

Os ciclos rituais e rotas do beiju na Semana Santa em Araí, na Amazônia Atlântica

• Revista
mosaico

**Miguel de Nazaré Brito
Picanço¹**
<https://orcid.org/0000-0001-5886-0968>

**Ritual cycles
and beiju routes
during Holy
Week in Araí, in
the Atlantic
Amazon**

Resumo

Este texto, de cunho etnográfico, é um recorte de uma pesquisa para o doutorado. Buscou-se analisar e descrever os movimentos operados nos ciclos rituais, rotas e trajetórias do beiju e as implicações na vida coletiva dos católicos romanos durante a festa da Páscoa em Araí, uma comunidade rural da Amazônia Atlântica, no nordeste paraense. Ao longo da Semana Santa, a mandioca é convertida em um bolo sagrado, chamado beiju, que é produzido, trocado, retribuído e coletivizado pelos e entre os católicos daquele lugar. Os dados deste texto resultaram de incursões em campo nos anos de 2016 e 2022, onde, por meio de observações participantes, conversas formais e informais realizaram-se as discussões deste artigo.

Palavras-chave: Mandioca; Beiju; Singularização; Mercantilização.

Abstract

This ethnographic text is a part of doctoral research. It sought to analyze and describe the movements operated in the ritual cycles, routes and trajectories of the beiju and the implications in the collective life of Roman Catholics during the Easter feast in Araí, a rural community in the Atlantic Amazon, in the northeast of Pará, where in Holy Week a sacred cake, called beiju is produced, exchanged, reciprocated and collectivized by and among the Catholics of that place. The data in this text resulted from field trips in the years 2016 and 2022, where through participant observations, formal and informal conversations, I carried out the discussions in this article.

Keywords: Cassava; Beiju; Singularization; Commodification.

De início

A *priori*, considero importante dizer que elegi como campo empírico da pesquisa de doutorado a comunidade paraense de Araí, situada no meio rural da região Bragantina, onde pesquisei a vida sociocultural da mandioca. O presente estudo apresenta um recorte do trabalho de campo efetuado. Assim, este artigo é de cunho etnográfico, em que, por meio de conversas formais e informais e de observações participantes, busquei analisar e descrever os movimentos operados nos ciclos rituais, rotas e trajetórias do beiju e as implicações na vida coletiva das e dos católicos romanos durante a festa da Páscoa em Araí.

Na comunidade de Araí, a mandioca, especificamente como farinha, constitui-se no principal alimento, ao mesmo tempo gerando recursos materiais e econômicos para os produtores locais e acionando um conjunto de práticas e experiências, que marcam e definem o jeito de ser, estar e pertencer àquela comunidade na Amazônia paraense. Ocorre que, durante a Semana Santa, a mandioca é retirada da esfera mercadológica e convertida em uma comida sagrada, a saber, o beiju: um bolo feito *ad hoc* para ser doado, trocado, retribuído e coletivizado durante a Páscoa, constituindo-se em uma comida¹ singular.

Dito isso, enfatizo que o movimento ocorrido na vida social (APPADURAI, 2008) da mandioca e, particularmente, do beiju no tempo da festa pascoal de Araí, é o que denomino de “singularização” (KOPYTOFF, 2008). Importa salientar que a ideia de “singularização” foi cunhada por Ygor Kopytoff (2008) e diz respeito ao processo que possibilita que certas coisas se desloquem da esfera da mercantilização, assumam valores associados à proximidade com as trajetórias dos indivíduos ou grupos. Segundo Kopytoff, “[...] algumas vezes essa singularização inclui coisas que normalmente são mercadorias - com efeito, as mercadorias são singularizadas, exatamente por serem retiradas da sua usual esfera mercantil [...]”

¹ Utilizo o termo comida e não alimento para reforçar o traço de sociabilidade proporcionada pela comida em situações coletivas, como a comensalidade. Nesses termos, compreendo a comida como uma chave de leitura do mundo e da vida, ocupando lugar fulcral na cultura das sociedades. Assim, quando aprendemos sobre uma dada comida ou sobre os modos de comer de um povo, também estamos conhecendo sobre seus modos de plantar, colher, fazer, degustar e compartilhar a vida. Quando pensamos sobre as particularidades do mundo da comida, somos convidados a refletir sobre o espaço, a paisagem, o território, a região e o lugar onde ela (a comida) habita e se faz habitada. (PICANÇO, 2021).

(2008, p. 100), ou seja, uma determinada coisa se singulariza quando se desloca da esfera da mercantilização e passa a ter uma biografia própria - convertendo-se, algumas vezes, em coisas sagradas – mesmo que por um curto período. Isso ocorre porque as coletividades necessitam preservar determinadas coisas e, ao fazerem, elevam essas coisas ao *status* de coisas sagradas, tornando-as trocáveis, mas de forma alguma vendáveis. Essas condições são publicamente coletivizadas e sustentadas.

Ainda segundo Kopytoff (2008), a possibilidade de uma determinada coisa ser vendida constitui-se no indicador máximo da sua condição de mercadoria. Por outro lado, aquela coisa desprovida dessa capacidade ganha *status* de singularização, tornando-se invendável, já que, agora, a coisa caminha por outras rotas, ou melhor, por outros desvios que a tornam “[...] incomum, incomparável, única, singular e, portanto, não trocável por qualquer outra coisa [...]” (KOPYTOFF, 2008, p. 97). Ao que parece, a situação ocorre com o beiju que, conforme veremos mais adiante, durante a festa da Páscoa em Araí, torna-se uma coisa sacralizada, embora, em alguns momentos e contextos, essa condição seja suspensa e a iguaria seja mercantilizada por algum tempo.

Sobre isso, Arjun Appadurai (2008) asseverou que os movimentos em torno das mercadorias/coisas, regularmente, resultam de acordos firmados e guiados por rotas socialmente reguladas. Porém, o autor reconheceu que esses movimentos e acordos também podem resultar de “contravenções”, de certo modo funcionando como tentativas de romper com aquelas rotas historicamente forjadas, isto é, os acordos e atravessamentos em torno das mercadorias/coisas podem ser provenientes daquilo denominado pelo autor como desvios. Estes são construídos pelo processo competitivo existente no interior dessas rotas, como mecanismos estrategicamente inventados para subverter aquelas rotas socioculturalmente convencionadas. Ao fazer isso, abrem caminhos para outros fluxos, dispendo materiais, coisas, objetos e pessoas, os quais, como igualmente afirmou Ingold (2015), vazam por entre as superfícies das rotas e alcançam outras superfícies: os desvios.

Segundo Appadurai, os desvios não são apenas estratégias individuais, rompendo com rotas socioculturalmente estabelecidas; pois, podem, em determinados contextos, resguardar ou suspender coisas da condição de

mercadoria e ainda “[...] envolver a remoção calculada e interessada de coisas de uma zona encaixada para alocá-las em uma zona onde a troca é menos limitada e mais lucrativa, num sentido de curto prazo [...]” (APPADURAI, 2008, p. 42). Parece que as proposições teóricas de Appadurai e Kopytoff ajudam a olhar para os ciclos rituais e atravessamentos do beiju, durante a Semana Santa de Araí, lugar onde se manifesta como uma comida sagrada.

