



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
INSTITUTO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SOCIOLOGIA E ANTROPOLOGIA

MARCELO ALVES COSTA

“ESTE AQUI É O MINGAU DAS ALMAS”:
UM ESTUDO SOBRE O RITUAL DE ILUMINAÇÃO AOS MORTOS E O CONSUMO
DO MINGAU DE MANICUERA EM VIGIA DE NAZARÉ – PA.

BELÉM - PARÁ

2026

MARCELO ALVES COSTA

“Este aqui é o mingau das almas”: Um estudo sobre o ritual de iluminação aos mortos e o consumo do mingau de manicuera em Vigia de Nazaré – PA.

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia da Universidade Federal do Pará, como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Antropologia

Orientadora: Prof.^a. Dr.^a. Claudia Leonor López Garcés

Linha de pesquisa 1: Religião, cultura, simbolismo e poder.

BELÉM – PARÁ

2026

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com ISBD Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal do Pará

Gerada automaticamente pelo módulo Ficat, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

C837e COSTA, Marcelo Alves.

Este aqui é o mingau das almas: Um estudo sobre o ritual de iluminação aos mortos e o consumo do mingau de manicuera em Vigia de Nazaré – PA. / Marcelo Alves Costa. — 2026.

200 f. : il. color.

Orientador(a): Prof^ª. Dra. Claudia Leonor López Garcés
Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Pará,
Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-
Graduação em Sociologia e Antropologia, Belém, 2026.

1. Antropologia da alimentação . 2. Ressignificação Cultural . 3.
Mingau de manicuera. 4. Vigia de Nazaré. 5. Rituais fúnebres. I.
Título.

CDD 301

**“ESTE AQUI É O MINGAU DAS ALMAS”: UM ESTUDO SOBRE O RITUAL DE
ILUMINAÇÃO AOS MORTOS E O CONSUMO DO MINGAU DE MANICUERA EM
VIGIA DE NAZARÉ – PA.**

MARCELO ALVES COSTA

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia da
Universidade Federal do Pará, como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em
Antropologia

Aprovada em 23 de fevereiro de 2025

Orientadora: Prof.^a. Dr.^a. Claudia Leonor López Garcés

Linha de pesquisa 1: Religião, cultura, simbolismo e poder.

Prof.^a. Dr.^a. Claudia Leonor López Garcés

Orientadora

Prof. Dr. Manoel Ribeiro de Moraes Júnior (PPGSA/UFPA)

Examinador interno

Profª. Dra. Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo (PPHIST/UFPA)

Examinadora externa

Prof. Dr. Miguel de Nazaré Brito Picanço (SEDUC/PA).

Examinador externo

Profª. Dra. Telma Amaral Gonçalves (PPGSA/UFPA)

Examinadora suplente

Para as Célia e Ana, e a todas as
mulheres que me ajudaram a chegar até aqui.
Para Anatólio Alves, in memoriam

AGRADECIMENTOS

Confesso que essa foi uma das partes mais complicadas na elaboração desta dissertação, pois foram tantas boas interações que tive ao longo desta jornada acadêmica. Contribuições tão múltiplas, diversas.

A minha mãe, Célia Alves, minha inspiração de humanidade, carinho e amor. Por ter me dado segurança e afeto na minha jornada, por ter sempre me incentivado a estudar mais e mais. A minha irmã, Aná Célia, por todo apoio que me deu desde sempre em relação a meus estudos, agradeço por ter sempre me amado. A meu pai, Miguel Costa, por ter me apresentado a manicuera, falando sobre suas memórias acerca dessa iguaria, pelo apoio, agradeço. A meus irmãos, Marcely e Marcio, pelo apoio em meio ao meu percurso. A meu já falecido avô, Anatólio Alves, homem que sempre admirei por suas histórias fantásticas de pescador, por ter me acolhido em sua casa quando decidi sair de Vigia para cursar a licenciatura na capital, por todos os ensinamentos e afetos que recebi ao longo dos últimos anos de sua vida. A minha Tia/Vó, Rita Miranda, por todos os ensinamentos diários e por continuar me acolhendo em sua casa após o falecimento de seu esposo, meu avô. Agradeço a minha tia Ângela Sarmiento, por todo auxílio. A todos meus familiares, que são inúmeros, que me auxiliaram ao longo de todos esses anos, por seus ensinamentos e por todo afeto.

Agradeço à Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) pela bolsa de mestrado concedida, suporte financeiro fundamental que me permitiu dedicação e tranquilidade para a realização desta pesquisa.

Agradeço a todos os interlocutores que tornaram essa pesquisa possível. Especialmente, à Graça Soeiro Pantoja, cuja aproximação foi fundamental, pelas trocas, pelo acolhimento e pela generosidade.

Faço um agradecimento a Elisa Rodrigues, querida parceira de pesquisa, que com sua liderança à frente do Grupo de Estudos e Pesquisa em Antropologia da Morte me possibilitou avanços significativos em minha maturidade como pesquisador e na minha própria trajetória acadêmica, desejo que muitos mais caminhos se abram para nós, pois tenho certeza da capacidade sobretudo dela em ter êxito nos desafios.

Agradeço ao Grupo de Estudos e Pesquisa em Antropologia da Morte (GEAM), pelos debates em torno de nossas temáticas, a todos e todas que me ajudaram a pensar alguma parte do meu trabalho e pela fraternidade na pesquisa.

Agradeço a Professora Michele Escoura, por me inspirar com seu digno exemplo a ser um bom educador, antropólogo e principalmente um bom ser humano. Agradeço por todo o auxílio em sacadas preciosas a partir de minha pesquisa. Gostaria que muitas mais pessoas pudessem ter o deleite de acompanhar ao menos uma de suas aulas, cheias de encanto pelo conhecimento, repletas de reflexões radicais e muita competência, momentos sempre magníficos.

Agradeço à professora Telma por todo apoio ao longo do mestrado, pelas excelentes dicas em meu texto na disciplina de seminário de dissertação, por ter me acolhido no estágio docente e por todos os ensinamentos para a academia e para a vida.

À minha orientadora, professora Claudia López, pelo acompanhamento de minha pesquisa, pelos direcionamentos decisivos e pelas exortações sempre muito bem acertadas metodologicamente. Agradeço pela leitura atenta e competente de meus textos e pela paciência em minhas falhas.

À Valéria Sales, pelo acolhimento que recebi desde que nos vimos pela primeira vez em São Paulo. Por me inspirar enquanto pesquisadora comprometida com seu campo e com os sujeitos da pesquisa, por todas as maravilhosas dicas em meu trabalho.

À Denise Cardoso e Sidiana Macêdo, pelas inspirações e contribuições em meu trabalho desde a qualificação.

À banca avaliadora deste trabalho, Professor Manoel Moraes e Professor Miguel de Brito Picanço, pelo aceite, e pelas contribuições à minha pesquisa.

À professora Rachel Abreu, querida professora da graduação na UEPA, pessoa diretamente responsável pelo meu ingresso no mestrado por ter me orientado na escrita do meu projeto. Por tantos ensinamentos, acadêmicos, práticos, saberes de uma vida doada ao conhecimento repleta de generosidade e compromisso, saudades das tardes de suas aulas maravilhosas.

Agradeço ao professor Paulo Cordeiro, grande historiador vigiense, que me inspirou por seus trabalhos e por sua disposição em busca do conhecimento. Agradeço por todo auxílio em minha pesquisa, pelas dicas de entrevistas, pelas explicações de contextos históricos e pelo acesso a documentos do seu acervo pessoal e do acervo da Sociedade Literária e beneficente Cinco de Agosto.

À professora Taíssa Tavernard, minha orientadora de TCC, pelas dicas que se seguiram ao longo de três anos guiando as perspectivas dessa pesquisa.

À professora Arianne Silva, pelo carinho e pela generosidade para comigo e com minha pesquisa.

Agradeço à professora Maria Marize Duarte, pelo acolhimento e por todo afeto mesmo após a graduação.

Ao professor Mario Brasil, por ter me acolhido ao longo da graduação, pelos tantos ensinamentos e pelos reencontros cheios de afeto.

Ao professor Thiago Vaz, pelo incentivo inicial nessa temática.

Vitoria Rodrigues. Minha querida irmã da graduação, minha “gêmea”, por todo apoio ao longo dessa jornada que ela também empreendeu no PPGCP e no NAEA ao mesmo tempo. Admiro demais sua competência para a vida acadêmica mesclada com mil e umas outras tarefas, como o balé no qual é tão talentosa minha amiga. A Lucas Melo, meu amigo da graduação, pelas conversas profundas que sempre tivemos, pelas “guerras intelectuais” que eram nossos debates. Pelo compartilhar de experiências, ele que fez seu mestrado na federal do Maranhão em São Luiz. A Dayane Ferreira, pela amizade fecunda que firmamos desde o início da pós. Agradeço por todas as escutas atentas, pela troca de saberes, pela confiança e pelo carinho que cultivamos um para com o outro nessa experiência um tanto turbulenta do mestrado

A meu amigo Vinícius José, pela amizade, por me acompanhar na iluminação do ano de 2025, pelas belas fotografias que ajudaram a compor essa pesquisa e pelos vídeos coletados para compor um minidocumentário ainda a ser veiculado.

Ao professor Gilvandro Monteiro, por me ajudar na pesquisa das vésperas de Finados, pelas dicas e pelo carinho.

A meus tantos outros amigos e amigas e demais parentes que foram meu porto seguro em tantos momentos difíceis e também em alegrias desde que empreendi esse percurso acadêmico saindo de Vigia para Belém, aos tantos que me incentivaram de alguma forma a permanecer investindo na vida acadêmica.

*Nas cozinhas, luta-se contra o tempo, o tempo
desta vida que sempre caminha para a morte.
A arte de nutrir tem a ver com a arte de amar,
portanto também com a arte de morrer*

Luce Giard – A invenção do cotidiano 2

RESUMO

COSTA, Marcelo Alves. “**Este aqui é o mingau das almas**”: um estudo sobre o ritual de iluminação aos mortos e o consumo do mingau de manicuera em Vigia de Nazaré – PA. 2026. 190 f. **Dissertação** (Mestrado em Sociologia e Antropologia). Universidade Federal do Pará, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia, Belém do Pará, 2026.

Esta dissertação analisa o ritual da iluminação aos mortos no município de Vigia de Nazaré, nordeste do estado do Pará, enfatizando o consumo do mingau de manicuera no contexto do Dia de Finados. A pesquisa toma como ponto de partida a compreensão da morte como fenômeno social e ritual, abordando as práticas desenvolvidas nos cemitérios públicos da cidade como formas organizadas de relação entre vivos e mortos, marcadas por cuidados materiais, circulação de afetos, produção de memória e sociabilidade. O objetivo central do trabalho consiste em analisar a correlação entre o consumo do mingau de manicuera e o ritual da iluminação, compreendendo essa prática alimentar como elemento constitutivo do evento ritual e como resultado de processos históricos de ressignificação cultural. A investigação considera a tradição indígena tupinambá como matriz histórica de referência para o uso ritual das variedades de mandioca e de suas beberagens, sem tomar essa herança como continuidade direta ou sobrevivência cultural. O foco analítico dedica-se a compreender os modos pelos quais essas referências são reelaboradas no contexto caboclo amazônico, articulando práticas agrícolas, saberes culinários e usos rituais contemporâneos. Nesse sentido, a presença da manicuera nos roçados, no preparo doméstico e no consumo concentrado no Dia de Finados é analisada como parte de um sistema simbólico que associa o alimento articulado com a memória e relacionado ainda que acidentalmente com a morte, produzindo sentidos específicos no interior da “iluminação”. A pesquisa busca constituir uma narrativa etnográfica, desenvolvida por meio de observação direta por meio de uma “observação flutuante” durante o período que antecede e culmina no Dia de Finados, especialmente nos dois cemitérios públicos da área urbana de Vigia de Nazaré. O trabalho de campo incluiu entrevistas semiestruturadas e narrativas com moradores locais, fazedoras do mingau, consumidores, trabalhadores dos cemitérios e outros sujeitos envolvidos nas dinâmicas do ritual. Foram realizadas, ainda, observações do preparo da manicuera em contexto doméstico e visitas a roçados de mandioca, permitindo situar a prática para além do espaço cemiterial e compreender sua inserção no cotidiano produtivo e simbólico local. O material empírico constituído entre os anos de 2024 e 2025, é articulado a levantamento bibliográfico e documental sobre o ritual da iluminação, práticas funerárias, alimentação e religiosidade popular na região nordeste do Pará. No plano analítico, a dissertação dialoga com contribuições da antropologia da morte, dos ritos de passagem e das interpretações sobre a sociedade relacional brasileira, articulando essas perspectivas a reflexões sobre comensalidade, memória, afetos e consumo. Argumenta-se que o mingau de manicuera atua, no contexto da iluminação aos mortos, como mediador ritual e relacional, organizando formas de sociabilidade, reforçando vínculos familiares e comunitários e reinscrevendo os mortos no espaço social. Conclui-se que a iluminação aos mortos, em Vigia de Nazaré, constitui um ritual complexo e processual, no qual práticas alimentares, cuidados materiais e memória operam conjuntamente na produção de sentidos sobre a morte e sobre a continuidade das relações sociais.

Palavras-chave: Iluminação aos mortos. Dia de Finados. Mingau de manicuera. Rituais fúnebre. Ressignificação cultural. Amazônia paraense.

ABSTRACT

This dissertation analyses the ritual of the *iluminação aos mortos* (illumination of the dead) in the Vigia de Nazaré City, in the northeast of the state of Pará, emphasizing the consumption of *mingau de manicuera* in the context of All Souls' Day. The research takes as its point of departure the understanding of death as a social and ritual phenomenon, addressing the practices carried out in the city's public cemeteries as organized forms of relationship between the living and the dead, marked by material care, the circulation of affects, the production of memory, and sociability. The central objective of the study is to analyze the consumption of *mingau de manicuera* and the ritual of illumination, understanding this food practice as a constitutive element of the ritual event and as the result of historical processes of cultural resignification. The investigation considers the Tupinambá Indigenous tradition as a historical matrix of reference for the ritual use of varieties of cassava and their beverages, without treating this heritage as a direct continuity or cultural survival. The analytical focus is devoted to understanding the ways in which these references are reworked in the Amazonian *caboclo* context, articulating agricultural practices, culinary knowledge, and contemporary ritual uses. In this sense, the presence of *manicuera* in cassava fields, in domestic preparation, and in consumption concentrated on All Souls' Day is analyzed as part of a symbolic system that associates food articulated with memory and related, albeit incidentally, to death, producing specific meanings within the ritual of "illumination." The research seeks to construct an ethnographic narrative developed through direct observation, employing a "floating observation" approach during the period preceding and culminating in All Souls' Day, especially in the two public cemeteries of the urban area of Vigia de Nazaré. Fieldwork included semi-structured interviews and narratives with local residents, makers of the *mingau*, consumers, cemetery workers, and other subjects involved in the dynamics of the ritual. Observations of the preparation of *manicuera* in domestic contexts and visits to cassava (*mandiocaba*) fields were also conducted, allowing the practice to be situated beyond the cemetery space and enabling an understanding of its insertion in local productive and symbolic everyday life. The empirical material produced between 2024 and 2025 is articulated with bibliographic and documentary research on the ritual of illumination, funerary practices, food, and popular religiosity in the northeast of Pará. On the analytical level, the dissertation engages with contributions from the anthropology of death, rites of passage, and interpretations of Brazilian relational society, articulating these perspectives with reflections on commensality, memory, affects, and consumption. It is argued that *mingau de manicuera* operates, in the context of the illumination of the dead, as a ritual and relational mediator, organizing forms of sociability, reinforcing family and community ties, and reinscribing the dead within social space. The study concludes that the illumination of the dead in Vigia de Nazaré constitutes a complex and processual ritual, in which food practices, material care, and memory operate jointly in the production of meanings about death and the continuity of social relations.

Keywords: Illumination of the dead; All Souls' Day; *Mingau de manicuera*; Funerary ritual; Cultural resignification; Amazonian Pará.

RESUMEN

Esta disertación analiza el ritual de la iluminación a los muertos en el municipio de Vigia de Nazaré en el nordeste del estado de Pará, enfatizando el consumo del mingau de manicuera en el contexto del Día de los Difuntos. La investigación parte de la comprensión de la muerte como fenómeno social y ritual, abordando las prácticas desarrolladas en los cementerios públicos de la ciudad como formas organizadas de relación entre vivos y muertos, marcadas por cuidados materiales, circulación de afectos, producción de memoria y sociabilidad. El objetivo central del Trabajo consiste en analizar la correlación entre el consumo del mingau de manicuera y el ritual de la iluminación, comprendiendo esta práctica alimentaria como un elemento constitutivo del evento ritual y como resultado de procesos históricos de resignificación cultural. La investigación considera la tradición indígena tupinambá como matriz histórica de referencia para el uso ritual de las variedades de mandioca y de sus bebidas, sin entender esta herencia como continuidad directa ni como supervivencia cultural. El enfoque analítico se dedica a comprender los modos en que estas referencias son reelaboradas en el contexto caboclo amazónico, articulando prácticas agrícolas, saberes culinarios y usos rituales contemporáneos. En este sentido, la presencia de la manicuera en los roçados, en la preparación doméstica y en el consumo concentrado durante el Día de los Difuntos es analizada como parte de un sistema simbólico que asocia el alimento articulado con la memoria y relacionado, aunque de manera incidental, con la muerte, produciendo sentidos específicos en el interior de la “iluminación”. La investigación busca construir una narrativa etnográfica desarrollada a través de la observación directa, mediante una “observación flotante”, durante el período que antecede y culmina en el Día de los Difuntos, especialmente en los dos cementerios públicos del área urbana de Vigia de Nazaré. El trabajo de campo incluyó entrevistas semiestructuradas y narrativas con residentes locales, productoras del mingau, consumidores, trabajadores de los cementerios y otros sujetos involucrados en las dinámicas del ritual. Asimismo, se realizaron observaciones del proceso de preparación de la manicuera en contextos domésticos y visitas a roçados de mandioca, lo que permitió situar la práctica más allá del espacio cementerial y comprender su inserción en la vida productiva y simbólica local. El material empírico constituido entre los años 2024 y 2025 se articula con un levantamiento bibliográfico y documental sobre el ritual de la iluminación, las prácticas funerarias, la alimentación y la religiosidad popular en el nordeste de Pará. En el plano analítico, la disertación dialoga con aportes de la antropología de la muerte, de los ritos de paso y de las interpretaciones sobre la sociedad relacional brasileña, articulando estas perspectivas con reflexiones sobre comensalidad, memoria, afectos y consumo. Se argumenta que el mingau de manicuera actúa, en el contexto de la iluminación a los muertos, como mediador ritual y relacional, organizando formas de sociabilidad, reforzando vínculos familiares y comunitarios y reinscribiendo a los muertos en el espacio social. Se concluye que la iluminación a los muertos, en Vigia de Nazaré, constituye un ritual complejo y procesual, en el cual las prácticas alimentarias, los cuidados materiales y la memoria operan conjuntamente en la producción de sentidos sobre la muerte y sobre la continuidad de las relaciones sociales.

Palabras clave: Iluminación a los muertos. Día de los Difuntos. Mingau de manicuera. Ritual funerario. Resignificación cultural. Amazonía paraense

LISTA DE IMAGENS

Imagem 1 – Mapa do território vigiense.....	23
Imagem 2 – Perímetro urbano de Vigia.....	23
Imagem 3 – Mapa dos antigos e novos espaços cemiteriais em Vigia	28
Imagem 4 Cemitério São Judas Tadeu	29
Imagem 5 Frente do Cemitério São Francisco de Assis	29
Imagem 6 – Infância – Acervo da Família Sarmento/Alves.....	31
Imagem 7 – Sepultura de Vinícius.....	32
Imagem 8 – Vovô e eu – Acervo pessoal	33
Imagem 10 – Sepultura evangélica.....	36
Imagem 9 – Sepultura Evangélica	36
Imagem 11 – átrio do cemitério velho	37
Imagem 12 - Iluminação	41
Imagem 13 - Iluminação	41
Imagem 14 – Iluminação no cemitério velho	41
Imagem 15 - Vista Panorâmica	41
Imagem 16 - Vista Panorâmica.....	41
Imagem 17 - Vista Panorâmica	41
Imagem 18 – Vista panorâmica	42
Imagem 19 - Vista panorâmica.....	42
Imagem 20 - Vista panorâmica.....	42
Imagem 21 - Mapa da região nordeste do estado do Pará	50
Imagem 22 – Carlos Magno.....	56
Imagem 23 - Carlos Magno	56
Imagem 24 - Lavando as Mãos.....	58
Imagem 25 - Lavando as Mãos.....	58
Imagem 26 – Pia	58
Imagem 27 – Dona Graça em sua banca no ano de 2022	60
Imagem 28 – Panela de Manicuera no ano de 2022	60
Imagem 29 – Monturo de lixo	62
Imagem 30 – Flores no lixo	62
Imagem 31 – Venda de coxinhas e croquetes.....	64

Imagem 32- Dona Graça.....	64
Imagem 34 – Flores	64
Imagem 33- Dona Graça	64
Imagem 35- Flores	64
Imagem 36 – Colada morada e Guagas de pan.....	72
Imagem 37 – Mandioca	79
Imagem 38 – Kauani, com a mandiocaba.....	81
Imagem 39 - Marcia Flexa com mandiocaba.....	83
Imagem 40 – Desenho – Sonhando com comida.....	91
Imagem 41 – Tomando Manicuera.....	94
Imagem 42 – Desenho – Catacumbas de Mandiocaba	99
Imagem 43 – Imagem de São Benedito	101
Imagem 44 - Seu Benedito.....	101
Imagem 45 - Ralagem.....	107
Imagem 46 - Mandiocaba	107
Imagem 47 - Dona Kátia.....	107
Imagem 48- Massa de mandiocaba.....	107
Imagem 49 - Dona Graça.....	107
Imagem 50 - Panela de Manicuera	109
Imagem 51 - Dona Graça.....	110
Imagem 52 - Dona Graça.....	110
Imagem 54 - Venda de manicuera	111
Imagem 53 - Venda de manicuera	111
Imagem 55 - Venda de Manicuera.....	112
Imagem 56 - Cruzeiro das almas do cemitério velho ao fim de tarde	113
Imagem 57 – Acendimento de velas.....	114
Imagem 58 - Iluminação no cruzeiro das almas	115
Imagem 59 - Término da venda de manicuera	115
Imagem 60 - Tabuleiro de Dona Ruth	117
Imagem 61 - Dona Ruth Cardoso	117
Imagem 62 - Dona Rosa e seu tabuleiro	118
Imagem 63 - Tabuleiro com doces e rabuçados	118
Imagem 64 Captura de tela – Dona Marcia Flexa cozinhando manicuera	130
Imagem 65 – Naiara Jinknss	130

Imagem 66 - Seu André consumindo manicuera.....	135
Imagem 67 – Croqui	140
Imagem 68 - Vende de Dona Graça.....	143
Imagem 69 - Missa no canteiro do cemitério novo	143
Imagem 70 - Venda de Dona Graça em 2024.....	143
Imagem 71 - Venda de Dona Graça em 2024.....	143
Imagem 72 - Panela de Manicuera - 2024	159

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	7
SESSÃO 1 - O CAMPO DA ILUMINAÇÃO: Contextualização histórica e social de Vigia	22
1.1 Vigia de Nazaré: considerações sobre a formação histórica e social	22
1.2 - As relações com a morte e os espaços cemiteriais	25
1.3 - A morte como um ritual de passagem, o Dia de Finados em perspectiva cultural	30
 SESSÃO 2 - O QUE É A ILUMINAÇÃO?	 38
2.1 - Compreendendo o ritual	38
2.2 - Religiosidade popular amazônica e tensionamentos identitários	46
2.3 - Sobre a Iluminação em outras localidades da região nordeste do estado do Pará.	50
2.4 - Relatos sobre a preparação da Iluminação	55
2.5 - Sobre o preparo das flores por Dona Graça	60
2.6 - Comida e ritual: perspectivas antropológicas.....	65
 SESSÃO 3 - MANICUERA: ETNOGRAFIA DE UMA BEBERAGEM RITUAL	 78
3.1 - O que é a manicuera?	78
3.2 – Sobre a prática do mingau	87
3.3 – As “memórias da roça” – o caso de seu Benedito – a manicuera e as festas de santos, rodas de carimbó e outras festividades em Vigia.....	95
3.4 - Sobre os riscos de desaparecimento da prática	102
3.5 – A cozinha de dona Graça – o saber fazer – os relatos em torno da feitura do mingau – segredos, ensinamentos, conflitos... ..	106
3.6 - Sobre os doces de tabuleiro	116

SESSÃO 4 – AFETOS, MEMÓRIA E CONSUMO: A MANICUERA COMO MEDIADORA DE RELAÇÕES	124
4.1 - Antropologia dos afetos e das emoções	124
4.2 – A manicuera como prática afetiva	129
4.3 – Identidade e consumo na globalização	144
4.4 - Invenção cultural e agência: uma reflexão meta-antropológica.....	151
 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	164
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	168
ANEXOS	176

INTRODUÇÃO

O Dia de Finados, apesar de ser uma tradição de origem católica, congrega no Brasil elementos de diversas matrizes culturais, seja por elementos estéticos e precauções rituais herdadas e ressignificadas das tradições africanas, ou mesmo das culturas indígenas do país. De modo especial, evocam-se as tradições do povo tupinambá, considerado por inúmeros estudiosos um dos mais emblemáticos grupos étnicos originários que contribuíram ao processo de formação da sociedade brasileira. Os Tupinambá, povo de língua Tupí, empregava a mandioca em várias de suas preparações rituais em diversas ocasiões, especialmente nas ritualizações mortuárias, servindo mingau e outros tipos de bebida como alimento para os parentes durante a passagem (Fausto, 1992; Fernandes, 2011).

Na atualidade existe o consumo de mingau de manicuera como prática cultural, iguaria preparada especialmente para a ocasião do ritual da iluminação aos mortos, em Vigia de Nazaré e em outros municípios no estado do Pará. Cabe pensar a respeito das prováveis ressignificações culturais das tradições indígenas inerentes a essas manifestações. Este trabalho se realizou a partir de uma investigação etnográfica, baseada em entrevistas semiestruturadas, análise de imagens e levantamento da bibliografia existente sobre o Dia de Finados na microrregião do salgado paraense, bem como dos estudos acerca das beberagens indígenas, sob uma perspectiva interétnica comparada, abordando pontualmente algumas descrições acerca das formas de consumir manicuera entre os Tembé Tenetehara e os Munduruku, povos indígenas presentes no estado do Pará que utilizam este tipo de mandioca sob modos diversos em alguns de seus rituais. Nesse sentido, pretende-se considerar o pressuposto de que o consumo de mingau de manicuera corresponde à formas ressignificadas das beberagens indígenas como práticas etnoculturais que tanto tomaram contextos não indígenas como é o caso do campo em questão quanto permaneceram presentes no cotidiano e nas temporalidades ritualísticas dos Povos Indígenas do Brasil.

Contudo, no decorrer da pesquisa, o interesse de “constatação” da tradição indígena deu lugar a uma exploração mais centrada nas circunstâncias que conectaram a prática do mingau com uma ocasião tão específica quanto o Dia de Finados. Para tanto, enfatizou-se a presença da manicuera em formas de sociabilidade ligadas à ruralidade e a dinâmicas afetivas que se firmaram provavelmente antes de se estabelecer a presença de tal prática alimentar no contexto ritual da iluminação aos mortos.

De todo modo, a interação com as simbologias indígenas não some de vista, na terceira sessão discuto sobre a possibilidade de consideração das cosmologias de povos autóctones brasileiros para com a compreensão dos modos particulares de relação com os mortos e com a morte tal como vivenciados em nossa realidade amazônica. Ainda que sejam ponderados as limitações desse tipo de exercício de hermenêutica cultural.

Esta pesquisa discute o consumo de mingau de manicuera e as formas de ritualização e representação social da morte (Hertz, [1907] 1997) tal como se desenvolvem na ocasião da iluminação aos mortos, isto é, o ato ritual de visitar os entes queridos sepultados nos cemitérios no Dia de Finados (dia 2 de novembro) e acender velas na intenção de iluminar sua passagem para o além-mundo, manifestando-se a observação do caráter de rito de passagem (Gennep, 2011; Turner, 1974) inerente a morte. Em razão disso, ocorrem movimentações rituais com o intuito de manter os laços ou então garantir o devido estabelecimento do sujeito falecido na dimensão em que se suponha estar de acordo com o universo cosmo-escatológico em questão.

A pesquisa que aqui apresenta-se na forma de dissertação surgiu do desejo de aprofundar as análises desenvolvidas no trabalho de conclusão de curso durante graduação em ciências sociais pela Universidade do Estado do Pará, de modo que a frase que compõe o título da dissertação provém de uma das falas registradas durante a etnografia desenvolvida no TCC.

No ritual da iluminação podem ser observadas algumas dinâmicas simbólicas relacionadas a formas socioculturais de preservação dos laços parentais e afetivos, observando-se disso a forma como na sociedade brasileira, enquanto exemplo de sociedade tradicional, são preservadas as conexões humanas ou institucionais bem como sua memória através de estruturas relacionais (Damatta, 1997), tal como bem ilustradas são através dos rituais de reconexão ou reforço do vínculo, os quais podem até mesmo estarem inseridos em contextos rituais fúnebres, a exemplo do Dia de Finados.

Levando em consideração a contextualização sócio-antropológica das ações e simbologias que se desenrolam no ritual da "iluminação", é interesse central neste trabalho analisar o mingau de manicuera, bebida que é consumida no Dia de Finados (Albuquerque, 2019) em várias cidades da região do salgado paraense (Loureiro, et al, 1987), assim como em Vigia, sendo essa iguaria, vendida tradicionalmente nas proximidades do cemitério. Objetiva-se, portanto, fazer um destaque das raízes etnoculturais que justificam a presença do mingau de manicuera no seio de um ritual de caráter fúnebre, na busca de levantar as relações mesmo que ressignificadas, com as beberagens indígenas (Fernandes, 2011; Albuquerque, 2019),

celebradas em contextos rituais mortuários, entre etnias como os Tupinambá (Métraux, 1950; Fernandes 1963), os Tenetehara (Wagley, Galvão 1961) e os Munduruku (Munduruku, Garcés, 2007).

Contemplar as dramatizações socioculturais em torno da realidade tão fatal da morte, sempre foi fonte de reflexão deste pesquisador. Considerando as ressalvas de Max Weber (2006) acerca das escolhas temáticas para investigação científica a suas respectivas relações com as dimensões pessoais dos pesquisadores, é interessante colocar a posição de Eliska Altman (2008) de modo a respaldar a relevância de afetações particulares no prosseguimento da prática antropológica. Para Altman (2008), o etnógrafo, enquanto sujeito de sua pesquisa, está doravante imerso em um dilema constante entre sua visão subjetiva e a busca pela objetividade científica, todavia, para a autora, a etnografia não pode ser vista apenas como observação distanciada e objetiva da realidade social, mas como um processo de construção narrativa em que o etnógrafo, ao escrever sobre as culturas que estuda, inevitavelmente impõe sua perspectiva e interpretações. Desse modo, compreende-se que a produção do conhecimento etnográfico é sempre influenciada pela subjetividade do autor, seja de forma consciente ou inconsciente.

Ainda sobre a questão sobre subjetividade/objetividade e suas implicações narrativas, James Clifford (2016) argumenta que as “verdades” produzidas pela antropologia são sempre parciais, eternamente devedoras de um contexto particular, limitadas pelas perspectivas do pesquisador e pela própria natureza das relações de poder. Clifford (2016) evidencia a etnografia como narrativa, apontando que tal prática científica não deve ser vista como uma “janela” transparente para a realidade, mas como uma construção narrativa, moldada pelas interpretações do etnógrafo. Para o autor, a ideia de representar uma cultura de maneira “pura” ou “autêntica” é uma ilusão, pois qualquer representação de um povo ou uma prática está sempre situada e influenciada pelo ponto de vista de quem a constrói.

Assim, a percepção da mística das prescrições rituais com os mortos, os cuidados materiais, o choro obrigatório (Mauss, 2001), entre outras coisas, permite visualizar o peso que a morte tem entre a humanidade, os afetos presentes, as contradições aparentes. Cultivar explicações escatológicas, relatos de aparições, petições, diálogos com mortos, são exemplos de ações que retratam a essencial busca da humanidade de caminhar culturalmente em inconformidade com a nadificação (Heidegger, 1993; Damatta, 1997; Ariés, 2003). O interesse em discutir as beberagens emergiu da recente curiosidade acerca da função de “*lubrificante*

social” (Fernandes, 2011, p. 87) cumprida socialmente pelas bebidas alcoólicas, realidade não só muito bem explorada como vital para os indígenas. As beberagens – que podem ou não ser alcoólicas – dizem não apenas a respeito da convivialidade, danças, cantos e conversações descontraídas, mas também sobre mística, cosmologia, unidade grupal e reafirmação dos laços, seja dos parentes entre si ou deles com seus ancestrais e demais entidades com as quais deseje-se explorar as interações permitidas pela comensalidade (Fausto, 2008) ou mesmo o transe gerado através das cauinagens (Fernandes, 2011; Albuquerque, 2012). Já o interesse pela manicuera surge de antigo contato com a “iguaria” consumida especialmente no Dia de Finados, ocasião aparentemente mórbida para se ter um consumo especial de bebida. Justifica-se, portanto, este trabalho em sua dimensão acadêmica, pessoal e social, através do entendimento da relevância em que pesa compreender os modos socioculturais de relação com a morte e com os mortos (Ariés, 2003; Damatta, 1997) sendo possível a partir dessa análise, acessar um manancial explicativo fértil acerca das sociedades, seus conflitos, identidades e reprodução.

Pierre Bourdieu (1989) entende que o processo de construção do objeto não pode jamais ser concebido enquanto um procedimento “neutro”, uma vez que é influenciado por um sem número de especificidades, como a circunstancialidade do pesquisador em relação a tradições da disciplina e as condições históricas em que o estudo é realizado. Bourdieu critica a percepção de que os objetos de estudo são dados imutáveis, pois tal atitude de pesquisadores ignora como esses mesmos objetos são moldados pelas próprias técnicas e práticas de investigação. A influência do “campo”, para Bourdieu (1989) é decisiva para os resultados da pesquisa, uma vez que envolve o processo de negociação entre o pesquisador e os demais agentes que participam do empreendimento de conhecimento.

A formulação do problema de pesquisa considera a possibilidade da existência de uma certa lacuna explicativa em relação ao sentido histórico e social da presença do mingau de manicuera e sua associação com o Dia de Finados. Desse modo, concordando com Christian Laville e Jean Dionne, entende-se:

A conscientização de um problema de pesquisa depende, portanto, do que dispomos no fundo de nós mesmos: conhecimentos de diversas ordens — brutos e construídos — e entre esses conceitos e teorias; conhecimentos que ganham sentido em função de valores ativados por outros valores: curiosidade, ceticismo, confinando procedimento científico e consciência de seus limites... Todos esses elementos quando trazidos para nosso meio oferecem, por sua vez, a matéria sobre a qual se exercerão esses elementos: conhecimento, valor... Pois é nesse

meio que um olhar atento observará os fatos nos quais poderemos eventualmente entrever o problema a ser estudado (Laville; Dionne, 1999, p. 97).

Desse modo, levando em consideração a manifestação cultural do dia de finados em Vigia, a qual apresenta algumas interações culturais com a iluminação aos mortos, tal como ocorre em outras cidades da região do salgado paraense, é possível pensar a partir do legado do contato interétnico estabelecido na região, na confluência de cosmologias e formas de relacionamento com a realidade da morte, que podem ser observadas justamente no ritual do Dia de Finados. A respeito do consumo de mingau de manicuera, feito com o tucupi doce de mandioca, é um elemento ritual que esteve e permanece presente em contextos rituais de alguns povos indígenas, cabe se perguntar se tal “beberagem”, pelo fato de apresentar-se no contexto da iluminação aos mortos, pode ser considerado como reminiscências culturais do povo tupinambá? Considerando este raciocínio, quais seriam então os arranjos semânticos que interconectam a prática do consumo de manicuera na atualidade com as simbologias encerradas nos rituais mortuários indígenas?

O caminho desta pesquisa almeja compreender os significados inerentes ao ritual de iluminação aos mortos e ao consumo do mingau de manicuera, considerando as contribuições interétnicas nos modos como se percebe a morte e os mortos na Amazônia paraense. Pretende discutir a diversidade de contribuições étnicas e religiosas na manifestação cultural do Dia de Finados em Vigia; Analisar as teias de significados sociais e representações sociais da morte relacionados ao ritual da iluminação em Vigia, dialogando comparativamente com as análises da iluminação tal como se dá em outros municípios da região nordeste e metropolitana do estado do Pará; Interpretar as simbologias das beberagens indígenas e suas reminiscências culturais relacionadas a algumas etnias autóctones brasileiras, e relacionar com os significados atuais; Apresentar o mingau de manicuera enquanto ressignificação das beberagens tupinambá relacionada especialmente aos contextos rituais fúnebres.

METODOLOGIA

A pesquisa se fundamenta em levantamento bibliográfico acerca dos estudos desenvolvidos sobre a temática cemiterial, o ritual da iluminação e das beberagens indígenas, bem como do próprio mingau de manicuera, sendo a maior parte dessas produções: artigos, dissertações e teses produzidas por autores da região nordeste do Pará. Também foi

empreendido um diálogo com as narrativas de cronistas do século XVI e XVII relacionadas à observação das cauinagens e dos rituais mortuários indígenas; foram analisados os dados descritivos relacionados ao povo tupinambá, etnia que ocupou a área onde hoje situa-se a região nordeste do estado do Pará (Fernandes, 1963; Albuquerque 2012; Maués, 1990; Motta-Maués, 1977).

Além desses levantamentos bibliográficos e documentais na etapa inicial da pesquisa, o empreendimento etnográfico ocorreu em diálogo com a proposta metodológica da observação flutuante de Pétonnet (2008), cujo método “*consiste em permanecer disponível, em não mobilizar a atenção sobre um objeto preciso*” (Pétonnet, 2008, p. 99), deste modo, me propus “flutuar” por sobre as interpretações, simbologias e conflitualidades em torno da iluminação dos mortos e do consumo da manicuera.

Considerando que o Dia de Finados é ocasião de fluxos, trânsitos e dramatizações espacializadas, a contribuição de Cornélia Eckert e Ana Luiza Rocha acerca da “Etnografia de rua” auxiliou no embasamento das estratégias de experienciar o ritual da iluminação aos mortos. Eckert & Rocha (2016) dedicam-se a explorar metodologicamente a interação com indivíduos no cotidiano das ruas das cidades. A rua, nesse contexto, não é somente um espaço físico, mas o palco social dinâmico, onde se desenrolam múltiplas práticas, interações e relações de poder. As autoras destacam alguns desafios que a etnografia de rua impõe aos pesquisadores. O primeiro deles é a natureza imprevisível e fugaz dos eventos urbanos. Ao contrário de outros ambientes de pesquisa, como comunidades fechadas ou grupos relativamente estáveis, a rua é um espaço aberto e em constante mudança, onde as interações podem ser efêmeras, e os sujeitos difíceis de alcançar. Além disso, é desafiante a necessidade de uma abordagem mais flexível e adaptável, já que as ruas não seguem uma estrutura fixa e os pesquisadores devem ser capazes de se ajustar à dinâmica social e à pluralidade dos atores presentes. A dinâmica da observação dos fluxos nos cemitérios públicos em Vigia apresenta dificuldades em parte previstas por Eckert & Rocha (2016), e em especial, existe o fato do ritual em questão despertar reações diversas em relação ao interesse de pesquisa, por ser evento relativo ao luto, algumas pessoas evitam conversar, rejeitam qualquer aproximação, no entanto, outras pessoas abrem-se para evidenciar as prestações devocionais de parentalidade, amizade envolvidas no contexto, ambivalência de recepções compreendidas e “previstas” pela dinâmica que é própria de eventos especiais, onde as vinculações entre os sujeitos da pesquisa são difíceis de serem alcançadas.

Aliando essas e outras perspectivas teórico/metodológicas, compreende-se o entendimento de Mariza Peirano acerca da impossibilidade de compreender a prática etnográfica apenas como método. Peirano (2014) argumenta que etnografia, embora costumeiramente confundida com a observação/coleta de dados em campo - a exemplo do que outras disciplinas fazem -, não pode ser reduzida a isso, pois além de se tratar da própria peculiaridade da disciplina antropológica, é um processo marcado por intenso trabalho interpretativo e reflexivo no qual o pesquisador não é um simples observador a descrever a situação percebida, mas um sujeito ativo que contribui decisivamente para a construção do conhecimento. Ainda segundo Peirano (2014), a etnografia não é só constituída por técnicas de envolvimento direto com o campo, mas também por diversas preocupações filosóficas teóricas que devem embasar cada procedimento utilizado. Desse modo, a relação das escolhas metodológicas com as perspectivas teóricas é fundamental para os resultados da pesquisa.

Assim, a pesquisa de campo no Dia de Finados serve de base para a discussão do chamado “mingau das almas”¹, dada a locação ritual de seu consumo, ocorrendo a imersão antropológica mais intensiva na véspera e no dia da iluminação (01 e 02 de novembro), nos dois cemitérios municipais da zona urbana de Vigia de Nazaré, “São Francisco de Assis” e “São Judas Tadeu”. A escolha de registrar etnograficamente os dois cemitérios acontece por considerar que a proximidade dos dois locais de enterramentos gera um fluxo interligado no Dia de Finados, como que um ciclo ritual que aparenta “iniciar” pelo cemitério São Francisco de Assis, o “velho”, passando pelo cemitério “novo” (São Judas Tadeu) e vice-versa.

Apesar de ter como dia focal de observação a data de finados, a pesquisa de campo levou em conta também entrevistas semiestruturadas com vigienses conhecedores da prática do consumo da manicuera, especialmente (mas não só) os sujeitos com mais de 50 anos, considerando ser a faixa etária que abarca aquelas pessoas com mais possibilidades de experiências com a manicuera, assim como aqueles que ainda cultivam o tubérculo em seus roçados, ocorrendo o desejo de visitar o local dessas cultivações com o objetivo de compreender

¹ Esta expressão cuja qual figura no título da presente dissertação, foi colhida em campo no ano de 2022. Eu estava conversando com Seu João, companheiro de Graça, sobre suas experiências com a bebida, o que fez com que outras pessoas ao redor se envolvessem na discussão do tema. Até que um senhor já bem idoso que estava na banca de dona Graça para comprar o mingau disse: “*Este aqui é o mingau das almas*”, seguida de algumas risadas. A frase embarçou seu João e mesmo dona Graça. João concordou dizendo: “*Olha! Tá aí, “mingau das almas, é isso mesmo, olha aí*”. Graça respondeu: “*Mingau das almas nada, se é a gente que toma, não tem nada a ver*”. Eu então perguntei para seu Manoelito o sentido da expressão dele. Ele me disse: “*Olhe, é porque pelo tempo de junho tem mingau de São João, São Pedro, São Marçal... tudo é mingau de milho, mingau de arroz normal. Agora... esse aqui é especial mesmo, só se encontra nessa época, a época das almas*”.

tanto as dimensões econômicas e de manejo que envolvem o cultivo da mandioca, como as religiosas

Foram entrevistadas também as pessoas responsáveis pela laboriosa produção do mingau, como Dona Maria das Graças – que vende o mingau em frente ao cemitério – e Dona Vera Lucia – que todos os anos faz a bebida para consumo próprio da família –; também os consumidores que questão fazem de consumir manicuera pela celebração de finados. Como fundamentação teórico/metodológica das entrevistas com as fazedoras de mingau, dispõem-se entrevistas semi-estruturadas seguindo a lógica proposta pela perspectiva de Sandra Jovchelovitch e Martin Bauer (2002). A proposta da entrevista narrativa (Jovchelovitch & Bauer, 2002), sugere uma possibilidade não-estruturada de condução do contato com o entrevistado, o que acrescenta maior acesso às complexidades das narrativas individuais e coletivas, pois considera a abertura para que o entrevistado construa seu relato de forma livre, com o pesquisador a atuar mais como ouvinte ativo do que um questionador propriamente.

Deste modo também são consideradas demais observações realizadas em dias antecedentes e posteriores ao ritual da iluminação, seja nos próprios cemitérios, nos roçados de manicuera, ou ainda nas casas onde se prepara o “mingau das almas”, de modo a enriquecer os dados de campo e compor um detalhamento do acontecimento ritual em questão, que possa abarcar as tensões e conflitos além das interpretações, simbologias percebidas e os dados mais formais colhidos através dos interlocutores (Zaluar, 1986).

Deve-se pontuar que essa reflexão se baseia na perspectiva da socialidade, considerando a possibilidade de compreensão alargada das interações sociais, as quais não podem ser entendidas como fechadas em relações humanas, mas sim construídas a partir da relação com objetos, tecnologias e diversos agentes contextuais. O pensamento de Bruno Latour organiza uma crítica ao modelo tradicional de análise da sociedade, que separa o humano do não-humano e encara as relações sociais de forma simplista. Latour (2012) desenvolve uma abordagem que entende a socialidade não como um fenômeno exclusivo dos seres humanos, mas como algo que envolve uma rede complexa de interações entre humanos e não-humanos, ou seja, entre pessoas, objetos, tecnologias, instituições e outros elementos.

Um dos propósitos da fase de escrita etnográfica pretende dar conta de relacionar pontualmente os modos com os quais se consome manicuera entre algumas etnias indígenas, além do caso dos Tupinambá (Fausto, 1992), a saber: os Tenetehara e os Munduruku, isto através da análise de etnografias já produzidas acerca dos povos em questão, a exemplo das

respectivas contribuições de Wagley e Galvão (1961), bem como Munduruku e López-Garcés (2007) entre outras. Objetiva-se com esse terceiro momento, buscar aproximações e distanciamentos nas gramáticas simbólicas que circundam a manicuera, de modo a compreender as possíveis interações entre os modos tradicionais indígenas e a forma com que se consome no Dia de Finados, almejando compreender as possíveis ressignificações culturais e identitárias presentes (Barth, 2000; Hall, 2014), considerando o entendimento de Roy Wagner (2010) acerca do constante processo de criação e recriação das práticas culturais, bem como o papel decisivo da interpretação exercida pelo antropólogo na “invenção” da cultura (Wagner, 2010).

Ao longo deste trabalho busca-se realizar análise de imagens produzidas no desenrolar do ritual da iluminação e de preparo e consumo da manicuera, fotografias e demais tipos de imagens relacionadas aos rituais de beberagens indígenas registradas desde a época colonial – gravuras, etc. – quanto em observações mais contemporâneas, na intenção de dialogar com o material produzido, estabelecendo conexões a partir do conteúdo semiótico presente, possibilitando uma ampliação da densidade descritiva das próprias imagens que trazem aspectos dos rituais analisados, através da criação das imagens como dimensão cumulativa dos múltiplos sentidos, afetos e gestos organizados nas manifestações culturais em voga (Geertz, 2008; Collier, 1973).

REFERENCIAL TEÓRICO

Nesta análise utilizamos como aportes macro-teóricos, as contribuições de Van Gennep (2011) e Victor Turner (1994), ambas acerca das particularidades e regularidades essenciais e gerais dos ritos de passagem, bem como seu impacto na estrutura e comportamento social. Esses aportes relacionam-se com o objetivo de compreender o modo como a "iluminação aos mortos" (homenagem aos mortos no dia de finados, com o acendimento de velas nos túmulos), juntamente com o ato de beber o mingau de manicuera se caracteriza como um ritual complexo onde reside uma situação de liminaridade integrante ou que busca integrar um ritual de passagem é a própria morte – entendendo por rito de passagem: "ritos que acompanham toda mudança de lugar, estado, posição social de idade" (Gennep, 2011).

As contribuições de Philippe Ariés (2003) e Robert Hertz (1997) acerca da história e representação coletiva da morte possibilitam analisar a criação de gestos, performances, cultura

material inclusive, a necessidade social de relacionar-se com a realidade da morte. Bem como compreender a importância de elementos simbólicos nos ritos fúnebres na análise das particularidades semânticas que traduzem como identidade, status e dinâmica social que se apresentam e se relacionam com a morte em culturas diversas. Com Roberto DaMatta (1997), empreendemos diálogo a partir de sua análise acerca das nuances sociais, simbologias e demais dramaticidades geradas nos ritos fúnebres e nos aspectos simbólicos expressos no modo “relacional” do “convívio” entre vivos e mortos na sociedade brasileira. DaMatta (1997) reflete sobre como as particularidades brasileiras – a exemplo de sociedade tradicional/relacional – expressas no trato da morte e com os mortos, traduz substancialmente a forma como tal sociedade se desenvolve a partir das heranças culturais e como se reproduz buscando a manutenção dos laços sociais.

Em termos de fundamentação da escrita etnográfica, ecoa-se a perspectiva da “virada textual” que, com James Clifford, legou o reconhecimento das limitações dos empreendimentos etnográficos no que tange o espaço/ação primordial de tal tarefa: a escrita. Clifford (2016) chamou a atenção para a questão da autoridade no texto etnográfico, pontuando que os recursos literários utilizados pelos etnógrafos clássicos imbuía toda sorte de entendimentos sobre o domínio do antropólogo em relação ao seu campo e a cisão entre sujeito e objeto. Clifford (2016) pontuou ainda o aspecto interpretativo do empreendimento etnográfico colocando em foco as implicações hermenêuticas da produção textual antropológica, de modo que essa consideração pudesse atenuar as ambições essencialistas em relação ao discurso da alteridade, a partir do reconhecimento de que apesar de todos os esforços, a etnografia é em si a materialização da vontade do antropólogo de interpretar as práticas do Outro, que também é passível de interpretação, ou seja, a olhares diversos, jamais fixos.

A consideração do aspecto dialógico da etnografia corresponde a um ponto importante no pensamento de James Clifford, por conta do destaque epistêmico da própria antropologia. Antes, pelo paradigma funcionalista, herdeiro direto do positivismo, entendia-se que a realidade estaria dada e bastava que o sujeito da ciência fosse “colher” os dados em seus “objetos” (Haraway, 1995). Ponderar que a produção do conhecimento é dialógica implica reconsiderar a autoridade epistemológica. Clifford (2016) pontuou a etnografia como produto da relação, da negociação construtiva de pelo menos dois sujeitos conscientes. Assim, repensou-se a possibilidade de captura da realidade, e considerou-se a relação dialógica entre realidades, sempre em disputa. A proposição do modo polifônico de escrita, sugere reconfigurar a monologia do texto etnográfico ao colocar na sua produção as vozes dos diversos sujeitos.

Abre-se então às diversas possibilidades de experimentação etnográfica, engajados na restituição da fala do Outro. Esses e outros tensionamentos da prática antropológica renderam a compreensão de que se deve repensar sempre os essencialismos, focalizar as ambivalências, as descontinuidades, evitando sempre generalizações, além das preocupações de cunho político e de experimentação textual.

Ao longo da história da antropologia, as noções de cultura e identidade ocuparam posições centrais na reflexão sobre a diversidade humana e as formas de organização social. A partir da segunda metade do século XX, autores críticos ao modelo essencialista e descritivo de cultura passaram a questionar as formas como a própria categoria "cultura" vinha sendo concebida e operacionalizada na disciplina. Nesse contexto, a obra de Roy Wagner, representa uma inflexão teórica decisiva. Wagner (2010) propõe que a cultura não deve ser compreendida como um conjunto de normas, valores e crenças transmitidas de forma estática, mas como um processo ativo e criativo de invenção conceitual. Segundo o autor, tanto os antropólogos quanto os membros das sociedades que eles estudam inventam a cultura continuamente, produzindo significados e categorias que dão sentido à experiência social. Para Wagner, o próprio ato de fazer antropologia - de interpretar e descrever a alteridade - implica um exercício de invenção cultural. Isso ocorre porque, ao tentar compreender formas de vida distintas, o antropólogo inevitavelmente recorre às categorias e lógicas de seu próprio universo cultural, enquanto simultaneamente precisa aprender e traduzir os conceitos nativos. Assim, mais do que descrever culturas pré-existentes, a antropologia produz, inventa interpretações culturais que são sempre situadas e contingentes, dependente diretamente dos diversos agentes envolvidos no processo de constituição. Essa perspectiva desloca a noção de cultura como algo dado ou essencial e aproxima-a de uma concepção processual e relacional, em que os significados são permanentemente negociados, reinterpretados e reinventados nas interações sociais e no próprio processo etnográfico. Desse modo, a perspectiva de Wagner (2010) é importante para esta pesquisa uma vez que aborda práticas culturais ressignificadas ao longo do tempo e que devem ser percebidas em contínuo processo de perdas, acréscimos e realocações dos discursos em torno das significações, como é o caso do mingau de manicuera.

Ainda acerca da temática das ressignificações indígenas na Amazônia paraense, dialoga-se com a contribuição de Heraldo Maués (2005), antropólogo reconhecido por seus estudos em torno da “pajelança cabocla”, e que muito tem a dizer sobre as ressignificações dos xamanismos bem como alguns aspectos culturais relacionados aos povos originários, cabe ainda o diálogo

pelo fato de Maués (2005), juntamente com Maria Angélica Motta Maués (1977), terem pesquisado justamente nas imediações de Vigia de Nazaré - PA, *locus* principal deste trabalho.

Adentrando nas análises que se dedicam aos estudos cemiteriais, este trabalho também contará com a contribuição das etnografias já realizadas por pesquisadores interessados no ritual da iluminação aos mortos, a exemplo de Marcus Negrão (2019), que investigou acerca da iluminação e também sobre a manicuera em Salinópolis – PA; Elisa Gonçalves (2023) aborda a análise sobre o dia de finados no cemitério Santa Isabel, em Belém – PA; e de Valéria Salles (2022), sua etnografia sobre o Dia de Finados com o consumo de manicuera em Curuçá – PA. Nesse sentido, se tece um diálogo comparativo com essas produções destacadas, a fim de reconhecer prováveis regularidades, semelhanças e distanciamentos nas formas como se celebra a iluminação na região nordeste interiorana do estado do Pará, assim como em relação ao modo como “se ilumina” na capital paraense, no entanto, avançando na discussão das conexões simbólicas da manicuera com o Dia de Finados a partir de uma perspectiva etno-histórica comparada (Fausto, 1962; Fernandes, 2011).

A análise de João Azevedo Fernandes (2011), sobre as "beberagens selvagens" no Brasil colonial, auxilia certamente na compreensão das simbologias e funções das cauinagens rituais no desenvolvimento das vivências sócio culturais das comunidades indígenas brasileiras. Sob a luz da perspectiva interétnica comparada, cabe o interesse de analisar as possibilidades de compreensão das ocasiões rituais, dos tipos de beberagens, materiais e vegetais empregados pelos povos tupinambá, considerando especialmente os dados que se referem aos rituais funerários, a fim de encontrar meios de justificação da manicuera como beberagem dedicada mormente aos contextos fúnebres. Além disso, esta pesquisa dialoga com a contribuição de Maria Betânia Albuquerque (2012; 2019), também sobre beberagens indígenas, pelo fato de já tratar o mingau de manicuera no dia de finados como beberagem indígena, com a observação do caráter educativo inerente a essas práticas culturais.

Até o momento da defesa desta dissertação, o material estava disposto em três sessões. Contudo, resolvi desmembrar a primeira de modo a distinguir a apresentação da cidade onde se deu o campo, Vigia, da discussão propriamente adensada sobre o ritual. Dessa maneira, considere que em quatro sessões, melhor se aproveitaria o encadeamento progressivo entre contextualização histórica, problematização teórica, descrição etnográfica e interpretação antropológica do material empírico. Desse modo, as sessões acompanham um deslocamento analítico que parte da constituição histórica e espacial do campo de pesquisa, passa pela

discussão conceitual das práticas funerárias, avança para a etnografia da manicuera enquanto prática alimentar situada e culmina na análise das relações entre consumo, memória e produção de vínculos sociais no contexto ritual.

A primeira sessão, intitulada “O campo da iluminação: contextualização histórica e social de Vigia”, dedica-se à contextualização histórica e social do espaço em que a pesquisa se insere. O objetivo consiste em situar o município não apenas como cenário geográfico da investigação, mas como formação social marcada por processos históricos específicos que incidem sobre as formas locais de relação com a morte e com os mortos. Inicialmente, apresenta-se o município de Vigia de Nazaré a partir de sua inserção na região do salgado paraense, destacando aspectos da formação histórica do território, das dinâmicas econômicas e das matrizes culturais que compõem o universo social vigiense. Em seguida, discute-se a constituição histórica das práticas funerárias e dos espaços cemiteriais, considerando o papel das irmandades religiosas, as transformações decorrentes das reformas sanitárias que redefiniram a relação entre cidade e morte e a permanência de modalidades populares de cuidado com os mortos. A sessão se encerra com a apresentação do ritual da iluminação enquanto prática situada no interior desse campo social, descrevendo suas formas locais de realização e os preparativos que antecedem o Dia de Finados.

A segunda sessão, intitulada “O que é a Iluminação?”, direciona o foco para a discussão conceitual das práticas fúnebres analisadas. Partindo da descrição do ritual apresentada anteriormente, o capítulo examina a morte enquanto fenômeno socialmente organizado, mobilizando contribuições clássicas da antropologia da morte e da ritualidade. Discute-se sobre as representações coletivas da morte e sobre a estrutura processual dos ritos de passagem oferecem o quadro analítico a partir do qual a iluminação é interpretada como prática ritual que participa da reorganização simbólica produzida pela morte. Nesse enquadramento, as visitas aos cemitérios, os gestos de cuidado com as sepulturas e a presença de objetos votivos são compreendidos como formas de reinscrição dos mortos no universo relacional dos vivos. A sessão também incorpora uma discussão acerca das relações entre comida e ritual, preparando o deslocamento analítico para a investigação da manicuera enquanto elemento que atravessa as práticas observadas.

A terceira sessão, intitulada “Manicuera: etnografia de uma beberagem ritual”, concentra-se na descrição etnográfica da bebida que constitui o eixo empírico da pesquisa. O capítulo inicia-se com a caracterização da manicuera enquanto preparação derivada da

mandiocaba, situando-a no conjunto das práticas alimentares amazônicas associadas ao processamento da mandioca. A partir dessa caracterização inicial, examinam-se as circunstâncias sociais em que o mingau é produzido, compartilhado e consumido, destacando a circulação da bebida em diferentes contextos festivos e comunitários. As narrativas de interlocutores evidenciam que a manicuera se insere em um repertório mais amplo de experiências alimentares vinculadas à vida rural, às festas de santos e a outros encontros coletivos. Em seguida, o capítulo dedica atenção detalhada aos processos de preparo da bebida, observados em cozinhas domésticas e nos pontos de venda instalados no entorno dos cemitérios durante o Dia de Finados. A descrição do preparo da manicuera — particularmente na cozinha de Dona Graça — permite observar os conhecimentos técnicos implicados na feitura do mingau, bem como as disputas interpretativas acerca das formas consideradas adequadas de preparo. A sessão inclui ainda a análise da presença de outros alimentos comercializados no espaço ritual, como os doces de tabuleiros, evidenciando a formação de uma economia alimentar que se organiza em torno da ocasião de Finados.

A quarta sessão, intitulada “Afetos, memória e consumo: a manicuera como mediadora de relações”, corresponde ao momento interpretativo da dissertação. Partindo do material etnográfico apresentado anteriormente, o capítulo busca compreender as implicações sociais e simbólicas associadas ao consumo da bebida no contexto ritual. Inicialmente, mobilizam-se contribuições da antropologia dos afetos e das emoções para examinar as dimensões sensíveis presentes na iluminação, observando como o ritual envolve gestos de cuidado, encontros entre parentes e conhecidos e a evocação de narrativas associadas aos mortos. A análise considera, nesse sentido, a circulação da manicuera como prática de partilha alimentar que participa da constituição dessas interações. Em seguida, discute-se o consumo da bebida enquanto prática que articula memória familiar, pertencimento local e participação no evento ritual. A sessão também incorpora uma reflexão acerca das transformações contemporâneas que incidem sobre práticas alimentares tradicionais, examinando as tensões entre continuidade e mudança observadas no contexto da produção e circulação da manicuera. Por fim, o capítulo se encerra com uma reflexão de caráter meta-antropológico inspirada nas formulações de Roy Wagner, problematizando os processos de recomposição simbólica por meio dos quais diferentes referências culturais — indígenas, católicas e caboclas — são reinterpretadas nas práticas contemporâneas associadas ao ritual de Finados. A organização da dissertação em quatro sessões acompanha, portanto, o próprio percurso analítico da pesquisa. A contextualização histórica do campo de investigação permite situar as práticas observadas em um horizonte social

específico; a discussão conceitual sobre morte e ritualidade fornece os instrumentos analíticos necessários para interpretar o ritual da iluminação; a etnografia da manicuera evidencia os processos técnicos e sociais implicados em sua produção e circulação; e a análise final examina os modos pelos quais o consumo da bebida participa da produção de vínculos sociais, da elaboração da memória e da manutenção das relações entre vivos e mortos no contexto cultural amazônico.

