

### **Resumo**

Cercada pelos mistérios que a tradição do Congado fez perpetuar ao longo do tempo, a Comunidade Quilombola dos Arturos, localizada no município de Contagem/MG, transforma os processos de viver e de morrer em tempos-espacos de celebração onde os saberes e os sabores se misturam numa história de (r)existência. A reflexão proposta abordará como os sabores arturos são mobilizados pela tradição na sua reelaboração e perpetuação no mundo contemporâneo. Tais sabores serão discutidos a partir de seu papel na constituição e transmissão de legados da tradição arturo e de sua função como elemento ritual que cria uma dimensão sagrada do viver arturo nos processos histórico-geográficos que constituíram a modernidade brasileira. Essas perspectivas ajudam a compreender como os sabores constroem, via tradição, modos de ser e pertencer, fortalecendo identidades comunitárias.

**Palavras chaves:** tradição, saberes, sabores, comunidade quilombola

### **Abstract**

Surrounded by the mysteries that the Congado tradition has perpetuated over time, the Arturos Quilombola Community, located in the municipality of Contagem/MG, transforms the processes to live and die in time-spaces of celebration where knowledge and the flavors mingle in a history of (r) existence. The proposed reflection how Arturos' flavors are mobilized by tradition in their re-elaboration and perpetuation in the contemporary world. Such flavors will be discussed from your role in the formation and transmission of legacies of the tradition and your role as ritual element that creates a sacred dimension of live historic-geographic processes arturo which constituted modernity brazilian. These perspectives help to understand how flavors build, through tradition, ways of being and belonging, strengthening community identities.

**Key words:** tradition, knowledge, flavors, quilombola community

## A Comunidade Quilombola dos Arturos ao sabor das tradições

Na modernidade contemporânea, as identidades construídas em torno da experiência e de valores tradicionais são trincheiras onde se refugiam muitos sujeitos. Fundamentados nas continuidades históricas ainda presentes em suas práticas, eles (re)criam laços que definem territórios, fortalecem o sentido de coletividade e criam uma proteção à intensa desestruturação ocasionada por uma sociedade que erigiu o indivíduo acima da coletividade. A gradativa aniquilação da visão comunitária da existência humana tem gerado, nos indivíduos, noções de pertencimento cada vez mais precárias, impactando os modos de vida de diferentes espaços. O que torna as comunidades tradicionais espaços fundamentais na reflexão acerca do processo de resistência cultural, pois, a natureza das relações nelas estabelecidas propicia interações que ampliam as possibilidades de enraizamento territorial e fortalecimento de identidades grupais.

Das formas de se conceber o mundo aos detalhes que modulam o cotidiano, essas comunidades apresentam concepções e representações contidas no universo da tradição e buscam sobreviver às intensas transformações que a modernização da sociedade produziu, perpetuando seus saberes e sua cultura. Nesse contexto se inscreve a Comunidade Quilombola dos Arturos, localizada no município de Contagem, no bairro Jardim Vera Cruz.

Da união do patriarca Arthur Camilo com sua esposa Carmelinda, em 1917, surgiu a Comunidade dos Arturos – cujo nome é uma referência direta a ele. Atualmente, na quinta geração, os Arturos totalizam cerca de quinhentos membros, liderados pelo patriarca, da primeira geração dos Arturos, que juntamente com os da mesma geração que já faleceram, são denominados de *Arturos de primeira linha*. Estes são as principais referências das tradições que a Comunidade constituiu ao longo do tempo. Há também um grupo que exerce a liderança *política* e religiosa da Comunidade, formada basicamente por Arturos da segunda geração.

De acordo com Leda Maria Martins (1997, p.24-25), a história dos negros nas Américas escreve-se numa narrativa de migrações e travessias, nas quais a vivência do sagrado, de modo singular, constitui um índice de resistência cultural e de sobrevivência étnica, política e social. Para a autora, a colonização da África, a transmigração de escravos para as Américas, o sistema escravocrata e a divisão do continente africano em guetos europeus não conseguiram apagar os signos culturais, textuais e toda a complexa constituição simbólica fundadores de sua alteridade, de suas culturas, de sua diversidade étnica, linguística, de suas civilizações e história. Por isso, apesar do esforço de homogeneização cultural e a despeito do relativo silenciamento promovido pelas elites intelectuais, muitos grupos fizeram perpetuar práticas singulares ao longo do tempo e se colocaram como resistência.