Isso posto, sinalizo que este artigo foi estruturado em três seções. Na primeira, descrevo, por meio de narrativas textuais e imagéticas, as tratativas e movimentos na vida social da comunidade de Araí e da mandioca com centralidade para os modos de saber fazer os beijus sagrados. Na segunda seção, as descrições e análises discutem as rotas e tramas historicamente coletivizadas no contexto católico romano de Araí (acordos, feitura, doações, recebimentos e consumos), performando e figurando ao beiju a condição de comida sagrada. Na última seção aponto para os atravessamentos e rupturas nas rotas do circuito do beiju, as quais, por meio de desvios, outorgam ao bolo condição mercadológica, conforme consta no que segue.

Sobre os saberes, os fazeres e os sabores do beiju na Semana Santa em Araí

Durante a Semana Santa, a dinâmica dos araienses é atravessada por movimentos performando a passagem da mandioca para a condição de comida sagrada: o beiju (Figura 1), modificando o cotidiano da comunidade. Nesse tempo, quase tudo em Araí encontra-se emaranhado com os preparativos e feitura do bolo sagrado, ocorrendo uma mobilização coletiva materializada por meio das conversas, acordos, planos; e o foco sendo fazer a iguaria para ser doada, retribuída e consumida na Semana Santa. Isso é percebido especificamente nas conversas entre as mulheres, as quais são protagonistas nesses movimentos e processos, tanto no que diz respeito aos acordos e à produção, quanto no que se refere à troca. O processo de feitura do bolo tem a duração média de cinco dias: começando com a colheita da mandioca na sexta-feira ou no sábado, antecedendo a Semana Santa, e terminando na quarta-feira, com o beiju propriamente feito.

Nesses processos, de acordos, feituas, trocas e consumos de beijus, a casa do forno² (Figura 2) torna-se figura fulcral e emblemática, pois é nela que as pessoas se concentram na quarta-feira para a feitura da iguaria, tornando-a, assim, uma referência, um espaço de sociabilidades para as fazedoras e fazedores de beijus. A referida casa é propriedade privada, pertence a um morador ou uma moradora da comunidade. Porém, no tempo da Semana Santa, torna-se coletivizada, à medida que é cedida para as(os) fazedoras(os) de beijus, que estabelecem relações parentais, de amizade e ou de compadrio com a(o) proprietária(o) do imóvel, cuja generosidade em cedê-la é retribuída com uma porção de beijus.



Figura 1 - Beiju pascoal de Araí.
Fonte: Arquivo pessoal do autor, 2022.

Importa dizer que faz alguns anos – desde o ano de 2016 e especificamente em 2022, quando fiz os registros fotográficos que compõem este texto –, que estudo a vida social da mandioca. Nesse tempo, o tubérculo tem se mostrado como um patrimônio³ alimentar, marcador das identidades coletivas, especificamente daqueles

²Compreendo a casa do forno (também chamada de casa de farinha ou retiro), como uma instituição socioalimentar, a qual “povoa” as paisagens e as territorialidades da Amazônia brasileira, constituindo-se, como diria Marcena (2012), em um lugar onde os frutos da mandioca são “paridos”, são “nascidos”, mas não apenas isso, a casa funciona como uma “escola” a qual possibilita não apenas a efetivação de processos pedagógicos para o ensino e a aprendizagem dos modos de saber fazer as comidas derivadas da mandioca, mas centralmente, o lugar onde são forjados os sentimentos de pertencimento às territorialidades do comer e do viver amazônico.

³ Importa frisar que, não busco ampliar essa discussão em torno do patrimônio e do processo de patrimonialização do beiju em Araí, para outras referências comparativas (farei isso, futuramente, em outros estudos). Porém, reconheço que as questões aqui tratadas correspondem a outros processos de patrimonialização já estudados, como por exemplo: *Coleções e Agências Patrimoniais: Da formalidade à informalidade das experiências de colecionismo contemporâneas*, empreendimento levado a cabo por Lopes (2017); *A devoção a Nossa Senhora de Caravaggio na serra gaúcha: das maneiras de negociar a realidade e expressar a fé*, estudo empreendido por Silva e Lopes (2016); *Linhagens da produção, disseminação e atualização do saber-fazer doceiro: a tradição dos doces coloniais na zona rural de Pelotas*, empreendido por Rieth; Lemões; Kosby (2015); *Babaçu livre e queijo serrano: histórias de resistência à legalização da violação a conhecimentos tradicionais*, cujos autores são, Porro; Menasch; Shiraishi Neto (2014) e *Comida, Trabalho e Patrimônio: notas sobre o ofício das baianas de acarajé e das tacacazeiras*, estudo empreendido por Bitter; Bitar (2012).

territórios da Amazônia Atlântica, no nordeste paraense, como a comunidade de Araí, a qual pertence ao meio rural de Urumajó.



Figura 2 - A casa do forno.

Fonte: Arquivo pessoal do autor, 2022.

Assim, observando e seguindo os atravessamentos da mandioca na vida da Amazônia Atlântica, percebi que a feitura de beijus durante a Semana Santa configura-se em uma das muitas fases da vida social desse tubérculo. Essa percepção se adensou quando estive em Araí, acompanhando as(os) fazedoras(es) que se encontravam emaranhados com as feituas de beijus para a Semana Santa em 2016. Naquele ano, a feitura da iguaria foi iniciada na sexta-feira, quando os/as fazedoras adentraram as roças para a colheita da mandioca (arrancar a mandioca, como dizem os araienses) e, em seguida, transportá-la para o poção (um riacho ou igarapé, conforme mostra a Figura 3), no qual a mandioca foi colocada de molho durante cinco dias, tempo necessário para o amolecimento e a pubação.



Figura 3 - O poção.

Fonte: Arquivo pessoal do autor, 2022.

Na terça-feira, voltaram ao poção para o descascamento das mandiocas, as quais, depois de retirada a casca, foram transportadas para a casa do forno de propriedade de Nair Ramos, cedida para os parentes, vizinhos e amigos. Na casa do forno foi iniciado o processo de maceração e lavagem da massa da mandioca, descrito em seguida.

Na gamela (uma espécie de canoa feita de árvore nativa, conforme mostrada na Figura 4), as mandiocas foram ora amassadas uma a uma, manualmente com a ajuda de um artefato nomeado pelos mandiocultores de mão de pilão (Figura 5), ora trituradas por outro artefato mecanizado chamado de catitu (Figura 6).



Figura 4 - A gamela.

Fonte: Arquivo pessoal do autor, 2022.



Figura 5 - A mão de pilão.

Fonte: Arquivo pessoal do autor, 2022.

Posteriormente, ocorreu a lavagem da massa, consistindo em diluí-la em uma bacia com água, sendo depois coada em uma peneira, para finalmente ser colocada em sacos de pano ou de plástico (Figura 7). Esses sacos foram pendurados em galhos de árvores por aproximadamente 24h.



Figura 6 - O catitu.

Fonte: Arquivo pessoal do autor, 2022.



Figura 7 - A lavagem da massa no saco.

Fonte: Arquivo pessoal do autor, 2022.

Todo processo descrito é necessário para se eliminar o ácido cianídrico, próprio da mandioca, deixando a massa disponível para a feitura dos beijus, como afirmou José Ribeiro (2022, informação verbal)⁴, fazedor de beijus. É importante saber que é da massa lavada que se faz um tipo específico de beiju: o pelé.

