dia, assim como “[...] as comidas elevadas [hoje em dia em Belém] à categoria de típicas e regionais não eram vistas como tradição culinária no século XIX, antes elas eram hábitos alimentares” (Macêdo, 2016, p. 176).

Evidencio ainda “registro poético” de uma possível mistura entre as culinárias indígena e africana, encontros culturais perpassados por alimentos existentes no

território antes da colonização e por tantos outros modos de preparo advindos através do sistema escravista:

nos tempos antigos, mil luas passaram,  
viviam na floresta os Tupinambás.  
Caças, peixes, aves, as tenras raízes  
E as folhas bem novas, de arbustos  
rasteiros, serviam de alimentos  
cosido<sup>9</sup> ou assado as tribus guerreiras.  
(Pinagé [s.d.] *apud* Luz, 1998, p. 31).

Quando questionado em entrevista acerca desse cardápio, o historiador e professor Dário Benedito (2022) afirmou conhecer restrições alimentares ligadas à saúde de determinada promesqueira ou promesheiro de São Benedito como algo pontual. Para este grupo, comida saudável é comida “comum”: “na casa das pessoas que têm limitação com açúcar, não tem refrigerante, essas coisas. Mas no geral não vejo. Não tem uma comida que não pode ser servida”. Quando acontece do esmoleiro apresentar alguma restrição alimentar, Careca (2022) explica:

*Eu não como carne por exemplo, mas eu como frango. Eu não como a galinha caipira, mas vem a carne, vem o peixe e eu como. Eu não como o que eu não posso comer, mas o pessoal da Comitiva come normal, por isso que eu chego pro Encarregado e falo assim: “olha, eu não como a carne ou eu não como a galinha caipira”. Então o Encarregado se preocupa em perguntar. E o porquê? “Porque eu tenho uma pessoa na minha Comitiva que não come a carne”. Tem aquela de dizer “a carne vermelha”, não é? Então a pessoa já sabe e faz um peixe assado, ou um frango guisado e aquele ali vai comer o que ele pode comer e se eu não posso comer porco, porque tem muita gente que não consegue comer porco, não pode comer pato, [...] então a pessoa faz uma galinha, carne... É assim. Se eu não posso comer determinada comida, mas o resto da Comitiva pode normal.*

O pertencimento e estranheza à comida são componentes da categoria “comum”. O francês François Auguste Biard (de 1798 ou 1799 a 1882), filho do rei Luís Felipe I, em seu relato publicado inicialmente em 1867 sobre as visitas realizadas ao Brasil Imperial nos anos de 1838 e 1943, mais precisamente na então Província do Espírito-Santo, traz certa “estranheza” ao toque do tambor, a forma de cantar, dançar e beber – bem como da própria bebida, de nome “câouêba”, e seu preparo –, etnia de São Benedito e sua festa como um todo.

Fotografia 9 - "A festa de São Benedito em uma aldeia indígena" (tradução própria)



Fonte: Biard, 1862, p. 199.

Na imagem, a festa beneditina segue de canoa em direção a uma aldeia indígena. A embarcação é composta por duas senhoras responsáveis pela dança, um oficial português, um homem de guarda-sol que leva o santo, uma mulher para a cantoria, um remador e os músicos ao fundo. No canto inferior esquerdo, dois homens encontram-se de cócoras observando atentamente a procissão. Todos com indumentárias, lugares e funções bem delimitados, regras e interditos “comuns” para quem os praticava. Revela-se, portanto, que a estranheza de Biard (1945, p.102) não era compartilhado pelos indígenas da povoação “Destacamento”, dado o

costume na província do Espírito Santo [em] tomar-se conta dessas criaturas desde meninos, embora pertençam a alguma instituição orfanológica; comprometem-se a criá-los e vigiá-los até uma determinada idade, não como escravos, mas apenas como empregados.

Esse regime de tutela imposto à população indígena da Província do Espírito-Santo estabeleceu usos e costumes comuns ao povo português, a exemplo da devoção a São Benedito. Apesar da prática tutelar seguir os moldes civilizatórios, não deixou de aglutinar-se à cultura de beberagens indígenas. Instaurou-se, portanto, uma festa popular beneditina à base da mestiçagem, como percebido no relato:

Em todos os tetos em que entrávamos bebia-se ‘câouêba’ e cachaça [...]. Numa delas tive a coragem de beber numa espécie de cabaço a tal “câouêba”, o que fiz, aliás, para despertar simpatias e conseguir depois [que] me permitissem uns retratos. Não ignorava como se prepara essa bebida: sabia que as mulheres idosas (são elas sempre as encarregadas das funções mais importantes) mastigam raízes de mandiocas antes de deitá-las numa vasilha; cada uma de sua vez cuspiam nessa panela o conteúdo das suas bôcas e deixavam a massa fermentar (Biard, 1945, p. 100).

Mestiçagens como estas apresentadas no relato de Biard atravessaram tempo e espaço e encontram-se presentes nas narrativas bragantinas. Práticas alimentares-educativas que reexistiram e fazem eco na fala da professora Santana (2019 apud Caminha, 2020, p. 50):

Depois que a igreja católica tomou conta, [...] terminaram com os barracões dali, com os barracões daqui, porque também dava muita briga na época ainda [...] Ainda tinha um pouco de violência e corria muitas bebidas alcoólicas, tinha o barracão do Juiz, tinha o barracão da Juíza, tinha festas e tudo. Depois foi acabando, graças a Deus. Hoje geralmente só se dá o Almoço [...].

Mestiçagens encontradas ainda no poema “Pirão e Chibé”, onde Bolivar Bordallo identifica não só peixe, pirão, farinha e açúcar como alimentos encontrados localmente, mas também chibé e água. Preparo, consumo, gosto e agentes dessas comidas e bebidas completam a narrativa:

Crepita, ainda, o fogo no caqueiro  
sobre o convés daquela igarité;  
o peixe assado cheira no braseiro,  
todos comem pirão, bebem chibé.

"Eu vou fazer o meu pirão gostoso";  
- diz marujo que n'alma não tem mágoa -  
"Quero um bocado grande, generoso,  
farinha, mais farinha do que água".

"Como é bom este peixe com pirão  
que a gente come com qualquer comida!  
No convés de qualquer embarcação  
o pirão é pirão, a vida é vida!".

"E depois do pirão, do peixe assado,  
numa cuia bem funda e bem pretinha,  
a gente bebe o chibé distiquarado,  
com muita água, açúcar e farinha".

Crepita, ainda, o fogo no caqueiro  
sobre o convés daquela igarité;  
o peixe assado cheira no braseiro,  
todos comem pirão, bebem chibé...

Em meio à fartura na alimentação, desde o café da manhã até o mingau servido à noite, a cultura material das cozinhas beneditinas varia em cada casa ou salão que o santo visita. Sobre a bacia, geralmente acompanhada por guardanapo e sabonete, Careca (2022) contextualiza:

*A cozinha ela é assim... a cozinha da tua casa tu tem teu material de cozinha, tu tem tua panela, tu tem tua frigideira, teus pratos... isso daí é material teu! Mas na hora da cozinha em si, para os moradores, tu tem uma bacia. Aí tu me pergunta: "pra que essa bacia?" Essa bacia é para as equipes da Esmolação. Depois do jantar [a Comitiva] não pode se levantar da mesa pra ir lá lavar a mão fora da mesa, lá numa pia, lá no coisa [no banheiro]. Eles tem que fazer essa cerimônia na mesa porque depois que eles fizerem isso, tem aquela cerimônia de agradecimento, de rezar o Bendito, então tu tem que ter pelo menos duas bacias: uma começa pelo Encarregado, a outra pelo Sub-Encarregado. Depois de todos lavarem a mão aí tu recolhe a bacia, o guardanapo, o sabonete e eles vão agradecer a tua mesa e agradecer pelo jantar que tu deu e o almoço que tu deu. Eu digo assim que o principal da cozinha da pessoa é a pia, tirando pra fazer a comida, mas a pia, aquela bacia é sagrada para lavar a mão da Comitiva.*

Adentrar nesse universo da alimentação local, com mestiçagens, estranhamentos, pertencimentos, memórias, afetos e lutas, requer uma investigação das cozinhas beneditinas como espaços de comida e educação perpassados por múltiplos saberes.

#### 4.2 Saber-sabor, um consumo em abundância

A educação é uma criação “para tornar *comum*, como saber, como idéia, como crença, aquilo que é comunitário como bem, como trabalho ou como vida” (Brandão, 1981, p. 10). Concepção que atravessa condutas, oralidades e segredos presentes socialmente através da arte, religião e suas tecnologias. Reinvenção dos grupos e sujeitos pelas trocas diárias entre os seus e o meio ao explicar, ocultar ou mesmo inculcar por gerações “a necessidade da existência de sua ordem” (Brandão, 1981, p. 10-11). Para o autor, “[...] a educação existe sob tantas formas e é praticada em situações tão diferentes, que algumas vezes parece ser invisível” (Brandão, 1981, p. 16). Diversidade construída, percebida e estudada historicamente a partir do seu entendimento primeiro como transmissão de cultura e tradição, depois ramificada em adjetivações e especificidades, a exemplo da educação cultural, de processos e produtos, poderes e sentidos, regras e transgressões, formação para a ação, identidades e crises, inversão de palavras, valores e ideias, de imaginários que educam à vida. (Brandão, 2002).

Carlos Rodrigues Brandão (2002) afirma que toda educação é cultura, presente tanto fora como dentro de nós, ao compreender símbolos, significados, entrecruzamentos e sua própria realização. Tim Ingold (2015) relata que aprendizados cotidianos acontecem pela atenção constante do caminhante no deslocamento em si.

Movências que geram saberes, “[...] construções históricas e cotidianas da cultura” (Brandão, 2002, p. 139), ou, como diria Albuquerque, “uma forma singular de inteligibilidade do real [...], com a qual determinados grupos reinventam o cotidiano, criam estratégias de sobrevivência [...] e perpetuam seus valores e tradições” (2012, p. 24).

Destes saberes destaco os culturais, populares e da experiência. Para Santos, “Os saberes culturais são [...] conhecimentos que expressam as formas de viver e compreender o mundo, as representações, valores sociais, éticas e estéticas” (2007, p. 38).

Para Nascibem, “os saberes populares, por sua vez, são aqueles que as pessoas possuem acumulados durante sua vida e servem para explicar e compreender aquilo que as cercam” (2022, p. 29), “[...] em que o discurso está impregnado pelo cotidiano. Suas explicações são concretas, muito embasadas no empirismo e nas experiências do dia a dia” (2022, p. 31).

Nascibem destaca o saber popular como sendo construído a partir do contato e imitação do cotidiano e que os “conhecimentos obtidos são transferidos de geração em geração e na prática do dia a dia” (2022, p. 29).