Notadamente no campo da música, da dança e da religiosidade, as tradições culturais permaneceram como espaços privilegiados da memória e da recriação. Na Comunidade dos Arturos, a herança cultural dos símbolos sagrados e de outros atributos da memória coletiva criou um espaço religioso, mítico, social e, ao mesmo tempo, político, que tornou a religiosidade essencial nesse processo. A celebração perpassa a vida cotidiana nos seus atos mais simples e a espiritualidade é convertida em devoção. Constitui-se, assim, uma cultura híbrida e de fronteira onde o tempo secular, de duração temporal linear e progressiva, vinculado ao cotidiano estabelecido pelo ordinário da vida moder-

na, se imbrica ao tempo sagrado, cadenciado numa lógica cíclica e repetitiva.

Os pilares mais importantes na construção da identidade da Comunidade dos Arturos são a vivência da fé em Nossa Senhora do Rosário e outros santos católicos, transfigurados pelo sincretismo religioso, e a celebração da ancestralidade por meio da prática do Congado. Através de rituais sincréticos, fundamento de grande parte da religiosidade afro-brasileira, eles celebram e dramatizam sua história e a de seus ancestrais através de práticas que definem em grande medida sua forma de viver o mundo moderno contemporâneo.

O Congado pode ser tomado como uma manifestação da cultura popular afro-luso-brasileira num processo de reelaboração da cultura religiosa dos negros a partir do modelo religioso do branco. Por meio dessa manifestação religiosa, houve a retomada de rituais africanos, adaptados no culto ao Deus e dos santos católicos. Embora possua particularidades locais, a simbologia e o sentido dado pelos congadeiros ao ritual do Congado tem origem no mito fundador (re)produzido de geração em geração sobre o aparecimento da imagem de Nossa Senhora na beira da água e cultuada pelo escravo. De modo geral, os participantes se organizam em pequenos grupos denominados Ternos, Bandas ou Guardas e através de cerimônias rituais de fé e devoção, dramatizam solenemente, percorrendo as ruas das cidades, episódios vividos no contexto da escravidão. Essa prática envolve a realização de novenas, levantamento de mastros e bandeiras, procissões, cortejos solenes, coroações de reis e rainhas, cumprimento de promessas, cantos, danças, banquetes coletivos onde os praticantes celebram seus antepassados e santos de sua devoção e produzem outros sentidos – significações e movimentos –, para a vida cotidiana.

O cotidiano dos congadeiros está ligado a uma lógica própria de viver e pensar onde a concepção de mundo e os relacionamentos se baseiam na crença de que há uma mútua influência entre o mundo dos vivos e o plano em que se encontram os santos católicos e os espíritos dos antepassados. O entendimento das relações temporais e rítmicas estabelecidas por eles no solo da tradição remetem, de modo geral, para as culturas africanas e a percepção do tempo nelas referenciadas.

Na espacialidade do município de Contagem, os Arturos, que são referência no Congado mineiro, delimitaram territórios, estabeleceram usos, promoveram apropriações, deixando marcas, grafando histórias e construindo uma forte tradição religiosa de grande importância no entendimento da denominada *mineiridade*.

### **Sabores do sagrado – alimentando as tradições na Comunidade dos Arturos**

Na Comunidade dos Arturos, os processos de viver e de morrer são transformados em tempos-espacos de celebração onde os saberes e os sabores se misturam. A culinária está presente em todos os momentos, das vivências cotidianas às festas, rituais e celebrações tradicionais. Segundo o *Dossiê de Registro da Comunidade dos Arturos*, produzido pelo Instituto Estadual de Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais, ela “faz parte de um sistema culinário, uma relação de trocas simbólicas que integram o sabor, o gosto e o paladar, com a fé, a alegria e os agradecimentos, nos vários cafés, lanches, almoços e jantares ofertados pela Comunidade.” (IEPHA/MG, 2014, p.35)

Entre os ingredientes mais utilizados estão presentes, principalmen-

te, polvilhos - doce e azedo, farinha de trigo, fubá de moinho d'água e comercial, leite, açúcar, queijo, banha, manteiga, ovos, canjica, café, alfavaca, limão, coquinho licuri, arroz, feijão, macarrão, carnes, legumes, verduras, mamão, cravo da índia, urucum, cheiro verde, alho, pimenta, coco e amendoim. (IEPHA/MG, 2014, p.35) Daí aparecem algumas receitas mais tradicionais da culinária artura como o doce de jiló, o licor de licuri, o cubu e o biscoito *corre-corre*.