SESSÃO 1 - O CAMPO DA ILUMINAÇÃO: CONTEXTUALIZAÇÃO HISTÓRICA E SOCIAL DE VIGIA



1.1 Vigia de Nazaré: considerações sobre a formação histórica e social

A análise das práticas em torno da morte em Vigia de Nazaré requer, antes de tudo, uma compreensão aprofundada do espaço social, histórico e simbólico no qual tais práticas se produzem e adquirem sentido. A morte, enquanto fenômeno social, não se apresenta de maneira isolada ou homogênea, mas é sempre mediada por sistemas culturais, religiosos e históricos específicos, que orientam os modos de sentir, ritualizar e lembrar os mortos (Ariès, 2003; Rodrigues, 2006; Reis, 1991).

Vigia de Nazaré localiza-se no nordeste do estado do Pará e integra a microrregião do Salgado paraense, conforme a regionalização tratada por Loureiro (1987). O município estabelece limites com Santo Antônio do Tauá, São Caetano de Odivelas e Colares, compondo uma área marcada historicamente por intensos fluxos humanos, econômicos e simbólicos, articulados sobretudo pelas vias fluviais e costeiras. Situada a aproximadamente 93 km da capital, Belém, Vigia apresenta, segundo os dados do Censo Demográfico de 2022 do Instituto

² Imagens – Da esquerda para a direita: 1 - Cirio em Vigia – Foto: Vagner Santana/ DOL – Disponível em: <https://dol.com.br/noticias/cirio-de-nazare/606211/cirio-de-vigia-e-celebrado-neste-domingo-sem-procissoes> Acesso em: 20 de fevereiro de 2026.

2 - Vigilenga – Fonte: IBGE – Disponível em: <https://servicodados.ibge.gov.br/api/v1/resize/image?maxwidth=200&maxheight=200&caminho=biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/fotografias/GEBS%20-%20RJ/PA9021.jpg> acesso em: 20 de fevereiro de 2026.

3 – Brasão do município de Vigia de Nazaré – Fonte: Símbolos Municipais – Disponível em: <https://share.google/images/xyq04XvBaHYjoXKGR>

4 – Doces de tabuleiro – Fonte: CORDEIRO, Paulo. **Do Rio Guajará-Mirim à PA-140: mapeamento cultural do município de Vigia**. Vigia de Nazaré, Edição do autor, 2025.

5 – Vista panorâmica da orla de Vigia – Foto: Victor Silva/Prefeitura Municipal – Disponível em: <https://vigia.pa.gov.br/wp-content/uploads/2021/07/Victor-Silva-02-300x225.jpg> acesso em 15 de dezembro de 2024.

Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), uma população de 54.141 habitantes³, número que revela crescimento populacional em relação ao censo de 2010.

Imagem 1 – Mapa do território vigiense – Fonte: Google Maps



Imagem 2 – Perímetro urbano de Vigia – Fonte: Google Earth



Trata-se, portanto, de um município de porte médio no contexto regional, no qual as relações sociais ainda se estruturam fortemente a partir da proximidade entre os indivíduos, do reconhecimento interpessoal e da circulação de memórias compartilhadas. Nesse sentido, compreender Vigia implica reconhecê-la como um território no qual diferentes matrizes culturais se entrecruzaram ao longo do tempo, produzindo formas particulares de lidar com a finitude, a memória e a presença dos mortos no cotidiano dos vivos. A pesca, permanece configurada como principal atividade econômica, e constitui um elemento estruturante da identidade social vigiense, de modo que a cidade ainda é popularmente conhecida como “terra da gurijuba⁴”, “terra do peixe”. Conforme observa Araújo (2020), trata-se de uma prática que carrega continuidades históricas profundas, remontando às técnicas indígenas pré-coloniais, posteriormente apropriadas, adaptadas e ressignificadas no contexto da colonização portuguesa. A pesca artesanal contemporânea, configura-se como um espaço de sobreposição de temporalidades, onde valores culturais, saberes tradicionais e demandas do presente coexistem e se tensionam.

³ Fonte: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/pa/vigia.html>

⁴ *Arius luniscutis*, espécie de peixe encontrado no litoral norte do Brasil, sua carne é amplamente comercializada, aproveitando-se inclusive sua “grude” para fins fármaco/industriais.

Anteriormente à colonização portuguesa, a região onde hoje se encontra a sede do município era ocupada por grupos do Povo Tupinambá, cuja ocupação teria sido denominada *Uruitá* “cesto de pedras”, segundo a tradição oral. Raymundo Heraldo Maués (1995), ao recuperar essa narrativa mítica já mencionada por Antônio Baena e por Domingos Antônio Raiol, destaca que o topônimo Vigia estaria associado à instalação de um posto militar português destinado a controlar o tráfego fluvial rumo a Belém e a proteger a área contra investidas de outras nações.

Sobre os primeiros anos de Vigia, ao longo de todas as imprecisões, somente alguns pontos podem ser razoavelmente bem estabelecidos: a) o território onde se instalou a povoação portuguesa de nome Vigia, fundada por Jorge Gomes Alemó, possivelmente em meados do século XVII, era anteriormente habitado por índios tupinambás; b) provavelmente, esses índios foram exterminados, escravizados, ou expulsos pelos colonos portugueses que ali se estabeleceram; c) esses colonos desenvolveram o culto e a devoção a Nossa Senhora de Nazaré, que ali surgiu pela primeira vez no Pará, o qual passou a atrair devotos de outras partes da capitania, inclusive de Belém, ainda na segunda metade do século XVII, estabelecendo-se em torno dele as bases do catolicismo popular na área. Os primeiros colonos vindos para o Pará, logo após a fundação de Belém, foram os açorianos, um grupo de famílias que deram início ao primeiro núcleo agrícola, nas cercanias da cidade (Maués, 1995, p. 116).

Considerar a população indígena que viveu outrora nas terras onde fundara-se Vigia é relevante no sentido de considerar as raízes culturais que estão situadas em muitas das práticas culturais percebidas em toda a região do salgado paraense, como as práticas de cura, também estudadas por Maués (1995), sob o conceito de “pajelança” cabocla. Ainda que as fontes documentais sejam escassas e imprecisas, entende-se que a formação da povoação portuguesa se deu sobre a desestruturação violenta das populações indígenas locais, seja por extermínio, expulsão ou escravização.

Tratando sobre hábitos alimentares herdados de populações indígenas, Cordeiro (2025) escreve acerca do consumo de farinha de mandioca, que outrora compunha a base econômica de Vigia:

Na atualidade (2024), a cultura da mandioca persiste em comunidades que realizam a produção familiar, voltada mais para o consumo e com pouco excedente. O consumo de farinha pela população da Vigia, em sua maioria, vem de outras cidades próximas. A preferência pela farinha d'água por uma parte significativa da população reflete o acultramento dos hábitos alimentares dos indígenas. Para obter a farinha d'água, as raízes são colocadas imersas em água corrente (igarapés) ou parada (tanques), o que imprime ao produto final sabor e aroma característicos. Alguns produtores descascam as raízes antes de macerar, reduzindo o tempo de permanência na água. Basicamente, a estrutura de processamento desse tipo de farinha é a casa-de-farinha tradicional, composta de forno de cobre e fogão confeccionado de barro, usando lenha como combustível na torração da massa. Ali, todas as fases do processamento são feitas manualmente, com o uso de utensílios rústicos. A prensagem da massa é realizada em

prensas rústicas, de origem indígena, confeccionadas artesanalmente com fibra vegetal conhecida por tipiti. (Cordeiro, 2025, p. 72-73).

A permanência dessas práticas alimentares evidencia que determinados saberes técnicos e disposições culturais atravessaram longos processos históricos, sendo continuamente reatualizados no cotidiano das populações locais. A produção da farinha d'água, descrita por Cordeiro (2025), revela que a continuidade de técnicas de origem indígena apresenta a agência dessas populações ao longo do tempo, indicando também uma incorporação dessas práticas no interior de formas de vida caboclas que caracterizam modos de vida no litoral do Salgado paraense. O uso de instrumentos como o tipiti, a organização coletiva do trabalho na casa de farinha e os modos específicos de preparação da mandioca indicam a persistência de um conjunto de conhecimentos transmitidos intergeracionalmente, que estruturam hábitos alimentares e práticas produtivas ainda presentes na região.

1.2 - As relações com a morte e os espaços cemiteriais

Diversas pesquisas históricas sobre Vigia evidenciam que a dinâmica funerária foi profundamente estruturada pela atuação das irmandades religiosas⁵, sem que isso eliminasse a coexistência de outras formas de relação com a morte, especialmente aquelas desenvolvidas por populações negras, caboclas e segmentos populares. As irmandades religiosas desempenharam papel central na vida vigiense ao longo dos séculos XVIII e XIX. Como demonstram os estudos de Paulo Cordeiro (2013; 2022) José Ildone (1991)⁶ e Igo Soeiro (2012)⁷, essas associações não se restringiam à promoção do culto aos santos, mas funcionam como instituições corporativas, responsáveis por administrar recursos, fomentar a economia local e, sobretudo, garantir a partir desses cuidados uma “boa morte” aos seus membros. A filiação a uma irmandade significava, entre outras coisas, a certeza assistência espiritual no momento da doença, a realização de ritos fúnebres apropriados e o direito a um sepultamento considerado digno segundo os parâmetros do catolicismo barroco vigente.

⁵ Ver: CORDEIRO, Paulo. **Irmandades religiosas em Vigia no século XIX**. Edição do Autor, Vigia, 2013.

⁶ ILDONE, José. **Noções de História da Vigia**. Belém: Cejup, 1991

⁷ SOEIRO, Antonio Igo Palheta. **Sociedade Literária e Beneficente “Cinco de Agosto” na cidade de Vigia (1871–1882)**. 2012. 117 f. Dissertação (Mestrado em História Social da Amazônia) — Universidade Federal do Pará, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia, Belém, 2012.

No imaginário religioso oitocentista, morrer bem implicava estar reconciliado com Deus, com a comunidade e com as obrigações morais assumidas em vida. As irmandades asseguravam missas de corpo presente, acompanhamento nas procissões, orações contínuas pela alma do falecido e, quando fosse possível, o sepultamento em solo sagrado, muitas vezes no interior das igrejas, em seus altares ou em seus adros. Essa prática,

A pesquisa de Antonio Igo Palheta Soeiro (2008) demonstra que, em Vigia, até meados do século XIX, os sepultamentos nos interiores de templos católicos eram comuns e socialmente valorizados, contudo, essa prática não era igualitária. O local do enterramento expressava de maneira clara as hierarquias sociais e raciais da cidade. Membros de irmandades compostas majoritariamente por brancos ou por segmentos economicamente privilegiados ocupavam os espaços mais nobres, enquanto negros, pobres, escravizados e pessoas sem vínculos institucionais eram frequentemente destinados a áreas periféricas para sepultamento. As irmandades também operavam segundo critérios étnico-raciais, como observam Cordeiro (2013) e Reis (1991).

Entretanto, limitar a cultura funerária vigilenga às práticas institucionalizadas pelas irmandades seria reduzir a complexidade do fenômeno. As pesquisas históricas já destacadas⁸ indicam que, paralelamente às formas oficiais de ritualização da morte, existiam modos populares de lidar com os mortos, desenvolvidos sobretudo entre populações negras, caboclas e camadas populares. Esses grupos, muitas vezes excluídos dos benefícios plenos das confrarias ou impossibilitados de arcar com os custos de um funeral formal, organizavam velórios domésticos, rezas coletivas, promessas, cuidados com sepulturas e práticas de memória que não dependiam diretamente da mediação institucional da Igreja Católica. Wilkler Almeida (2008) e Bartolomeu Barros (2009) registram que os velórios em casas particulares, acompanhados de rezas, ladainhas e expressões públicas de luto, constituíam momentos centrais de sociabilidade⁹ e reafirmação comunitária. Nessas ocasiões, a presença dos mortos não se encerrava com o

⁸ Ver: “*Irmandades e cultura mortuária em Vigia*” – **Cultura Vigilenga**. Disponível em: <https://www.culturavigilenga.com/irmandades-e-cultura-mortu%C3%A1ria-em-vigia> Acesso em 20 de fevereiro de 2026.

⁹ Cabe aqui explicitar que o conceito de sociabilidade tensionado ao longo da dissertação se refere à acepção do sociólogo alemão **Georg Simmel**. A noção de sociabilidade tal como formulada por Simmel (2006), orienta a compreensão das interações que se produzem durante o ritual da iluminação aos mortos em Vigia de Nazaré, sobretudo quando observadas em articulação com o consumo alimentar. Para Georg Simmel (2006), o conceito de sociabilidade designa uma forma específica de interação social em que o vínculo entre os indivíduos não se orienta primordialmente por fins externos (econômicos, políticos, morais ou utilitários), mas pelo próprio prazer da convivência. Na sociabilidade, a interação vale por si mesma: conversar, estar junto, trocar impressões, compartilhar momentos. No contexto do Dia de Finados, o cemitério deixa de ser apenas um espaço de recolhimento individual ou de expressão exclusiva do luto e passa a operar como um lugar de encontros, circulação e permanência, no qual parentes, conhecidos e até desconhecidos compartilham gestos, palavras e presenças.

sepultamento, mas se prolongava no cotidiano dos vivos, seja por meio dos “altares” domésticos com as fotografias dos falecidos, seja pela circulação de narrativas sobre o falecido. A morte, nesse sentido, não rompia completamente os laços, mas inaugurava uma nova forma de relação, marcada por pedidos de proteção, intercessão e auxílio espiritual.

Paulo Cordeiro (2024)¹⁰, discute presença das bandas musicais nos cortejos fúnebres realizados em Vigia, nas primeiras décadas do século XX. O autor mostra como a participação das bandas musicais de música erudita da cidade como “31 de agosto” e “União Vigieense” conferia caráter de solenidade e distinção aos funerais, operando também por meio da forma de homenagens uma reafirmação dos vínculos associativos comunitários. Contudo, nota-se que tais participações musicais estavam reservadas a determinados grupos sociais, sobretudo as elites locais, embora houvessem homenagens a personagens ilustres que tinham outras formas de atuação.

Essas práticas revelam um imaginário da morte no qual os vivos e mortos permanecem em comunicação continua. A necessidade de rezar pelas almas, acender velas, cumprir promessas ou visitar sepulturas uma concepção relacional da existência, na qual a fronteira entre este mundo e o outro é porosa. Tal lógica aparece de forma recorrente nas descrições de Soeiro (2008), especialmente quando o autor analisa testamentos, registros paroquiais e vestígios materiais dos antigos cemitérios de Vigia. Os testamentos, em particular, revelam uma preocupação explícita com o destino do corpo e da alma, indicando o desejo do sepultamento em locais específicos, a encomenda de missas e a distribuição de esmolas, numa clara tentativa de administrar a própria morte antes de sua ocorrência. A segunda metade do século XIX introduziu mudanças significativas nesse cenário. As epidemias, aliadas às novas políticas de saúde pública e às pressões higienistas, desencadearam um processo de deslocamento dos sepultamentos para cemitérios extramuros.

Em Vigia, como em outras cidades do Pará, essa tradição foi marcada por resistências, tensões e determinações a partir de discursos sobre saúde pública e reordenamento da cidade. Segundo João José Reis (1991), afastar os mortos das igrejas significava não apenas uma

Muitas dessas interações não se orientam por finalidades estritamente religiosas ou utilitárias, mas pelo próprio ato de estar junto, conversar, reconhecer-se mutuamente e dividir o tempo do ritual, aproximando-se do que Simmel identifica como uma forma de sociabilidade em que a relação vale por si mesma.

¹⁰ CORDEIRO, Raimundo Paulo Monteiro. Sepultamentos na cidade de Vigia-PA: os préstimos fúnebres acompanhados de bandas musicais (1923–1929). **Revista Eletrônica Trilhas da História**, v. 14, n. 30, edição especial, p. 282–, 2024. ISSN 2238-1651. Disponível em: <https://trilhasdahistoria.ufms.br/index.php/RevTH/article/view/22106/16174>

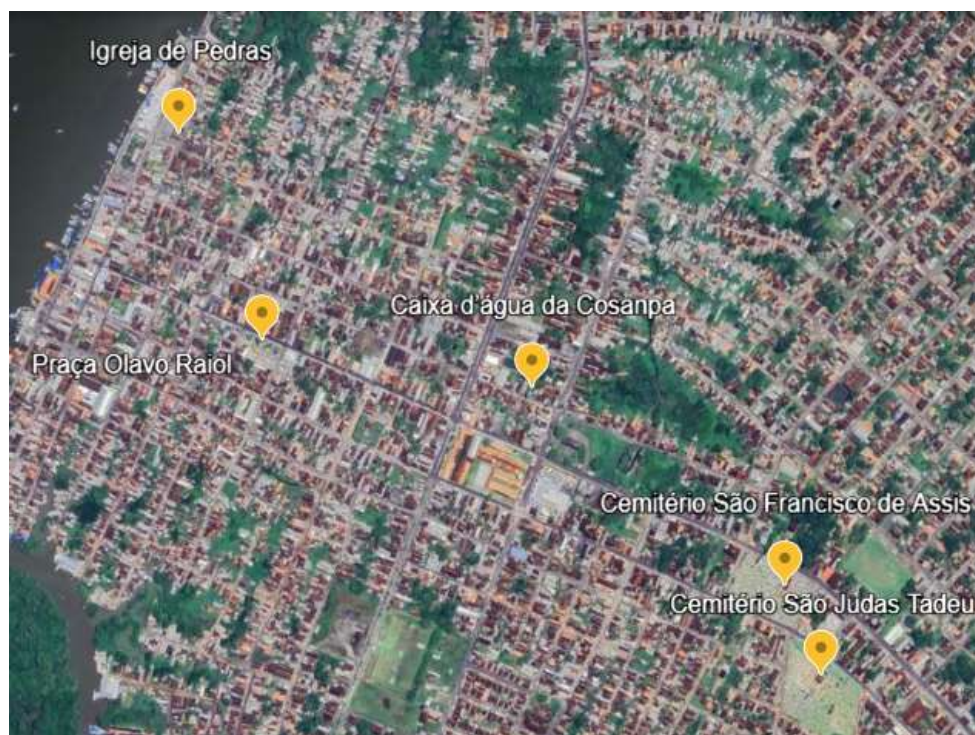
mudança espacial, mas uma ruptura simbólica profunda com um regime funerário que aproximava vivos e mortos em um mesmo espaço sacralizado. A criação de cemitérios públicos reorganizou a geografia da morte e redefiniu as formas de visitação e lembrança dos falecidos.

Ainda assim, como mostram as pesquisas históricas, a mudança institucional não eliminou as concepções anteriores. As práticas populares de cuidado com os mortos continuaram a existir, agora deslocadas para os novos espaços cemiteriais. A visita regular às sepulturas, a limpeza dos túmulos, o acendimento de velas e as rezas coletivas mantiveram-se como formas centrais de relação com os mortos, revelando uma notável continuidade cultural. O cemitério passou a ser, progressivamente, um espaço de sociabilidade ritual, onde se atualizam memórias familiares, obrigações morais e vínculos afetivos.

O historiador Igor Soeiro, ao pesquisar sobre a fundação do cemitério velho, percebeu uma dificuldade na precisão do ano exato dos enterramentos naquele local:

Não foi possível identificar com exatidão a data em que os enterramentos foram transferidos do cemitério da “Soledade” para o de São Francisco de Assis. Contudo, a partir da verificação das datas de algumas sepulturas antigas, é possível dizer que desde a segunda década do século vinte, os vigienses já eram sepultados nesse cemitério (Soeiro, 2008, p. 35).¹¹

Imagem 3 – Mapa com marcações dos antigos e novos espaços cemiteriais em Vigia – Fonte: Google Earth



¹¹ SOEIRO, Antônio Igo Palheta. **Cultura funerária na cidade de Vigia no final dos oitocentos: transformações e permanências em torno do imaginário da morte (1860-1885)**. Monografia de Especialização, PPHIST-UFPA, Belém, 2008.

Na imagem (1), os locais como a Igreja de Pedras foram marcados de acordo com o levantamento de Soeiro (2008), que considerou relatos históricos e a memória popular a respeito de um local de enterramentos que teria existido nas proximidades do templo dedicado ao Bom Jesus dos Passos e depois, do cemitério que teria existido onde hoje existe a Praça Olavo Raiol. O terceiro cemitério, fora o “Soledade”, que funcionou na Travessa das Almas, hoje Travessa Vilhena Alves. No local mantém-se a caixa d’água de abastecimento de água da extinta companhia de saneamento do Pará (COSANPA). Contudo, algumas informações desconhecidas como inclusive, a falta de informações precisas sobre a transição entre os espaços de enterramentos indica sobre uma negação do direito da memória sobre um aspecto da cidade que deveria ser mantido embora o interesse público não caminhe nesse entendimento. Os dois cemitérios públicos atuais da área urbana de Vigia (nos interiores existem pelo menos 8 espaços cemiteriais) encontram-se dispostos nas duas vias de grande fluxo de entrada e saída da cidade, o cemitério São Francisco de Assis tem sua porta de entrada principal pela avenida Marcionilo Alves (sentido de entrada da cidade), enquanto o cemitério São Judas Tadeu tem a sua fachada pela travessa Generalíssimo Deodoro (sentido de saída da cidade). Na frente de cada um dos cemitérios desenvolve-se uma organização de comércio, com vendas de diversos produtos. deveria ser mantido embora o interesse público não caminhe nesse entendimento.

Imagem 5 Frente do Cemitério São Francisco de Assis – Fonte: Costa, 2025



Imagem 4 Cemitério São Judas Tadeu



Os dois cemitérios públicos atuais da área urbana de Vigia (nos interiores existem pelo menos 8 espaços cemiteriais) encontram-se dispostos nas duas vias de grande fluxo de entrada

e saída da cidade, o cemitério São Francisco de Assis tem sua porta de entrada principal pela avenida Marcionilo Alves (sentido de entrada da cidade), enquanto o cemitério São Judas Tadeu tem a sua fachada pela travessa Generalíssimo Deodoro (sentido de saída da cidade). Na frente de cada um dos cemitérios desenvolve-se uma organização de comércio, com vendas de diversos produtos.

Diante desse percurso histórico e social, Vigia de Nazaré pode ser compreendida como um espaço no qual diferentes camadas históricas se sedimentaram ao longo do tempo, produzindo formas particulares de organização da vida social, da religiosidade e da memória coletiva. A presença indígena anterior à colonização, o processo de ocupação portuguesa, a constituição de um catolicismo popular profundamente enraizado e a permanência de práticas econômicas e alimentares vinculadas a saberes tradicionais compõem um conjunto de experiências históricas que atravessam o cotidiano da cidade. Nesse contexto, as relações sociais tendem a ser marcadas por proximidade, reconhecimento interpessoal e circulação de narrativas compartilhadas, elementos que contribuem para a constituição de um ambiente no qual a memória social se manifesta de maneira densa e continuamente atualizada.

Esse horizonte histórico e social oferece, portanto, condições analíticas importantes para a compreensão das práticas relacionadas à morte. Os modos de velar, homenagear e recordar os mortos inscrevem-se em uma trama de significados que envolve devoção religiosa, relações de parentesco, pertencimento comunitário e continuidade da memória familiar. Os rituais e gestos dedicados aos mortos emergem, assim, no interior de um universo simbólico mais amplo, no qual a morte se articula com a história local, com as formas de sociabilidade e com as tradições religiosas que estruturam a experiência social vigiense. É a partir dessa configuração que se torna possível examinar, nas seções seguintes, as práticas específicas por meio das quais os mortos permanecem presentes no cotidiano da cidade, especialmente no espaço do cemitério municipal, onde se atualizam relações de memória, devoção e cuidado com aqueles que partiram.

1.3 - A morte como um ritual de passagem, o Dia de Finados em perspectiva cultural

Preciso comentar aqui sobre meu interesse em relação ao estudo da morte e dos mortos. Sempre uma certa curiosidade, talvez uma admiração por grandes funerais, fiquei impressionado com o funeral de Michael Jackson, em 2009, de modo que eu de modo bem

alternativo para uma distração lúdica de uma criança, brincava sozinho com meus bonecos realizando o “funeral” de alguns deles, sempre realizados em alguma grande “catedral” imaginada. Minha mãe, Célia, sempre esteve envolvida nas orações pelos defuntos e nos acompanhamentos de velórios, acompanhava ela em tudo o que eu podia.

Vinícius era um grande amigo, brincávamos por horas, imaginando mil e um universos, ele era sempre gentil com todos. De repente, ele contraiu uma infecção que o levou a ficar internado no hospital em Vigia, seu quadro piorou e foi transferido para Belém. Eu rezava muito pela sua recuperação, até que ele não resistiu e faleceu.

Imagem 6 – Infância – Acervo da Família Sarmento/Alves



Foi algo muito impactante para mim, ver alguém que crescia pari passu comigo, morrer, com tanta coisa ainda por viver. No dia do falecimento dele, fui até a casa dos avós maternos dele, meus tios, Nelson e Maria, onde ele iria ser velado, alguns dos parentes já estavam lá aguardando a chegada do corpo, e eu ainda não entendia bem o que tinha acontecido. Quando então chegou o caixão, que subiu pela escada da casa de madeira que era na verdade uma palafita construída em área de várzea, houveram as últimas preparações do corpo para velório, com a sala fechada. Então, quando o velório foi aberto, fui ter com o corpo do meu primo, e fiquei em choque vendo-o com os olhos cerrados, úmidos como se tivesse acabado de chorar e dormido em seguida. Com a minha mentalidade, ainda pensava que houvesse alguma forma de reverter aquilo, e só fui me dar conta depois que não tinha. Reparei as mãos já frias e pálidas, que seguravam um rosário. Fiquei ali com minha mãe até a primeira oração do terço, e depois fomos para casa, que não era tão longe dali. Não consegui dormir direito a noite, pensando na imagem do Vinícius, levantava várias vezes e só sosseguei quando minha mãe entrou no quarto para passar um óleo de coco na minha “fonte”, na minha cabeça para poder dormir, dizendo “*tu*

estás impressionado com o que tu viste, mas é assim mesmo, o que importa é que ele tá no céu agora, era teu amigo, vocês brincava, brigavam e agora ele se foi, mas tu vais dormir agora, a noite foi feita pra dormir”.

No dia seguinte, fomos pela manhã logo cedo ao velório. O enterro estava marcado para as 10 horas. Chegando na casa de meu tio Nelson Alves, vi que na mesa onde ele e mais alguns parentes estavam jogando dominó tinha além de alguns copinhos de café, algumas latas de cerveja, fiquei escandalizado com aquilo, julguei que era totalmente errado aquilo bem defronte para o corpo sendo velado. Alguns anos depois, a memória desse detalhe voltou para perceber que na realidade, “beber o morto” era sim um ato totalmente coerente com o contexto fúnebre, um costume que se poderia legar a populações indígenas como também sobre outras matrizes culturais. E adentrando na sala, lá estava meu primo do mesmo jeito, alguns parentes se aproximavam do corpo e faziam a clássica constatação de que estava como que em um sono profundo. Coloquei entre as mãos do Vinícius alguns botões brancos de rosa menina que tinham na roseira do quintal de casa. Houve a última oração para “encomendar” o corpo e então a urna foi fechada, nesse momento eu não consegui nem ficar na sala e chorei muito, fiquei por vários minutos no colo da minha prima Josy Sarmento, que me consolava assim como a outros primos. Quando o cortejo já estava na rua, saí com minha mãe até o cemitério São Judas Tadeu. Não aguentei ver também ele sendo enterrado, apenas fui depositar no monte de terra por cima, uma flor de jasmim que tinha levado de casa. Fiquei por muito tempo remoendo aquilo tudo, lembrando das vezes que brigávamos, sempre por alguma implicância minha nas vezes em que ele passava o dia em casa. Mas, sobretudo eu pensava, como penso até hoje, na crueldade do destino ou do que fosse que tirou dele a possibilidade de gozar a vida ainda tão novo. Sem dúvidas, esse foi um episódio que me direcionou a refletir sempre sobre a morte e suas implicações na vida. Me interessei pelas ritualizações, e depois pelas comensalidades que se desenvolvem em torno da necessidade humana de elaborar culturalmente tal acontecimento.

Imagem 7 – Sepultura de Vinícius – Fonte: Costa, 2025



Todas as vezes que vou ao cemitério novo, passo na sepultura dele, lembrando nossa infância e refletindo no futuro que ele não teve. Acendo velas na iluminação e rezo por ele.

Imagem 8 – Vovô e eu – Acervo pessoal



Na imagem, eu e meu avô materno, Anatólio Sarmiento Alves. Ele que me acolhera em Belém, no bairro da Pratinha 1, quando saí de Vigia para cursar a graduação na capital. Contava várias histórias fantásticas de sua vida de pescador e dono de embarcações pesqueiras em Vigia, viveu dois naufrágios nos quais perdeu alguns parentes e amigos, do segundo, só se salvou ele depois que foi encontrado por outros pescadores em alto mar. Viveu a pandemia de Covid-19, sempre dizia que iria “chegar sua hora” devido a algumas complicações de saúde como hipertensão e diabetes, teve pelo menos três AVC’s (Acidente Vascular Cerebral), eu cuidava dele junto com minha tia Ângela Sarmiento (enteada do meu avô, filha de Rita Sarmiento, companheira dele) e outros parentes. no último AVC que teve, em meados de 2023, ele passou a ficar acamado e não verbal, situação que se prolongou até que teve uma piora do seu quadro, foi internado em um hospital e veio a falecer em 24 de outubro de 2024, devido uma síndrome respiratória aguda grave.

Embora eu tivesse emocionalmente abalado pela sua partida, não tive a atitude de externar tanto o abalo, o que não aconteceu por parte de outros parentes, que se expressavam como se meu avô tivesse morrido de repente, ignorando suas comorbidades de anos. Vovô foi fumante durante muito tempo de sua vida, e para mim, pelo menos, não seria de se estranhar que esse hábito tivesse alguma implicação no final de sua vida. Durante o velório, esses outros parentes pareceram os mais emotivos, mais apegados com ele, me senti particularmente

incomodado por isso, sobretudo pela “maldição” das ciências sociais de não poder mais perceber determinados acontecimentos de forma “natural”. Compreendia a dramaticidade toda intencional daquela situação, pensava em todos os autores da antropologia que tratavam do tema das emoções, como se estivessem conversando comigo na minha mente naqueles momentos. Me senti de alguma forma coagido, e fiquei surpreso por reconhecer que os mais emotivos eram de denominações religiosas cristãs protestantes, neopentecostais, que a princípio, pelo meu julgamento, seguindo as prescrições religiosas, teriam de manifestar alguma resignação nessas manifestações emotivas, contendo o desespero e a demonstração pública da dor. Eu, minha mãe e algumas outras pessoas católicas, ficávamos contidos, inclusive porque não podíamos fazer algumas das nossas ritualizações, não porque éramos tolhidos, mas em razão do meu avô já ter se convertido ao neopentecostalismo. Quem deu a “encomendação” final foi o pastor da “Igreja do Evangelho Quadrangular – Pratinha III” – igreja que frequentavam meu falecido avô, a companheira dele e minha tia Ângela – e depois nada pode mais ser feito, eu apenas li uma carta lembrando algumas das memórias da vida de meu avô e em seguida ele foi direcionado para o enterramento em um cemitério localizado em Marituba. Após ficar alguns dias mais ainda em Belém, viajei para Vigia, já que pretendia registrar o ritual da iluminação em 02 de novembro daquele ano. Eu estava abalado pela morte de meu avô, mas não percebia o quanto eu estava estafado das dramatizações que percebi no próprio funeral dele. Esse cansaço me condicionou a não estar tão atento quanto deveria para as dinâmicas que se desenrolaram. Anotei algumas coisas, mas por algum motivo – que ainda não tinha percebido direito o que era – não consegui desenvolver bem. Essa dificuldade se refletiu na organização final da presente dissertação, que idealmente deveria ter pelo menos um capítulo inteiro tratando diretamente das descrições do ritual, e o que consegui honestamente foram alguns subtópicos no primeiro capítulo e outras menções ao longo dos demais sessões apresentando essas dinâmicas.

A obra “A morte e os mortos na sociedade brasileira”, organizada por José de Souza Martins, oferece um tratamento amplo das particularidades de ritualizações fúnebres em diversos contextos socioculturais brasileiros. Martins (1983) insere, pois, o tema da morte e dos mortos no centro de uma reflexão mais alargada acerca da formação cultural brasileira, permitindo que os rituais fúnebres sejam lidos como operações simbólicas fundamentais da vida social. Ao reunir pesquisas empíricas desenvolvidas em distintos contextos socioculturais, o livro demonstra que as ritualizações fúnebres não são práticas marginais, mas operações simbólicas fundamentais da vida social, por meio das quais se negociam continuidades entre

vivos e mortos, entre o passado e o presente. A diversidade de casos analisados evidencia que a morte atua como princípio organizador das relações sociais, revelando pertencimentos comunitários, hierarquias morais e formas de produção de sentido coletivo. A obra destaca como os ritos de morte expressam e reproduzem desigualdades estruturais, reinscrevendo diferenças de classe, território e poder nos corpos mortos, nos percursos funerários e nos espaços cemiteriais. Ao mesmo tempo, Martins evidencia a convivência tensa entre processos de modernização e a persistência de práticas rituais tradicionais, contrapondo leituras lineares sobre o processo de secularização da morte. desse modo, o livro consolida a morte como objeto legítimo das ciências sociais, compreendida como fato social total (Mauss, 1974), no qual se articulam dimensões simbólicas, políticas, religiosas e econômicas, tornando os mortos presenças ativas na dinâmica da vida social brasileira.

Arnold Van Gennep (2011), ao conceber a morte como um rito de passagem estruturado por momentos de separação, margem e reincorporação, fornece uma matriz analítica que ajuda a compreender a organização formal dos rituais fúnebres descritos na coletânea de Martins (1983). Velórios, enterros e missas subsequentes correspondem, em termos gerais, a essas etapas que Victor Turner (1974) denominaria como “liminares”, isto é, circunstâncias nas quais o status social é suspenso, colocado em um contexto ao mesmo tempo em que está inserido em uma transição situacional. Contudo, o material empírico levantado por Martins (1983) tensiona a linearidade dos ritos de passagem dada as percepções dos modos particulares de relação com os mortos que se apresentam no contexto brasileiro assim como em tantos outros. Ocorre que, a passagem do morto para um novo estatuto raramente se interpreta socialmente como “selada” de forma definitiva, como aponta Roberto DaMatta (1987). O que se observa, na realidade, é a recorrência de rituais que reatualizam a presença dos mortos – como as novenas em intenção da alma falecida; as missas de sétimo dia, de meses, de anos; os relatos de contato sobrenatural; as promessas que o morto pede que sejam resolvidas; as visitas constantes de familiares aos cemitérios –, situações que indicam continuamente que a fase liminar tende a se prolongar e, de certo modo, a se institucionalizar em sua constância, ainda que diversos discursos religiosos busquem afirmar o contrário, negando a necessidade desse contato contínuo.

No Dia de Finados do ano de 2024, andando pelo cemitério velho (São Francisco de Assis), em Vigia, me deparei com algumas pessoas conhecidas e fiquei parado próximo ao portão que dava saída pela lateral do local, e pude perceber a conversa de uma mulher acompanhada de um rapaz de confissão cristã protestante, comentando a respeito dos costumes

mexicanos de prestações rituais no Dia de los Muertos. Comentava ela com outra mulher próxima, talvez familiar: “*Tem muita gente que vem tantas vezes no cemitério, passam horas velando morto, eu só venho nesse dia mesmo, não tem pra quê mais*”, continuava: “*olha, lá no México, né? Como eles fazem, é tanta coisa, tanta coisa, mas pra que afinal? Sei lá*”. O que me chamou a atenção foi o fato de que a mulher em questão, estava cavando um buraco na terra que preenchia a sepultura de seu familiar enterrado para depositar flores, em um gesto que facilmente poderia ser interpretado até mesmo por ela como uma oferta ritual, mas aparentemente, tal ação é tida enquanto elemento do cuidado – obrigatório – para com os parentes falecidos, signo de boa conduta. Desse modo, é possível entender como a morte na realidade não encerra um ciclo, como uma impressão primeira pode dar a perceber, todavia, inaugura uma relação social durável entre vivos e mortos que se manifesta de maneiras bem visíveis, embora nem sempre consideradas como tais.

Contudo, gostaria de tensionar mesmo que brevemente uma consideração que o episódio do falecimento de meu avô Anatólio me fez perceber. No imaginário sobre a relação de extratos religiosos protestantes com a morte, costuma-se existir a consideração negativa em relação a formas de ritualização tal como outras manifestações religiosas o fazem. Contudo, penso que se realmente a negativa fosse correta, não existiriam algumas formas sutis, porém claras de distinção ritualística entre evangélicos e católicos, por exemplo. No velório de meu avô, ao invés de uma cruz para ficar no “espelho” de seu féretro, foi fornecida uma “bíblia” em metal, no mesmo formato de tripé que teria a cruz tradicionalmente fornecida pelas funerárias. No caixão, também não existia o “Cristo” crucificado em cima. Andando pelo cemitério São Francisco de Assis, pude encontrar em algumas sepulturas essa substituição discreta, mas que

Imagem 10 – Sepultura Evangélica – Fonte: Costa, 2025 Imagem 9 – Sepultura evangélica – Fonte: Costa, 2025



sinaliza uma consciente simbolização que marca a distinção de ritualizações, o que já demanda reconhecer não uma negativa à ritualização da morte por parte de evangélicos, mas formas alternativas. Cabem estudos mais aprofundados para perceber melhor essa questão.¹²



Imagem 11 – átrio do cemitério velho – Fonte: Costa, 2025

¹² Ver: SILVA, Andréia Vicente da. *Rituais interacionais: o enterro evangélico*. Intratextos, Rio de Janeiro, Número Especial 02, p. 1–16, 2011. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/intratextos/article/download/1626/1295/6185>

OLIVEIRA JUNIOR, Bezaliel Alves; ARAÚJO, Rimilla Queiroz; VERAS, Rogério Carvalho. "Ainda que esteja morto viverá": observando um culto fúnebre da Igreja Evangélica Assembleia de Deus, em Imperatriz-MA. *identidade!* São Leopoldo, v. 29, n. 2, p. 57-79, jul./dez. 2024. ISSN 2178-437X. Disponível em: <http://revistas.est.edu.br/index.php/identidade/>.

SESSÃO 2 - O QUE É A ILUMINAÇÃO?



13

2.1 - Compreendendo o ritual

As práticas de culto aos mortos acompanham a trajetória das sociedades humanas desde períodos muito remotos, constituindo um dos indícios mais antigos da organização simbólica da vida social. Conforme argumenta Louis-Vincent Thomas (1996), as primeiras evidências de rituais funerários remontariam ao período do homem de Neandertal, momento a partir do qual se torna possível identificar gestos sistemáticos de tratamento dos mortos. Tais práticas não se limitam à gestão material da morte, mas participam ativamente da produção da própria condição humana, na medida em que os ritos fúnebres têm sido frequentemente compreendidos como uma atividade distintiva da espécie, marcada pela capacidade de atribuir sentido simbólico à finitude. Desse modo, o ritual funerário configura-se como uma encenação social da relação derradeira com o morto, por meio da qual se busca preservar, ainda que simbolicamente, sua presença no mundo dos vivos. Como observa Thomas (1996), honrar o defunto, cuidar dele e envolvê-lo em gestos ritualizados equivale a produzir uma forma de continuidade afetiva, agindo como se a morte não tivesse instaurado uma ruptura absoluta. O rito, assim, não apenas assinala a perda, mas a reorganiza simbolicamente, transformando a ausência em presença ritualizada.

A origem do Dia de Finados, por sua vez, parece estar relacionada a uma necessidade de unificação, de padronização do modo cristão católico de relacionamento com os falecidos, pois em vista da ânsia de universalização das práticas ritualísticas, o clero católico viu-se circundado de modos muito particularizados a respeito de como a nova cristandade adquirida no contexto de expansão ultramarina lidava com a memória e a materialidade dos mortos. No contexto europeu medieval sobretudo da alta idade média não existia nem mesmo o costume de

¹³ Imagens – Iluminação – Fonte: Vinícius José Saldanha Araújo, 2025.

nominação de sepulturas, os enterramentos seguiam de forma a condicionar o pleno desaparecimento dos entes que se iam.

O medievalista Michael Lauwers, tratando das proibições relacionadas à degradação dos cemitérios, indica que no final da Idade Média, já com espacializações determinadas e pleno uso socialmente, as visitas aos cemitérios passaram a ser incentivadas desde que preservassem o caráter sacralizado do local – caráter este que fora estabelecido apenas a partir da convergência de interesses e das lógicas entre o poder “temporal” e o poder “secular” –:

A fragmentação do cemitério pelos vivos – que tinha por função a *memento mori* [lembrança da morte] – adquire aqui um novo significado na perspectiva da salvação individual. Tal utilização do campo funerário, coerente com sua natureza sagrada, supunha que os restos dos defuntos fossem concebidos de modo radicalmente diferente daquele que tinha prevalecido nos séculos precedentes. No espírito dos clérigos, o cemitério foi, desde então, menos o lugar onde os ancestrais apoiavam os atos dos vivos do que aquele, atemorizante, onde os vivos deviam contemplar sua morte futura (Lauwers, 2015, p. 331).

O cemitério, assim, passa a operar como território simbólico onde vem a ser local de disputa teológica, política e de organização social. A gestão da morte torna-se inseparável da gestão da vida, e os espaços funerários assumem um papel central na produção de uma moral cristã orientada pela salvação da alma. É nesse contexto que se consolida o dogma do purgatório, fundamental para a compreensão do Dia de Finados e, por extensão, da prática da iluminação. Ocorre que a noção de purgatório introduz uma condição intermediária entre o céu e o inferno, na qual as almas dos mortos permanecem passíveis de purificação. Essa concepção rompe com a ideia de um destino imediatamente definido após a morte e institui uma temporalidade prolongada (indefinidamente) na qual a intervenção dos vivos adquire eficácia simbólica e teológica. Missas, orações, esmolas e visitas aos cemitérios passam a ser compreendidas como meios legítimos de auxílio às almas em sofrimento. O Dia de Finados emerge, nesse quadro, como ritual destinado a atualizar essa relação. A data organiza uma temporalidade específica para a compreensão da morte e para a rememoração dos mortos, estruturando práticas reiteradas de visita aos cemitérios e de cuidado material com as sepulturas. Desse modo, compreende-se a data de finados com uma forma institucionalizada de vivenciar a lembrança da morte de maneira recorrente, reinscrevendo anualmente o luto no calendário religioso.

O Dia de Finados corresponde assim, a uma forma ritual de vivenciar repetidas vezes a experiência de contemplação da morte, desenvolvida a partir da visita aos cemitérios e dos cuidados materiais com as sepulturas de parentes, amigos e personalidades conhecidas que partiram. Mísia Lins Reesink (2010) considera os rituais associados ao Dia de Finados como modos especiais de tratamento coletivo do luto:

compreenderia diversos rituais e seu objetivo seria o de agregar a alma do morto no outro mundo e o de reagregar os sobreviventes no mundo dos vivos. Os rituais mais marcantes desse período são as missas, as idas ao cemitério no intuito de visitar os túmulos e a festa dos mortos: o dia de Finados. Entretanto, como se trata de um ritual anual e perene, pode-se avançar que **esta festa revela o caráter sempre inacabado do luto** (Reesink, 2010, p. 155).¹⁴

Contudo, é necessário explicitar que na região nordeste do estado do Pará, sobretudo na região do Salgado, da qual faz parte o município de Vigia, o termo “iluminação” refere-se ao todo ritual do Dia de Finados (Cardoso, 2000, p. 78¹⁵), isto indica que apesar da prática de acendimento de velas nomear a prática, se fazem tantas outras demonstrações de cuidado material com as sepulturas, como a limpeza e as ofertas de flores, água, terços, presentes outros, que é ao conjunto de ações que se relaciona o “Ritual de Iluminação”. Essas práticas todas devem ser compreendidas enquanto ato inserido em uma economia simbólica estruturada e direcionada. Apresentando as significações religiosas/teológicas e as evidenciações sociais da materialização sensível da memória e da gestão do luto enquanto modo de reinscrição dos falecidos no espaço social e afetivo. Desse modo, a Iluminação pode ser compreendida como prática ritual que articula contemplação da morte, cuidado material, memória e discursos escatológicos, sobre o porvir, demarcando particularidades sobre a vida coletiva.

Denise Cardoso nota que a Iluminação oferece um contexto particular de interação na medida em que *“é momento de alegria pela oportunidade de lembrar os amigos e parentes falecidos e de se encontrar aqueles ainda vivos pois, nos cemitérios, durante esse momento, cultua-se a vida lembrando da morte”* (Cardoso, 2000, p. 80). A autora, pesquisando na região do município paraense de Marapanim, observa a dinâmica da manicuera associada à ocasião da Iluminação:

Percebe se também o tom festivo desse dia através de inúmeras barracas de venda de comidas e bebidas (aproximadamente quarenta), instaladas na praça localizada em frente ao cemitério. O que mais chama atenção são as barracas que portam placas com anúncio de venda de **manicuera** (espécie de mingau feito a partir de um tipo de mandioca denominado mandiucaba). Como a mandiucaba só dá uma vez por ano, e na época da Iluminação, **seu sabor é sempre associado pelas pessoas a esse dia.** (Cardoso, 2000, p. 80).¹⁶

¹⁴ Negrito meu

¹⁵ CARDOSO, Denise Machado. **Mulheres catadoras**: uma abordagem antropológica sobre a produção de massa de caranguejo – Guarajubal/Pará. 2000. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Universidade Federal do Pará, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Departamento de Antropologia, Belém, 2000.

¹⁶ Negrito meu

Imagem 12 - Iluminação - Fonte: Vinícius Araújo, 2025

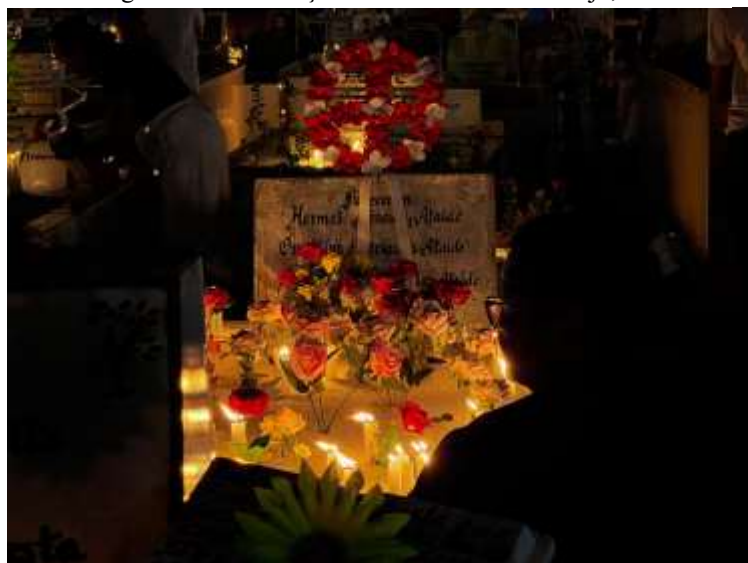


Imagem 13 - Iluminação - Fonte: Vinícius Araújo, 2025



Imagem 14 – Iluminação no cemitério velho - Fonte: Vinícius Araújo,



Imagem 18 – Vista panorâmica – Via drone – Fonte: Igor Soares, 2025



Imagem 19 - Vista panorâmica – Via drone – Fonte: Igor Soares, 2025



Imagem 20 - Vista panorâmica – Via drone – Fonte: Igor Soares, 2025



Nas imagens panorâmicas que são capturas de tela de um vídeo disponibilizado por Igor Soeiro que filmou via drone, é possível notar uma integração entre o cemitério velho e o novo, que acontece a partir de uma certa lógica de precedência entre algumas pessoas. Conversando com dona Maria do Carmo, ela me disse que inicia a iluminação sempre primeiro pelo cemitério velho, São Francisco, e então depois vai ao novo, São Judas, para realizar suas obrigações em alguns túmulos de parentes, sobretudo de seu irmão falecido, cujo qual ela informou ser a principal cuidadora da sepultura. A perspectiva panorâmica também permite perceber o grande número de pessoas que se ajuntam para realizar a iluminação noturna do dia 2 de novembro, infelizmente não existiu nenhuma contabilização oficial, contudo. Na imagem 7, nota-se uma organização de vendas em frente ao cemitério São Judas que é o local de concentração da comercialização de velas, flores naturais e artificiais e também de comidas diversas, como batata frita, coxinhas, pasteis, torta salgada, vatapá, caruru, maniçoba, entre tantas outras comidas como também mingaus, principalmente mingau de milho branco e de arroz. Essa concentração de vendas se repete em frente ao cemitério velho, porém a falta de espaço nas calçadas que margeiam o cemitério faz com que elas ocorram na outra margem da avenida Marcionilo Alves, de frente para o cemitério, e se concentrem ainda mais na esquina da mesma avenida com a travessa São Francisco (Ver o esquema)

Magnani (2023), ao deslocar o olhar antropológico para os modos pelos quais os sujeitos produzem e reconhecem territorialidades no interior da cidade, propõe categorias capazes de “olhar de perto e de dentro” (Magnani, 2002) as dinâmicas concretas de uso do espaço urbano. Entre categorias como “circuito”, “trajeto” e “pórtico”, a noção de “pedaço” se torna particularmente interessante para compreender espaços cuja sociabilidade se organiza a partir de frequências reiteradas, relações de reconhecimento e práticas compartilhadas entre aqueles que os frequentam. O pedaço, corresponde, de acordo com Magnani (2023), a mais do que uma circunscrição espacial, devendo ser compreendido como território socialmente edificado através e pela regularidade das interações assim como pela existência de códigos implícitos de convivência que orientam a presença dos indivíduos naquele lugar. Dessa forma, é possível pensar os cemitérios em Vigia para além de uma consideração de seu uso estritamente funcional – atrelada aos sepultamentos e à gestão das sepulturas – para uma perspectiva que privilegia as práticas sociais que continuamente o produzem como espaço de encontro, memória e atualização de vínculos.

Nas observações em Vigia, foi possível notar por entre os discursos que a circulação nos cemitérios é constante ao longo de todo o ano, Dona Isabel Beckman Sfair me contava sobre suas visitas ao cemitério:

Olhe, eu sempre tive esse costume de frequentar por aprender com meus pais o zelo pela memória dos falecidos, tenho meus pais, alguns outros parentes e meu falecido marido que eu visito sempre que dá. E tem gente mesmo que vem, as vezes vem num dia qualquer de manhã, depende do tempo, né, se tiver chovendo aí não vem ninguém mesmo, né? Nem vão ficar debaixo de sol quente, isso só nesse tempo agora mesmo de finados porque é o tempo disso, e eu venho de manhã porque noutro horário é difícil mesmo, mas sempre tem gente sim, eu sei porque eu venho todo tempo. E é uma coisa boa de se fazer, a gente ganha muito fazendo isso, pra gente mesmo, lembrando deles pra depois se lembrarem da gente, né? mano. É isso. (Dona Isabel Beckman Sfair, 2025).

Assim, pensar na categoria de Magnani (2023) de “pedaço”, implica reconhecer que o uso de espaços como os cemitérios ocorrem a partir de uma sedimentação de relações sociais por meio da frequência e do reconhecimento mútuo (familiares de falecidos, filhos, viúvos, viúvas, demais parentes e amigos), produzindo uma forma particular de pertencimento coletivo no seio da cidade.

Entretanto, as observações etnográficas do dia 1º e 2 de novembro (de 2024 e 2025), permitiu pensar que a configuração de “pedaço” não se mantém de maneira uniforme ao longo do tempo. Pois, na ocasião em questão, os cemitérios passam a experimentar uma transformação sensível em sua dinâmica social com o aumento expressivo do fluxo de visitantes e trabalhadores provenientes tanto da sede municipal quanto de localidades rurais do entorno da cidade. Famílias que raramente frequentam o cemitério retornam para realizar visitas coletivas, limpar sepulturas, lavar, encomendar pinturas e outros reparos, além de toda a concentração de vendedores ambulantes e demais comerciantes que se concentram na circulação contextual daquela ocasião. Nessa circunstância, passa a existir uma mutação temporária no caráter de sociabilidade reiterada pela frequência que se direciona para sua conversão em local de convergência ampliado, no qual diferentes trajetórias se cruzam de maneira circunstancial. Tal transformação, pode ser compreendida pela categoria que Magnani (2023) denomina “mancha”, termo que designa áreas da cidade caracterizadas pela concentração temporária de práticas e pela agregação de indivíduos que não mantém necessariamente vínculos permanentes entre si. Diferentemente do “pedaço”, cuja sociabilidade se funda por um nível mínimo de regularidade e no reconhecimento, a mancha se estrutura a partir de uma lógica de intensificação momentânea das presenças, frequentemente associada a eventos, celebrações ou ocasiões específicas que mobilizam diferentes públicos. No caso dos cemitérios em Vigia, a celebração de finados produz exatamente esse tipo de reorganização espacial, onde o local

torna-se um polo ritual que atrai um número ampliado de pessoas e reconfigura temporariamente os modos de ocupação e circulação no interior dos espaços cemiteriais.

Essa oscilação entre “pedaço” e “mancha”, indica que o cemitério não deve ser pensado como espaço socialmente homogêneo. Além disso, tais mudanças sugerem esforços de captação etnográfica diferenciados. Se eu fosse realizar uma observação continuada dos cemitérios, certamente os direcionamentos da pesquisa me conduziram para perceber dinâmicas mais sutis e mais espalhadas por entre a memória dos mortos enterrados naqueles locais. A dinâmica própria da mancha é a sociabilidade da festa, o que demanda estratégias particulares, igualmente circunstanciais, como procurei tensionar ainda na introdução, por indicação de Elisa Rodrigues, a “observação flutuante” de Colette Pétonnet.

A proposta metodológica de Pétonnet emerge diretamente de suas experiências etnográficas em espaços urbanos marcados pela circulação intensa de pessoas, entre eles, o cemitério parisiense do *Père-Lachaise*. Nesse contexto, Pétonnet buscava compreender como certos espaços urbanos produzem formas específicas de sociabilidade, encontros e usos cotidianos que não podem ser captados adequadamente por metodologias baseadas em observações rigidamente focalizadas. O cemitério em questão, não se restringia a ser apenas um espaço de recolhimento fúnebre, pois dada a fama dos mortos enterrados ali – como o túmulo de Oscar Wilde, Alan Kardec, entre outros – e de toda a arquitetura presente, revelava-se como local de passeio, turismo, musealização e convivência, frequentado por muitas pessoas com motivações distintas. A complexidade dessa configuração levou a autora a desenvolver uma postura metodológica que permitisse acompanhar o campo sem restringir previamente o olhar a um único tipo de interação. Por isso o pressuposto da observação flutuante é uma postura de atenção difusa e disponível diante do ambiente social, disponível em razão da possibilidade do pesquisador de ser mobilizado pelas dinâmicas em quanto ocorrem em fluxo. É o desafio de pesquisas que se dedicam a compreender sociabilidades extremamente contextuais. Cada decisão de onde estar, com quem estar e como estar será determinante para a produção dos dados, e, se forem má geridas tais decisões, incorre-se no risco de perder materiais preciosos de discussão.

Cabe justificar a ausência de maior aprofundamento nas dinâmicas propriamente relacionadas ao ritual da Iluminação aos mortos devido ao interesse de cercar o máximo possível a relação de tal evento litúrgico com o consumo do mingau de manicuera. Certamente, apesar de possível, não se poderia estudar a prática do mingau isolado do contexto que torna essa bebida/comida tão particularmente demandada. Ocorre que para dedicar uma atenção

maior ao que pretendia desde os primeiros esboços da proposta de mestrado eu deveria considerar recortes necessários em observações paralelas, uma vez, inclusive, que já se dispõem trabalhos que analisam a iluminação em outras cidades do nordeste paraense e que possibilitam perceber similitudes assim como também tensionar diferenças, algumas exposições dessas considerações etnográficas é o que se segue no tópico seguinte.

2.2 - Religiosidade popular amazônica e tensionamentos identitários

A categoria “*caboclo*” ocupa um lugar particularmente complexo na antropologia amazônica e na discussão sobre história social brasileira, além de implicações políticas do termo. Desde o período colonial, o termo foi mobilizado de maneiras diversas — ora como classificação racial, ora como designação sociocultural — para se referir a populações resultantes de processos históricos de contato entre indígenas, colonizadores europeus e, em menor medida, populações afrodescendentes. Na literatura antropológica contemporânea, entretanto, a utilização desse conceito exige cautela analítica, sobretudo diante do risco de reproduzir classificações essencializantes que obscurecem a historicidade das formações sociais amazônicas. Nesse contexto, a contribuição de Raymundo Heraldo Maués (1990; 1995) representa um esforço significativo de reinterpretação da categoria caboclo, deslocando essa problemática do campo das tipologias raciais para o plano da análise histórica e sociocultural. Nos estudos de Maués sobre o nordeste do Pará, especialmente em sua investigação clássica sobre a pajelança cabocla, o termo caboclo aparece como categoria descritiva associada a determinadas formações sociais rurais amazônicas. Em “A ilha encantada: medicina e xamanismo numa comunidade de pescadores” (Maués, 1990), resultado de pesquisa etnográfica realizada em Vigia de Nazaré, inclusive, o autor utiliza a expressão “*pajelança cabocla*”¹⁷ para se referir a um sistema de práticas terapêuticas e cosmológicas que se desenvolveu no interior de comunidades rurais formadas por populações historicamente vinculadas a processos de mestiçagem e integração à sociedade regional. Ao empregar essa categoria, Maués procura indicar não a existência de um grupo étnico específico, mas um conjunto de práticas religiosas e cosmológicas que emergiram em contextos socioculturais marcados pela interação prolongada entre tradições indígenas e formas de religiosidade popular associadas ao catolicismo. Nesse sentido, a noção de caboclo mobilizada por Maués deve ser compreendida

¹⁷ Ver: CORDEIRO, Paulo. **A medicina popular vigiense: Pajelanças, terreiros e saberes tradicionais**. 1 ed. São Paulo: Editora Filos, 2026.

menos como categoria identitária substantiva e mais como uma designação analítica relativa a determinados contextos históricos e sociais. Como observa o autor, a pajelança cabocla constitui um sistema de crenças e práticas que incorpora elementos provenientes de diferentes matrizes culturais, sobretudo indígenas e cristãs, articulados em um quadro simbólico próprio das populações rurais amazônicas (Maués, 1990). O adjetivo “caboclo”, nesse caso, não pretende indicar uma essência cultural homogênea, mas sim um processo histórico de recomposição simbólica que caracteriza certas formas de religiosidade popular na região.