A alimentação também sinaliza saberes sob as lentes da cultura popular como “mediadora de conhecimento e [...] pista para se conhecer os sujeitos que dela partilham, pois, no ato de se reunir para comer, experiências são partilhadas e saberes são circulados, configurando-se em ato educativo” (Souza, 2018, p. 14).

Percebo, a partir do historiador da alimentação Massimo Montanari (2013, p. 96), que não somente a comida, mas também o paladar como sentido de subjetividade humana igualmente media e educa:

[...] o “gosto” também é *saber*, é avaliação sensorial do que é bom ou ruim, do que agrada ou desagrada. [...] uma realidade [...] coletiva e comunicada. É uma experiência de cultura que nos é transmitida desde o nascimento, juntamente com outras variáveis que contribuem para definir os ‘valores’ de uma sociedade.

Dentre os valores apreendidos está o ato de comer em abundância, registrado inicialmente nas classes mais altas e posteriormente praticado pelas demais camadas sociais como afirma Montanari (2013, p. 121-122):

Diante da progressiva “democratização” do consumo, imposta pela lógica industrial de produção da comida, novas classes sociais são admitidas à comilança. E uma vez que, como nos ensinou Fernand Braudel, os prazeres excessivamente compartilhados perdem rapidamente seu fascínio, não é de se espantar que a revolução do consumo sugira às elites novos modelos de comportamento, enquanto o hábito de comer e ostentar muito, tradicionalmente próprio das classes altas, se redefine como prática “popular”.

Seja pela comida, pelo “gosto” ou quantidade observadas no ato de comer, regados por julgamentos e escolhas, saberes alimentares são transmitidos. Segundo Brandão, os saberes fluem na convivência:

As pessoas convivem umas com as outras e o saber flui, pelos atos de quem sabe-e-faz, para quem não-sabe-e-aprende. Mesmo quando os adultos encorajam e guiam os momentos e situações de aprender de crianças e adolescentes, são raros os tempos especialmente reservados apenas para o ato de ensinar (Brandão, 1981, p. 17-18).

Para o autor Carlos Rodrigues Brandão, aprendizado e experiência ocorrem simultaneamente, onde “cada um de nós se reinventa a si mesmo” (Brandão, 2002, p. 26). Os saberes ligados a São Benedito se apresentam em Bragança em meio as confluências encontradas nas cozinhas das Esmolações e marujada através da comida, um ato educacional de transmissão de valores, hábitos e costumes, representações, tradição alimentar e religiosa dos sujeitos que a praticam, uma “educação do cotidiano” (Brandão, 2002, p. 156).

Os saberes circulados no cotidiano das Esmolações compreendem o saber-fazer esmolar que implica em produzir e tocar instrumentos; escolher, instruir e liderar esmoleiros (saber “encarregar”). De um lado, a Comitiva precisa saber rezar, cantar e comer. De outro, devotas e devotos devem saber receber o santo e os esmoleiros em suas casas.

Neste sentido, abordarei aqui alguns conhecimentos observados em circulação no campo e problematizados com análises e leituras referentes aos saberes descritos como de cura, culinários, estéticos, religiosos e relacionais.

Em Bragança, o ato de esmolar é entendido como um serviço religioso oferecido através do caminhar de casa em casa com a imagem de São Benedito. Cantar folias, chegadas, orações e ladainhas compreende o serviço, a fim de



arrecadar um certo valor (doação) na casa visitada. O professor Dário Benedito (2022) enfatiza também que “*não é pedir! [...] É realmente receber*” e para prestar tal serviço é necessário que o Encarregado escolha sua equipe pelo critério da curiosidade e interesse em esmolar advindo e percebido ainda criança, a exemplo de Zezinho, que desde então segue aprendendo e fazendo arte, bem como os instrumentos utilizados nas Esmolações.

Carlos Rodrigues Brandão (1981, p. 22) aponta que saber e ensino existem e caminham juntos em diversas configurações sociais, geográficas, metodológicas e de sujeitos aprendentes:

[...] tudo o que é importante para a comunidade, e existe como algum *tipo de saber*, existe também como algum *modo de ensinar*. Mesmo onde ainda não criaram a escola, ou nos intervalos dos lugares onde ela existe, cada tipo de grupo humano cria e desenvolve situações, recursos e métodos empregados para ensinar às crianças, aos adolescentes, e também aos jovens e mesmo aos adultos, o saber, a crença e os gestos que os tornarão um dia o modelo de homem ou de mulher que o imaginário de cada sociedade - ou mesmo de cada grupo mais específico, dentro dela - idealiza, projeta e procura realizar.

Em Bragança, nas cozinhas beneditinas referentes as Esmolações os saberes-ensinamentos compreendem a reza, a ordem em relação à comida, cantar, aprumar a voz, comer e receber.

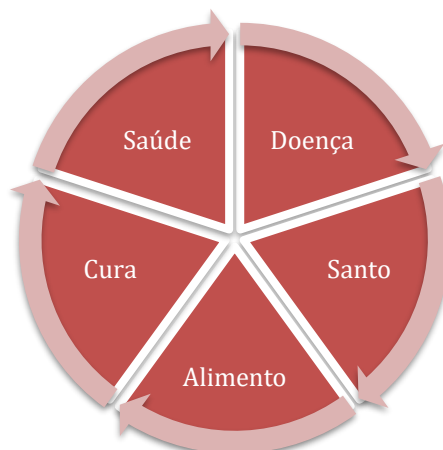
Os saberes referentes às cozinhas beneditinas da Marujada compreendem a multiplicação do alimento, bem como da relação saúde-doença-cura pelo santo. Saber “marujar” ou saber ser maruja/o, que diz respeito ao vestir-se; dançar e a negação de bebidas alcoólicas, ao menos enquanto estiver com as vestes da Marujada.

Na tentativa de explicar um pouco do apreendido nas Esmolações e Marujada discuto alguns saberes percebidos a partir do campo e das leituras realizadas para esse estudo.

#### 4.2.1 Saberes de cura: comida como remédio

Os estudos antropológicos sobre saúde e doença trabalham com a perspectiva cíclica entre saúde – doença – cura. Uma espécie de visão geral para determinar seus objetos/sujeitos, problemas, fontes e abordagens de pesquisa. Sob a ótica da história cultural, percebo uma relação bem mais específica a partir da realidade bragantina entre saúde – doença – **santo – alimento** – cura, conforme demonstrado no gráfico a seguir:

Gráfico 1 - Relação saúde e doença a partir de São Benedito e seus alimentos



Fonte: Nalton Caminha, 2023.

Rememorando a história da alimentação, é possível perceber que a comida é entendida como remédio desde muito tempo atrás. Na Antiguidade, Hipócrates já recomendava: “[...] que seu alimento seja seu remédio” (460 a.C., *apud* Lutti, 2021, p. 69).

Como qualquer remédio, a alimentação daquele período deveria ser administrada com cuidado, um rigor criterioso aos médicos que seguiam o campo da dietética, conforme aponta Mazzini (2008, p. 230):

Os momentos em que o doente deve ingerir alimentos são vigiados de perto pelo médico. Se é importante que o doente se alimente para recuperar as forças e defrontar a doença, tem, não obstante, de evitar em absoluto que a alimentação alimente a doença. Assim, convém preferir os momentos de remissão da doença para apresentar os alimentos. Enquanto, no princípio da doença, quando o doente ainda não está demasiado enfraquecido, a alimentação é eliminada ou reduzida, no período de convalescença o doente deve recomeçar progressivamente a alimentar-se.

O entendimento da relação comida como remédio muda de acordo com o tempo, a cultura, a sociedade e seus praticantes. Aqui no Brasil, essa realidade é percebida desde o período colonial como verificado nos estudos de Albuquerque (2012, p. 66):

Os alimentos como remédios são exemplos significativos de circularidade cultural. No Brasil colonial, a medicina indígena também partilhava de princípios semelhantes. Nesta, não apenas determinados alimentos serviam como remédios, incluindo aqui as bebidas, mas também a própria forma de se alimentar poderia, ou não, induzir a uma vida saudável.

Em Bragança, a relação comida como remédio inicia com o adoecimento da promessa ou promessa ou de algum familiar, que se dedica, então a buscar a

cura, interpelada por São Benedito, a partir da oferta de banquetes durante as Esmolações ou Marujada.

A transmissão desse saber geralmente ocorre pela observação das crianças durante a prática dos mais velhos, até que elas mesmas são incluídas neste circuito ao realizar o pagamento de alguma promessa referente à cura.

Esse processo de aprender observando foi assim explicitado por Brandão (1981, p. 20-21), a partir da relação entre aqueles que sabem e os que não sabem, onde circulam saberes e fazeres no cotidiano:

Os que sabem fazem, ensinam, vigiam, incentivam, demonstram [...]. Os que não sabem espiam, na vida que há no cotidiano, o saber que ali existe, vêem fazer e imitam, são instruídos com o exemplo, incentivados, treinados, corrigidos, punidos, premiados e, enfim, aos poucos aceitos entre os que sabem *fazer e ensinar*, com o próprio exercício vivo do fazer. Esparramadas pelos cantos do cotidiano, todas as situações entre pessoas, e entre pessoas e a natureza - situações sempre mediadas pelas regras, símbolos e valores da cultura do grupo - têm, em menor ou maior escala a sua dimensão pedagógica. Ali, todos os que *convivem aprendem*, aprendem, da sabedoria do grupo social e da força da norma dos costumes da tribo, o saber que torna todos e cada um pessoalmente aptos e socialmente reconhecidos e legitimados para a convivência social (Brandão, 1981, p. 20-21).

Desse modo, as crianças observam outras pessoas fazendo, até que elas mesmas tenham capacidade e interessem em praticar Esmolações e Marujada. É a partir da relação comida como remédio que nascem futuras esmoleiras e esmoleiros, cozinheiras e cozinheiros, juíza ou juiz da festa.

Apesar de não me aprofundar nessa questão, ressalto ainda a existência da Pastoral da Saúde “não oficial”, isto é, não reconhecida pela Arquidiocese de Belém, atuante em solo bragantino e sob as bençãos de São Benedito. Neste espaço, localizado próximo a um instituto educacional de grande relevância no município, no centro da cidade, são comercializados remédios caseiros advindos do conhecimento popular e ancestral indígena, a exemplo da garrafada, incorporadas em algumas igrejas católicas paraenses. Desse modo, plantas e ervas locais que antes era apenas comida/bebida, agora transformam-se em remédio para o tratamento de enfermidades do corpo. Além de remédio, a comida também serve para nutrir o corpo, engendrando um saber culinário.

#### 4.2.2 Saberes culinários: ingredientes e modos de preparo

A cozinha, bem como seus saberes, é ditada pela temporalidade. Pelo tic-tac do relógio de parede é que as equipes de cozinha se orientam e planejam o tempo de preparo para determinado prato.

