

Feijoada na Lenha: A Festa de Zumbi num Clube Social da Zona Norte do Rio de Janeiro*

Elliz de Oliveira Celestrini**, Gilza Sandre-Pereira***

Resumo

Propõe-se uma análise da Feijoada na Lenha, servida no Clube Renascença, e que configura-se não apenas como um prato identitário e comemorativo, mas como um evento em si, carregado de significados. Fundado em 1951 por negros da classe média em busca de aceitação social através do cultivo de atividades que os identificavam aos brancos, atualmente o Clube se identifica com a construção de uma "consciência negra". Neste sentido, eventos sociais mesclam a música (roda de samba de raiz) e a comida (tripa lombeira, cozido e feijoada na lenha) como marcadoras de uma identidade étnica. A Feijoada na Lenha caracteriza-se: 1) pela exclusividade – servida apenas nas comemorações da Abolição da escravidão e do Dia Nacional da Consciência Negra; e 2) pela ritualização no preparo, marcada pela questão de gênero. A feijoada aparece como um marcador da identidade negra e um símbolo de resistência.

Introdução

A experiência alimentar é construída sobre um conjunto de normas e valores partilhados socialmente e interiorizados pelos indivíduos. Nesse sentido, o ato de comer, embora vinculado às necessidades biológicas básicas do ser humano, é indissociável da cultura. Porém, em algumas situações, o ato de comer é não apenas um fazer da cultura, mas ele é fundador e mantenedor de símbolos que vão articular valores culturais que estão muito além do prato de comida. Este é o caso da Feijoada na Lenha, que propomos discutir neste artigo.

* Trabalho apresentado na 26ª Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 01 e 04 de junho, Porto Seguro, Bahia, Brasil.

Esta pesquisa foi iniciada a partir do trabalho final apresentado no módulo de Etnografia do Curso de Aperfeiçoamento em Alimentação e Cultura, uma parceria da FIOCRUZ e da UFRJ com a Rede A&C (Rede Interinstitucional de Pesquisa em Alimentação e Cultura).

** Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Nutrição do Instituto de Nutrição Josué de Castro/UFRJ.

*** Doutora em Antropologia Social, Professora Adjunta do Instituto de Nutrição Josué de Castro/UFRJ (gsandre@ufrj.br).

Mais do que um prato especial no cardápio do dia, a Feijoada na Lenha é um evento particular do Renascença Clube, um clube social da zona norte do município do Rio de Janeiro, que marca a comemoração da “consciência negra”.

O trabalho aqui apresentado foi realizado a partir de observação participante e de entrevistas não diretivas realizadas no dia do evento. A pesquisa foi autorizada pela diretoria do clube, que permitiu o envolvimento com os preparativos do evento desde a elaboração da feijoada junto às cozinheiras e aos demais responsáveis pelo seu preparo, durante a organização do local, por meio de conversas com associados, freqüentadores e membros da diretoria e do departamento feminino do clube, e até o momento da festividade.

Apresentaremos primeiro uma breve descrição do Renascença Clube com uma perspectiva histórica, desde a sua fundação até aos dias atuais; em seguida abordaremos a questão identitária associada ao Dia de Zumbi e à feijoada; e finalmente apresentaremos a descrição de toda a festividade, desde o preparo da feijoada até o momento de confraternização e consumo pelos freqüentadores do clube, e discutiremos as especificidades da Feijoada na Lenha, caracterizada pela ritualização de seu preparo e pela ressignificação do prato num processo de construção de um símbolo de identidade étnica.

O Renascença Clube

O Renascença foi fundado em 1951 por negros de classe média na cidade do Rio de Janeiro, com a proposta de ser um clube social, recreativo, cultural e esportivo, numa resposta à segregação imposta aos negros na cidade. Segundo a cientista social Sonia Giacomini, que fez um estudo aprofundado sobre o Renascença Clube no início dos anos 2000¹, esta característica de reação à discriminação, expressa pelo próprio ato fundador do clube, empresta-lhe um “*caráter de insurgência*” (Giacomini, 2006:30).