Essa abordagem aproxima-se da perspectiva proposta por Eduardo Galvão (1955), um dos pioneiros na análise antropológica das populações rurais amazônicas. Em seu estudo clássico “Santos e visagens: um estudo da vida religiosa de Itá” (Galvão, 1955), o autor já destacava que as comunidades frequentemente designadas como caboclas constituem formações sociais resultantes de processos históricos complexos de interação entre populações indígenas e colonizadores europeus. Galvão observava que tais comunidades não podem ser compreendidas como remanescentes diretos de grupos indígenas nem como simples prolongamentos da sociedade colonial, mas como formações culturais híbridas que se desenvolveram em contextos específicos da história regional. Maués retoma essa tradição analítica ao enfatizar o caráter histórico e relacional das populações caboclas. Em seus trabalhos posteriores sobre religiosidade popular na Amazônia, o autor observa que o termo caboclo é frequentemente utilizado na região como uma categoria social ampla, capaz de designar populações rurais que não se identificam nem como indígenas nem como pertencentes às elites urbanas (Maués, 2005). Nesse sentido, o conceito funciona como uma designação sociológica relativa a determinadas formas de vida associadas à economia rural amazônica, incluindo atividades como pesca artesanal, agricultura de pequena escala e extrativismo. Contudo, o próprio Maués reconhece os limites analíticos dessa categoria. O termo caboclo possui uma longa história de usos ambíguos no pensamento social brasileiro, muitas vezes associado a classificações raciais e hierarquizantes herdadas do período colonial. Em diversas ocasiões, a categoria foi mobilizada para caracterizar populações consideradas culturalmente atrasadas ou marginalizadas em relação à sociedade nacional. Essa carga histórica torna necessária uma utilização crítica do conceito, evitando sua transformação em marcador identitário rígido. Essa preocupação com os riscos do essencialismo também aparece em outras etnografias amazônicas. Charles Wagley, por exemplo, ao estudar comunidades rurais da região do Baixo Amazonas, descreveu as chamadas “*sociedades caboclas*” como formações sociais caracterizadas por uma combinação de tradições indígenas e influências coloniais, mas

ênfatizou que essas populações não constituem um grupo étnico propriamente dito (Wagley, 1976). Para Wagley, o termo caboclo refere-se antes a um tipo histórico de população rural amazônica do que a uma identidade cultural/étnica fixa. Perspectivas mais recentes na antropologia amazônica têm aprofundado essa crítica ao essencialismo.

Em seu estudo sobre comunidades ribeirinhas do Baixo Amazonas, Mark Harris argumenta que categorias como caboclo, ribeirinho ou agricultor devem ser compreendidas como classificações contextuais que emergem em situações específicas de interação social e política (Harris, 2000). Em vez de representar identidades culturais estáveis, essas categorias funcionam frequentemente como descrições situacionais de modos de vida associados a determinadas atividades econômicas ou posições sociais. Esse conjunto de contribuições reforça a necessidade de tratar o conceito de caboclo com cautela analítica. Embora a categoria possa possuir utilidade descritiva para compreender certas formações sociais amazônicas, seu uso indiscriminado corre o risco de obscurecer a diversidade interna dessas populações e de reproduzir classificações racializadas herdadas de tradições intelectuais anteriores.

Nesse sentido, a própria abordagem de Maués (1995) sugere uma utilização crítica do termo, enfatizando sua dimensão histórica e relacional. A análise da pajelança cabocla realizada por Maués ilustra tal interesse metodológico/político. Ao tratar das práticas xamânicas presentes em comunidades rurais do nordeste paraense, o autor demonstra que tais práticas não podem ser compreendidas como simples sobrevivências de tradições indígenas. Pelo contrário, elas constituem formas religiosas híbridas que resultam de processos históricos de interação entre diferentes sistemas simbólicos. Elementos de cosmologias indígenas são reinterpretados e articulados a referências cristãs e a outras influências culturais, produzindo um sistema religioso próprio das populações rurais amazônicas (Maués, 1990). Essa perspectiva aproxima-se de abordagens teóricas que enfatizam o caráter processual das identidades culturais. Como argumenta Fredrik Barth em seu estudo clássico sobre grupos étnicos, identidades coletivas não devem ser entendidas como conjuntos fixos de traços culturais, mas como categorias que emergem e se transformam em contextos específicos de interação social (Barth, 1969). Considerando o contexto amazônico, a partir de Barth (1969), deve-se considerar o termo caboclo como uma categoria histórica que se forma em processos de contato interétnico e reorganização social.

A obra “A cidade dos encantados: pajelanças, feitiçarias e religiões afro-brasileiras na Amazônia”¹⁸, de Aldrin Moura de Figueiredo (1996), constitui uma contribuição para a historiografia crítica das religiosidades populares amazônicas. O autor se baseia em ampla documentação produzida entre o final do século XIX e as primeiras décadas do século XX (incluindo registros policiais, textos médicos, jornais e escritos de intelectuais regionais) o autor tensiona a investigação das formas pelas quais práticas associadas à pajelança, feitiçaria e curandeirismo foram interpretadas, classificadas e frequentemente criminalizadas no contexto da modernização urbana da Amazônia, especialmente em Belém. Ao direcionar o foco da análise da pajelança enquanto sistema religioso para os discursos produzidos sobre ela, Figueiredo (1996) passa a examinar os processos históricos de construção das categorias que definiram tais práticas como superstição, feitiçaria ou ameaça à ordem pública. Um dos argumentos centrais do autor é que, entre o final do século XIX e o início do século XX, práticas de cura e comunicação com entidades espirituais passaram a ser enquadradas por médicos, jornalistas e autoridades policiais como manifestações de “atraso cultural” necessariamente incompatíveis com os projetos de modernização republicana e higienização social cadentes à época. Nesse contexto, a pajelança cabocla foi gradualmente transformada em objeto de vigilância e controle institucional. Entretanto, ao examinar as fontes disponíveis, Figueiredo demonstra que essas práticas estavam profundamente inseridas no cotidiano urbano amazônico, sendo procuradas por indivíduos de diferentes estratos sociais em busca de cura, proteção espiritual ou orientação sobrenatural. Outro aspecto fundamental da análise refere-se ao caráter híbrido dessas práticas religiosas.

Todavia, o autor (Figueiredo, 1996) evidencia que a ideia de pajelança cabocla não pode ser compreendida como simples “sobrevivência” de tradições indígenas, pois incorpora elementos provenientes de diferentes matrizes culturais, que incluem distintas cosmologias indígenas, devoções do catolicismo popular e influências afro-brasileiras. Nesse universo religioso, destaca-se a centralidade das entidades conhecidas como “encantados”¹⁹, seres

¹⁸ FIGUEIREDO, Aldrin Moura de. **A cidade dos encantados: pajelanças, feitiçarias e religiões afro-brasileiras na Amazônia — a constituição de um campo de estudo (1870-1950)**. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 1996.

¹⁹ Ver: RODRIGUES, Elisa Gonçalves; RODRIGUES, G. B. Antropologias e Arqueologias do Extraordinário: interações de encantados, visagens e alteridades outras-que-humanas (Apresentação de dossiê organizado). **Revista Caderno 4 Campos** (PPGA-UFPA), v. 9, p. 1-7, 2025.

SILVA, Jerônimo; ALMEIDA, Flávio Leonel A. “A cidade do encanto de cobra”: encantaria e suas paisagens sutis na cidade de Bragança-PA. **Reflexus – Revista Semestral de Teologia e Ciências das Religiões**, v. 18, n. 2, 2023.

espirituais que habitariam dimensões invisíveis da realidade e que desempenham papel central nas práticas de cura e mediação espiritual. Ao enfatizar a presença dessas práticas no espaço urbano, Figueiredo também questiona interpretações que associavam a pajelança exclusivamente ao mundo rural ou a comunidades indígenas isoladas. Belém aparece em sua análise como um espaço de intensa circulação religiosa, no qual pajés, curadores e médiuns atuavam em redes complexas de sociabilidade que atravessavam diferentes setores da sociedade. Nesse sentido, a “cidade dos encantados” refere-se ao universo cosmológico dessas práticas subjugadas e perseguidas, mas também à coexistência de múltiplas tradições religiosas no interior da vida urbana amazônica. O que permite perceber as continuidades existentes ainda que sob pressões e apagamentos.

2.3 - Sobre a Iluminação em outras localidades da região nordeste do estado do Pará.

²⁰O ritual da Iluminação dos Mortos, tal como praticado nos municípios do Nordeste do estado do Pará, tem sido objeto de um conjunto significativo de etnografias nas últimas duas décadas. Esses trabalhos, ainda que localizados e metodologicamente distintos, convergem ao demonstrar que o ritual não pode ser compreendido apenas como um desdobramento litúrgico do Dia de Finados, mas sim como uma prática social complexa, na qual se articulam memória, parentesco, territorialidade, comensalidade e cosmologias locais.

Imagem 21 - Mapa da região nordeste do estado do Pará - Fonte: Geografia e Cartografia Digital



²⁰ Disponível em: <http://geocartografiadigital.blogspot.com/2018/11/mapa-do-estado-do-para-tamanho-grande.html>

O conjunto dessas análises constitui um estado da arte no qual se destacam continuidades, variações e lacunas analíticas, de modo a situar a Iluminação como fenômeno experienciado regionalmente, oferecendo assim, uma base comparativa para a análise específica de Vigia de Nazaré.

Um primeiro traço comum às etnografias realizadas em Salinópolis, Curuçá, Araí/Augusto Corrêa, Belém e municípios do entorno é a compreensão da morte como processo relacional e prolongado no tempo. A iluminação dos Mortos não se encerra no instante ritual do acendimento das velas, mas envolve uma sequência de ações distribuídas ao longo de dias e, em alguns casos, semanas, que incluem a preparação dos túmulos, a organização familiar, a circulação de alimentos e a ativação de redes de sociabilidade. Esse caráter processual aparece com clareza no trabalho de Marcus Negrão em Salinópolis, onde o autor descreve a Iluminação como um evento composto por etapas reconhecíveis: a arrumação prévia do cemitério e dos jazigos, a iluminação propriamente dita, geralmente realizada no início da noite, e a confraternização entre os vivos, marcada pelo compartilhamento de alimentos e pela permanência prolongada no espaço cemiterial (Rodrigues; Costa, 2024²¹).

No caso de Salinópolis, Negrão (2019) ²²evidencia ainda uma dimensão fundamental para a compreensão do ritual, que é a sua aproximação com o universo da festa. Em contraste com modelos mais solenes, com maior estruturação, de celebração de finados, o autor mostra que, para muitos moradores, a Iluminação assume o estatuto de “arraial” ou “festa dos mortos”, expressão que não elimina o respeito e saudade ou algum caráter melancólico, mas redefine a forma de lidar com a ausência. A presença de crianças, a circulação intensa de pessoas, o comércio de alimentos e a permanência até altas horas da noite conferem ao cemitério uma centralidade temporária, transformando-o em um espaço de encontro e atualização de vínculos. A etnografia de Negrão (2019) é particularmente relevante por explicitar como memória e sociabilidade se imbricam, fazendo da iluminação um dispositivo de reatualização comunitária.

²¹ RODRIGUES, Elisa Gonçalves; COSTA, Marcelo Alves. Rituais de morte na Amazônia paraense In: **Perspectivas socioantropológicas sobre a Amazônia**, ed.1. Belém-PA: Nucleo de Altos Estudos Amazônicos - NAEA-UFPA, 2024, p. 1 - 23.

²² NEGRÃO, Marcus Vinicius Nascimento. **Iluminando os Mortos**: um estudo sobre o ritual de homenagem aos mortos no Dia de Finados em Salinópolis – Pará. Dissertação (Mestrado Acadêmico em Antropologia). Universidade Federal do Pará. Belém – Pará, 2014.

Em diálogo com essa leitura, os trabalhos de Valéria Sales em Curuçá, aprofundam a análise da dimensão estética, performática e sensorial do ritual. Em suas pesquisas de mestrado, Valéria Sales (2014)²³ dedicam-se a explorar a prática do chamado “frete”, que é um cortejo fúnebre organizado especialmente na região do “Abade” em Curuçá. Trata-se de um cortejo no qual se celebra em formas carnavalizadas o falecido, levando de sua casa até o cemitério para o sepultamento, no meio do caminho, é costume a ingestão de bebidas alcoólicas, danças e discursos bem humorados. A autora compreende que são práticas como o “frete” que marcam os modos populares de tecer estratégias diante da necessidade de enfrentamento do luto, que ora o subverte de maneiras lúdicas para poder transpor, ora o reverencia para conseguir suportar. Em sua tese de doutorado, Sales (2022)²⁴ aborda o intercruzamento de “espetacularidades” na iluminação aos mortos de Curuçá, analisando através da etnocologia o desenrolar de performances rituais e interações afetivas. A autora também trata da circulação ritualizada de alimentos e bebidas, destacando a presença marcante da manicuera, do bolinho de tapioca e de doces caseiros, assim como outros preparados associados ao Dia de Finados. Sales (2022) demonstra que a comensalidade desenvolvida naquele contexto não é meramente acessória, mas constitui o todo ritual, operando como meio principal de expressão de afetos, ativações de memórias e de manutenção das relações entre vivos e mortos. Ao enfatizar os aspectos sensoriais, – sabores, cheiros, luminosidades e sonoridades – Sales (2022) contribui para deslocar leituras excessivamente simbólicas ou normativas da morte. O ritual se desenvolve, para a autora, como experiência incorporada na qual o corpo participa ativamente do trabalho de ativação e expressão da memória. Comer, beber e permanecer junto aos túmulos, as conversas entre os parentes de “vizinhos de sepultura”, não devem ser compreendidos como gestualidades paralelas ou contraditórias ao luto, mas sim como modos específicos de elaborá-lo, e fazê-lo coletivamente.

A centralidade da comensalidade no Dia de Finados também é explorada por Maria Betania Albuquerque e Karem Azevedo Malár (2019)²⁵, cujo trabalho analisa especificamente

²³ SALES, Valéria Fernanda Sousa. **Lágrimas e cachaça: a espetacularidade do cortejo fúnebre do Frete em São João do Abade, Curuçá-PA**. Dissertação (Mestrado em Artes) – Universidade Federal do Pará, Belém, 2014.

²⁴ SALES, Valéria Fernanda Sousa. **Saudades, reencontros e manicuera: espetacularidades entrecruzadas de afeto na iluminação aos mortos em Curuçá – PA**. Tese (Doutorado em Artes) – Universidade Federal do Pará, Belém, 2022.

²⁵ ALBUQUERQUE, Maria Betânia B.; MALÁR, Karen Azevedo. Morrer e beber manicuera: relações de sociabilidade no Dia de Finados. **Revista Ingesta**. São Paulo, v. 1, n. 1. 2019.

a relação entre morte e consumo da manicuera durante o Dia de Finados. As autoras demonstram que a bebida, além de seu valor alimentar, opera como mediadora de um processo de educação não-escolar que indica o compartilhamento de saberes através do fazer. A mediação simbólica das relações sociais, também é destacada, cuja qual é compartilhada entre parentes, vizinhos e visitantes do cemitério. O consumo coletivo da manicuera contribui para a construção de um ambiente de acolhimento e pertencimento, no qual a memória dos mortos é atualizada por meio de práticas cotidianas de sociabilidade. Essa perspectiva reforça a ideia de que os rituais fúnebres na região não se organizam exclusivamente em torno da dor, mas também da convivência e da circulação de afetos.

A dissertação de Elisa Rodrigues (Rodrigues, 2023) apresenta uma etnografia prolongada no Cemitério Santa Izabel, em Belém, acompanhando rotinas ordinárias e extraordinárias do espaço, com ênfase particular nas mobilizações rituais, emocionais e sensoriais que se adensam em Finados. O trabalho de Rodrigues (2023) oferece um quadro analítico que observa a experiência vivida dos sujeitos que circulam, trabalham e permanecem no cemitério. Desse modo, Finados aparece não como uma data litúrgica do calendário católico, mas sim enquanto evento urbano ampliado, repleto de possibilidade de reorganização temporal do espaço cemiterial e de suas sociabilidades. A dissertação descreve a intensificação das atividades de floristas, zeladores, coveiros e vendedores ambulantes, evidenciando que o cuidado com os mortos se materializa em relações de trabalho, trocas simbólicas e circuitos econômicos específicos.

Naiara Jinknss de Castro (2024) escreve sobre o ritual de finados propriamente, atravessada por perspectivas regionais de relação com a morte e por memórias familiares que são mobilizadas na ocasião ritual:

Iluminação dos Mortos é um momento de reverência, de celebração e de continuidade, onde a memória se alimenta da tradição e a saudade transforma-se em reconhecimento do legado deixado pelo que amamos. E, no final, é nesse ritual de amor e respeito, sustentado por nossa memória e pela comida que nos nutre, que encontramos a verdadeira iluminação. (Castro, 2024, p. 158).²⁶

²⁶ CASTRO, Naiara Jinknss de. **Iluminação dos Mortos**: Uma fotofabulação Afro-pindorâma na Amazônia paraense a partir dos acervos da família Jinknss e Castro em contraponto aos carte de visite etnográficos do século XIX. Orientador: Alexandre Romariz Sequeira. 2024. 292 f. Dissertação (Mestrado em Artes) - Instituto de Ciências da Arte, Universidade Federal do Pará, Belém, 2024. Disponível em: <https://repositorio.ufpa.br/jspui/handle/2011/16893>

Apesar de toda a riqueza e avanços empíricos dessas etnografias, o estado da arte também revela lacunas importantes. A maioria dos estudos concentra-se em descrições aprofundadas de contextos específicos, mas são ainda raras as análises comparativas sistemáticas entre municípios. Questões como os impactos das transformações religiosas, do turismo, das mudanças econômicas e das políticas locais de incentivo cultural, por exemplo, permanecem ainda pouco exploradas. Da mesma forma, aspectos relacionados à divisão de trabalho no contexto ritual por gênero, a ocupação dos vendedores ambulantes, os “biscateiros” que oferecem serviços variados nos cemitérios, e as transformações intergeracionais desses extratos carecem de investigações mais prolongadas no tempo.

Embora o Dia de Finados em Vigia de Nazaré – como em qualquer outra localidade – ofereça um campo vasto e ainda pouco explorado de possibilidades analíticas, este trabalho não pretende dar conta das dimensões várias que aparecem. A complexidade do evento, como indicam etnografias realizadas em outros contextos amazônicos, exigiria recortes específicos e investigações prolongadas voltadas exclusivamente para cada um desses aspectos. Contudo, na consideração das dinâmicas que se desenvolvem no espaço cemiterial, contrariando perspectivas que não tomam as sociabilidades desenvolvidas nesses locais como objeto proveitoso da análise antropológica, Elisa Rodrigues cunha o conceito de “cidade cemiterial”. Tal categoria analítica tensiona a oposição clássica entre cidade dos vivos e cidade dos mortos. Ao acompanhar cotidianamente trabalhadores, visitantes, vendedores, zeladores e devotos, a autora demonstra que o cemitério opera como um espaço de circulação continua, no qual práticas ordinárias – conversar, trabalhar, comer, negociar, cuidar – se entrelaçam às práticas rituais propriamente funerárias. Essa perspectiva dialoga diretamente com o caso de Vigia, ao reforçar a ideia de que os cemitérios não são simplesmente dispositivos institucionais de gestão da morte, mas lugares de produção de vínculos sociais duráveis (ou contextuais) entre vivos, mortos e outros, nos quais o cuidado material com os túmulos se converte em linguagem moral e afetiva.

Diante disso, reafirmo o recorte analítico que estabeleço neste trabalho de compreender a manicuera e sua relação com o contexto da Iluminação em Vigia de Nazaré. Assim, em relação ao objeto de estudo, almejo a compreensão neste trabalho de que não se trata de um caso isolado ou de uma especificidade cultural radical. Compartilham-se elementos centrais como a comensalidade atrelada ao todo ritual, a confluência entre luto e celebração, ao mesmo tempo em que se apresentam configurações próprias relacionadas à sua história local, às dinâmicas

econômicas e políticas, assim como formas específicas de configuração espacial e paisagem que configuram a particularidade desse campo.

2.4 - Relatos sobre a preparação da Iluminação

No dia 1º de novembro de 2025, cheguei no cemitério velho e fiquei perambulando vendo a movimentação dos “biscateiros” que ofereciam serviços diversos, alguns – principalmente crianças – se comprometiam a carregar baldes com areia distribuída pela prefeitura até as sepulturas, outros ofereciam lavagem e pintura a cal. O mormaço²⁷ estava muito forte ainda, eram 15:00h. resolvi voltar para o átrio da capela central, próximo a entrada da avenida Dr. ° Marcionilo Alves. Sentei em um dos bancos que davam de frente para a direção de saída da cidade – sentido Leste – e vi algumas nuvens de chuva.

De repente apareceu uma mulher dizendo aos abridores de letras que estavam sentados também nos bancos laterais do átrio que o abridor que ela tinha contratado não tinha feito o serviço dela. Ela mostrou a uma mulher entre os pintores o que tinha ficado por fazer, e pediu pra chamar o rapaz que tinha acertado o negócio. Quando o dito pintor chegou, ela cobrou o serviço e o pintor disse que já tinha dito que pintaria de branco a sepultura e só depois de finalizar outros serviços que também tinha era que então iria pintar os dizeres da lápide em questão. A mulher retrucou dizendo que ele deveria aceitar apenas o que “desse conta de fazer”, logo ela recebeu apoio de todos os que estavam presentes, que recomendaram ela chamar outro profissional para fazer seu serviço, mas enquanto isso, houve um embate entre o rapaz que iria fazer o serviço e uma “abridora de letra” que exigia o cumprimento do serviço por parte dele. E quando a mulher que encomendou disse que iria chamar outro pintor, o rapaz – que já havia sido pago – disse que iria sujar toda a sepultura depois de pronta. Então, disseram pra ele devolver o dinheiro para a senhora, a pintora que estava exigindo dele também chegou a bater com um facão na viga do telhado do átrio. Começou a chover, primeiro apenas um chuvisco leve, depois tornou-se intenso. Alguns diziam “quem mandou lavar sepultura agora tá reclamando que nem ia precisar”. Todos os que estavam no cemitério se juntaram na região da

²⁷ No contexto paraense e em algumas outras áreas da Amazônia, o termo “mormaço” é utilizado como uma designação regional para o calor intenso provocado pela incidência direta do sol, geralmente acompanhado de alta umidade. A expressão refere-se à sensação térmica pesada e abafada que se estabelece sobretudo nas horas mais quentes do dia, característica comum do clima equatorial da região.

capela, inclusive o seu Carlos Magno, também abridor de letras. A senhora que agora procurava quem fizesse seu serviço enfim o chamou para fazer os dizeres em tinta óleo.

Eu estava conversando com o professor Gilvandro Monteiro acerca da confusão que havia acontecido, e também sobre a pesquisa que eu estava fazendo, ele então me disse para conversar com o seu Carlos Magno que segundo ele seria um dos mais antigos abridores de letras do cemitério. Fiquei fascinado com a informação, pois sempre via o serviço dele, o fotografei algumas vezes, mas nunca havia parado para indagar alguma coisa que fosse, até mesmo por não o importunar na ocasião do ano em que mais trabalho teria. Fiquei fascinado com a informação, pois sempre via o serviço dele, o fotografei algumas vezes, mas nunca havia parado para indagar alguma coisa que fosse, até mesmo por não o importunar na ocasião do ano em que mais trabalho teria. Gilvandro foi até ele e introduziu o contato comigo dizendo que eu estaria fazendo uma “reportagem” – depois ele mesmo explicou que era para fins acadêmicos simplesmente, embora eu tenha também feito uma gravação de vídeo para tentar compor um minidocumentário –; seu Carlos:

Aqui eu tive uma ajuda muito grande de Gilvandro Monteiro, professor de artes, que ficou entusiasmado com minha pesquisa e principalmente com a possibilidade do mini doc. Ele que me incentivou a falar com seu Carlos Magno e introduziu a conversa.

Imagem 23 - Carlos Magno – Fonte: Costa, 2025



Imagem 22 – Carlos Magno



(professor Gilvandro) Há quanto tempo o senhor trabalha aqui mesmo?

Seu Carlos: Eu venho aqui desde os meus 15 anos. Trabalhei com Floriano, Manoel dos Santos que era Manoel Buchado que chamavam... Poli, Sarito Barata...

(professor Gilvandro) Sarito Barata que é uma referência mesmo daqui.

Seu Carlos: Sim, com certeza. Agora por aí estão só os filhos e os netos. Mas o pintor mais velho daqui mesmo sou eu. Peguei antes de toda essa geração aqui... o Garrincha...

(professor Gilvandro) Então quer dizer que o senhor está com quantos anos mesmo?

Seu Carlos: To com 73, agora em novembro completo 74.

Marcelo: então são 58 anos trabalhando aqui

Seu Carlos: é isso mesmo.

(professor Gilvandro) e quantas sepulturas o senhor costuma fazer por dia assim...?

Seu Carlos: Olhe, geralmente consigo bater umas cinco. Depende do tempo... vai passando, deixa secar, completa... depende do tamanho que a pessoa quer também, tem sepulturas como essa aqui que eu to pintando que tem mais de um enterrado... e ainda tem umas que querem uma frase bíblica.

(professor Gilvandro) Mas aí dependendo da quantidade de palavras aí...

É só um preço. Trinta reais.

(professor Gilvandro) Tá certo, já é uma ajuda, né?

É, conforme for pegando, aumenta mais

(Entrevista com Carlos Magno, 2025)

O relato de seu Carlos Magno evidencia que abrir letras é um ofício aprendido no cotidiano, construído na prática e no convívio com outros pintores, não por meio de formação formal. Seu percurso, que segundo ele se iniciou ainda na adolescência e se estende até os dias atuais indica um saber que mescla as técnicas com uma sensibilidade contextual, pois a medição da área de pintura, o “cálculo” do tamanho das letras, o controle da tinta, tudo isso dominado se reflete na distinção entre os demais pintores. Tal diferenciação de antiguidade, apontada por ele, mostra que existe uma hierarquia tácita baseada na experiência, na qual a antiguidade confere autoridade, e delegação de qualidade e confiança. A atividade dos abridores de letras, assim, compreende-se enquanto uma oportunidade econômica que torna visível um conhecimento artesanal que reinscreve, literalmente, a memória dos mortos e reafirma sua própria posição como especialistas na engrenagem ritual da iluminação.

O ciclo ritual do Dia de Finados, em Vigia, evidencia que a relação entre vivos e mortos não se estrutura somente no momento liminar do acendimento de velas, mas vai se desdobrando em uma temporalidade ampliada de preparação, expectativa e de uma certa vigilância moral. As semanas que antecedem o 2 de novembro são como um período de intensificação ritual, no qual os cemitérios tornam-se um local ativo de sociabilidade, trabalho e observação mútua. A

chegada de areia branca disponibilizada pela prefeitura, a limpeza das sepulturas, a pintura das lápides e a lavagem com água, são em si mesmos, atos rituais preliminares que produzem as condições morais e simbólicas para a iluminação propriamente dita.

Existe uma analogia recorrente, feita pelos próprios interlocutores, entre o cuidado com a sepultura e a arrumação de uma casa para receber visitas. Tal metáfora, no entanto, pode ser compreendida como uma expressão da ontologia relacional na qual os mortos permanecem integrados ao círculo social. A sepultura, nesse sentido, é uma expressão material do vínculo familiar, e seu estado de conservação (bem pitado, bem preenchido com areia branca, bem lavado) comunica publicamente o grau de zelo, respeito e compromisso dos vivos com seus mortos. Desse modo, a preparação do cemitério ativa um regime de vigilância moral, famílias observam outras famílias, comentam, julgam e classificam comportamentos reiterando que o cuidado não é apenas voluntário, mas socialmente exigido.

Lavar a sepultura é, simultaneamente, eliminar impurezas materiais e reafirmar a integridade moral da família diante da coletividade. O descuido torna-se visível e passível de comentário, funcionando como mecanismo de controle social que mantém os indivíduos alinhados às expectativas rituais. As pias utilizadas para lavar as mãos, são utilizadas pelas pessoas para até mesmo lavarem o rosto e os pés após a permanência no cemitério, o que indica a ideia de que a água pode operar como proteção. Ainda que concepções como a teoria dos miasmas tenham sido cientificamente superadas, elas permanecem ativas nas dinâmicas populares, articulando preocupações com a saúde por conta do receio de contaminações, mas sobretudo com a relação à espiritualidade e os efeitos negativos da exposição ao local dos mortos. O cemitério se percebe assim como um espaço liminar e potencialmente perigoso, e a água funciona como barreira, selando a passagem entre o mundo dos mortos e o retorno ao cotidiano dos vivos.

Imagem 25 - Lavando as Mãos - Vinicius Araújo, 2025



Imagem 26 – Pia – Fonte: Imagem 24 - Lavando as Mãos - Vinicius Araújo, 2025



Nas imagens, nota-se o uso da água na pia que fica próximo à entrada principal. Quem sai do cemitério após mexer com as sepulturas, terra e mesmo sem mexer em nada passa pela pia para se purificar. Todas essas dinâmicas apontadas, permitem perceber a preparação do Dia de Finados em Vigia de Nazaré à luz de Mary Douglas (1991), como um esforço coletivo de restauração da ordem simbólica diante de um domínio estruturalmente ambíguo, isto é, o espaço dos mortos. Em “Pureza e Perigo”, Douglas (1991) argumenta que a ideia de “sujeira” não é uma qualidade intrínseca das coisas, no entanto, configura-se como “matéria fora do lugar”, de modo que é uma noção que comporta tudo aquilo que ameaça as fronteiras classificatórias sobre as quais uma tal ordem social se sustenta. O cemitério, por definição, é um espaço de fronteira, além dos restos humanos, comporta memórias interrompidas, vinculações por serem recompostas, reatualizadas.

Trata-se, nesse sentido, de um lugar permanentemente exposto ao risco da desordem simbólica. Desse modo, as práticas observadas nas semanas que antecedem o 2 de novembro não devem ser compreendidas como simples cuidados higiênicos ou gestos espontâneos de devoção, mas como operações classificatórias rigorosas, destinadas a recolocar cada elemento “em seu devido lugar”. Assim, a retirada do limo, a eliminação das plantas indesejadas, a lavagem das sepulturas e o reordenamento da areia funcionam como atos de contenção do que escapa, cresce fora de controle ou se mistura indevidamente, que não representa o equilíbrio e a paisagem desejada. O limo, fuligem e outros problemas seriam ainda mais do que sinais de abandono material, pois são tomados como índices de uma ruptura simbólica com o cuidado que materializa a relação.

Mary Douglas (1992) enfatiza que os sinais de purificação não visam eliminar o perigo em si, mas torna-lo controlável, reescrevendo-o em um sistema de categorias reconhecível. O uso da água, nesse sentido, é central. Ao lavar a sepultura, eliminando a sujeira visível, se realiza um gesto de reclassificação, de acordo com Douglas (1992), pois, aquilo que estava ambíguo (impressão de abandono) é reintegrado à ordem, e uma ordem festiva. Em Vigia, essa lógica se manifesta de forma particularmente clara no fato de que sepulturas não lavadas tornam-se alvo de comentários, julgamentos e constrangimentos públicos. A sujeira, nesse sentido, não é tolerável porque denuncia uma falha moral relevante, indicando que a família não cumpriu com a manutenção do morto no lugar que lhe é socialmente atribuído.

2.5 - Sobre o preparo das flores por Dona Graça

Conheci dona Graça em 2022, na primeira vez em que fui a campo para analisar o Dia de Finados e a manicuera. Ela me disse que sempre fez “de tudo um pouco”, faz vendas de salgados na frente de sua residência às tardes, quando é carnaval organiza vendas de bebidas, sobretudo “batidas” alcoólicas, e em Finados, faz a venda de manicuera. Encontrei com ela por acaso, caminhando nos arredores do cemitério. Esperava eu encontrar dona Vera Soares vendendo o mingau na frente da casa de sua mãe, dona Eugênia, que fica relativamente próxima ao cemitério São Francisco de Assis em Vigia. Contudo, ao perceber a movimentação intensa ao redor da banda de Graça, me aproximei e passei a acompanhar aquela dinâmica.

Imagem 27 – Dona Graça em sua banca no ano de 2022
– Fonte: Costa, 2024



Imagem 28 – Panela de Manicuera no ano de 2022 – Fonte: Costa, 2024



Tentando um primeiro contato, soube que ela tinha aprendido a fazer manicuera com seu pai, e fazia aquela venda há muito tempo. Ela que vivia na localidade de Merátua – Na região rural de Vigia –, vivenciou a experiência dos roçados e a presença do mingau, dentre outras particularidades alimentares. Contudo, eu não tinha conseguido uma entrevista mais longa com ela pois apenas a encontrava no contexto de sua ocupação. Em 2023, Graça foi apenas vender mingau de milho branco, pois disse que não havia encontrado a raiz de mandioca para fazer a manicuera, falou que foi a vários locais e ninguém tinha para vender.

Já no ano de 2024, consegui interagir mais um pouco com ela, consegui seu contato para acertar uma entrevista mais prolongada, nesse meio tempo, tive que estar mais em Belém, e ela fez uma viagem para o sul, então, depois da primeira entrevista em julho de 2025, fui mais umas quatro vezes em sua casa. A segunda vez foi quando registrei a preparação das flores e grinaldas para serem comercializadas, a terceira foi para acompanhar uma parte do processo de feitura do mingau. E uma terceira vez para conversar sobre alguns outros detalhes, registrando sua venda de croquetes de camarão (uma receita semelhante à coxinha, porém feita com massa de farinha amolecida).

Em 2022, além da própria manicuera e do tacacá, pude notar – como é possível perceber tanto nas imagens acima quanto em outras da venda dela na sessão 2 e 4 – que ela também vendia flores artificiais em sua banca ambulante. Logo de pronto, não indaguei muito sobre isso, já que meu foco estava relacionado ao mingau propriamente. No dia 24/10/2025, marquei de entrevistá-la novamente em sua residência, sabendo que ela estaria envolvida na preparação de suas prendas para o Dia de Finados. Quando cheguei até sua residência, no horário em que costumava encontrar ela em sua venda de salgados, a vi dedicada no feitiço das flores artificiais feitas com materiais como papel crepom e e.v.a²⁸.

Comecei a conversar com ela, e logo de início, perguntei sobre as experiências dela com o Dia de Finados, se ia também acender velas ou fazer algo do tipo. Ela me disse que não costumava ir, na verdade nunca gostou de ir ao cemitério, só ia quando era obrigada, quando fora enterrar seu pai e depois seu filho. Contudo, ela está intimamente relacionada com o contexto cemiterial, uma vez que ela participa intensamente da preparação material que o ritual demanda. A produção das flores e da própria manicuera permite que sua relação com a morte se realize de forma mediada, por meio do trabalho doméstico, e não pela presença direta junto às sepulturas.

A produção das flores para o Dia de Finados por Dona Graça, desloca o olhar da preparação ritual do espaço público do cemitério para o interior da residência, permitindo dessa forma perceber como o ciclo de Finados se inicia muito antes do dia 2 de novembro e se distribui

²⁸ O **papel crepom** é um tipo de papel submetido a um processo de "crepagem" (ondulação mecânica) durante sua fabricação, o que lhe confere uma textura enrugada característica e alta elasticidade (alongamento). É frequentemente utilizado em decorações efêmeras e artesanato devido ao seu baixo custo e maleabilidade. O **E.V.A** (Etilenvinilacetato) é uma espuma sintética flexível e à prova d'água, derivada do etileno e acetato de vinila. Por ser atóxico e emborrachado, é muito comum tanto em solados de calçados quanto em materiais escolares.

por diversos ambientes de preparação, como por exemplo, as marcenarias que preparam as estruturas de sepultura de madeira – Castilhos –, cruzeiros etc.

As flores confeccionadas por Graça são feitas de papel crepom, estruturadas com arames e, em alguns casos, combinadas com e.v.a. Trata-se de um tipo específico de flor artificial, cuja materialidade talvez não fosse tão direcionada a ser utilizada para ornamentação doméstica permanente. O papel crepom, por sua fragilidade, porosidade e baixa resistência à umidade, dificilmente seria escolhido para decorar espaços internos da casa com a mesma recorrência que outras formas de flores artificiais. Fiquei sem entender de imediato a necessidade de se fabricar essas flores quando ela talvez pudesse comprar outras de plástico e revender, talvez.

Contudo, Graça me explicou a razão dessas flores de papel crepom. Me disse ela que as flores artificiais de plástico são muito bonitas, mas que no dia seguinte à iluminação já não estão no cemitério pois são roubadas para serem revendidas ou reaproveitadas. As de papel e e.v.a, por terem seu aspecto quase particular do contexto cemiterial, são deixadas de lado em tentativas de furto, segundo ela. E ainda, no contexto do cemitério, esse mesmo material torna-se adequado, pois sua durabilidade limitada corresponde à temporalidade do ritual. As flores são feitas para permanecer por pouco tempo sobre as sepulturas, expostas ao sol e à chuva, assim como as velas são feitas para se consumir e a areia para ser remexida, isso a cada ano, uma vez que as velhas flores – que já cumpriram sua função de oferta, oblação aos mortos – são retiradas, pilhadas para dar lugar a novas

Imagem 29 – Monturo de lixo – Fonte: Costa, 2025



Imagem 30 – Flores no lixo – Fonte: Costa,



Retomando a conversa com Graça em sua casa, ela me disse para sentar numa cadeira, haviam quatro na mesa em que cabiam seis, e que estava com lado encostado na parede. Sentei em uma do meio e ela na cabeceira. Me ofereceu café e depois biscoitos. Então, perguntei algumas coisas sobre as coroas de flores, indagando sobre as vendas, que foram ótimas segundo ela. Perguntei sobre como ela havia aprendido a fazer as modelagens das flores²⁹, que eram muito bem feitas – isso, somente após ser lembrado pela minha colega do mestrado, Dayane, a fazer essa pergunta –. Dona Graça se levantou para também pegar uma xicara para tomar café enquanto dizia:

Olha, essas flores é o seguinte... eu não fazia isso, eu sempre fiz minhas vendas de comida, coxinha, tudo enquanto. (então sentou-se, colocou café em sua xicara e continuou contando) Mas isso eu não fazia, não sabia. Foi que eu aprendi com meu filho... um que inclusive a polícia já matou! Teve um tempo que ele morava na casa da mamãe, que ele morava com ela. Ele pegou e disse: *mãe, aprenda a fazer isso pra senhora vender, ganhar seu dinheiro*. Ele teve uma vez por essas casas de menor, donde aprende as coisas... tipo um centro de recuperação que tem, tu sabes. Ai lá eles faziam muito disso, ele aprendeu fazer isso (as flores), aprendeu a fazer carteira, fazia assim uns quadros tudo de carteira de cigarro, de canudinho, tudo isso ele fazia. Daí ele disse: *olha, vou lhe ensinar a fazer essas flores aqui*, e ele me ensinou a fazer as flores e as rosas, mas eu que ainda não quis fazer as rosas... é bonito, né? – que eu respondi que era demais – então foi ele que me ensinou, ele teve paciência, dizia: *Mãe, vou te ensinar benzinho, os moldes, como cortar, como colar, juntar* porque é tudo feito em partes, a flor faz separado, as folhas... só depois vai juntando tudo nos galhos, fora as coroas. E assim eu aprendi e assim eu faço até hoje. Graças a Deus deu tudo certo e eu faço. As minhas irmãs fazem, elas são as primeiras que começam a fazer, antes de mim. E elas só vendem amanhã no cemitério, já eu não, pego tudo, boto no meu carrinho que tá lá na frente e vou empurrando pra feira, tem vezes que eu vendo tudinho, quase não sobre pra botar pra vender amanhã, mas mesmo assim o que sobre eu vendo lá com certeza. (Entrevista com Graça Soeiro Pereira, em 1º de novembro de 2025).

Fiquei muito tocado pelo relato de Graça, de maneira que não soube o que fazer em seguida, apenas expressei meus sentimentos e assim que ela se levantou para olhar as painéis e acrescentar o restante do tucupi de mandioca que faltava ferver junto com o que já estava no fogo, decidi gravar em vídeo e tirar algumas fotos. De todo modo, o preparo das flores por Dona Graça pode ser compreendido, portanto, como parte do conjunto de atividades que estruturam a preparação para o Dia de Finados, antecedendo em semanas o momento da iluminação no cemitério. A venda das flores na feira, os avisos de que vai vender manicuera e seu tacacá pela vizinhança, e toda a movimentação de Graça durante esse contexto como a compra antecipada dos materiais expressa a entrada gradual das pessoas no tempo ritual, quando

²⁹ Isso, somente após ser lembrado pela minha colega do mestrado, Dayane Ferreira, a fazer essa pergunta. No momento da primeira entrevista não tive a lembrança de indagar isso, talvez por supor que ela tenha passado por algum processo formativo da associação de moradores do bairro – ou de outras associações que acontecem de quando em vez –, assim como uma tia minha também já havia participado.

o cuidado com os mortos passa a orientar escolhas e deslocamentos na cidade. O trabalho de Dona Graça, articulando a produção doméstica, desde a comercialização na feira e o uso final no cemitério, evidencia o modo pelo qual o Dia de Finados é resultado de um processo cumulativo de práticas dispersas, realizadas ao longo de um tempo particular, que convergem para o momento da iluminação. Abaixo, algumas imagens de dona Graça em sua residência, produzindo as flores para comercializar.

Imagem 31 – Venda de coxinhas e croquetes - Fonte: Costa, 2025



Imagem 32- Dona Graça - Fonte: Costa, 2025



Imagem 33 – Flores – Fonte: Costa, 2025



Imagem 34- Dona Graça – Fonte: Costa, 2025



³⁰ Geralmente, Dona Graça faz coxinhas e croquetes para vender na frente de sua residência. O croquete é uma receita que chama a atenção por ser um tanto diferente da coxinha, ocorre que sua massa é feita a partir da farinha

2.6 - Comida e ritual: perspectivas antropológicas

Pensar o Dia de Finados enquanto “fato social total” permite compreender de que forma tal ocasião, como inúmeros outros rituais, mobiliza uma ampla gama de aspectos das interações humanas, como os afetos, as trocas comerciais, as preocupações de higiene, status e tantas outras dinâmicas como também os hábitos alimentares. Assim, é necessário pensar de início: o que é um ritual? Para Durkheim, em “*As formas elementares da vida religiosa*” os ritos se constituem como regras de conduta que prescrevem a maneira pela qual os indivíduos devem se comportar em relação às coisas sagradas. O ritual mobiliza uma *função* essencial de produção e reafirmação da coesão social, enquanto mecanismo pelo qual a sociedade se torna consciente de si mesma. Esse entendimento ressalta as preocupações funcionalistas do contexto de fundação da antropologia enquanto ciência, a tendência de constituir o quadro funcional das sociedades e determinar as formas através das quais é possível existir a coesão entre os indivíduos, a estabilidade das relações.

Van Gennep ([1909] 2011), expoente da escola britânica de antropologia, também preocupado com as funções dos ritos, pontuou que alguns deles, como os rituais de passagem, além de terem a capacidade de reafirmar a ordem social existente, teriam a eficácia de administrar sobretudo as mudanças, operando a partir de mecanismos de controle simbólico das crises e transformações. Essa abordagem processual foi abordada posteriormente por Victor Turner ([1969] 1974), que cunhou o conceito de *liminaridade* para abordar algumas formas de condicionamentos sociais extraordinários, nas quais os indivíduos se encontram em um contexto peculiar em meio às estruturas sociais. Durante a fase liminar, as hierarquias são temporariamente suspensas, dando lugar ao que o autor denomina de *communitas* – uma forma intensa de vínculo social baseada na igualdade, na experiência compartilhada e na *anti-estrutura*. A contribuição de Turner indica muito a respeito dos rituais enquanto contextos próprios de produção de instabilidade criativa, momentos onde se intensificam conflitualidades, crises simbólicas, disputas e negociações nas quais residem possibilidades reais de transformação.

Apesar de Turner não ter empreendido nenhuma análise que trate sistematicamente de uma teoria da alimentação como elemento ritual, sua antropologia fornece uma reflexão

de mandioca hidratada que depois é misturada com manteiga, sal, açúcar e recebe uma “farofa de camarão” seco, que é frita em óleo quente. É muito saboroso, e quase já não se encontra a venda em Vigia.

integrativa de análise do lugar da comida em meio aos rituais e os significados que a comida adquiriu nesses contextos. Em “*Floresta de símbolos*” (Turner, 2005), analisando costumes da sociedade Ndembu, da Zâmbia, o autor desenvolve, entre outras noções, a categoria *multivocalidade*, que consiste na capacidade de elementos rituais serem portadores de múltiplos significados simultaneamente, que variam conforme o ponto de vista dos participantes e o momento do processo ritual. A comida, quando ritualizada, insere-se precisamente nessa categoria uma vez que deixa de ser apenas substância nutritiva para tornar-se veículo de significados morais e cosmológicos.

A relação entre alimentação ritual e liminaridade, conforme a leitura turneriana também remete ao fato de que em rituais de passagem, sobretudo na fase liminar, os participantes frequentemente experimentam transformações profundas em seus regimes alimentares. Jejuns, dietas restritivas, ou inversamente, consumos extraordinários e coletivos funcionam como marcas da suspensão da ordem cotidiana. Desse modo, ao alterar práticas alimentares profundamente incorporadas, o ritual inscreve a transição social no corpo, produzindo um estado de indeterminação que caracteriza a condição humana. A comida ocupa posições simbólicas ambíguas: nem totalmente cotidiana, nem completamente excepcional; nem plenamente pura, nem inteiramente impura (Douglas, 1991). Essa ambiguidade ou polivalência, não é um efeito colateral do condicionamento ritual, como se fosse algo externo, adjacente, mas sim um elemento constitutivo da própria eficácia ritual.

A dimensão da *communitas* também pode ser relacionada à alimentação ritual, na realidade é a categoria que melhor se relaciona. A comensalidade ritual, ao reunir os participantes em torno de um mesmo alimento, suspende temporariamente hierarquias e distinções estruturais, criando um sentimento de pertencimento imediato. Nesse sentido, o comer juntos além de estar fora de uma mera cotidianidade alimentar, não se restringe a um gesto simbólico, contudo, ocorre como ato performativo que dramatiza a própria experiência da *communitas*. Miguel Picanço, ao analisar o consumo de manicuera na comunidade de Araí, no nordeste paraense, também pensa na relação que as categorias de Turner podem suscitar na consideração dos momentos de preparação e consumo do mingau.

A comida aparece como um tema recorrente em sua reflexão sobre a sociedade brasileira, sobretudo como linguagem social capaz de revelar hierarquias, formas de sociabilidade e estruturas simbólicas que organizam a vida cotidiana. Para sua dissertação, algumas obras são particularmente importantes porque nelas DaMatta desenvolve argumentos

mais diretamente ligados à comida. Uma delas é “*O que faz o Brasil, Brasil?*” (1986). Nesse livro, DaMatta dedica um capítulo inteiro à “comida brasileira”, no qual discute como certos pratos — especialmente a feijoada — se tornaram emblemas da identidade nacional. Seu argumento central é que a alimentação no Brasil serve para ser pensada para além de práticas culinária, sendo possível perceber tais fenômenos como metáfora social. Como a própria feijoada, que para o autor é mobilizada como emblema da própria formação cultural brasileira.

Outro momento importante dessa reflexão aparece em “Carnavais, malandros e heróis” (1979). Embora o foco principal da obra seja a análise das estruturas simbólicas da sociedade brasileira — especialmente através das figuras do malandro, do herói e do ritual carnavalesco — DaMatta mobiliza a alimentação em diversas passagens como exemplo de código cultural que organiza relações sociais. A comida aparece associada a contextos ritualizados — festas, reuniões familiares, celebrações religiosas — nos quais o ato de comer participa da produção de pertencimento e hierarquia. Assim como ocorre com os rituais analisados no livro, a alimentação constitui um espaço no qual a sociedade brasileira dramatiza suas próprias tensões entre igualdade e hierarquia. O autor discute a comida como um sistema classificatório que distingue comida do dia a dia e comida de festa, comida de casa e comida de rua, comida simples e comida elaborada (DaMatta, 1979; 1986). Essas distinções, segundo ele, refletem a maneira como a sociedade brasileira organiza simbolicamente seus espaços e relações sociais. Comer não é apenas ingerir alimentos; é participar de uma rede de significados que envolve hospitalidade, hierarquia, intimidade e pertencimento. Para sua dissertação, essa leitura de DaMatta pode ser especialmente produtiva quando articulada às reflexões sobre doces de tabuleiro e práticas alimentares em espaços públicos. Se, como argumenta DaMatta, a comida no Brasil frequentemente opera como mediadora entre os domínios da casa e da rua, então práticas como a venda de doces em tabuleiros ou o consumo coletivo de certos alimentos em eventos rituais podem ser interpretadas como situações nas quais saberes culinários domésticos atravessam o espaço público, produzindo formas específicas de sociabilidade. Nesse sentido, a alimentação deixa de ser apenas um elemento descritivo da cultura e passa a funcionar como chave interpretativa para compreender a organização simbólica das relações sociais.

Maria Eunice Maciel (2001; 2005), investiga a relação entre comida, identidade e ritualidade. Em diversos textos — entre eles o artigo “Comida, identidade e pertencimento” (2001)³¹ e o capítulo “Alimentação e cultura”, publicado na coletânea *Antropologia e nutrição*:

³¹ MACIEL, Maria Eunice. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (orgs.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. p. 49–55.

um diálogo possível (2005), organizada com Raquel Rigotto e Ana Maria Canesqui — Maciel (2005) propõe compreender a alimentação distanciada de qualquer reducionismo biológico ou nutricional, desenvolvendo considerações acerca da comida enquanto fenômeno cultural profundamente implicado na organização simbólica das sociedades. Nesse enquadramento analítico, a autora enfatiza que a comida participa de sistemas de classificação social que distinguem ocasiões, identidades e contextos de interação, sendo particularmente relevante nos momentos em que a alimentação se insere em situações ritualizadas. Para Maciel (2001; 2005), a noção de “comida ritual” não se refere simplesmente a alimentos consumidos em contextos religiosos formais, mas a preparações culinárias cuja produção e consumo estão associados a ocasiões socialmente marcadas e carregadas de significado coletivo. A autora observa que determinados alimentos tornam-se indissociáveis de eventos específicos — festas religiosas, celebrações familiares, rituais de passagem ou datas comemorativas — e que sua repetição ao longo do tempo contribui para consolidar vínculos entre memória, identidade e pertencimento social. Nesses contextos, a comida deixa de ser apenas um item do cotidiano alimentar e passa a funcionar como marcador simbólico de situações sociais particulares, cuja presença ajuda a estruturar a própria experiência ritual. O valor desses alimentos não reside exclusivamente em suas características sensoriais ou nutricionais, mas no conjunto de significados que lhes são atribuídos no interior de determinadas práticas culturais. Essa perspectiva permite compreender que a comida ritual opera como um dispositivo de atualização da memória coletiva. Ao ser preparada e consumida em ocasiões específicas, a comida reativa narrativas, lembranças e formas de sociabilidade que se reiteram ao longo das gerações. Maciel destaca que muitos desses alimentos possuem um caráter fortemente contextual: eles não são consumidos cotidianamente, mas aparecem apenas em determinados momentos do calendário social. Essa restrição contribui para reforçar sua dimensão simbólica, pois o alimento passa a ser reconhecido como parte integrante do próprio evento ritual. Assim, comer determinado prato em uma ocasião específica não significa somente ingerir um alimento, mas participar de uma prática social que reafirma pertencimentos e relações coletivas. A análise proposta por Maciel (2001; 2005) aproxima-se de abordagens antropológicas que tratam a alimentação como linguagem social, nas quais os alimentos funcionam como signos capazes de comunicar valores e identidades (Contreras; Gracia, 2011). Nesse sentido, a comida ritual pode ser entendida como uma forma de materialização das relações sociais, pois a preparação, a partilha e o consumo de determinados alimentos participam da produção de vínculos entre pessoas e grupos. O ato de cozinhar e compartilhar comida em ocasiões ritualizadas envolve frequentemente redes de

cooperação, divisão de tarefas e transmissão de conhecimentos culinários que contribuem para reforçar a coesão social. Quando essa perspectiva é aplicada à análise de práticas alimentares situadas em contextos ritualizados, torna-se possível observar como determinados alimentos adquirem uma densidade simbólica que ultrapassa seu valor nutritivo. A presença recorrente de certas preparações em eventos coletivos indica que a alimentação participa ativamente da organização dessas ocasiões, ajudando a produzir o ambiente social que caracteriza o ritual.

Assim, tendo apontado a relação entre comida e ritual, cabe pensar em uma delimitação desses rituais. Uma vez que o objeto desta pesquisa é o mingau de manicuera, bebida/comida que se encontra presente no Dia de Finados, ritual de iluminação aos mortos, cabe pensar propriamente na associação entre comida e rituais fúnebres, momentos relacionados às elaborações do luto e da continuidade de interação com os falecidos. Robert Hertz (1997), considerando que o advento da morte não se refere apenas a extinção biológica, mas a uma agressão sacrílega à ordem social, que vê desagregado um de seus membros constituintes. Assim, o problema central que os ritos fúnebres devem resolver é a gestão desta “substância” social que foi liberada e que se encontra inicialmente, em um estado perigoso e indeterminado, associada à putrefação do cadáver e à errância da alma.

É nesse contexto de resposta aos desequilíbrios existentes que práticas alimentares emergem como uma linguagem primordial para lidar com “substâncias” que transitam entre “corpos” e estados. Hertz, observa, em várias sociedades (notadamente no arquipélago malaio-indonésio que é seu principal referente etnográfico), que os mortos são tratados como seres que necessitam se alimentar. Oferecem-lhe comida e bebida ao lado de cadáveres em suas tumbas temporárias ou durante o período de luto. Essa prática, não é somente um gesto sentimental, mas cumpre uma função social precisa, ela ancora a alma errante e potencialmente perigosa, necessitada de auxílios, fornecendo-lhe um ponto de referência e uma forma provisória de existência. Dessa forma, a comida para os mortos é assim, um instrumento de contenção simbólica, um meio de manter uma relação controlada com essa substância social deslocada, evitando que sua força possa se tornar maligna e destrutiva para os vivos. As comidas e bebidas ofertadas aos mortos se podem compreender assim, mas e então como compreender as comidas e bebidas preparadas para a comensalidade entre os vivos dentro de contextos rituais fúnebres?

Sobre essas práticas, Hertz (1997), apesar de não ter tratado especificamente, tensiona que podem ser compreendidas como exemplos de gestos de reintegração progressiva da ordem do corpo social. A vivência do luto, geralmente impõe restrições corporais e sociais, jejuns,

dietas específicas, interdições do prazer e afastamento da vida comum. A retomada da comensalidade, ainda que regulada e ritualizada, marca, portanto, o início de um retorno à normalidade. Comer juntos e comer as comidas contextualizadas como “típicas”, sinalizam que os vivos começam a se deslocar para fora do estado liminar imposto pela morte, reconstruindo sua presença legítima no espaço social.

Maurice Bloch e Jonatham Parry em “*Death and regeneration of life*” (1982) demonstram que os rituais funerários operam por meio de uma economia simbólica na qual a morte individual é compensada pela reafirmação da vida coletiva. As práticas alimentares, inseridas no contexto de rituais fúnebres, operariam como mecanismos de transferência simbólica nas quais o luto individual fornece a deixa para a comunhão entre os vivos. Ao oferecer alimentos aos mortos ou ao consumir alimentos em seu nome, os vivos reconhecem a persistência de vínculos sociais que transcendem a morte física.

Um dos diversos exemplos que podemos encontrar de associação entre comidas e a morte é o *Pan de muerto* [Pão dos mortos] que permite a perspectiva de um retrospecto das práticas indígenas de oferecimentos cerimoniais nas épocas de colheita e uma visão dos elementos que ao longo do tempo foram incorporados à prática alimentar os quais refletem direta ou indiretamente as marcas coloniais que definiram paulatinamente as expressões atuais (Malvido, 2006). Já os *tamales* são uma forma de alimento a base de milho que já figurava como uma das formas de oferendas relacionadas a povos como mexicas, maias e purépechas em suas ritualizações fúnebres e outros momentos oblativos como o agradecimento cerimonial das dádivas da terra (Guevara, 1960).

A respeito da diversidade de populações indígenas que celebram seus próprios “*Día de Los Muertos*”, o extinto *Consejo Nacional Para la Cultura y Las Artes* (CONACULTA) estabeleceu:

Las festividades indígenas en torno a los muertos se llevan a cabo en 41 grupos étnicos de México, entre los cuales se encuentran los amuzgos, atzincas, coras, cuicatecos, chatinos, chichimecas-jonaz, chinantecos, chocho-popolocas, choles, chontales de Oaxaca y Tabasco, huastecos o teneek, huaves, huicholes, ixcatecos, ixiles, jacaltecos, matlatzincas, mayas, lacandones, mayos, mazahuas, mazatecos, mixes, mixtecos, motozintlecos, nahuas, pames, popolucas, purépechas, tepehuas, tepehuanos, tlapanecos, tojolabales, totonacas, triques, tzeltales, tzotziles, yaquis, zapotecos y zoques (Conaculta, 2006, p. 16/17).

Com o advento da colonização espanhola, a imposição do catolicismo determinou a proibição de rituais indígenas que tinham os oferecimentos antigos como base, e ainda,

direcionou as prestações aos mortos para a ocasião de 02 de novembro, dentro do calendário católico. Contudo, com a presença da tradição europeia da panificação levada pelos espanhóis, foi possível surgir então o *pan de muerto*, um pão arredondado e aromatizado com cascas de laranja, é tradicionalmente adornado de faixas de massa que lembram ossos cruzados junto com um “crânio” acima. Essa iguaria, pelo hibridismo situacional e a ressignificação das práticas indígenas, marca esse legado cultural mesmo em meio a um contexto de apagamento identitário.

É importante pensar que apesar do *pan de muerto* ser um “símbolo” do *dia de los muertos* no México, essa ocasião é tão diversa quanto os povos que ajudaram a compor cada parte das tradições que hoje são vistas. Existiriam pelo menos 17 variedades de Pan de Muerto ao longo do território nacional do México, segundo o Instituto Nacional del Los Pueblos Indígenas. O que permite certamente repensar qualquer generalização da festa dos mortos que ocorra no sentido da construção identitária nacional. Acerca disso, Stanley Brandes (2000) argumenta: “*Ahora, y desde hace mucho, el Día de Muertos es un símbolo de México. Pero la dimensión nacionalista se remonta a tiempos relativamente recientes, acaso no más allá del siglo XX.*” (Brandes, 2000, p. 9). O mesmo autor comenta que é provável de terem existido ainda no continente europeu, no próprio período do início da colonização ocorriam visitas a túmulos com ofertas de flores, velas e até mesmo alimentos (Brandes, 2006). Assim, Brandes (2006), discute que é um certo equívoco legar a expressão do Dia de Los Muertos aos contextos pré-colombianos uma vez que a presença espanhola na região foi decisiva para o direcionamento de festividades, a partir da violência da imposição do cristianismo católico, que ao coibir rituais locais, operou o cerceamento de alguns modos de cuidados com os mortos que aconteciam em diferentes temporalidades.

Assim também, o autor indica que mesmo séculos mais tarde, no contexto de independência mexicana, houveram mudanças na festividade para tentar garantir estabilidade a ordem pública: “*las licorerías fueron cerradas los días 1 y 2 de noviembre.*” (Brandes, 2000, p. 10). Brandes também apresenta que as considerações das idiossincrasias da festa dos mortos no México derivariam de discursos de ímpeto nacionalista como o de Octavio Paz, que exaltava a distinção da postura em relação a morte dos mexicanos em relação a outras nações, como os estadunidenses. Paz “*claramente emplea el Día de Muertos como una lente desde la cual discernir una visión de la muerte peculiarmente mexicana*” (Brandes, 2006, p. 10), o que decerto movimentava o sentimento de unidade do país a partir tanto das atribuições da festa a tempos imemoriais quanto a unidade dos mexicanos em torno daquela celebração.

Dentro da busca por similitudes que pudessem tornar mais compreensiva a associação entre iguarias – nesse caso, bebidas – e o Dia de Finados, segui fascinado pelo relato de experiência de minha orientadora, professora Claudia Lopez, que me contou sobre suas recordações em torno da *Colada Morada*, bebida de sabores frutados intensos e de cor vibrante, como um elemento muito característico da celebração do Dia de Los Muertos no Equador.