Tem que ter tempo para a ornamentação das casas, dos alteres, das mesas e das cozinhas presentes nas Esmolações. Ao término de um cozimento, trocam-se panelas e o processo continua, antes e durante a presença dos esmoleiros.

A jornalista Jane Lutti descreve um pouco de como essa temporalidade compreende a cozinha afetiva a partir dos afazeres e do entendimento e acolhimento dessas atividades culinárias na contemporaneidade:

[...] cozinhar refere-se a etapas, tempo do fogo, passo a passo, cronômetro e quase nenhum atalho, cozinhar para si e para a família parece, nessa dinâmica, um baita tempo desperdiçado, uma vez que há opções prontas e outras coisas a fazer antes de se alimentar (Lutti, 2021, p. 59).

Observo realidade parecida na Festividade de São Benedito. Alimentos industrializados e ultraprocessados invadem cozinhas tradicionais, seja pela acessibilidade nos preços, como pela agilidade no preparo de pratos servidos na festa.

O registro abaixo demonstra a organização da mesa. Antes do almoço, um lanche repleto de refrigerantes sabor guaraná e cola a serem servidos à comitiva e demais pessoas que acompanhavam a saída do santo para esmolar.

Fotografia 10 - Refrigerantes servidos nas Esmolações.



Fonte: Nalton Caminha, 2022.

As crianças aprendem desde cedo a comer *Comfort Food*<sup>14</sup> na Festividade de São Benedito e guardam na memória ingredientes e modos de preparos através da reprodução em brincadeiras, na infância, ou diretamente na festa, quando adultas, visto que esse tipo de alimentação emerge “do conforto, da nostalgia com nuances alegres, da infância feliz” (Lutti, 2021, p. 73).

Conforme Lutti (2021, p. 76), a cozinha beneditina não contempla integralmente o conceito de comida do conforto<sup>15</sup> por também utilizar alimentos industrializados e ultraprocessados, atalhos que a distanciam das características referentes a esse tipo de alimentação: i) ingredientes naturais devem estar presentes nas receitas e memórias; ii) “exigência de maior dedicação ao preparo”.

O conceito de comida do conforto não descarta a cozinha beneditina, haja vista o alargamento teórico a partir do contexto local, o que possibilita ressignificações variadas, como aponta Lutti (2021, p. 77, grifo da autora): “[...] é preciso reforçar que a vivência de cada um com o alimento e a receita é que faz a memória do alimento confortável. *E isso, embora sejam criadas pequenas regras de identificação, é profundamente pessoal e intransferível*”.

---

<sup>14</sup> Comida do Conforto, tradução própria.

<sup>15</sup> “O termo aplica-se a toda comida escolhida e consumida com o intuito de proporcionar alívio emocional ou sensação de prazer em situações de fragilidade, sendo associada muitas vezes a períodos significativos da vida do indivíduo e/ou à convivência em grupos considerados significativos por ele” (Gimenes-Minasse, 2016, p. 92).

Fotografia 11 - Fogão de barro e seus utensílios



Fonte: Nalton Caminha, 2022.

No registro acima, observo uma cozinha levada para o quintal com a presença do fogão de barro, panelas e uma colher de pau, bem como alguns recipientes e bandeja de ovos e tampa de plástico.

Para além de auxiliar no mantimento de ingredientes e temperos e o preparo da comida pelo aquecimento dos alimentos, as técnicas de acendimento e manutenção desse fogo, trazem consigo também uma ciência do afeto, o que muitos praticantes guardam na memória, reproduzem e ensinam para os mais novos. Mais um motivo para se ter atenção com o conteúdo dessa comida-educação.

A jornalista Jane Lutti relata que, sob o projeto de modernidade, o norte global invadiu centros urbanos brasileiros, suas comidas, modos de preparo e consumo, transformando produtos naturais em industrializados e ultraprocessados, que abastecem cozinhas e mentes com o novo “comum”:

Historicamente, o Brasil viveu um processo cultural de americanização dos grandes centros, e a chegada da comida moderna, como os processados, os industrializados, e os novos hábitos de consumo e produtos trazidos pelos imigrantes europeus mais abastados reforçaram as mudanças (2021, p. 89-90).

Cozinha beneditina também é sinônimo de *cozinha caipira*, o que remete “à ruralidade dos pratos” (Lutti, 2021, p. 86). Para Lutti (2021, p. 86), “como boa parte das famílias tem ascendência rural, ainda que vivam nos grandes centros, se houver qualquer traço de conexão com essas refeições, a culinária afetiva se fará presente”.

Fotografia 12 - Patos alimentando-se no quintal



Fonte: Nalton Caminha, 2022.

Em Bragança, os quintais são sempre vivos com a presença de animais de diversas formas, tamanhos, cores e espécies. Dentre os animais verificados nos quintais das devotas e devotos de São Benedito estão cachorros, galinhas e frangos, porcos, bois, perus, bem como seus respectivos filhotes.

Estes animais são doados à comitiva de São Benedito, entregues à Igreja e, posteriormente, ficam à disposição ao Leilão do Santo. Aqui, a meu ver, o afeto estabelece um muro entre humanos e não humanos, na medida em que se troca a liberdade dos animais, que antes viviam livres nos quintais de seus tutores, pela insalubridade de um momento festivo. Mas festivo a quem?

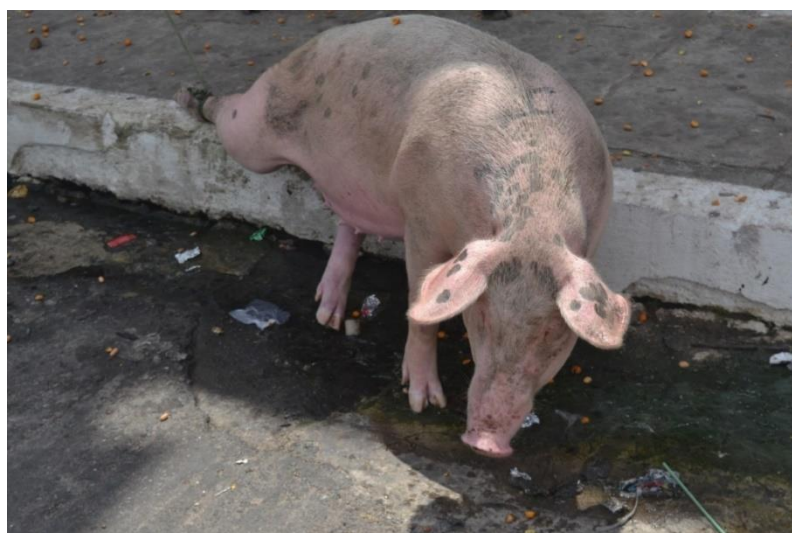
Fotografia 13 - Patos no Leilão do Santo



Fonte: Nalton Caminha, 2019.

Tornou-se tradição local que víveres fiquem à disposição do público em suas pequenas prisões-vitrines e sejam comercializados pelo maior lance em dinheiro, a ser arrecadado pela igreja. À espera por lances, observa-se que os animais ficam aprisionados dentro (por cestos de palha) ou fora (por cordas) do Salão Beneditino, sua vitrine.

Fotografia 14 - Porca no Leilão do Santo



Fonte: Nalton Caminha, 2019.

Ao serem doados como forma de promessa ou agradecimento por devotas e devotos ao Santo, são escolhidos os melhores víveres, que recebem tratamento a altura até sua entrega à comitiva de São Benedito.



A regalia da liberdade de outros tempos encerra-se, a meu ver, no momento do Leilão. Por amor a quem (ou ao que) comercializam estes animais? Existe afeto nesta relação humano e não-humano? De onde surge tal cultura? Dos povos indígenas, africanos ou mesmo de São Benedito e sua ordem religiosa?

Já dizia Rubem Alves no livro "A alegria de ensinar" (1994, p. 21): "Todo absurdo é apenas o avesso de uma coisa que parece lógica e racional [...]. O absurdo é o avesso do mundo". "Na prática, a mesma educação que ensina pode deseducar, e pode correr o risco de fazer o contrário do que pensa que faz, ou do que inventa que pode fazer" (Brandão, 1982, p. 12). Resta-nos ser "desaprendentes" dessa realidade, como ensina-nos Fanon (2020), e lembrarmo-nos dos "ensinamentos da generosidade: se a natureza dá a água, se a natureza dá o remédio, se a natureza dá o alimento, então o mínimo que podemos fazer, tendo ou não alguma crença, é respeitá-la" (Guarani, 2020, p.18).

No almoço da juíza e juiz da festividade a cozinha afetiva não se encontra nos ingredientes ou modos de preparo, tendo em vista a contratação de buffet profissional para preparo e serviço das comidas. Juíza e juiz da festividade ficam responsáveis em manter financeiramente os banquetes dos dias 25 e 26 de dezembro e o direito à escolha do cardápio e serviço da comida, o espaço a ser utilizado, bem como sua organização e distribuição de brindes, ao final.

Para o cardápio e seus preços, utilizo do material apresentado aos clientes de um restaurante popular de Bragança, estas opções são disponibilizadas à juíza e juiz da festividade de cada ano, por geralmente ser a mesma empresa contratada.

Tabela 1 - Cardápio de restaurante popular de Bragança

Opções	Valores
Tira Gosto	
Carne de sol com macaxeira	R\$ 50,00
Filé trinchado	R\$ 50,00
Calabresa	R\$ 15,00
Isca de peixe	R\$ 27,00
Comercial	
Carne assada de panela	R\$ 25,00
Bife acebolado	R\$ 25,00

Porco panela	R\$ 25,00
Porco chapa	R\$ 25,00
Frango chapa	R\$ 22,00
Peixe frito	R\$ 30,00
Bife de fígado	R\$ 22,00
<b>Outras refeições</b>	
Filé na chapa (arroz, feijão, farofa, batata e salada)	R\$ 75,00
Peixe na chapa (arroz, feijão, farofa, batata e salada)	R\$ 75,00
Frango na chapa (arroz, feijão, farofa, batata e salada)	R\$ 60,00
Chapa mixta (arroz, feijão, farofa, batata e salada)	R\$ 85,00
Filé à milanesa (arroz à grega, feijão, farofa e batata)	R\$ 75,00
Filé à cavalo (arroz à grega, ovos, farofa e batata)	R\$ 75,00
Filé à parmegiana (arroz à grega, farofa e purê)	R\$ 85,00
Filé madeira (arroz à grega, farofa e purê)	R\$ 75,00
Carne de sol (arroz à grega, farofa, macaxeira e vinagrete)	R\$ 85,00
Frango à rolê (arroz à grega, farofa, banana e purê)	R\$ 65,00
Peixe à milanesa	R\$ 75,00
Peixe ao escabeche	R\$ 75,00
Peixe à termidel	R\$ 80,00
Caldeirada de peixe	R\$ 90,00
Camarão à milanesa	R\$ 80,00
Camarão na chapa	R\$ 80,00
Camarão no molho branco	R\$ 80,00
<b>Bebidas</b>	
Sucos variados	R\$ 5,00
Refrigerante ks	R\$ 5,00
Refrigerante lata	R\$ 5,00
Refrigerante 600 ml	6,00
Refrigerante 1 litro	10,00
Refrigerante 1½ ml	Não informado
Refrigerante 2 litros	12,00
Água mineral 300 ml	2,00
Água mineral 50 ml	3,00

Água com gás	4,00
Cervejas	
Cerveja Nova Skin	Não informado
Cerveja Antártica	Não informado
Cerveja Kaiser	Não informado
Cerveja Skol Beats	Não informado

Fonte: Arquivo da pesquisa, 2022.