Ao longo de sua história, o Clube promoveu diversos tipos de eventos culturais, desde saraus de discussão de música e literatura clássica até as atuais e difundidas rodas de samba de raiz, sempre acompanhadas de iguarias culinárias, representativas da tradição cultural deste grupo. Entre o conjunto de atividades estavam comemorações como dia das Mães, dos Pais e das Crianças, festas juninas, bailes de Debutantes, os aniversários do Clube e dos sócios, além

¹ A tese de doutoramento de Sonia Maria Giacomini, publicada no livro “A Alma da Festa. Família, Etnicidade e Projetos num clube social da Zona Norte do Rio de Janeiro: o Renascença Clube”, foi fundamental para a compreensão do contexto social do clube desde sua fundação, passando pelos projetos sócio-culturais e políticos desenvolvidos, até as questões de gênero e raça ligadas à população negra e presentes como questões importantes na história do Clube.

de coquetéis, que ofereciam ocasiões para reunir as famílias e amigos. Mas desde o início, as celebrações do 13 de maio, data comemorativa da abolição da escravidão, constavam do calendário, marcando assim a identidade étnica do Renascimento.

Em seu projeto inicial, ainda que mantendo a característica de uma associação de famílias negras, ou exatamente por isto, o Clube buscava o afastamento dos rótulos e estigmas da escravidão, representando para o grupo social fundador um novo espaço de sociabilidade que tinha o propósito de contribuir com o aprimoramento dos jovens em relação à cultura clássica ou erudita. No entanto, em meados dos anos 1960, o lazer do Clube ganha um caráter mais festivo, com destaque para as rodas de samba e de pagode. Ao se distanciar dos empreendimentos educativos iniciais, o Renascimento Clube provocou o afastamento de alguns associados, que lamentavam uma *“posição do clube mais descompromissada no tratamento da questão negra e racial”* (Giacomini, 2006:149).

Na avaliação de Sonia Giacomini, o samba atuou como elemento de separação entre duas fases e dois grupos de opinião: um, defensor da fase inicial do Clube, como aquela que proporcionava as verdadeiras festas representativas da expressão de valores elevados e comprobatórios da capacidade civilizatória do negro; e o outro, que atribuía à festa ritmada pelo samba e pelo pagode o *“selo de autenticidade”*, de verdadeira festa ligada à identidade étnica.

O Dia de Zumbi e a Feijoada: marcadores de identidade

No processo de construção de identidades sociais/culturais, diferentes fenômenos são utilizados como marcadores identitários, pela sua forte identificação e capacidade de funcionar como símbolo de uma identidade reivindicada pelo grupo. A comida e a instituição de datas comemorativas se prestam bem a esse papel, como podemos constatar em relação à feijoada e ao Dia de Zumbi.

Em 1978, o Movimento Negro Unificado definiu a data de 20 de novembro como Dia Nacional da Consciência Negra². Trata-se de uma homenagem a Zumbi dos Palmares, morto em 20 de novembro de 1865, tido como um dos líderes do Quilombo dos Palmares e considerado símbolo da resistência e luta contra a escravidão e pela liberdade de culto, religião e prática da cultura africana no Brasil Colonial³. O estabelecimento de um dia

² A data comemorativa foi instituída em território nacional através da Lei nº 10.639, de janeiro de 2003 (<http://www.ibge.com.br/datas>), contudo, é decretada como feriado apenas em 262 cidades brasileiras por meio de leis municipais (<http://www.portalafr.com.br>).

³ <http://www.palmares.gov.br>

comemorativo da consciência negra vem reforçar um processo de construção de uma certa identidade étnica, através da subversão do olhar discriminador pela afirmação positiva de si. Aparece aqui de maneira evidente a natureza ideológica da identidade étnica, que emerge a partir de um sistema de relações interétnicas, num processo de identificação e afirmação da diferença (Oliveira, 1976).

Semelhante processo de subversão de uma posição discriminatória pela reafirmação positiva parece acontecer com a feijoada, como veremos a seguir.