Imagem 36 – Colada morada e Guagas de pan – Fonte: Revista Primícias, 2023

32



La colada morada se originó hace más de 5 mil años en las civilizaciones indígenas precolombinas, quienes la preparaban con una intención espiritual. Según algunos investigadores, los pueblos indígenas usaban como ingrediente principal el maíz negro molido, la sangre de llama, la mora y la naranjilla. La sangre simbolizaba una ofrenda para los difuntos en su “viaje a la eternidad,” de acuerdo a la cosmovisión andina. Por otro lado, se conoce que este brebaje se originó en el inicio y fin de sus cosechas en las épocas de lluvia de octubre y noviembre para celebrar el viaje de la vida. Incluso, la cultura Quito-Cara celebraba la “fiesta de las lluvias” y a los difuntos en la misma temporada. Su preparación ancestral era todo un ritual. Se realizaba la fermentación de la harina de maíz negro en recipientes de barro por 3 o 4 días. Posteriormente se cocinaba en leña, con ingredientes como el jugo de mora, mortiño y miel. Más adelante, con la llegada de los españoles la colada morada se fusionó en la bebida que conocemos hoy. (REDACCIÓN COMERCIAL, 2023).³²

Tradução nossa: A colada morada originou-se há mais de 5 mil anos nas civilizações indígenas pré-colombianas, que a preparavam com uma intenção espiritual. Segundo alguns pesquisadores, os povos indígenas utilizavam como ingrediente principal o milho preto moído, o sangue de Ilhama, a amora e a naranjilla. O sangue simbolizava uma oferenda para os mortos em sua “viagem para a eternidade”, de acordo com a cosmovisão andina. Por outro lado, sabe-se que essa bebida surgiu no início e no fim de suas colheitas, na época de chuvas de outubro e novembro, para celebrar o ciclo da vida. Inclusive, em Quito-Cara celebrava-se a “festa das chuvas” e os mortos na mesma temporada. Sua preparação ancestral era todo um ritual. Realizava-se a fermentação da farinha de milho preto e em recipientes de barro por três ou quatro dias. Posteriormente era cozida em fogo de lenha, com ingredientes como suco de

³² Disponível em: https://www.primicias.ec/nota_comercial/hablemos-de/asi-se-vive/sabores-del-ecuador/origen-colada-morada

³³ REDACCIÓN COMERCIAL. *El origen de la colada morada*. **Primicias**, 23 out. 2023. Disponível em: https://www.primicias.ec/nota_comercial/hablemos-de/asi-se-vive/sabores-del-ecuador/origen-colada-morada/. Acesso em: 5 mar. 2026.

amora, mortiño e mel. Mais tarde, com a chegada dos espanhóis, a colada morada se transformou na bebida que conhecemos hoje.

Recorre-se aqui a um trecho de uma matéria jornalística de modo a apresentar sinteticamente uma narrativa amplamente difundida sobre a origem da colada morada no contexto andino. Embora trate-se de um texto de caráter jornalístico e não propriamente acadêmico, a utilização das informações permite evidenciar como determinadas interpretações acerca da antiguidade da bebida, de seus ingredientes rituais e de sua vinculação com práticas funerárias circulam no discurso público contemporâneo sobre as tradições alimentares do Equador e em outros contextos.

Ocorre que a Colada em questão suscita assim como a manicuera de cá, reflexões em torno dos discursos que são construídos a partir das rememorações das origens de tal bebida. Guevara (1960), destaca a importância do milho – *maíz* – nos contextos cerimoniais indígenas pré-hispânicos, de modo que Santiago Pazos identifica nos relatos de missionários e cronistas a preparação de uma chicha chamada Yale, que tanto Pazos (2020) quanto Barreiro (2023) concordam na possibilidade de ter sido a versão “antecessora” da colada morada. Chichas são bebidas geralmente fermentadas produzidas a partir do milho ou mesmo outros cereais que entre os povos andinos e demais povos autóctones mesoamericanos costumavam consumir em ocasiões cerimoniais (Guevara, 1960; Pazos, (2020).

Sobre a colada morada, Guevara (1960), em seu trabalho de objetivos memorialistas acerca dos hábitos culinários equatorianos afirma:

La colada morada es plato auténticamente nativo, cuyo origen se remonta a lejanas costumbres de los incas y los quitus. Probablemente constituyó la parte principal de las ofrendas que tributaban a los difuntos en la conmemoración octubrina del Ayamarca, la misma que fue trasladada por el clero católico de la conquista, al 2 de noviembre del calendario romano (Guevara, 1960, p. 58).

O autor expõe diversas digressões de narrativas míticas e mesmo casos registrados de conexão entre alimentos e a morte ao longo da história de religiões, para argumentar que a conexão entre a colada morada e o Dia de los Muertos é mais um dos exemplos de organizações sociais nas quais os mortos não partem totalmente do mundo dos vivos, e pelo estado de profunda liminaridade (Turner, 1974) em que encontram-se, passam a precisar de demonstrações devocionais, entre outros auxílios, para conseguirem realizar devidamente sua passagem e alcançar alguma outra dimensão, de acordo com o que Joseph de Acosta registrou em suas crônicas em 1608:

Creen que las ánimas de sus defuntos andan vagando, y que sienten frío y sed, y hambre y trabajo, y por eso hacen sus aniversarios llevándoles comidas y bebidas y ropa (Acosta, 1608/1940, p. 228).

Desse modo, o sentido de continuidade da vida tal como os antepassados indígenas estabeleceram enquanto ideia e prática demandava o cuidado com os mortos tanto em suas sepulturas quanto com os “*Mallkis*” (Pazos, 2020). De acordo com Pazos (2020), em sua análise das crônicas do religioso Fernando Avendaño (1648), o culto aos “*Mallkis*” ocorria com vistas a conquistar bençãos por meio dos agrados cometidos, como a oferta de bebidas e alimentos. Tais relatos como o de *Avendaño*, eram tidos para o endossamento da violência colonial contra as populações indígenas no contexto da invasão de seus territórios, de acordo com Pazos (2020). Para firmar o catolicismo como religiosidade hegemônica, a oferta às deidades locais foram tanto proibidas quanto direcionadas a encontrarem destinações aprovadas pela igreja, como na ocasião do *día de los muertos*.

A colada morada é tradicionalmente acompanhada das “Guaguas de Pan”, que no dia de defuntos cumprem um papel de mediadoras entre os reinos dos vivos e dos mortos (Guevara, 1960). Guevara (1960) bem como Pazos (2020) enfatizam a dimensão iconográfica das guaguas – em Quechua: wáwa, que significa “infante” ou “bebê” – pois representa por suas formas infantis, o ciclo de nascimento, morte e renascimento, mantendo crenças indígenas acerca da continuidade cíclica da existência. Formam um par simbólico com a colada morada, figurando bebida e alimento (Guevara, 1960; Pazos, 2020; León, 2019).

Manuela Barreiro (2023), entende a colada morada inserida em uma lógica de *cocina tradicional*, isto é, “*sería aquella que, dentro de la memoria colectiva, se assume como antigua y es pasada de generación en generación a través de la repetición*” (Barreiro, 2023, p. 131). Em diálogo com Merino (2010) bem como com Hobsbawn e Ranger (1997), Barreiro (2023) desenvolve uma análise que contempla a vivência das práticas culinárias uma vez inseridas nas vicissitudes dos tempos e das dinâmicas sociais. A autora concorda e endossa a consideração de que a colada morada tenha suas “raízes” culturais nas expressões autóctones de culto aos antepassados. Todavia, deseja articular o ímpeto ufanista em relação a colada morada com uma crítica a perspectivas imobilistas relacionadas aos discursos identitários em torno da bebida, discursos os quais foram levantados não apenas pelos intelectuais que dedicaram seus estudos aos hábitos culinários tipicamente equatorianos, mas também pelos próprios equatorianos. Barreiro (2023) argumenta que tanto mais importante do que creditar origem da colada morada a populações indígenas de outras temporalidades – o que por si só já seria tarefa delicada –, é

compreender que as práticas culinárias são tão mutáveis como os próprios sujeitos que as tenham criado, sobretudo aquelas que mantêm tais práticas até os dias atuais. Diz a autora:

Aunque sus orígenes remonten a dichas prácticas precolombinas, la colada morada actual tiene sus propias características. De este modo. Es necesario prestar atención a la introducción de ciertas técnicas e ingredientes europeos que transformaron a este plato. Particularmente, podemos hablar de la incorporación de ciertas frutas como la mora de castilla, como también el sabor dulce aportado por la panela (chancaca). La caña de azúcar es nativa de Nueva Guinea, y aunque Cristóbal Colón introdujo la caña al Nuevo Mundo en su segundo viaje, no es sino hasta el siglo XVIII que el azúcar se vuelve un producto accesible (Barreiro, 2023, p. 133).

Barreiro destaca a íntima relação entre o aumento do consumo de açúcar ao escravismo nas américas, algo que pode ser notado na própria produção das “*calaveras de azúcar*” que antes do advento da cana, eram produzidas figuras cranianas a partir de sementes de amaranto e outros grãos nativos. Brandes (1997) questiona se realmente as figuras feitas de amaranto realmente foram as prefigurações das *calaveras* ou se estas bem como o próprio *pan de muerto* foram transformações dos *huesos de santo* espanhóis –. Tais *calaveras*, eram oferecidas a divindades durante festivais e cerimônias agrícolas.

A autora desejou tratar especialmente das mudanças que configuraram o que hoje constitui-se como a *colada morada* e as *guaguas de pan* por entender as problemáticas que surgem de afirmações generalizantes e descontextualizadas em torno de práticas alimentares emblemáticas como a abordada. Considera-se necessário, portanto, que para além de explicitar as origens supostas de elementos culinários, é importante compreender que os percursos desenvolvidos ao longo do tempo e de configurações sociais demarcam profundamente tais manifestações, ressignificando elas mesmo a partir de poucos incrementos.

O percurso etnográfico e reflexivo traçado nesta sessão permite consolidar a premissa de que a Iluminação em Vigia de Nazaré não se restringe a uma efeméride estanque do calendário litúrgico, mas constitui-se como um "fato social total" que orchestra temporalidades, materialidades e afetos. Ao observarmos a dinâmica dos cemitérios através das categorias de Magnani (2023), fica evidente que estes territórios não são meros repositórios de corpos, mas espaços ativamente produzidos por sociabilidades que oscilam entre a frequência ordinária do "pedaço" e a convergência extraordinária e densa da "mancha". O cemitério converte-se, assim, na "cidade cemiterial" (Rodrigues, 2023), uma arena onde a fronteira entre os vivos e os mortos é gerida de forma contínua através do trabalho, do comércio e da presença compartilhada.

Essa gestão das fronteiras ancora-se profundamente na cultura material e na preparação ritual que antecede o dia 2 de novembro. As etnografias do ofício dos "abridores de letras", como Seu Carlos Magno, e da confecção artesanal das flores efêmeras de papel crepom por Dona Graça, revelam uma intrincada economia simbólica e temporal que se estende para muito além dos muros do cemitério, alcançando os quintais e as cozinhas. Limpar, lavar, pintar e adornar as sepulturas com areia branca ultrapassam a mera manutenção estética; configuram-se, sob a ótica de Mary Douglas (1991), como esforços coletivos de reordenação moral. A água que limpa o limo e as mãos purificadas nas pias funcionam como dispositivos de contenção diante da liminaridade e da ambiguidade da morte, traduzindo o cuidado material em um idioma de respeito, obrigação e vigilância comunitária.

Ao situarmos essas práticas no contexto mais amplo da religiosidade popular amazônica, nota-se que a Iluminação compartilha de um ethos regional marcado por profundos hibridismos cosmológicos, afastando-se de qualquer essencialismo estrutural (Maués, 1990; Figueiredo, 1996). Em diálogo com as etnografias realizadas em localidades como Salinópolis e Curuçá, percebe-se que o luto no nordeste paraense frequentemente subverte a solenidade melancólica imposta por matrizes católicas ortodoxas, abrindo espaço para dinâmicas festivas, performáticas e de intensa sociabilidade. O espaço cemiterial amazônico é, portanto, um lugar de afirmação da continuidade da vida através da celebração da memória, onde a saudade e o afeto se manifestam na forma de um "arraial" fúnebre.

É fundamentalmente nesse limiar entre a perda, o respeito e a celebração que a comida ritual adquire a sua centralidade analítica e corrobora a argumentação central desta sessão. Como discutido a partir de Turner (1974), Hertz (1997) e Maciel (2005), a comensalidade não opera como um elemento meramente adjacente ao rito, mas como o próprio dispositivo de mediação que ancora os mortos e reintegra os vivos, instaurando a *communitas*. Assim como a *Colada Morada* equatoriana e o *Pan de Muerto* mexicano materializam as continuidades históricas e a agência sociopolítica em face do apagamento colonial na América Latina, a circulação e o consumo de alimentos na Iluminação de Vigia traduzem a inventividade local na gestão do luto, transformando a ingestão de comida num ato performativo de pertencimento e resistência memorial.

Até aqui as práticas alimentares foram compreendidas em seu enquadramento teórico-ritual e comparativo, atuando como a liga simbólica que dá sentido à paisagem cemiterial. Faz-se necessário, doravante, um deslocamento analítico em direção ao núcleo desta pesquisa. A

próxima sessão dedicar-se-á a uma etnografia detida e minuciosa da própria manicuera. Tratar-se-á de acompanhar suas trajetórias não apenas no momento do seu consumo entre os túmulos, mas retrocedendo no tempo e no espaço: das roças até as panelas. Ao mergulharmos nos saberes do seu preparo, evidenciar-se-á de que modo este mingau e seu consumo ritual encontram-se intrinsecamente amarrados à sazonalidade e aos ciclos específicos de plantio e colheita da mandioca, revelando as particularidades de uma temporalidade vigiense onde a natureza, a memória e o rito se alimentam mutuamente.

SESSÃO 3 - MANICUERA: ETNOGRAFIA DE UMA BEBERAGEM RITUAL



3.1 - O que é a manicuera?

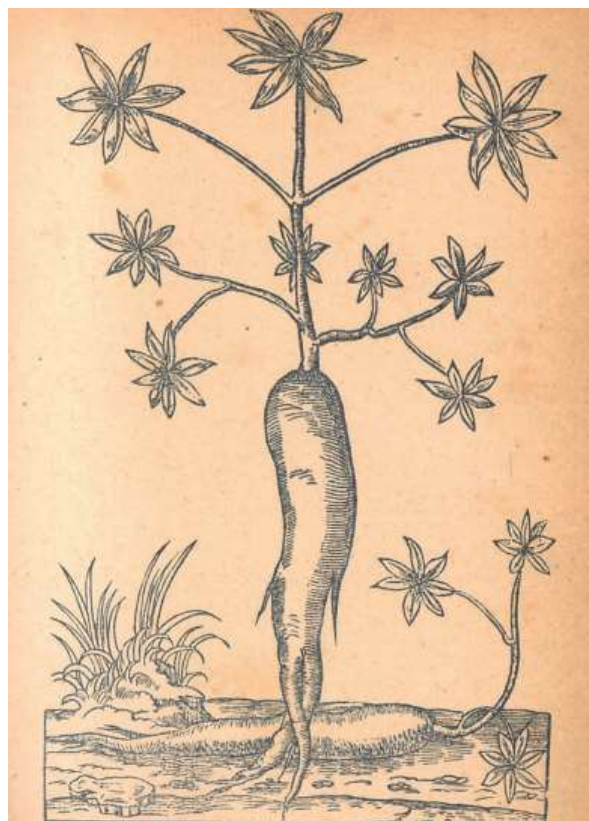
Dentre tantas de suas contribuições para a formação cultural da nação brasileira, os Povos Indígenas nos legaram o cuidado com as variedades vegetais de uma mesma espécie de planta cultivada. Diferente do ímpeto de monoculturas e da seleção de espécies melhores comercialmente, tomado pelo costume moderno ocidental, os conhecimentos indígenas foram fundamentais para que houvesse a manutenção das diferentes variedades da mandioca, alimento ancestral dos referidos povos. “*Os irmãos Villas Bôas, em 1989, consideram a distinção feita pelos índios Kayabí de três grupos de mandioca: brava (Manióp-veté), mansa (Manióp-atatá) e doce (Maniaacáp)*” (Sales, 2022, p. 98). A versão mais conhecida e utilizada é a mandioca brava, da qual tudo ou quase tudo se aproveita. De suas raízes se faz farinha, tucupi, goma de tapioca, entre outras coisas. De suas folhas se faz a maniçoba, prato típico das comemorações do Círio de Nossa Senhora de Nazaré em Belém do Pará e de outras ocasiões festivas ou cotidianas entre nortistas.

A mandiocaba é conhecida desde o período pré-cabraliano pelos nativos da Amazônia brasileira e deste período até os dias de hoje é utilizada para a produção de uma bebida conhecida como manicueira [...]. Esse tipo de mandioca foi nomeado Mandiocaba pelos primeiros pesquisadores na Amazônia e seu cultivo foi abandonado devido seu baixo teor de matéria seca, conteúdo de amido (2%) e alto teor de umidade. (Picanço; Quinzani, 2021, p. 23)

Nas descrições de cronistas, viajantes e outras figuras que presenciaram o contexto de formação do Brasil enquanto colônia de Portugal, constam diferentes percepções em torno da utilização dos tubérculos, geralmente, as anotações tem o propósito de comparar algumas frutas e outros alimentos aos que integravam o conjunto alimentar europeu. Alguns cronistas como

Claude Abbevile³⁴ e André Thevet (2018)³⁵ registraram as práticas das beberagens ritualísticas promovidas pelos indígenas, notando o laborioso trabalho produção dessas bebidas que passavam por um processo de fermentação controlado. Dentre as principais variedades apontadas, estava os usos da *Manihot esculenta* Crantz, a qual por possuir muito amido, era a matéria prima da farinha e de outras manufaturas nativas.

Imagem 37 – Mandioca – Fonte: André Thevet, 2018



Sobre a variedade doce de mandioca, conhecida popularmente na região nordeste do Pará como mandiocaba, as notações de cronistas são escassas, de modo que não existem precisões nem para afirmar que essa variedade também era utilizada na preparação das beberagens alcoólicas, embora sua alta concentração de açúcares indique que seria muito adequada à fermentação (Costa, 2023).

³⁴ ABBEVILLE, Claude. **História da missão dos padres Capuchinhos na Ilha do Maranhão e terras circunvizinhas**. Trad. Sérgio Milliet. Brasília, Edição do Senado Federal, 2008.

³⁵ THEVET, André. **Singularidades da França Antártica, a que outros chamam América**. Brasília, Editora do Senado Federal, 2018.

O frei católico Cristóvão de Lisboa, realizou um apanhado da fauna e flora brasileira, registrando algumas variedades de mandioca, e registrou um comentário que dentre outros relatos de cronistas é o mais claro ao se referir à variedade doce de mandioca, a matéria prima chama da *manipueira*:

A mandioca há de quatro castas a saber: mandioca ata, e mandioca ati, e macaxeira, e juruco (?); há destas que três que há aqui, digo, três são boas para fazer farinha e carima e a macaxeira serve para comer assada e cozida e é tão boa como peras da nossa terra; e das outras se faz tapioca que parece farinha de trigo **e tem alguma raiz tamanha como a coxa de um homem**; e é coisa para ver da bondade desta terra, que ficando um pau na terra vem três e quatro raízes, e se beberem da água que sai dela, sem a cozerem, morrerão. [...] e tem outra casta de mandioca, que chamam **mandioca água**, que não tem diferença no pau nem nas folhas da outra e **não serve para fazer farinha mais que manipueira**, que é **a água cozida de que os negros fazem muita estima** e é uma das grandes peçonhas desta terra (Lisboa, [1624-1627] 1967, p. 97 - negrito meu).

Quando o cronista diz que além das versões mais utilitárias de mandioca existe “alguma raiz tamanha como a coxa de um homem”, já se nota que se refere à mandiocaba mesmo, pois uma das características distintivas do tubérculo é o volume de suas raízes, as quais por serem compostas por uma grande quantidade de líquidos, crescem demasiadamente. É interessante que a correlação da raiz com uma coxa humana foi feita tanto por meu pai, Miguel Dias Costa ao relembrar de quando consumia o mingau em sua cidade natal Quatipuru, quanto por Dona Graça, que ao me explicar como se planta e colhe mandiocaba, expressou que ao puxar do chão, “vinha aquele batatão parece uma perna de gente”. Entre as recomendações de plantio da mandiocaba, uma delas refere-se a necessidade de cavar um grande buraco na terra, que seu Benedito chamou de “catacumba”, e que outras pessoas que lidam diretamente com o plantio podem chamar de “cova”, para que então o talo que sobrou da planta seja enterrado para germinar uma nova vida.

Lisboa (1967) nota ainda que não se faz nada mais com a *mandioca água* a não ser a *manipuera*. De acordo com Navarro (2013), em *mandioka-kawa*, “kawá” poderia significar “gordura” ou “doçura” ou ainda “suculência”. Agora, pensando na manicuera, tratando da etimologia indígena, temos: Mani (a figura mítica que se transformou em alimento após sua morte) e kuera – puera (que indica a sobra, o que já foi), “*manikuera*” pode ser entendido então como “aquilo que sobrou de mani” ou “aquilo que restou da mandioca” (Muniz, 2018; Monteiro, 1974; Navarro, 2013). O interessante é que ao também designar o passado, o termo “kuera” também pode designar o corpo morto, aquilo que já viveu. De modo semelhante, formas como *taba-kuera* indicam a aldeia abandonada, aquela que já foi habitada, mas cujo

tempo de vida social se encerrou (Monteiro, 1974). Nesses usos, kuera não expressa aniquilação, mas transformação temporal, tratando-se da passagem de um estado pleno para outro, no qual a coisa ou o corpo permanece enquanto vestígio material de uma existência anterior.

A fotografia abaixo, da artista visual Naiara Jinknss, que compõe sua dissertação de mestrado, possibilita perceber a grandiosidade do tubérculo que é a matéria prima para a manicuera. A intencionalidade artística na imagem produz uma sensação de que a raiz é viva, é uma pessoa. Uma marca de Naiara Jinknss é registrar corpos e rostos marcantes, que despertam emoções, para mim, ela registrou o rosto da mandiocaba.

Imagem 38 – Kauani, prima de Naiara Jinknss, com a mandiocaba – Fonte: Naiara Jinknss de Castro, 2024



A manicuera, tal como produzida e consumida em Vigia de Nazaré deve ser compreendida como resultado de um complexo sistema de conhecimentos técnicos, classificatórios e históricos que articulam variedades botânicas, práticas agrícolas, modos de processamento e regimes simbólicos de uso. A própria existência da manicuera remete diretamente à centralidade da mandioca na Amazônia, não apenas enquanto base alimentar que

é, mas como um elemento estruturante de sociabilidades, temporalidades rituais e formas de transmissão do saber.

Estudos conduzidos por Laure Emperaire (2001; 2016) demonstram que a mandioca amazônica não constitui um cultivo homogêneo, antes reflete um sistema altamente diversificado de manipulação no qual populações originárias e rurais manejam dezenas (por vezes centenas) de variedades locais, classificadas segundo critérios que combinam morfologia, tempo de maturação, sabor, textura e adequação a usos específicos. A autora demonstra que a mandioca na Amazônia apresenta um dos casos mais expressivos de domesticação contínua, no qual populações indígenas e camponesas manejam um patrimônio genético extremamente diversificado. Emperaire (2016) insiste que as variedades de mandioca superam o entendimento de categorias botânicas, mobilizando a perspectiva de “entidades sociotécnicas”, definidas por critérios locais que articulam sabor, textura, tempo de maturação, produtividade, resistência a pragas e adequação a usos específicos como farinha, beiju, tucupi, mingaus e bebidas. Nesse sentido, a distinção entre mandioca “brava” e “mansa”, frequentemente tomada como eixo explicativo para diferenciação das variedades mais conhecidas é apenas um ponto de partida. Como enfatiza Emperaire (2001; 2016), existem gradientes de toxicidade e uma multiplicidade de variedades intermediárias, cujo potencial alimentício depende das formas de processamento e usos.

Os relatos de campo indicam que o saber-fazer não se resume ao domínio da receita somente, mas envolve um conhecimento acumulado sobre a planta, aprendido pela prática, pela observação e pela transmissão intergeracional, como no caso de Dona Graça, que atribui seu domínio da feitura ao aprendizado junto ao pai, ainda no contexto da roça. O fazer de Dona Graça, observado no processo de feitura do mingau de manicuera, permite compreender a “educação da atenção” tal como formulada por Tim Ingold (2015) a partir de uma complexificação do trabalho culinário. O preparo do mingau se desenvolve como uma prática tal cujo conhecimento se manifesta no acompanhamento contínuo das transformações da matéria. Dona Graça conduz o processo orientando-se por sinais sutis como a percepção do tempo necessário para o decantamento da “tapioca” que não pode ferver junto com o restante do tucupi doce; a alteração da coloração do caldo; cheiro que se intensifica ao longo da fervura, a textura que se adensa gradualmente ao pôr os demais tubérculos cortados no caldo e depois o arroz; entre outras dinâmicas que mobilizam um domínio de percepção que formam um

conjunto de pistas percebidas em relação umas às outras, exigindo atenção constante e ajustamentos sucessivos dos gestos.

Imagem 39 - Marcia Flexa com mandioca – Fonte: Castro, 2024



O saber mobilizado nesse fazer se constitui ao longo do tempo, por meio de uma relação prolongada com os materiais e com o ambiente. A mandioca, a água, o fogo e o clima participam ativamente do processo, impondo variações que não podem ser antecipadas de maneira rígida. Dona Graça acompanha essas variações, modulando a intensidade do fogo, decidindo o momento de acrescentar outros ingredientes ou de interromper a fervura. Todo esse conhecimento emerge desse engajamento prático, no qual percepção e agência se articulam de forma indissociável. Trata-se de um saber que se atualiza a cada preparo, exigindo atenção renovada diante de condições que nunca se repetem de maneira idêntica.

A aprendizagem desse saber ocorre por convivência e observação compartilhada. Quem se aproxima do fazer de Dona Graça aprende permanecendo no espaço da cozinha, acompanhando os movimentos repetidos, os silêncios prolongados e as intervenções pontuais. As orientações verbais surgem de forma fragmentada, geralmente vinculadas a situações específicas, e só ganham sentido pleno para quem já está implicado na prática. A educação da atenção se dá nesse processo de gradual deslocamento perceptivo, quando o aprendiz passa a reconhecer, por si mesmo, os sinais que orientam o fazer (Ingold, 2025). Aprende-se a perceber

o ponto do mingau quando o cheiro se modifica, quando a consistência se altera, quando o ritmo da fervura indica que o caldo está pronto.

Ao transformar o tucupi em manicuera por meio da fervura prolongada e da adição de outros tubérculos como macaxeira e depois o arroz, o processo culinário parece subverter simbolicamente a lógica do risco alimentar (Lévi-Strauss, 2004), possibilitando que aquilo que é potencialmente perigoso, fatal, torne-se fonte de alimento, sociabilidade e, no contexto da iluminação aos mortos, de mediação ritual. A manicuera, assim, não pode ser dissociada do conhecimento ecológico local que organiza o manejo da mandioca. Como enfatiza Emperaire (2016), as variedades não são apenas recursos agrícolas, mas portadoras de memória social, vinculadas a histórias familiares, trajetória de roça e contextos festivos. Nesse sentido, definir o que é manicuera implica reconhecê-la como um artefato técnico-cultural, situado na confluência entre botânica, história e ritual, uma vez que ela condensa em sua materialidade uma cadeia de decisões técnicas que começam na escolha da variedade de mandioca e culminam na circulação da bebida em contextos específicos como as festas de santo, mutirões e a iluminação aos mortos. Desse modo, é possível compreender que a manicuera é a expressão alimentar de um sistema de conhecimentos que atravessa séculos, articulando populações indígenas, camponesas e urbanas em torno de uma planta central à história amazônica.

Para o povo Tembé Tenetehara, que habita as Terras Indígenas nas bacias dos rios Guamá e Gurupi no Pará, a manicuera é indissociável da “Festa da Menina Moça³⁶”. Este ritual de passagem marca a menarca, simbolizando a transição da infância para a vida adulta e a prontidão da jovem para as responsabilidades da reprodução social e biológica do grupo. A manicuera, neste contexto, compõe o todo do processo ritualístico (Cardoso; et al, 2018) que corresponde à transição feminina da infância à idade adulta. O lugar que a manicuera assume é de certificação de que as moças que passaram por todas as circunstâncias liminares estão aptas à vida adulta através do teste de competência na feitura do mingau, cujo qual é consumido em comunidade, que celebra junto um ritual que corresponde a continuidade da coletividade.

Munduruku & Jesus, ao tratarem das dimensões ritualísticas do consumo de manicuera entre os parentes Munduruku do estado brasileiro do Mato Grosso, apontam que:

³⁶Ver: LOBO, Rodrigo Gomes. *A Festa da Moça e a cosmologia Tenetehara*. 2016. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2016

Uma delas é a oferenda para os espíritos, que antes, ou em um dos primeiros momentos de consumo, é deixar em um lugar específico uma certa porção da Manikuera, que é a parte oferecida aos espíritos coletivos; outra regra diz que não se deve assoprar o mingau, como forma de respeito a este alimento, do contrário, terão reações que interferem no convívio social, como comportamento involuntário no momento do sono profundo (Munduruku; Jesus, 2021, p. 7).

Desse modo, percebemos um dado importante dentre o contexto indígena que é a aceção de oferenda ritualística às entidades de “espíritos coletivos”. A não utilização do termo “mortos” já indica algo interessante do ponto de vista antropológico que é uma perspectiva de continuidade de relações. A questão do oferecimento a espíritos foi algo que também despertou o interesse dessa pesquisa, pois, mesmo que aparentemente a presença do mingau no contexto não indígena em Vigia reflita estritamente uma dimensão de congraçamento entre os vivos, penso até que ponto essa não seria também uma forma de mediação dos mortos entre os vivos através do “levantar da terra” proporcionado pela raiz arrancada e tornada refeição.

O mingau é feito a partir do "sumo" da mandiocaba, fervido por pelo menos quatro horas, a partir do qual acrescenta-se arroz branco ou farinha de tapioca e acompanhamentos como macaxeira, batata doce e cará – ingredientes tradicionalmente cultivados e utilizados pelas comunidades indígenas que na região viviam (Fernandes, 2011). Esta bebida na realidade pode ser consumida em diversas ocasiões cotidianas, sobretudo nas regiões mais rurais, como no caso de Vigia, considerando determinados contextos alimentares. Porém, o plantio de mandiocaba visa diretamente o mês de novembro, pela data de 2 (dois) de novembro, pois na ocasião do Dia de Finados muitas pessoas não dispõem jamais tomar o especial mingau de manicuera.

O cozimento prolongado do tucupi doce de mandiocaba torna-se necessário justamente pelo grande nível de umidade, além do objetivo de reduzir o caldo para concentrar os açúcares, informações que Picanço e Quinzani (2021) já observaram:

A mandiocaba apresenta alto teor de umidade (90%) em relação às outras cultivares, baixo teor em amido mas é altamente rica em glicose, o que torna sua utilização específica na alimentação como xarope. Os açúcares encontrados na mandiocaba são a glicose e a sacarose que podem ser até 100 vezes superior ao encontrado em mandiocas comuns [...] (Picanço; Quinzani, 2021, p. 28).

E ainda, é costume se adicionar outros tubérculos cortados para cozinhar junto com o mingau, a exemplo da macaxeira, batata doce e cará. Depois de pronto, geralmente são guardados alguns minutos já com o fogo apagado, para que o mingau esfrie, pois existe uma recomendação de que a bebida seja consumida em temperatura ambiente ou fria propriamente, visto tanto uma diferença no sabor e no aroma quanto a possibilidade de problemas

gastrointestinais derivados do consumo ainda quente. Assim, o mingau fica sendo vendido nas proximidades dos cemitérios, os vendedores aguardam as pessoas que vão iluminar seus entes queridos e na saída do cemitério passam para tomar o referido mingau.

A presença do arroz – *Oryza sativa* – na manicuera é deixada para situar historicamente a inserção e incorporação deste cereal na alimentação brasileira. A origem da domesticação desse cereal está atrelada ao vale do rio Yangtzé, na atual China, entre aproximadamente 8.000 e 10.000 anos atrás. Algumas evidências arqueológicas provenientes de sítios arqueológicos mostram grãos carbonizados e ferramentas associadas ao cultivo milenar indicando que populações agrícolas passaram a selecionar variedades com maior produtividade, grãos mais estáveis e menor tendência à dispersão natural. Esse processo, segundo Francesca Bray (2023), transformou gramíneas silvestres em um dos cereais mais importantes da alimentação humana. A introdução do arroz no Brasil ocorreu de formas múltiplas, segundo Câmara Cascudo (1967), pois a historiografia dá conta de que pelo menos desde o século XVI, os portugueses já estavam familiarizados com o cultivo do arroz em territórios do mediterrâneo como Omã e em algumas áreas do continente africano sob o domínio colonial lusitano e mesmo em decorrência da presença árabe na própria península Ibérica (Câmara Cascudo, 1967). Esses diferentes meios de contato com o cultivo do arroz fizeram com que a expansão colonial portuguesa permitisse a introdução do cereal em diversas partes do mundo.

No entanto, a historiadora Judith Carney (2001), em “Arroz negro: as origens africanas do cultivo de arroz nas Américas”, demonstra que diversas populações da África Ocidental possuíam longa experiência no cultivo de arroz em ambientes alagados antes mesmo da expansão europeia. Segundo a autora, o tráfico transatlântico de pessoas escravizadas também implicou a circulação de sementes e, sobretudo, de conhecimentos técnicos relacionados ao manejo de arrozais. Tais saberes foram fundamentais para a implantação do cultivo no continente americano sobretudo em áreas de várzea. Nessa mesma direção, Sidney Mintz destaca que os sistemas alimentares do mundo atlântico resultaram da interação entre plantas, saberes e práticas provenientes de diferentes continentes, sendo moldados pelas dinâmicas coloniais e pelo trabalho de populações escravizadas (Mintz, 2003).

Nesse sentido, a presença do arroz – que dentre relatos de dona Vera Soares, poderia ser substituído pela farinha tapioca em grão – na manicuera como resultado de um longo processo de acomodação histórica entre matrizes alimentares distintas. A bebida mantém seu princípio de preparação, mas incorpora o arroz como componente que altera a textura, densidade e

rendimento da preparação. Essa associação revela como sistemas alimentares regionais absorvem ingredientes provenientes de circuitos históricos mais amplos sem abandonar suas estruturas culinárias mais fundamentais³⁷.

3.2 – Sobre a prática do mingau

Na interpretação de Câmara Cascudo sobre a formação da alimentação brasileira, o mingau ocupa um lugar comum, silencioso, porém estruturante. Constitui-se como uma das formas mais antigas de transformação dos alimentos no Brasil, diretamente associada às matrizes indígenas e, em especial, ao domínio da mandioca e do milho. Em sua obra “História da alimentação no Brasil”, Cascudo (2004) compreende que o mingau surge como solução técnica consolidada, resultado do cozimento prolongado de elementos amiláceos, capaz de produzir um alimento estável, extremamente nutritivo e adaptado contextualmente às condições climáticas do país. Cascudo (2004) considera, no entanto, que essa forma de preparo não deve ser lida como sinal de escassez ou simplicidade. Pois, segundo ele, tal prática alimentar expressa uma lógica culinária própria, na qual as consistências intermediárias entre o sólido e o líquido ocupam posição central enquanto modo de interpretação e domínio de circunstâncias sazonais e econômicas. O mingau, nesse sistema, não complementa a refeição uma vez que ele é a própria refeição (vide o exemplo do uso da manicuera nos roçados, servindo de base alimentar para a lida nas tarefas). Alimenta sem sobrecarregar, sustenta sem exigir esforço excessivo, ajusta-se ao ritmo do cotidiano e ao trabalho físico, razão pela qual se manteve como prática recorrente em diferentes regiões do país.

No “Dicionário do Folclore Brasileiro”, o Cascudo (2004) reforça essa leitura ao registrar a ampla difusão do mingau e a estabilidade de seu princípio técnico, apesar da variedade de ingredientes e denominações locais. Essa permanência indica, para Cascudo, uma tradição transmitida menos por receitas formais do que pelo fazer cotidiano, pela repetição doméstica e pela observação empírica de seus efeitos sobre o corpo. Os usos sociais do mingau revelam com clareza essa dimensão prática. Cascudo observa que ele se associa, de modo recorrente, à infância, à velhice, à doença, aos períodos de resguardo e a momentos de recolhimento. Desse modo, a prática do mingau evidencia uma diversidade de modos de interpretar necessidades fisiológicas, possibilitando um gradiente de “forças”, existindo assim

³⁷ Vide a utilização popular de glutamato monossódico no tempero do tucupi para compor o Tacacá.

formas de mingau para “fortalecer” e para “acalmar”, para dar “sustância” e para “abrir o apetite”. No contexto do nordeste paraense sobretudo, mas não só nessa região do Pará, é muito comum essa diversidade de usos em relação ao mingau de caribé, que é feito com a farinha de mandioca fina. O caribé é considerado um ótimo meio de recuperar forças diante de convalescências (Macêdo, 2016).. Na minha família, sempre ouvi dizer que existe um caribé feito com alho (isto é, a farinha fina fervida em água com alho até engrossar) é bom para controlar excessos como pressão alta, dores de cabeça etc. Já o caribé com manteiga é bom para dar mais força em caso de pressão baixa e outras comorbidades.

É interessante pensar nessas formas interpretativas a sobre/a partir dos mingais pois é a partir desses usos reiterados que se constroem as ativações afetivas ligadas a essas “papas”. Cascudo (2004) nota que poucas preparações evocam com tanta força memórias de cuidado, proteção e intimidade. Ligado ao espaço doméstico e às primeiras experiências de alimentação mediada, o mingau carrega um fundo emocional persistente, que explica sua presença continuada mesmo fora dos contextos indígenas originários. Comer mingau é, muitas vezes, reencontrar uma forma de abrigo³⁸. Ao destacar ainda sua dimensão sensorial, o calor, a textura homogênea, o ritmo lento do consumo. Cascudo mostra que o mingau produz uma experiência distinta, marcada pela pausa e pelo recolhimento. Essa experiência contribui para sua associação duradoura a situações de cuidado e recomposição do corpo.

A discussão desenvolvida por Sidiana Macêdo acerca das práticas alimentares “mestiças”, permite compreender como o costume dos mingais não só persiste no cotidiano como se ressignifica historicamente no contexto amazônico urbano. Ao analisar a alimentação em Belém entre fins do século XIX e XX, a autora demonstrar que o consumo de mingau já fazia parte das práticas indígenas antes da colonização, o que impede qualquer leitura que trate esse hábito alimentar como simples derivação das “papas” europeias. Todavia, Macêdo (2026) evidencia que, ao longo do tempo, esses mingaus incorporaram novos ingredientes, técnicas e sentidos sociais. A introdução do leite, do açúcar, da manteiga ou mesmo da banana, bem como o uso crescente de utensílios domésticos modernos não apaga a matriz indígena da preparação, embora o inscreva em um ampliado sistema alimentar mestiço, marcado por acréscimos

³⁸ Através de indicação da Professora Sidiana Macêdo, nota-se que consumo do mingau como prática de cuidado e conforto aparece de modo recorrente na obra do escritor paraense Dalcídio Jurandir, especialmente em "**Chove nos campos de Cachoeira**". No romance, o mingau é associado ao acalanto da infância, à recomposição do corpo fragilizado e ao amparo diante da tristeza, figurando como alimento que produz sossego e aconchego em contextos de precariedade. Ao ser preparado “para ver se dormia melhor” ou para “dar um conforto manso”, o mingau ultrapassa a função nutricional e se inscreve como gesto doméstico de cuidado e intimidade, operando como mediador de afetos e memórias.

graduais e adaptações contextuais. Nesse processo, o mingau passa a circular simultaneamente no espaço doméstico e nos circuitos públicos de alimentação, como feiras, barracas e tabuleiros, integrando-se à vida urbana de Belém ao lado de preparações como o açaí e o tacacá. Sidiana Macêdo mostra que essa circulação amplia seus usos e significados, mantendo-o associado a funções corporais específicas a depender da interpretação popular de seus usos (ora existindo demanda por ser “leve”, ora por ser restaurador, ora por “dar sustância”) ao mesmo tempo em que o insere em um contexto de alimentação urbana diversificada e socialmente estratificada. desse modo, o mingau representa um exemplo preciso de atualização de práticas alimentares seculares.

Conversando com o professor Gilvandro no dia 1º de novembro de 2025, no contexto de preparação para a iluminação, ele me contou algumas de suas memórias com um mingau feito também com mandioca que pensava ele ser manicuera, mas na verdade chegamos a conclusão de que era mingau de crueira, uma forma também peculiar de preparo alimentar de tradições indígenas, mas que se faz a partir da mandioca convencional, também, e não da mandiocaba doce, ambas brabas.

Gilvandro: É algo que não é só meu. Isso aí talvez foi o alimento de muitas outras famílias por aí que quando não tem o café da manhã, ou só tem o café ou não tem nada, é o mingau que salva. Era uma forma de não só saciar, mas de substituir aquele café que não tinha. Mas aí a mamãe fazia aquela cueira... Isso aí, lá em casa, todos nós gostávamos. Todos nós gostávamos. Na realidade, nós chamávamos de mingau de bola.

Marcelo: Isso que nós chamávamos de mingau de bolota.

Gilvandro: Isso faz quanto tempo que tu tomaste?

Marcelo: Faz um tempão.

Gilvandro: Mas eu vendo por aí eu tomo de novo. Se aparecesse, eu tomava. Justamente só para voltar nesse tempo e lembrar, né? Desse momento que a minha mãe preparava. Da família reunida para tomar. Era o mingau de bola!

No tronco linguístico Tupi, o sufixo “*kuera*”, designa o “resto” o que “sobra” ou ainda aquilo que “já não é mais”. Quando se pensa o mingau de “crueira”, entende-se do que se trata por ser justamente a sobra da massa com que se faz farinha, é um material que nem chega a ser comercializado, apenas se “consegue” em casas de farinha, facilidade que explica a presença desse aproveitamento nutritivo nos cotidianos de muitas famílias em outros tempos e mesmo nos dias de hoje. Ao discutir o aspecto afetivo de práticas alimentares como a manicuera, é importante salientar, a partir do diálogo com o professor Gilvandro Monteiro, que a prática alimentar dos mingaus, sobretudo no contexto amazônico esteve e ainda permanece

intimamente relacionada com estratégias alimentares de muitas famílias que enfrentavam dificuldades financeiras e de acesso a uma alimentação mais enriquecida. É bem fácil encontrar depoimentos semelhantes ao do professor Gilvandro, eu mesmo vivenciei essa realidade, com minha família. Não à toa, diversos cronistas registraram desde os usos indígenas das variedades de mandioca, o “*pão da terra*” (Gândavo [1576] 1980) que era consumido. A questão é que tais práticas, inseridas no cotidiano de modos de subsistência de diversas coletividades, em termos de análise não devem perder esse caráter de modo tático de enfrentamento da vulnerabilidade socioeconômica. Por vezes, ocorre que o enquadramento analítico ou discursivo acerca de práticas culturais específicas como as relacionadas à alimentação elabore um nível de fetichização que além de retirar o caráter imanente das práticas, ignorem dimensões sensíveis como as afetações de acesso pleno a condições de vida.

Fui instigado na banca de defesa dessa dissertação a falar um pouco mais do meu envolvimento pessoal com o tema de pesquisa, de maneira que todas as menções a minhas experiências ou todas as vezes que entro na primeira pessoa, foram compostas após a defesa, para a versão final do trabalho. Não haviam menções anteriormente não porque eu não tinha o que comentar, mas em razão da minha dificuldade particular de me colocar no texto, problema que antropólogos não devem se dar ao luxo de ter.

Na minha infância, tive um sonho no qual eu brincava em um quintal bem amplo, com muitas árvores e com uma parte descampada, onde tinha muita areia, de repente eu tropecei em algo que parecia uma tampa de panela de barro que estava coberta de terra, e, levantando-a, revelaram-se algumas folhas de bananeira que protegiam um mingau que estava guardado ali, enterrado. Lembro que alguém me ofereceu esse mingau, mas não quis. Esse sonho me marcou muito pela estranheza de ver uma comida enterrada na terra, e que aparentemente estava assim propositalmente, para depois ser consumido. Pelo que lembro, parecia um mingau de tapioca que minha mãe fazia. Acredito que tal vislumbre se deu por ter brincado muito na terra, cavando, e achado alguns ovos de insetos no meio, como de minhoca, branquicentos, porém um tanto translúcidos tal como se parece um grão de tapioca hidratado em um mingau. No congresso de estudos cemiteriais da ABEC do ano de 2024, conversei com Valéria Sales sobre esse sonho que tive, e ela me recomendou pensar mais nessa possível comunicação ancestral.

Em minha família, alguns prenúncios advindos de sonhos indicaram realmente certos acontecimentos. Ainda sobre meu sonho sobre o mingau que encontrei enterrado na areia e protegido por folhas de bananeira, penso que também pode ter tido relação com alguns

documentários sobre tradições indígenas que via na TV Cultura e na TV Educativa. Certamente esses acessos me proporcionaram interesses que mais tarde vieram a ser empregados na pesquisa que me rendeu um mestrado com muitos convites para tratar da temática. Apesar de elaborar alguma racionalização acerca dessa quimera, prefiro acreditar que fora uma intermediação dos “caboclos” de minha família que plantaram desde a tenra infância um

Imagem 40 – Desenho – Sonhando com comida – Autor: Marcelo Alves Costa, 2026



estímulo para uma investigação que me daria outras perspectivas em minha vida acadêmica.

Fiz o desenho acima como um recurso para pensar novamente no episódio que me fez ter uma curiosidade muito atenta para dinâmicas alimentares, sobretudo em contextos ritualísticos, como é o caso do mingau de manicuera. O sonho mesmo estando vivo na minha

mente, ficou de lado durante muito tempo, e em 2022, quando eu estava na monitoria da disciplina de Antropologia Cultural ministrada pela professora Ana Lúcia Nauar, conversei com ela sobre a manicuera, e ao elaborar também um pouco mais sobre ele, eu comentei algumas observações de Miguel Picanço em uma matéria de Clarissa Bacellar (2022) para o Portal Amazônia³⁹, as quais apresentavam o panelão de manicuera fervendo em um fogo à lenha montado no próprio chão.

Na conversa com professora Ana Lúcia Nauar, tensionei que esse cozinhar na terra poderia ter algumas implicações simbólicas na compreensão do estabelecimento da conexão entre vivos e mortos já no seu feitio, sendo preparado em um lugar liminar, separado das dinâmicas cotidianas (pois seria o caso de fazer no fogão a gás ou mesmo no de lenha, mas ainda dentro do ambiente doméstico e não no quintal, como registrado por Picanço). A professora me recomendou acompanhar o preparo do mingau em Vigia, com dona Graça, o que não consegui naquele ano, mas naquele momento, percebi que o vislumbre do sonho que tive ainda criança me condicionou a pensar no simbolismo do preparo do mingau no chão.

Dona Vera Lúcia Soares, que entrevistei ainda para o meu TCC da graduação em ciências sociais, me falou que quando fazia manicuera para vender na frente da casa de sua mãe Eugênia (na Avenida Dr. Marcionilo Alves, próxima ao cemitério São Francisco de Assis, em Vigia), ela fazia o fogo com lenha no chão mesmo, pois o fazia pela necessidade de horas de cozimento, e sempre com fogo bem alto, com as chamas alcançando a borda da panela. Dona Graça me disse que seu pai também fazia a manicuera na lenha, em uma lata de manteiga.

Conheci a manicuera por meio de meu pai, seu Miguel Costa. Em um certo dia, já há muito tempo, quando minha mãe fez um mingau de milho verde, papai se pôs a falar sobre os mingaus que seu pai, meu avô, fazia em sua terra natal, a cidade de Quatipuru (Pará). Dentre esses mingaus, um bem especial era a manicuera. Papai, sempre em suas hipérboles, dizia que essa bebida era tão deliciosa que tomava várias porções e que, se pudesse, fazia “descer” o que tivesse na barriga com um pau de pilão para poder beber mais manicuera. Essa imagem me fez pensar que era realmente algo muito saboroso e importante para as pessoas como meu pai que tiveram uma iniciação a essa prática.

³⁹ <https://portalamazonia.com/cultura-alimentar/a-mandicueira-um-mingau-singular-in-memoriam-dos-mortos/>

A primeira vez que tive contato direto com a manicuera foi quando a sogra de minha irmã, Marcelly, Dona Vera Soares fez para vender na frente da casa de sua mãe, dona Eugenia, e deu uma porção em uma vasilha de sorvete para que o provássemos em casa. O mingau precisa ser consumido em temperatura ambiente, mas há quem prefira ele gelado, como é o caso de meu pai, então, daquela vez, a manicuera que tivera chegado ainda morna, passou direto para o congelador para esfriar bem e então ser consumida.

Eu lembro de ter aberto a geladeira e estranhado o odor que estava exalando, quando percebi que era do recipiente com a manicuera, quis vomitar, por comparar aquele cheiro com restos de frutas apodrecendo no lixo. Mexi na vasilha e estranhei também a consistência daquilo, que não parecia um mingau tradicional, espesso, era extremamente aquoso, e com vários pedaços de batata doce, cará e macaxeira. Meu pai tomou tudo aquilo. Ofereceu para minha mãe, que só provou uma colherada e recusou. Fiquei muito impressionado como alguém poderia fazer tanta questão de tomar aquilo que parecia ser tão desprezível para mim. Esse estranhamento sistemático me fez complexificar a prática do mingau em uma proposta de compreensão da sua origem e de seus significados que me conduziu pelos intentos de adentrar na investigação etnográfica sobre tal prática, reconhecendo implicações identitárias, socioeconômicas e outras, para além das possibilidades simbólicas.

Em 2022, quando conheci dona Graça, tomei a manicuera que ela fez e dividi com uma amiga que estava por ali. Eu pedi para que ela pudesse posar com o copo para uma foto, simulando que tomava o mingau, depois ela me devolveu o copo e eu terminei de tomar. Pedi então mais um copo de manicuera para dona Graça e levei pra casa, dei para meu pai, que degustou. Quando ele terminou de tomar, eu perguntei: *“então, qual o paladar o senhor dá pra essa?”*, ele me disse: *“olha, é boa, mas no meu tempo, não se usava esse arroz duro (parboilizado), era sempre o arroz quebradinho, branco, que é o próprio pra fazer mingau, qualquer tipo de mingau”*. Em 2023 não teve a manicuera, e já em 2024, Graça foi fazer sua venda em frente ao cemitério novo. O mingau dessa vez novamente foi feito com arroz parboilizado, levei para o papai provar e disse que estava gostoso, mas só faltou ser o arroz quebradinho.

Imagem 41 – Tomando Manicuera – Captura de Tela – Fonte: Costa, 2025



Nessa imagem acima, fiz uma colagem de capturas de tela de um vídeo que meu amigo Vinícius Araújo fez no momento em que eu provava a manicuera que dona Graça me deu para degustar. Foi engraçado porque eu não estava esperando, inclusive, quando Graça veio me dar o copo eu disse que no final eu ia comprar um copo para levar quando já fosse ir embora, e ela disse em tom jocoso: *Toma logo senão já não tem mais! Fiz duas panelas, mas o povo só tá comprando de cinco seis medidas! Toma logo é que é!* Meu amigo ficou rindo da situação e eu só pude enfim tomar. Eu comparo o gosto da manicuera com um caldo de cana, porém com arroz – e não gosto de caldo de cana, mas gosto de mingau de arroz/arroz doce –. Desta vez estava bem encorpado, comentei isso com Graça e Kátia, pois foi utilizado o arroz branco na feitura. Só não consegui comer os pedaços de macaxeira que estavam dentro. Depois de tomar boa parte na frente de Graça, saí com o copo junto com meu amigo Vinícius, encontramos a avó dele, dona Iná, ofereci a manicuera a ela, que não queria provar de início, mas provou e logo depois rejeitou, disse que era muito ruim. Depois eu terminei de tomar o mingau e segui o que tinha por fazer.

Ao tensionar o consumo de manicuera em finados como uma beberagem ritual, concordando com Albuquerque e Malár (2019), cabe aqui uma ponderação aqui acerca da utilização do termo “beberagem” para me referir a esse consumo. O termo em questão está intimamente relacionado a sociabilidades ritualísticas de povos autóctones brasileiros. Contudo, mobilizo enquanto categoria “beberagem” para demarcar tanto o caráter identitário inerente à prática alimentar analisada (a manicuera) quanto para considerar que o consumo do mingau no Dia de Finados não se resume a uma atividade banal, mas sim se configura enquanto veículo de uma sociabilidade especial, ritualizada ainda que inconscientemente por meio de quem

prepara e toma a bebida na ocasião de rememoração dos mortos. É necessário ainda dizer, no entanto, que não existe por parte dos sujeitos dessa pesquisa a mobilização autônoma do caráter indígena da bebida, o que indica que o termo “beberagem” não é “nativo”, não emerge das pessoas, é apenas uma mobilização minha que considerei interessante para colocar o consumo do mingau em questão sob uma sugestão de que tal prática alimentar, apesar de algumas ressalvas, segue um fio de ressignificação cultural atrelado a tradições indígenas.

3.3 – As “memórias da roça” – o caso de seu Benedito – a manicuera e as festas de santos, rodas de carimbó e outras festividades em Vigia

A distinção entre lembrança e memória constitui um dos pontos conceituais necessários de precisar ao tratar da interação que o consumo da manicuera estabelece com ativações memoriais e atualizações. Embora no uso cotidiano os termos frequentemente apareçam como sinônimos, na tradição das ciências sociais eles designam dimensões analíticas distintas do processo de relação com o passado. Enquanto a “lembrança” remete à experiência subjetiva da recordação — isto é, à evocação de acontecimentos vividos ou narrados —, a “memória” refere-se necessariamente à estrutura social e simbólica que organiza, seleciona e legitima determinadas lembranças em detrimento de outras. Essa distinção permite compreender que o passado não é simplesmente recordado pelos indivíduos, mas é continuamente reconstruído socialmente através de quadros coletivos de interpretação (Ricoeur, 2007 [1913]). Nesse sentido, a memória constitui menos um depósito de lembranças do que um dispositivo social de organização do tempo.

Essa perspectiva foi formulada de maneira sistemática por Maurice Halbwachs (2006; 2013), cuja obra inaugura a sociologia da memória. Para Halbwachs (2006), a lembrança é sempre mediada por estruturas sociais que orientam a maneira pela qual os indivíduos recordam. Ainda que a evocação de um acontecimento possa parecer profundamente pessoal, ela depende de referências coletivas que permitem situá-lo no tempo, no espaço e no interior de uma narrativa compartilhada. Halbwachs (2013) denomina essas referências de quadros sociais da memória. A família, os grupos religiosos, as instituições e os círculos de sociabilidade fornecem os esquemas através dos quais as lembranças individuais se tornam inteligíveis.

Nesse sentido, a lembrança não é, certamente, uma reprodução fiel de acontecimentos passados. Contudo, ela constitui uma reconstrução que ocorre a partir das categorias e valores disponíveis no presente. Ao recordar um evento, o indivíduo mobiliza referências coletivas que lhe permitem reinterpretar a experiência vivida. A memória coletiva, portanto, não é a soma das lembranças individuais; ela é a estrutura que organiza e dá sentido às lembranças possíveis. Assim, o passado é continuamente reorganizado conforme as necessidades simbólicas dos grupos sociais. O que se recorda não é simplesmente o que aconteceu, mas aquilo que pode ser integrado aos esquemas de interpretação disponíveis em determinado contexto social.

A partir dessa perspectiva sociológica proposta por Halbwachs, o historiador francês expoente da “escola dos Annales”, Jacques Le Goff (2003) amplia a discussão ao inserir a memória no centro da reflexão historiográfica. Para Le Goff (2003), a memória constitui um dos principais mecanismos através dos quais as sociedades produzem relações simbólicas com o tempo. Ao selecionar determinados acontecimentos para serem lembrados e ao relegar outros ao esquecimento, a memória estabelece hierarquias que organizam o passado.

Essa seleção não é neutra: ela está profundamente vinculada às relações de poder que estruturam a vida social. Le Goff (2003) enfatiza que a memória coletiva opera como um campo de disputa simbólica no qual diferentes grupos procuram afirmar determinadas versões do passado. Monumentos, rituais, tradições e narrativas históricas funcionam como dispositivos de cristalização da memória. Nesse processo, lembranças individuais são transformadas em narrativas coletivas que adquirem legitimidade social. Entretanto, essa transformação implica sempre um processo de simplificação e seleção. Muitas lembranças permanecem fragmentárias ou são completamente excluídas das narrativas dominantes. A memória coletiva emerge, assim, como resultado de um processo social de organização das lembranças.

Essa dimensão conflitiva da memória pode ser ainda complexificada nas análises de Michael Pollak (1989; 1992), que examina os processos sociais de reconhecimento e os silenciamentos ativos das lembranças. Pollak (1989) demonstra que nem todas as lembranças têm a mesma possibilidade de se transformar em memória coletiva. Algumas experiências permanecem marginalizadas ou são deliberadamente excluídas das narrativas oficiais do passado. Nesse contexto, Pollak (1989) introduz a noção de memórias subterrâneas, referindo-se às lembranças que continuam circulando no interior de determinados grupos sociais, mesmo quando não são reconhecidas publicamente. Essas memórias subterrâneas frequentemente se vinculam a experiências traumáticas, a situações de violência política ou a histórias de exclusão

social. Elas sobrevivem através de relatos familiares, testemunhos pessoais ou práticas culturais específicas. Assim, o campo da memória coletiva é atravessado por tensões entre narrativas dominantes e lembranças marginalizadas. A memória não constitui um sistema homogêneo de recordação, mas um espaço de disputa no qual diferentes grupos procuram afirmar a legitimidade de suas experiências históricas.

A relação entre lembrança e memória adquire, nesse contexto, uma dimensão profundamente política. As lembranças individuais só se tornam memória coletiva quando encontram reconhecimento em estruturas sociais capazes de legitimá-las. Quando esse reconhecimento não ocorre, as lembranças permanecem confinadas ao espaço privado ou circulam em redes restritas de sociabilidade. A identidade coletiva (1992) depende, portanto, da capacidade de transformar lembranças dispersas em narrativas compartilhadas que ofereçam uma interpretação suficientemente coerente do passado. A dimensão incorporada da memória aproxima-se das reflexões de Pierre Bourdieu (2009; 2021) acerca do *habitus*. Para Bourdieu, as experiências passadas são sedimentadas em disposições duráveis que orientam as percepções e práticas dos indivíduos.

Considerar a memória como um processo social que se atualiza em práticas cotidianas permite observar de maneira mais precisa o papel desempenhado por determinados alimentos na organização das lembranças coletivas. No caso investigado nesta dissertação, o mingau de manicuera aparece frequentemente nas narrativas dos interlocutores como um elemento capaz de evocar experiências passadas associadas à vida na roça, às festas de santos e às antigas formas de sociabilidade vigiense. Nesse contexto, a fala de seu Benedito constitui um exemplo particularmente elucidativo de como a manicuera opera como dispositivo de ativação de lembranças e de atualização de memórias coletivas.

Em conversa com o professor e historiador Paulo Cordeiro no ano de 2025, comentando sobre a pesquisa acerca da manicuera, fui informado por ele de que Seu Benedito ainda estaria disponível para conceder alguma entrevista que eu quisesse ter com ele. Não consegui logo entrar em contato com a filha de seu Benedito para acertar a conversa, cuja qual só foi ocorrer após o dia de finados do mesmo ano de 2025.

Seu Benedito liderou por muitos anos a festa de São Benedito que acontecia na localidade do Tujuí, interior de Vigia. Esses festejos aconteciam ora no mês de janeiro ora no mês de fevereiro, conforme ficasse decidido o início das plantações de roça, sobretudo de

mandioca. A festa deveria coincidir com os mutirões, que eram esses ajuntamentos para as tarefas do roçado. Tal atividade era regada pelo mingau de manicuera, que fornecia a sustância necessária para a continuidade do serviço e mediava aquela forma peculiar de celebração. Cordeiro (2012) registrou essa festa de seu Benedito, apontando para a questão do carimbó que se tocava nas louvações de São Benedito, regadas a manicuera e com consumo de carne de gado.