Na quarta-feira, logo cedo, as fazedoras e os fazedores de beijus dispuseram a outra parte da massa em tipitis, os quais foram prensados em uma engenhoca denominada de sarilho (Figura 8). Desse processo resultou outro tipo de beiju: o coruba,

Depois de retirada do tipiti, a massa foi coada em uma peneira e, em seguida, misturada com água e levada novamente à prensa no tipiti. Tal procedimento também resulta na eliminação da acidez e do ácido cianídrico da massa. E tanto a massa lavada quanto a não lavada passam pelo tipiti e pelo sarilho.

Após repetido por três vezes, foram juntados à massa outros ingredientes como sal, coco ralado, erva doce e açúcar. Depois disso, pouco a pouco, porções de

⁴ Entrevista concedida por José Ribeiro ao autor na comunidade de Araí/PA, em 19 de abril de 2022.

massa foram colocadas em pequenos pedaços de folhas de bananeiras e ou de sororocas.⁵ Feito isso, os beijus foram levados ao forno (Figura 9), que estava devidamente aquecido, e aproximadamente 20 minutos depois estavam assados, prontos para o consumo.



Figura 8 - O tipiti e o sarilho.

Fonte: Arquivo pessoal do autor, 2022.



Figura 9 - Assando o beiju

Fonte: Arquivo pessoal do autor, 2022.

Ademais, além dos beijus curuba e pelé, naqueles territórios da Amazônia Atlântica se fazem também beijus de massa ralada. Diferentemente dos outros beijus, os de massa ralada são feitos com outros tipos de mandiocas mansas, como a macaxeira e a batatinha, tipos de mandioca que não contêm na composição o ácido cianídrico e, por isso, dispensam a submersão na água do poção, assim como o processo de lavagem e prensagem no tipiti.

⁵Arbusto semi-herbáceo da família *Musaceae*, da espécie *Ravenala guianensis* Steud.

Antes de findar esta seção, cabe reiterar o sinalizado anteriormente: as mulheres protagonizam os processos de feitura dos beijos, porém, de modo mais comedido, os homens também estão presentes, cabendo-lhes, especificamente, a ajudar na colheita da mandioca, descascar, transportar para a casa do forno, assim como fazer e cuidar não apenas do fogo, mas principalmente dos beijos quando estão assando. É importante registrar que, apesar do protagonismo feminino, existem homens, como José Ribeiro, com expertise no saber fazer a iguaria. Isso e outros atravessamentos, como as doações, as trocas e o consumo de beijos durante a Semana Santa de Araújo, serão discutidos na próxima seção.

O beiju como comida sagrada na Semana Santa de Araújo: as doações, as trocas e o consumo

José Ribeiro relatou que seus beijos eram para o consumo da família, mas também para doação aos amigos, vizinhos e parentes em Araújo e em outras paragens (RIBEIRO, 2022, informação verbal)⁶. Outras fazedoras disseram que parte dos beijos viajariam para a capital, Belém, onde vivem alguns dos seus parentes. Na casa do forno, procederam com a primeira partilha e doação dos bolos, distribuídos entre todas e todos que estavam no local. Recebemos aproximadamente 50 beijos, e, seguindo o ritual, doamos alguns para amigos, parentes e chegados. Esses movimentos de doação e retribuição de beijos operacionalizados por José Ribeiro são coletivizados por todas(os) as(os) fazedoras(os) de beijos de Araújo, sem exceção, parecendo seguir uma lógica hierárquica: guiados primeiramente pela relação de parentesco, depois a relação de compadrio e, por último, a relação de amizade e consideração. Essas hierarquias atravessam todos os processos, desde os primeiros acordos até a partilha, a doação e a retribuição. A ordem da troca, por exemplo, explicita a ordem hierárquica de distribuição dos beijos segundo a importância das relações estabelecidas entre os que trocam, porque o primeiro momento da troca ocorre na família: a mãe doa beijos para as filhas e filhos; em seguida, para as comadres e os compadres e, na sequência, os amigos, os vizinhos e chegados. Quase todos retribuem uns para com

⁶ Entrevista concedida por José Ribeiro ao autor na comunidade de Araújo/PA, em 19 de abril de 2022.

os outros, não necessariamente na mesma proporção, ocorrendo, de certa maneira, um vai e vem, uma circularidade de beijus.

Por outro lado, depois de serem trocados, os beijus são finalmente consumidos e isso ocorre com mais frequência na Sexta-feira Santa, quando os moradores recebem nas casas os convidados, vizinhos, amigos, filhos, noras, comadres, afilhados, chegados. Na Sexta-feira Santa, nas casas dos católicos romanos na comunidade, o beiju é servido com café, logo pela manhã bem cedo. Em seguida, conforme as visitas vão chegando, a iguaria é servida, promovendo redes de sociabilidade naturalmente materializadas na “[...] forma como as pessoas se relacionam, geralmente para cooperar, geralmente entre amigos, vizinhos, companheiros, chegados, através de redes estabelecidas entre sujeitos e grupos” (RODRIGUES, 2008, p. 257).

A pesquisa em campo possibilitou observar e participar desse tempo sagrado com os católicos naquele lugar, permitindo viver com os/as mesmos/as muitas dessas experiências de sociabilidades proporcionadas pela feitura, troca e degustação de beijus. Vivências e sociabilidades materializadas ora na roça, por vezes no poção, ora na casa do forno e, especificamente, na Sexta-feira Santa nas casas, nas frentes das casas, ou seja, em lugares e momentos de encontros marcados por uma diversidade de conversações, dentre as quais as fofocas e as piadas regadas por muitos risos tomam centralidade. Afora isso, o jogo de baralho era garantido.

Mas, de tudo, algo despertava a atenção: quando os participantes chegam ao encontro costumam proferir a seguinte pergunta; “cadê o beiju?” A pergunta parecia demonstrar que estavam no local pelo saboroso motivo de degustar a iguaria, todavia, mais que isso, como destacou Becker (2008), tratava-se antes de entabular conversações estabelecendo, assegurando e fortalecendo as interações e as relações entre os parentes, amigos e chegados, pois, juntar-se nas casas para comer beijus com café na Sexta-feira Santa é um costume, um tipo de sociabilidade praticada todos os anos nas casas das católicas e católicos na comunidade.

Importa saber que as relações sociais figuradas e mediadas pelos ciclos rituais do beiju são marcadas pelas interações e experiências estabelecidas com aqueles e aquelas da família consanguínea com os que são de outras famílias, de famílias exógenas ao lugar e parentes escolhidos, como compadres, comadres,

padrinhos, madrinhas, afilhados e afilhadas. São relações marcadas pela proximidade parental, ou não. Então, não seria descabido afirmar que os ciclos rituais do beiju em Araí, durante a Semana Santa, ao mesmo tempo garantem a manutenção dos vínculos intrafamiliares e possibilitam o alargamento desses vínculos, como um arranjo intensificando as experiências entre as famílias da comunidade e arredores, como a comunidade de Pirateua, onde está, além das roças e do poço, a casa do forno de Nair Ramos. Nessas experiências, o parentesco supera a consanguinidade e se estende também às relações de compadrio (LOPES, 2015).