Como regido pela tradição, uma feijoada completa necessita de feijão preto, cozido com diferentes tipos de carnes (carne seca, pé, orelha, rabo e pele de porco, toucinho, lingüiça e paio) e é servida com arroz branco e farinha de mandioca (Maciel, 2004). Observam-se algumas variações regionais quanto aos ingredientes utilizados e quanto à presença de outros acompanhamentos tais como couve, laranjas e molho de pimenta, além de outras. Embora não haja consenso sobre sua origem, a feijoada, que segundo versão corrente teria sido criada nas senzalas pelos escravos, é hoje reconhecida internacionalmente como prato típico brasileiro (Maciel, 2004). Sob a perspectiva de prato nacional, a feijoada transforma-se num prato festivo, emblemático e marcador de identidade, tendo sido descrita por Câmara Cascudo (1983) como “*primeiro prato brasileiro em geral*”, muito embora seus primeiros registros históricos datem do início do século XX (Carneiro, 2005).

Se considerarmos a versão que associa a feijoada à “comida de negro escravo”, podemos dizer que ela é reafirmada de maneira positiva a partir da sua construção simbólica como “prato nacional”. A partir dessa posição de símbolo identitário de um país, a reafirmação de sua origem negra funciona como um forte referencial identitário étnico. É assim que a feijoada é assumida no Renascença Clube, como um prato identitário da cultura negra.

A Feijoada na Lenha e o Renascença Clube

A Feijoada na Lenha do Renascença Clube caracteriza-se primeiramente pela exclusividade de seu preparo e consumo, que acontece somente em duas datas bem marcantes para os afro-descendentes: no 13 de Maio, que celebra a assinatura da Lei Áurea que decretou a abolição da escravatura em 1888, e no dia 20 de novembro, em homenagem a Zumbi dos Palmares, quando é comemorado o Dia Nacional da Consciência Negra. Essa peculiaridade não apenas atribui ao prato um caráter de resistência e identidade, como também o distingue de outras iguarias culinárias emblemáticas do local, como a “tripa lombeira” e o “cozido”, que

embora tragam consigo a tradição de preparo e do oferecimento em eventos sociais do clube, não têm seu preparo restrito a uma data mais representativa para o grupo. Tudo isso torna a Feijoada na Lenha um evento muito aguardado e significativo para todos que frequentam o local.

O discurso dos associados sobre a Feijoada na Lenha aparece sempre perpassado por um tom de exaltação e de apropriação em relação à iguaria. Seja pelo emprego de um valor histórico, pela referência às senzalas como cenário da origem da feijoada, seja pelo emprego de um valor de resistência da cultura afro-brasileira, é incontestável que a Feijoada na Lenha opera como elemento decisivo na afirmação e construção da identidade social e cultural do grupo. Ao falar sobre a representatividade do prato, um dos membros da diretoria explica:

“Ora, a feijoada na lenha é a resistência de Zumbi, é nossa força e tradição, está na nossa cultura e na nossa história.”

Na fala de uma das mulheres do departamento feminino do Clube, aparece também essa relação do prato com a tradição e a identidade do grupo, acrescentando a essas características um aspecto religioso:

“Tem tudo a ver com cultura, com Zumbi, com o negro e com o Renascimento. É comida de santo.”

Outra marca de diferenciação da iguaria diz respeito ao caráter de resgate, incutido num modo de preparo mais rústico, representado pelo emprego do fogo à lenha, que ao mesmo tempo em que simboliza um comprometimento com a questão histórica da origem do prato, apresentada e legitimada pelo grupo, resguarda também a originalidade e o diferencial do evento em relação a outras associações e agremiações, que costumam utilizar corriqueiramente a feijoada em eventos de lazer associados ao samba, porém, de forma mais descompromissada com toda a sua representatividade. Como defendido por um dos associados:

*“A feijoada do Rena não é como qualquer feijoada que se vê por aí, não: é feijoada na lenha de Zumbi”.*⁴