De modo geral, os alimentos produzidos pelos Arturos não estão distantes da denominada cozinha típica mineira. Algumas das roscas e biscoitos presentes na culinária artura também são comuns em outras localidades de Minas Gerais. Contudo, no contexto da tradição, são acrescentados outros sentidos e conteúdos ao sabor dos alimentos produzidos pelos Arturos, dando-lhes um significado muito importante na manutenção das tradições e no mo(vi)mento do sagrado nessa Comunidade, conforme pode ser percebido nos trechos a seguir:

O cubu é um biscoito conhecido desde lá da Mata do Curiango, com o fubá feito pelos antigos, no moinho d'água. As folhas de bananeira, que servem como tabuleiros para assar os biscoitos que vão ser colocados no forno, são apanhadas nos quintais da Comunidade, lavadas e cortadas em quadrados. Em seguida, são estendidas nas mesas, conforme a antiga forma de fazer nas gamelas. O cubu é considerado um alimento muito forte. Antigamente, era servido aos tropeiros, aos viajantes e, claro, aos congadeiros, no café da manhã, antes e nas longas viagens e caminhadas. (...) Experimentar o Cubu, o Corre Corre, a Rosca Saborosa, aguça o sentido e o paladar, pois são únicos, nos remetem a tempos e sabores do passado. Oferecemos as receitas das quitandas, mas na preparação das refeições para os participantes dos festejos, predominam pratos simples e variados, mas que conservam os cheiros, temperos e gostos mantidos em mistérios e segredos pela tradição, revelados apenas a Arturos. (MINISTÉRIO DA CULTURA, 2012, p.11)

Aprendemos a utilizar o licuri desde os nossos ancestrais. Entendemos que é nossa responsabilidade manter essas tradições para não perderem no tempo e na nossa memória. Atualmente, apenas os animais silvestres se utilizam dos coquinhos para alimentarem-se. A realidade nos mostra que devemos preservar os poucos coqueiros de licuri que ainda restam em nossas terras, para as crianças conhecerem, plantarem, reconhecerem e saberem-se herdeiros de uma tradição que deve ser preservada por todos. (MINISTÉRIO DA CULTURA, 2012, p.9)

A tradição pode ser tomada como uma forma de organização dos conteúdos das práticas humanas referenciadas no tempo e o espaço, gerando continuidades históricas. De acordo com Anthony Giddens (1991, p.38): “a tradição não é inteiramente estática, porque ela tem que ser reinventada a cada nova geração conforme esta assume sua herança cultural dos precedentes.”

Nos Arturos, a tradição alimenta a Festa com seus conteúdos, fazendo com que determinadas continuidades sejam perpetuadas historicamente, pois ela se constitui num eixo que articula a Comunidade ao mesmo tempo em que se estabelece como momento e espaço da recriação simbólica e afirmação de identidades. Embora as reminiscências inscritas na tradição se apresentem como rastros de outros tempos e lugares, sua re-introdução no presente

por meio da religiosidade – notadamente no mo(vi)mento da Festa –, permite a criação de uma realidade nova moldada pela metamorfose dos conteúdos do passado e do presente. Assim, se a vivência da vida urbana experimentada pela Comunidade a arremessa a outros valores, a Festa permite a reafirmação dos valores tradicionais, já que mobiliza uma série de saberes e práticas que se inter-relacionam no momento das celebrações que a compõem.

A Festa artura possui vários eventos ao longo do ano, formando um calendário ritual com celebrações diretamente ligadas ao Congado e outras manifestações culturais como a Festa da Abolição, a Folia de Reis e a Festa do João do Mato. Tais celebrações possuem abrangência diversificada, podendo acontecer no interior da propriedade-sede da Comunidade ou fora dela. Ocorrem, assim, dois tipos de festividades: as externas, com cortejo pelas ruas do município de Contagem, e as internas, que transcorrem nos limites da propriedade.