O compadrio é um fenômeno expressivo em Araí, quase todos são compadres e comadres. Há no lugar uma reciprocidade na escolha de padrinhos. Geralmente, aquele casal convidado para batizar uma criança, também convida os compadres para batizar seus filhos. O compadrio não é apenas um “instrumento” de intensificação dos laços sociais, é, antes, como escreveu Lanna (1995, p.198), “[...] um dos elementos [...] fundamentais da vida comunitária.” Assim, em outrora, as visitas ritualizadas de afilhadas e afilhados às madrinhas e aos padrinhos durante a Sexta-feira Santa, eram intensas e ajudavam na composição do circuito do beiju. Chegavam pela manhã, logo cedo, e participavam de todo o ritual desse dia, começando pelo café com beijus, almoço e novamente o café com beijus no curso da tarde, cabendo às madrinhas e aos padrinhos a “obrigação” de retribuir as visitas com beijus e café. Na atualidade, esses encontros de afilhados e padrinhos no dia Santo tornaram-se raros em Araí.

Registro algumas inquietações surgidas no curso da pesquisa em campo, a saber, por exemplo, como os católicos em Araí elaboraram, no decorrer do tempo, aquela maneira peculiar, singular de celebrar a festa da Páscoa? Especificamente no que se refere à maneira como as vidas são atravessadas pelo beiju nesse tempo de festa sagrada. Esses questionamentos instauraram, neste aprendiz de antropólogo, dentre outras coisas, a ideia que a singularização e ressignificação ocorridas na vida social do beiju em Araí, durante a Semana Santa, advieram de atravessamentos por parte de uma cultura bíblica que, no decorrer do tempo,⁷ tem povoado as vivências católicas romanas naquele lugar.

⁷ O tempo tem sido apontado como uma categoria de análise fulcral para se compreender a cultura e uma sociedade (FABIAN, 2013; GELL, 2014).

A ideia de cultura bíblica tratada se refere àquela cunhada por Velho (1987), quando estudou sobre religiosidades dos camponeses na frente de expansão na região amazônica brasileira, onde notou certa reserva de sentido de alguns mitos bíblicos. Ao mesmo tempo em que asseguravam as ressignificações, possibilitavam o diálogo com novos eventos e novas narrativas míticas. Sendo assim, os pressupostos de Velho (1987) ajudam a olhar para a festa pascoal na comunidade de Araí não apenas como repetição das narrativas bíblicas, do *Antigo Testamento* e da Páscoa judaica, mas, como rituais que as atualizam.

Afora isso, torna-se necessário enfatizar que a ideia de mito – inclusive mitologia bíblica – não diz respeito àquela ideia imaginária fundamentando os discursos da antropologia simbólica, os quais dispõem o imaginário em um campo que é irreal: “é a nossa palavra para aquilo que não existe” (INGOLD, 2012, p. 17). Parece que “os mitos fugiram, há tempos, desse *lócus* chamado imaginário, andam por aí, tramando com animais serpentinicos, com plantas [...]” (ALMEIDA, 2014, p. 85), com mandiocas, com beijus, os quais todos os anos povoam a vida dos católicos em Araí e, quiçá, por todo o nordeste paraense. Portanto, cultura bíblica, mitologia bíblica, narrativas mitológicas e os mitos mesmos são, antes de qualquer outra coisa, pensados nesse texto como materiais emaranhados no fluxo de um oceano chamado mundo-vida (INGOLD, 2015), conforme reflito no que segue.

Na tentativa de encontrar alguns elementos que ajudassem a compreender melhor o evento, estabeleci conversações com algumas e alguns católicos de Araí, inclusive com o Padre da paróquia local. A conversa com o Padre Bruno Cunha ocorreu em uma Sexta-feira Santa, quando a Vila de Araí encontrava-se num estado tipicamente diferente dos outros dias. As ruas vazias, parecia estar desabitada, encontrava-se mais silenciosa e pacata. A comunidade se encontrava nessa condição por conta do grande dia: Sexta-feira Santa. O superlativo atribuído a este dia não é exagero, pois, para as(os) católicas(os) em Araí, a Sexta-feira Santa constitui-se num dia sem igual, aliás, para os evangélicos também, assim como para todas(os) que vivem no lugar. Na ocasião, pareceu que nesse dia até a natureza encontrava-se de resguardo, não se ouvia o canto dos pássaros, muito comum ainda no lugar, tampouco o balançar das centenas de folhas de coqueiros existentes nos quintais.

O dia em que, segundo os/as moradores/as, Cristo foi sacrificado e por isso

se colocam na condição de resguardo, ou seja, são veementemente proibidas(os) de fazer qualquer outra coisa que não seja rezar, comer e conversar. São experiências fugindo das rotinas nos dias comuns, ora estando na pequena igreja em oração, ora conversando e comendo beijus com café nas cozinhas ou nos ranchos,⁸ nos fundos dos quintais, talvez a razão pela qual a vila (ruas, comércio, escolas, bares) encontrava-se em estado tão incomum. Afinal, nesse dia, quase tudo se faz no rancho das casas.

O silêncio da comunidade na Sexta-feira Santa, foi definitivamente mudado no início da noite, pelas 18 ou 19 horas, quando as(os) moradoras(es) migraram do rancho para a frente das casas, onde se reuniram em grupos relativamente grandes e prosseguindo às conversações iniciadas no rancho, no quintal da casa.

Em frente da casa, geralmente frequentam as mesmas pessoas, mais as(os) vizinhas(os), conhecidas(os), colegas, enfim todas(os) as(os) que desejarem estar no local, ou seja, enquanto o estar juntos no quintal, ou melhor, no rancho é um evento mais reservado à família e amigos muito próximos, em frente à casa o encontro torna-se mais comunitário, possibilitando a participação de todas(os) que passam e desejam se juntar ao grupo. Assim como nos ranchos, as conversas em frente às casas são regadas ao sabor de beijus e, diferentemente do rancho, em frente à casa não importa o grau de proximidade entre as(os) que proseiam, todas(os), sem distinção, podem participar do banquete.

Foi depois de vivenciar esse dia, conversando com algumas pessoas – católicas e não católicas -, participando dos encontros ora no rancho de um, ora em frente da casa de outro, que, finalmente pelas 20 horas, consegui falar com o Padre. Suas narrativas sobre a Semana Santa de Araí tinham sempre como fios condutores o tempo e o espaço, e eram apontados em sucessivas comparações entre a Semana Santa católica em Araí e a festa da Páscoa do povo hebreu e dos cristãos. Em sua análise comparativa, três elementos foram recorrentes: tempo da festa, as interdições e o bolo. Esses três elementos estariam presentes na Páscoa judaica e

⁸ O rancho funciona como uma cozinha construída no quintal, separadamente da casa e com uma arquitetura ancestral, portando um teto sustentado por caibros de árvores nativas, coberto por palhas de palmeiras também nativas. Varas finas dão concretudes as suas paredes. Ele funciona, antes de tudo, como instituição socioalimentar, como lugar entremeados de linguagens que, ao mesmo tempo que falavam de comidas, de comensalidades e sociabilidades, também figuram marcas de ancestralidade, de heranças dos povos da floresta

cristã, também se manifestando na Páscoa dos católicos em Araí, onde o beiju estaria na mesma condição que no passado os pães asmos estiveram para os hebreus.