❖ O ritual de preparo

O preparo da feijoada é sempre atribuição de uma pessoa mais velha do grupo de diretores, que inspira respeito e tradição, do sexo masculino e ocupante de uma posição de liderança no Clube. Essa pessoa, além de organizar todo o evento e de coordenar o preparo da

⁴ Rena é o atual presidente do Renascimento Clube e responsável pelo preparo da Feijoada na Lenha, como veremos mais adiante.

feijoada, é também responsável por transmitir os ensinamentos de todo o processo aos mais novos. Porém, isso é feito somente àqueles dignos de assumir tal função, o que é avaliado pelo engajamento e comprometimento desses com as atividades do Clube, pela sua idoneidade e formação. No período de realização do presente estudo, a responsabilidade era do então presidente do Clube.

O preparo da feijoada constitui por si só um evento. Inicia-se na tarde do dia anterior às festividades de Zumbi, quando são providenciados todos os ingredientes que serão usados na feijoada (feijão preto, farinha de mandioca, alho, cebola, couve manteiga, azeite, louro, orelhas e pés de porco, costela bovina, lingüiça, paio, carne seca e carne verde), além da lenha que abastecerá o fogo. A primeira parte do processo de preparo se prolonga por toda a tarde e começa com o molho do feijão preto em água, o dessalgue de algumas carnes e a montagem do fogo. Somente no início da noite o feijão é posto para cozinhar, junto com as carnes ainda inteiras e o louro, em dois grandes caldeirões no fogareiro improvisado sob a sombra da tradicional caramboleira do clube, onde também acontecem as rodas de samba. O cozimento é feito durante toda a noite e é interrompido por volta das 5 horas da manhã do dia seguinte (dia da festa propriamente dita) quando as carnes já cozidas são retiradas para o corte posterior.

Até este momento todo o ritual de preparo é realizado por homens já conhecedores da técnica e acompanhado por uma alegre roda de samba e pelo consumo de bebidas (cerveja e cachaça). A responsabilidade pelo preparo, como dissemos, estava a cargo do presidente do Clube, que ora ficava diretamente envolvido no manuseio da preparação, ora apenas na coordenação do processo. Os colaboradores auxiliam no preparo e podem mesmo ficar à frente dos caldeirões, porém qualquer decisão relativa ao preparo, por exemplo, a adição de mais lenha ao fogo, a hora ou a forma de mexer o caldeirão, deve ser submetida à aprovação do responsável pela feijoada.

O preparo é retomado somente no meio da manhã do dia do evento. A partir daí delimita-se o refinamento do processo que coincide também com o início da participação feminina no ritual. As mulheres auxiliam no corte dos temperos e no preparo do refogado, no corte das carnes já cozidas e no preparo dos acompanhamentos (couve refogada, farofa e arroz). Tudo é realizado com um extremo cuidado, verificado através da preocupação com as formas dos cortes, o ponto do refogado, a lavagem das hortaliças, a limpeza e organização da cozinha e a higiene no manuseio dos alimentos. Enquanto é preparado o arroz, a couve é lavada e cortada, as carnes são picadas. Em seguida é preparado o refogado de alho, azeite e cebola que enriquecerá os caldeirões de feijoada junto com as carnes devidamente cortadas, de modo a garantir que a feijoada seja “*bem adubada*”, como referiu um dos colaboradores.

Ao mesmo tempo, a farofa também é preparada e ricamente temperada com alho, cebola e pequenos pedaços de bacon e lingüiça. Por último, pouco antes de iniciar a distribuição da feijoada aos freqüentadores, prepara-se a couve à mineira. Todo o processo vai se estender até a tarde.

❖ **Divisão de tarefas: uma questão de gênero**

É da forma de distribuição e organização dos papéis entre homens e mulheres, durante toda esta segunda etapa do processo de preparo da Feijoada na Lenha, que emerge a questão de gênero. Homens e mulheres trabalham em espaços separados: as mulheres desenvolvem suas atividades na cozinha, enquanto os homens ficam ao ar livre, em torno do fogo à lenha, montado no pátio do clube.