Demodo geral, o ciclo festivo dos Arturos é composto de diversos mo(vi)mentos rituais. Realizam-se em cortejo para além da porteira da Comunidade: o Ciclo do Rosário – composto pela Abertura do Reinado, Festa de Nossa Senhora do Rosário e o Fechamento do Reinado; a Festa da Abolição e a Folia de Reis. As comemorações internas se referem às celebrações ocorridas no âmbito da Comunidade, dentro da sua propriedade, como o Candombe, o ritual do João do Mato, o Batuque e a Festa de São João. Além dessas existe o denominado Pagamento de visitas, quando os Arturos visitam determinadas comunidades congadeiras a convite delas. Essas visitas têm uma abrangência maior, numa escala mais regional.

Da maioria dos rituais arturos participam a Guarda do Congo e a Guarda de Moçambique. Na Festa Abolição há também a participação dos escravos e cavaleiros de São Jorge. Últimos nos cortejos, há a Corte real, referenciada nos Reinados negros e nos festejos confrariais, cuja missão é manter os membros de suas guardas unidos e protegidos pela força da oração. A realeza é composta por um rei, uma rainha e os nobres da corte que são conduzidos em cortejo até a Capela ou a Igreja pelas Guardas do Congo e de Moçambique. Durante os rituais, os reis e rainhas Congos são os líderes cerimoniais, representando tanto a virgem coroada, como as nações africanas do passado e seus ancestrais. Além desses, em todas as celebrações – internas e externas –, há a presença de visitantes *comuns* e das guardas convidadas. Os denominados visitantes *comuns* não são considerados meros espectadores. No sistema de representações construído pelos Arturos os visitantes têm valor tanto quanto os participantes diretos da Festa como dançantes ou cantantes.

Considerando que a tradição não se refere a um corpo particular de crenças e práticas, mas à maneira pelas quais estas crenças e práticas são organizadas, especialmente em relação ao tempo, no mo(vi)mento da Festa artura ela atua na elaboração de significados que transcendem o alimento em sua perspectiva material, transformando o alimento em elemento ritual. Na Festa, o alimento é um importante elemento aglutinador na promoção da união entre os membros da Comunidade e os visitantes, constituindo um elo entre eles. Os banquetes coletivos congregam os participantes, realizando trocas simbólicas nos planos material e espiritual. A aproximação da esfera divina transforma o alimento em elemento ritual sagrado. Tanto que os alimentos preparados pelos Arturos para a Festa e suas celebrações não são comercializados, mas oferecidos gratuitamente a qualquer dos presentes que os desejarem.

O alimento também integra outros momentos sagrados nos Arturos como os rituais fúnebres. No passado, a morte de um membro da Comunidade ocorria no âmbito doméstico, com o doente convalescendo em sua própria casa. Naquele contexto, a sacralização e ritualização do *morrer* envolvia diretamente os sabores, desde o tratamento dos doentes com reza, ervas e remédios caseiros até os rituais de vigília. Nestes, além da vela acesa na mão, dos santos de devoção na cabeceira, da cadeira ao lado da cama do doente, o alimento era servido aos visitantes que vinham passar um tempo com o moribundo e compunham o ritual da convalescência. De igual modo, no caso de falecimento de algum Arturo, o alimento era servido àqueles que vinham velar o morto. Além disso, havia também a lembrança daquele que partiu dele através da prática de *beber o morto*, onde um recipiente com cachaça é passado discretamente para aqueles que estão na vigília enquanto são trazidos à memória os feitos do falecido.

Vale ressaltar que a paulatina dessacralização do *morrer*, ocorrida no contexto da modernidade contemporânea, tem inserido a morte e os seus sentidos nos circuitos da produção de maneira cada vez mais intensa. De modo geral, essa transformação na dinâmica da morte também afeta os Arturos. A propagação da assepsia, a inclusão da morte nos bastidores sociais e, muitas vezes, o não retorno do corpo para a casa acabam por ameaçar parte dos rituais praticados. Embora os Arturos tenham criado algumas estratégias a fim de sobreviverem a esse momento, essa é uma ameaça que permanece rondando as comunidades tradicionais.