Segundo o religioso (CUNHA, 2014, informação verbal)⁹, o beiju remete, em forma e conteúdo, aos pães asmos da Páscoa judaica, festejada por sete dias em memória e gratidão ao feito de Deus, que libertara o povo hebreu do Egito. Por gratidão e respeito, nesses sete dias de festa era proibido comer outro alimento que não fosse o pão sem fermento. Disse ainda, o Padre, que o pão dos hebreus era especial, feito de forma artesanal assim como é o beiju, e, provavelmente, essa maneira de fazê-lo referindo-se à simplicidade, à humildade que Deus espera dos humanos. “E isso também está no beiju e isso é bíblico”, afirmou o Padre (2014, informação verbal)¹⁰.

Outrossim, observou-se que a singularização do beiju em Araí tem sido, no decorrer do tempo, atravessada por movimentos que, apesar de terem se modificado ao longo dos anos, continuam sendo povoados por mitos bíblicos, ou, como diria Velho (1987), por uma cultura bíblica. Historicamente, essa cultura marcada por um corpo de regras e proibições, tem figurado as experiências das(os) araienses durante a festa pascoal. Outrora, os rituais inerentes a esse período sagrado ocorriam de maneira bem mais fervorosa, em um tempo no qual todas as atividades rotineiras das(os) católicos cessavam no domingo antecedendo a Semana Santa e não se fazia nenhuma atividade, como pescar, cortar lenha, roçar, entre outras. Varrer a casa, por exemplo, só até a quarta-feira, enquanto os alimentos (peixes e mariscos) tratados e preparados na quinta e no máximo até o meio-dia, para, na Sexta-feira Santa, serem submetidos apenas ao cozimento.

Nesse tempo de festa sagrada, também pairava sobre as(os) católicas(os) de Araí um sistema de proibições alimentares que não permitia comer qualquer outra carne que não fosse de peixe salgado, sendo vedado o consumo de carnes contendo sangue. Esses interditos compunham o universo sociocultural das(os) mais antigas(os) no lugar, um costume ensinado pela comunidade e se repetindo em todas as páscoas, sem se saber por quê. Para outras(os), comer carne com sangue

⁹ Entrevista concedida por Padre Bruno Cunha ao autor na comunidade de Araí/PA, em 18 de abril de 2014.

¹⁰ Entrevista concedida por Padre Bruno Cunha ao autor na comunidade de Araí/PA, em 18 de abril de 2014.

representaria uma afronta a Deus. Parece que as experiências para estas(es) últimas(os) estavam fundamentadas no *Livro de Êxodo*, capítulo 12, versículos 6-11, cujo texto afirma a celebração da Páscoa como a um memorial acerca da noite quando Deus teria tido misericórdia para com os primogênitos israelitas, livrando da morte todos aqueles cujos umbrais das casas foram aspergidos com o sangue de um cordeiro. Depois disso, os judeus, seguindo as ordenanças celestiais, comeram o cordeiro sem sangue, assado e com pães asmos.

Antes de prosseguir, cito Mary Douglas (1976), cujas proposições, de alguma maneira, contribuem na explicação e compreensão das proibições que marcam as celebrações da Páscoa araiense e as relações com a Páscoa judaica. Na obra *Pureza e perigo*, Douglas debruçou-se nos estudos dos interditos alimentares dos hebreus, concluindo:

[...] as prescrições alimentares eram como sinais que a cada momento inspiravam a meditação na unicidade, na pureza e na plenitude de Deus. Estas regras de evitamento permitiam aos Homens exprimir materialmente a santidade em cada encontro com o reino animal e a cada refeição. A observância das prescrições alimentares seria, assim, uma parte significativa do grande acto litúrgico que era o reconhecimento de Deus e a sua adoração, acto que culminava no sacrifício no Templo. (DOUGLAS, 1976, p. 46).

Além dos rituais descritos, outros povoavam a Semana Santa em Araújo, como o dia da bênção e do perdão. Esse era um evento que ocorria na Sexta-feira Santa, dia em que afilhadas(os) costumavam visitar as madrinhas e padrinhos. Por vezes, o evento se estendia às comadres e aos compadres, alcançando também os pais e os filhos. O ritual do dia do perdão ocorria da seguinte maneira: na chegada das(os) afilhadas(os) à residência das madrinhas e padrinhos, o primeiro ato era tomar a bênção de joelhos, e, se tivessem cometido alguma desobediência ou faltado com o devido respeito, a ocasião da bênção se convertia em uma oportunidade para o pedido de perdão. Aliás, não somente as(os) afilhadas(os), mas também aquelas(es) filhas(os) que, no decorrer do ano, haviam cometido alguma falta para com os pais também participavam do ritual. Era um dia de reconciliação.

Nesse tempo, essas visitas ritualizadas se constituíam em marcadores e princípios basilares da Sexta-feira Santa. A intensidade do fluxo de pessoas na casa, durante esse dia estava condicionada à quantidade de afilhadas(os) que o casal contraíra no decorrer da vida. Era também essa quantidade que determinava o

volume de beijus a ser comido, assim como o volume dos alimentos dispostos na mesa para o almoço na Sexta-feira Santa, pois visitar as madrinhas e dos padrinhos e almoçar com os/as mesmos/as era uma obrigação das afilhadas e dos afilhados, tendo como recompensa a gratidão e a satisfação das madrinhas e dos padrinhos, que retribuía com banquetes regados com beijus e café e, posteriormente, com um farto almoço. Estes últimos componentes do ritual se mantêm até os dias, mas com menor intensidade. O ritual do perdão parece remontar apenas à memória dos mais velhos no lugar.

Então, essas mitologias bíblicas que povoam a vida em Araí durante a Semana Santa dizem respeito a um conjunto de experiências elaboradas e disseminadas de geração a geração, legitimando-se como verdades durante muito tempo, mas que pouco a pouco cede lugar a outros modos de celebrar a Páscoa. Pouco a pouco, porque ainda existem em Araí remanescentes desses tempos antigos, que se queixam pela maneira como hoje as(os) araienses católicas (os) se portam neste tempo sagrado.

Diferentemente de antes, na atualidade a maioria dos católicos guarda apenas a Sexta-feira Santa; em alguns casos, nem esse dia é guardado, pois tem gente comendo carne vermelha ou fresca sem qualquer atenção para os costumes antigos. Nos outros seis dias da festa continuam realizando as atividades normalmente. Portanto, pontua-se que, apesar dos processos de mudanças ocorridas nas experiências católicas, em Araí durante a Semana Santa, continuam fazendo, trocando e comendo beijus.

É importante salientar que em Araí se faz e se consome beiju em outras épocas do ano, mas, segundo o pároco (CUNHA, 2014, informação verbal)¹¹, na Semana Santa parece transformar-se noutra alimento que, ao ser doado, trocado, retribuído e degustado sustenta o corpo físico, assim como a alma e a espiritualidade daquela gente. Nesse tempo sagrado, o beiju se aproxima do pão da Ceia de Cristo, disse o Padre, afirmando também que os processos de doação, retribuição e partilha próprios dos circuitos do beiju corresponderiam ao evento da Eucaristia, que é a celebração da comunidade viva, animada pelo Espírito, unida em torno de Jesus, empenhada em cumprir a vontade do Pai, que é vida para todos.

¹¹ Entrevista concedida por Padre Bruno Cunha ao autor na comunidade de Araí/PA, em 18 de abril de 2014.

Para o religioso, o beiju fomenta a caridade, a fraternidade, o perdão e a conciliação, quando é trocado. O bolo foi apontado pelo Padre como um elo que vincula as pessoas em Araí, que durante a festa sagrada se aproximam e sensibilizam-se com às coisas de Deus. O beiju é mediador dos encontros entre os crentes de Araí, pois, na medida que são doados e retribuídos, aguçam sentimentos de fraternidade e comunhão eucarística, afirmou o Padre (CUNHA, 2014, informação verbal)¹².