A comida “comum” é uma ideia-ação observada a partir da circulação de múltiplos saberes, a exemplo dos estéticos, que se configuram na compreensão do aspecto arte-educação presente na música, dança, indumentária e decoração que atravessam as cozinhas beneditinas, conforme discuto a seguir.

#### 4.2.3 Saberes estéticos: música, dança, indumentária e decoração

A jornalista Jane Lutti (2021, p. 66) enfatiza: “[...] o ser humano não se alimenta somente de comida, mas também de beleza e percepções sensoriais”. Nas Esmolações e Marujada Bragantina música, dança e indumentária dos praticantes, bem como a ornamentação dos ambientes atravessam a cozinha.

Só se apronta uma cozinha beneditina se antes houver um grupo de esmoleiros que saiba rezar, cantar, esmolar ou mesmo de marujas e marujos que saibam dançar. Para ambos os momentos se faz necessário saber o uso das indumentárias ou mesmo da arte decorativa.

Penso que os saberes apreendidos e ensinados através das cozinhas beneditinas compreendem o relato de Rubem Alves (2003, p. 88) sobre o conhecimento das sabiás, aves que: “não haviam passado por escolas de canto, porque o canto nascera com elas. E nunca apresentaram um diploma para provar que sabiam cantar, mas cantavam, simplesmente...”.

Ao trazer a reflexão sobre o conhecimento das sabiás quero externar não necessariamente que os agentes e aprendizes das cozinhas beneditinas nascem sabendo esmolar ou *marujar*, mas certamente interessam-se em aprender e ensinar através do cotidiano local, espaço educativo movente configurado à realidade bragantina, e assim voam, a seu modo, de forma natural e orgânica.

Desse modo, Zezinho aprendeu não somente a esmolar, mas também a *encarregar* sua comitiva, toca e produzir instrumentos musicais presentes nas *Esmolação*, conforme quadro abaixo:

Quadro 1 - Feitura dos Instrumentos das Esmolações

Instrumentos	Insumos	Confecção
Tambores	Cano de pvc	Não informado
Reco-reco	Troncos de árvore	Não informado
Pandeiro	Jenipapeiro	Não informado
Estandarte	Não informado	Não informado

Fonte: Nalton Caminha e Zezinho, 2022.

Nas Esmolações, quem sabe tocar, rezar e cantar e sai em comitiva com São Benedito, come primeiro, em mesa e ritualística diferenciada. Os demais, àqueles que não detém tal conhecimento, ficam à espera. Somente depois que os esmoleiros, minimamente, iniciam sua refeição é que pode ser disponibilizada a comida aos demais. A exceção é para os convidados da comitiva, o que também acontece no almoço da juíza e do juiz, na Marujada.

Aos esmoleiros, é exigido que saibam ainda cuidar dos seus instrumentos musicais. Os tambores devem ser guardados próximos ao altar quando não estão sendo utilizados.

Fotografia 15 - Tambores próximos ao altar



Fonte: Nalton Caminha, 2022.

A água é um elemento fundamental nesse processo, pois hidrata não somente as cordas vocais dos rezadores de ladainha, mas também as peles dos tambores utilizados nas Esmolações.

Fotografia 16 - Jarra de água aos esmoleiros



Fonte: Nalton Caminha, 2022.

É necessário atenção para aprender a apurar e manter a voz durante as Esmolações, bem como sensibilidade para tocar os tambores sem rasgar a pele do

instrumento. Tempos prolongados de contato entre tambores e água pode causar mal cheiro no instrumento musical. A ausência de água pode ressecar a pele dos tambores.

Fotografia 17 - Água em frasco branco fixado aos instrumentos musicais



Fonte: Nalton Caminha, 2022.

De maneira similar, os saberes religiosos emergem e são apreendidos pela sensibilidade sensorial dos educadores e seus aprendizes a partir do cotidiano da cozinha beneditina, bem como da cultura material, gestos e hierarquias que a compreendem.

#### 4.2.4 Saberes religiosos: ritos, gestos e hierarquias

Fotografia 18 - Oração antes da comida



Fonte: Cavalli; Corrêa; Fernandes (2017).

Dentre os principais ritos à mesa está a oração antes e depois da refeição. Quem sabe, reza. Quem não sabe rezar deve aprender com atenção o posicionamento das mãos, por exemplo. Apenas as mãos juntas são aceitas como código para se estar junto com a comitiva de São Benedito.

Tudo que vá contra essa etiqueta é observado e corrigido na mesma hora pelo Encarregado da Comitiva. Mãos não seguram o antebraço, ou qualquer outra parte do corpo ou da mesa. Mãos apenas se seguram, em posição de oração. Nesse sentido, a oração na mesa caracteriza um saber próprio.

Os esmoleiros, praticantes por excelência dos saberes da reza, são vistos por promesseiras e promesseiros como as autoridades das Esmolações. Sem estes homens e seus saberes as cozinhas beneditinas simplesmente não acontecem.

Por isso, a eles é oferecido o melhor banquete. Ser esmoleiro é garantir uma mesa específica ao grupo e a prioridade no serviço da alimentação. Observei ainda que algumas casas conseguiam disponibilizar açaí a vontade aos esmoleiros e visitantes. Em outras, onde as possibilidades financeiras não eram tão favoráveis, a bebida era servida apenas aos esmoleiros, reservando assim o um dos melhores pratos servidos (conforme seus praticantes) para os principais atores das *Esmolações*.

Fotografia 19 - Litros de açaí reservados à Comitiva de São Benedito



Fonte: Nalton Caminha, 2022.

Mas o que é rezado pelas Comitivas de São Benedito? Quais são os modos de aprender e ensinar as rezas que atravessam as cozinhas beneditinas? Os

esmoladores aprendem apenas “de ouvido”/”de orelha” as rezas entoadas nas Esmolações.

Na ausência de cadernos ou mesmo da prática da escrita entre os esmoleiros, a oralidade se torna importante ferramenta de ensino-aprendizagem entre praticantes e aprendizes das Esmolações.

Devido a um latim próprio utilizado para se rezar as ladainhas, nem todos os seus praticantes as entende pela lógica racional, mas pelos sentidos da experiência, do sentimento. Arrisco dizer que estes saberes, seus modos de aprender e ensinar seriam o coração da pesquisa, pois atravessam a todos em vários sentidos e momentos da Festividade de São Benedito.

#### 4.2.5 Saberes relacionais: sociabilidades à mesa

Mapa 2 - Comitivas de São Benedito



Fonte: Ferreira (2023a)<sup>16</sup>.

A rota traçada pelas comitivas traz consigo uma ou outra alteração no cardápio de acordo com a especificidade gastronômica da região, a exemplo do caranguejo, mexilhão, peixe e frutos do mar muito presentes no perímetro das praias, ou de *criação/viveres* na zona da colônia e campos bragantinos.

<sup>16</sup> O mapa foi produzido com imagens de São Benedito e sua igreja. Cf. Cavalcante (2011), Diocese de Bragança Pará (2022) e São Benedito de Bragança (PA) (2022a; 2022b).



Entre a materialidade da mesa, seus pratos, indumentárias, utensílios e cores, encontra-se também seus saberes relacionais regados a ritos de sociabilidade do comer e beber junto.

É na mesa que desejos, preocupações, ansiedades e frustrações emergem e se tornam pauta para a discussão do momento, a exemplo da política partidária brasileira e copa do mundo. Como espaço de sociabilidade, nela

Homens e mulheres discutem sobre os valores, escolhem entre valores, e em sua escolha alegam evidências racionais e interrogam seus próprios valores por meios racionais. Isso equivale a dizer que essas pessoas são *tão* determinadas (*e não mais*) em seus valores quanto o são em suas idéias e ações, são *tão* "sujeitos" (*e não mais*) de sua própria consciência afetiva e moral quanto de sua história geral" (Thompson, 1981, p. 194).

No contexto da pesquisa de campo realizada, os valores em discussão encontravam-se num sentido mais macro em relação a Bragança. Assim como o Brasil, as comitivas também se polarizaram em meio a disputa presidencial do país. Em uma das casas visitadas, o altar do santo foi organizado ao lado de uma televisão para que esmoleiros, promesseiras e promesseiros acompanhassem o jogo da seleção brasileira assim que a oração terminasse.

A mesa é compreendida como espaço de conversas, trocas, sociabilidades, educações. Mas nem todos têm acesso a ela. Inclusive, os esmoleiros, durante a pandemia, o que me leva a problematizar fome e conhecimento que dela emerge.

#### 4.3 Quando a fome bate à porta, outros conhecimentos emergem

Fartura e fome já eram observados desde o "descobrimento" do Brasil. Ao contrário dos interessados em almas, caçadores de alimentos e mercadorias tinham mais facilidade em conseguir o que comer.

Das comidas "comuns", serviam-se à vontade. Das "comidas difíceis de engolir", consumiam apenas o necessário (Hue, 2008, p. 9). O entrosamento com a comida, ou com a falta dela, proporcionavam adaptações para o enfrentamento de adversidades.

A educação também emerge a partir da fome. Quem aprende a partir desse sistema educativo trans/forma-se de modo não convidativo, mas existente a partir da imposição de realidades que afetam sujeitos e seus grupos sociais, conforme aponta Thompson (1981, p. 17):

A experiência entra sem bater à porta e anuncia mortes, crises de subsistência, guerra de trincheira, desemprego, inflação, genocídio. Pessoas estão famintas: seus sobreviventes têm novos modos de pensar em relação ao mercado. Pessoas são presas: na prisão, pensam de modo diverso sobre as leis. Frente a essas experiências gerais, velhos sistemas conceptuais podem desmoronar e novas problemáticas podem insistir em impor sua presença.

Para o historiador italiano Massimo Montanari (2013, p. 115-116, grifo do autor), “todas as sociedades e as culturas tradicionais são marcadas pela fome ou, melhor dizendo, pelo *medo* da fome, que, pode tornar-se fome real (anos de carestia, de epidemia, de guerra: os três flagelos contra os quais se implorava a proteção divina)”.