Destaca-se aqui a oposição exterior/interior, marcando a diferença de gênero, sendo o exterior ligado ao masculino e o interior ao feminino. Os homens são responsáveis pelo controle do fogo e da lenha, por trazer os preparados oriundos da cozinha para os caldeirões, e fazer a mistura das carnes já cortadas e do tempero refogado. Só eles podem se acercar do fogo. Essa particularidade lembra características de outro prato típico brasileiro: o churrasco gaúcho. *“Assar o churrasco é uma atividade masculina”*, conforme apontou Maria Eunice Maciel (1996:44), portanto também nesse caso são os homens que lidam com o fogo e com as carnes, ocupando-se as mulheres das saladas e sobremesas. Na Feijoada na Lenha, homens e mulheres lidam com as carnes, porém sobressai aqui também uma divisão marcada pelo gênero: os homens lidam com as carnes inteiras e as mulheres com as carnes cortadas.

Num primeiro olhar, o fato de existir uma liderança tradicionalmente masculina no preparo da feijoada e a presença dos homens no pátio comandando os caldeirões faz com que se sobressaia a noção de que o preparo da feijoada é de responsabilidade e mérito masculino. No entanto, ao observarmos com um pouco mais de profundidade, o que se percebe é que a mulher desempenha papel fundamental no preparo, sobretudo no que diz respeito ao refinamento do processo, ou seja, na alquimia dos temperos, no preparo do refogado, no corte das carnes e hortaliças, no preparo dos acompanhamentos, na ornamentação e apresentação do local e na organização da distribuição dos pratos. Aos homens cabem as atribuições que demandam força, como o mexer dos caldeirões, assim como o manuseio do elemento de risco, o fogo e a lenha. Tal diferenciação coaduna-se com o verificado na obra de Giacomini, em que se pontua que, desde a fundação do clube, era comum existir certa divisão sexual das tarefas nos eventos e atividades desenvolvidas pelo clube, registrada na lembrança de alguns associados: *“A parte social geralmente ficava nas mãos de mulheres de associados ou de*

filhas, irmãs e sobrinhas” (Giacomini, 2006:33). Ainda hoje, cabe ao departamento feminino a ornamentação do Clube, a organização das mesas e do local onde será distribuída a feijoada.

Remarca-se ainda a diferença das conversas de cada grupo durante o preparo da feijoada. À beira dos caldeirões, debaixo da caramboleira, o discurso dos homens permeia questões sobre a tradição envolvida no preparo da feijoada que é passada de geração a geração, sobre o mérito e o prestígio pelo envolvimento no preparo do prato, além da valorização de aspectos ligados ao controle do fogo e ao comando dos caldeirões.

Nas conversas das mulheres, lá dentro, na cozinha, destacam-se aspectos afetivos da elaboração do prato, ou seja, o prazer e amor investidos no processo. Falam ainda sobre mistérios e crendices que giram em torno da feijoada e de seus ingredientes e sobre detalhes relativos ao cuidado no preparo, como a precisão e forma dos cortes das carnes e a higiene dos procedimentos. Um tema muito referido por todas as mulheres diz respeito à folha de louro: por um lado, ela é importante, segundo elas, para a prevenção de desconforto digestivo, sendo portanto um ingrediente importante; por outro lado ela se liga a aspectos mais místicos, sendo portadora de má-sorte para aquele que encontrar uma folha de louro no prato, pois estará destinado a não encontrar pretendente de casamento. A recomendação, neste caso, é mastigar atrás de uma porta um nervo encontrado na carne da feijoada, como forma de desfazer o “azar”.

❖ **Tradição com novos ingredientes: a marca da “qualidade”**

Muito embora seja comumente registrada a agregação de valor histórico, de tradição, de identidade e de resistência à Feijoada na Lenha, num movimento de reafirmação da cultura afro-brasileira – discurso presente de diferentes maneiras em todas as entrevistas –, cabe aqui evidenciar um ponto de ambigüidade. No relato sobre os ingredientes utilizados na feijoada é enfático o emprego do azeite de oliva em substituição ao tradicional “óleo de cozinha”, como elemento que agrega um novo valor de status à feijoada. Como disse, com orgulho, um dos membros da diretoria:

“Os ingredientes são muito bem escolhidos. Tudo de bom gosto! Nossa feijoada leva azeite, não é óleo, não”.