A ideia de comunhão apontada pelo Padre Bruno, de certo modo, dialoga com as afirmativas de Simmel (2004), que, ao dissertar sobre o ato de comer, o coloca não mais como uma prática egoísta e fisiológica para satisfazer necessidades vitais, ao contrário, trata essa, que é uma prática comum a todos os seres humanos, como um ato suprapessoal, portador de conteúdo coletivo. Nessa perspectiva, o autor aponta para a Ceia de Cristo como um ato emblemático de comensalidade:

[...] Representou uma relação entre irmãos, [...] através da permissão de partilhar a mesa de Deus. O comer e o beber juntos – que para o árabe permite transformar um inimigo mortal desconhecido em um amigo - libera uma enorme força socializadora, que é tanto obscurecedora do fato de que na verdade não é “do mesmo”, mas de porções totalmente exclusivas que se come e se bebe, quanto produtora da ideia primitiva de que se produz deste modo carne e sangue comuns. Identificando o pão como corpo de Cristo, a ceia cristã foi pioneira ao criar, sobre o chão dessa mística, a verdadeira identidade também daquilo que é consumido, criando assim uma forma muito particular de comunhão entre os participantes. Pois aqui, onde cada um não toma para si a parte do todo negada aos outros, mas cada qual recebe o todo em sua misteriosa indivisibilidade igualmente repartida a todos. O elemento egoísta da excludência, próprio do comer de cada um, foi superado por completo (SIMMEL, 2004, p. 160).

Percebe-se que a comunhão que emaranhou a Ceia de Cristo está presente também no comer junto e no partilhar beijus em Araí, no tempo sagrado da Semana Santa.

Mas, e as católicas e os católicos em Araí, como se percebem e ao mesmo tempo percebem o beiju nesse tempo de festa? Nas conversas não disseram exatamente por que fazem, trocam e comem beijus nessa época, falaram apenas da necessidade de fazê-lo e de tê-lo na Sexta-feira Santa.

¹² Entrevista concedida por Padre Bruno Cunha ao autor na comunidade de Araí/PA, em 18 de abril de 2014.

Essa necessidade é coletivizada por quase todas as famílias cristãs na comunidade. Quase, porque existem algumas que não comungam do ritual envolvendo os acordos, as feitura, as trocas e o consumo de beijus nesse tempo sagrado, especificamente entre evangélicos. Estes não participam do ritual, ou melhor, não participavam, pois, apesar da presença majoritária dos católicos romanos, os dados da pesquisa apontaram para uma ruptura no circuito, possibilitando a presença de crentes professantes de outras doutrinas, como Geminiana Almeida, evangélica da Assembleia de Deus, participante de todos os processos e movimentos próprios do ritual aqui tratados.

Registro que, considerando Maués (1995), esse sentido diferente de festejar a Semana Santa entre católicos e protestantes pode ser entendido ao se pensar o catolicismo,

[...] como uma religião sincrética que, ao contrário do protestantismo – tendente ao sacerdócio universal e à fragmentação em numerosas igrejas e seitas – sabe conviver com as diferenças e assimilá-las, até certo ponto, numa totalidade (católica universal). Preservando um “núcleo essencial de fé cristã” ou uma “identidade católica”, que inclui, também, uma aceitação – embora nem sempre passiva – dos ditames da hierarquia eclesiástica, o sincretismo católico é capaz de se manifestar nas mais diversas culturas e etnias, nas mais diversas classes e camadas sociais, incorporando elementos os mais variados, mas sempre permanecendo católico [...] (MAUES, 1995, p. 484).

De certa maneira, o beiju se revela como uma coisa que confirma essa dimensão reelaborada do catolicismo, capaz de compatibilizar as mais variadas maneiras de professar e viver a fé cristã.

Outrossim, deve-se considerar que a festa pascoal em Araí, como em outras localidades amazônicas, advém de um longo processo contínuo e descontínuo de experiências iniciadas com a colonização europeia e se estenderam até a atualidade. Nesse processo, a Igreja Católica Romana desempenhou papel fundamental, fortalecendo na população amazônica dogmas atualmente manifestados no catolicismo popular (BRAGA, 2007; RODRIGUES, 2008), resultando nesses processos de ocupação e imposição europeia (MAUÉS, 1995).

A Semana Santa em Araí apresenta traços desses movimentos: de um lado, as práticas inerentes ao catolicismo oficial, de outro, a iguaria permeando as relações entre o sagrado e a vida araiense. Findo esta seção salientando que a rota

que historicamente outorgou ao beiju a condição de comida sagrada tem sido “povoada” por outros atravessamentos, ou melhor, por certos desvios, conforme aponto nas discussões que seguem.

Rotas, desvios e vazamentos na produção, troca e consumo de beijus

Conforme mencionado acima, ainda hoje a Semana Santa em Arai permanece guiada pela satisfação de ter beijus para doar, compartilhar, ou seja, parece ser um evento firmado pelas lógicas de reciprocidade: dar, receber, retribuir (MAUSS, 2013). Ocorre que, há algum tempo, esse evento tem sido atravessado por outras lógicas, as quais, segundo os relatos das interlocutoras, eram apartadas dessas experiências, a saber: a compra e venda das coisas que asseguram a singularização do beiju.

Sobre esses atravessamentos na rota ritual do beiju, Leni Almeida, uma das moradoras e fazedoras de beijus mais antiga no lugar, apontou ser impensável, em outrora, a comercialização dos materiais para concretude ao bolo sagrado. Em hipótese alguma negociavam essas coisas, tudo era providenciado pelas(os) próprias(os) fazedoras(es) ou eram doados da parte das amigas e parentes (ALMEIDA, 2016, informação verbal)¹³. Sendo assim, discuto a seguir esses movimentos operados no ciclo ritual do beiju, porém, mais que isso, as discussões que seguem demonstram que esses atravessamentos operacionalizados pela singularização do beiju ajudam a adensar aquela ideia de que dádivas e mercadorias não são coisas que se excluem, ao contrário, podem se completar reciprocamente (APPADURAI, 2008).

Tornando-se necessário dizer que esses atravessamentos foram revelados, ou melhor, enxergados mediante aquela educação do olhar proposta por Ingold (2015), sendo possível depois de um tempo prolongado em campo, pois, conforme apontou Appadurai (2008), os desvios – que também chamamos de atravessamentos e movimentos - das rotas do beiju, tradicionalmente elaboradas durante a Semana Santa, somente se revelaram mediante uma pesquisa mais densa.

¹³ Entrevista concedida por Leni Almeida ao autor na comunidade de Arai/PA, em 25 de março de 2016.

Foi, portanto, observando, participando e conversando com uma e com outras mulheres beijuzeiras, que notei outros movimentos surgindo por entre a singularização do bolo sagrado. Esses movimentos envolvem outras pessoas, com quem as mulheres beijuzeiras negociam as coisas, compondo a feitura do beiju: comprando ora a mandioca *in natura*, ora a massa pronta para fazer o beiju, ou, ainda, em alguns casos, comprando beijus feitos, próprios ao consumo, assim como faz Edideusa Almeida. Apesar de não ser mandiocultora, todos os anos Edideusa dispõe de beijus na mesa durante a Semana Santa, beijus resultado de negociações referentes tanto à compra das mandiocas, quanto à contratação de pessoas para produzi-los. O pagamento da pessoa contratada por Edideusa para a feitura da iguaria pode ser em dinheiro ou no sistema de meia. Neste último caso, o contratado recebe como pagamento metade dos beijus que produziu, a outra metade fica com a contratante.