Em Bragança, a pandemia de Covid-19 (2020-2023) atingiu a todas e todos, em especial os esmoleiros de São Benedito. Geralmente, com baixo nível de escolaridade, os esmoleiros assumem trabalhos informais nos poucos meses em que não estão esmolando. Contudo, as Esmolações precisaram ser interrompidas durante os dois primeiros anos da pandemia. Sem tal prestação de serviços à igreja e trabalhos informais assumidos por fora (bem como o retorno da normalidade de outros tempos), estes homens sentiram fome ou mesmo insegurança alimentar juntamente com suas famílias.

Quando a comida acaba, nem mais os discursos, antes motivadores, existem mais, afirma Rubem Alves (2003, p. 138): “é, o pão acabou. E também não temos palavras de esperança que nos mantenham vivos no deserto. Começa o cheiro da decomposição...”.

Para estes momentos de carestia, a *Soul Food*<sup>17</sup> garante, dentre outras coisas, certo consolo e segurança, ao rememorar infância e costume, conforme aponta Horta (1996).

Em consonância com a Comida da Alma, Jane Lutti esclarece que a empatia social igualmente compõe a Culinária ou Cozinha Afetiva, ao ampliar o conceito de fome para além do fisiológico, em busca de alimento, mas também do emocional para com o outro:

Ela [Culinária ou Cozinha Afetiva] também é fonte de empatia social – pois carrega em si a necessidade de saciar uma fome física ou a busca por um gosto que já foi vivenciado, partilhado social e historicamente, deixando evidente que nossas necessidades são as mesmas e, por isso, temos que

---

<sup>17</sup> Comida da Alma, tradução própria.

essa fome (alimentar, emocional) é a forma de empatia mais efetiva para nos movimentarmos pelo outro (Lutti, 2001, p. 99-100).

Com necessidade fisiológica por comida na conjuntura contemporânea de uma sociedade que valora a quantidade e enfiamento histórico das dificuldades do dia a dia, fez-se necessária a criação e usos de despensas, como nos aponta Montanari (2013, p. 116, grifo do autor):

Essa *necessidade* de comida funcional para a sobrevivência diária – noção muito simples, que na atual sociedade da abundância corre o risco de passar para o segundo plano – se traduzia, antes de mais nada, em um *desejo de quantidade*: o desejo da barriga cheia e da despensa bem abastecida. O restante, a qualidade, importava obviamente muito, mas vinha *depois*.

As despensas bragantinas geralmente compunham as cozinhas industriais. O espaço serve para a guarda de aparelhagens culinárias, a exemplo de tachos e eletroeletrônicos, bem como de alimentos não perecíveis a granel.

Nos *vestibulares cotidianos*, as disputas acontecem sem ao menos serem percebidas e entendidas como parte de um processo seletivo, onde apenas algumas pessoas conseguirão a almejada conquista.

Na realidade bragantina, quem tem despensa e pode estocar comida, talvez seja considerado como aprovado no *vestibular da abundância*. Aos demais, os sem despensa, relega-se a fome e insegurança alimentar, bem como salienta o exemplo de Rubem Alves:

Imaginem um país miseravelmente pobre, assolado pela fome. Os países ricos, penalizados, resolvem enviar um avião carregado de alimentos para serem distribuídos. Mas as bocas são muitas e a comida é pouca. Se houver uma simples divisão da comida pelo número de bocas, a cada um caberá não mais que uma pitada de alimento. E todos morrerão de fome. Surge a dolorosa necessidade: é preciso escolher os poucos que irão comer. Mas que critérios usar para escolher os que vão receber comida? É então que um conselheiro do governo apresenta a seguinte sugestão: uma corrida, dez quilômetros. Os primeiros mil a chegar serão aqueles que comerão (Alves, 2003, p. 23).

Alves (2003) discute sobre vestibulares, regras de seleção e padrões de exclusão. Tais processos seletivos se fazem presentes nos mais diversos cenários, inclusive em Bragança, onde a fome, insegurança alimentar e seus medos são recorrentes, enseja também uma educação específica.

Àqueles que tem fome, sugiro: participem da Festividade de São Benedito. A comida se encontra em abundância e ninguém morre de fome. Vista-se de autoridade e seja anunciado pelo Presidente da Irmandade a sentar-se à mesa, comer, rezar

(esmolador), dançar (maruja e marujo) e seguir o seu caminho. Depois servem-se os demais: turistas, pesquisadores e o pessoal da cozinha.

Para comer primeiro é necessário antes atender certos requisitos. Exige-se ao esmoleiro saber rezar ladainhas, tocar e cuidar de instrumentos musicais, segurar e balançar bandeiras, equilibrar imagem do santo numa mão e sombrinha em outra (ou mesmo auxiliar esse momento); organizar panos, roupas e altares, receber, agradecer e repassar donativos. Às marujas e marujos é exigido que prestem atenção quanto ao uso de roupas, dos adereços, do caminhar e dos passos de dança. Consumir fumo ou bebida alcoólica é proibido durante o período de participação na Festividade de São Benedito.

As cozinhas beneditinas apresentam múltiplos saberes, dos quais reflexões tornam-se possíveis a partir do contexto movente do *cotidiano festivo* de Bragança. A cultura afetiva de uma comida *comum* reexiste como episteme intercultural e da alteridade, construindo-se como paradigma de uma ciência *outra*, com um *rio* de análises teórico-metodológicas ainda por emergir e confluir com esta pesquisa.

## Depois da reza, o mingau: considerações finais

Ela [a utopia] está no horizonte – disse Fernando Birri –. Aproximo-me dois passos, ela se afasta dois passos. Caminho dez passos e o horizonte corre dez passos adiante. Por mais que eu ande, nunca vou alcançá-la. Para que serve a utopia? Para isso que serve: caminhar (Galeano, 2001, p. 230, tradução própria).

Na tentativa de alcançar o horizonte possível por uma educação beneditina, caminhei rumo às cozinhas do santo. Nesta escola *outra*, a educação acontece pela atenção, experiência e emoção.

A partir da experiência, onde aprendizes se formam no desejo de traçar novos rumos, sem esquecer suas raízes, busquei compreender São Benedito como santo cozinheiro-educador, mediador de saberes que circulam na cozinha beneditina, o que me levou a uma história de vida temática, iniciada na Itália dos anos quinhentos à Bragança dos dias atuais.

Primeiramente, contextualizei alguns aspectos históricos relacionados à identidade de São Benedito como santo cozinheiro-educador. Percebi que as imagens e imaginários referentes ao santo dialogam com o tempo atual e geografia das cozinhas beneditinas, moventes pela devoção ao santo em Bragança/PA.

Em seguida, descrevi como ocorrem as práticas alimentares-educativas na cozinha beneditina. Evidenciei que Bragança construiu-se, historicamente, como local de comida e educação; que a Festividade de São Benedito tem uma cozinha como espaço educativo com uma geografia própria, funções, agentes e educação ali presentes. A educação e seus agentes são movidos pela tradicionalidade do cotidiano, uma vez que a *bragantidade* é vivida como engrenagem norteadora que difere os cidadãos bragantinos de outros paraenses.

Para compreender a cozinha como espaço de educação, articulei essa ideia à história da alimentação, uma vez que nesse universo investigativo o alimento não serve apenas para nutrir e alimentar o corpo. Por meio da comida, perpassam valores, saberes, sentimentos, conflitos e hierarquias, configurando o alimento e a cozinha como forma significativa de sociabilidade.

A educação, bem como os modos de aprender e ensinar das/nas cozinhas beneditinas não surgem como nos cadernos de receitas, de forma sistematizada, para o entendimento facilitado de outras pessoas. Somente com uma relação *afetiva* e do

*conforto*, como aponta Jane Lutti (2021), que pode entender, minimamente, sua configuração, os agentes da alimentação e sabedorias locais que as perpassam.

O papel da cozinheira e cozinheiro nas cozinhas beneditinas não pode ser compreendido de forma isolada. Cada qual tem sua equipe, suas ramificações em subgrupos e funções que, em conjunto, planejam e efetuam o banquete a ser consumido nas Esmolações e Marujada.

Há quem entenda, diga e pratique que a cozinha beneditina seja um lugar exclusivamente para e da mulher. A cozinha é espaço marcadamente feminino, mas não exclui o auxílio masculino na administração, limpeza e organização do espaço, bem como no preparo e serviço da comida. Alguns homens ajudam de forma participativa e principal em algumas configurações de cozinhas, nas equipes e subgrupos.

Por fim, mapeei alguns saberes que perpassam a cozinha beneditina. Atentei-me ao “comum” como categoria de comida e educação emergida do campo e problematizada teoricamente, assim como o conceito de saberes, que circulam em tempos de fartura e necessidade. Os saberes elencados na pesquisa são: de cura, culinários, estéticos, religiosos e relacionais.

Os saberes e práticas educativas observados *in loco* são moventes e complexos, dada a formalidade assumida no cotidiano local. Nesse sentido, a educação nas cozinhas beneditinas deve ser trabalhada e entendida em sua completude/amplitude. A narrativa apresentada neste trabalho é apenas uma das inúmeras formas de se entender a realidade confluyente entre Bragança e seus espaços culinários referentes a São Benedito.

A cultura material (seus usos e desusos) nas cozinhas de São Benedito pode ser analisada por uma carga de signos e significados, por onde emergem sentidos, lógicas e reflexões educativas do cotidiano. Quem e por que utilizar talher/es ao comer? Travessas e jarras devem ser utilizadas em quais serviços? Qual a importância de trazer mesas redondas ou retangulares para os almoços de juíza e juiz da festa? Detalhes permeados de hierarquias e significados.

Nesse sentido, a pesquisa buscou contribuir com o alargamento teórico da linha Processos Educativos Não Escolares do Grupo de Pesquisa História da Educação na Amazônia (GHEDA), vinculado ao Programa de Pós-Graduação em Educação da

Universidade do Estado do Pará (PPGED/UEPA), em particular, com as pesquisas sobre comida e educação, inspiradas na história cultural, ampliando ainda essa relação para o âmbito da religiosidade a partir de São Benedito.

Os detalhes educam e a atenção se faz necessária para apreender ensinamentos do santo cozinheiro e suas cozinhas. Não há conversa ou instrução prévia e recorrente. A participação nas atividades (e educações) direcionadas à feitura, serviço e consumo de comidas e bebidas é movida, primeiramente, por interesse pessoal, convites realizados pelos responsáveis da festa, ou mesmo através da relação saúde-doença, que formam e vinculam promesseiros ao circuito cotidiano-festivo das Esmolações e Marujada.