### **Sabores da História – a enunciação de processos da modernidade brasileira nos saberes dos Arturos**

Como nasceu no final do século XIX, Arthur Camilo – primeiro patriarca da Comunidade dos Arturos –, alcançou os últimos lances da escravidão no Brasil beneficiando-se, inclusive, da Lei do Ventre Livre. Desse modo, a Comunidade acompanhou, pela vivência direta ou de modo indireto através dos legados, importantes processos que configuraram a realidade moderna brasileira, como a transição da escravidão para o trabalho livre, as transformações campo-cidade no contexto da urbanização, bem como os impactos sobre o uso do tempo e espaço que tal processo desencadeou no município de Contagem. A saga de Arthur Camilo é recontada de entre todas as gerações arturas e essa lembrança é sempre cercada de muita emoção.

Quando a primeira geração de Arthur Camilo e Carmelinda se estabeleceu em Contagem, na década de 1940, suas práticas eram fundamentalmente ligadas às atividades rurais, notadamente a agricultura. Nessa esfera, a sobrevivência era baseada principalmente no cultivo de subsistência e ainda prevaleciam práticas de solidariedade rural como o trabalho de mutirão. Tais relações eram permeadas pela religiosidade e pelo imaginário comportando a dimensão cíclica de uma vida entranhada de celebrações. É desse tempo, por exemplo, a prática de importantes ritos/rituais agrários como a *Festa do Milho* ou o *João do Mato*.

No ritual do *João do Mato* os capinadores vão realizando seu trabalho em mutirão entoando cânticos de alegria ou lamento, remetendo ao tempo do cativo, denominadas de cantigas de oito. Em determinado momento, quando a capina chega ao fim, surge de alguma moita o João do Mato. Com as enxadas levantadas, os capinadores fazem a cantiga da expulsão e o João do Mato, pas-

sando sob a fileira de enxadas, sai das terras capinadas, sendo encaminhado em cortejo até a Casa Paterna. Lá, os trabalhadores oferecem uma prenda ao *João do Mato* em troca dele deixar as terras. Ele aceita o presente e vai embora, afirmando que irá voltar no próximo ano e ocupar os lugares que não foram cuidados. Depois as pessoas da Comunidade são chamadas para retirar as folhas e revelar a identidade da criatura, até então desconhecida. (IEPHA/MG, 2014, p.94)

<sup>1</sup>João Batista da Silva Luz – Arturo, Capitão de Moçambique e presidente de honra da Irmandade de Nossa Senhora de Contagem. Entrevista concedida à autora em 21/01/2013.

O João do Mato é uma Festa interna, uma Festa de parceria com os Arturos. Isso acontecia no passado, um trabalho de cooperativa, ou seja, um trabalho cooperativado que os negros se reuniam para a limpeza de suas terras, das suas roças. Então eu plantava uma quantidade de milho e feijão que eu não dava conta de cuidar. Então eu ia pra casa de meu irmão cuidar da dele, daí a gente juntava e ia pra casa dum tio, e ia fazendo esse rodízio até limpar todas as roças. <sup>1</sup>

Para Romeu Sabará (1997, p.188), essa Festa revela uma das formas mais comuns da organização artura para o trabalho nas lavouras, remetendo às antigas comunidades camponesas: o mutirão. A entrevistada de um Arturos de primeira linha, já falecido, concedida a esse autor, esclarece: “Havia duas turmas ou mais de capinadores no eito, conforme a roça. Pra cantá, um começava; a outra turma punha verso na mesma.”

Segundo Sabará (1997, p.59), nos alvares da industrialização de Contagem, embora os Arturos alternassem “o tempo de trabalho entre cultivar a terra da Comunidade em regime de mutirão e alugar a força de trabalho para grandes fazendeiros da redondeza”, concomitantemente “já eram recrutados para serviços nas indústrias.”