Apesar de não fazer o bolo, Edideusa participa dos demais processos, inclusive do sistema de troca da iguaria. Com regularidade, doa beijus para a mãe, Leni, e para algumas amigas e parentes mais próximos. De igual maneira, é presenteada com beijus, uns vêm da casa de Leni, outros chegam da parte das amigas e parentes mais chegadas, como da irmã Elizabete Almeida, que também não é proprietária de terras nem de roças de mandioca. As mandiocas, para materialidade dos beijus, resultam de negociações com pequenos mandiocultores residentes em outras comunidades circunvizinhas a Araí.¹⁴ Mas, segundo a entrevistada, nem sempre foi assim, outrora, os beijus resultavam de outros acordos, principalmente da doação de mandioca (ALMEIDA, 2016, informação verbal)¹⁵:

Eu sempre faço beiju, quase todos os anos. Eu nunca plantei roça, então eu nunca fiz beiju com mandioca que fosse minha. Antigamente eu fazia o beiju com mandioca que alguém me dava, algum amigo, ou algum conhecido meu. Então nesse tempo eu só não plantava, mas eu fazia todos os outros serviços: eu arrancava, eu botava de molho, eu tirava a mandioca do poção. Eu fazia todo o

¹⁴Uma questão importante nessas transações recentes em torno da feitura de beijus diz respeito que a compra e venda das mandiocas, das massas e até dos beijus não se faziam entre os moradores na comunidade de Araí, eram alheias aos sujeitos vivendo e convivendo no lugar, ou seja, eram transações comerciais estabelecidas entre pessoas que não estabeleceram vínculos sociais duradouros. Essa lógica tem sido atravessada por outros rearranjos possibilitando a comercialização das coisas e dos beijus entre os próprios moradores em Araí.

¹⁵ Entrevista concedida por Edideusa Almeida ao autor na comunidade de Araí/PA, em 25 de março de 2016.

processo, só não plantava. Hoje em dia eu compro a massa já pronta. O pessoal lá do Saturbim me vende o tipiti e cada tipiti custa mais ou menos cinco reais e dá pra fazer uns doze ou quinze beijus. E aí eu faço só o restante do trabalho de misturar os ingredientes, de tirar a folha de sororoca ou de bananeira e de assar os beijus. (ALMEIDA, 2016, informação verbal)¹⁶.

Ademais, Elizabete relatou que praticamente todas às vezes quando comprou beijus prontos foi de produtores exógenos a Araí, exceto durante a Semana Santa de 2015, quando quem lhe vendeu foi a Dadá, moradora no lugar. Nesse ano Elizabete não fez o bolo e, para que não ficasse sem o mesmo na Sexta-feira Santa, decidiu comprá-lo no valor de dois reais e cinquenta centavos cada beiju. De igual maneira, naquele ano, parte dos beijus de Elizabete foram doados: “eu dei pro seu Luiz, meu vizinho aqui do lado, dei pra Catarina, minha vizinha aqui da frente, dei uns pra mamãe e fiquei com outros pra mim”, afirmou (ALMEIDA, 2016, informação verbal)¹⁷.

Outra mulher beijuzeira é Helena Picanço, com 51 anos, pedagoga, vereadora e moradora no lugar. Assim como Elizabete e Edideusa, Helena não é produtora de roça de mandioca, apesar de ter sido no passado. Seus beijus também são advindos de negociações firmadas com os mandiocultores das comunidades vizinhas. Segundo Helena, essas tratativas mercadológicas em torno do beiju são recentes e têm afetado os modos antigos regendo os acordos, como o sistema de meia. Nesse sistema, os amigos mandiocultores doavam as mandiocas para Helena, que fazia os beijus, os quais depois de prontos eram divididos em duas partes iguais entre Helena e o dono das mandiocas. No decorrer do tempo, essa maneira de negociar mudou e, segundo a entrevistada, talvez porque os amigos que doavam não produzam mais roças de mandiocas. Então, para assegurar a presença de beijus durante a Semana Santa, compra as mandiocas, que quase sempre são de produtores de roças residindo nas comunidades do entorno de Araí. A expressão “quase sempre” justifica-se porque algumas vezes Helena comprou as mandiocas para a feitura do beiju de Miguel Batista, nativo de Araí. Apesar disso, Helena afirmou não ter comprado mandioca de pessoas com quem mantinha relações de

¹⁶ Entrevista concedida por Elizabete Almeida ao autor na comunidade de Araí/PA, em 26 de março de 2016.

¹⁷ Entrevista concedida por Elizabete Almeida ao autor na comunidade de Araí/PA, em 26 de março de 2016.

proximidade. Das vezes que tentou, foi presenteada com mandiocas ou com a massa própria para a feitura da iguaria (PICANÇO, 2016, informação verbal)¹⁸.

Somadas aos relatos supramencionados, descrevo as experiências de Maria José de Souza, configuradas em um dos mais recentes desvios atravessando a singularização do beiju em Araí. Apesar do envolvimento com a feitura do bolo ocorrido desde muito cedo, ainda na adolescência, recentemente os beijus que “povoam” sua mesa durante a festa pascal resultam também de negociações e acordos mercadológicos.

Dadá relatou que quando começou a fazer beijus para a família, todos os materiais necessários eram adquiridos, seja na roça, quando era produtora de roça de mandioca, seja no sistema de meia, quando, ao fazer os beijus com os materiais alheios, dividia a produção na metade com os proprietários dos materiais. Porém, faz alguns anos que essas lógicas mudaram significativamente, de modo que Dadá deixou de fazer os bolos, adquirindo-os prontos ao consumo, ou melhor, prontos para serem comercializados. Os beijus, muito além de uma dádiva divina, estão sendo transformados em recursos econômicos, um meio de subsistência para Dadá. E Elizabete, por exemplo, é uma freguesa (SOUZA, 2016, informação verbal)¹⁹.

Por fim

Não seria descabido asseverar que os materiais que dão vida aos beijus para a Semana Santa em Araí, como diria Ingold (2012), vazaram das superfícies da tradição, daquilo constituído em uma rota coletiva de feituuras, doações e consumo de beijus, apartados das lógicas mercantis. Dito de outro modo, as coisas para materialidade do bolo sagrado vazaram na medida em que, excedendo a regra, sujeitos têm estabelecido nesse tempo de festa sagrada relações de mercado. Portanto, esses movimentos do beiju em Araí confirmam aquela ideia apontada por Appadurai (2008): dádivas e mercadorias não são necessariamente opostas, podem ser, ao invés disso, coisas complementares, dependendo do contexto e da situação em que são manifestadas.

¹⁸ Entrevista concedida por Helena Picanço ao autor na comunidade de Araí/PA, em 27 de março de 2016.

¹⁹ Entrevista concedida por Maria José de Souza ao autor na comunidade de Araí/PA, em 26 de março de 2016.