Uma vez imerso no cotidiano das cozinhas, é dever do praticamente, ou mesmo dos visitantes da festividade de São Benedito, atentar-se aos modos e momentos para se vestir, sentar, rezar, cantar, tocar, comer, dormir e começar tudo de novo. A tudo, todas e todos é atribuído um tempo e função específica, mesmo que inconscientemente e não entendidos de imediato.

Neste sentido, a pesquisa contribui para alargar a noção de educação (para além da escola) ao investigar uma modalidade de educação ocorrida na cozinha, espaço onde circulam saberes e aprendizagens plurais. No entanto, algumas lacunas ainda podem ser melhor investigadas a partir da educação beneditina, a exemplo da história de vida e formação de São Benedito, a diversidade das imagens do santo, a gramática da comida e questões de gênero que a perpassam, sobretudo, problematizar o papel da mulher (e do homem) nas cozinhas e contexto bragantino.

Como um santo presente em diversos lugares, cabe ainda investigar as movências de São Benedito para outros municípios paraenses. Em outras localidades, que pontos o aproximam ou o distanciam da festividade bragantina? Quais as especificidades das comidas beneditinas em outros territórios? São questões por desbravar.

Que as aventuras em banhos de rio possam confluir a sabedorias ancestrais, caminhos a serem trilhados com atenção para compreender as educações de São Benedito, com saberes e práticas educativas que reexistem em *Abya Yala*, território repensado pela lógica dos povos originários, e que reflete uma educação beneditina

ancestral, com possibilidades de investigações e problematizações futuras a partir da festividade movente do santo.

Para *sulear* a investigação beneditina faz-se necessário, antes, criar e manter a criticidade formativa. Para que a educação do cotidiano não seja como a educação escolar, segundo a visão de Rubem Alves (1994), moedora de vacas ou mesmo de vestibulandos destinados a se transformarem em ferramentas úteis (e, como ferramentas, deixem de sonhar), é necessária atenção e reflexão na caminhada do ensino e aprendizagem em um mover-se carregado de sentidos em que se constrói o conhecimento coletivamente, na confluência entre praticantes, mestres e aprendentes de um cotidiano festivo e de reexistência numa Amazônia paraense.

No cardápio das cozinhas beneditinas não pode faltar o mingau, feito de milho, tapioca, arroz ou misto (com mais de um ingrediente citado) preparado e consumido com atenção durante as Esmolações, através de seu processo tradicional de ensino-aprendizagem no cotidiano local. O mingau é preparado juntamente com as demais comidas. Entretanto, somente é servido para os esmoleiros, pelo menos, após a última reza, encerrando mais um dia de trabalho aos feitores e consumidores dessa comida-educação. Desse modo, concluída esta dissertação, atravessada por muita reza e devoção ao santo preto e cozinheiro, só resta convidar o leitor a degustar o saboroso mingau beneditino.



## Referências

- ABBATE, Francidio Monteiro. **O que não mata, engorda: cultura alimentar, mediadores culturais e educação na Amazônia Colonial**. 2016. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade do Estado do Pará, Belém, 2016.
- ALBUQUERQUE, Maria Betânia B. **Beberagens indígenas e educação não escolar no Brasil colonial**. Belém: FCPTN, 2012.
- ALBUQUERQUE, Maria Betânia B. **Sabenças do Padrinho**. Belém: EDUEPA, 2021.
- ALBUQUERQUE, Maria Betânia B.; SOUSA, Márcio Barradas. Saberes culturais. *In*. ALBUQUERQUE, Gerson Rodrigues de, PACHECO, Agenor Sarraf (Orgs.). **Uwakürü: dicionário analítico**. Rio Branco: NEPAN, 2016.
- ALENCAR, Larissa Fontinele de. **No rastro dos “pés descalços”**: da Marujada à narrativa literária. 2014. Dissertação (Mestrado em Linguagens e Saberes na Amazônia) – Universidade Federal do Pará, Bragança, 2014.
- ALENCAR, Larissa Fontinele de; SARMENTO-PANTOJA, Tânia Maria Pereira. Limiares literários da Marujada de São Benedito em Menina que vem de Itaiara. *In*. CALDAS, Raimunda Benedita Cristina; ALENCAR, Larissa Fontinele de; SILVA JÚNIOR, Fernando Alves da (Orgs.). **Tradução e interculturalidade: pontos de convergência**. São Carlos: Pedro & João Editores, 2016.
- ALVES, Rubem. **A alegria de ensinar**. 3. ed. Indaiatuba: ARS Poética. 1994.
- ALVES, Rubem. **Estórias de quem gosta de ensinar**. 8. ed. Campinas: Papyrus. 2003.
- BAENA, Graziela Ribeiro. **Entre marujas e marujos: recortes sobre o vestir no culto a São Benedito em Bragança (PA)**. 2020. Tese (Doutorado em Artes) – Universidade Federal do Pará, Belém, 2020.
- BIARD, F. **Deux années au Brésil**. Paris: Libraire de L. Hachette et Cie, 1862.
- BIARD, F. **Dois anos no Brasil**. São Paulo: Editora Nacional, 1945.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **A educação como cultura**. Campinas: Mercado de Letras, 2002.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **O que é educação?** 5. ed. São Paulo: Brasiliense, 1982.
- BURKE, Peter. Abertura: a nova história, seu passado e seu futuro. *In*. BURKE, Peter (Org.). **A escrita da história: novas perspectivas**. São Paulo: Editora UNESP, 1992.
- BURKE, Peter. **O que é história cultural?** Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.

CARVALHO, Gisele M. de Oliveira. **A Festa do “Santo Preto”**: tradição e percepção da Marujada Bragantina. 2010. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Sustentável) – Universidade Nacional de Brasília, Brasília, 2010.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da alimentação no Brasil**. 2. ed. São Paulo: Global, 2008.

CAVALLI, Gabriella Bianca Miuta; CORRÊA, Jéssica do Socorro Leite; FERNANDES, Daniel dos Santos. O jantar do santo: rituais de visitação da comitiva de São Benedito da Colônia em Bragança-PA. **Nova Revista Amazônica**, v. 2, n. 5, p. 105-111, 2017.

CORDEIRO, Alberto de Sousa. **Grupo Raio de Sol**: toques e cantorias na Marujada de Quatipuru. 2013. Trabalho de Conclusão do Curso (Licenciatura Plena em Música) – Universidade Federal do Pará, Belém, 2013.

CORRÊA, Ester P. **Pérolas do Caeté**: a dança das Marujas de São Benedito de Bragança/PA. 2017. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Universidade Federal do Pará, Belém, 2017.

COSTA, Sandro da Silveira. Escola dos Annales: a inovação em história. **Ágora**, Florianópolis, v. 20, n. 41, p. 51-57, 2005.

ÉVREUX, Yves d'. **Continuação da história das coisas mais memoráveis acontecidas no Maranhão nos anos 1613 a 1614**. Brasília: Edições do Senado Federal, 2007.

FANON, Frantz. **Pele negra, máscaras brancas**. São Paulo: Ubu Editora, 2020.

FARES, Josebel Akel. Imagens da Matinta Perera em contexto amazônico. **Boitatá**, v. 03, p. 01-17, 2007.

FERNANDES, José G. dos Santos. **Pés que andam, pés que dançam**: memória, identidade e região cultural na Esmolação e Marujada de São Benedito em Bragança (PA). Belém: EDUEPA, 2011.

FERREIRA, Cecília Nascimento; BARBOSA, Helena Doris de Almeida; SILVA, Sandreson Marcelo Pereira da. A memória da gastronomia e o turismo na Bragança amazônica. **Nova Revista Amazônica**, v. 6, n. 3, p. 143-163, 2018.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação**. 10 ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2020.

FONSECA, Thais N. de Lima (Org.). **História e historiografia da educação no Brasil**. Belo Horizonte: Autêntica, 2003.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. 5. ed. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2010.

GALEANO, Eduardo. **Las palabras andantes**. 5. ed. Buenos Aires: Catálogos, 2001.

GASKELL, Ivan. História das imagens. *In.* BURKE, Peter (Org.). **A escrita da história: novas perspectivas**. São Paulo: Editora Unesp, 1992.

GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. *Comfort food: sobre conceitos e principais características*. São Paulo: Centro Universitário Senac. **Contextos da Alimentação**, v. 4, n. 2, p. 92-102, mar. 2016.

GINZBURG, Carlo. **O queijo e os vermes: o cotidiano e as ideias de um moleiro perseguido pela Inquisição**. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.

GINZBURG, Carlo. Sinais: raízes de um paradigma indiciário. *In.* GINZBURG, Carlo. **Mitos, emblemas, sinais: morfologia e história**. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.

GOMES, Gleidson W. Bezerra. **A natureza comunicativa da cultura: pesquisa exploratória sobre a Festivade de Carimbó de São Benedito de Santarém Novo-Pará**. 2013. Dissertação (Mestrado em Comunicação) – Universidade Federal do Pará, Belém, 2013.

GUARANI, Jerá. Tornar-se selvagem. **Piseagrama**, Belo Horizonte, v. 1, n. 14, p. 12-19, 2020.

HOBSBAWM, E. J.; RANGER, T. (Orgs.). **A invenção das tradições**. 2. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

HORTA, Nina. **Não é sopa**. São Paulo: Cia das Letras, 1996.

HUE, Sheila Moura. **Delícias do descobrimento: a gastronomia brasileira do século XVI**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008.

INGOLD, Tim. O dédalo e o labirinto: caminhar, imaginar e educar a atenção. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 21, n. 44, p. 21-36, 2015.

LE GOFF, Jacques. **São Francisco de Assis**. 17. ed. Rio de Janeiro: Record, 2021.

LIMA, Yleana S. dos Santos. **Linguagem, memória e narrativa oral: três formas de refletir sobre as práticas de milagres em São Benedito, Bragança/Pará**. 2014. Dissertação (Mestrado em Linguagens e Saberes na Amazônia) – Universidade Federal do Pará, Bragança, 2014.

LOBATO, Alessandra Silva. Turismo, patrimônio cultural e produção do espaço: uma análise do centro histórico da cidade de Bragança-PA. **GEOUSP - Espaço e Tempo**, v. 20, n. 2, p. 392-407, 2016.

LUTTI, Jane M. G. **Ensaio sobre a cozinha afetiva**. São Paulo: Labrador, 2021.

MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. **A cozinha mestiça: uma história da alimentação em Belém (fins do século XIX a meados do século XX)**. 2016. Tese (Doutorado em História Social da Amazônia) – Universidade Federal do Pará, Belém, 2016.