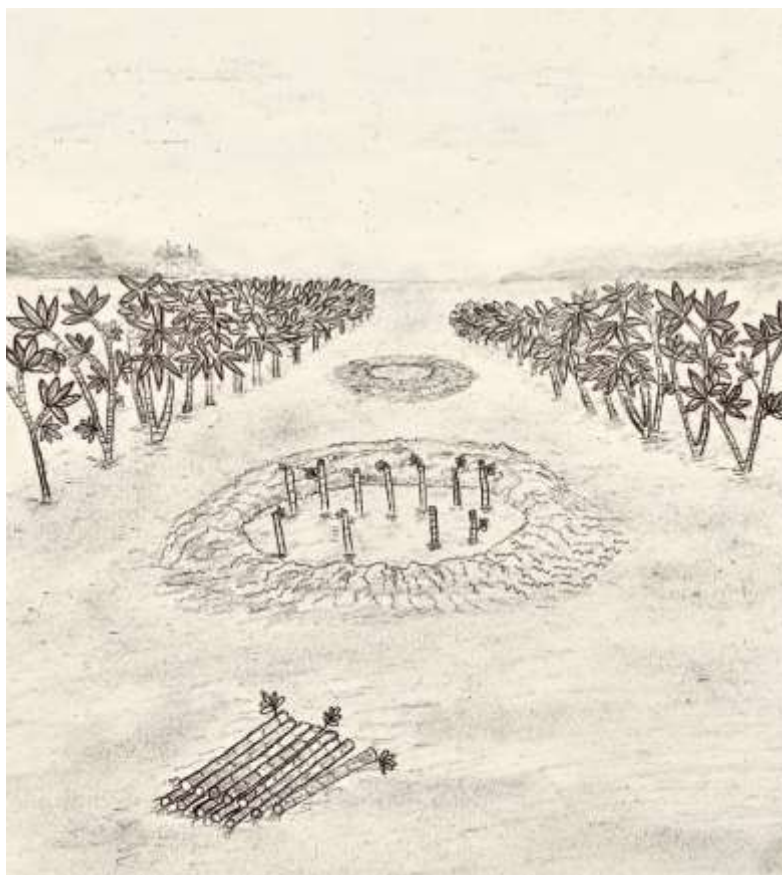
O mutirão, descrito como um grande ajuntamento de parentes, vizinhos e conhecidos de diversas localidades próximas - Tujuí, Maracajá, Páscoa e Bom Fim - constitui o princípio organizador da vida social naquele período do ano. O mutirão era o esforço coletivo para o preparo e plantio da roça, que, demandava uma grande força de trabalho cuja qual era sustentada através de grandes quantidades de comidas.

A manicuera, nesse contexto, ocupava um lugar central, era o primeiro e muitas vezes único alimento do dia de trabalho, e funcionava como base energética que permitia a continuidade do serviço no roçado. Seu Benedito descreve como funcionava o plantio de mandioca mesclado ao específico de mandiocaba e o modo de preparo:

Então, a manicuera é o seguinte. Ela é uma qualidade de mandioca que não é plantada que nem a roça normal, né? Ela é plantada ali assim no meio da roça, sabe? Se faz aquelas “**catacumbas**” assim, pra plantar a mandiocaba. É mandiocaba o nome. Dessa mandiocaba, ela dá uma mandioca grande assim. Aí a gente rala, ela. E aquela mandiocaba ninguém aprecia a massa, né? É jogado fora. Só tira o tucupi. O tucupi dela é o que se usa. A gente põe pra sentar a farinha de tapioca. Aí fica pra sentar um pouquinho assim. Aí depois tira, só o tucupi por cima, né? E então cozinha ela. Um dia inteiro cozinhando. Aí cozinha, aí... Quando tinha macaxeira, que é o tipo de mandioca, né? Corta a macaxeira miudinha assim, e põe dentro pra ferver, amolecer. Aí põe o arroz. Aí põe o arroz pra ferver. Ela ferve o dia inteiro, né? O tucupi da mandioca. A mandiucaba. Não é a mandioca comum, é a mandiucaba. Ela ferve o dia inteiro. Aí ferveu... você provou ela tá, tá boa... O arroz tá mole. Vê se aquela macaxeira que tá dentro tá mole que também a gente vai beber, né? E distribuir pro pessoal. É assim que é. (**Entrevista** com seu Benedito)

É possível perceber que o plantio da variedade doce de mandioca se dá de maneira especial, destacada, precisa de um espaço maior para seu plantio, por isso se cava um buraco profundo e largo, uma “catacumba”, é interessante que um dos nomes para esse buraco seja mesmo “cova”. Etimologicamente, o termo “cova” deriva do latim cava, associado a cavus (oco, buraco, vazio). Trata-se de uma depressão escavada para receber o que deve ser ocultado na terra para germinar. Curiosamente, a evolução da palavra na língua portuguesa não separou o sentido agrário do fúnebre. A “cova” é o destino tanto da semente quanto do cadáver.

Imagem 42 – Desenho – Catacumbas de Mandiocaba – Autor: Marcelo Alves Costa, 2026



Com base nas descrições de seu Benedito e também pensando no relato de dona Graça Soeiro – e de todas as outras pessoas que me relataram sobre o plantio da mandiocaba necessitar de um espaço considerável na terra, assim como um bom tratamento de descompactação do solo –, produzi o desenho acima, imaginando o plantio da mandiocaba se dando em um grande buraco escavado por entre o roçado de mandioca brava. O espaço generoso para o plantio se deve ao fato de que as raízes crescem muito, o que demanda tanto o espaço quanto que se “afofe” a terra, descompactando-a para que os tubérculos cresçam mais livremente.

Nonato (2024), descreve as técnicas de preparo do solo para o plantio de pimenta do reino em Cametá, no estado do Pará, e afirma que a estrutura de montes de terra elevada (“leiras”, preparadas para o plantio) “*precisava de técnica e todo um preparo ao pé da estaca, uma espécie de monte de terra fofa, popularmente chamado pelos trabalhadores cametaenses de **catacumba***” (Clarindo, 2024, p. 77 - **negrito meu**)⁴⁰.

⁴⁰ CLARINDO, Nonato. Rumo às terras de pimentais: migração de cametaenses para Tomé-Açu e os japoneses, décadas de 1950–1970. 2024. Dissertação (Mestrado em História Social da Amazônia) — Universidade Federal do Pará, Belém, 2024

Sobre o modo de preparo, o relato de seu Benedito reitera algumas precauções em torno do tucupí, como o tempo de descanso para o decantamento da goma de tapioca presente no líquido, que mesmo em pouca quantidade, é rejeitado sob o risco de comprometer o mingau. Essa dica remete a uma ideia de perigo relacionado às práticas alimentares, e recorda a íntima relação entre alimento e veneno, relação que pode sempre se inverter caso os métodos e os afetos não estejam de acordo com o necessário.

Seu Benedito falou que a devoção a São Benedito teve origem em uma promessa feita pela sua mãe ainda durante a gestação, para garantir seu nascimento e sobrevivência dadas algumas complicações. A promessa firmava o compromisso de todos os anos em que fosse possível, haver o festejo de São Benedito, com ladainhas e cânticos. A imagem do santo - uma pequena escultura de madeira entalhada que já passou por um episódio milagroso de resistência ao fogo - circulava entre a roça, a igreja e a casa, mobilizando a memória familiar em torno da continuidade da festividade com muitas brincadeiras, danças e cantorias. Por fim, a festividade não pode mais acontecer devida a existência de quem pudesse levar a frente a organização tanto do roçado quanto a própria festa. Os filhos de Seu Benedito saíram do Tujuí para a área urbana de Vigia, e com o avanço da idade, o próprio teve que também passar a morar na cidade.

Um aspecto relevante da narrativa de Seu Benedito é sua posição enfática quanto à origem e ao uso da manicuera. Quando questionado sobre isso, Benedito relatou que o mingau é antes de tudo, “folclore da roça”. embora reconheça que atualmente a manicuera seja amplamente associada ao Dia de Finados e consumida nos cemitérios urbanos, ele insiste que esse uso é recente e deslocado de seu contexto original. em suas memórias, a manicuera nunca foi servida em velórios ou rezas fúnebres, mesmo ele sendo um “amante” de velório, sempre viu apenas café e mingau de arroz presentes nessas ocasiões. A associação com o cemitério, diz ele, é atual. Parece ser assim, uma reconfiguração urbana de uma prática originalmente ligada ao mutirão agrícola.

Quando questionado sobre a possibilidade de origem indígena do consumo de manicuera em ocasiões fúnebres, Seu Benedito demonstrou uma posição ambígua. por um lado, ele negou a ideia de que a manicuera seja “coisa de índio”, dizendo que na sua região específica não haviam indígenas para um contato maior. Por outro lado, ele acaba reconhecendo que os principais dispositivos técnicos da cultura da mandioca - o forno de barro, o tipiti, a peneira -

são invenções indígenas incontestáveis. Essa ambivalência demonstra em primeiro plano a negação sistemática das heranças indígenas, embora exista a compreensão de uma forma local de apropriação e ressignificação desses saberes, integrados a um modo de vida caboclo.

Imagem 43 – Imagem de São Benedito - Fonte: Costa, 2025



Imagem 44 - Seu Benedito - Fonte: Costa, 2025



A partir das descrições de Seu Benedito, a festividade em honra ao “santo preto” pode ser compreendida como parte de um complexo ritual agrário no qual trabalho, devoção e expectativa de êxito produtivo se encontram profundamente imbricados. A festa se organiza estrategicamente a partir do próprio tempo da roça, sendo realizada nos meses de janeiro e fevereiro, quando geralmente se intensificam as chuvas do inverno amazônico e calha o início

do plantio de mandioca. Essa subordinação do culto ao ritmo produtivo aproxima a festividade das formas clássicas de cultos agrários nos quais a relação com o sagrado não se dissocia da necessidade de garantir a fertilidade da terra e a continuidade da vida material. Nesse contexto, a ladainha, a folia do santo e a própria realização da festa pode ser lidas como práticas de petição e de apropriação, voltadas a assegurar condições favoráveis para o trabalho agrícola. Como já apontava James Frazer (1982), em seus estudos sobre rituais de fertilidade, a agricultura tende a produzir sistemas simbólicos nos quais o êxito da colheita depende não só do esforço técnico empregado, mas de uma correta relação com forças que escapam necessariamente ao controle humano. Ainda que o modelo fraseriano seja hoje problematizado, essa intuição permanece útil para pensar a centralidade dos ritos realizados no limiar do plantio, uma vez que se constitui como um momento marcado por incertezas e riscos.

3.4 - Sobre os riscos de desaparecimento da prática

O cultivo da raiz tubérculo, que se chama geralmente de mandioca ou ainda mandioca braba é considerado pelos que à tem nos roçados, deveras dificultoso e pouco rentável, posto que necessita de pelo menos um ano para poder ser colhida, e que nos períodos chuvosos, geralmente estraga por conta dos fungos e da umidade. No ano de 2023, conforme já apontei ao longo dessa segunda sessão, fui surpreendido pela ausência do mingau de manicuera, e, conversando com alguns outros sujeitos entrevistados, lembram que em 2020, primeiro ano da pandemia também não houve manicuera. No entanto, as razões parecem distintas. Em conversa com Dona Maria das Graças, vendedora do mingau, ela dizia que naquele ano (2023) não iria haver manicuera pois procurou a raiz em diversos interiores de Vigia, mas não encontrou. Disse que chegou a ir até no município de Terra Alta, mas nada encontrou.

As possíveis razões para tal problema já apareciam em diversas entrevistas realizadas. Trata-se do fato de que o cultivo de mandioca está se perdendo cada vez mais, considerando em primeiro lugar, a fragilidade do tubérculo em resistir a intempéries, fungos, humidade; em segundo lugar, pela inutilidade da massa da raiz, pois da mandioca só se aproveita a grande quantidade de líquido presente nela, utilizado como tucupi doce para a preparação da iguaria de finados; e em terceiro lugar, justamente a fixação da data de finados como a única ocasião e que a mandioca recebe atenção maior. Todos esses elementos juntam-se ao fato da monocultura de mandioca amarga, que de longe é a variedade mais rentável de *Manihot*

esculenta Crantz, considerando a infinidade de produtos aproveitados. E desse modo, cabe pontuar as implicações socioeconômicas dos sujeitos envolvidos no processo de plantio da mandioca, na logística de venda do produto e no próprio feitiço e comercialização do mingau de manicuera. Pois, analisam-se os riscos de diminuição de tal prática alimentar, junto com o problema da preservação patrimonial.

Um ponto importante a destacar é o caráter de resignificação de práticas indígenas presentes no consumo da bebida feita de mandioca, sobretudo o uso semi-ritual no Dia de Finados, como já apontado por Albuquerque & Malar (2019) e Costa (2023). Embora trate-se de um contexto já não indígena, com aceções variadas entre as localidades que consomem, o mingau de manicuera segue sendo uma possibilidade de valorização de elementos culturais das populações ameríndias, uma vez que as fronteiras e os marcadores entre identidades não são imutáveis, de acordo com Livio Sansone (2003), a produção da identidade deve ser sempre problematizada e tomada a partir dos interesses e das violências impetradas, bem como deve-se repensar as próprias implicações que as ideias de etnicidade e cultura acabaram tomando no debate acadêmico e popular (Sansone, 2003; Trouillot, 2011).

Desse modo, pode-se considerar que um dos problemas relacionados às ameaças de desaparecimento da prática do mingau de manicuera é a questão da perda de elementos de afirmação identitária, seja do uso por indígenas propriamente ou por populações rurais da região nordeste do estado do Pará. Tem-se, portanto, que pensar em estratégias para lidar com tal problemática a partir de uma postura reflexiva que possa ao mesmo tempo propor o enfrentamento à monocultura de mandioca sem deixar de reconhecer as limitantes encontradas nos meios de mobilização tanto em relação ao Estado quanto nas próprias configurações populares, dos sujeitos envolvidos no ciclo da mandioca.

Para tanto, o aporte epistêmico e de luta abordado por Antônio Bispo (2015), considerando a missão das populações tradicionais em meio aos conflitos identitários e as constantes invasões do neoliberalismo é essencial para conseguir propor táticas de enfrentamento aos apagamentos culturais de elementos não-hegemônicos (Baniwa, 2019). Bispo (2015) sugere refletir acerca da noção de biointeração, uma forma de lidar com a natureza garantindo sustento das necessidades cotidianas sem prejudicar as capacidades naturais. Tal categoria está intimamente relacionada aos sistemas cosmológicos das sociedades indígenas do Brasil, assim como nas próprias comunidades quilombolas e de afirmação negra, como

abordadas por Bispo (2015). Narrando sobre as estratégias de lidar com os recursos naturais, o autor escreve:

Independente da atividade desempenhada por cada um, no final todas as pessoas levavam peixes para casa e a medida era o que desse para cada família comer até a próxima pescaria. Seguindo a orientação das mestras e mestres, ninguém podia pescar para acumular, pois melhor lugar de guarda os peixes é nos rios, onde eles continuam crescendo e se reproduzindo (Bispo, 2015, p. 82).

A noção de biointeração enquanto modo de enfrentamento às lógicas neoliberais de consumo, inspirado pelas sociedades tradicionais, pode inspirar também processos de resistência cultural, de afirmação de identidades. Além disso, pode permitir a valorização das tradições legadas por tantos povos, ressignificadas pelos fluxos e híbridos (Sansone, 2003; Trouillot, 2011). O próprio Bispo (2015), escreveu acerca de costumes quilombolas relacionados à cultura da mandioca:

Na maior parte das vezes, ninguém ganha dinheiro nesse processo. As pessoas ou recebem parte da produção ou recebem ajuda em outras farinhadas ou em quaisquer outras atividades que precisarem. Além disso, as variedades de mandiocas que cultivávamos se desenvolviam em diversos ciclos: havia mandiocas com ciclo de seis meses (chamadas de macaxeiras), de um ano, de dois anos e de ciclo permanente. Isso porque, segundo nossas mestras e mestres, a mandioca nós podíamos acumular, mas o melhor lugar de guardar a mandioca é na terra. Ao contrário da fadiga maldita à qual Adão foi condenado pelo Deus bíblico, aqui se vivencia a comunhão prazerosa da biointeração (Bispo, 2015, p. 84).

Assim, temos que algumas soluções para o problema das monoculturas sempre encontram inspirações nos modos de vida tradicionais de sociedades autóctones, afrodiaspóricas, entre muitas outras. Pois, diferente da perspectiva racional do ocidente que almeja a maior satisfação possível da natureza, tais sociedades zelam por usufruir das dádivas naturais a partir de perspectiva coletiva condicionada a necessidades bem planejadas, sem a presença massiva de interesses acumulativos. É, portanto, necessário traçar objetivos de uso sustentável da terra mediada pelas experiências dos modos de vida das populações indígenas e afro-diaspóricas.

Ocorre que o consumo do mingau de manicuera estabelece comunicações com modos de vida rurais assim como com vivências e legados culturais das populações indígenas do país. As razões para as ameaças residem no fato da constante perda de interesse em produção de pequenos e médios roçados voltados a diversidade de cultivos, ocorrendo as monoculturas. Tal situação leva ao risco de desaparecimento da variedade doce de mandioca visto que em comparação a outras variedades de tubérculos, tende a ser um cultivo muito custoso e de pouca rentabilidade. É importante recorrer à sabedoria das populações tradicionais para encontrar

meios de táticas para o enfrentamento e superação dos dilemas impostos ao plantio de mandioca e conseqüentemente ao consumo semi-ritual de manicuera.

Esse cenário evidencia um descompasso profundo entre valor simbólico e valor econômico. Pois, se, por um lado, a manicuera permanece altamente valorizada no plano ritual e afetivo, por outro, sua cadeia produtiva encontra-se fragilizada por não se adequar às lógicas contemporâneas de produtividade, especialização agrícola e acumulação. Tal descompasso produz uma situação paradoxal: quanto mais a manicuera é reivindicada como elemento indispensável do ritual de Finados, menos viáveis se tornam as condições concretas de sua produção. A ameaça que se coloca, portanto, não é apenas cultural ou simbólica, mas material e estrutural. Essa constatação permite avançar a análise para além de uma leitura nostálgica ou patrimonializante⁴¹ da prática.

O risco de desaparecimento da manicuera não pode ser compreendido, entretanto, apenas como perda de um “costume tradicional”, porém, como expressão de transformações mais amplas nos modos de vida rurais, nas dinâmicas produtivas e nas formas de relação com a terra. A pesquisa busca apontar mesmo que de maneira delimitada, que a diminuição do cultivo da mandioca está diretamente relacionada à erosão de sistemas agrícolas diversificados, historicamente associados a formas de subsistência menos orientadas pela lógica do mercado e mais ancoradas na reprodução social das famílias e comunidades.

Nesse sentido, cabe pensar acerca de possibilidades de reversão desse quadro que exige ir além de propostas abstratas de preservação cultural. Os dados indicam que qualquer tentativa de garantir a continuidade da manicuera passa necessariamente pela revalorização das condições sociais e econômicas que tornam possível o cultivo da mandioca. Isso implica reconhecer os saberes tradicionais envolvidos no manejo da planta, os circuitos de cooperação que historicamente sustentaram sua produção e as formas de sociabilidade que lhe conferem sentido. A manicuera não sobrevive apenas como símbolo; ela depende de práticas cotidianas, de trabalho agrícola, de tempo dedicado ao preparo e de relações de reciprocidade que hoje se encontram enfraquecidas.

⁴¹ Ver o trabalho de Maria do Socorro Pinheiro Ruivo (2010) sobre as possibilidades de patrimonialização da manicuera em Curuçá.

3.5 – A cozinha de dona Graça – o saber fazer – os relatos em torno da feitura do mingau – segredos, ensinamentos, conflitos...

Eu tinha em mente a necessidade de registrar o processo inteiro de feitiço da manicuera pelas mãos de Dona Graça, desfrutando de todo o acolhimento e abertura que recebi para poder pensar nessa possibilidade. Perguntei a Graça quando chegariam as raízes de mandioca, matéria prima, e ela me disse que seria na quinta-feira. Eu imaginava – como imaginei todos esses anos que tenho pesquisado a iluminação – que ela somente ralava e tirava o tucupi da mandioca bem às vésperas do dia 02, contudo, me assustei quando ela me informou que fazia isso tudo dois dias antes, no caso desse ano de 2025, em que finados caiu no domingo, seria na quinta-feira mesmo.

Graça me explicou que precisava fazer isso com antecedência pois o sumo precisava “descansar” pelo menos um dia inteiro para poder “sentar” a goma que tem na mandioca.

Então, combinei com ela que na quinta-feira estaria com ela para vê-la receber a mandioca que conseguiu com uma conhecida do bairro cujo marido planta a variedade em seu sítio na localidade de “Marataúá”, interior de Vigia. Ocorre que eu precisava prestar a prova para a seleção de Doutorado pelo PPGSA que até a ocasião do acerto com Dona Graça, seria na quarta-feira, dia 29/10 (quarta-feira), porém devido ao adiamento da prova para o dia 31/10 (uma sexta-feira), tive que me prolongar em Belém e perdi a ocasião. Porém, na quinta-feira mesmo pedi que Dona Graça pudesse tirar fotos, ou mesmo gravar algum vídeo mostrando pelo menos algumas partes do processo. E ela, com muita solicitude, gravou alguns vídeos e me enviou por mensagem WhatsApp.

Imagem 46 - Mandiocaba - Fonte: Costa, 2025



Imagem 45 - Ralagem - Fonte: Costa, 2025



Imagem 49 - Dona Graça - Fonte: Costa, 2025



Imagem 48- Massa de mandiocaba - Fonte: Costa, 2025



Imagem 47 - Dona Kátia - Fonte: Costa, 2025

No vídeo que ela me enviou - do qual fiz algumas capturas de tela - foi possível notar melhor o trabalho árduo de processamento inicial da mandiocaba. Nas capturas de tela não aparecem, mas as raízes são lavadas, tiram-se as partes mais grosseiras da casca para poder ralar e depois espremer o material em panos de prato - guardanapos grandes de tecido - para então se obter o tucupi doce que é a matéria prima de manicuera. Dona Graça e Dona Kátia trabalham em regime de parceria nessa venda para finados. Contudo, dona Kátia não participa da feitura do mingau propriamente, apenas ajuda no processo inicial e depois, já no dia 02 de novembro, auxilia no transporte e na venda já no ponto no cemitério.

Quando retornei para Vigia, perguntei para Dona Graça se eu poderia ver ela colocando a manicuera no fogo. Ela me disse então que poderia ser no dia seguinte, dia 1º de novembro, às 17 h. Até então, eu imaginava que ela colocaria a manicuera pra ferver a partir daquele horário, pois pensei que ela não deveria passar muito tempo depois de fervida, já que ouvi dela mesma e de alguns parentes meus que conhecem a manicuera que depois de pronta, o mingau não fica bom nos dias seguintes.

No dia 1º de novembro de 2025 eu fui ao cemitério pela manhã e a tarde. Após achar já ter percebido algumas informações importantes, fui me encaminhando para a casa de Dona Graça, que fica relativamente próxima ao cemitério. Fui recebido pelo companheiro de dona Graça, seu João, que me disse que ela havia saído para comprar alguns materiais que seriam necessários para sua venda no dia seguinte, como copos plásticos e outros descartáveis, além de tucupi e arroz para adicionar na manicuera.

Enquanto eu estava aguardando o retorno de dona Graça, no pátio da residência dela, indaguei ao seu marido se ela ainda iria por pra ferver o tucupi de manicuera. Fiquei surpreso e até um pouco frustrado com a informação dele de que na realidade o mingau já estava pronto. Disse eu que imaginava o cenário de que o tucupi só iria para o fogo a partir daquele horário, comentei que queria ter acompanhado o início do período de cozimento – ocorre que com base nas informações anteriores sobre o período médio de cozimento, que era de mais ou menos cinco horas de fervura em fogo alto, de preferência a lenha. Pensei que as cinco horas seriam as primeiras horas da manhã do dia 2, para então poder esfriar e ser comercializado —.

Dona Graça então retornou do supermercado próximo em sua motocicleta vermelha, tirando brincadeiras com os vizinhos. Logo ao me ver ela perguntou se eu já estava há muito tempo ali aguardando, eu disse que não, realmente não havia. Ela me informou que tinha saído às compras, e eu disse que tinha ido ao cemitério, retornei em casa para trocar de roupa e ir até sua casa – fiquei um pouco receoso de dizer que tinha acabado de sair do cemitério, embora pensava certamente que ela não fosse se importar —. Ela me convidou, pois, para entrar na sua casa, tirou as sandálias na antessala e eu também. Me mostrou como as coroas de flores já haviam sido quase todas vendidas, restavam menos de dez expostas na sala de sua casa. Fomos passando pelo corredor dos quartos, até chegarmos a sua cozinha, no caminho, o cheiro frutado, adocicado da manicuera já se podia sentir, á algo como que o aroma de caramelo sendo preparado. Em cima do fogão branco já estavam as panelas com manicuera, uma grande e uma média, a maior já estava com o fogo apagado, enquanto a média estava fervendo.

Aparentemente, na panela maior estava a manicuera que já estava bem fervida e portanto, reduzida, pois estava bem avermelhada⁴². Dona Graça abriu as tampas e me mostrou como estavam, explicando que aquela cor marron/avermelhada que ia se firmando era o ponto ideal, lembrando que o tucupi de mandioca é branquicento, as vezes levemente beje.

Imagem 50 - Panela de Manicuera – Fonte: Costa, 2025



Então, pedi para gravar alguns vídeos dela mostrando o mingau, material que utilizaria na composição de um minidocumentário a ser produzido por mim e por um amigo meu, Vinicius. Ela de pronto aceitou e exibiu orgulhosa o resultado parcial do seu trabalho. Parcial, pois ainda precisaria ferver junto com o arroz que havia de ser comprado, isso na manhã do dia seguinte conforme explicou. Então, Dona Graça olhou para as panelas e lembrou-se de pôr uma última porção de tucupi que ainda precisava ferver na panela média, até reduzir. Era uma das

⁴² Conforme a descrição etnográfica apresentada por Miguel de Nazaré Brito Picanço na matéria **Comida cabocla: mandicuera, o mingau ritual servido em memória dos mortos**, a feitura da manicuera durante o Dia de Finados configura um momento ritual claramente demarcado, no qual atividades ordinárias (como cozinhar, circular e comercializar alimentos) são temporariamente reordenadas por uma lógica simbólica própria. É nesse contexto que a prática pode ser compreendida a partir dos conceitos de liminaridade e *communitas* formulados por Victor Turner. A preparação coletiva do mingau, realizada nas proximidades dos cemitérios e vinculada à memória dos mortos, instaura um estado liminar caracterizado pela suspensão parcial das hierarquias cotidianas e pela intensificação das interações sociais. Nesse intervalo ritual, a manicuera não opera como mercadoria comum, mas como elemento mediador entre vivos e mortos, favorecendo a emergência de uma *communitas* momentânea, fundada na partilha, na solidariedade e na experiência coletiva do luto. Assim, a análise de Picanço evidencia que o sentido da manicuera não reside apenas no consumo final do alimento, mas no próprio processo ritual de sua feitura e circulação, no qual se produzem vínculos sociais, memória coletiva e coesão simbólica. Matéria disponível em: <https://www.amazonialatitude.com/2025/11/01/comida-cabocla-mandicuera-o-mingau-ritual-servido-em-memoria-dos-mortos/>

chamadas “renovas”, porções do tucupi adicionadas conforme o líquido da panela vai reduzindo, concentrando a partir da fervura constante.

Imagem 52 - Dona Graça - Fonte: Costa, 2025



Imagem 51 - Dona Graça - Fonte: Costa, 2025



Depois disso, confirmei o horário em que ela estaria no cemitério no dia seguinte, ela me disse que seria a partir das 17:30. Eu olhei para as compras que estavam em cima da mesa, o tucupi e o arroz, perguntei se ela havia comprado arroz branco, quebradinho. Ela disse que sim, que tinha resolvido comprar porque no ano passado não tinha conseguido comprar e usou um arroz parboilizado, que não engrossa o mingau como um arroz branco. Então, agradezi pela acolhida e me despedi, dizendo que iria aguardar ela no seu ponto. Perguntei então qual seria o ponto esse ano. Ela me disse que retornaria para o ponto próximo a parada de ônibus que hoje em dia é ponto de mototáxi, na esquina da avenida Dr.º Marcionilo Alves com a Travessa São Francisco. Pois, no ano passado, decidiu ir vender em frente ao cemitério “São Judas”, e acabou perdendo alguns clientes que já estavam acostumados com a sua presença em frente ao cemitério ‘São Francisco’.

Quando fui finalizando a conversa com Dona Graça, ela me disse – *então... tu estás vendo como é a minha manicuera, como é tudo limpinho, bem fervido e bem feito* – Logo, fiquei pensando que talvez o fato dela não ter me convidado necessariamente para acompanhar o início da fervura do mingau foi um tanto estratégico para garantir que eu o visse já finalizado e todo

“limpinho”, já que de todo modo, eu era um estranho interessado na forma como ela fazia o mingau.

Me despedi em fim de dona Graça. Agradei mais uma vez pela acolhida e ela também disse “obrigado”. Fiquei pensando no caminho de volta pra casa – Graça mora no bairro “Vila Nova” e eu no “Castanheira”, bairros vizinhos – na razão dela sempre me agradecer desde as primeiras vezes que eu falava com ela, sempre com muita gentileza mesmo com sua personalidade forte.

Já ia dando 17:30h, o horário em que dona Graça me disse que chegaria. Esperei mais um pouco dentro do cemitério, fazendo algumas filmagens, tirando fotos. De modo que cheguei um pouquinho “atrasado” para ver a chegada da manicuera, contudo, quando cheguei no ponto de dona Graça, ela ainda estava posicionando o seu carrinho, organizando a banca com suas vendas juntamente com dona Kátia.

Imagem 54 - Venda de manicuera - Fonte: Costa, 2025



Imagem 53 - Venda de manicuera - Fonte: Costa, 2025



Imagem 55 - Venda de Manicuera



Já haviam algumas mulheres querendo comprar a manicuera. Foi só terminar de se instalar, que Dona Graça colocou pra elas dentro de um saco plástico para levar. Não vi em nenhum momento dona Kátia colocando manicuera nos copos ou nos sacos ou ainda nas vasilhas que alguns consumidores levam para comprar grandes quantidades do mingau. Nem mesmo a vi preparando alguma cuia de tacacá. Kátia auxilia em tudo o que é necessário, mas o preparo é de responsabilidade de Graça. Gravei alguns vídeos, fiz algumas fotografias. Fiquei junto com meu amigo conversando próximo a banca, aguardando alguém que pudesse conceder um relato sobre sua experiencia com a manicuera.

O movimento de clientes procurando a manicuera era constante, alguns bebiam logo um ou dois copos na banca mesmo. Outros chegavam já pedindo que Graça colocasse o mingau num saco plástico pra levar. Das pessoas que chegam com vasilhas, vi uma senhora que não perguntei o nome, chegou com um recipiente como que um daqueles de sorvete, com tampa, estava dentro de uma sacola, Graça encheu com a quantidade de seis copos de 300 ml o vasilhame. As pessoas que chegam para tomar no copo ali, geralmente comentam sobre terem “achado” a manicuera – ainda que Graça comente comigo que muitas pessoas a conhecem por vender o mingau sempre naquela esquina –, e ao ingerirem o mingau, conversam expressando a satisfação de estarem presentes em mais um Dia de Finados tomando manicuera.

Já chegava próximo das 18:30h, começava a escurecer de fato, então decidi sair de perto da banca de Graça e retornei com meu amigo para o interior do cemitério velho. Com o

cemitério já apenas com a iluminação das velas e de alguns postes de iluminação pública, estava perfeito para tirar boas fotografias.

Imagem 56 - Cruzeiro das almas do cemitério velho ao fim de tarde - Fonte: Vinicius José, 2026
43



Ao adentrar dessa vez no cemitério velho (São Francisco) fazendo o percurso de saída pelo portão “dos fundos” que dá para a Travessa Generalíssimo Deodoro, fui informado por um dos comerciantes de vela que me conhecia, seu Raymundo, que havia uma outra vendedora de manicuera em frente ao cemitério novo, porém não a encontrei depois quando fui procurar. Outro vendedor de velas que estava por ali e sabia melhor dessa vendedora me informou que ela só tinha uma panela média de manicuera, e estava vendendo desde as 16:30, provavelmente às 19 já não tinha mais a vender.

Andamos mais um pouco pelo cemitério novo, sentamos em um banco da sepultura da bisavó do meu amigo e conversamos, até que por volta de 19:30, voltamos a banca de dona Graça. Ela já tinha pouca manicuera na panela. Comprei um tacacá dela e tomei com meu amigo, brinquei que só queria comer os camarões e tomar o tucupi e ele tomaria o resto. Na verdade, só comi alguns camarões e um pouco de jambu por não poder ainda consumir bebidas muito ácidas como o tucupi devido a alguns problemas de saúde. Então, aguardamos mais algum tempo observando o movimento dos consumidores na banca de Graça. O tacacá tinha uma saída de proporção maior do que saía manicuera. Até que apareceu uma senhora que disse

⁴³ O cruzeiro do cemitério São Francisco fica no ponto E do croqui (Imagem 39 – p. 96)

ter procurado por todos os cantos onde vendiam manicuera até que lhe informaram que vendia no “canto nos mototáxis” “*finalmente achei essa gostosura*”, dizia ela.

A missa que ocorria em frente ao cemitério novo já havia terminado, faltavam 20 minutos para as 20:00. Eu pensei que ainda aquela pouca porção de manicuera ainda ia render. Meu amigo me disse para retornamos ao cemitério, queria ir no cruzeiro das almas⁴⁴ e depois iria ficar com sua mãe na sepultura de seus familiares. O costume popular do acendimento de velas e outras ofertas acontece em meio a uma forma peculiar de reencontros familiares e de outros laços sociais. Quando se acendem velas, geralmente as pessoas aguardam pacientemente elas queimarem até terminar toda a cera, confirmando assim o recebimento da oferta, nesse período, conversam com parentes próximos, reencontram amigos de longa data que foram até ali naquele momento, de modo que aquele contexto fúnebre se torna festivo através de muitos conagraçamentos, piadas, relatos Saímos então, fomos ao cruzeiro das almas que estava repleto de velas, um calor difícil de suportar, mas havia quem enfrentasse a fortidão das chamas e da fumaça para acender velas ao redor daquele ponto considerado um ponto de conexão com todas as almas.

Imagem 57 – Acendimento de velas – Fonte: Vinícius Araújo



⁴⁴ No cemitério velho (São Francisco de Assis) o cruzeiro fica no ponto E do croqui (p. 94). Já no cemitério novo (São Judas Tadeu), fica no ponto G do mesmo croqui.

Imagem 58 - Iluminação no cruzeiro das almas - Fonte: Vinícius José



45

Imagem 59 - Término da venda de manicuera - Fonte: Costa, 2025



Quando eu voltei já sozinho para ver como estava a venda de dona Graça, vi que a panela de manicuera que estava sobre a mesa agora estava embaixo dela. “*Vendemos tudo! Não sobrou nada nem pra mim!*” disse dona Graça. Eu disse então que tinha me espantado com a rapidez da venda. Graça falou que fez a mesma quantidade dos outros anos, a diferença foi que vendeu mais rápido nesse, sem nme precisar fazer a promoção de final de venda, o valor do copo de 300 ml se manteve R\$ 8,00 do começo ao fim. *E não teve pra quem quis!* disse ela ainda. A

⁴⁵ No cruzeiro das almas, costumam ser depositadas algumas oferendas como terços que as pessoas entregam como materialização das orações que acabaram de destinar a seus entes falecidos. além disso, é comum também ver a oferta de água, em uma intenção de saciar a sede de quem esteja precisando no além mundo.

venda de tacacá de manteve, quando percebi, haviam seis pessoas tomando cada qual uma cuia, mas mesmo assim, chegavam pessoas perguntando sobre a manicuera e logo lamentavam-se por já ter se esgotado. Perguntei à dona Kátia se ela tinha alguma ideia do número total de clientes que foram somente comprar a manicuera. Ela me disse que mais ou menos 30 pessoas. De copos, ela disse que saiu cerca de 80, considerando que a maior parte dos consumidores chega para comprar bem mais de um copo, porém, o recipiente continua sendo a medida para encher tanto os sacos plásticos quando as vasilhas que alguns trazem consigo para levar grandes quantidades a suas casas.

Uma moça chegou e disse “*poxa vida! Se eu soubesse que era aqui que tava vendendo, antes de passar pra missa eu já tinha deixado encomendada a minha ou mesmo comprado logo e levado. Eras!*” E assim iam passando os que “passaram batido” na manicuera, lastimavam que não tinha mais o “mingau das almas” e seguiam, alguns retornando a seus lares, aparentemente, e outros indo em direção ao cemitério. Já eram 20:40, quando resolvi voltar pra casa, eu já estava cansado, andei mais um pouco pra ver as vendas dos arredores, comprei um arroz com galinha, foi o meu jantar. Depois, fui até Graça me despedir e agradecer. Ela me disse para aparecer sempre que eu quiser em sua casa. E assim eu fui embora da iluminação, porém, outro dia ao encontrar dona Do Carmo na feira, ela me disse que só foi embora do cemitério já próximo das 22 h, e que ainda nesse horário tinha muita gente circulando.

3.6 - Sobre os doces de tabuleiro

Vigia tem uma tradição culinária que é muito querida pelos citadinos⁴⁶, são os doces de tabuleiros. São como biscoitos feitos à base de farinha de trigo, leite de vaca ou leite de coco, que são vendidos em cones de papel junto com os “rabuçados” – pastilhas de gengibre feitas artesanalmente embalados em papeis coloridos – nas proximidades dos principais templos católicos de Vigia (Igreja Matriz e Igreja de São Sebastião). Trata-se de uma tradição com origens portuguesas e africanas (Cordeiro, 2024) que foi reinventada ao longo do tempo de modo a se tornar uma expressão alimentar especialmente vigiense. Paulo Cordeiro registrou que a venda dos doces também costuma ocorrer mormente em finados, quando as doceiras se direcionam ao entorno dos cemitérios: “*São vendidos em frente das Igrejas, ao lado dos*

⁴⁶ Ver: Documentário “**Doces no Tabuleiro**”. Direção: Junior Clever. Curadoria: Carlos Dergan. Disponível em: <https://youtu.be/aynrH3olWzc?si=iS4DAu9xNIZnS0Sb>

cemitérios (época de finados) nas suas próprias residências e nos arraiais durante as festividades religiosas”. (Cordeiro, 2025, p. 92-93).

Imagem 61 - Dona Ruth Cardoso - Fonte: Costa, 2026



Imagem 60 - Tabuleiro de Dona Ruth - Fonte: Costa, 2026



Nos anos de 2023 e 2024, eu via a dona Rosa com seu tabuleiro de doces a vender nas proximidades do cemitério – do outro lado da esquina em que Graça coloca sua venda de tacacá e manicuera, no cruzamento da avenida Dr. Marcionilo Alves com a Travessa São Francisco (ponto **K** do croqui – imagem 39 – p. 98) –, isso apenas na parte da tarde. Dona Rosa é talvez a vendedora mais conhecida, pois de acordo com ela própria, desde 2004 faz sua venda de doces no largo da Igreja Matriz de Vigia (Igreja da Madre de Deus), sempre com muita gentileza, e muita força, fez parte da infância, da vida de muitos vigienses como eu. Contudo, naquela manhã agitada do Dia de Finados, bem defronte ao o portão principal do cemitério, do outro lado da avenida, estava uma vendedora de doces, não com um “tabuleiro” de madeira, mas um “xarão”⁴⁷ de metal, vendendo exclusivamente eles. Era dona Ruth Cardoso. Eu me aproximei, de imediato pensei em fotografar os doces, pedi licença dela e também gravei um vídeo. Disse

⁴⁷ Termo regional utilizado no Pará (e em outras áreas da Amazônia) para designar uma assadeira ou tabuleiro retangular, geralmente de alumínio ou flandres, usada no preparo de bolos e assados. O vocábulo parece ser uma apropriação popular de “charão” (técnica de envernizamento oriental), provável referência ao aspecto brilhoso ou escuro dos utensílios antigos que recebiam esse tipo de tratamento ou coloração.

então que gostaria de entrevista-la para saber mais sobre os motivos da venda de uma prática tão emblemática quanto aqueles doces.

Imagem 62 - Dona Rosa e seu tabuleiro - Costa, 2024



Imagem 63 - Tabuleiro com doces e rabuçados - Fonte: Costa, 2024



Apesar de não ser o foco desta dissertação, não poderia deixar de notar a presença da prática dos doces de tabuleiro pois de uma maneira geral, integra o ritual de finados ao participar da comensalidade desenvolvida nesse contexto. Alguns dias após o Dia de Finados, conversei com Dona Rosa e perguntei se ela fazia alguma forma de doce especial para a iluminação, ela me disse que não, que fazia sempre os mesmos “bichos”, os doces em formas de animais e

figuras antropomórficas de doces à base de trigo, manteiga, ovos e coco; comercializados com balas de gengibre chamadas “rabuçados”⁴⁸.

Fiquei pensando tantas coisas depois de conversar com dona Ruth, desde as suas memórias sobre o “início” da venda em frente ao cemitério, passando pelas lembranças da manicuera e os doces de tabuleiro propriamente. Ocorre que as vendas de comidas e todo o “ajuntamento” que hoje em dia se dá não tem tanto tempo quanto possa parecer. De acordo com a memória popular, até meados da década de 60 do século passado, a energia elétrica ainda era muito precária, só sendo amplificada a partir do ano de 1967, com a chegada da estatal “Centrais Elétricas do Pará (Celpa)”⁴⁹. Portanto, o costume de demorar-se no acendimento noturno de velas só passou a ser mais comum quando com a iluminação pública, novos hábitos sociais passaram a ocupar aquele período de tempo em que havia recolhimento. É provável que as parentes de dona Ruth tenham iniciado mesmo uma venda que depois passou a estimular outras pessoas. Mesmo que seja importante certificar algumas datas para alguma afirmação, talvez essa certeza não seja tão necessária, dado que a própria origem do cemitério velho não tem uma datação certa, de acordo com Soeiro (2008).

Segundo Cordeiro (2018), a prática dos doces em tabuleiros remonta ao período colonial, quando mulheres negras escravizadas – as chamadas “escravas de ganho” pois comercializavam produtos para aumentar a renda do senhorio – e libertas comercializavam alimentos como mingaus, cocadas e bolinhos nas ruas e nas festas religiosas. Em sua pesquisa, o autor indica uma ênfase conferida ao protagonismo feminino e à resiliência cultural das vendedoras de doces.

As “tias negras”, como eram frequentemente chamadas, não eram apenas comerciantes; eram guardiãs de saberes, mestras na arte de transformar ingredientes locais, como o coco e frutas regionais, em iguarias que adoçavam o paladar e marcavam o calendário festivo, a exemplo das celebrações do Círio de Nazaré. Cordeiro (2018) demonstra que a produção e venda de doces foi, por muito tempo, uma das poucas esferas de trabalho e relativa independência acessíveis a essa parcela da população feminina. O tabuleiro representava um espaço de empoderamento conquistado tanto em tempos de escravização quanto depois. Foi

⁴⁸ A historiadora Mary Del Priori cita os doces chamados rabuçados no Capítulo 7 “Na terra do açúcar: os doces!”, em: PRIORI, Mary Del. **Histórias da gente brasileira**: Volume 1: Colônia. LeYa, Rio de Janeiro, 2016.

⁴⁹ Fonte: cultura vigilenta – Disponível em: <https://share.google/lIrd4RrcX12ymM55X> acesso em: 04 de novembro de 2025

uma manifestação prática da capacidade dessas mulheres de moldar seu próprio destino, ainda que dentro das severas restrições impostas pela sociedade da época.

As receitas feitas pelas mulheres negras a partir da mandioca e do coco teriam sido reinvenções dos exemplos das docerias portuguesas. De acordo com Cordeiro (2024):

A culinária foi mais um legado das negras africanas deixado em terras vigienses, considerada como patrimônio imaterial. As formas em papel em formato de funil ainda são embaladas os doces de rebuçados (partilhas de gengibre), cocada (feito de bagaço de coco) e beijo de moça (feito da goma da mandioca). A partir do século XX, o tabuleiro passou a ter novos doces, fabricados com farinha de trigo e receberam formatos lúdicos como bois, cavalinhos, sereias, coração, bonecas, estrelas, pássaros, peixes, entre outros. Essa nova receita foi trazida pelo português Agostinho Marques de Oliveira, de Valongo (Portugal), na década de 1920 (Cordeiro, 2024, p. 96).⁵⁰

Gilberto Freyre observou sobre a prática dos doces de tabuleiro em comentários tecidos que aparecem sobretudo em “Casa-Grande & Senzala” (1933) e, de maneira ainda mais detalhada, em “Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil” ([1939] 2007). Nessas obras, Freyre examina a formação histórica da doçaria brasileira a partir da economia açucareira e das transformações sociais que se desenvolveram no interior da sociedade colonial. Para o autor, os doces constituem um campo privilegiado para observar a articulação entre economia, domesticidade e cultura material, pois a produção de açúcar nas plantações nordestinas não se limitou a gerar uma mercadoria de exportação, mas também engendrou um amplo repertório culinário que passou a integrar os hábitos alimentares do cotidiano colonial. Nesse contexto, Freyre ([1939] 2007) observa que a abundância de açúcar estimulou o desenvolvimento de uma “civilização do doce” no Brasil, na qual sobremesas, compotas e preparações açucaradas adquiriram grande importância tanto nas casas senhoriais quanto nas práticas culinárias populares. É nesse quadro que Freyre discute o surgimento e a difusão dos chamados doces de tabuleiro, preparados que eram frequentemente produzidos em ambientes domésticos e posteriormente comercializados nas ruas por mulheres (muitas delas negras ou mestiças) que transportavam os doces em bandejas ou tabuleiros.

Ao trazer essa reflexão para o contexto amazônico, particularmente para a observação etnográfica de eventos como o Dia de Finados, torna-se possível perceber como os doces de tabuleiro participam de circuitos de circulação alimentar semelhantes aos descritos por Freyre ([1939] 2007), nesses contextos, doces preparados em cozinhas domésticas são transportados

⁵⁰CORDEIRO, Paulo. **Os Doces em Tabuleiros**: herança africana e portuguesa na cidade de Vigia. Ed. do Autor, cidade de Vigia, 2018.

CORDEIRO, Paulo. **Sociedade, cultura e resistência**: memória e história da cidade de Vigia. 1 ed. Editora Filos, São Paulo, 2024.

para o espaço público — como as proximidades de cemitérios ou áreas de grande circulação — onde passam a integrar redes temporárias de comércio e encontro social.

Paulo Cordeiro registrou em 2025 que:

Na atualidade (2025) existem quatro vendedoras de DOCES EM TABULEIRO no município de Vigia: A senhora MARIA HELENA (Bairro: Arapiranga) A senhora MARIA do ROSÁRIO (Vila Nova) A Senhora LUIZIETE CRAVINHO (Vila de Porto Salvo) A Senhora SUELI ALBUQUERQUE (Vila de Porto Salvo). (Cordeiro, 2025, p. 93).



Seu Manoel, sogro de Dona Rosa – Fonte: acervo da Sociedade Literária “Cinco de agosto”



Doceiras com seus tabuleiros no arraial da quinzena do círio de Vigia no Início da década de 1980 – Fonte: Acervo da família Saldanha Soeiro

A aproximação etnográfica às práticas que circundam a manicuera evidencia que esta beberagem transcende a condição de um mero artefato culinário, operando como uma complexa "entidade sociotécnica" (Emperaire, 2016). Ela atua como um dispositivo articulador entre a herança ameríndia, a dinâmica agrária cabocla e as tessituras urbanas contemporâneas de Vigia de Nazaré. A sua elaboração exige um sistema de saberes empíricos que ultrapassa o domínio botânico para se inscrever no que Tim Ingold (2015) define como "educação da atenção". O processo de extração do tucupi doce e seu prolongado cozimento ilustram uma sintonia perceptiva entre o corpo e os ritmos da matéria, por meio da qual se subverte a toxicidade e a perecibilidade da mandiocaba, convertendo-a, sob a agência do fogo e do tempo, em um vetor de conagração e nutrição coletiva.

A eficácia simbólica da manicuera fundamenta-se, sobretudo, na instauração de um contínuum ontológico entre o domínio agrário e a esfera fúnebre. A narrativa de Seu Benedito fornece uma chave interpretativa basilar nesse sentido: o plantio da mandioca em "catacumbas" ou "covas" alargadas não atende exclusivamente a uma demanda morfológica do tubérculo, mas prefigura um ciclo ininterrupto de perecimento e germinação. A raiz sepultada na terra para o fomento do mutirão agrícola espelha a inumação do corpo no espaço cemiterial. Consequentemente, a bebida extraída das profundezas do solo erige-se como a materialização dessa transmutação cíclica: a matéria que emerge da terra é fervida e ofertada nos arredores da necrópole para revitalizar a agência das relações entre os vivos e a memória dos seus mortos.

Ao ser historicamente deslocada do contexto de trabalho dos antigos roçados e das festividades de São Benedito para a urbanidade do entorno cemiterial, a prática do mingau reconfigura os quadros sociais da memória local (Halbwachs, 2006). A beberagem aciona "memórias subterrâneas" (Pollak, 1989), remetendo a temporalidades de escassez tática e de solidariedade familiar, conforme atestam os relatos sobre os mingaus de crueira. Na efervescência do Dia de Finados, as panelas operadas por figuras como Dona Graça — frequentemente ladeadas pelos tabuleiros de doces comercializados por Dona Ruth e Dona Rosa, expressões contínuas da resistência laboral feminina afro-diaspórica (Freyre, 2007; Cordeiro, 2018) — convertem a atmosfera de luto em um espaço de **communitas** (Turner, 1974). O cemitério destitui-se da sua interdição taciturna para assumir a feição de uma arena relacional, onde a comensalidade atua como mecanismo de reordenação vital (Hertz, 1997).

Não obstante, o escrutínio desta espessura ritual desvela a vulnerabilidade estrutural que a circunda. O iminente risco de supressão do cultivo da mandioca explicita a tensão entre a temporalidade estendida da memória tradicional e as injunções aceleradas da produtividade agrícola regida pelas lógicas de mercado. Perante a expansão das monoculturas da mandioca amarga, priorizadas por sua maior rentabilidade, a ética da "biointeração" formulada por Antônio Bispo dos Santos (2015) revela-se não como um saudosismo patrimonial, mas como um imperativo político e de soberania alimentar. A assimetria entre a densidade simbólica atribuída à manicuera no período de Finados e o progressivo declínio do seu manejo adverte que a manutenção deste complexo ritualístico está intrinsecamente subordinada à viabilidade socioeconômica das roças diversificadas.

Compreende-se, por fim, que a manicuera condensa em sua materialidade as afetações e as estratégias de persistência de Vigia de Nazaré. Ela não apenas sacia uma demanda orgânica

ocasional, mas orchestra ecologias botânicas, ofícios femininos e cosmologias da morte. Ao ingerir este mingau de hibridismo histórico — marcado pela associação do amido autóctone com a gramínea exógena do arroz —, os sujeitos efetuam uma incorporação literal da sua própria ancestralidade. Celebra-se, mediante o consumo ritual, uma economia de afetos que tensiona o apagamento identitário e reafirma os vínculos de pertencimento, assegurando que as heranças sociotécnicas continuem a estruturar o tecido social reunido nas fronteiras do campo santo.

SESSÃO 4 – AFETOS, MEMÓRIA E CONSUMO: A MANICUERA COMO MEDIADORA DE RELAÇÕES

51



A discussão desta sessão pretende organizar uma síntese interpretativa direcionando a reflexão para um patamar teórico mais abstrato a partir do fio etnográfico disposto dos capítulos anteriores. Desse modo, o foco vai se deslocando da descrição do objeto para a análise dos processos relacionais e subjetivos que ela dispara. O objetivo é correlacionar o arcabouço da antropologia dos afetos com discussões a respeito de identidade e consumo na pós-modernidade.

4.1 - Antropologia dos afetos e das emoções

Le Breton (2007), evocando Georg Simmel (Ensaio sobre a sociologia dos sentidos), indica a importância epistêmica da consideração de mediações sensoriais nas interpretações sociais. Tal consideração permite compreender que mesmo sentidos humanos – audição, olfato, visão, tato, paladar – comuns fisiologicamente, são afetados de maneira diferenciada a partir de condicionamentos culturalmente construídos. Essa reflexão indica uma complementaridade entre a estrutura fisiológica e as circunstâncias em que tais aparelhos são direcionados a experimentarem o conteúdo da interpretação cultural da natureza do mundo. O sujeito, em contato com experiências sensoriais de seu grupo deve ir *“aprendendo de maneira informal por uma espécie de bricolagem entre o que percebe da experiência dos outros e o que*

⁵¹ Da esquerda para a direita: 1 “Mandiocaba ralada” – Captura de tela – Minidocumentário – Castro, Naiara Jinknss de. 2023; 2 “Tucupi de mandiocaba indo ao fogo” - Captura de tela – Minidocumentário – Castro, Naiara Jinknss de. 2023; 3 “Manicuera fervida e avermelhada” - Captura de tela – Minidocumentário – Castro, Naiara Jinknss de. 2023; 4 “Dona Graça pondo manicuera no copo” – Captura de tela – Vídeo – Araújo, Vinicius Jose Saldanha. 2025

delas imagina, acaba modulando as percepções sensoriais sentidas de acordo com um sistema de referência novo para ele” (Le Breton, 2007, p. 55).

Assim, a articulação entre o aprendizado sensorial e a construção da coletividade aparenta constituir-se através de uma produção de memória que diz respeito a manutenção do próprio conteúdo cultural dos grupos humanos. O tratamento da ideia de memória, tão cara aos historiadores, é repleto de complexidades tanto metodológicas (a respeito de sua produção, dos meios de captação dessa memória) quanto éticas e políticas, em relação a quais memórias se guardam e quais se desprezam, quem tem ou não direito à memória. E nesse sentido, caberia uma discussão mais aprofundada desse tratamento por parte dos historiadores, contudo, a própria antropologia também se dedica a questão da memória, de modos alternativos, empenha-se em registrar e discutir as formas peculiares através das quais as coletividades humanas constroem seus arcabouços de sentidos que perpassam de geração em geração contribuindo para a perenidade daquela formação cultural.

David Sutton (2001), tratando das fronteiras da antropologia da memória, introduz a dimensão prospectiva do ato de comer. Enquanto a memória retrospectiva se ocupa da recuperação de eventos passados, a “memória sinestésica” ou “memória prospectiva” (Sutton, 2001) refere-se ao planejamento e à execução de ações presentes que visam garantir uma continuidade histórica e identitária. No universo da alimentação, isso significa que o repasto não é simplesmente consumo de um prato inerte, mas um investimento simbólico na memória que será contada no futuro. Sutton (2001) argumenta que a memória prospectiva está ligada à responsabilidade social de transmissão cultural. Ao preparar um prato específico para um festival, a cozinheira está “lembrando-se do futuro”, isto é, antecipando a necessidade de que seus filhos e netos reconheçam aquele sabor como um elo de pertencimento. Assim, a “memória prospectiva” funciona como uma estrutura de sobrevivência cultural: se a prática alimentar for interrompida, o futuro perde sua conexão imediata com o passado. A comida torna-se, portanto, o veículo que transporta a cultura através do tempo, garantindo que o “eu do futuro” saiba de onde veio através do paladar.

I have argued that the experience of food in Greece is cultivated synesthetically and emotionally, so that eating food from home becomes a particularly marked cultural site for the re-imagining of “worlds” displaced in space and/or time. The union of the senses in synesthesia has a powerful effect, much like Turner’s descriptions of the power of ritual (Sutton, 2001, p. 102).

Tradução nossa: Tenho argumentado que a experiência da comida na Grécia é cultivada de forma sinestésica e emocional, de modo que comer alimentos caseiros se torna um espaço cultural particularmente marcado para a reimaginação de “mundos”

deslocados no espaço e/ou no tempo. A união dos sentidos na sinestesia exerce um efeito poderoso, muito semelhante às descrições de Turner sobre o poder do ritual.

Outro aspecto crucial é a antecipação emocional. A memória sinestésica envolve a criação deliberada de momentos de sociabilidade intensa ao redor da mesa – como os mutirões de roçado onde havia manicuera –, sabendo que esses momentos serão lembrados com nostalgia pois nesses contextos, diversas mobilizações sensoriais são ativadas, de modo que situações posteriores sua recordação ocorrerá com maior efetividade. Sutton (2001) observa que a forma de uma refeição ou a generosidade de um anfitrião são construídas para perdurar na memória coletiva. O indivíduo age no presente visando o se “eu do futuro” (que lembrará com prazer) e o “nós do futuro” (que validará sua posição social através da lembrança daquela dádiva).

But food does not simply work on the everyday level. Food memories work through the mutual reinforcement of the cosmic and the mundane, feeding the dead and feeding the living, the bread that is the staff and staple of everyday life and the imitatio, or resurrection of the sacred moment of Christ’s passion (Sutton, 2001, p. 159).

Tradução nossa: Contudo, a comida não opera apenas no plano do cotidiano. As memórias alimentares funcionam por meio do reforço mútuo entre o cósmico e o mundano: alimentar os mortos e alimentar os vivos, o pão que é ao mesmo tempo apoio e base da vida diária e a *imitatio*, ou ressurreição, do momento sagrado da paixão de Cristo.

Nesse sentido, a memória prospectiva permite compreender uma gestão da temporalidade que une o ato biológico da nutrição à intenção histórica da permanência. Os sujeitos, por meio das elaboradas experiências sensoriais em torno da comensalidade, garantem que o tempo não seja apenas uma linha que se apaga, mas sim um ciclo que se renova a cada refeição compartilhada.

Compreender o mingau de manicuera através desse prisma permite vê-la enquanto um esforço ativo da parte de quem a produz e consome para que a memória despertada por ela continue existindo nas futuras iluminações aos mortos em Vigia e nas demais localidades onde essa prática se mantém.

Ainda tensionando a relação entre alimentação e memória, é interessante destacar um dos pontos centrais da discussão da obra “*Food and Memory*”, de Jon D. Holtzman (2001) é a relação entre comida e memória sensorial ou incorporada. Inspirado por autores como Sutton, Connerton e Bourdieu, Holtzman mostra que a força da comida enquanto vetor de memória reside, em grande medida, em sua dimensão sensorial sabores, cheiros e texturas ativam lembranças que não são apenas cognitivas, mas totalmente sensoriais, corporais e afetivas. A

comida é tornada um veículo de ativação memorial, capaz de condensar experiências de deslocamento, perda, violência ou pertencimento. No entanto, o autor pondera contra a naturalização dessa relação, chamando atenção para o risco de se proteger concepções ocidentais de sensualidade e corporalidade sobre contextos etnográficos radicalmente distintos.

A nostalgia ocupa um lugar particularmente ambíguo nessa discussão. Holtman distingue entre nostalgias baseadas em experiências vividas e aquelas que se referem a passados imaginados ou idealizados, muitas vezes, mobilizados pelo consumo e pelo turismo. Inspirando-se em Appadurai (1996), o autor mostra como a nostalgia pode operar como um dispositivo de “*armchair nostalgia*” – “nostalgia de poltrona” (Holtman, 2006, p. 367), na qual tradições culinárias são reinventadas, mercantilizadas e apresentadas como heranças autênticas, mesmo quando pouco enraizadas na experiência histórica dos sujeitos. Essa dimensão é especialmente visível nos processos de nacionalização de cozinhas e na supervalorização contemporânea de produtos “tradicionais” frente à padronização alimentar imposta pelos movimentos de globalização.

Adentrando na discussão acerca da relação de práticas alimentares e o consumo de identidades, Lorena Muñoz, em seu artigo “*Selling nostalgia*” – Vendendo nostalgia – examina o trabalho de mulheres latinas imigrantes que comercializam diferentes pratos de comidas nas ruas de Los Angeles, nos EUA. Muñoz refletiu acerca do modo como essas mulheres utilizam o alimento como um veículo de conexão identitária, evocando a partir de falas e de sabores, diversas memórias e sentimentos de pertencimento entre os clientes, os quais seriam também majoritariamente imigrantes de países latinos. A autora discute o conceito de “*emotional labor*” – trabalho emocional – para compreender o modo pelo qual as vendedoras mobilizam em suas atividades não somente seus produtos, mas também emoções e expectativas de suas clientelas.

Some Latina vendors use productive nostalgia to not only recreate vending practices from memories but also establish new business strategies that enhance their revenue. Business savvy tactics range from placing carts in strategic locations and changing vending locations when sales go down, to identifying and stocking products that people demand the most, to making traditional *tamales* in addition to their branded *tamales* with "secret" ingredients. (Muñoz, 2017, p. 287).

Tradução nossa: Algumas vendedoras latinas utilizam a nostalgia produtiva não apenas para recriar práticas de venda a partir de suas memórias, mas também para estabelecer novas estratégias de negócio que ampliam sua renda. Tais táticas de astúcia comercial vão desde posicionar carrinhos em locais estratégicos e mudar os pontos de venda quando as vendas diminuem, até identificar e manter em estoque os produtos mais demandados pelo público, bem como preparar tamales tradicionais paralelamente aos seus tamales “assinatura”, elaborados com ingredientes “secrets”.