Destarte, torna-se conveniente lembrar que a mercantilização de uma coisa nada mais é do que uma fase da vida, da biografia, possibilitando movimentar-se ora como uma mercadoria, ora como uma coisa sagrada, como uma dádiva divina, por exemplo, como ocorre com o beiju nos contextos e situações tratados nesse artigo. Sendo assim, a festa da Páscoa em Araí parece estar, conforme apontado por Ingold (2015), num agregado de fios se entrelaçando a outros fios onde doações, trocas, retribuições, obrigações e mercantilização se movimentam. Como diria Mauss (2013), como um fato social total, concretizando-se, sobretudo, na “obrigação” de provocar nas pessoas o desafio da generosidade, da reciprocidade.

Afora isso, a singularização do beiju durante a Semana Santa de Araí é uma prática eminentemente coletiva, fortalecendo a fé católica naquela gente que todos os anos, no mesmo período, se reúne para fazer, trocar, oferecer e degustar beijus. Trata-se de tempos de encontros entre as amigas e os amigos, as comadres e os compadres, as vizinhas e os vizinhos, as chegadas e os chegados, as afilhadas e os afilhados e todas aquelas e aqueles aparentadas e aparentados.

Por último, postula-se que os ciclos rituais do beiju nos contextos tratados se constituem num fenômeno de múltiplas dimensões; envolvendo questões e processos para além de sistemas de trocas primárias de doações, recebimentos, devoluções de bens materiais entre indivíduos, favorecendo outras abordagens, como: do saber constituído na relação entre humanos e não humanos; do consumo de bens como arranjo cultural situacional e da fluência de linhas vitais e constitutivas do fazer-se das coisas na vida coletiva (INGOLD, 2012).

Artigo recebido em 16 de janeiro de 2023.

Aprovado para publicação em 21 de abril de 2023.

Referências

ALMEIDA, Edideusa. [Entrevista cedida a] Miguel Picanço em Araí/PA, em 25 mar. 2016. Entrevista realizada para finalidades de pesquisa.

ALMEIDA, Elisabete. [Entrevista cedida a] Miguel Picanço em Araí/PA, em 26 mar. 2016. Entrevista realizada para finalidades de pesquisa.

ALMEIDA, Juliano Florczar. **Bom Jardim dos santos:** trazendo as plantas de volta à vida. 2014. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social). – Programa de Pós-

Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Rio grande do Sul, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Porto Alegre, 2014.

ALMEIDA, Leni. [Entrevista cedida a] Miguel Picanço em Araújo/PA, em 25 mar. 2016. Entrevista realizada para finalidades de pesquisa.

APPADURAI, Arjun. Introdução: mercadorias e a política de valor. *In*: APPADURAI, Arjun (org). **A vida social das coisas**: as mercadorias sob uma perspectiva cultural. Ed. 1, Niterói: Universidade Federal Fluminense, 2008, p. 15-88.

BECKER, Howard S. **Outsiders**: estudos de sociologia do desvio. Ed.1, Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008.

BITTER, Daniel; BITAR, Nina Pinheiro. Comida, Trabalho e Patrimônio: notas sobre o ofício das baianas de acarajé e das tacacazeiras. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 18, n. 38, p. 213-236, 2012.

BRAGA, Sérgio Ivan. Festas religiosas e populares na Amazônia: algumas considerações sobre cultura popular. *In*: BRAGA, Sérgio Ivan (org). **Cultura popular, patrimônio imaterial e cidades**. Ed. 1, Manaus: EDUA, 2007, p. 55-75.

CUNHA, Bruno. [Entrevista cedida a] Miguel Picanço em Araújo/PA, em 18 abr. 2014. Entrevista realizada para finalidades de pesquisa.

DOUGLAS, Mary. **Pureza e perigo**. São Paulo: Perspectiva, 1976.

FABIAN, Johannes. **O Tempo e o outro**: Como antropologia estabelece seu objeto. Ed. 1, Petrópolis, RJ: Vozes, 2013.

GELL, Alfred. **A Antropologia do Tempo**: construções culturais de mapas e imagens temporais. Ed.1, Petrópolis, RJ: Vozes, 2014.

INGOLD, Tim. **Estar Vivo**: ensaios sobre movimento, conhecimento e descrição. Ed.1, Petrópolis, RJ: Vozes, 2015.

INGOLD, Tim. Trazendo as coisas de volta à vida: emaranhados criativos num mundo de materiais. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 19, n. 37, p. 25-34, 2012.

KOPYTOFF, Ygor. A biografia cultural das coisas: mercantilização como processo. *In*: APPADURAI, Arjun (org). **A vida Social das coisas**: as mercadorias sob uma perspectiva cultural. Ed. 1, Niterói: Editora da Universidade Federal Fluminense, 2008, p. 89-120.

LANNA, Marcos P. D. **A dívida divina**: troca e patronagem no nordeste brasileiro. Ed.1, Campinas: Unicamp, 1995.

LOPES, José Rogério. **Relatos de Cabo Verde, África**. Relatório Técnico (Projeto Dinâmicas de Gênero, em Cabo Verde, financiado pelo Programa de Mobilidade Internacional CAPES/AULP). – Universidade do Vale do Rio dos Sinos, São Leopoldo, Rio grande do Sul, 2015.

MAUÉS, Raymundo Heraldo. **Padres, pajés, santos e festas - catolicismo popular e controle eclesiástico**: um estudo antropológico numa área do interior da Amazônia. Ed.1, Belém: Cejup, 1995.

MAUSS, Marcel. **Ensaio sobre a dádiva**: forma e razão das trocas nas sociedades arcaicas. Tradução de Neves, Paulo. Ed.1, São Paulo: Cosac e Naify, 2013.

PICANÇO, Helena. [Entrevista cedida a] Miguel Picanço em Arai/PA, em 27 mar. 2016. Entrevista realizada para finalidades de pesquisa.

RAMOS, Nair. [Entrevista cedida a] Miguel Picanço em Arai/PA, em 19 abr. 2022. Entrevista realizada para finalidades de pesquisa.

RIBEIRO, José. [Entrevista cedida a] Miguel Picanço em Arai/PA, em 19 abr. 2022. Entrevista realizada para finalidades de pesquisa.

RIETH, F.; LEMÕES, T.; KOSBY, M. Linhagens da produção, disseminação e atualização do saber-fazer doceiro: a tradição dos doces coloniais na zona rural de Pelotas. In: MENASCHE, R. (org.). **Saberes e Sabores da Colônia**. Alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2015.

RODRIGUES, Carmem Izabel. **Vem do bairro do Jurunas**: sociabilidade e construção de identidade em espaços urbanos. Ed. 1, Belém: NAEA, 2008.

SILVA, Adimilson Renato; LOPES, José Rogério. **A devoção a Nossa senhora de Caravaggio na serra gaúcha**: das maneiras de negociar a realidade e expressar a fé. Porto Alegre: CirKula, 2016.

SOUZA, Maria José de. [Entrevista cedida a] Miguel Picanço em Arai/PA, em 26 mar. 2016. Entrevista realizada para finalidades de pesquisa.

VELHO, Otávio. O cativo da Besta Fera. **Religião e Sociedade**. Rio de Janeiro, [S.l.], n.14, p.4-27, 1987.

Sobre a autoria

¹Pós-doutorado em Antropologia da Alimentação: Alimentação, Patrimônio e Turismo (2019) pela Universitat de Barcelona. Doutor em Ciências Sociais (2018) pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos. E-mail: micanbri2013@gmail.com.