Considerando que a cozinha opera um conjunto de elementos referenciados na tradição, no sentido de criar algo particular, singular e reconhecível (Maciel, 2004), neste ponto um único ingrediente é capaz de atuar no distanciamento do compromisso por diversas vezes verbalizado com a questão histórica e de origem do prato legitimada pelo grupo. A

contradição criada evidencia características da própria associação já propostas por Giacomini (2006) que revelam os obstáculos, ambigüidades e desafios que são interpostos aos esforços de integração do negro na sociedade brasileira, em especial, para aqueles que se encontram em processo de ascensão social e de busca pelo reconhecimento de sua posição e pela afirmação da raça.

❖ **“Comida de santo”: a religiosidade ligada à Feijoada na Lenha**

A religiosidade aparece em relação direta com a Feijoada na Lenha em dois momentos: em primeiro lugar na referência à “*comida de santo*”, que é como alguns dos associados nomearam a Feijoada na Lenha; e em segundo lugar porque ela se torna efetivamente uma oferenda. É realizado um ritual de elaboração da oferenda, quando a feijoada pronta é servida em uma gamela de barro da oferenda a Preto Velho. Na gamela são servidas carnes minuciosamente escolhidas, algumas folhas de louro e uma boa porção da feijoada. A oferenda é acompanhada de uma garrafa de cachaça e todo o ritual é feito por um dos dirigentes do Clube antes que qualquer um se sirva da feijoada. Ao perguntar a um dos responsáveis pelo caldeirão sobre o ritual da oferenda, ele referiu-se a ela em um tom de respeito:

“Isso aí é coisa séria. Ainda mais quando o Rena faz uma feijoada na lenha, a gente tem que agradecer e pedir proteção a Preto Velho, né?”

A ligação do Clube com a religiosidade manifesta-se também através do sincretismo observado na ornamentação do local, que possui pinturas de entidades cultuadas em diferentes religiões. No bar do Clube há um pequeno altar onde compartilham o espaço imagens de São Cosme e Damião, São Jorge, Nossa Senhora Aparecida, Preto Velho e Iemanjá, junto a velas e flores. No palco do Clube, além de pinturas e gravuras de Zumbi, a decoração utilizava folhas de bananeira, tecidos coloridos estampados, além de quadros de orixás e mapas de quilombos.

❖ **A Festividade: comida, bebida, samba e família**

Depois de tudo preparado, a festividade começa com a distribuição da feijoada. Em duas grandes mesas arrumadas no salão coberto do Clube, são dispostas as bandejas arrumadas. As filas organizam-se e cada um dos frequentadores pode servir-se dos acompanhamentos, enquanto a feijoada e a couve refogada são servidas por algum colaborador do Clube.

Durante a organização do local foram dispostas dezenas de mesas com cadeiras tanto na quadra do Clube, como no pátio onde posteriormente aconteceria a roda de samba. Os freqüentadores acomodam-se para a degustação da feijoada e verifica-se a grande predominância de núcleos familiares nas mesas, com presença de diferentes níveis de geração (avós, pais, filhos, netos), o que reitera o caráter familiar dos eventos do clube proposto por Giacomini, que *“desafia frontalmente a representação do negro pobre, malandro, invariavelmente um desgarrado, solitário, sem laços familiares”* (Giacomini, 2006:55). Está entre os principais valores do Clube a importância da instituição familiar, presente tanto no discurso de seus associados, quanto de maneira consciente e explícita no Estatuto da associação, configurando-se entre seus objetivos:

“Pugnar pela consolidação dos ideais da família brasileira em tudo que o que se refira às suas aspirações culturais, intelectuais, cívicas, artísticas e físicas em todas as suas modalidades.”