Desse modo, a autora entende algum nível de agência disposto nas táticas desenvolvidas pelas vendedoras ambulantes de Los Angeles. Tais trabalhadoras, segundo Muñoz (2027), conciliam o trabalho doméstico com a venda nas ruas, além de relatarem constantes riscos de assédio, roubos e a forte repressão policial, sobretudo considerando a vulnerabilidade da situação de imigrantes aliada à atividade de ambulantes. A capacidade de reinvenção de tradições culinárias em vista tanto da superação de limitações de produtos e de estratégias para o maior alcance de paladares é tomada pela autora como condição intermitente do trabalho das vendedoras de comidas latinas, considerando a constante luta por sobrevivência no contexto em qual estão situadas, inclusive um constante processo de modelação e remodelação das atividades em espaços públicos, subvertendo marginalidades situadas em aproveitamentos para seus negócios. Inventividades somadas, as mulheres ambulantes comercializam a nostalgia por meio dos sabores por elas despertados, reafirmando consequentemente, identidades diaspóricas que conseguem se manifestar e ocupar espaços mesmo sob circunstâncias opressivas.

A autora destaca que a forma como os vendedores ambulantes (em sua maioria, mulheres) operam o seu comércio a partir de apelos identitários refletem estratégias de usos da nostalgia mesmo que em uma artificialidade precária, dadas tanto as condições dessas trabalhadoras e trabalhadores, quanto os contextos urbanos nos quais eles desenvolvem suas práticas.

Vendors use productive nostalgia by selling typical foods to customers who consume nostalgic imaginaries of home through food while activating memories of “back home” that are then discussed with the food vendors. Furthermore, food vendors utilize the way food vending is collectively imagined to sell typical foods in the streets of Los Angeles. However, for some vendors constantly activating memories from “back home” becomes unpaid emotional labor, as the constant reminder of home in Los Angeles becomes a painful labor-intensive management of emoticons (Muñoz, 2017, p. 296/297).

Tradução nossa: Os vendedores mobilizam a nostalgia produtiva ao comercializar alimentos típicos para clientes que consomem, por meio da comida, imaginários nostálgicos do lar, ao mesmo tempo em que ativam memórias de “lá de casa”, as quais passam a ser compartilhadas e discutidas com os próprios vendedores. Além disso, os vendedores de alimentos se valem das formas coletivas pelas quais a venda de comida é imaginada para comercializar alimentos típicos nas ruas de Los Angeles. Contudo, para alguns vendedores, a ativação constante de memórias do “lar” transforma-se em trabalho emocional não remunerado, uma vez que a evocação permanente da casa no contexto de Los Angeles converte-se em uma gestão dolorosa e intensiva das emoções. (Muñoz, 2017, p. 296–297)

A autora propõe uma abertura para tensionamentos acerca das implicações de gênero e das racializações entremeadas das atividades que apesar de não serem exclusividade de pessoas imigrantes, acabam sendo associadas a elas em decorrência de discriminações de ordem xenófoba, classista e racista. Pondera a questão do “trabalho emocional” e a suas duras penas

para os sujeitos que oferecem essa dimensão subjetiva a nível comercial. Considera apesar de todas as opressões estruturais, a agência das mulheres, protagonistas de processos elaborados de enfrentamentos audaciosos ao sistema por meio de recursos inclusive do capital.

Alina Rengifo (2017), analisando um plano de negócios para a exportação de colada morada e canelazo ao estado de Nova York evidencia como a nostalgia alimentar se converte em oportunidade mercadológica formalizada, visando atender a demanda afetiva dos imigrantes e, paralelamente, captar o interesse de consumidores estadunidenses em busca de "alimentos étnicos". O conceito de *emotional labor* (Hochschild, 1983), discutido por Muñoz (2017) é central, pois as vendedoras não apenas preparam e comercializam alimentos, mas também gerenciam suas próprias emoções diante das dores de um passado aparentemente irrecuperável, enquanto exploram mercadologicamente essas memórias. Assim, a nostalgia se torna produto vendável e estratégia de mercado, o que Muñoz (2017) denomina nostalgia produtiva.

Se, no caso de Los Angeles (Muñoz, 2017), a nostalgia é vendida em mercados informais e ambulantes, o projeto de Alina Rengifo formaliza essa prática ao propor a exportação de sorvetes artesanais de colada morada e canelazo para o mercado migrante de Nova York. Visando atender uma demanda afetiva dos imigrantes equatorianos que buscam reviver sabores do país natal em meio a um contexto de exílio prolongado (Rengifo, 2017). Allison Blunt (2003) sugere que a nostalgia migrante pode ser produtiva - como força de agência e resignificação de territórios -, mas também pode ser explorada economicamente, reforçando estereótipos e cristalizando culturas e imagens romantizadas.

4.2 – A manicuera como prática afetiva

A artista visual Naiara Jinkss produziu um minidocumentário compartilhado em seu perfil na rede social Instagram⁵², onde apresenta o preparo da manicuera a partir de uma abordagem que acompanha o ambiente doméstico e os gestos envolvidos na elaboração coletiva do mingau no contexto do Dia de Finados na Vila de Araquaim, no município paraense de

⁵² CASTRO, Naiara Jinkss de. **Estou aqui, sempre estive e sempre estarei**. Vídeo publicado no Instagram (Reel). 2023. Disponível em: <https://www.instagram.com/reel/CzKa-YvNRof/?igsh=MTlqZGQ5Z2NuY3BxMw==> acesso em: 20 de fevereiro de 2026.

Curuçá. A câmera privilegia planos próximos da materialidade da prática, mostrando os grandes tubérculos que são processados para dar origem ao “tucupi” da mandioca, a panela, das mãos que mexem o líquido e dos utensílios utilizados durante o cozimento, conduzindo a atenção para o ritmo do preparo e para as conversas que se desenrolam ao redor da atividade. Enquanto o mingau é preparado, surgem comentários ao redor da atividade, sobre experiências passadas e referências ao lugar de origem de parte da família da própria autora. Dessa maneira, o alimento vai aparecendo articulado a lembranças e trajetórias familiares, situando o preparo da manicuera dentro de um conjunto de práticas domésticas associadas ao reencontro entre parentes e à evocação de memórias.

Enquanto mexe a manicuera no fogo, dona Marcia Flexa, parente de Naiara, discursa sobre o lugar daquele alimento no ritual:

Isso aqui é o principal de finados, é a manicuera que eles procuram. Eles entram pra fazer a obrigação deles lá dentro do cemitério e logo eles encomendam, eles perguntam: “*tem manicuera?*” – tem! – “*então deixa pra mim que na volta eu...*” as vezes eles já deixam vasilha deles com a gente... na volta eles só fazem pegar. (Castro, 2023, 00:01:06 – 00:01:30).



Imagem 64 Captura de tela – Dona Marcia Flexa cozinhando manicuera no quintal junto de Seu Carlinhos (Bacurau) – Fonte: Castro, 2023



Imagem 65 – Naiara Jinknss – Captura de Tela – Fonte: Castro, 2023

O relato de Marcia Flexa, registrado por Jinknss, reverbera o sentido de centralidade que o mingau ocupa na gramática ritual da Iluminação aos Mortos, ativando lembranças atreladas à ruralidade amazônica que são retomadas afetivamente, a autora consegue captar essa dinâmica entre seus familiares a partir de sua perspectiva intimista.

Em outro momento, a artista registra duas falas que demonstram a mediação simbólico-afetiva da bebida/comida manicuera: *Seu Carlinhos (Bacurau) – Tua tia ainda tava viva uma*

hora dessas ano passado, fazendo manicuera... - Dona Márcia Flexa – A primeira golada, quando tava pronto eu levava pra ela tomar (Castro, 2023, 00:01:43 – 00:01:52). Essas falas me lembraram de quando meu pai falava do pai dele, meu avô, Francisco, recordando a manicuera que ele fazia, que segundo ele era muito especial. O vídeo de Nay Jinknss vai se desenvolvendo para mostrar os cuidados com as sepulturas da família e o ritual da iluminação aos mortos, mostrando os reencontros e a jocosidade da ocasião, tudo em uma perspectiva sensível que transporta a todos que experienciaram de alguma forma o dia 02 de novembro em terras paraenses e até quem não o fez a se emocionar em pouco menos de dois minutos e meio de duração.

53



Tal sensibilidade para registrar o cotidiano e as relações familiares também atravessa a dissertação da autora, na qual Naiara Jinkyns (Castro, 2024)⁵⁴ investiga a fotografia como meio de reconstrução de memórias e de questionamento das representações coloniais sobre populações negras e indígenas. A autora nota em seu trabalho o ritual de iluminação em uma

⁵³ Imagens: Captura de tela – Minidocumentário “Estou aqui, sempre estive e sempre estarei” - Fonte: Castro, 2023.

⁵⁴ CASTRO, Naiara Jinkss de. *Iluminação dos mortos: uma fotofabulação Afro-pindorâma na Amazônia paraense* a partir dos acervos da família Jinknss e Castro em contraponto aos carte de visite etnográficos do século XIX. 2024. **Dissertação** (Mestrado em artes) – Programa de Pós-Graduação em Artes, Instituto de Ciências da Arte, Universidade Federal do Pará, Belém, 2024.

comunidade de Curuçá, embora o foco do trabalho não seja a descrição do ritual em si, como pode sugerir o título da dissertação. No trabalho, a artista desenvolve o conceito de “*fotofabulação*”, que se compreende como um procedimento artístico que combina fabulação crítica e intervenção em arquivos visuais, articulando fotografias de álbuns familiares com registros históricos do século XIX. A noção de “iluminação dos mortos” aparece nesse contexto como um gesto de tornar visíveis histórias e sujeitos que permaneceram por muito tempo obscurecidos, renegados nos arquivos e nas narrativas oficiais. É a partir dessa perspectiva crítica, de lançar luz sobre memórias e pessoas, que a autora mobiliza recordações familiares, fotografias e narrativas pessoais, criando intervenções que articulam uma reflexão sobre fotografia, ancestralidade e pertencimento.

No contexto ritual da iluminação aos mortos, a presença da manicuera não se limita à condição de alimento típico ou de costume herdado, todavia, configura-se como uma tecnologia relacional que reinscreve a dimensão da morte no domínio da experiência sensível compartilhada. As velas, flores e outras dádivas trocadas organizam o espaço funerário por meio da luz e da ornamentação festiva; a manicuera, por sua vez, atua sobre os corpos, desencadeando afetações e mesclas de temporalidades, produzindo assim uma continuidade prática entre memórias, entre vivos e mortos.

Torna-se inevitável a recordação da concepção relacional da pessoa e do parentesco no Brasil formulada por Roberto DaMatta (1997).

Refiro-me ao fato, de que no Brasil, se falar muito mais dos mortos do que da morte. E isso implica em uma estranha contradição, porque falar dos mortos já é uma forma sutil e disfarçada de negar a morte. [...] Muito antes de termos consciência de que a morte significa o não-ser e o nada, creio que a maioria dos brasileiros toma consciência dos mortos de sua família, casa, vizinhança, comunidade, nação, século. Essas “pessoas” que na forma de espíritos, almas, espectros, heróis e fantasmas aparecem aos seus conhecidos para pedir alguma reza, missa, favor ou homenagem. [...] Observo novamente que a crença era paradoxal. De um lado assegurava que as pessoas desapareciam, mas de outro, entretanto, afirmava uma realidade complementar. Se as pessoas morriam e acabavam para o mundo dos vivos, iam para um outro mundo de onde podiam não só retornar, mas também vigiar, atrapalhar ou ajudar a vida dos vivos que ficavam aqui embaixo (DaMatta, 1997, p. 140/141).

A manicuera, parece operar a materialização dessa transformação ritualística de continuidade ao oferecer um meio pelo qual a ausência é tornada habitável, suportável. Beber o mingau no entorno dos cemitérios, tanto em Vigia quanto em outros locais indica não uma recordação inerte, e sim, um modo particular de estabelecer uma coo-presença, materializando a atividade de enfrentamento da saudade, a partir do “lubrificante social” (Fernandes, 2011) que é o “mingau das almas”.

Como eu teria a manhã do dia 1º “livre”, uma vez que eu já não mais teria que ir presenciar a feitura do mingau na casa de Graça, resolvi ir ao cemitério e observar a movimentação de preparação para a iluminação. Na 1ª sessão eu comentei sobre ter encontrado no cemitério São Francisco com o professor Gilvandro Monteiro, ele me ajudou a conversar com um dos abridores de letras, seu Carlos Magno, e depois, conversamos sobre a experiência dele com o “mingau de bola”, o mingau de crueira, que ele acreditava ser o mesmo objeto da minha pesquisa, o de manicuera. Enquanto estávamos conversando sobre a manicuera, uma senhora se aproximou e indagou “*quem é que está vendendo manicuera?*”, logo de pronto o professor, com intuito de me ajudar a conseguir mais um entrevistado para minha “reportagem”, a chamou para conversar:

Gilvandro: Olha aí. Tudo bem com a senhora? Eu sou professor, ele é estudante, universitário, está se formando agora há pouco. Ele está fazendo uma pesquisa sobre a manicuera. E eu agora me enrolei com ele, que eu confundi a manicuera com o mingau de bola.

Marcelo: Pois é. A senhora conhece desde quando?

Dona Graça Monteiro: Desde criança. Eu sou de Maracanã. Meus pais trabalhavam com roça. E eles sempre plantaram a mandiocaba, que é a maniva, para fazer a manicuera. Tem que fofar a terra. Fofar bem a terra, senão na roça, mas no meio do roçado. Aí planta os pedaços da maniva, né? Que é a mandiocaba. Aí é um ano. Por exemplo, planta de janeiro até março. Quando é essa época agora de novembro, é que vão colher, vão arrancar a mandiocaba, que é a raiz, né? É a raiz, que é a mandioca.

Aí você faz o quê? Lava ela e rala. Rala ela com toda a casca. Rala com toda a casca, bem lavadinha, né? E o que você vai fazer? Pega o tipiti, põe dentro para tirar o tucupi dela. Aí o que faz? Você deixa ela parada ali no panelão para ela sentar, porque ela tem a tapioca. Não pode ficar tapioca dentro do tucupi, porque ela fica assim... fica lisa. Deixa sentar. Depois você vai tirando devagarinho, pra não vir a tapioca, né? E você põe no fogo. É umas duas horas de tempo... Põe dentro de baixo, põe dentro de... Quando vê que ela está assim, meia cor de rosa, porque ela já está boa, prova ela, já está beleza, doce. E vai botar o quê? O arroz dentro. O arroz até ele amolecer bem molinho, bem molinho. Quando você sentir que ela está bem molinha, aí você abaixa.

Ali na época, vem o que vem aqui. O pessoal ali, é... do... O pai do Valdo, lá do Novo Horizonte, qual é o nome dele? O pessoal que viaja para a Caiena. É o Valdo, é o Valdo.

Gilvandro: Eles vendem onde?

É na casa deles ali.. quer dizer... era. Otaviano, são lá do Bonfim.

Marcelo: Eles não são os pais da Dona Vera?

Dona Graça Monteiro: Quem é a Vera?

Marcelo: Vera Lúcia Soares, mulher do seu “Ceará”.

Dona Graça Monteiro: Não, não sei.

Marcelo: Eu conversei com ela, ela faz a manicuera, por conta dos pais dela, que eram donos de roça, e eles faziam lá pro riozinho, se não me engano.

Professor Gilvandro: E a senhora tomou muito? Manicuera?

Dona Graça Monteiro: Vixe, muito. Eu vendi manicuera aqui, eu cheguei aqui...

Gilvandro: Eu nunca tomei, eu confundi com ele agora, eu confundi com ele, era mingau de bola.

Dona Graça Monteiro: Eu cheguei aqui em Vigia, eu cheguei aqui em Vigia, era próximo ao círio, foi em 85, eu cheguei aqui. Depois do círio vem a iluminação, né? Então, eu cheguei aqui, trouxeram pra mim lá do Bonfim, um pessoal que morava na Santa Rita, porque eu cheguei e fui morar lá na casa da minha irmã, aí trouxeram dois sacos pra mim (de mandioca), eu como já sabia fazer, peguei e fiz. Botei num panelão e vim vender. Vendi aqui nesse canteiro que tem ali perto de onde era a estação naquele tempo. Que faltava luz, né? Naquele tempo era só um motor, aí quando dava 11 da noite, desligavam e acabava a luz aqui, fechava, desligava. E eu vim vender ainda, vendi ainda.

Gilvandro: Mas nessa época havia muito consumo, né? As pessoas gostavam muito. Porque hoje a gente não vê mais, né? As coisas vão mudando, né?

É, eu fazia dois panelões assim... vendia tudinho. Mas é que não tem. Não tem, né? Me admirei de vocês falando em manicuera, pensei logo que alguém tivesse oferecendo. Pra achar quem plante tem que ir batendo de interior em interior, e não acha.

Marcelo: Eu imagino. Como é o seu nome? Meu nome é Graça.

Gilvandro: Graça o quê?

Graça: Eu sou de Graça Monteiro, mas o meu apelido aqui você conhece. Meu apelido é Graça Machado.

Gilvandro: Ah, tá, lembrei.

Graça: Eu lembro de ti. Lembrei, eu vi ainda agorinha o seu Geraldo, teu pai. Quantos anos que eu saí daqui? Eu saí em 2001.

Gilvandro: Graça Machado, é famosa aqui mesmo.

Graça: É, não sou mais. Eu era. Pouca gente me conhece.

Gilvandro: Tá com quantos anos?

Graça: Se Deus permitir, que eu sei que vai permitir, em 20 de dezembro eu faço 76 anos. Eu cheguei aqui com 27 anos.

Aqui aproveito para notar um agradecimento ao professor Gilvandro Monteiro, que logo depois da conversa com dona Graça precisou sair e depois não nos reencontramos mais. Essa colaboração me fez pensar muito na desconstrução da exclusividade do antropólogo enquanto sujeito da investigação.

A partir da década de 1980, o debate chamado *writing culture* (Clifford; Marcus, 1986) instaurou uma profunda revisão do estatuto da escrita etnográfica. A noção de “autoridade etnográfica”, que legitimava o texto antropológico como tradução objetiva da alteridade, foi questionada em função de seus vínculos com o colonialismo e com as hierarquias epistêmicas que sustentaram a modernidade ocidental. James Clifford e George Marcus (1986) apontaram que a etnografia é, antes de tudo, um produto textual situado, no qual o antropólogo exerce um

poder de representação que não é neutro nem universal. Esse movimento inaugurou uma virada reflexiva que desestabilizou a pretensão de exclusividade do antropólogo como sujeito de conhecimento. A própria noção de campo passou a ser problematizada como espaço relacional, no qual múltiplas vozes e agências se entrecruzam. Tal deslocamento abre espaço para a coparticipação dos interlocutores, não mais concebidos como “informantes”, mas como coautores e produtores de conhecimento em suas próprias condições históricas e políticas.

Ademais, o relato de Graça Monteiro remete assim como o de Dona Ruth Cardoso, a um contexto primeiro de organização do “arraial” de finados. algo que só foi plenamente possível a partir de melhorias infraestruturais e de uma mudança de hábitos citadinos, quando passou a ser possível uma permanência mais prolongada nos arredores do cemitério a partir de estruturas de vias e sobretudo a estabilização do fornecimento de energia elétrica.

Imagem 66 - Seu André consumindo manicuera - Fonte: Vinícius Araújo, 2025



Seu André, que na imagem aparece tomando manicuera no copo, me contou um pouco sobre sua relação com o mingau.

Marcelo: Queria saber do senhor que consome, que toma todos os anos como o senhor falou, quais são as lembranças que esse mingau trás, o que faz recordar

Seu André: Ah, isso aqui vem desde muitos anos, minha mãe fazia isso aí no nosso interior, há 40, 50 anos, tô com 67. 50 anos atrás... papai plantava mandioca e ele

dividia as “tarefas” com a mandiocaba. Ele plantava primeiro a mandiocaba e depois dividia em tarefas assim, aí quando as manivas de mandioca normal já estavam nessa altura, bem grande, daí então a mandiocaba já tava também grande. Aí a mamãe fazia isso aqui com arroz... e então a gente vem tomando desde lá.

Marcelo: De qual localidade o senhor era?

Seu André: Santa Maria do Pará

Mas o senhor mora aqui por Vigia?

Seu André: Sim, tô morando aqui há trinta anos. E é um mingau assim que... todo ano eu venho aqui só pra tomar ela. To desde as quatro horas ali esperando

Dona Graça interveio para acertar o troco com seu André e dizer: *olha como ela tá, tá linda!* Seu André me perguntou se eu já havia tomado, eu disse que sim e dona Graça também confirmou dizendo: *Já sim, ele toma.* Seu André então perguntou se eu havia gostado, eu disse que mais ou menos, ele danou-se a rir. Graça me direcionou: *Né que tá fervendo todos esses dias?* Eu confirmei que sim. Seu André disse que já ia sair pra comprar um bolo pra sua mulher, se despediu, e eu agradei pela fala.

Ao articular esses diferentes planos, a manicuera revela-se como um dispositivo que conecta escalas distintas da experiência: o doméstico e o ritual, o passado rural e o presente urbano, a memória individual e a tradição coletiva. Sua eficácia enquanto agente mobilizador de afetações reside justamente nessa capacidade de condensar temporalidades heterogêneas em um gesto extraordinário – ou cotidiano mesmo – de comensalidade. Dessa maneira, apesar de ser tomada como “iguaria”, “comida típica”, ela deve ser compreendida também enquanto prática afetiva complexa, por meio da qual se produzem continuidades em meio à perda.

Na primeira entrevista que realizei com Dona Graça em sua casa, recebi um pedido de seu esposo, seu João: *“deixa ela famosa”*, disse ele entre risos, satisfeito e curioso por eu estar ali com um caderno, caneta e um celular pra gravar o que ela tinha a me dizer. Eu apenas esbocei um sorriso, tentando pensar se de alguma forma eu teria como dar essa devolutiva. Dona Graça tem 58 anos de idade. Herdou do pai o saber-fazer manicuera.

Marcelo: Dona Graça, eu queria saber um pouco mais de como a senhora conheceu o mingau de manicuera, desde quando e como foi

Graça: Olha, o nome dela é mandiocaba, era o meu pai, há muitos anos que eu tenho 58 anos, né? Então meu pai morreu ele tinha 51 anos quando ele morreu, então era ele que fazia, ele plantava essa mandioca. Plantava, aí quando era tempo de finados assim, que dava janeiro, eles plantavam pra arrancar assim só em tempo de finados assim essa mandioca. Passa nove meses eu acho, plantada. Aí é quando eles tiravam pra fazer. Então o nome dela é mandiocaba. Ela é grande, ela é bem grossa, aí de lá tu vai ralar ela, descascar, lavar bem ela, ela é ralada com toda a casca. Ela é coadinha, aí depois que ela tá sentada, aí a gente tira o tucupi, pra ferver, que é pra não azedar. Aí se tem uma panela, ela é cheia a panela, tu tem que ferver meia panela, seca meia, é o

tucupi, então nesse tucupi, ela não leva açúcar, só leva se tu quiser botar macaxeira dentro, depois que já ta fervida, tem gente que põe. E o arroz. Tem gente que não gosta com macaxeira, só gosta do arroz, eu já gosto da minha com macaxeira e o arroz, fica mais gostosinho assim.

Marcelo: Mas o que a senhora vende é só com o arroz?

Não, eu vendo com a macaxeira também. Eu misturo a macaxeira... e o arroz dentro que é pra engrossar e ficar gostosinho, aí é assim que ela é. Eu já aprendi isso do meu pai, que eu vi ele fazendo, né.

Marcelo: Aí a senhora falou sobre a memória do seu pai, mas assim, ele era daqui da cidade mesmo ou do interior?

Graça: Não, ele era do interior.

Marcelo: Qual era o interior?

Era o interior do Merataúá, aí lá ele tinha essa plantação. Não plantava muito, plantava só pro serviço dele, plantava umas 10, assim, porque ela é assim (grande) tu tem que afofar bem a terra, botar pra enfiar o pau até ela ficar só a pontinha.

Marcelo: a senhora trabalhava também com ele?

Graça: Não, nesse tempo eu não trabalhava com ele, já trabalhei foi com os outros. No tempo dele eu já trabalhava com outros, fazendo farinha, fazendo essas coisas, tudo isso eu já fiz. Só que eu que peguei esse coisa dele, de fazer.

Marcelo: Ele mesmo fazia a manicuera?

Graça: Sim sim, Tinha, antigamente não vendia manteiga naquelas latas? Era nisso que ele cozinhava, só presta na lenha então. Porque quando ela tá no ponto, começa a jogar bem longe aquele caldo dela.

Marcelo: Quando a senhora faz o mingau aqui, é só a senhora mesmo com essa senhora que lhe ajuda? Ou outras pessoas ajudam?

Graça: Eu faço sozinha, ela só faz me ajudar. Faço tudo sozinha, eu que já chamo ela pra vir aqui me ajudar e a vender depois lá. Ela que diz eu vou te ajudar lá, ela gosta de tá. **(o marido de Dona Graça interage: é igual como agora, olha, vai ter aniversário do filho dela, do neto dela, lá em Colares, aí ela (Kátia) tá convidando ela (Graça) pra ela ajudar a fazer a missão lá.**

Marcelo: No processo de fazer, a senhora tem alguma restrição ou algum cuidado específico pra fazer essa manicuera? Algum cuidado que se tenha pra não desandar, alguma coisa nesse sentido?

Graça: Como assim?

Marcelo: No seu modo de fazer a manicuera, se tem alguma crendice em algum momento do preparo. De que pode ou não fazer enquanto prepara, ou que se possa fazer pra que fique melhor...

Graça: Há, tem. É porque tem gente que não deixa ferver muito. Mas o certo é ferver bem, pra ela jogar bem o açúcar dela, quanto mais ela ferve, mais ela vem com o açúcar. Quando ela vai ficar da cor de um feijão, ela é amarela, um tucupi amarelo, vai ficando um pouco branco. Aí depois que tiver no fogo, ela vai ficando roxa mesmo, igual um feijão. Quando tiver naquela cor é que tu vai saber que ela já ferveu tanto, que tu vai botar o feijão, que tu vai botar o arroz, mas tu não tem que parar de mexer, senão ela queima, é assim que é. Ela dá trabalho, dá um trabalho muito grande a manicuera, por isso que é o mingau mais caro. “ah, mas sete reais um copo”, “cinco reais um copo”, e eu digo: “ah, mano, mas se tu quiser, tu compra”, porque não é fácil não, um dia inteiro de trabalho pra ganhar quase nada. Daí é isso essa manicuera.

Marcelo: E a senhora trabalha junto com a moça que veio aqui há pouco? (Kátia)

Graça: Trabalho sim, já tem um tempo que a gente faz venda junta. Ela me ajuda, eu ajudo ela quando precisa. Por exemplo agora esse final de semana, vai ter o aniversário do filho dela lá em colares e ela me chamou pra fazer comida e ajudar ela lá. Quando eu tenho uma venda pra fazer, chamo ela, e assim vai.

Marcelo: Quando se prepara a manicuera, ela ajuda também a fazer? Ou é alguém da família? A família se envolve?

Graça: Não, não. Sou eu sozinha que faço mesmo. Descasco, ralo, expremo, tudo. Mexo a panela sozinha. Ai quando já é no horário de botar a venda lá no cemitério ela vem e me ajuda a levar e eu levo. Ano passado nós levamos duas latas assim, dois baldes. Que é pra render lá na hora, e vai vendendo tudo

Entrevista com Dona Maria das Graças – em /06/2025

Tanto a partir desse relato de Graça quanto também em relação ao de dona Ruth Cardoso (a seguir), como em outras falas direcionadas sobre o mingau de manicuera, percebi uma ênfase espontânea no modo de preparo do mingau:

Marcelo: Agora, assim... o que a senhora conhece da manicuera e a venda da manicuera por aqui? Porque a senhora estava falando de quem fazia...

Ruth: A venda da manicuera é o seguinte... Olha. Manicuera é um pé que mais ou menos tem essa grossura. É um pé que é dessa grossura (fazendo com as mãos a descrição do volume) que dá uma maniva. Que dá até desse tamanho as batatas. Aquilo tira, limpa tudo, raspado com a faca. Até chegar ao ponto de ralar. Rala, depois coa na peneira. Até a gente tinha uns panos, um saco de açúcar. Colocava na peneira e peneirava. O tucupi que ferve. É fervido, parece maniçoba. Muitos dias de fervura. Até ela ficar marrom, bem escuro e ela é doce. Aí quando ela já está no ponto, coloca o arroz. Ela é grossa, não é grossa, grossa, grossa. Mas ela é grossa assim com arroz. O arroz fica bem mole e é doce. E para quem gosta, é uma delícia. Eu não, eu nunca gostei. Vendi muito.

Aí a minha madrinha comprava a cuia. Tem a cuia de tacacá? Pois é, ela comprava a cuia e era para vender na cuia. Aí vendia na cuia. A gente faz hoje, desde ontem fervendo. Ferve hoje para vender amanhã. Aí ele sai do fogo, ele fica. Não fica gelado porque a panela é grande, custa esfriar. Mas fica mais para frio do que para quente. É um tucupi de uma mandioca. Agora esse todo mundo faz assim. É assim que é feita a manicuera. Eu não sei se tu vai encontrar para cá.

Marcelo: Para cá tem uma senhora, o nome dela é Graça, não sei se a senhora conhece, que ela faz. Ano passado ela vendia na frente do cemitério novo. Aí esse ano ela já vai voltar pra cá. O ponto dela mesmo é ali. Aí ela faz a manicuera. Ela é a única que eu sei que vende ainda. Mas aí tem outros que... Tem uma senhora que fala que vendia para ali (Apontando pro sentido do centro da cidade, seguindo pela Marcionilo Alves)

Ruth: Que é o pessoal da guri pizza, sabe? Da Lucinha? É, quer dizer, até uns 12 anos atrás ela ainda fazia. Este ano eu não sei. Mas elas estão aí, com venda.

Marcelo: A dona Vera, ela disse que ela faz, mas só para o pessoal da casa dela. Ela não vende mais. Não vende mais.

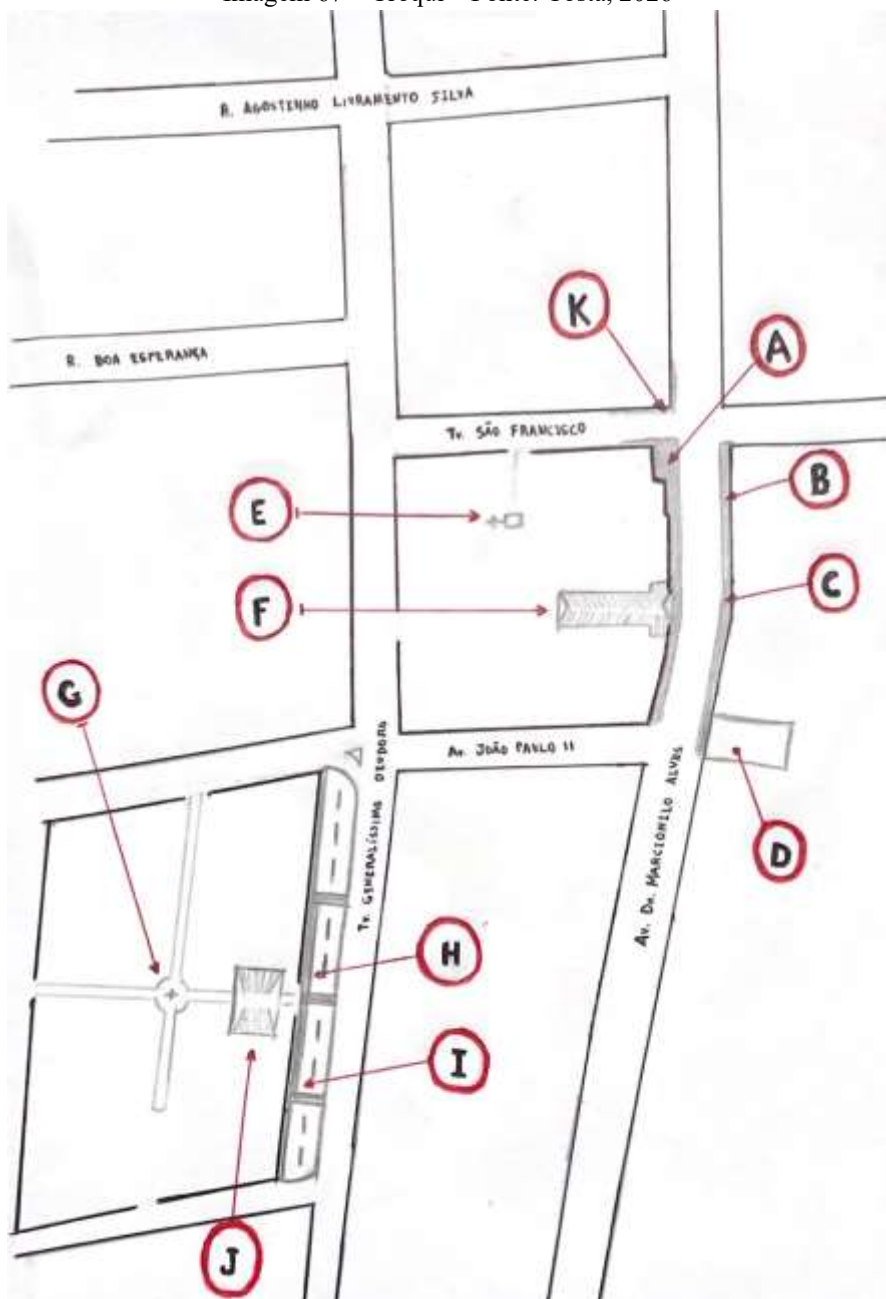
Ruth: É muito trabalho. Quando a mãe dela era viva, ela ainda fazia. Porque ela ficava na casa dela. Mas aí o índio já não faz mais. É, é um bom trabalho isso aí, mano. Para preparar ela para chegar no tucupi para começar a ferver. (**Entrevista com Ruth Cardoso, em 2 de novembro de 2025**).

Alguns relatam suas memórias, dizem do que a manicuera lhes fazem lembrar, mas todas as vezes em que indaguei sobre o as recordações do mingau, o modo de preparo era o que mais se contava em detalhes – penso em traçar algum quadro comparativo sobre algumas das descrições –. Isso evidencia o caráter de elaboração criteriosa dos modos de alimentação, sobretudo nas ritualísticas. também no relato de dona Ruth, aparece a descrição de que a manicuera, era comercializada em cuias como de tacacá, o que evidencia duas coisas importantes: uma é a clara relação identitária com matrizes indígenas e outra é o fato de que o consumo do mingau deveria estar um pouco mais arreigado ao local de venda, ou seja, o contexto do cemitério, pois as cuias devem ser devolvidas após o consumo, diferente do que acontece com os copos descartáveis. Sales (2022) registra que em Curuçá e também em Marapanim é comum a venda do mingau em cuias também, apesar de que os compradores procuram geralmente adquirir grandes porções para tomar em suas residências, tanto que chega-se a ver manicuera pronta para venda em garrafas PET's. Na venda de Dona Graça, essa procura por grandes quantidades também acontece, porém ela vende em sacos plásticos quando não é o caso de colocar nas próprias vasilhas que os clientes levam de suas casas até sua banca.

No Dia de Finados do ano de 2024, eu não havia me comunicado com Dona Maria das Graças, sobre se ao menos ela teria conseguido a raiz de mandioca naquele ano, eu estava apenas a espera de que ela chegasse no ponto em que costumou ficar nos últimos três anos em que estive frequentando o cemitério durante finados. Desde as 16 horas da tarde eu estive passando com uma vendedora de comidas que estava próxima ao ponto de Dona Graça, que é próximo ao ponto de mototáxis da esquina do cemitério São Francisco (Ponto A do croqui – Imagem 39 – p. 98). Perguntei de início se a moça conhecia Dona Graça, que vende tacacá e manicuera, ela me disse que conhecia, mas que não tinha visto movimento nem dela nem dos filhos e do marido que a acompanham, não haviam chegado ainda por ali. Andei por mais vezes dentro do cemitério, conversando com mais pessoas, tanto no cemitério “velho” (São Francisco) quanto o cemitério novo “São Judas”. Já era próximo das 17:20 quando voltei a esquina e não vi Dona Maria das Graças, perguntei a moça e ela ainda nada sabia me informar. Fui ter com uma vendedora de tacacá que estava próxima, ela me disse que conhecia a “Graça”, mas que não sabia se ela ia vender naquele dia. Eu então esperei ali no canto, lanchando com um amigo e comentando sobre a minha frustração por não ter encontrado com Dona Graça, e nesse momento chegam também duas mulheres procurando pela manicuera, eu mesmo disse a elas que a vendedora ainda não havia chegado, e então elas reclamaram que ainda não tinham encontrado ninguém que estivesse oferecendo o mingau. Logo eu estava em meio a um

sentimento de angústia que aparentemente outras pessoas tinham também, algum sentido de falta, de ausência. Saí do entorno – das vendas de comidas – e entrei mais uma vez no cemitério para ver a movimentação do cruzeiro, pois o sol até já havia se posto e escurecia depressa, com destaque para as velas acessas.

Imagem 67 – Croqui – Fonte: Costa, 2026



Tenho a impressão de ter ficado ali por mais ou menos uma hora, e então imaginei que fosse o horário de ter iniciado a missa campal⁵⁵ que estava para acontecer em frente ao cemitério novo. Passei mais uma vez na esquina onde imaginaria encontrar a manicuera, antes de ir para o cemitério novo, e a vendedora com quem já havia conversado antes me disse então que vieram avisá-la de que Dona Graça estava com sua venda nos arredores⁵⁶ do cemitério novo. Corri às pressas para ver então como estava ocorrendo.

Dona Graça me disse que realmente chegou um pouco depois do horário que costumava organizar sua venda, por repensar a oportunidade de aproveitar o movimento da missa que estava ocorrendo em frente ao cemitério São Judas Tadeu. Me sentei nos bancos da venda de dona Graça e pedi um tacacá, fui tomando enquanto conversava com ela e esperava chegarem os compradores de manicuera. Pelo fato de ser a única vendedora que tivesse além do tacacá, a manicuera, mesmo os outros vendedores de comidas indicavam Dona Graça pra quem estivesse procurando a bebida. Essa rede de divulgação boca a boca aparentemente é a solução para uma estrutura comercial efêmera.

Eu por ter arriscado a sorte ao não falar com Dona Graça e só esperar que ela realmente aparecesse com seu mingau nos arredores do cemitério, e os que consomem a bebida, por não encontrarem a iguaria que é tanto cara naquele dia, pude acompanhar uma dinâmica ainda mais interessante do que a própria presença da iguaria. Foi nesse momento que pensei na relevância daquela demanda silenciosa, para atestar o lugar da manicuera como elemento associado a ocasião ritual. Eu poderia, como fiz em outros momentos (Costa, 2023; Costa, Rodrigues, 2024), registrar por meio de entrevistas a relação de pessoas, suas memórias e a manicuera, objetivando saber por meio desses discursos se a bebida é ou não importante para aquele dia. Dessa vez, o lugar faltante, mudo e ao mesmo tempo ensurdecador, foi o que levou a entender que existem outras formas de compreender o lugar das coisas entre os sujeitos. E quando digo sobre a ausência, a falta da manicuera, é pelo fato de que a procura por parte das pessoas fez pensar nisso, e não só por alguma estima sentimental direcionada a isso por mim mesmo, embora deva frisar o total interesse em perceber a importância da bebida.

Estando ainda tomando meu tacacá feito por Graça, vi duas mulheres se aproximarem e pedirem manicuera. Conversaram com dona Graça sobre outros assuntos e depois ela indagou

⁵⁵ Desde esse ano, a missa noturna que costumava acontecer na capela católica dedicada à Santa Rita de Cássia (ponto **D** do croqui – imagem 36), nas proximidades do Cemitério São Francisco de Assis, passou a ocorrer na frente do cemitério São Judas Tadeu (ponto **I** do croqui – imagem 39).

⁵⁶ Sua banca ficou no ponto **H** do croqui (imagem 39 – p. 98).

a mulher aparentemente mais jovem se ela tinha tomado o mingau, e esta respondeu que “*nunca tomou nem nunca quer tomar*”, seguiram-se risadas e comentários sobre a manicuera ou ser amada ou ser odiada.

Dona Graça havia preparado bastante mingau naquele ano, pois contou com muitas raízes que havia ganhado de um parente do interior. Havia uma panela grande já com o mingau em cima da mesa que estava ao lado da panela com goma de tapioca para o tacacá, e havia uma outra panela com uma reserva de manicuera embaixo da mesa. As vendas de manicuera poucas vezes são em pequenas doses individuais, costumam ser geralmente em sacos plásticos onde ela coloca quantos copos os clientes pedem, ou pode ser em vasilhas plásticas que os próprios compradores levam até ela para pôr as porções e já levar para o consumo em suas casas ou mesmo pelas redondezas. Por essa grande saída, o nível da manicuera acabou logo sendo reduzido.

Ao contrário da goma feita com tapioca que é a base do tacacá (também servido por dona Graça), que precisa estar sempre bem aquecida, a manicuera necessita estar “fria” para ser bem consumida. É perceptível uma mudança no aroma entre uma temperatura mais aquecida e uma mais ambiente da manicuera, existe uma diferença inclusive do sabor, indicam os compradores. Tanto Albuquerque e Malár (2019) quanto Picanço e Quinzani (2021) registram que o ponto de consumo da manicuera é ditado pela temperatura do mingau, pois se for consumida quente, poderá causar algum problema digestivo assim como simplesmente não ser agradável aos paladares.

A venda de manicuera de dona Graça acabou antes de terminar o material do tacacá de dona Graça, e após se encerrar o período de maior movimentação do cemitério, os demais vendedores começaram a se recolher e sair aos poucos. Então, apareceram familiares de Dona Graça para recolherem os materiais.

Imagem 69 - Missa no canteiro do cemitério novo -
Fonte: Costa, 2026



Imagem 68 - Venda de Dona Graça em 2024 - Fonte:
Costa, 2026



Imagem 71 - Venda de Dona Graça em 2024 -
Fonte: Costa, 2026



Imagem 70 - Venda de Dona Graça em 2024 -
Fonte: Costa, 2026



4.3 – Identidade e consumo na globalização

Penso que é importante tensionar a análise da manicuera a partir de dinâmicas mais amplas relacionadas a práticas alimentares emblemáticas como ela própria, é necessário compreender um contexto complexo de produção de um “consumo” de alteridade, cujo qual se desenvolve na contramão de um senso de “normatização” cultural, homogeneização de práticas. Isso se faz importante pois o caráter identitário de práticas como essa analisada são a tônica dos discursos em torno da patrimonialização e da própria veiculação midiática, de modo que a reflexão antropológica conduz a uma ponderação acerca das afirmações que por vezes os discursos mobilizem. A discussão proposta permite deslocar a análise de leituras essencializantes ou folclorizantes, evidenciando que a permanência da manicuera decorre de processos ativos de negociação simbólica, nos quais práticas locais se reatualizam em diálogo com transformações econômicas, urbanas e sociais mais amplas.

Demonstrando que a circulação da manicuera ocorre segundo lógicas distintas daquelas associadas à mercantilização global de alimentos “étnicos”. Ao mobilizar contribuições que enfatizam a agência cotidiana e as táticas de apropriação do espaço social, a análise permite compreender a venda e o consumo do mingau como práticas situadas, que operam nas brechas do ritual institucionalizado e da economia urbana, sem se converterem em mercadorias desterritorializadas. Desse modo, pretende-se reforçar o argumento central da dissertação ao mostrar que identidade alimentar, longe de ser apenas enunciada, é produzida no fazer, no consumir e no partilhar, envolvendo uma profunda coesão entre memória, sociabilidade como em contextos rituais específicos.

Nos estudos que propriamente dedicam-se ao tema da identidade na modernidade a partir de compreensões antropológicas, temos Stuart Hall. Influenciado tanto pela tradição marxista quanto pelos estudos culturais britânicos, propôs na década de 1990 uma abordagem relacional e processual das identidades culturais. Para Hall (1992), a identidade não é algo fixo, essencial ou puramente determinado pelas estruturas econômicas, mas uma construção social histórica, contingente e situada. O autor argumenta que as identidades são formadas na articulação entre relações de poder e práticas discursivas, sempre abertas a transformações, deslocamentos e hibridismos. Assim, Hall rompe com a noção frankfurtiana de um sujeito alienado e homogêneo, reconhecendo que mesmo sob condições adversas, contextos políticos opressivos, as identidades são espaços de negociação e disputa simbólica continuamente.

Estendendo a compreensão de Sahlins (1997) para a análise em voga, é possível entender que as práticas alimentares tidas como “iguarias” apresentam em maior ou menor grau questões emblemáticas relacionadas a seus contextos de origem, que apesar da relativa importância dada pelo grupo social no quais integram, tratam-se de práticas repletas de elaborações simbólicas e apelos identitários que determinam a força com que alçam cada vez mais a posteridade sempre perpassando por ressignificações, acréscimos e outras modificações (Contreras; Gracia. 2011).

Acontece que tais práticas culinárias, carregadas de apelos identitários, pode participar da lógica da “mundialização da cozinha” (Contreras; Gracia, 2011), que seria uma face da globalização, ou “panorama”, no entendimento de Arjun Appadurai. Tal processo que envolve iguarias locais, é tomada a partir das estratégias comerciais de aproveitamento do interesse pelo “exótico”. Contudo, as promessas de originalidade ou fidelidade ao contexto cultural em questão, acabam desmontadas pelas próprias condições do mercado global.

Com frequência, ocorre que a comida oferecida como exótica ou estrangeira não é tão autêntica como a maioria dos consumidores imaginam. Vários pratos hoje populares nos Estados Unidos e que são considerados como claros exemplos de cozinhas estrangeiras foram, na verdade, inventados no próprio país. Ainda que o *chili com carne* mantenha sua denominação em espanhol, os americanos de origem latina afirmam que nada têm a ver com ele [...]. Por sua vez, o *vichyssoise*, ainda parecendo um prato de origem francesa, também provem da cidade Nova York e foi criado em 1910 (Contreras; Gracia, 2011, p. 420).

Assim, percebe-se que os usos que são feitos dos repertórios culinários estrangeiros ou tidos como exóticos respondem a uma demanda que aparenta resistir a massificação do consumo alimentar, cujo qual foi legado a uma “americanização” da alimentação, segundo Contreras e Gracia (2011).

apesar da tendência à homogeneização na oferta e nos consumos alimentares, desenvolve-se com cada vez mais força um interesse por aceitar e incorporar os que poderiam denominar-se ‘alimentos étnicos’. Assim, por exemplo, independentemente de os Estados Unidos terem optado pelo modelo de um *melting pot*, e de o Canadá ter preferido a aproximação do ‘mosaico cultural’, em ambos os países ocorre uma extraordinária mistura de grupos culturais e étnicos, cada qual com seu próprio estilo de comida. A aculturação de minorias, acompanhada, paradoxalmente, por um aumento do interesse pelo patrimônio cultural e pela própria identidade, favoreceu a popularidade das comidas étnicas, algumas das quais foram convertidas em genuínos produtos americanos. Essa “etnicidade”, passada sem dúvida, pela peneira do processamento industrial e do marketing, pode ser vista refletida em boa parte dos estabelecimentos alimentares norte-americanos e de muitos outros lugares do mundo. Na verdade, a indústria alimentícia popularizou em “porções individuais” e pré-

cozidas alguns dos pratos étnicos mais conhecidos, desde a *paella* até o “arroz três delicias”, passando pelos tacos mexicanos (Contreras; Gracia, 2011, p. 421).

O caso da manicuera, entretanto, apresenta uma configuração distinta. Diferentemente de outras comidas que se convertem em emblemas de identidades regionalizadas ou em produtos voltados ao consumo turístico, a manicuera não se insere plenamente nesse circuito. Ela não é vendida como “exótica”, não é promovida como patrimônio cultural formalizado e circula em dinâmicas discretas fora do contexto ritual do Dia de Finados. Sua produção e consumo permanecem profundamente ancorados a uma temporalidade específica, a um espaço ritualizado, que é o entorno dos cemitérios. Essas particularidades condicionam, por exemplo, a preservação da manicuera como prática localizada, ainda que inserida em uma economia urbana informal.

Picanço (2017), ao analisar a circulação da mandioca e de seus derivados entre o Pará e o contexto europeu, demonstra que práticas alimentares identitárias não persistem por alguma inércia cultural, mas por meio de processos ativos de negociação simbólica, nos quais memória, desejo, sociabilidade e agência cotidiana desempenham papel central. A mandioca, é pensada como um veículo histórico de promoção identitária, capaz de suscitar e sustentar pertencimentos mesmo em contextos de deslocamento e diáspora. Essa perspectiva permite compreender que a permanência da manicuera, assim como a da farinha ou do chibé no Pará, não decorre de um apego essencialista à tradição, mas de sua contínua reatualização em diálogo com transformações econômicas, urbanas e sociais mais amplas.

Desta maneira, a contribuição de Picanço (2017) indica que a circulação de alimentos tidos como identitários não segue necessariamente as lógicas hegemônicas da mercantilização global dos chamados “alimentos étnicos”. No contexto europeu observado pelo autor, a mandioca não se converte prioritariamente em mercadoria desterritorializada voltada ao consumo do exótico, mas em recurso simbólico mobilizado por sujeitos migrantes para recompor laços de pertencimento, memória e continuidade cultural. Assim, Picanço (2017) considera que o consumo demandado por afetações particulares antecede o mercado propriamente, uma vez que é o desejo culturalmente construído em situações de migração que se estruturam circuitos comerciais específicos, cujo os quais operam discretamente em meio a redes alternativas de acesso, e não através de grandes dispositivos da indústria alimentar global.

Já contrastando diretamente com leituras que veem a globalização somente como um processo arrasador de homogeneização cultural – apesar de também considerar a existência de instrumentos de homogeneização como a hegemonia da linguagem – Arjun Appadurai (1998) argumenta que a pós-modernidade deve ser compreendida por meio das produções que instauram uma nova era de circulação de imagens, ideias e desejos. Produções essas que são mediadas não apenas por tecnologias da comunicação, embora estas exerçam seu papel essencial, mas sobretudo pelas dinâmicas estratégicas do mercado, que sob o advento neoliberal, instauram novos e mais abrangentes aproveitamentos das demandas humanas.

A proposta de Appadurai (1998) contempla a globalização como conjunto de “paisagens”, “panoramas” – *scapes* – culturais em distintas bases de ação que balizam cada qual ao seu modo, os fluxos transnacionais de pessoas, bens, imagens, informações e ideologias. Ao tratar as dinâmicas de fluxos enquanto orientação das relações transnacionais, Appadurai substitui o pressuposto de culturas enraizadas, homogêneas e estáticas por uma concepção fundamentalmente marcada pela fragmentariedade e plasticidade dos processos de interação cultural. Em uma análise que tenciona relacionar o contributo marxista e a dinâmica de fluxos da economia global, o autor considera importante o estudo de cinco dimensões do fluxo da cultura global:

(a) etnopanoramas; (b) midiapanoramas; (c) tecnopanoramas; (d) finaçopanoramas; (e) ideopanoramas. Valho-me desses termos, com um sufixo comum “panorama”, para indicar, em primeiro lugar, que não se trata de relações objetivamente dadas que tem a mesma aparência a partir de cada ângulo de visão, mas, antes, são interpretações profundamente perspectivas, modeladas pelo posicionamento histórico, linguístico e político das diferentes espécies de agentes: os estados nacionais, as multinacionais, as comunidades diaspóricas, bem como os grupos e movimentos subnacionais [...], e até mesmo grupos intimamente mais relacionados, como as vilas, os bairros e os grupos familiares. Na realidade, o agente individual é o último local deste conjunto de panoramas, pois os mesmos são eventualmente percorridos por agentes que ao mesmo tempo conhecem e constituem formações mais amplas, em parte pelo seu próprio sentido daquilo que essas paisagens oferecem (Appadurai, 1998, p. 312).

Desse modo, compreende-se que a interpretação de Appadurai sobre as dimensões culturais da globalização concebe a multiplicidade de condições nas quais podem ser mobilizadas tais “paisagens” de modo a caracterizar a fluidez do próprio capital internacional, bem como seus modos de produção e reprodução de “mundos imaginários” ofertados em escala industrial (Appadurai, 1998).

O paradoxo central da política étnica no mundo atual é que os primórdios (seja da linguagem, da cor da pele, da vizinhança ou do parentesco) tornam-se globalizados. Isto é, os sentimentos cuja maior força é a sua capacidade de incendiar a intimidade num sentimento

político e transformar a localidade num palco pela identidade, se espalham por vastos espaços irregulares, à medida que os grupos se movimentam, e apesar disso, permanecem vinculados entre si através de habilidades sofisticadas da mídia. Isso não significa negar que esses primórdios são muitas vezes o produto de tradições inventadas (Hobsbawn e Ranger, 1983) ou associações retrospectivas, mas enfatizar que, por causa da interação disjuntiva e instável do comércio, da mídia da política nacional e das fantasias do consumidor, a etnicidade, outrora um gênio contido na garrafa de uma espécie localidade (por mais ampla que seja), agora se tornou uma força global, que desliza continuamente através das fissuras entre os estados e as fronteiras (Appadurai, 1998, p. 322/323).

Michel de Certeau discute algumas possibilidades de compreensão das culturas populares a partir dos meios de manipulação da realidade, tanto através das estratégias quando das táticas de vivência da realidade. Certeau (2009) diz que as manifestações populares atuam a partir do fato de reconhecer na injustiça uma certa ordem das coisas, sem mobilizar a espera de mudança e sem legitimar a própria injustiça. E deste modo, mobilizam um protesto ético contra a fatalidade da ordem, a partir, por exemplo, da subversão de modos de religiosidade, como foi o caso do catolicismo popular do Brasil império, e as tantas revoltas messiânicas organizadas a partir de estratégias e táticas.

No pensamento de Certeau, as “estratégias” aplicam-se como o modo de ação que parte de contextos institucionais, com relações mais ou menos intrínsecas a locais de exercício direto e sistemático do poder. Estratégias dizem respeito a visões totalizantes, que objetivam transformar o espaço e o tempo em objetos calculáveis e administráveis, como mapas, planos, regulamentos, sistemas. Embora esse conceito seja a consideração que Certeau (2009) faz mirando não minimizar a capacidade de determinação da “superestrutura” oriunda da contribuição marxista e das demais perspectivas estruturalistas, o autor argumenta que a eficácia total das estratégias é constantemente minada e reconfigurada pela ação dos indivíduos no nível micro, no palco das “práticas ordinárias” (Certeau, 2009).

Nesse raciocínio, a perspectiva de Certeau ecoa o pensamento de Michel de Foucault, em vista da consideração da rede capilar e produtiva do poder, isto é, desconsiderando que o poder seja exercido exclusivamente “de cima para baixo”, assim como rejeita a perspectiva do poder como algo passível de ser propriedade, compreendendo no lugar disso, a primazia as relações de poder. A capacidade produtiva do poder também é reverberada pelo autor, que destacou acima da repressão, a criação de dimensões da vida coletiva que podem partir de

distintas frentes das relações, não apenas de Estados, instituições ou sistemas discursivos, como também de sistemas não discursivos, onde emergem as práticas.

Todavia, no diálogo com Foucault, a perspectiva certauniana apresenta certos desvios analíticos com objetivos de alcançar especialmente a relevância das práticas cotidianas, perpetradas por agentes em suas aparentes insubsistências de poder. Foucault delega uma eficácia aos modos de técnicas do poder na produção da docilidade dos corpos, em direção a normalização dos sujeitos, situação que Certeau considera possível de ser “furtada”, por meio dos pontos de fuga das operações sistêmicas, das resistências e da criatividade não redutível sempre presente no cotidiano ordinário dos sujeitos aparentemente dominados (Buchanan, 2006; Reynolds, Fitzpatrick, 1999). Certeau destaca em todo o seu pensamento, que as “frestas” – *interstices*, *brèches* – não devem jamais serem desconsideradas de suas potências transgressoras da ordem, embora não dotadas de caráter revolucionário, enfrentam com relativa eficácia os modos a totalização e normalização das manifestações institucionais do poder.

E assim, Certeau elabora o conceito de táticas, em oposição às estratégias e em consonância com a perspectiva da agência dos sujeitos. As táticas não possuem um lugar próprio pois sua operação ocorre no lugar da alteridade definida e controlada pelas estratégias. A elaboração teórica de Certeau acerca das práticas cotidianas apresenta diversas analogias a contextos bélicos, de modo que pode-se perceber que a sobrevivência é de fato resultado de enfrentamentos conflitivos constantes. Assim, a distinção entre táticas e estratégias dá-se pelo caráter essencialmente furtivo e oportunista da primeira categoria, enquanto a segunda está relacionada ao planejamento e controle. Nas táticas são empregadas astúcia e criatividade, para os “golpes de vista”, na “caça” de oportunidades de remodelação das situações em vista de resoluções momentâneas, que apesar de não poderem ser conservadas para o futuro, conseguem tornar tangíveis os anseios dos agentes.

As táticas são procedimentos que valem pela pertinência que dão ao tempo – às circunstâncias que o instante preciso de uma intervenção transforma em situação favorável, à rapidez de movimentos que mudam a organização do espaço, às relações entre momentos sucessivos de um “golpe”, aos cruzamentos possíveis de durações e ritmos heterogêneos etc. [...] as estratégias apontam para a resistência que o estabelecimento do lugar oferece ao gasto do tempo; as táticas apontam para uma hábil utilização do tempo, das ocasiões que apresenta e também dos jogos que introduz nas fundações de um poder. Ainda que os métodos praticados pela arte da guerra cotidiana jamais se apresentem sob uma forma tão nítida, nem por isso é

menos certo que apostas feitas no lugar ou no tempo distinguem as maneiras de agir (Certeau, 2009, p. 96/97).

Desse modo, Certeau propõe uma revisão crítica das práticas ordinárias de consumo, que por seu turno, rejeite a interpretação de que as classes populares, ou todos os “vencidos” hegemonicamente, por exemplo, são meros consumidores passivos dos conteúdos culturais que as elites produzem e disseminam pelos diversos meios. A comercialização da manicuera em frente ao cemitério revela a dinâmica das “táticas” descritas por Certeau. O relato de Dona Graça sobre a disputa pelo ponto de venda onde há vários anos põe sua banca, demonstra, por exemplo, como os sujeitos operam suas agências nas frestas do sistema. Dessa maneira, o Dia de Finados também é apropriado por essas mulheres como uma oportunidade tática de sobrevivência econômica.

Dialogando com abordagens da antropologia econômica e da antropologia simbólica, mas, sobretudo inspirado na tradição marxiana, Arjun Appadurai (1998) argumenta que o estatuto de mercadoria não representa uma propriedade intrínseca de determinados objetos, mas sim uma condição relacional que emerge em situações específicas em que tais coisas são trocadas e valoradas. Assim, em vez de tratar as coisas como suportes passivos de relações sociais, o autor sugere que se acompanhe aquilo que denomina de “vida social” das mercadorias, isto é, os processos através dos quais os objetos transitam entre distintos regimes de valor e diferentes arenas sociais.

Nessa perspectiva, uma mesma coisa pode adquirir significados distintos conforme o contexto em que circula, podendo alternar entre domínios econômicos, domésticos, rituais ou políticos. O interesse analítico, portanto, desloca-se para os processos de contextualização e recontextualização que definem o modo como um objeto é apropriado, classificado e mobilizado em diferentes situações sociais. Quando essa abordagem é aplicada à análise da manicuera, torna-se possível observar a bebida como preparação culinária especial, que atua como objeto cuja significação se constitui através das relações sociais que organizam sua produção, circulação e consumo. No contexto observado no nordeste paraense, a manicuera participa de circuitos sociais específicos que não se limitam à esfera alimentar.