- MEDAETS, Chantal. “Tu garante?”: reflexões sobre a infância e as práticas de transmissão e aprendizagem na Região do Baixo-Tapajós. *In.* CONGRESSO LUSO AFRO BRASILEIRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, 11, 2011, UFBA. **Anais...** Salvador: XI CONLAB, 2011.
- MENDONÇA, Thales B. Paes. Entre gritos e risos: a brincadeira dos mascarados na Marujada de Quatipuru (PA). *In.* REUNIÃO CIENTÍFICA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO EM ARTES CÊNICAS, 5., 2009, [s.l.]. **Anais...** [s.l.]: ABRACE, 2009.
- MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2ª ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2013.
- NASCIBEM, Fábio Gabriel. **O saber popular e o saber científico: uma convergência possível?** São Paulo: Blucher, 2022.
- NONATO DA SILVA, Dário Benedito R. A luta pelo controle da Festa de São Benedito, em Bragança, Pará, na Metade do Século XX. *In.* SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA, 29., 2017, Brasília, 2017.
- NONATO DA SILVA, Dário Benedito R. **Os donos de São Benedito: convenções e rebeldias na luta entre o catolicismo tradicional e devocional na cultura de Bragança, século XX**. 2006. Dissertação (Mestrado em História Social) – Universidade Federal do Pará, Belém, 2006.
- OLIVEIRA, Francinete Maria Cunha de Melo. **Educação e cultura na escola da comunidade quilombola de São Benedito do Vizeu**. 2017. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade do Estado do Pará, Belém, 2017.
- PERISSÉ, Gabriel. **Introdução à filosofia da educação**. Belo Horizonte: Autêntica, 2008.
- PINHEIRO JÚNIOR, Benedito U. de Sousa. **Mulheres marujas: a figura feminina na festa de São Benedito na cidade de Bragança (Pará)**. 2016. Dissertação (Mestrado em Linguagem e Saberes na Amazônia) – Universidade Federal do Pará, Bragança, 2016.
- REGINALDO, Lucilene. Rosários dos pretos, São Benedito de Quissama: irmandades e devoções negras no mundo atlântico (Portugal e Angola, século XVIII). **Studia Historica. Historia Moderna**, Madri, v. 38, n. 1, p. 123-51, 2016.
- RENDERS, Helmut. O coração como atributo hagiográfico de São Benedito do Rosário: hipótese sobre a sua origem e seu modelo subjacente da vida cristã. **Horizonte**, Belo Horizonte, v. 11, n. 29, p. 109-32, 2013.
- RIBEIRO, Andréia da Silva. **A Terminologia da culinária nos rituais em Bragança-PA: a alimentação como representação simbólica e identitária de uma sociedade**. 2016. Dissertação (Mestrado em Linguagem e Saberes na Amazônia) – Universidade Federal do Pará, Bragança, 2016.
- SANT’ANNA, Elcio. **“Não brinca com São Benedito”**: um estudo antropológico das narrativas nas devoções beneditinas de Bragança/PA. 2016. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Universidade Federal do Pará, Belém, 2016b.

SANT'ANNA, Elcio. A narrativa, a Esmolação e o emaranhado: um estudo a partir das Comitivas de São Benedito de Bragança do Pará. **Observatório da Religião**, [s.l.], v. 3, n. 1, p. 7-31, 2016a.

SANT'ANNA, Elcio. Aos olhos de São Benedito: conto etnográfico como exercício de perspectivação. **Observatório da Religião**, [s.l.], v. 1, n. 2, p. 41-58, 2014.

SANT'ANNA, Elcio. História, epistemologia e emaranhado nas narrativas de São Benedito de Bragança do Pará. **Relegens Thréskeia**, UFPR, UEPA, v. 7, n. 2, p. 37-76, 2018.

SERRA NETTO, Helio F. O sagrado em preto e branco: um recorte da festa de São Benedito. **Nova Revista Amazônica**, v. 7, n. 2, p. 31-52, 2019.

SHARPE, Jim. A história vista de baixo. *In*. BURKE, Peter (Org.). **A escrita da história: novas perspectivas**. São Paulo: Editora UNESP, 1992.

SILVA JÚNIOR, Fernando Alves da. Casa de turu é pau de manguê. **Amazônica: Revista de Antropologia**, v. 12, n. 1, p. 467-487, 2020.

SILVA, Carolina R. *et al.* Marujada(s): a tradição ainda resiste. *In*. CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIAS DA COMUNICAÇÃO, 33., Caxias do Sul, 2010.

SILVA, Dilma O. **Crianças que dançam, crianças que louvam: saberes e processos educativos presentes na Marujada de Tracuateua/PA**. 2017. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade do Pará, Belém, 2017.

SOUZA, Elizeu Clementino de. (Auto)biografia, histórias de vida e práticas de formação. *In*. NASCIMENTO, Antônio Dias; HETKOWSKI, Tânia Maria (Orgs.). **Memória e formação de professores**. Salvador: EDUFBA, 2007.

SOUZA, Franciliete do Socorro C. Alimentação: lugar de memória e identidade. *In*. ALBUQUERQUE, Maria Betânia B. *et al.* **História de vida e educação na Amazônia: trajetórias de vidas, memórias, narrativas e experiências de pesquisas**. Belém: UEPA/GHEDA, 2021.

SOUZA, Franciliete do Socorro C. **Vodun também come: educação e saberes da comida de santo em uma roça Jeje Savalú na Amazônia**. 2018. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade do Estado do Pará, Belém, 2018.

TARTARI, Maria; DI GIORGIO, Sara; PRANDONI, Claudio. European libraries and their virtual users: how the pandemic affected digital production and participation. *In*. ITALIAN RESEARCH CONFERENCE ON DIGITAL LIBRARIES, 18., 2022, Padova. **Anais...** Padova: IRCDL, 2022.

THOMPSON, E. P. **A miséria da teoria ou um planetário de erros: uma crítica ao pensamento de Althusser**. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1981.

THOMPSON, Paul. **A voz do passado: história oral**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

VARELA, Fernanda N. Pompeu. **Uma festa de pretos: ecos de resistências e poder no culto a São Benedito em Carapajó/Cametá-Pará**. 2020. Dissertação (Mestrado em Educação e Cultura) – Universidade Federal do Pará, Cametá, 2020.

VIEIRA, Daniel Hudson C. **Religião da cidade e religião do interior: um estudo comparativo sobre manifestações religiosas do município de Óbidos – Pará**. 2015. Tese (Doutorado em Antropologia) – Universidade Federal do Pará, Belém, 2015.

VIEIRA, Sônia Cristina A. **“É um pessoal lá de Bragança...”**: um estudo antropológico acerca de identidades de migrantes em uma festa para São Benedito em Ananindeua/PA. 2008. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Universidade Federal do Pará, Belém, 2008.

WANZELER, Rodrigo de Souza. **Peixe-frito, santos e batuques: Bruno de Menezes em experiências etnográficas**. 2018. Tese (Doutorado em Antropologia) – Universidade Federal do Pará, Belém, 2018.

### Fontes na Internet

ARRAIAL DO PAVULAGEM. **“Foliões Mensageiros”**. [2018]. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=gYlvqqUq0CM&list=PLPqll5eWqyJ0obEvAj1LGwE87FhQGs0TA&index=2>>. Acesso em: 22 abr. 2022.

ARRAIAL DO PAVULAGEM. **“Marujada de São Benedito”**. [2004]. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=dvhvL18ln84>>. Acesso em: 22 abr. 2022.

**BNP – Biblioteca Nacional de Portugal**. Disponível em: <<http://www.bnportugal.gov.pt/>>. Acesso em: 21 mai. 2022.

CAVALCANTE, Fábio. **Comissão das Colônias do Glorioso São Benedito de Bragança**. 2011. Disponível em: <https://fabiocavalcante.com/blog/comissao-das-colonias-do-glorioso-sao-benedito-de-braganca/>. Acesso em: 01 jul. 2023.

CORTEZ, Felipe. **Caminhando com Toni Benedito Soares**. 2018. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=WaJM3EOFr2s>>. Acesso em: 10 nov. 2021.

DIOCESE DE BRAGANÇA PARÁ. **Após dois anos Comitiva de São Benedito das Praias retoma caminhadas**. 2022. Disponível em: <https://novo.diocesedebragancapa.org.br/index.php/noticias/noticias-da-diocese/1517-apos-dois-anos-comitiva-das-praias-de-sao-benedito-retoma-caminhadas>. Acesso em: 01 jul. 2023.

GODINHO, Denise. **Você repara na comida que os personagens devoram durante sua leitura?** São Paulo. 08 nov. 2022. Instagram: @capituvemparaoantjar. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/CkttFIEPw3Y/>. Acesso em: 03 jul. 2023.

MOQUÉM MAIRI. **Cozinha feminista: a opressão e a contradição existente nesse espaço**. Belém. 10 out. 2022. Instagram: @moquem\_mairi. Disponível em:

<https://www.instagram.com/p/Cji--EQvh-s/?igshid=MDJmNzVkMjY=>. Acesso em: 15 abr. 2023.

NONATO DA SILVA, Dário Benedito R. **História da Igreja de São Benedito em Bragança**. 2011. Disponível em: <<http://profdariobenedito.blogspot.com/2011/09/historia-da-igreja-de-sao-benedito-em.html?m=1>>. Acesso em: 5 jul. 2018.

RODEN, Claudia. **About culture and food**. 2015. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=is7IJgibSxE>. Acesso em: 03 jul. 2023.

SÃO BENEDITO DE BRAGANÇA (PA). **A Igreja de São Benedito está sendo restaurada com esmero e com todo o carinho por nossa paróquia, para em breve possa realizar todas as celebrações da Festividade do Glorioso São Benedito e de sua Marujada bragantina**. Bragança. 28 nov. 2022a. Instagram: @saobeneditobraganca. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/ClhZ6gppAeh/?igshid=Yzg5MTU1MDY%3D>. Acesso em: 01 jul. 2023.

SÃO BENEDITO DE BRAGANÇA (PA). **Na manhã desta sexta-feira, 16 de dezembro, foi acolhida a Comitiva de São Benedito dos Campos, na Igreja de São Benedito**. Foi a primeira comitiva a retornar ao templo, acompanhada de seus membros e encarregado, com grande emoção e alegria. Bragança. 16 dez. 2022b. Instagram: @saobeneditobraganca. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/CmPtyEZJjPn/?igshid=Yzg5MTU1MDY%3D>. Acesso em: 01 jul. 2023.

SOARES, Toni. **Caminhando com São Benedito**. [2013]. Disponível em: <[https://www.youtube.com/playlist?list=OLAK5uy\\_kb\\_6iAJPtI0HOT-yceqnCDpF8GKYus20l](https://www.youtube.com/playlist?list=OLAK5uy_kb_6iAJPtI0HOT-yceqnCDpF8GKYus20l)>. Acesso em: 18 nov. 2021.

SOARES, Toni. **Cantorias do Livramento**. [2003]. Disponível em: <[https://www.youtube.com/playlist?list=OLAK5uy\\_k2z3YtxQqVwebLrAc9A-pZc2-kllsE0zk](https://www.youtube.com/playlist?list=OLAK5uy_k2z3YtxQqVwebLrAc9A-pZc2-kllsE0zk)>. Acesso em: 18 nov. 2021.