“Promover e estimular a união e o espírito de solidariedade entre sócios e pessoas de suas famílias sem qualquer prevenção de preconceito.”⁵

Servida a feijoada, todos comem e é somente após o momento da comensalidade que se inicia uma alegre roda de samba. Todos usufruem da música e posicionam-se em torno da roda de samba, principalmente homens e grupos de jovens. As famílias acompanhadas de idosos, crianças e bebês permanecem nas mesas, mas da mesma forma, usufruindo do momento, interagindo entre si e com as demais famílias presentes.

A roda de samba prossegue e todos a acompanham cantando, batendo palmas e dançando. Sobre a mesa dos músicos, é marcante a presença de muita bebida, seja cachaça, seja cerveja, mas com certa predileção pela primeira. A esse respeito, alguns dos presentes alegam que a cachaça seria uma bebida que marca uma autenticidade maior em relação à proposta do evento, já que resgataria um aspecto mais genuíno, rústico e natural para o grupo, de forma análoga ao emprego do fogo à lenha no preparo da feijoada.

Roda de samba iniciada, observa-se a chegada de um considerável número de grupos de jovens, que vem especificamente pela música e que não necessariamente comem a feijoada, preferindo os petiscos, como pastéis e batatas fritas, servidos no bar do Clube. Esses jovens nem sempre parecem ter qualquer parentesco com os associados, mas sua presença é justificada pelo gosto pela música e pelo tipo de lazer propiciado. Para estes, os valores e a tradição ligada ao evento não são importantes ou são mesmo desconhecidos, o que pode explicar o fato da maioria deles não comer a feijoada, sendo que alguns nem mesmo sabiam

⁵ Estatuto do Clube Renascença, Artigo 2º, itens “a” e “c”.

do oferecimento da mesma. A estes jovens interessava mais a música, a dança e a sociabilidade do evento, que se prolonga até a noite deste dia.

Apesar da presença de pessoas não diretamente ligadas ou envolvidas com o Clube, o ambiente da festividade é sempre muito acolhedor. Cada vez que um novo grupo chegava, era cumprimentado por membros do Clube e pelas famílias próximas ao local onde este grupo permanecia, em consonância com o encontrado por Giacomini, tornando o local uma verdadeira extensão do espaço familiar, o que conferia a cada um dos participantes dos eventos uma confortável sensação de “*estar à vontade*” (Giacomini, 2006:55).

Considerações Finais

A alimentação, em todas as culturas, pode ser pensada como um suporte sobre o qual os indivíduos e grupos projetam sua imaginação. As dimensões simbólica e imaginária da comida e do comer constituem um importante aspecto da relação do ser humano com os alimentos. Nesse sentido, o ato alimentar torna-se um código, e veicula representações e informações sobre os grupos sociais.

Assim sendo, a Feijoada na Lenha é uma eloqüente comunicação. Ritual de comensalidade e manifestação cultural, esse evento do Clube Renascença se constitui em um resgate das origens de um grupo com base na comida que, ressignificada, emerge como valorização de uma diferença que se deseja integradora. Preparada ao ar livre, num fogo de lenha, a Feijoada na Lenha é comida identitária, que reforça um orgulho de ser ao mesmo tempo que convida à um olhar diferente sobre si.

Referências Bibliográficas

- Câmara Cascudo, Luís da. *História da alimentação no Brasil: pesquisa e notas*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.
- Carneiro, Henrique S. Comida e Sociedade: significados sociais na história da alimentação. *História: Questões e Debates*, (42): 71-80, 2005.
- Giacomini, Sonia Maria. *A alma da festa – Família, etnicidade e projetos num clube social da Zona Norte do Rio de Janeiro: O Renascença Clube*. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2006.
- Maciel, Maria Eunice. Churrasco à gaúcha. *Horizontes Antropológicos*, 2(4): 34-48, 1996.
- Maciel, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. *Estudos Históricos*, (33): 1-16, 2004.
- Oliveira, Roberto Cardoso de. “Um conceito antropológico de identidade”. In: *Identidade, etnia e estrutura social*. São Paulo: Livraria Pioneira Editora, 1976, p. 33-52.