O cultivo da mandioca, os processos técnicos de preparo do mingau e sua circulação no entorno dos cemitérios durante o Dia de Finados indicam que a bebida se insere em um conjunto de práticas que articulam economia doméstica, sociabilidade comunitária e ritualidade funerária. A partir da perspectiva proposta por Appadurai (1998), a manicuera pode ser pensada

como objeto cuja trajetória atravessa múltiplos regimes de valor. Ela aparece simultaneamente como produto agrícola, alimento preparado no âmbito doméstico, mercadoria vendida no espaço ritual e elemento que participa da organização de encontros sociais associados à memória dos mortos. Seguir a circulação da manicuera entre esses diferentes contextos permite evidenciar que o significado atribuído à bebida não deriva exclusivamente de suas propriedades materiais ou de sua composição culinária, mas das relações sociais nas quais ela se insere.

Considerando isso, é preciso compreender que a circulação da manicuera ocorre segundo lógicas distintas daquelas associadas à mercantilização global de alimentos “étnicos”. Ao mobilizar contribuições que enfatizam a agência cotidiana e as táticas de apropriação do espaço social, a análise permite compreender a venda e o consumo do mingau como práticas situadas, que operam nas brechas do ritual institucionalizado e da economia urbana, sem se converterem em mercadorias desterritorializadas. Dessa maneira, pretende-se reforçar o argumento central da dissertação ao mostrar que identidade alimentar, longe de ser apenas enunciada, é produzida no fazer, no consumir e no partilhar, envolvendo uma profunda coesão entre memória, sociabilidade como em contextos rituais específicos.

4.4 - Invenção cultural e agência: uma reflexão meta-antropológica

Minha pesquisa para TCC na graduação em ciências sociais (Costa, 2023) teve o interesse geral de compreender o consumo de manicuera como ressignificação das beberagens indígenas tupinambás, considerando que nos relatos de cronistas e registros históricos constam ser a população autóctone presente na região do estado do Pará que abarca Vigia de Nazaré. Para tanto, recorri a correlação de relatos de cronistas dos séculos XVI e XVII para atestar a antiguidade da prática, sobretudo focalizando as beberagens que ocorriam em contextos rituais fúnebres, como era o caso das cauinagens de encerramento do luto e mesmo as ofertas de alimentos que ocorriam nas sepulturas dos parentes.

em primeiro lugar, a relação entre o mingau de manicuera e as práticas culturais das beberagens indígenas dispõe-se a partir dos ingredientes utilizados, mandioca, macaxeira, cará, batata doce, entre outras raízes tuberosas, materiais que foram historicamente registrados como parte integrante dos costumes alimentares dos povos originários do Brasil (Noelli; Brochado, 1998). Em segundo lugar, a interlace põe-se a partir do modo de preparo, o qual tem de passar pelo descascamento, a ralação, e a pressão do material no tipiti, instrumento desenvolvido pelos indígenas para o mesmo fim, isto é, a retirada do tucupi. Após o tucupi retirado, ferve-se por algumas horas até o líquido reduzir e ficar mais concentrado, depois, pode ser colocado tanto tapioca

quanto arroz, sendo esse último a opção mais comum, ambas as opções cabem para dar a consistência pastosa de mingau, certamente os indígenas dominavam e muito essas técnicas de manipulação do amido, sendo os diversos tipos de mingaus um elemento muito presente nos costumes alimentares dos povos tradicionais (Fernandes, 2011; Albuquerque, 2012; Albuquerque, Malar, 2019). Em terceiro lugar, a relação dá-se pela ocasião em que se prepara e consome. Os procedimentos rituais indígenas referentes aos contextos funerários variavam e muito de etnia para etnia. Era costume, por entre os tupinambás, de promover cauinagens passado cerca de um mês desde o falecimento do parente (Évreux, 2007; Abbeville, 2008; Thevet, 2018; Staden, 2007). A esses acontecimentos, Albuquerque, Malar (2019) observaram justamente a interconexão com o consumo de manicuera no dia de finados atualmente (Costa, 2023, p. 86).

A ideia em voga era demarcar a íntima relação entre a manicuera e o modo como indígenas compreendiam a morte e celebravam seus mortos, e a explicitação da origem cabia necessária para conceber a relevância da própria sobrevivência da própria prática alimentar. Nas entrevistas colhidas em 2022 e 2023, a maior parte dos interlocutores não concordava que o mingau tivesse qualquer envolvimento maior com a ocasião de finados, por isso inclusive o recurso aos arcabouços etnológicos para fundamentar a tomada da manicuera como elemento indígena em meio a uma ritualidade de contexto não-indígena.

Sugeri uma perspectiva simbólica que pudesse tratar do lugar da bebida no ritual da iluminação, considerando os relatos de cronistas sobre as beberagens indígenas, bem como a perspectiva de etnólogos e arqueólogos.

Apesar de não existirem tantas precisões quanto ao tipo de alimento em específico que costumava ser ofertado ao defunto, considera-se que essa oferenda deveria estar baseada certamente nos costumes alimentares da etnia ou comunidade em questão. Assim, poderia variar entre um peixe moqueado e farinha até uma cuia de mingau. Considerando essa abertura de possibilidades oblativas, opta-se por tratar da hipótese dos mingaus ofertados, assim, abre-se caminho para a interpretação que interliga o mingau de manicuera às almas dos parentes [...] (Costa, 2023, p. 90).

Considerando a mitologia de “Mani” e sua influência nos costumes alimentares indígenas, propus:

A mandioca é para os indígenas muito mais do que uma forma de alimento, é a unificação do sustento físico e espiritual, pois considerando a narrativa mitológica, Mani, aquela pequena menina “estranha” e cativante ao mesmo tempo, continua a justamente cativar seu povo, através do fato de ter se tornado alimento. [...] Mani permitiu ser “devorada” de muitas maneiras, que tirassem seu “sangue” para fazer caldos e mingaus, que cortassem seu “corpo” em ínfimos pedaços para fazer farinha, tapioca, beiju. Nessa perspectiva, consumir Mani é uma forma simbólica de fazer uma refeição antropofágica, absolutamente necessária para a manutenção das identidades, pois seria um método endocanibalístico de refeição (Fausto, 2002), o consumo de um parente, o que só poderia trazer a noção de fortalecimento da própria “família”. A manicuera costuma ser servida com pedaços de batata-doce, macaxeira, cará, entre outras raízes. São esses, sob a perspectiva aqui sugerida, “pedaços” de outras agentividades (Fausto, 2002) que foram “caçadas” de modo a serem consumidas para

adquirir as suas potencias, mas aquelas capazes de nutrir tanto o morto quanto o grupo de modo a enfrentar a dor da morte, o rasgo da saudade, o desespero do remorso (Costa, 2023, p. 92).

Essa elaboração do conteúdo simbólico deu-se de modo a compor uma explicação que encaixasse justamente sobre a vacância explicativa em torno dos consumidores de manicuera, sobre a razão de beber manicuera naquela ocasião. Certamente os anseios de encontrar quem desse uma resposta suficiente era otimista demais, reconhecendo que as hipóteses formuladas eram inteiramente minhas em campo, mesmo que a correlação pensada já tivesse sido tratada por Albuquerque e Malár (2018; 2019).

De todo modo, para os vigienses que cheguei a entrevistar, o que interessava da manicuera era o seu poder de trazer lembranças de tempos idos, independente da relação específica com o Dia de Finados. Alguns me contaram de memórias relativas à infância em contextos rurais, nos quais a manicuera era muito mais frequente, compondo hábitos alimentares dispostos de acordo com as tarefas de roça. Dona Vera havia me contado sobre esse aspecto:

Dona Vera Soares: No tempo de roçado novo, eles (seus pais) pegavam, né? E faziam todo dia. Faziam primeiro aqueles panelão de barro mesmo, né? Eles que faziam aqueles panelão grande só pra fazer esse negócio desse mingau que é a manicuera. Aí a gente plantava quando chegava tempo de roçado novo a gente fazia um mutirão aí faziam aquele mingau, toda vez eles faziam justamente pra uma merenda, né? Uma merenda, vamo supor, um lanche pro pessoal tomar aquele mingau. Aí tinha um negócio que eles faziam que era o Dia Redondo que eles falavam, dia redondo era assim, começava a trabalhar de manhã e só iam parar umas quatro, cinco da tarde, não almoçavam, só era aquele mingau. Então desde que eu me conheço por gente isso aí já existia, porque isso aí vem mesmo dessas pessoas mais antigas que tudo começou essa mandioca. (Retato obtido no ano de 2022).

Entrevistei dona Vera antes do Dia de Finados do ano de 2022, e ao produzir o texto do TCC, em 2023, procurei mais passagens dos cronistas sobre as beberagens indígenas e encontrei o religioso Yves D'Evreux, que ao escrever sobre as tarefas dos parentes indígenas, pontuou:

Os Principais, que ordinariamente têm mesa franca, razão por que necessitam de roças maiores, preparam um cauim geral, e como todos partilham dele, se incumbem de cuidar nas plantações, o que fazem com alegria em uma ou duas manhãs, e depois vão beber na casa daquele para quem trabalharam, bebendo cada um quando chega sua vez (D'Evreux, 2007, p. 42).

João Azevedo Fernandes (2011) compreende que as beberagens poderiam também ser ocasiões de mediação do trabalho por meio de celebrações: *“o uso das festas como meio de mobilizar trabalho é algo extremamente comum em todo o globo, sendo quase um universal*

para as sociedades agrárias” (Fernandes, 2011, p. 99). Ao ver mais produções historiográficas, desta vez com foco na manicuera, fui indicado pelo próprio autor, Paulo Cordeiro (2010) a ver sobre sua pesquisa acerca do carimbó no município de Vigia, obra na qual havia um registro sobre a festividade de São Benedito, animada por Benedito Domingos da Costa, conhecido popularmente como “Pau-cacete”, na localidade do Tujuí, nas imediações de Vigia:

O pai realizava a folia, ladainha, esmolação, mutirão e carimbó. “Pão-cacete”, desde seus 14 anos já participava ativamente da festa. Com a morte do pai, em 1976, deu continuidade à festividade. Em 1962, a esmolação parou de ser tirada. Mas a ladainha e a folia ainda se cantam. São benedito é comemorado no dia 26 de novembro. Porém, “Pão cacete” realiza a festividade nos dias 1 a 5 de fevereiro. Para o mutirão são convidados os parentes, vizinhos e amigos para plantar mandioca no terreno de 2 hectares. Antes é realizada a queima do roçado, no mês de outubro e depois é plantado o milho, pela família. A mandiocaba é um tipo de mandioca grande que não serve para fazer farinha, dela é retirado o tucupi. Manicuera: depois de fervida água em um panelão, coloca-se arroz e o tucupi e pedaços de mandioca. Fica uma espécie de mingau. Este é distribuído para os convidados que estão no roçado plantando. Após a plantação, já há 10 anos, “Pão-cacete” é homenageado por familiares e amigos. Ele é colocado em uma padiola (espécie de tabuleiro retangular, com três ou quatro varas, usado para transporte), todo pintado de carvão, e coberto de ramos de planta. As pessoas o colocam nos ombros e carregam-no do roçado até a residência dele. Fica uma espécie de São Benedito, com o mastro do santo (Cordeiro, 2010, p. 11/12).

A discussão de Cordeiro (2010) sobre o processo multicultural de formação do carimbó em Vigia aponta os festejos religiosos como ocasiões nas quais eram possíveis de desenvolverem-se sociabilidades com fortes ligações a práticas culturais que mesmo subjugadas pela hegemonia católica, eram ativas e produtoras de simbologias. Cordeiro (2010) registra ainda o lugar da manicuera nas práticas laborais nas roças dos interiores de Vigia.

Os mutirões eram praticados pelos escravos e posteriormente por libertos e camponeses livres. Eles plantavam na roça, a mandioca e outros produtos para suas sobrevivências, tais atividades baseavam-se geralmente na queima e a coivara, normalmente se realizava em regime de mutirão. Neste, os moradores das comunidades próximas eram convidados a participar, ali plantavam diversos tipos de alimento, mas a mandioca era a principal, pois dela fazem farinha d’água, de tapioca, e o tucupi. Durante ou após os mutirões o carimbó, cachaça ou **manicuera**, animava o ambiente. Essa prática só é realizada no sítio São Benedito, na localidade Itujuí, distante 11 quilômetros da cidade. Ali permanecem três tradições antigas ao mesmo tempo: mutirão, festividade de santo e carimbó (Cordeiro, 2010, p. 23 – **negrito meu**).

É possível compreender assim, que a manicuera esteve – e ainda está, mesmo que com cada vez menos recorrência – presente em muitas outras ocasiões além do dia 02 de novembro em si. E que, antes de qualquer associação específica, parece ser uma bebida/comida que produz união e celebração.

Os mutirões eram praticados pelos escravos e posteriormente por libertos e camponeses livres. Eles plantavam na roça, a mandioca e outros produtos para suas sobrevivências, tais atividades baseavam-se geralmente na queima e a coivara,

normalmente se realizava em regime de mutirão. Neste, os moradores das comunidades próximas eram convidados a participar, ali plantavam diversos tipos de alimento, mas a mandioca era a principal, pois dela fazem farinha d'água, de tapioca, e o tucupi. Durante ou após os mutirões o carimbó, cachaça ou **manicuera**, animava o ambiente. Essa prática só é realizada no sítio São Benedito, na localidade Itujui, distante 11 quilômetros da cidade. Ali permanecem três tradições antigas ao mesmo tempo: mutirão, festividade de santo e carimbó (Cordeiro, 2010, p. 23 – negrito meu).

Miguel Picanço (2022) aponta que em Arai, era um costume bem difundido que a família de um falecido ofertasse manicuera no sétimo dia de orações pelo morto, como em uma comensalidade de encerramento do período mais recente de luto. Em Vigia, entre famílias católicas é possível perceber ainda a realização das “rezas” dos 7 dias desde o falecimento, e em algumas, eu mesmo percebo que é comum ofertarem mingau de milho branco, de arroz ou de outros tipos, mas nunca vi o de manicuera sendo distribuído. Apesar de considerar alguma hipótese sobre o uso da manicuera na ocasião em questão, há que ser considerado que na área urbana não costumam ser cultivadas grandes áreas de roça, algo que ocorre em maior frequência nas áreas rurais. Assim, tomando em conta o princípio de disponibilidade dos alimentos, é possível entender que pela maior facilidade, a manicuera acaba sendo mesmo consumida em regiões interioranas. Contudo, é possível tomar que a manicuera da maneira que se apresenta em Vigia e mesmo em outras localidades é um mingau de arroz saborizado principalmente pelo tucupi doce de mandioca, sem o acréscimo de água, açúcar, canela ou outros incrementos comuns de formas tradicionais de mingau. Assim, o fato de se ofertar mingau de arroz, por exemplo, nas orações pelos falecidos, permite vislumbrar a correlação com o Dia de Finados através da mediação do arroz, que na ocasião perde a centralidade para a redução de tucupi doce, dádiva da terra.

As correlações dos sentidos possíveis que entrelaçam os usos da manicuera especialmente em ocasiões fúnebres como o Dia de Finados refletem a tentativa de elaboração da “cultura” que aparece de modo mais intenso em meio ao registro etnográfico. Roy Wagner reflete sobre esse procedimento constantemente inventivo acerca das manifestações que cabem ao antropólogo dissertar. Wagner (2010), apresenta uma posição desestabilizadora na tradição antropológica ao considerar que a cultura não é um sistema objetivo e estável e que exista independente dos sujeitos. Para o autor, o objeto da antropologia é uma realidade nunca dada e que constantemente perpassa por processos de invenção e reinvenção através da agência criativa das pessoas que compõem tais práticas. A crítica a ideia de reprodução social passa por uma adoção dialética da relação entre convenção e invenção, desnaturalizando e desessencializando

manifestações sociais. Tal concepção implica mudanças epistemológicas relacionadas ao modo de prática do antropólogo, que ao considerar que cultura é invenção, deve atentar-se para a impossibilidade de apenas “descrever” uma realidade externa e objetiva. Ao invés disso, a escrita etnográfica deve ser uma tentativa de tradução criativa, na qual o antropólogo participa ativamente do processo de invenção da cultura que busca abordar. Contudo, Wagner (2010) explica que a atividade inventiva que parte do ímpeto do antropólogo não pode ser simplesmente uma fabulação derraigada dos sentidos manifestos pelos sujeitos, e sim uma elaboração criativa das práticas percebidas, de modo que estejam definidas as possibilidades semânticas das coletividades e as limitações de alcance do pesquisador.

Assim, a sugestão que fiz de compreender a manicuera a partir da noção da importância mítica e de ancestralidade da mandioca nos universos indígenas brasileiros é uma possibilidade de interpretação, mas inventada com base nas minhas próprias impressões. Pois, o que se dá em campo foge quase que completamente do contexto que busco aproximar dos perspectivismos (Viveiros de Castro, 2002) ameríndios. Nesse sentido, seria necessário compreender a manicuera muito mais pelo seu condicionamento ressignificado e buscar explorar as contingências do presente do que de repente forçar relações – que apesar de “aproveitadas” em contextos discursivos, comerciais – cujas quais são negadas pelo histórico apagamento das matrizes indígenas quanto são relidas e realocadas em lugares de interação próxima.

Considerando tudo isso, cabe pensar, afinal de contas, é possível compreender os motivos pelos quais a prática de consumir o mingau de manicuera se dá no Dia de Finados? a resposta para esse dilema que guiou a pesquisa é positiva, contudo, realmente se tratam de motivos, no plural, e não de uma razão única. Além do mais, é necessário pensar sempre que as possibilidades de respostas se enquadram no contexto vigiense, não sendo adequado levar em consideração para explicar a presença da mesma prática em outras localidades que possuem suas dinâmicas próprias. Conforme Paulo Cordeiro (2010) havia registrado, o mingau de manicuera tinha lugar certo em formas de sociabilidade laborais ou mesmo festivas nos contextos rurais de Vigia. Fazia parte do calendário de mutirão nos roçados que ocorriam no período de início das grandes chuvas – dezembro, janeiro – e também do calendário de festividades religiosas, como o caso da festividade de São Benedito promovida por seu Benedito (pau cacete). No contexto urbano de Vigia, já sem a prática dos roçados ou então em vias de desaparecimento, a relação com a manicuera não encontrava espaço, pois, segundo relatos de dona Vera e de Dona Graça além de Dona Ruth, é necessário um espaço grande para a plantação de manicuera, pois a raiz cresce muito.

Cabe considerar então, a relação da prática do mingau com o advento do êxodo rural ocorrido na região de Vigia, tensionando a compreensão de que a comercialização do mingau por parte de pessoas com vínculos rurais foi o que fixou a prática, tendo encontrado a ocasião do Dia de Finados como momento de aproveitamento tanto sazonal⁵⁷ – pois os meses de fim de ano são a ocasião propícia de amadurecimento da mandioca e os meses de início de ano são os que ocorrem chuvas e portanto apresentam o risco de apodrecimento da mandioca no solo – quanto também o aproveitamento da intensificação da circulação de pessoas na cidade. Não seria o caso de considerar que uma prática alimentar tão afetiva se reduzisse a uma oportunidade comercial, embora que essa seja uma razão muito cara para a continuidade da prática. Acontece que a comercialização oportuna do mingau na ocasião em questão parece ter sido uma ação que conectou de vez aquela iguaria em particular a um momento em que eram congregadas nos arredores dos cemitérios, pessoas advindas das mais variadas regiões do município, que conheciam e tinham recordações afetivas com aquela bebida. Tal atitude, conformou a relação entre iguaria e festa, possibilitando uma adaptação também de quem não comercializaria o mingau, apenas se dedicaria em fazer a bebida para consumo próprio, porém na ocasião em que mais pessoas estariam também fazendo seu consumo.

Alguns estudos sobre migração interna no Brasil demonstram que o êxodo rural não deve ser compreendido apenas como deslocamento físico de populações, mas como processo social complexo que envolve a circulação de valores, saberes, práticas e formas de sociabilidade (Martins, 1975; 1990). No contexto amazônico, esse fenômeno assume características específicas, marcadas por migrações de curta distância, frequentemente realizadas do interior dos municípios para suas sedes urbanas, sem uma ruptura total com a ruralidade (Becker, 1982; 2001). Em Vigia, o movimento migratório interno esteve associado tanto à reconfiguração de atividades produtivas quanto à incorporação de melhorias infraestruturais no núcleo urbano, ainda que de forma desigual. Na década de 1970, com a consolidação da PA 140 (que liga Vigia à BR 316 em Santa Isabel do Pará) houveram ainda mais fluxos (Silva, 2020). Como aponta Berta Becker (2001), a urbanização amazônica caracterizou-se por sua incompletude, permitindo a persistência de práticas rurais no espaço urbano, em meio a desigualdades infraestruturais.

⁵⁷ Miguel Picanço (2025) interpreta a presença recorrente da manicuera no Dia de Finados como efeito de uma articulação entre o calendário amazônico, período em que o regime de chuvas reorganiza tanto a produção agrícola quanto os tempos do trabalho doméstico.

Assim, com o crescimento do comércio e de algumas poucas melhorias estruturais na cidade, houve um trânsito de pessoas vindas dos interiores, que carregavam consigo entre outras coisas, a tradição do mingau. A manicuera foi reinscrita em um outro regime de temporalidade e sociabilidade, deslocando-se do espaço do trabalho agrícola coletivo para o espaço urbano – ainda que o plantio da mandioca tenha continuado restrito às áreas rurais até os dias de hoje, como na pesquisa registro que Dona Graça conta todos os anos com sua vizinha que tem sítio na localidade do Meratauá que lhe fornece a raiz de mandioca –, e ocasião do Dia de Finados. tal deslocamento confirma a tese de Martins (1990) de que o êxodo rural produz não apenas perdas, mas também formas criativas de recomposição cultural.

A consolidação dessa reconfiguração não pode ser dissociada do contexto econômico mais amplo. A década de 1970 foi marcada, em escala global, pela crise do petróleo e pelo esgotamento do ciclo de crescimento econômico do pós-guerra, desencadeando processos de reestruturação produtiva e precarização do trabalho (Hobsbawm, 1995). No Brasil, tais transformações resultaram no aprofundamento das desigualdades sociais e na expansão estrutural do trabalho informal (Oliveira, 1972; 1981). Nesse contexto, atividades econômicas de pequena escala, frequentemente organizadas em torno da unidade familiar, tornaram-se estratégias centrais de sobrevivência. Como aponta Milton Santos (1979), esses empreendimentos integram o chamado “circuito inferior da economia urbana”, caracterizado pela baixa capitalização, forte dependência do trabalho familiar e enraizamento nas dinâmicas locais. Em Vigia, a estabilização do fornecimento de energia e a consequente intensificação de atividades noturnas possibilitaram condições favoráveis para que passassem a ocorrer vendas de comidas nos arredores dos cemitérios durante o Dia de Finados, à noite.

Esse processo, de acordo com algumas entrevistas realizadas, foi protagonizado sobretudo por mulheres⁵⁸, que encontraram na comercialização de alimentos uma forma de garantir sustento, articulando saberes domésticos, redes de sociabilidades e oportunidades econômicas circunstanciais. Estudos de gênero e trabalho no Brasil demonstram que a venda de comidas frequentemente opera como extensão do trabalho doméstico, conferindo as mulheres um papel central na economia popular urbana (Bandeira, 2025; Hirata, 2002).

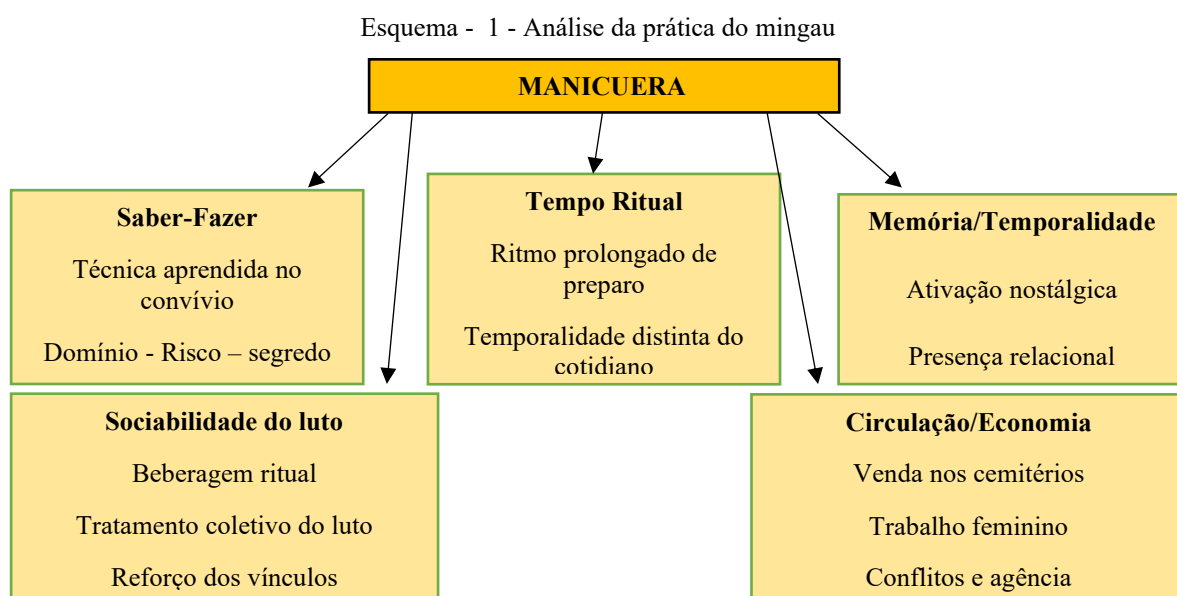
⁵⁸ Existe uma dimensão a ser tensionada em relação às dinâmicas de gênero no saber-fazer manicuera. Nos discursos percebidos, não existe uma exclusividade feminina sobre a capacidade de dominar o fazer. Dona Graça Pantoja me contou que aprendeu a fazer manicuera com seu pai. Meu pai, Miguel, bebia a manicuera que seu Pai, Raimundo Dias fazia. Apesar das mulheres terem aparecido mais ao longo da pesquisa, isso não quer indicar qualquer exclusividade. Posteriormente é possível desenvolver melhor essas considerações.

Imagem 72 - Panela de Manicuera - 2024



Importa ressaltar que a inserção da manicuera nesse circuito comercial não implicou a descaracterização de seu valor afetivo e ritual. Ao contrário, foi justamente a densidade simbólica associada à bebida que possibilitou sua permanência enquanto prática significativa. A comercialização oportunizada pelo Dia de Finados atuou como mecanismo de fixação simbólica, conectando a iguaria a um momento de intensa congregação de pessoas provenientes de diferentes regiões do município, muitas delas portadoras de memórias afetivas profundamente relacionadas ao consumo da manicuera. Foi discutido ao longo dessa dissertação algumas dimensões afetivas que interligam quem consome o mingau, dimensões que podem ser pensadas como formas de agência que a manicuera exerce sobre quem a produz e bebe, a nostalgia familiar e os afetos da ruralidade; a ausência/presença; e a gestão da dor e sociabilidade festiva do luto; todas essas formas de afetação dizem respeito ao que o mingau provoca enquanto elemento constitutivo do Dia de Finados, integrando o todo ritual. Todavia, a compreensão das motivações de sua presença, devem ser mais complexificadas afim que não sejam tomadas como respostas definitivas e cabais. Ocorre que já foi apontado aqui também a possibilidade de que a manicuera seja uma forma de continuidade da cultura imaterial indígena, a partir da resignificação dos saberes de povos autóctones brasileiros que dominaram a manipulação das variedades vegetais e incrementaram seus usos em ocasiões ritualísticas e festivas, como fora o caso da mandioca doce, mandiocaba. Pensar nas simbologias que possam

conectar as práticas indígenas ao contexto atual em que se consome manicuera no Dia de Finados provoca uma ânsia de análises que poderiam ser bem profundas, porém como indicou-me minha orientadora, poderiam não ter relação alguma com os sentidos vivenciados e expressos pela coletividade em questão. Considerando a demanda por estabelecer ponderações sobre os “sentidos” da manicuera, sugiro a organização do seguinte esquema:

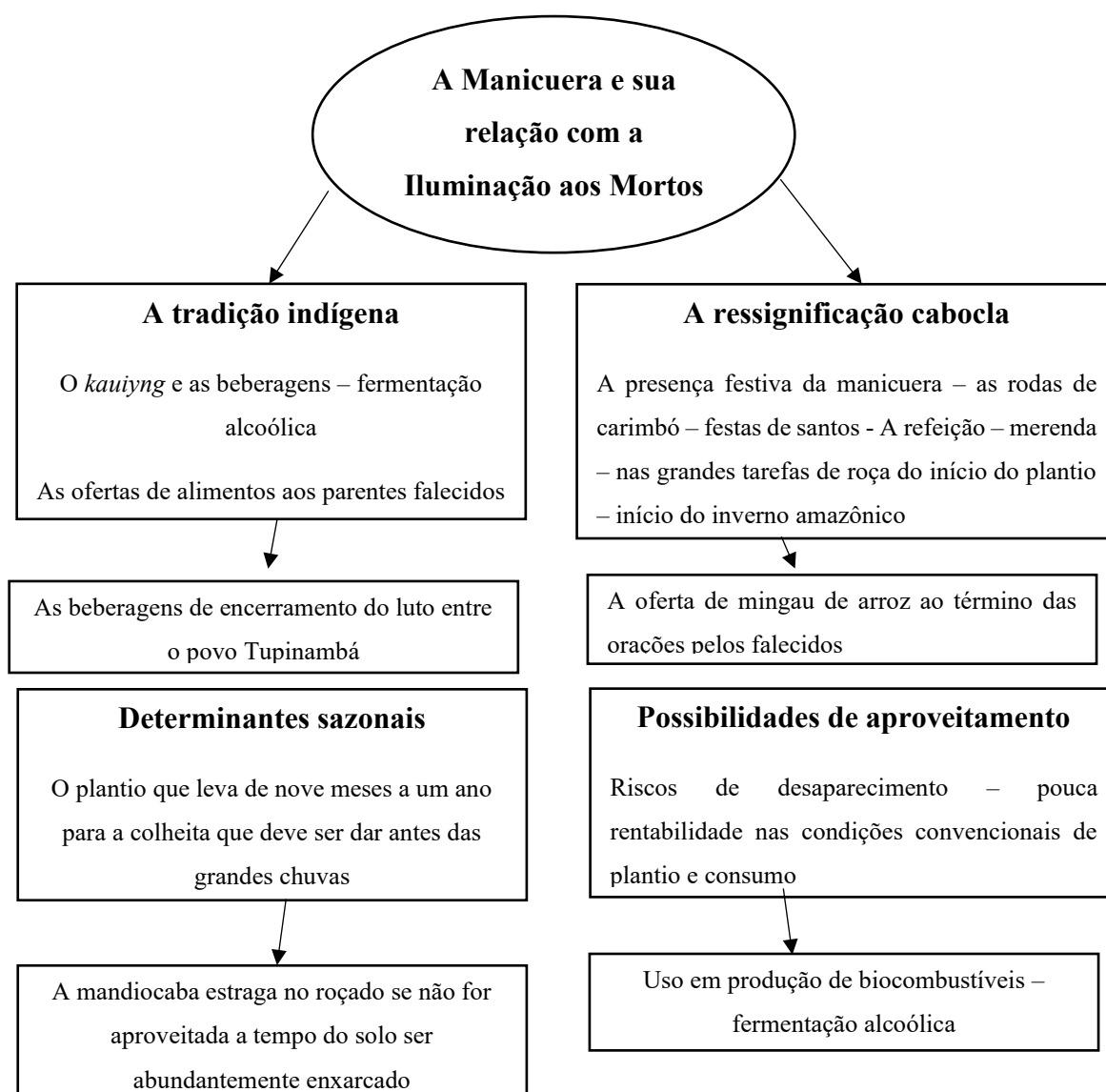


Portanto, a análise desenvolvida até aqui permite compreender que a prática do mingau de manicuera se estrutura a partir de uma sobreposição de experiências, saberes e temporalidades que não podem ser reduzidas a uma explicação única. O preparo do mingau demanda um domínio técnico minucioso, que segundo dona Graça Soeiro, “mesmo qualquer um podendo, não é todo mundo que sabe fazer”, algo aprendido a partir de uma transmissão intergeracional que articula o conhecimento das variedades de mandioca, o controle do risco alimentar (pelo domínio do veneno da planta e do risco de desandar a feitura inteira por algum erro pontual). Esse saber-fazer, no entanto, não se esgota na dimensão prática, pois se atualiza nas ocasiões específicas (sobretudo a iluminação) marcadas por ritmos próprios, como os mutirões agrícolas, as festas de santo e o próprio dia de finados, circunstâncias nas quais o mingau passa a operar como mediador de relações sociais.

Ao mesmo tempo, o consumo da manicuera mobiliza uma camada densa de afetos e memórias que atravessam as narrativas etnográficas. Para muitos interlocutores, beber o mingau evoca memórias da infância, da vivência na roça, do trabalho partilhado e de um tempo percebido como anterior às mudanças urbanas mais intensas da cidade. No Dia de Finados,

essas memórias se articulam à experiência do luto e da rememoração dos mortos, produzindo uma sociabilidade peculiar, na qual a tristeza, reencontro e celebração se congregam sem se anularem. É preciso entender, contudo, que o mingau não aparece nos discursos como um símbolo explicitamente nomeado, mas se experiencia como um elemento que atua, que produz efeitos e que organiza sensibilidades. É a partir desse conjunto de informações que apontam para a persistência de práticas alimentares ressignificadas, atravessadas por apagamentos, deslocamentos e reinterpretações, que se torna possível avançar para a sistematização seguinte, a qual reúne algumas explorações sobre a origem da manicuera e de seu percurso étnico-cultural:

Esquema - 2 - As várias dimensões da manicuera



As relações possíveis com práticas indígenas de beberagens, com o manejo ancestral da mandioca e com concepções específicas sobre morte, trabalho e sociabilidade são pensados como fundamentos que permitem vislumbrar o contributo direto dos povos autóctones brasileiros para o modo como se percebe a morte e os mortos em nossa realidade amazônica, e além disso, tomam-se como camadas que se rearticulam conforme as condições sociais, espaciais e simbólicas de cada contexto em que a manicuera se apresenta. Nesse sentido, porém, o percurso étnico-cultural do mingau revela menos uma “herança preservada” do que um processo histórico no qual saberes técnicos, práticas rituais e afetos foram sendo reencaixados em novas circunstâncias. A bebida/comida persiste não porque mantém intactos seus sentidos originários, mas justamente porque se mostrou e se mostra capaz de acolher transformações que embora determinantes, não tolhem sua eficácia enquanto mediação simbólico/afetiva.

A reflexão conduzida ao longo desta quarta sessão buscou revelar que a manicuera atua muito além de sua materialidade alimentar uma vez que ela é um dispositivo sensorial e relacional que orquestra a temporalidade, o espaço e os afetos em Vigia de Nazaré. Ao acompanharmos o esmero de dona Graça no laborioso preparo do tucupí doce, ou ao ouvirmos o relato de seu André — que aguarda horas por um copo de mingau que lhe devolve a presença do pai e os tempos de infância em Santa Maria do Pará —, percebemos a “memória prospectiva” (Sutton, 2001) em plena operação. A manicuera é cozida no presente para garantir que a saudade e o pertencimento continuem a ter um sabor reconhecível no futuro, ativando memórias corporificadas que transformam o luto em uma experiência palatável e coletiva.

Esse investimento afetivo, contudo, ganha contornos socioeconômicos complexos ao ser transposto para o cenário noturno do Dia de Finados. A ausência sentida da panela de dona Graça, experienciada durante o trabalho de campo em 2023, demonstra como a presença da bebida estrutura a própria expectativa e o conforto do ritual. Mas a oferta desse “lubrificante social” (Fernandes, 2011) repousa sobre o “trabalho emocional” (Muñoz, 2017) e a agência de mulheres que, nas frestas do calendário e do espaço urbano, operam verdadeiras “táticas” (Certeau, 2009). Ladeada pelos doces de tabuleiro de dona Ruth e dona Rosa, a venda da manicuera contorna as lógicas de um mercado global desterritorializado e de homogeneização alimentar (Appadurai, 1998) para inscrever-se no circuito inferior da economia urbana local. É a saudade convertida em estratégia de sobrevivência, onde a comercialização furtiva nas calçadas dos cemitérios São Francisco e São Judas não esvazia o rito, mas o sustenta material e afetivamente.

O percurso da bebida evidencia, assim, acessos de uma identidade cultural que não se permite ser folclorizada ou essencializada, que, todavia, se assume como profundamente relacional e em constante devir (Hall, 1992). A anterior busca por uma percepção de continuidade direta com as cauinagens tupinambás cede espaço neste trabalho à compreensão de um processo prolongado de reinvenção e restabelecimento de signos culturais (Wagner, 2010) marcadamente cabocla. O mingau que hoje se consome na urbanidade de Vigia traz o amido ancestral da mandiocaba misturado ao arroz exógeno, manifestando os ecos do êxodo rural e das transformações nas relações de trabalho amazônicas. A manicuera enquanto prática cotidiana/ritual migrou dos antigos roçados, dos *mutirões* e das festas de São Benedito no Tujuí para o entorno cemiterial, para continuar existindo e (re)fazendo sentido. Compreender a manicuera em toda a sua densidade etnográfica é, portanto, reconhecê-la como um pungente gesto de resistência. Diante da ameaça contínua de desaparecimento do cultivo da variedade doce da mandioca, cada copo servido na iluminada noite de 2 de novembro reafirma que a identidade e a memória em Vigia de Nazaré se constroem a partir de múltiplas agências e resistências.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta dissertação teve como interesse compreender os sentidos sociais, afetivos e simbólicos que atravessam a produção e consumo do mingau de manicuera no contexto do Dia de Finados, em Vigia de Nazaré. Ao longo do percurso analítico, foi buscado uma superação da tendência em perceber práticas alimentares como essa em questão como apenas resíduo folclórico de práticas pretéritas, ou então, como mera iguaria típica de uma data específica. O trabalho de levantamento de discursos sobre o mingau possibilitou perceber-lo enquanto prática viva e relacional que atualiza no presente, formas de relacionamento com a morte e com os mortos, ainda que essa correlação fúnebre seja negada conscientemente. Propôs-se, uma abordagem que privilegia os processos relacionais, as experiências sensíveis e as reconfigurações históricas que sustentam sua permanência. A manicuera revelou-se, desse modo, um veículo de eficácia social capaz de articular afetos, memória e consumo em uma mesma prática.

Os dados etnográficos apresentados demonstram de que forma o consumo da manicuera não se reduz à evocação individual de lembranças do passado. Ao contrário, trata-se de uma experiência profundamente compartilhada, na qual memórias incorporadas, sensoriais e afetivas são ativadas em contextos de sociabilidade ritualizada. Beber a manicuera nos arredores dos cemitérios, durante a iluminação dos mortos, constitui um gesto por meio do qual a ausência é tornada suportável, a saudade é corporificada e a relação entre vivos e mortos é reinscrita no domínio da experiência sensível coletiva. Nesse sentido, a prática opera como uma tecnologia afetiva que produz copresença, permitindo que a morte seja elaborada não somente por meio do silêncio ou da introspecção de um contexto tradicionalmente melancólico, mas também pela comensalidade dada sob congraçamentos, conversas e circulação de corpos e lembranças.

Ao longo desta dissertação, buscou-se compreender o ritual da iluminação aos mortos em Vigia de Nazaré a partir de uma perspectiva que privilegiasse a articulação entre práticas rituais, alimentação, memória e afetos. A análise desenvolvida desde a contextualização histórica e etnográfica do município até a descrição densa das práticas observadas nos cemitérios e nas cozinhas permitiu evidenciar que a iluminação não se reduz a um gesto devocional pontual, circunscrito ao calendário católico, mas constitui um complexo ritual processual, no qual vivos e mortos permanecem em relação contínua. A visita às sepulturas, o

cuidado material com os túmulos, o acendimento das velas e a circulação de alimentos organizam um regime relacional no qual a morte não opera como ruptura definitiva, mas como transformação do vínculo social.

No primeiro capítulo, ao situar Vigia de Nazaré em sua formação histórica e cultural, bem como ao analisar a constituição e a reorganização dos espaços cemiteriais, tornou-se possível compreender a iluminação como prática enraizada em uma longa duração histórica. As continuidades observadas entre os antigos modos de sepultamento, as práticas populares de cuidado com os mortos e a institucionalização do Dia de Finados revelam a persistência de uma concepção relacional da morte, na qual o cemitério se configura como espaço de sociabilidade ritual e de atualização da memória coletiva. A discussão teórica com os autores da antropologia da morte e dos ritos de passagem permitiu compreender a iluminação como um ritual que prolonga a liminaridade do morto, reiterando periodicamente sua presença no mundo social.

O segundo capítulo, dedicado à etnografia da manicuera, constituiu um dos principais avanços desta pesquisa ao deslocar o olhar do espaço estritamente cemiterial para os roçados, as cozinhas e os circuitos de produção do mingau. A descrição do cultivo da mandioca, do processamento da raiz e do preparo da manicuera evidenciou que o mingau não pode ser compreendido apenas como um item alimentar consumido em Finados, mas como resultado de um conjunto de saberes práticos, técnicas corporais e memórias transmitidas intergeracionalmente. O acompanhamento do fazer de mulheres como Dona Graça permitiu analisar a feitura do mingau como uma forma de educação da atenção, na qual o conhecimento se constrói no engajamento direto com a matéria, o tempo e o ambiente, reafirmando a centralidade do corpo e da prática na produção do saber.

No terceiro capítulo, a análise dos afetos, da memória e do consumo permitiu compreender a manicuera como mediadora de relações. Os dados etnográficos mostraram que a demanda pelo mingau no Dia de Finados está diretamente associada a apelos memoriais e afetivos: consumir manicuera é recordar parentes falecidos, atualizar vínculos familiares, reencontrar conhecidos e reafirmar pertencimentos locais. A circulação do mingau organiza formas específicas de sociabilidade, tanto entre aqueles que vendem quanto entre os que consomem, criando um ambiente no qual a memória dos mortos se entrelaça à convivência entre vivos. Nesse sentido, a manicuera atua como operador simbólico que reinscreve os mortos no espaço social, tornando-os presentes por meio do gosto, do cheiro, da partilha e da lembrança.

Espera-se que se possam vislumbrar alguns resultados de pesquisa entre discussões dadas pelo campo e outras fora dele. Destaca-se a compreensão de que o mingau de manicuera não constitui um elemento acessório do ritual da iluminação, mas parte constitutiva de sua lógica simbólica. A pesquisa demonstrou que a presença da manicuera em Finados resulta de processos históricos de ressignificação cultural, nos quais referências indígenas, práticas caboclas, religiosidade popular e dinâmicas contemporâneas de consumo se articulam sem configurar uma continuidade direta ou uma sobrevivência cultural linear. Trata-se, antes, de uma prática reinventada, situada em um contexto específico, que mobiliza sentidos associados à morte, à memória e à sociabilidade.

A análise da dimensão memorial evidenciou que a manicuera mobiliza temporalidades múltiplas. As falas dos interlocutores revelam que o mingau convoca lembranças de uma infância rural, de contextos de roça, mutirões e formas de vida distintas do contexto urbano. Contudo, essas memórias não são acionadas apenas de modo retrospectivo. Ao mesmo tempo, a permanência da manicuera no contexto urbano de Vigia está intrinsecamente relacionada a processos históricos mais amplos. O êxodo rural, a urbanização incompleta e a reconfiguração das formas de trabalho criaram as condições para que práticas originalmente associadas aos roçados fossem reinscritas em novos regimes de temporalidade e sociabilidade. A fixação do consumo de manicuera no Dia de Finados não deve ser compreendida como simples herança cultural, mas como resultado de adaptações criativas que articulam disponibilidade sazonal⁵⁹ da mandiocaba, intensificação da circulação de pessoas na cidade e oportunidades econômicas circunstanciais. Nesse processo, o mingau passa a integrar circuitos de comércio informal, sobretudo protagonizados por mulheres, sem que isso implique a descaracterização de seu valor afetivo e ritual.

A pesquisa também evidenciou os limites e desafios da interpretação antropológica. As tentativas de aproximar a manicuera de matrizes indígenas, embora fundamentais sob os intentos de valorização de legados culturais subjugados e violentados sistematicamente, não se mostra tão eficaz na própria tradução dos sentidos expressos no campo em questão. A maior parte dos consumidores, não só não associam explicitamente o mingau a uma herança indígena – como deveria ser esperado dado o caráter limitado da reflexividade cultural –, como não

⁵⁹ Valéria Sales me informou que em sua pesquisa de doutoramento (Sales, 2022), uma interlocutora disse a ela que a manicuera era igual a vida, “*deve ser aproveitada, senão, se estraga*”. Essa interessante correlação nativa entre o aproveitamento da mandiocaba e a ocasião ritual da Iluminação aos Mortos indica uma complexa interação entre os usos sazonais de elementos alimentares com a percepção ritualística. Mesmo que não se trate de uma acepção simbólica *a priori*, é algo que se desenvolve nos discursos de quem consome a iguaria.

costumam pensar em significações mais ampliadas sobre a interação da prática do mingau com a ocasião de finados.

Como avanço analítico, esta dissertação almeja contribuir ao campo da antropologia da morte ao incorporar a alimentação como eixo central da análise etnográfica do ritual, evidenciando o papel dos alimentos como mediadores de relações entre vivos e mortos. A presente discussão também dialoga com os estudos sobre cultura alimentar amazônica ao documentar etnograficamente os saberes associados à manicuera e ao cultivo da mandioca, frequentemente invisibilizados nas abordagens sobre alimentação regional. Além disso, o trabalho amplia o debate sobre rituais fúnebres ao articular materialidade, afetos e consumo, oferecendo uma leitura que escapa tanto das interpretações estritamente religiosas quanto das abordagens exclusivamente simbólicas.

Por fim, é necessário reconhecer as lacunas que permanecem abertas e que apontam para desdobramentos futuros da pesquisa. Entre elas, destaca-se o risco de desaparecimento progressivo da manicuera, associado ao abandono do cultivo da mandioca, ao envelhecimento dos produtores e à diminuição do interesse das gerações mais jovens por esse saber agrícola e culinário. Embora esta dissertação tenha identificado essa ameaça de forma recorrente nas narrativas dos interlocutores, uma investigação mais aprofundada sobre as transformações nos sistemas produtivos, nas políticas agrícolas locais e nas estratégias de transmissão desses saberes ainda se faz necessária. Da mesma forma, estudos comparativos com outros municípios do Salgado paraense e com contextos urbanos mais amplos poderiam ampliar a compreensão das variações regionais da iluminação e do consumo ritual da manicuera.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABBEVILLE, Claude d'. **História da missão dos padres capuchinhos na Ilha do Maranhão**. São Paulo: Martins Fontes, 2008.
- ABREU, Regina. A patrimonialização das diferenças: usos da categoria “conhecimento tradicional” no contexto de uma nova ordem discursiva. In: BARRIO, Angel Espina; GOMES, Mario Helio; MOTTA, Antonio (Orgs.). **Inovação Cultural, Patrimônio e Educação**. 1ª ed. Recife-Brasília: Massangana-Ministério da Educação, 2010.
- ABREU, Regina. Patrimônio: ampliação do conceito e processos de patrimonialização. **Questões indígenas e museus: debates e possibilidades**. São Paulo: MAE-USP, p. 28-40, 2012.
- ACOSTA, Joseph de. **Historia natural y moral de las Indias**. En que se tratan de las cosas notables del cielo / elementos / metales / plantas y animales dellas / y los ritos / y ceremonias / leyes y gobierno de los indios (1608). México: Fondo de Cultura Económica, 1940.
- ALBUQUERQUE, Maria Betânia B.; MALÁR, Karen Azevedo. Festa dos mortos, relações de sociabilidades e o consumo de manicuera. **Muiraquitã**, UFAC, v. 6, n. 1, 2018.
- ALBUQUERQUE, Maria Betânia B.; MALÁR, Karen Azevedo. Morrer e beber manicuera: relações de sociabilidade no Dia de Finados. **Revista Ingesta**, São Paulo, v. 1, n. 1, 2019.
- ALBUQUERQUE, Maria Betânia Barbosa. **Beberagens indígenas e educação não escolar no Brasil colonial**. Belém: Fundação Cultural do Pará Tancredo Neves, 2012.
- ALDEN, Dauril. *The Making of an Enterprise: The Society of Jesus in Portugal, Its Empire and Beyond*. Stanford: Stanford University Press, 1996.
- ALTMANN, Eliska. O autor etnográfico: entre a subjetividade estética e a objetividade científica. In: **26ª Reunião Brasileira de Antropologia**, Porto Seguro, 2008.
- APPADURAI, Arjun. **A vida social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural**. Niterói: EdUFF, 1998.
- APPADURAI, Arjun. Disjunção e diferença na economia cultural global. In: FEATHERSTONE, Mike (Org.). **Cultura Global: Nacionalismo, globalização e modernidade**. 2ª ed. Petrópolis: Vozes, 1998.
- APPADURAI, Arjun. **Modernity at Large: Cultural Dimensions of Globalization**. Minneapolis: University of Minnesota Press, 1996.
- ARIÈS, Philippe. **História da morte no ocidente**. Rio de Janeiro: Ediouro, 2003.
- AZEVEDO, João Lúcio de. **Os jesuítas no Grão-Pará**. Lisboa: Tavares Cardoso, 1901.
- BARGHINI, A. Cauim: entre comida e ebriedade. **Boletim do Museu Paraense Emilio Goeldi, Ciências Humanas**, 13 (3), 561-571, 2018.
- BARREIRO, Manuela Albán. Reflexión Histórica de la Colada Morada, Tradicional Bebida del Ecuador. **Anthropía**, n. 20, p. 127-145, 2023.
- BARREIRO, Manuela. La colada morada: patrimonio alimentario y memoria. **Revista de Patrimonio Cultural**, 2023.
- BARTH, Fredrik. *Ethnic groups and boundaries: the social organization of culture difference*. Boston: Little, Brown and Company, 1969.
- BARTH, Fredrik. **O guru, o iniciador e outras variações antropológicas**. Trad. John Cunha Comerford. Rio de Janeiro: Contra Capa Livraria, 2000.
- BECKER, Bertha K. **Amazônia: a nova fronteira**. Rio de Janeiro: Zahar, 2001.
- BECKER, Bertha K. **Geopolítica da Amazônia**. Rio de Janeiro: Zahar, 1982.
- BLOCH, Maurice; PARRY, Jonathan. **Death and the Regeneration of Life**. Cambridge: Cambridge University Press, 1982.

- BOURDIEU, Pierre et al. A construção do objeto. In: **A profissão do sociólogo**. Petrópolis: Vozes, 1989.
- BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1989.
- BOURDIEU, Pierre. **O senso prático**. Petrópolis: Vozes, 2009.
- BOURDIEU, Pierre. Sociologia geral vol. 2: Habitus e campo: Curso no Collège de France (1982-1983). Editora Vozes, 2021.
- BRANDES, Stanley. El Día de Muertos, el Halloween y la búsqueda de una identidad nacional mexicana. **Alteridades**, n. 20, p. 7-20, 2000.
- BRANDES, Stanley. **Skulls to The living, Bread to The dead**. The Day of the Dead in Mexico and Beyond. 2006.
- BRANDES, Stanley. Sugar, colonialism, and death: On the origins of Mexico's Day of the Dead. **Comparative Studies in Society and History**, v. 39, n. 2, p. 270-299, 1997.
- BRANDES, Stanley. The Day of the Dead, Halloween, and the Quest for Mexican National Identity. **Journal of American Folklore**, v. 111, n. 442, 2000.
- BUCHANAN, Ian. **Michel de Certeau: Cultural Theorist**. New York: Sage Publications, 2000.
- CARDOSO, Denise Machado; PONTE, Vanderlúcia da Silva; NASCIMENTO, Cristiane Modesto do; TEMBÉ, Ytapytíre Farias dos Reis; TEMBÉ, Yéré. O Ritual da Menina Moça: uma Reafirmação da Cultura Tenetehara. **Revista Científica Gênero na Amazônia**, n. 14, 2018.
- CARNEY, Judith. **Black Rice: The African Origins of Rice Cultivation in the Americas**. Cambridge: Harvard University Press, 2001.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **Dicionário do folclore brasileiro**. Rio de Janeiro: Global, 2012.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004 [1967].
- CERTEAU, Michel de. **A cultura no plural**. Campinas, SP: Papirus, 1995.
- CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano: 1. artes de fazer**. Petrópolis: Vozes, 2009.
- CERTEAU, Michel de; et al. **A invenção do cotidiano: 2. morar, cozinhar**. Petrópolis: Vozes, 2002.
- CLARINDO, Nonato. **Rumo às terras de Pimentais: migração de cametaenses para Tomé-Açu e os japoneses, décadas de 1950 - 1970**. Dissertação (Mestrado em História Social na Amazônia) - Universidade Federal do Pará, Belém, 2024.
- CLIFFORD, James. **A experiência etnográfica: antropologia e literatura no século XX**. Rio de Janeiro: UFRJ, 2016.
- CLIFFORD, James; MARCUS, George. **A escrita da cultura: poética e política da etnografia**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2016.
- COLLIER Jr., John. **Antropologia visual: a fotografia como método de pesquisa**. São Paulo: EPU, 1973.
- CONACULTA. **La festividad indígena dedicada a los muertos en México**. México: Patrimonio Cultural y Turismo, 2006.
- CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.
- CORDEIRO, Paulo. **Carimbó da Vigia**. Edição do Autor, Vigia de Nazaré/PA, 2010.
- CORDEIRO, Paulo. **Sociedade, cultura e resistência: memória e história da cidade de Vigia**. 1. ed. Vigia: Edição do autor, 2022.
- CORDEIRO, Paulo. **Os povos indígenas em Vigia/PA: trabalho, cultura e formação social (1652-1780)**. Edição do autor, Vigia de Nazaré, 2025.
- COSTA, Marcelo Alves. **O “mingau das almas”: reminiscência das beberagens indígenas tupi-nambás como elemento ritual da iluminação aos mortos em Vigia de Nazaré - PA**. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura em Ciências Sociais), Universidade do Estado do Pará, 2024.

- COSTA, Marcelo Alves; RODRIGUES, Elisa Gonçalves. Iluminar e beber: uma etnografia do ritual de Iluminação dos Mortos e do consumo de manicuera em Vigia de Nazaré, Pará. **Ambivalências**, São Cristóvão-SE, v. 12, n. 23, p. 55–79, 2024.
- D'EVREUX, Yves. **Continuação da história das coisas memoráveis acontecidas no Maranhão nos anos 1613 a 1614**. Trad. César Augusto Marques. Brasília: Gráfica do Senado Federal, 2007.
- D'EVREUX, Yves. **Viagem ao Norte do Brasil feita nos anos de 1613 a 1614**. São Paulo: Siciliano, 2007.
- DAMATTA, Roberto. **A casa e a rua: espaço, cidadania, mulher e morte no Brasil**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1987. [Opção: 5ª ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1997].
- DAMATTA, Roberto. A morte e os mortos na sociedade brasileira. In: MARTINS, José de Souza (Org.). **A morte e os mortos na sociedade brasileira**. São Paulo: Hucitec, 1997.
- DAMATTA, Roberto. Carnavais, malandros e heróis: para uma sociologia do dilema brasileiro. Rio de Janeiro: Rocco, 1979.
- DAMATTA, Roberto. O que faz o Brasil, Brasil? Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- DE QUADROS, Eduardo Gusmão. As “artes da memória” em Michel de Certeau. **História da Historiografia**, v. 15, n. 38, p. 17-38, 2022.
- DE SOUSA, Daniel Gomes et al. Saber fazer: a prática produtiva da “mandicuera” na comunidade do Cigano-Tracuateua-PA. **ContraCorrente: Revista do Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Ciências Humanas**, n. 14, p. 9-24, 2020.
- DOUGLAS, Mary. **Pureza e perigo**. Lisboa: Edições 70, 1991.
- DURKHEIM, Émile. **As formas elementares da vida religiosa**. São Paulo: Paulus, 1989.
- ECKERT, Cornélia; ROCHA, Ana Luiza Carvalho da. **Etnografia de rua: estudos de antropologia urbana**. Porto Alegre: UFRGS, 2016.
- EMPERAIRE, Laure. A biodiversidade agrícola na Amazônia brasileira: recurso e patrimônio. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, v. 32, p. 196-209, 2001.
- EMPERAIRE, Laure. A mandioca e as suas variedades na Amazônia. In: **Mandioca: o pão do Brasil**. Brasília: IPHAN, 2016.
- FAUSTO, Carlos. Banquete de Gente: comensalidade e canibalismo na Amazônia. **Mana**, Rio de Janeiro, v. 8, n. 2, p. 7-44, 2002.
- FAUSTO, Carlos. Fragmentos de história e cultura Tupinambá: da etnologia como instrumento crítico de conhecimento etno-histórico. In: CUNHA, Manuela Carneiro da (Org.). **História dos Índios no Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1992. p. 381-396.
- FERNANDES, Florestan. **A organização social dos Tupinambá**. São Paulo: Difusão Europeia do Livro, 1963.
- FERNANDES, João Azevedo. **De cunhã a mameluca: a mulher tupinambá e o nascimento do Brasil**. João Pessoa: Editora Universitária da UFPB, 2011.
- FERNANDES, João Azevedo. **Selvagens bebedeiras: álcool, embriaguez e contatos culturais no Brasil colonial (séculos XVI - XVII)**. São Paulo: Alameda, 2011.
- FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FOUCAULT, Michel. **História da sexualidade IV: As confissões da carne**. Lisboa: Relógio D'Água, 2019.
- FRAZER, James. **O ramo dourado**. São Paulo: Círculo do Livro, 1982.
- FREYRE, Gilberto. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. São Paulo: Global, [1939] 2007.
- FREYRE, Gilberto. **Casa-Grande & Senzala**. Rio de Janeiro: José Olympio, 1933.

- GALVÃO, Eduardo. Santos e visagens: um estudo da vida religiosa de Itá, Amazonas. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1955.
- GÂNDAVO, Pero de Magalhães de. **Tratado da terra do Brasil**. [1576]. São Paulo: Itatiaia; Edusp, 1980.
- GARCIA, Telma Eliane. **Alcoolização entre os Tembé Tenetehara de Santa Maria do Pará**. 2015. Tese (Doutorado em Antropologia) – Universidade Federal do Pará, Belém, 2015.
- GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 2008.
- GENNEP, Arnold van. **Os ritos de passagem**. 2. ed. Trad. Mariano Ferreira. Petrópolis: Vozes, 2011.
- GOBIERNO DE MÉXICO, Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas – INPI. **El origen del pan de muerto y las variedades regionales actuales**. Disponível em: <https://www.gob.mx/inpi/articulos/el-origen-del-pan-de-muerto-y-las-variedades-regionales?idiom=es>.
- GUEVARA, Darío. **La cultura popular en el Ecuador: comida y bebida**. Quito: Editorial Universitaria, 1960.
- HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. Tradução de Beatriz Sidou. São Paulo: Centauro, 2006.
- HALBWACHS, Maurice. **Os quadros sociais da memória**. Tradução de Vera Ribeiro. São Paulo: Centauro, 2013.
- HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. 11ª ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2014.
- HARAWAY, Donna. Saberes localizados: a questão da ciência para o feminismo e o privilégio da perspectiva parcial. **Cadernos Pagu**, n. 5, p. 07-41, 1995.
- HARRIS, Mark. *Life on the Amazon: the anthropology of a Brazilian peasant village*. Oxford: Oxford University Press, 2000.
- HEIDEGGER, Martin. **Ser e Tempo**. Trad. Marcia de Sá Cavalcante. Vol. 1. Petrópolis: Vozes, 1993.
- HERTZ, Robert. A contribuição para o estudo da representação coletiva da morte [1907]. In: **Sociologia religiosa e folclore**. São Paulo: Vozes, 1997.
- HIRATA, Helena. **Nova divisão sexual do trabalho? Um olhar voltado para a empresa e a sociedade**. São Paulo: Boitempo, 2002.
- HOBSBAWM, Eric; RANGER, Terence (Orgs.). **A invenção das tradições**. Trad. Celina Cardim Cavalcante. 13ª. Ed. Rio de Janeiro/São Paulo: Paz e Terra, 2020.
- HOCHSCHILD, Arlie Russell. **The Managed Heart: Commercialization of Human Feeling**. Berkeley: University of California Press, 1983.
- HOLTZMAN, Jon D. Food and memory. **Annual Review of Anthropology**, Palo Alto, v. 30, p. 361–378, 2001.
- INGOLD, Tim. **Estar vivo: ensaios sobre movimento, conhecimento e descrição**. Tradução de Fábio Creder. Petrópolis: Vozes, 2015.
- JOVCHELOVITCH, Sandra; BAUER, Martin W. Entrevista narrativa. In: BAUER, Martin W.; GASKELL, George (Eds.). **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático**. Petrópolis: Vozes, 2002.
- LARAIA, Roque de Barros. As religiões indígenas: o caso tupi-guarani. **Revista USP**, n. 67, p. 6-13, 2005.
- LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. Rio de Janeiro: Zahar, 2005.
- LAUWERS, Michel. **O nascimento do cemitério: lugares sagrados e terra dos mortos no Ocidente medieval**. Campinas: Unicamp, 2015.
- LAVILLE, Christian; DIONNE, Jean. **A Construção do Saber: manual de metodologia da pesquisa em Ciências Humanas**. Porto Alegre: Artmed, 1999.
- LE BRETON, David. **A sociologia do corpo**. Petrópolis: Vozes, 2007.
- LE GOFF, Jacques. **História e memória**. 5. ed. Campinas: Editora da Unicamp, 2003.