Nesse período a maioria dos Arturos começou a trabalhar nas grandes empresas instaladas na Contudo, este fenômeno não fez com que a produção agrícola na Comunidade desaparecesse. Ainda não fosse uma produção para subsistência, a pecuária de pequeno porte sempre esteve presente na Comunidade. Os Arturos mantinham suas plantações e criações de gado apenas para o consumo próprio partilhado dentre os membros, porém suas demais necessidades básicas no quadro alimentar eram buscadas fora da Comunidade. (IEPHA/MG, 2014, p. 62-63)

Alcançada pela urbanização, a Comunidade dos Arturos sofreu grandes transformações ao longo do tempo: o aumento de seus membros, as transformações das relações rurais-urbanas, a supressão de suportes materiais da memória, o definhamento da narrativa, o forte apelo à espetacularização da cultura, a presença mais efetiva do Estado. Os impactos gerados a partir da perspectiva linear de tempo, por exemplo, passaram a interferir na prática ritual artura como no caso dos horários e dias de trabalho não coincidentes com o calendário ritual que leva muitos dos membros da comunidade a uma negociação constante com seus padrões e empresas, nem sempre conseguindo uma liberação total.

A partir das transformações dos usos do tempo e dos espaços acarre-

tados pela urbanização, o *João do Mato* foi um dos rituais arturos mais afetados pela penetração do capital industrial que reestruturou processos de trabalho como o organizado em mutirão. No período em que o pesquisador Romeu Sabará realizou pesquisas na Comunidade – iniciado no final dos anos de 1960 e início dos anos de 1970, apesar dos Arturos se configurarem como uma Comunidade rural, as transformações implicadas pela industrialização já haviam alcançado esse ritual. “Das apresentações a que assistimos ‘de 1972 a 1978’, tivemos a impressão de presenciar a decadência de uma grande festa. (...) Se tomarmos como referências as versões que nos foram dadas de antigos mutirões de capina, os atuais eram inexpressivos.” (SABARÁ, 1997, p.181) A retomada, devido à inexistência de roças de milho ou outro gênero de subsistência, só foi possível por meio da incorporação de elementos urbanos como a capina dos lotes da Comunidade.

As transformações desencadeadas pela urbanização também impactaram outros aspectos da culinária artura por alterar as suas práticas. “Antigamente o leite e os ovos utilizados em biscoitos como o corre-corre eram das vacas e galinhas criadas na Comunidade. Hoje, as criações são poucas para dar conta de tantos pães, roscas e biscoitos.” (MINISTÉRIO DA CULTURA, 2012, p.6)

### **Sabores da memória: a cozinha na constituição e transmissão de saberes arturos**

As experiências vivenciadas pelos sujeitos são transportadas por eles para os sentidos que compõem sua existência, (re)definindo a forma como representam a si e aos outros e atuando, por conseguinte, na formação da identidade. Isso torna a experiência uma noção essencial na compreensão da perpetuação de práticas tradicionais ao longo da história. Na concepção de Reinhart Koselleck (2006, p.309) por meio da experiência, o passado se concretiza no presente através da memória, dos vestígios, das permanências.

A experiência é o passado atual, aquele no qual acontecimentos foram incorporados e podem ser lembrados. Na experiência se fundem tanto a elaboração racional quanto as formas inconscientes de comportamento, que não estão mais, que não precisam estar mais presentes no conhecimento. Além disso, na experiência de cada um, transmitida por gerações e instituições, sempre está contida e é preservada uma experiência alheia. (KOSELLECK, 2006, p.309-310)

Muitos dos atributos que definem o que é *ser um Arturo* ocorrem a partir dos legados transmitidos de geração em geração, onde a oralidade teve papel fundamental. Segundo os relatos dos Arturos, muitas vezes, a família se reunia em volta do fogão à lenha ou da fogueira e, naquele ambiente informal, eram contadas as histórias a respeito da vida cotidiana e do sobrenatural contido no espaço mítico.

A cozinha foi um lugar central na formação de experiências e circulação dos saberes da Comunidade dos Arturos, conforme pode ser percebido nos relatos registrados abaixo:

Eu me lembro que na idade de seis, sete anos na Comunidade dos Arturos a gente tinha

o momento muito especial que era o momento da “cozinha da vovó Carmela”. Principalmente no mês de Maria, no mês de maio. Ela acendia a fogueirinha na cozinha, juntavam-se os netos e começava a ensinar para gente as coisas. Começava a contar pra gente as coisas, começava a ninar os seus netos contando as suas histórias – na maioria das vezes de sofrimento, na maioria das vezes de expectativa. E naquele momento que eu considero sagrado ela contava coisa pra gente que hoje eu vejo acontecer.<sup>1</sup>