SOARES, Toni. **O Chamado dos Tambores**. [2021]. Disponível em: <[https://www.youtube.com/watch?v=Go37sJhcqRk&list=OLAK5uy\\_ki01wl\\_--U3hSeeLiNvg\\_TxrKGC5-jYOs](https://www.youtube.com/watch?v=Go37sJhcqRk&list=OLAK5uy_ki01wl_--U3hSeeLiNvg_TxrKGC5-jYOs)>. Acesso em: 22 abr. 2022.

### Fontes Documentais

BRANDÃO, Ascânio. **São Benedito: o Santo Preto**. 4. ed. Aparecida do Norte: Santuário. 1989.

CAMINHA, Nalton Rodrigues. **Os alimentos do Santo Cozinheiro: uma análise a partir da Marujada Bragantina**. 2020. Monografia (Licenciatura em Ciências da Religião) – Universidade do Estado do Pará, Belém, [s.n.].

CELINA, Lindanor. **Menina que vem de Itaiara**. Belém: CEJUP / SECULT, 1997.

COMITIVAS DAS PRAIAS, DOS CAMPOS E DA COLÔNIA *et al.* **Cantigas pra São Benedito**. Ágata Tecnologia Digital Ltda; Tom Music Produções, Belém, [s.d.]. 1 CD-ROM.

CUNHA, Almir Lima da. **Migração e colonização na Vila do Almoço (Bragança-PA, 1875-1930)**. 2019. Monografia. (Licenciatura em História) – Universidade Federal do Pará, Bragança, 2019.

DIOCESE DE BRAGANÇA DO PARÁ *et al.* **Festividade do Glorioso São Benedito**: a exemplo de São Benedito, sejamos verdadeiros cristãos. Bragança: Multicores, 2018.

FERREIRA, Lucivaldo. **Comitivas de São Benedito**. Belém: [s.n.], 2023a. 1 mapa, color., 29,7 x 21cm. Escala 1:650.000.

FERREIRA, Lucivaldo. **Localização do município de Bragança - Pará**. Belém: [s.n.], 2023b. 1 mapa, color., 21x 29,7 cm. Escala 1:330.000.

INSTITUTO DE ARTES DO PARÁ (IAP). **Antologia da Marujada**. Belém: [s.l.], 2000.

LEITE, Ingrid Nunes. **Santo Expedito versus São Benedito**: um estudo sobre devoção popular em uma capela no bairro do Jurunas. 2020. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura em Ciências da Religião) – Universidade do Estado do Pará, Belém, 2020.

LUZ, Afonso (Org.). **200 Anos da Festa de São Benedito e a dança da Marujada**. Bragança: SECTAM, 1998.

MAUÉS, Raymundo H. Os santos e o catolicismo popular. *In*. MAUÉS, Raymundo H. **Padres, pajés, santos e festas**: catolicismo popular e controle eclesiástico: um estudo antropológico numa área do interior da Amazônia. Belém: CEJUP, 1995.

ORICO, Osvaldo. **Cozinha amazônica**. Belém: Universidade Federal do Pará, 1972.

REVISTA PZZ. **Bragança**: a poética da bragantividade. Belém: [s.n.], n. 21. Edição Especial sobre o município de Bragança, 16 dez. 2015.

REVISTA VER O PARÁ - AMAZÔNIA. **Bragança: 200 anos de Marujada**. Belém: Agência Ver Editora, n. 11, 1998.

ROSÁRIO, Ubiratan. **Saga do Caeté**: folclore, história, etnografia e jornalismo na cultura amazônica da Marujada, Zona Bragantina, Pará. Belém: CEJUP, 2000.

SARQUIS, Giovanni B. (Org.). **Festividade de São Benedito e Marujada de Bragança**. Belém: IPHAN-PA, 2018.

SILVA, Armando B. **Contribuição ao estudo do folclore amazônico na Zona Bragantina**. 2. ed. Belém: Falangola, 1981.



SILVA, Dedival B. **Os tambores da esperança**: um estudo sobre cultura, religião, simbolismo e ritual na Festa de São Benedito da cidade de Bragança. Belém: Falangola, 1997.

SIQUEIRA, José Leôncio Ferreira de. **Trilhos**: o caminho dos sonhos (Memorial da Estrada de Ferro de Bragança). 3. ed. Bragança: [s.n.], 2015.

SOARES, Toni. **Marujada**. Cultura; SJB, [s.l.], [201?]. 1 CD-ROM.

TRIBO DE MANÍ. **Tribo de Maní**. Estúdio Alfa Record, Bragança, [s.d.]. 1 CD-ROM.

### Fontes Orais

João Batista Pinheiro (Careca). **Comida e educação**: movências de São Benedito a partir das Esmolações em Bragança (PA). Entrevistador: Nalton Rodrigues Caminha. Bragança-PA, 06 mai. 2022. Arquivo com o autor.

José Maria Santiago da Silva (Zé Maria). **Comida e educação**: movências de São Benedito a partir das Esmolações em Bragança (PA). Entrevistador: Nalton Rodrigues Caminha. Bragança-PA, 09 mai. 2022. Arquivo com o autor.

José Morais de Brito (Zezinho). **Comida e educação**: movências de São Benedito a partir das Esmolações em Bragança (PA). Entrevistador: Nalton Rodrigues Caminha. Bragança-PA, 05 mai. 2022. Arquivo com o autor.

Lina Maria Dias dos Santos (Dona Lina). **Os alimentos do Santo Cozinheiro**: uma análise a partir da Marujada Bragantina. Bragança-PA, 07 jul. 2019. Arquivo com o autor.

Maria de Jesus R. Silveira (Dona Bia). **Comida e educação**: movências de São Benedito a partir das Esmolações em Bragança (PA). Entrevistador: Nalton Rodrigues Caminha. Bragança-PA, 09 mai. 2022. Arquivo com o autor.

## Apêndice 1



Universidade do Estado do Pará  
Centro de Ciências Sociais e Educação  
Programa de Pós-Graduação em Educação

### TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE ESCLARECIDO

#### Esclarecimento sobre a Pesquisa

Eu, Nalton Rodrigues Caminha, regularmente matriculado no Programa de Pós-Graduação em Educação da Universidade do Estado do Pará, venho por meio deste documento formalmente convidá-lo/a a participar da pesquisa desenvolvida por mim, com o título: *Comida e educação: movências de São Benedito a partir das Esmolações em Bragança (PA)*, sob a orientação da Prof.<sup>a</sup> Dra. Maria Betânia Barbosa Albuquerque. Este estudo constitui-se em uma pesquisa de campo que emprega como metodologia a realização de entrevista e a observação *in lócus*. Informo que para registrar as falas orais durante as entrevistas utilizarei um gravador de voz, bem como será elaborado um diário de campo, no qual registrarei os dados coletados durante a observação. É pertinente ressaltar que sua participação poderá ser interrompida a qualquer momento com a garantia de devolução de seus depoimentos. Somando-se a isso, esclareço que participar desta pesquisa não implica nenhum tipo de benefício direto, tais como compensações pessoais ou financeiras atreladas à autorização concedida. Vale pontuar que a finalidade desta pesquisa é contribuir para o âmbito dos estudos sobre a educação de São Benedito no cenário amazônico.

---

Pesquisador  
Nalton Rodrigues Caminha

#### CONSENTIMENTO LIVRE ESCLARECIDO

Eu .....,  
declaro que li as informações acima sobre a pesquisa, que me sinto perfeitamente esclarecido (a) sobre o conteúdo da mesma. Declaro que, por minha livre vontade aceito participar como sujeito da pesquisa cooperando assim com a construção dos dados para posteriores análises.

Belém: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

---

Assinatura do sujeito da pesquisa

## Apêndice 2



Universidade do Estado do Pará  
Centro de Ciências Sociais e Educação  
Programa de Pós-Graduação em Educação

### TERMO DE CESSÃO GRATUITA DE DIREITOS SOBRE GRAVAÇÕES DE VOZ E IMAGEM

CEDENTE: \_\_\_\_\_  
Nacionalidade: \_\_\_\_\_ Estado Civil: \_\_\_\_\_  
Profissão: \_\_\_\_\_ Carteira de Identidade nº: \_\_\_\_\_  
Residente e domiciliado/a em: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

CESSIONÁRIO: Universidade do Estado do Pará / Centro de Ciências Sociais e Educação / Programa de Pós-Graduação em Educação. Estabelecido na Rua do Una, 156, Telégrafo, Belém/PA.

Objeto: entrevistas gravadas, fotografias e/ou filmagens para a dissertação intitulada "Comida e educação: movências de São Benedito a partir das Esmolações em Bragança (PA)".

Do uso: declaro ceder a dissertação intitulada "Comida e educação: movências de São Benedito a partir das Esmolações em Bragança (PA)", sem quaisquer restrições patrimoniais e financeiras, as gravações de voz e/ ou imagem de caráter histórico e documental, realizadas durante toda a pesquisa de campo (2022) em Bragança/PA, registrada pelo pesquisador Nalton Rodrigues Caminha (mestrando).

A Universidade do Estado do Pará / Centro de Ciências Sociais e Educação / Programa de Pós-Graduação em Educação, sobretudo o mestrando Nalton Rodrigues Caminha, ficam autorizados a utilizar o material gravado, divulgar e publicar para fins de pesquisa, edição de documentário em vídeo, cd room, fotos ou livro, no todo ou em parte, editado ou não, com a ressalva de sua integridade e indicação de fonte e autor. O presente estudo não tem fins lucrativos.

Belém (PA), \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do/a Cedente

### Apêndice 3



Universidade do Estado do Pará  
Centro de Ciências Sociais e Educação  
Programa de Pós-Graduação em Educação

#### ROTEIRO DE ENTREVISTA

##### Dados de identificação do narrador

- 1) Qual o seu nome?
- 2) Qual a sua idade?
- 3) Qual a sua profissão?

##### Esmolações

- 1) Quem é São Benedito?
- 2) Quais são as comidas de São Benedito?
- 3) Tem alguma comida que São Benedito não gosta ou não pode ser servida?
- 4) O que é esmolar?
- 5) Como você aprendeu a esmolar?
- 6) Que materiais de cozinha são utilizados nas Esmolações?
- 7) Que ensinamentos as Esmolações trazem?
- 8) Como você se organiza para as Esmolações?
- 9) Por que São Benedito fica na cozinha?
- 10) Qual a sua relação com o santo?



**Universidade do Estado do Pará  
Centro de Ciências Sociais e Educação  
Programa de Pós-Graduação em Educação  
Travessa Djalma Dutra s/n – Telégrafo  
66113-200 – Belém-PA**