- LEÓN, Jorge Trujillo. La colada morada: antropología de la culinaria ritual ecuatoriana. **Revista Anales de la Universidad Central del Ecuador**, p. 123-144, 2019.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. Tradução de Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac Naify, 2004.
- LISBOA, Cristóvão de. **História dos animais e árvores do Maranhão**. [1624–1627]. Lisboa: Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses, 1967.
- LOBO, Rodrigo Gomes. **A Festa da Moça e a cosmologia Tenetehara**. 2016. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2016.
- LOUREIRO, Violeta Refkalefsky; LOUREIRO, João de Jesus Paes; VIANNA, Camilo Martins. **Inventário Cultural e Turístico do Salgado**. Belém: IDESP, 1987.
- LOUREIRO, Violeta. **A Amazônia na época da borracha**. Belém: Cejup, 1987.
- MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. **A cozinha mestiça: uma história da alimentação em Belém (fins do século XIX a meados do século XX)**. Tese (Doutorado em História Social da Amazônia) – Universidade Federal do Pará, Belém, 2016.
- MACIEL, Maria Eunice. Comida, identidade e pertencimento. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, v. 7, n. 16, p. 145–156, 2001.
- MACIEL, Maria Eunice. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (orgs.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. p. 49–55.
- MALVIDO, Elsa. La festividad de Todos Santos, Fieles Difuntos y su altar de muertos en México. In: CONACULTA. **Así nació el Día de Muertos**. México: Patrimonio Cultural y Turismo, 2006.
- MARCUS, George E. Ethnography in/of the World System: The Emergence of Multi-Sited Ethnography. **Annual Review of Anthropology**, v. 24, p. 95-117, 1995.
- MARCUS, George E. O que vem (logo) Depois do “Pós”: o Caso da Etnografia. **Revista de Antropologia**, São Paulo, USP, v. 37, p. 7-34, 1994.
- MARTINS, José de Souza (Org.). **A morte e os mortos na sociedade brasileira**. São Paulo: Hucitec, 1983.
- MAUÉS, Heraldo. **Padres, pajés, santos e festas: catolicismo popular e controle eclesiástico**. Belém: Cejup, 1995.
- MAUÉS, Maria Angélica Motta. **Trabalhadeiras e camarados: relações de gênero, simbolismo e ritualização numa comunidade amazônica**. Dissertação (Mestrado) – UnB, Brasília, 1977.
- MAUÉS, Maria Angélica Motta; MAUÉS, Raymundo Heraldo. **O folclore da alimentação: tabus alimentares da Amazônia: um estudo de caso numa população de pescadores do litoral paraense**. Falangola, 1980.
- MAUÉS, Raymundo Heraldo. A ilha encantada: medicina e xamanismo numa comunidade de pescadores. Belém: UFPA, 1990.
- MAUÉS, Raymundo Heraldo. Padres, pajés, santos e festas: catolicismo popular e controle eclesiástico. Belém: Cejup, 1995.
- MAUÉS, Raymundo Heraldo. Um aspecto da diversidade cultural do caboclo amazônico: a religião. **Estudos Avançados**, v. 19, n. 53, p. 259-274, 2005.
- MAUSS, Marcel. A expressão obrigatória dos sentimentos. In: *Antropologia*. Org. Roberto Cardoso de Oliveira. Trad. Regina Moraes e Denise Meireles. São Paulo, Ática, 1979.
- MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva. Forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. In: **Sociologia e Antropologia**. Trad. Lamberto Puccinelli. São Paulo, EPU, 1974.
- MAUSS, Marcel. **Ensaio sobre a dádiva**. In: *Sociologia e Antropologia*. São Paulo: EPU, 1979.
- MERINO, A. Marco teórico para el estudio de la cocina popular tradicional en Iberoamérica. In: **Patrimonio Cultural Alimentario**. Fondo Editorial Ministerio de Cultura del Ecuador, 2009. p. 15-82.

- MÉTRAUX, Alfred. **A religião dos Tupinambás e suas relações com a das demais tribus Tupi-Guarani**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1950.
- MINTZ, Sidney W. **Sweetness and power: The place of sugar in modern history**. Penguin, 1986.
- MORAES, Camila. Da etnografia multissituada aos métodos móveis: um relato etnográfico móvel do turismo em favelas. **Áltera**, v. 1, n. 12, p. 209-237, 2021.
- MUNDURUKU, Maria Valdenize Saú&JESUS, Lori Hack de. Manikuera: mingau sagrado do povo Munduruku. In: *Revista de Comunicação Científica–RCC*, Maio/Set., Vol. 1, n. 8, pgs. 114-121-10, 2021
- MUNDURUKÚ, Ademir Kabá; GARCÉS, Claudia López. Aspectos da organização social e da cultura indígena Mundurukú: uma visão de dentro. In: **XV Seminário de Iniciação Científica do Museu Goeldi**. Livro de Resumos. Belém, MPEG, 2007.
- MUNOZ, Lorena. Selling nostalgia: The emotional labor of immigrant Latina food vendors in Los Angeles. **Food and Foodways**, v. 25, n. 4, p. 283-299, 2017.
- NEGRÃO, Marcus Vinicius Nascimento. Iluminando os mortos: um estudo sobre o ritual de homenagem aos mortos no Dia de Finados em Salinópolis - Pará. **Ponto Urbe**, Revista do Núcleo de Antropologia Urbana da USP, n. 24, São Paulo, 2019.
- NOELLI, Francisco da Silva; BROCHADO, José Proenza. O cauim e as beberagens dos guarani e tupinambá: equipamentos, técnicas de preparação e consumo. **Revista Do Museu De Arqueologia E Etnologia**, v. 8, p. 117-128, São Paulo, 1998.
- NORGET, Kristin. **Days of death, days of life: ritual in the popular culture of Oaxaca**. New York: Columbia University Press, 2006.
- PAZOS, Julio. **El sabor de la memoria**. Quito: FONSAL, 2008.
- PAZOS, S. Colada morada y pan de finados em la sierra del Ecuador. **América: revista de la corporación cultural Grupo América**, n. 130, p. 157-169, 2020.
- PEIRANO, Mariza. Etnografia não é método. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 20, n. 42, p. 377-391, 2014.
- PÉTONNET, Colette. Observação flutuante: o exemplo de um cemitério parisiense. **Antropolítica**, Niterói, n. 25, p. 99–111, 2008.
- PICANÇO, Miguel de Nazaré Brito. A farinha d'água de Bragança: sua rota turística e seu processo de patrimonialização. **Nova Revista Amazônica**, v. 2, p. 141-157, 2020.
- PICANÇO, Miguel de Nazaré Brito. Comida, consumo e identidade: Notas etnográficas por entre os processos migratórios da mandioca; do contexto brasileiro e paraense ao contexto europeu. **Mosaico**, v. 13, p. 203-221, 2017.
- PICANÇO, Miguel de Nazaré Brito. Os ciclos rituais e rotas do beiju na Semana Santa em Araújo, na Amazônia Atlântica. **Mosaico**, v. 15, n. 23, p. 120-146, 2023.
- PICANÇO, Miguel de Nazaré Brito; QUINZANI, Sueli Sani Pereira. **A vida social da mandioca: um ingrediente amazônico**. São Paulo: Editora Cordovil Ebooks, 2021.
- PICANÇO, Miguel. Comida Cabocla: Mandicuera, o mingau ritual servido em memória dos mortos. *Amazônia Latitude*, 2025. Disponível em: <https://www.amazonialatitude.com/2025/11/01/comida-cabocla-mandicuera-o-mingau-ritual-servido-em-memoria-dos-mortos/>
- POLLAK, Michael. Memória e identidade social. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, 1992.
- POLLAK, Michael. Memória, esquecimento, silêncio. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, 1989.
- RAMOS RENGIFO, Alina Dayanara. **Plan de negocios para la producción y exportación de helados artesanales de colada morada y canelazo a Nueva York, Estados Unidos**. Trabalho de Conclusão de Curso. Quito: Universidad de las Américas, 2017.
- REIS, João José. **A morte é uma festa: ritos fúnebres e revolta popular no Brasil do século XIX**. São Paulo, Companhia das Letras, 1991.

- REYNOLDS, Bryan; FITZPATRICK, Joseph. The transversality of Michel de Certeau: Foucault's panoptic discourse and the cartographic impulse. **Diacritics**, v. 29, n. 3, p. 63-80, 1999.
- RICOEUR, Paul. **A memória, a história e o esquecimento**. Trad. Alain François [et al]. Campinas: Editora da Unicamp, 2007.
- RODRIGUES, Elisa Gonçalves. **Espaços da morte na vida vivida e suas sociabilidades no Cemitério Santa Izabel em Belém-PA: Etnografia Urbana e das Emoções numa cidade cemiterial**. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Universidade Federal do Pará, Belém, 2023.
- RODRIGUES, Elisa Gonçalves; COSTA, Marcelo Alves. Rituais de morte na Amazônia paraense In: **Perspectivas socioantropológicas sobre a Amazônia**, ed.1. Belém-PA: Nucleo de Altos Estudos Amazônicos - NAEA-UFPA, 2024, p. 1 - 23.
- ROY, Wagner. **A invenção da cultura**. São Paulo: Cosac&Naify, 2010.
- RUIVO, Maria do Socorro Pinheiro. **Processos de conhecimentos tradicionais: do plantio da Mandiocaba à degustação da Manicuera, em frente ao cemitério, no Dia de Finados em Curuçá – Pará**. Monografia (Especialização em Patrimônio Cultural e Educação Patrimonial). Faculdade Integrada Brasil Amazônia – FIBRA, Belém, 2010.
- SAHLINS, Marshall. O "pessimismo sentimental" e a experiência etnográfica: por que a cultura não é um "objeto" em via de extinção (parte I). **Mana**, v. 3, p. 41-73, 1997.
- SALES, Valéria Fernanda Sousa. **Lágrimas e cachaça: a espetacularidade do cortejo fúnebre do Frete em São João do Abade, Curuçá-PA**. Dissertação (Mestrado em Artes) – Universidade Federal do Pará, Belém, 2014.
- SALES, Valéria Fernanda Sousa. **Saudades, reencontros e manicuera: espetacularidades entrecruzadas de afeto na iluminação aos mortos em Curuçá – PA**. Tese (Doutorado em Artes) – Universidade Federal do Pará, Belém, 2022.
- SANSONE, L. Um Paradoxo Afro-latino? Marcadores étnicos “ambíguos”, divisões nítidas de classe e uma cultura negra vivaz. In: Negritude sem etnicidade: o local e o global nas relações raciais e na produção cultural negra do Brasil [online]. Salvador: EDUFBA, 2003, pp. 9-35.
- SANTOS, Antônio Bispo dos. Colonização, quilombos Modos e significados. Brasília: UnB. 2015.
- SILVA, Aline Duarte da. **Religiosidade indígena: um olhar sobre o ritual da menina moça dos Tembê-Tenetehara/PA**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciências da Religião). Universidade do Estado do Pará, Belém, 2006.
- SIMMEL, Georg. A sociabilidade. In: SIMMEL, Georg. **Questões fundamentais da sociologia: indivíduo e sociedade**. Tradução de Pedro Caldas. Rio de Janeiro: Zahar, 2006.
- SOEIRO, Antônio Igo Palheta. **Cultura funerária na cidade de Vigia no final dos oitocentos: transformações e permanências em torno do imaginário da morte (1860-1885)**. Monografia de Especialização, PPHIST-UFPA, Belém, 2008.
- SOEIRO, José Ildone Favacho. **Noções de História da Vigia**. Belém: Cejup, 1991.
- THOMAS, Louis-Vicent. “Prefácio” In: BAYARD, Jean-Pierre. Sentido oculto dos ritos mortuários: morrer é morrer? Trad. Benôni Lemos, São Paulo, Paulus, 1996.
- TROUILLOT, Michel-Rolph. Cap. 1. Adieu, cultura: surge un nuevo deber In: Michel-Rolph Trouillot. **Transformaciones globales. La antropología y el mundo moderno**. Popayán: Universidad del Cauca; Universidad de los Andes, 2011. Pp. 43-78.
- TURNER, Victor W. **O processo ritual: estrutura e anti-estrutura**. Trad. Nancy Campi de Castro. Petrópolis: Vozes, 1974.
- VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo B. **A Inconstância da Alma Selvagem e Outros Ensaios de Antropologia**. São Paulo: Cosac & Naify, 2002.
- WAGLEY, Charles. Uma comunidade amazônica: estudo do homem nos trópicos. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1977.

WAGLEY, Charles; GALVÃO, Eduardo. **Os índios Tenetehara: uma cultura em transição**. Rio de Janeiro: Ministério da Educação e Cultura, 1961.

WEBER, Max. A objetividade do conhecimento nas Ciências Sociais. In: COHN, Gabriel (Org.). **Weber: Sociologia**. São Paulo: Ática, 1991.

ZALUAR, Alba. Teoria e prática do trabalho de campo: alguns problemas. In: CARDOSO, Ruth V. C. L. (Org.) et al. **A aventura antropológica: teoria e pesquisa**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1986.

ANEXOS

ENTREVISTA COM DONA RUTH CARDOSO

Marcelo: Dona Ruth, queria que a senhora me contasse um pouco sobre a sua história com os doces, nessa venda que a senhora faz.

Ruth Cardoso: Olha, isso aí é uma coisa muito grande, mas esta venda que eu to fazendo é porque eu voltei a fazer agora, eu tinha parado muito tempo. Essa casa aqui, foi aqui que eu nasci, aliás, nesta não, uma casa mais pra ali. Eu aprendi com a minha madrinha Augusta... aí ela fazia, era paneleira, ela, a minha madrinha, irmã da mamãe, ela que fazia tudo na vida, que começou estas vendas aqui na frente do cemitério. E aí as outras pessoas, ela foi ensinando, porque ela era uma pessoa muito boa, que não tinha assim esse negócio, “porque eu sei, eu não vou ensinar”. Aí ela ensinou, muitas fizeram, a dona Daria Alba, que era a dona dessa casa que eu estou falando, trabalhava conosco nesse doce. Eu tinha seis anos de idade quando a mamãe aprendeu a fazer esse doce. Em 2004 eu deixei de fazer, porque eu fui trabalhar no Educandário, aí eu não dava conta. E aí quando foi agora eu voltei a fazer, na verdade já tem uns três anos que tem isso aqui. Mas é assim... isso é uma história, um patrimônio, como diz o prefeito, que diz, olha dona Ruth, isso aí é um patrimônio de família Miranda. Só a Vigia tem esse trabalho. É por isso que quando muda a direção de cultura, eles vêm aqui me perseguir. Eu já contei tudo dessa vida, os nomes de todo mundo que passaram por nós.

Nós éramos uma fábrica familiar, nós tínhamos 42 pessoas, só que o tabuleiro não era assim como esse aqui, era de pau, uma pernada. Lá no Arraial ainda tem uma senhora que vende assim...

Marcelo: A dona Rosa...

Ruth: Então, a dona Rosa, eles faziam, nós tínhamos 42 funcionários. Abrangia cidade e interiores, onde tinha uma missa, a pessoa estava lá pra vender. E aí, agora foi se acabando, as pessoas não foram valorizando mais para vender. Porque tem muito lugar. Eu vendi na praça, eu vendi no Arraial, eu vim agora para cá, eu vou vender para o pessoal. Eu vendi na praça, eu vendi no arraial, eu vim agora pra cá, eu vou vender pro pessoal que tiver por aqui que vem muita gente do interior e procura, vem gente de todo canto.

(Então, eu lembrei que iria encontrar meu amigo que estava chegando para fazermos algumas filmagens, agradei pela conversa e comprei um saco de doces, disse que eu voltaria depois para terminar a conversa, ela disse que me aguardaria)

(quando retornei algum tempo depois...)

Ruth: Olha meu filho, eu tinha oito anos de idade quando eu comecei a vender aqui nesse lugar. Eu vendia vatapá, eu vendia tacacá, eu vendia café com alguma coisa que a minha madrinha fazia para vender. E a gente vendia e nós ganhamos muito dinheiro, desde oito anos de idade. E de lá eu parei de fazer doce em 2004. Minha vida foi toda em volta desse doce. Aí eu parei de vender, de fazer o doce em 2004, porque eu trabalhava no Educandário e a mamãe estava ruim. E aí em 2025 ela faleceu. Aí eu não fiz mais doce. Eu vim fazer agora em 2023. Voltei a fazer. Eu caí e o doutor disse, a senhora continua na rede, a senhora vai ficar parálitica. E aí eu voltei a fazer. Eu não faço todo o tempo. Olha, eu fiz para a festa de junho, lá na praça. Eu fiz para o arraial. Agora estou aqui. E já me foram me oferecer dois lugares para eu fazer meu ponto turístico. Lá na praça do Olavo Arraial. Em frente lá de casa que tem o correio. Porque já está os dois correios. Meu filho... tem dias que vende de monte do interior para fazer... eles tirarem algum documento. E é muita gente. Então quer dizer que aí eu digo que o dinheiro está pulando lá, parece perereca na beira do igarapé e o povo de lá todo sentado na porta e esperando que ele caia do céu e não vai cair. E eu estou nessa luta. É bom porque ganha dinheiro, né? Sai da rede, alivia a dor. E eu estou bem. Eu fui melhorando aos poucos, né? Remédios tomando e melhorando. E estou aqui na luta. Agora eu não sei até quando eu vou fazer.

Marcelo: Agora, assim... o que a senhora conhece da manicuera e a venda da manicuera por aqui? Porque a senhora estava falando de quem fazia...

Ruth: A venda da manicuera é o seguinte... Olha. Manicuera é um pé que mais ou menos tem essa grossura. É um pé que é dessa grossura (fazendo com as mãos a descrição do volume) que dá uma maniva. Que dá até desse tamanho as batatas. Aquilo tira, limpa tudo, raspado com a faca. Até chegar ao ponto de ralar. Rala, depois coa na peneira. Até a gente tinha uns panos, um saco de açúcar. Colocava na peneira e peneirava. O tucupi que ferve. É fervido, parece maniçoba. Muitos dias de fervura. Até ela ficar marrom, bem escuro e ela é doce. Aí

quando ela já está no ponto, coloca o arroz. Ela é grossa, não é grossa, grossa, grossa. Mas ela é grossa assim com arroz. O arroz fica bem mole e é doce. E para quem gosta, é uma delícia. Eu não, eu nunca gostei. Vendi muito.

Aí a minha madrinha comprava a cuia. Tem a cuia de tacacá? Pois é, ela comprava a cuia e era para vender na cuia. Aí vendia na cuia. A gente faz hoje, desde ontem fervendo. Ferve hoje para vender amanhã. Aí ele sai do fogo, ele fica. Não fica gelado porque a panela é grande, custa esfriar. Mas fica mais para frio do que para quente. É um tucupi de uma mandioca. Agora esse todo mundo faz assim. É assim que é feita a manicuera. Eu não sei se tu vai encontrar para cá.

Marcelo: Para cá tem uma senhora, o nome dela é Graça, não sei se a senhora conhece, que ela faz. Ano passado ela vendia na frente do cemitério novo. Aí esse ano ela já vai voltar pra cá. O ponto dela mesmo é ali. Aí ela faz a manicuera. Ela é a única que eu sei que vende ainda. Mas aí tem outros que... Tem uma senhora que fala que vendia para ali (Apontando pro sentido do centro da cidade, seguindo pela Marcionilo Alves)

Ruth: Que é o pessoal da guri pizza, sabe? Da Lucinha? É, quer dizer, até uns 12 anos atrás ela ainda fazia. Este ano eu não sei. Mas elas estão aí, com venda.

Marcelo: A dona Vera, ela disse que ela faz, mas só para o pessoal da casa dela. Ela não vende mais. Não vende mais.

Ruth: É muito trabalho. Quando a mãe dela era viva, ela ainda fazia. Porque ela ficava na casa dela. Mas aí o índio já não faz mais. É, é um bom trabalho isso aí, mano. Para preparar ela para chegar no tucupi para começar a ferver.

(Eu fui agradecendo logo a entrevista por achar que estava tomando muito tempo dela, embora ninguém estivesse se aproximando no momento para comprar os doces. eu disse que foi muito importante por eu achar que era só a dona Rosa com a cunhada que vendiam os doces nas proximidades do cemitério. Ai então Dona Ruth me explicou)

Ruth: A dona Rosa quem ensinou fui eu. Eu fui ensinar o seu Manuel, o sogro da Rosa. Vendeu Marcelo Alves anos doce para mim. Aí foi o tempo que ele adoeceu, que já está enterrado. E eu fui ensinar pra Nazaré, filha dele. Porque ele ainda estava bom de saúde para ele vender. Ainda fiz uns três anos. Aí ela vendia no arraial. Depois que ele adoeceu, a Rosa tomou conta lá. Por isso que ela vende lá já há uns quantos anos.

Marcelo: E a senhora mesmo, a senhora vendeu com quem?

Ruth: Com a mamãe. Eu tinha seis anos de idade quando a mamãe foi. É muito grande uma história. Tem um livro em casa que já fizeram dois livros. Eu tenho todos os nomes no museu. Eu tenho vídeo eu fazendo doce para mostrar. Só que me disseram que só entra lá quem tem crachá. Esqueci agora **o nome dos que tomam conta da cultura**. Pois é, mas então... Aí a mamãe aprendeu e trouxe. Quem trouxe o doce para Vigia foi a mamãe. Nós tivemos uma fábrica familiar de 42 pessoas que trabalhavam. Vendia, fazia cobertura da cidade e do interior. Já morreram quase todas essas pessoas.

Marcelo: Porque também tem venda lá para o Porto Salvo, né?

Ruth: Era, do Porto Salvo. Eu acho que agora já é bem pouco. Eu acho que só fazem na festa de lá. Porque já morreram todas essas pessoas antigas. Era dona preta, era dona morena. Era dona de Lilásia, que era a chefe, dona da... Era a dona Osíria, dona Valquiria. Era muitos. Eu tenho todos os nomes delas escritos.

Marcelo: A senhora ainda chegava a fazer a venda nos tabuleiros? Pela quinzena do círio?

Ruth: Sim, era tudo daqui. Aquilo era herança da mamãe. Pois é, porque tem registros que tem... Fazem que eram várias vendedoras de tabuleiro. Cada uma de pau, tabuleiro de pau e a perna de pau. No arraial. Eu, porque... Aquele tabuleiro... Eu quis começar, mas não deu para mim. Porque quando eu vi aquele tabuleiro armado, aquele doce, como a mamãe fazia. Até os sacos... Ainda é a ideia daqui (apontando pra sua cabeça). Olha, meu filho. Se é uma coisa que eu conto para as pessoas... Eu tenho esse orgulho comigo. Eu nunca vendi, eu estou vendendo agora. Mas antigamente eu não vendia. Mas eu ia com a mamãe. Aí nós fazíamos funil. Aquele funil. Os funis eram graúdos. Quando chegava no arraial, as mulheres levavam três, quatro crianças pequenas. Aí dizia para a mamãe, coloque tanto para mim de doce. Porque de tempo pequenininho é a moeda hoje de cinco centavos. E aí a mamãe colocava. Que eram os quantos doces. Só que as crianças se batiam, choravam, puxavam o cabelo. A menina tirava o laço e jogava para fora. Porque elas queriam cada uma no saco. Aí eu peguei e disse para a mamãe, você vai me dar umas folhas desse papel que eu vou fazer um molde. Aí eu fiz o saquinho. Elas têm de três tamanhos. Da folha daqui que saiu. Eu era dez anos. ou doze anos. Aí eu fiz os funizinhos. E eu falei, mamãe, quando vierem comprar, a senhora põe... Se for três doces para cada um, a senhora põe dentro desse saquinho.

Você gostava de ver o brilho no olho daquelas crianças. Cada um com o saquinho na mão. Quando eu me lembro hoje, eu ainda fico pensando, pensando, agradecendo a Deus, a Nossa Senhora, por eu ter sido uma criança que eu fui. Eu já nasci inteligente.

E esse doce mesmo, o beijo de moça, eu não fiz mais porque é muito trabalhoso. Tem que ser com a tapioca para ela ficar em pó. Eu devo fazer o beijo de moça.

Ruth: Esse doce se faz muito no dia de final do ano em Curuçá.

Beijo de moça? Mas o que eu comi lá é desse da fábrica.

Marcelo: Não, mas eles fazem também assim, artesanalmente.

Ruth: Ah, bolinha? É, é muito gostoso. A mamãe pegou, ela ensinou lá. Não ensinou o gato pular de cabeça para baixo. E aí ela fazia, a mamãe sabia os brotinhos. Naquele tempo você precisava ter o alguidar de barro. Era naquele que ela fazia. Ela fazia uma massa grande. E quando botava no forno, virava só numa água. Tinha muita açúcar. Depois nesse dia, eu disse para a mamãe. Eu disse, mamãe, me dê aí um pouco dessa tapioca. Eu peguei uma massa, peguei a tapioca e aí fui esgalhando e molhando com um bocadinho de leite. O leite tem que ser grosso. E foi até que ele ficou no ponto de levar para o forno. E aí colocamos. A mamãe tinha uma forminha quadrada assim. Ela experimentava o doce. Quando colocou lá mesmo, as pipocas todas rachadinhas. A mamãe chorou. No lado do forno, isso é minha filha. Agora a mulher não ensinou até o fim. E a tua inteligência te deixou assim. E assim por diante. Quando eu peguei 15 anos, já era eu que administrava tudo. Eu trabalhei muito, meu filho. Muito, muito. Tanto que quando eu cheguei para trabalhar no educandário, estava preparada para trabalhar no mundo.

Entrevista com Dona Maria das Graças

Marcelo: Dona Graça, eu queria saber um pouco mais de como a senhora conheceu o mingau de manicuera, desde quando e como foi

Graça: Olha, o nome dela é mandiocaba, era o meu pai, há muitos anos que eu tenho 58 anos, né? Então meu pai morreu ele tinha 51 anos quando ele morreu, então era ele que fazia, ele plantava essa mandioca. Plantava, aí quando era tempo de finados assim, que dava janeiro, eles plantavam pra arrancar assim só em tempo de finados assim essa mandioca. Passa nove meses eu acho, plantada. Aí é quando eles tiravam pra fazer. Então o nome dela é mandiocaba. Ela é grande, ela é bem grossa, aí de lá tu vai ralar ela, descascar, lavar bem ela, ela é ralada com toda a casca. Ela é coadinha, aí depois que ela ta sentada, aí a gente tira o tucupi, pra ferver, que é pra não azedar. Aí se tem uma panela, ela é cheia a panela, tu tem que ferver meia panela, seca meia, é o tucupi, então nesse tucupi, ela não leva açúcar, só leva se tu quiser botar macaxeira dentro, depois que já ta fervida, tem gente que põe. E o arroz. Tem gente que não gosta com macaxeira, só gosta do arroz, eu já gosto da minha com macaxeira e o arroz, fica mais gostosinho assim.

Marcelo: Mas o que a senhora vende é só com o arroz?

Não, eu vendo com a macaxeira também. Eu misturo a macaxeira... e o arroz dentro que é pra engrossar e ficar gostosinho, aí é assim que ela é. Eu já aprendi isso do meu pai, que eu vi ele fazendo, né.

Marcelo: Aí a senhora falou sobre a memória do seu pai, mas assim, ele era daqui da cidade mesmo ou do interior?

Graça: Não, ele era do interior.

Marcelo: Qual era o interior?

Era o interior do Meratauá, aí lá ele tinha essa plantação. Não plantava muito, plantava só pro serviço dele, plantava umas 10, assim, porque ela é assim (grande) tu tem que afofar bem a terra, botar pra enfiar o pau até ela ficar só a pontinha.

Marcelo: a senhora trabalhava também com ele?

Graça: Não, nesse tempo eu não trabalhava com ele, já trabalhei foi com os outros. No tempo dele eu já trabalhava com outros, fazendo farinha, fazendo essas coisas, tudo isso eu já fiz. Só que eu que peguei esse coisa dele, de fazer.

Marcelo: Ele mesmo fazia a manicuera?

Graça: Sim sim, Tinha, antigamente não vendia manteiga naquelas latas? Era nisso que ele cozinhava, só presta na lenha então. Porque quando ela tá no ponto, começa a jogar bem longe aquele caldo dela.

Marcelo: Quando a senhora faz o mingau aqui, é só a senhora mesmo com essa senhora que lhe ajuda? Ou outras pessoas ajudam?

Graça: Eu faço sozinha, ela só faz me ajudar. Faço tudo sozinha, eu que já chamo ela pra vir aqui me ajudar e a vender depois lá. Ela que diz eu vou te ajudar lá, ela gosta de tá. **(o marido de Dona Graça interage: é igual como agora, olha, vai ter aniversário do filho dela, do neto dela, lá em Colares, aí ela (Kátia) tá convidando ela (Graça) pra ela ajudar a fazer a missão lá.**

Marcelo: No processo de fazer, a senhora tem alguma restrição ou algum cuidado específico pra fazer essa manicuera? Algum cuidado que se tenha pra não desandar, alguma coisa nesse sentido?

Graça: Como assim?

Marcelo: No seu modo de fazer a manicuera, se tem alguma crendice em algum momento do preparo. De que pode ou não fazer enquanto prepara, ou que se possa fazer pra que fique melhor...

Graça: Há, tem. É porque tem gente que não deixa ferver muito. Mas o certo é ferver bem, pra ela jogar bem o açúcar dela, quanto mais ela ferve, mais ela vem com o açúcar. Quando ela vai ficar da cor de um feijão, ela é amarela, um tucupi amarelo, vai ficando um pouco branco. Aí depois que tiver no fogo, ela vai ficando roxa mesmo, igual um feijão. Quando tiver naquela cor é que tu vai saber que ela já ferveu tanto, que tu vai botar o feijão, que tu vai botar o arroz, mas tu não tem que parar de mexer, senão ela queima, é assim que é. Ela dá trabalho, dá um trabalho muito grande a manicuera, por isso que é o mingau mais caro. “ah, mas sete reais um copo”, “cinco reais um copo”, e eu digo: “ah, mano, mas se tu quiser, tu compra”, porque não é fácil não, um dia inteiro de trabalho pra ganhar quase nada. Daí é isso essa manicuera.

Marcelo: E a senhora trabalha junto com a moça que veio aqui há pouco? (Kátia)

Graça: Trabalho sim, já tem um tempo que a gente faz venda junta. Ela me ajuda, eu ajudo ela quando precisa. Por exemplo agora esse final de semana, vai ter o aniversário do filho dela lá em colares e ela me chamou pra fazer comida e ajudar ela lá. Quando eu tenho uma venda pra fazer, chamo ela, e assim vai.

Marcelo: Quando se prepara a manicuera, ela ajuda também a fazer? Ou é alguém da família? A família se envolve?

Graça: Não, não. Sou eu sozinha que faço mesmo. Descasco, ralo, expremo, tudo. Mexo a panela sozinha. Aí quando já é no horário de botar a venda lá no cemitério ela vem e me ajuda a levar e eu levo. Ano passado nós levamos duas latas assim, dois baldes. Que é pra render lá na hora, e vai vendendo tudo.

Do dia 24/10/2025 – às 17h

Marcelo: (Iniciei a conversa relembrando o que ela havia me contato anteriormente, e disse que alguns dos áudios que eu tinha, eu perdi por conta de ter sido furtado, apesar de já ter transcrito a maior parte, queria rever algumas informações). E aí sim, a senhora já tem duas semanas que tá preparando essas flores...?

Graça: É, já tá pra fazer três semanas, já.

Marcelo: a senhora faz sozinha mesmo?

Graça: sim, faço

Marcelo: assim, eu queria saber um pouco mais da sua relação com o Dia de Finados, queria saber porque apesar dessa sua venda que a senhor faz, a senhora pode ter alguma experiencia com esse dia, certo? Então assim, a senhora tem o costume de fazer a iluminação também? Tem algum parente enterrado nesses cemitérios?

Graça: eu tenho parentes mas não gosto de ir não. Tenho meu pai morto, meu filho, tem meu irmão, mas eu não vou. Não gosto muito de cemitério, acho que só quando eu morrer mesmo. É difícil eu ir assim, só se eu ver alguma coisa assim, um enterro, aí eu vou.

Marcelo: Ah sim, inclusive, hoje completou um ano que meu avô faleceu

Graça: Ah, aqui em Vigia?

Marcelo: Não, em Belém, foi enterrado em Marituba. Mas ele era conhecido aqui, era pescador, tinha uns barcos. Chamavam ele de Totó (Anatólio).

Graça: Eu já ouvi falar de “Totó”

(eu falei sobre a dificuldade de ir ano passado no cemitério, o que inclusive me fez repensar se continuaria a estudar alguma coisa relacionada a morte)

Marcelo: Aí, Dona Graça, da última vez que eu vim, a senhora estava lembrando daquela confusão que teve com a mulher que a senhora ensinou a fazer o mingau e depois quis tomar o seu lugar, né? (ela deu gargalhadas por eu ter levantado de novo essa questão, eu fui explicando o porquê queria saber mais e de como poderia ser importante pra pesquisa, então, ela contou um pouco mais)

Graça: Ela veio aqui, toda vez ela vinha, “*como é que faz isso?* (querendo aprender a fazer o mingau de manicuera) *Como é que faz?*” Aí eu peguei e ensinei ela. Aí em dois anos ela começou a vender. Ela ia lá pra perto vender. Aí depois, quando foi um dia, tinha um que tinha ganhado (raízes de mandioca), era colega também, lá do filho dela, né? Aí então o ponto, todo ano sempre fica lá, o número que a gente trabalha, sabe? Aí o ponto ficava lá. Então o meu era o (ponto) 53. Aí eu trabalhava toda vez nesse ponto, então já sabia o que eu trabalhava lá, e eu comprei o ponto. Aí quando foi, quando eu tinha entrado no cemitério assim, eu já estava vendendo esse dia, eu tão agoniada de raiva, eu entrei lá por dentro do cemitério procurando o homem que me vendeu o ponto. Eu falei, desculpa dizer, eu falei assim, *caralho, todo ano eu vendo porque eu compro o ponto, eu compro, aí agora tu vieste te meter. Tu sabe que todo ano!* Há mano, eu fiz uma banca feita lá. Aí tá. Aí ela estava vendendo, o copo era cinco reais. Aí eu peguei e disse assim: *tá, peraí que eu estou com duas panelas de mandioca, eu falei, bora, que eu vou parar o barato dela só pela frescura dela.* Eu peguei e comecei a gritar, *olha, quer quatro reais o copo, promoção!* O pessoal começaram... Começaram a comprar de mim, não compravam dela, ficava lá triste, muito braba. É... eu fiz isso porque, pô, se eu vendo uma coisa todo ano ali, aquele ponto é meu, que eu pago todo ano. Aí ela para querer se mostrar... porque eu vendia muito naquele ponto, mas de onde eu estou eu vendo, né, Sheila? (direcionando a sua familiar que estava próxima) Pode botar a minha banca de onde eu estiver eu to vendendo. Porque... (Dona Graça começou a conversar com uma familiar que chegou)

Marcelo: (Quando ela saiu, retomei) E ainda, no caso...

Graça: Aí no caso, depois passou... aí sim, nessa mesma hora, dessa briga, o filho... não, teve um genro dela, me disse: *olha eu vou te dá-lhe umas porradas.* Aí eu disse: vem, caralho, que tu ainda não viste mulher doida! Se tu queres ver, dá-lhe!

Marcelo: Aí depois a senhora lá não se pôs mais a vender?

Graça: Não, ela foi vendendo, não sei pra donde qual foi a parte, porque eu não vi mais ela lá nessa parte. Aí o ano passado também não vi mais ela. Só que depois... Eles vieram falar comigo, passou uns dias foi ali, sempre brinco um baralhinho ali, né? – a “outra” disse: - *Ah, não gostei daquilo que tu fez. Aquele escândalo.* Eu disse: *tu não gostou, caralho. Porque tu sabe que todo ano eu vendia lá por que que foste te meter lá? Tu não sabia?* Aí ela pegou e disse, *é, mas não carecia, aquilo,* eu disse: *carecia sim, tu saiu de lá? Tu não saiu, eu fiquei na tua parte.* Aí ela: *é, porque tu avacalhaste com a venda, eu avacalhei?* Vendi foi tudo só pra acabar com a tua graça, falei mesmo. Eu não tenho frescura, quando eu tenho de falar as coisas eu falo mesmo, não tenho negocio de segredinho não, goste ou não goste, já foi.

Marcelo: Aí outra coisa... no caso isso foi e qual ano mais ou menos?

Graça: Deixa eu ver... já tem dois anos essa política (referindo-se a gestão municipal, que na realidade já caminha para a conclusão do terceiro ano) aqui, né?

Marcelo: Sim

Graça: Olha eu acho que foi no tempo da Camile (ex-prefeita do município)

Marcelo: Será que no último ano dela?

Graça: Eu acho que sim

Marcelo: Então foi 2019 ou foi 2018

Graça: Não, acho que foi 2020

Marcelo: Olhe, mas 2020 foi a pandemia...

Graça: Ah é, ficou fechado o cemitério

Graça: então foi nesse ano mesmo, 19

ENTREVISTA COM SEU BENEDITO (PAU CACETE) – Dia 05/12/2025 às 9:00h.

Observação: Seu Benedito liderou por muitos anos a festa de São Benedito que acontecia na localidade do Tuiui, interior de Vigia. Esses festejos aconteciam ora no mês de janeiro ora no mês de fevereiro, conforme ficasse decidido o início das plantações de roça, sobretudo de mandioca. A festa deveria coincidir com os mutirões, que eram esses ajuntamentos para as tarefas do roçado. Tal atividade era regada pelo mingau de manicuera, que fornecia a sustância necessária para a continuidade do serviço e mediava aquela forma peculiar de celebração.

Marcelo Alves: Pois é, eu conheci o senhor pelo seu Paulo Cordeiro, que também disse que já tinha lhe entrevistado. Ele é historiador.

Seu Benedito: Sim. Eu o conheço, vinha aqui sempre.

Marcelo Alves: Pois é, eu fiquei interessado pela festa que o senhor fazia lá no seu interior. É porque a minha pesquisa é só sobre a manicuera. Aí eu faço a pesquisa para entender por que se toma a manicuera no dia de finados. Entende?

Seu Benedito: Sim, eles fazem Dia de finados.

Marcelo Alves: É, dia de finados. Só que aí ele me falou da sua festa, a festa que o senhor fazia, e fiquei interessado para compreender um pouco mais disso, né? Porque também parece que tinha manicuera na sua festa, né?

Seu Benedito: Não, só era uma festa com a manicuera, no dia do mutirão, né? Que planta... A gente fazia a mutirão de mandioca, né? E tinha a manicuera, né? Que a gente ia pro roçado e fazia o panelão.

Sim.

Seu Benedito: E aí tu queres saber do começo dela, né?

Marcelo Alves: É, como começou e como é que se fazia, né?

Seu Benedito: É o seguinte... nós, naquele tempo... A primeira coisa pre te dizer é que já não existe, que é o panelão de barro. Aqui, esse panelão de barro, né? Era sentado aqui no chão, né? A lenha no lado, né? Mas hoje em dia você já não vê esse panelão de barro, né? Então, a manicuera é o seguinte. Ela é uma qualidade de mandioca que não é plantada que nem a roça, né? Ela é plantada ali assim no meio da roça, né? Se faz aquelas “catacumbas” assim, pra plantar a mandiocaba. Mandiocaba. Dessa mandiocaba, ela dá uma mandioca grande assim. Aí a gente rala, ela. E aquela mandiocaba ninguém aprecia a massa, né? É jogado fora. Só tira o tucupi. O tucupi dela, né? A gente põe pra sentar a farinha de tapioca. Aí fica pra sentar um pouquinho assim. Aí depois tira, só o tucupi por cima, né? E então cozinha ela. Um dia inteiro cozinhando. Aí cozinha, aí... Quando tinha macaxeira, que é o tipo de mandioca, né? Corta a macaxeira miudinha assim, e põe dentro pra ferver, amolecer. Aí põe o arroz. Aí põe o arroz pra ferver. Ela ferve o dia inteiro, né? O tucupi da mandioca. A mandiucaba. Não é a mandioca comum, é a mandiucaba. Ela ferve o dia inteiro. Aí ferveu... você provou ela tá, tá boa... O arroz tá mole. Vê se aquela macaxeira que tá dentro tá mole que também a gente vai beber, né? E distribuir pro pessoal. É assim que é.

Marcelo Alves: Sobre a festa, era em qual época que fazia essa festa?

Seu Benedito: Em janeiro. Porque a festa era na roça, quando ia plantar. Em janeiro ou fevereiro, dois meses que se faziam. Em fevereiro, no final de janeiro e começo do inverno.

Marcelo Alves: Ah, sim. Era uma festa que coincidia com o plantio da roça?

Seu Benedito: É... o plantio da roça. Aqui eu fazia aquele mutirão, aquele roçado grande, que eu tinha primeiro. Aqui roçado grande. Aí eu preparava a maniva. Aí eu convidava a gente. Era muita gente. O Paulo ainda foi lá uma vez. Eu trabalhei junto com Diana, a mãe dele. Ele é filho da Diana, né? Aí eu fazia panela grande, manicuera. Aí a gente ficava trabalhando, né? Trabalhando... (no roçado) quando chegava umas nove (da manhã), eu ia ver a manicuera. Era a manicuera que gente bebia. E isso ia até acabar. Aí o pessoal fazia a pipoca, como diz o cara, terminando a manicuera, terminando o serviço aí a gente vinha embora, a gente vinha almoçar, né? Aí terminava a manicuera. Mas a manicuera era o princípio do mutirão. Ela não podia faltar. É, entendi.

Marcelo Alves: Eu digo assim, a festa do São Benedito, era no meio disso?

Seu Benedito: Sim, Tinha lá a ladainha, ainda tá até aí, ainda tá até aí, o representante, que era o representante de lá. Todo ano tinha isso.

Marcelo Alves: Mas ainda fazem a manicuera lá?

Seu Benedito: Não, porque eu adoeci... aí depois já não fui mais lá, que eu tenho terreno lá. Meus filhos não me puxaram. Porque isso foi (herdado) do meu avô e do meu pai. Meu pai morreu, aí eu fiquei. (Durante) Uns quarenta anos eu fiz aquele serviço. Depois já eu não pude mais trabalhar... Meus filhos vieram tudo aqui pra cá estudar e não fizeram mais o serviço. Eles não queriam mais ficar ali naquele mundo, porque naquele tempo a roça não dava resultado, agora dá. Agora dá. Depois... não sei quando vieram me perguntar disso, sempre tem que me cobra isso, de fazer essa festa, mas eu não consigo e nem vão fazer mais. Aí vem aqui me perguntar “quando é que é o mutirão?”, “Quando vai ser?” mas não dá.

Marcelo Alves: Aí... O senhor conhecia outras partes onde se plantava manicuera e se fazia também?

Seu Benedito: Olha, meu amigo. Tinha muito, mutirão. Mas a manicuera é muito difícil. Na parte da Páscoa que era um lugar do Tujuí, Tinham meus parentes lá. Tinha todo tempo, tinha mutirão. Mutirão de roça. Acontece o seguinte, lá, era do meio dia pra tarde, aí não tinha almoço, não tinha merenda, não tinha nada. Faziam aquele mutirão e pronto. Aí ninguém merendava, não tinha manicuera. Não tinha merenda, não tinha nada. O único que tinha era só eu que fazia isso. Era só eu. Era só eu que fazia isso.

Marcelo Alves: O senhor chegou a conhecer o seu Otaviano e a dona...

Seu Benedito: A dona Eugênia.

Marcelo Alves: Sim

Seu Benedito: Ela era minha prima. Lá do Bom Fim. Ela era minha prima. Bom Fim não, era lá do Marabitana. Eu conhecia muito ele.

Marcelo Alves: Pois é, porque eu conversei com a dona Vera, a filha dela. A filha dela. E ela me contou tudo como ela fazia. Porque até hoje ela ainda chega a fazer manicueira. Ela vendia lá da casa da Eugênia. Aí, tanto que ela faleceu, né? A dona Eugênia. E... Aí, eu quero que ele... Ela me disse que ela fazia lá no Tujui, né?

Seu Benedito: Não, ela fazia no Bom Fim. No Bom Fim. Porque no Tujuí quem fazia era eu. Eu Eu nem sei se a Vera sabe onde que fica o Tujuí. Nem a mãe dela, nem o pai dela. Não sabiam. Porque eles eram lá do Bom Fim, lá do outro lado do Rio, né? Lá pra cima... nunca vieram em casa. O pessoal do Bom Fim vinha em casa, o pessoal do Bom Fim. O pessoal do Tio Severo. O pessoal do Tio Chico. Vinha muito no mutirão lá em casa, muito. Vinham de carona, fretavam um carro e vinha o pessoal de lá. Vinha o pessoal de Maracajá... Mas o pessoal do Otaviano nunca vieram. Vinha o pessoal do Bom Fim, do Maracajá, da Páscoa.

Seu Benedito: Uma hora dessa queria que tu visse lá, uma mina de gente, cem, duzentas pessoas. Mandava matar um capado grande, daria pra cem, duzentas pessoas almoço e janta. Quem vinha podia almoçar, ficava bebendo, brincando, a noite tinha ladainha... a folia do santo, cantava a folia depois rezava e depois tocava o carimbó.

Marcelo Alves: Pro São Benedito?

Seu Benedito: Isso mesmo, pro São Benedito.

Seu Benedito levantou-se da cadeira no pátio e foi até sua sala para apanhar a sua pequenina imagem de São Benedito que guarda com muito carinho. Trouxe até o pátio e me mostrou.

Seu Benedito: Esse tipo de imagem já não se faz mais, é de madeira, entalhada, pintada. Ela era lá do meu lugar, eu deixei um tempo na igreja do Maracajá um bocado de tempo, o meu irmão morava no Maracajá. Aí, quando roubaram a igreja do Maracajá que levaram a imagem da santíssima trindade, eu fui pra buscar ele de lá, aí, trouxe para cá. E aí, começemos a rezar. Aí, ele está todo ano a gente rezava. Porque isto aqui, meu filho, era uma promessa. Veja bem. Naquele tempo, as mulheres tinham fé em Deus e nos santos. Hoje em dia, não tem. Porque elas dizem “*doutor, o que é meu filho? É homem ou mulher?*” “*quando vai nascer?*” quer dizer, perdeu a fé em Deus, é no médico, porque noutro tempo se sabia de outro jeito. Então isto aqui (a imagem e o motivo da obrigação) a minha mãe tinha e se pegou com ele. Eu não queria vir no mundo, eu era meio brabo. Aí, o que ela fez? Ela fez uma promessa. Pro São Benedito. Ela fez pro que tá no céu, mas esse aqui está representando. A promessa era que se eu nascesse e me criasse, que ela ia fazer a festa do São Benedito do Maracajá, todo ano. E mandaria rezar uma ladainha pra ele todo ano também. E olhe, todo o tempo, eu fazia esse mutirão lá e tinha que ter essa ladainha para ele, de qualquer maneira tinha que rezar. Mas era muito mesmo bonito. O terreno lá é grande, né? Era um bosque assim, todo mundo chegava e cantava pro São Benedito. Tinha um pessoal do açai que rezava a ladainha pra mim. E aí eu cantava a folia com meu amigo, com um tambor, viola... daí eu vim de lá e não teve mais quem fizesse.

Marcelo Alves: Cantava a ladainha em latim? Ou normal, em português?

Seu Benedito: Não, era em português mesmo. É, do *kyrié* ainda, é, do *kyriae*. Ninguém canta mais.

Marcelo Alves: Realmente, aqui em Vigia não.

Seu Benedito cantou sua versão do Kyrie Eleison

Seu Benedito: O pessoal aí canta uma ladainha tudo diferente. Eu tenho um negócio comigo que eu ia mandar rezar uma aqui, dia de Natal. Essa de Natal. Mas só que a minha casa é pequena aqui. A casa da Lindalva ali que é maior. Às vezes ela faz algum evento lá. E eu fiquei aqui. Eu tenho vontade ainda de fazer algum movimento lá no sítio. Mas eu tenho uma canseira que não se acaba de mim, parece. Eu tenho tomado remédio. A vista me falta também, olhe, eu to lhe olhando mas eu não lhe conheço, não conheço a pessoa. Eu canso. Às vezes eu tento... hoje que eu fui na padaria. Eu saio, pra padaria. Eu canto. Eu chego aqui, venho segurando um pau mas já venho nas últimas.

Marcelo Alves: E o São Benedito lhe dá força

Seu Benedito: É, esse “preto velho” fica aqui comigo. Agora eu vou te contar uma história do São Benedito, eu tenho uma testemunha do Maracajá. Aliás, a minha irmã tá aqui agora. É mais criança. Nós éramos moleques. Morávamos no sul da Cuiuchita. A nossa casa era de palha. Você já viu casa de palha? Aí a casa de palha tem a parede de palha, assim. Aí um cara foi pro roçado, bem na beira da casa. Um dia que ele botou fogo. O fogo veio e queimou o ingazeiro que tinha do lado da casa. E aquele fogo cresceu e virou em cima da casa, caiu o fogo. Aí pegou fogo em tudo. E nós corremos para uma casa do forno de farinha que tinha do outro lado. E ficamos do lado. Aí passou aqui, a gente era todo mundo moleque. Daí nós fomos ver o que tinha ficado no meio do que tinha queimado. Virando tudo nós encontramos ele lá, o São Benedito. Queimou tudo, mas ele não. Perdeu só uma mão. Essa mão aqui ele perdeu. Aí eu trouxe aqui pra um santeiro, aí ele pôs uma mão, mas não segurou, depois caiu, fez outra mão e depois caiu de novo. Aí o meu filho que trabalha também come esses negócios de imagem e fez uma mão e meteu um tipo duma cola aí que tá até agora nele essa mão. Pois ele não pegou fogo. Eu tenho muitos conhecidos no Maracajá que conheciam isso, tinha até uma prima que faleceu um tempo desse que sabia disso. Passou por fogo e não ardeu.

Marcelo Alves: E assim, outras coisas para saber. Quem fazia a manicuera?

Seu Benedito: Ah meu filho, quem fazia manicuera era muita gente. Às vezes... a minha mulher era difícil fazer. Era a irmã dela, as minhas sobrinhas, as minhas filhas que faziam. Elas lavavam a mandioca, ralavam. As vezes tinha quatro, cinco mulheres na casa do forno. Cada uma ralava mandioca, porque ela é grande assim... e fazia manicuera.

Marcelo Alves: Parece que quando rala ela se desfaz todinha.

Seu Benedito: É, por isso que quando se rala, depois se expreme pra tirar o tucupi e joga fora a massa. Não presta pra nada.

Marcelo Alves: Então era só as mulheres que faziam?

Seu Benedito: É, só as mulheres. Os homens era só para cortar uma lenha, fazer alguma coisa.

Marcelo Alves: Entendi. E... Era no início do ano, né? Quando começava a chuva, certo?

Seu Benedito: É, no início do ano, janeiro e fevereiro que eu fazia.

Marcelo Alves: Qual a quantidade assim, mais ou menos? De manicuera?

Seu Benedito: Olhe, era só uma panela que tinha, mas era um panelão de barro daqueles enormes, acho que tu não chegaste a ver. Era, tipo... Era duas latas de caldo, eram quarenta litros de cupi.

Marcelo Alves: Era pra todo mundo tomar.

Seu Benedito: era sim, e muita gente gostava de tomar. Porque era doce, um dia inteiro fervendo. Aí eu botava a mandioca, a macaxeira cortadinha. E botava o arroz também para ferver. E ficava igual um mingau de arroz, só que era da manicuera.

Marcelo Alves: Entendi.

Então eu mostrei e ele as imagens do mingau de manicuera que dona Graça fez, expliquei que ela era quem fazia pra vender na frente do cemitério. Então contei um pouco mais sobre a minha pesquisa, apontando a minha questão do porquê que a manicuera é consumida no dia de finados. Porém, ao destacar isso, ele interveio com uma negativa:

Seu Benedito: Não. A manicuera já tem em Dia de Finados, mas ela é feita em mutirão mesmo. A manicuera é feita no dia de mutirão, sempre foi. Agora que vende aqui no cemitério. O Otaviano (pai de Dona Vera Lucia Soares – com quem já fiz entrevista sobre a manicuera), ele trazia mandiocaba pra cá, ele tinha roça no Bom Fim, e trazia pra cá o tucupí e vendia. Sempre o Otaviano que vendia por aqui. Porque agora já tem essa mulher (Dona Graça), mas era o Otaviano que vendia. Não sei porque tem na iluminação, mas essa manicuera é o folclore de mutirão da roça. Não é do cemitério. Era da roça mesmo.

Marcelo Alves: Entendi mesmo. Pois é, porque essa era a minha questão. Porque aí também se faz para a Curuçá, se faz para Salinas, em Bragança. Até, não sei se você chegou a ver na televisão que passou um programa do “É do Pará”, na Globo, falando sobre a manicuera lá em Curuçá. Passou, teve uma reportagem falando. E aí, todo o povo dizia, porque é o mingau da iluminação e tudo mais.

Seu Benedito: É, agora se faz pela iluminação, né? Mas isso aí é o folclore da roça.

Marcelo Alves: A origem, então, o senhor considera que seja da roça?

Seu Benedito: Sim, começou na roça.

Marcelo Alves: Agora deixa eu lhe perguntar... das suas lembranças. Quando tinha aquelas orações de quem morria, passava os sete dias, os dez dias rezando, né? Em alguma ocasião você ouviu oferecerem também manicuera nessa ocasião?

Seu Benedito: Não... sei que faziam mingau de arroz, só, e o café. Manicuera nunca. E olha que eu sou um amante desse negócio de velório, eram quinze dias que se rezavam o terço. Mas nunca saía manicuera, nunca. E eu já tenho uma boa idade, já to com 85 anos, e nunca vi, só vi darem mingau de arroz, café ou alguma outra merenda, mas manicuera eu nunca vi. Por isso que eu te digo que a manicuera era da roça. A maniçoba era da roça, no meu tempo...

Marcelo Alves: Entendi, entendi. E aí, o Paulo Cordeiro falava muito sobre o carimbó, né?

Seu Benedito: É. Ah, lá o carimbó, comia. Toda noite comia o carimbó. Ah, eu gostava muito de brincar. Ele sabe disso, o Paulo. Gostava muito de brincar, brincadeira de boi, pássaros, de tudo. Mas até uma vez ele foi lá em casa, fazendo uma pesquisa, uma brincadeira, ensaiando lá em casa. A gente era muito amigo, com o pai dele, eu batia bola com o pai dele, um pedaço. Trabalhei com a mãe dele no “Kennedy” (escola estadual de ensino médio de Vigia) um bocadinho de tempo. Ele era muito meu amigo. Ele casou com uma amiga minha. Ela era muito minha amiga. Mas aí, descontrolou a vida e se abandonaram.

Marcelo Alves: Entendi. E assim, o senhor tem alguma consideração, por exemplo, dessa tradição da Manicuera ter uma origem dos índios? Uma origem indígena?

Seu Benedito: Não, não é de índio não. É só nosso mesmo.

Marcelo Alves: Entendi.

Seu Benedito: Onde ainda teve índio, foi em Bragança, ainda teve, aqui em Cametá. Nesse Cametá tinha. Mas aqui para a nossa região, não tinha essa questão dos índios. Nossa região para cá é muito longe dos índios. Os índios pertencem pras águas doces e da nossa é pro Salgado, pra cá.

Marcelo Alves: Entendi. Mesmo assim, no caso de ser uma tradição, uma tradição que tenha essa origem. Você não acha que tenha a tradição indígena?

Seu Benedito: Não... pode ter sim. Tem. Porque, olha, veja bem, a farinha, o forno, começou pelos índios. O forno dos índios não era como o nosso agora, de chapa, de cobre. O forno dos índios era de barro mesmo, de barro mesmo. O tipiti, a peneira, é obra do índio. É obra do índio. Isso não tem nada ver, porque é obra do índio mesmo. Foram eles que inventaram. O tipiti, a peneira, a peneira é uma obra do índio sim. Por isso que a gente aqui dividia a peneira, é obra de índio. É obra de índio, isso ninguém pode tirar. É obra de índio.

Marcelo Alves: Pois é. Por isso que eu fiz a minha pesquisa, pesquisando um pouco mais para entender a razão dessa tradição e aí para falar para o senhor, porque tem muitos relatos das tradições dos indígenas, que eles faziam beberagem também quando eles iam cuidar da roça, porque tem o registro lá de 1500, 1600, de viajantes que viram os costumes dos indígenas e registraram que eles faziam também uma panelada de mingau, então de outra beberagem quando eles iam para a roça. Por isso que também é como se fosse o mutirão, que o senhor fala, a própria palavra mutirão é de origem indígena também. Nesse período da COP falaram muito nisso também, que a palavra mutirão também é de origem indígena. Eles faziam isso quando eles iam para a roça e eles faziam o mingau, eles faziam uma bebida para tomar quando alguém falecia. Mas isso acontece. Por isso que eu pensei que a maniçuera, por ela ser tomada no dia de finado, que pudesse ser essa continuidade de uma prática lá atrás dos indígenas e que ainda se faz em muitos lugares. Mas o senhor diz então que a maniçuera saiu dos interiores, dessa coisa da roça, e aí para ser consumida hoje em dia no dia de finados?

Seu Benedito: É... olhe, eu já não sei porque tenho mais quem possa pôr no interior, mas é porque o pessoal tem aquela tradição, né?... Olha, era lá na Páscoa, o pessoal inventavam, quase é obra de índio, mas não é porque nunca andei um índio para lá. Mas eles faziam. Ralavam qualquer tipo de mandioca, eles ralavam, tiravam aquela massa e empalhavam no paneiro, grande, assim e empalhavam. Aí ficava um pouquinho (guardada) e aquilo ia dissolvendo, aí caía, tentavam fazer aquele traço, aquilo era **aguardente de beiju**, uma obra de índio. Aquilo é uma cachaça pura. Aí ficava pras meninas também, em dia de mutirão, era uma cachaça, porque naquele tempo não se tinha cachaça quase por aqui, e o pessoal aqui faziam.

Perguntei mais uma vez como era o processo de feitura da “aguardente de beiju” e seu Benedito me deu uma comparação com o processo de extração do óleo de andiroba, que eu sabia como se fazia, pois, vi diversas vezes minha mãe fazer, depois de cozida a massa das amêndoas de andiroba, a massa descansa por dias, até que escorra o óleo, precisa ficar em um recipiente que permita esse fluxo, como uma telha de barro ou coisa semelhante.

A conversa foi se encaminhando para o final, seu Benedito se emocionou pro fim se lembrando das festas que fazia e também agradeceu pela conversa. Eu o agradei imensamente e disse que quando pudesse, retornaria com ele. A entrevista só demorou a acontecer pois o acerto com a filha de seu Benedito demorou a acontecer, ela tem suas ocupações e por vezes esquecia de combinar comigo um bom dia para a visita. Seu Benedito já é um homem bem idoso, com 85 anos, tem sua visão prejudicada e algumas dificuldades de mobilidade, e até alguns meses atrás (setembro e outubro) estava com um quadro de pneumonia.

Contudo, a entrevista com ele fora muito proveitosa, consegui observar um dado importante acerca da associação da maniçuera com o dia de finados a partir da consideração dele que aparenta expressar o entendimento de muitos outros consumidores de maniçuera: o mingau tem sua “origem” na roça e só recentemente (já há alguns anos) é que se consome no dia de finados na cidade, mas seu *locus* primeiro é nas sociabilidades que se desenvolvem no contexto rural.