As lembranças que tenho de minha avó são muitas: ela era muito guerreira, do lar, muito dedicada, orientava a gente, educava a gente... contava do passado: no meu tempo a gente fazia assim, falava como é que plantava, como é que colhia, falava da festa do congado, um mês antes da festa já começavam os preparativos, como era no passado o congado, sempre no horário do almoço, ela picando a couvinha dela sentada e a gente conversando com ela na cozinha, muito guerreira minha avó, eu gostava muito de ficar conversando com ela.<sup>2</sup>

Quantas vezes eu vi meu tio Geraldo sentado no meio fio contando. Meu colega dizia: nossa você perde tempo demais ouvindo tio Geraldo. Porque ele contava a história não era pra mim ouvir. Era pra mim aprender. Então pra ele falar assim esse biscoito é de farinha de trigo, ele me levava lá no pasto, ele me levava lá na plantação do trigo, pra eu saber. Aí quando eu chegava a comer um biscoito desse eu sabia da história do trigo. Então essa é a sabedoria do pessoal antigo. Eles chamavam de perda de tempo: ah, você está perdendo muito tempo, eu não tenho paciência com tio Geraldo! Ele falava calmo, falava baixo, falava dando exemplo, mostrando a gente. Não só tio Geraldo, minha avó sentada na beirada da fogueirinha da cozinha contava causos que você dormia.<sup>3</sup>

Conforme se percebe, os sabores possuem uma grande importância na constituição de memórias e na formação de legados na Comunidade dos Arturos. A cozinha da Vó Carmela – como é chamada D. Carmelinda –, é um espaço muito presente nas falas dos Arturos quando evocam suas memórias.

Presente em todas as celebrações por meio dos alimentos ali preparados, a *cozinha da Vó Carmela* ganha centralidade como território da Festa durante algumas celebrações. É o caso do batuque.

[O batuque] é uma Festa de gente grande que acontece sempre nos momentos de casamento, noivado, enfim. Essa é a Festa do acontecimento. Quando acontece um casamento nos Arturos a preocupação vem de seis meses antes. Porque é muita gente. Como é que você vai tratar de dar comida pra tanta gente? Então quando acontece a Festa que as cozinheiras falam assim: graças a Deus tá todo mundo servido, é hora deles começarem o batuque para agradecer.<sup>4</sup>

Alguns dos cânticos tradicionais dos Arturos fazem, inclusive, referência a relações coloniais típicas da sociedade brasileira no contexto da escravidão gestadas nos territórios constituídos na/pela cozinha. É o

<sup>2</sup>João Batista da Silva Luz – Arturo, Capitão de Moçambique e presidente de honra da Irmandade de Nossa Senhora de Contagem. Entrevista concedida à autora em 21/01/2013.

<sup>3</sup>Mariana, Artura. Entrevista concedida a Camila Vieira Camargo. Cf. VIEIRA, Camila Camargo. Dualidades: as mulheres na Comunidade dos Arturos. In: Fazendo Gênero 9. Diásporas, diversidades, deslocamentos. 23-26 agosto de 2010, p.6.

<sup>4</sup>João Batista da Silva Luz – Arturo, Capitão de Moçambique e presidente de honra da Irmandade de Nossa Senhora de Contagem. Entrevista concedida à autora em 21/01/2013.

que esclarece S. Mário, atual patriarca da Comunidade: “Batuque na cozinha, a sinhá não quer; tição relou, queimou meu pé. (cantando) Ele começa na cozinha.”<sup>5</sup> Esse cântico alude à cozinha como um lugar fundamentalmente da mulher negra que realizava o trabalho doméstico da casa dos seus senhores, mas em cujo espaço suas manifestações culturais eram proibidas.

Organizada sob a influência da sociedade patriarcal, a cozinha acabou se constituindo como um lugar das mulheres. Nos Arturos, embora fosse comum a presença de crianças e mesmo dos homens, o comando da cozinha cabia às mulheres, tornando-o um território basicamente feminino. Ainda hoje, muitos dos sabores que circulavam na/atraves da *cozinha da Vó Carmela* permaneceram no universo feminino da Comunidade cujos segredos são conhecidos, em sua maioria, apenas pelas herdeiras arturas. Conforme pode ser observado nas falas abaixo:

Na Comunidade, ‘Tita’ se orgulhava de preparar e oferecer um agrado doce aos visitantes, recomendando que adivinhassem o que estavam saboreando. O que nunca acontecia, pois o doce de jiló que ela fazia nunca amargava, ao contrário era bem suave e doce. E repassou seus conhecimentos às mulheres *Arturas*. Foi assim que aprendemos a fazer. (MINISTÉRIO DA CULTURA, 2012, p.10)

[A culinária] significa que é uma tradição nossa da irmandade, da Comunidade, porque a gente vem, assim, aprendeu com nossa tia. Eu, principalmente, aprendi tudo com minha tia que já faleceu (...), a gente vinha pra ajudar, tinha novena, (...), na casa da minha avó. E fazia os doces também, ajudava eles a fazê, que tinha, que criança num sabe muita coisa, mas elas tava ali ensinando a gente, tinha um doce de mamão que era enrolado, enroladinho, costurado, elas ensinava a gente a fazê, depois da novena a gente ia enrolando os docinho, ia fazendo, ia cortando as bandeirinha, isso tudo à noite antes da festa. (IEPHA/MG, 2014, p.35)

Continuamos cuidando da Culinária como foi aprendido com “Vó Carmela”. (...) as mulheres da Comunidade, desde pequenas, ajudam na cozinha e aprenderam a fazer de tudo, por muitos anos, sob o comando de Induca e Tita. Atualmente as netas e bisnetas de Arthur e Carmelinda, junto com outros parentes, se revezam em preparar, fazer, servir os alimentos e conservar a limpeza e a organização da cozinha e dos utensílios. (MINISTÉRIO DA CULTURA, 2012, p.6)

## Considerações Finais

Conforme se discutiu, os sabores são de grande importância na perpetuação das tradições da Comunidade Quilombola dos Arturos. Viu-se que a tradição mobiliza, por meio dos sabores, lembranças, rezas, casos, lutas, alegrias, festa, rituais, que constroem significações que transcendem o alimento em sua perspectiva material. Muitos dos alimentos servidos na Festa, celebrações e rituais arturos, embora não sejam receitas exclusivas da Comunidade, tornam-se uma tradição da mesma ao mobilizarem e incorporarem atributos da identidade desse grupo. Por isso, o almoço da Festa de Nossa Senhora do Rosário, para além de alimento, é o elo que une os parti-

cipantes da Festa, ligando-os ritualmente. A cachaça tomada durante a vigília, além de aquecer, é a lembrança do próprio morto. O lanche da Festa do João do Mato é a celebração da partilha após o trabalho em mutirão.

Sendo assim, os sabores arturos apontam para uma dimensão sagrada do viver, como elemento ritual. Também enunciam alguns dos processos histórico-geográficos que constituíram a modernidade brasileira como as transformações rurais-urbanas no contexto da urbanização e as formas remanescentes de solidariedade rural organizadas no contexto da transição da escravidão para o trabalho livre. Além disso, possuem centralidade na constituição dos territórios do saber e na transmissão de legados da tradição reafirmando o sentido de comunidade.

Essas perspectivas outras para o alimento ajudam a compreender como os sabores reafirmam, através da tradição, modos de ser e pertencer, fortalecendo identidades e sentimentos de pertença.

## Referências Bibliográficas

GIDDENS, A. *As conseqüências da modernidade*. São Paulo: Editora UNESP, 1991.

INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS – IEPHA/MG. *Dossiê de Registro da Comunidade dos Arturos – Contagem/ MG*. Belo Horizonte, 2014.

KOSELLECK, R. *Futuro passado – contribuição à semântica dos tempos históricos*. Rio de Janeiro: Contraponto, 2006.

MARTINS, L. M. *Afrografias da memória: O reinado do Rosário do Jatobá*. São Paulo: Perspectiva, Belo Horizonte: Mazza, 1997.

MINISTÉRIO DA CULTURA. *Cartilha A Culinária dos Arturos*. Irmandade de Nossa Senhora do Rosário de Contagem (Arturos), Contagem, 2012.

SABARÁ, R. *A comunidade negra dos Arturos: o drama de um campesinato negro no Brasil*. Tese (Doutorado) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo. São Paulo, 1997.

VIEIRA, C. C. Dualidades: as mulheres na Comunidade dos Arturos. *Fazendo Gênero*, Belo Horizonte, vol. 9, p.23-26, outubro de 2010.