

**UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI
RICARDO FRUGOLI**

**“PASSA LÁ EM CASA” – ALMOÇO DO CÍRIO DE NAZARÉ –
O BANQUETE AMAZÔNICO**

São Paulo
2014

RICARDO FRUGOLI

**“PASSA LÁ EM CASA” – ALMOÇO DO CÍRIO DE NAZARÉ –
O BANQUETE AMAZÔNICO**

Dissertação de Mestrado apresentada à Banca Examinadora, como exigência parcial para a obtenção do título de Mestre em Hospitalidade, da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação da Profa. Dra. Marielys Siqueira Bueno e a coorientação da Profa. Dra. Maria do Rosário R. Salles.

São Paulo
2014

F963p

Frugoli, Ricardo

“Passa lá em casa” – almoço do Círio de Nazaré – o
banquete amazônico da obra / Ricardo Frugoli. – 2014.
163f.: il.; 30 cm.

Orientador: Profa. Dra. Marielys Siqueira Bueno

Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) – Universidade
Anhembi Morumbi, São Paulo, 2014.

Bibliografia:f.112-115

1. Hospitalidade. 2. Círio de Nazaré. 3. Festa religiosa.
4. Patrimônio cultural. 5. Pará – Turismo. I. Título

CDD 647.94

RICARDO FRUGOLI

**“PASSA LÁ EM CASA” – ALMOÇO DO CÍRIO DE NAZARÉ –
O BANQUETE AMAZÔNICO**

Dissertação de Mestrado apresentada à Banca Examinadora, como exigência parcial para a obtenção do título de Mestre em Hospitalidade, da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação da Profa. Dra. Marielys Siqueira Bueno e a coorientação da Profa. Dra. Maria do Rosário R. Salles.

Aprovado em

Profa. Dra. Marielys Siqueira Bueno/UAM

Profa. Dra. Maria do Rosário R. Salles/UAM

Prof. Dr. Luiz Gonzaga Godoi Trigo/USP

Prof. Dr. Airton José Cavenaghi/UAM

**Para três marias:
Minha mãe, Maria de Lourdes Frugoli;
Minha mestra, Marielys Siqueira Bueno;
e dona Maria do bairro do Condor, representando todas as Marias da cidade de Belém.**

AGRADECIMENTOS

Às minhas orientadoras, Profa. Dra. Marielys Siqueira Bueno e Profa. Dra. Maria do Rosário R. Salles, que, com seus conhecimentos e sabedoria, iniciaram um processo de grande transformação em minha vida.

A Profa. Ma. Silvana Mello Furtado, que, em suas aulas do curso de Gastronomia, incentivava todos a se engajar na pesquisa, sempre nos falava do Centro de Pesquisa em Gastronomia Brasileira da Anhembi Morumbi e também mencionava como inspiração o Prof. Dr. Ricardo Maranhão, de quem estou perto desde então e com quem muito aprendi, com o seu incessante prazer em dividir seus conhecimentos. Portanto, gravo aqui um agradecimento especial a ele e à Profa. Ma. Lucia Soares, grande *chef* confeitadeira e minha primeira orientadora na pesquisa, que me incentivou a iniciar o curso de mestrado.

Aos professores Prof. Dr. Luiz Octávio de L. Camargo, Profa. Dra. Elizabeth K. Wada, Profa. Dra. Miriam Rejowskie e Profa. Dra. Andyara Lena Paiva de Barros, por suas contribuições.

À Profa. Dra. Senia Bastos e ao Prof. Dr. Airton Cavenaghi, pelos ensinamentos e conversas informais que muito ajudaram em todo o processo.

A todos os meus colegas de mestrado, em especial a Juliana Reis, Lilian Tozatto, Marília Malzoni e Mercia Stefanelli.

Aos que, no caminho de minha vida, me ensinaram a praticar a hospitalidade: José Frugoli (*in memoriam*), Benedicto Frugoli (*in memoriam*), Maria da Silva Frugoli (*in memoriam*), Rita Gonçalves (*in memoriam*), Itala Frugoli, Miriam de Carvalho Pereira, Casal Antonio e Zuleika Carvalho (*in memoriam*), Vera Giangrande (*in memoriam*), Katia Badaró, Nicette Bruno, Marcos Sampaio Ferreira, Mercedes Sosa (*in memoriam*), Casal Barral, Milton Nascimento e ao *chef* Edmundo Issa, que ensina com a alma.

Agradeço muito a todos os entrevistados que aparecem citados e às dezenas de outros que não aparecem; todos foram importantes no processo de construção deste trabalho.

Agradeço em especial aos amigos que me foram abrindo portas em Belém: Profa. Dra. Lucília Matos, Prof. Dr. Edmilson Rodrigues, Prof. Me. Álvaro do Espírito Santo e ao Dr. Adenauer Góes.

Aos amigos e parceiros Sâmia Rios, Marcio Rinaldi e Aquiles Alencar Bayner, o meu muito obrigado.

Ao fotógrafo paraense Guy Veloso, pelas belas imagens cedidas para este trabalho.

Aos amigos sempre presentes para dar força nos momentos difíceis, Eleonora Vaqui, José Luiz Olimpio e Luiz Paravati.

Ao Flávio Novelli, pela amizade, companheirismo e ajuda durante todo o processo, em especial pelo apoio durante as viagens, para realizar as gravações e fotografias nos Círios de 2012 e 2013.

A minha mãe Maria de Lourdes Frugoli, ao meu pai Ivo Frugoli (*in memoriam*), ao meu irmão Anselmo Frugoli, à minha irmã de alma Roseli S. Franceschini e a toda a minha família, não citada aqui nominalmente, mas que são a minha base e com os quais aprendi muito e continuo aprendendo.

APRESENTAÇÃO

Nasci no Hospital São João Batista, em uma parte nobre do bairro da Lapa, em São Paulo. Nascer ali foi um privilégio, diferente de meu pai, que nasceu em um porão na Vila Carrão, onde viveu os primeiros anos de sua vida, e de minha mãe, que nasceu em uma casa de pau a pique em Piracaia, no interior de São Paulo.

Mas, apesar de ter nascido em uma “rua chique” e arborizada no alto da Lapa, cresci e vivi até os 26 anos em Pirituba, um bairro da periferia de São Paulo, que fica a uns 4 quilômetros da Lapa e a uns 12 quilômetros do centro. Naquela época, parecia mais distante, parecia interior, mas era capital e sempre estava em manchetes trágicas do jornal *Diário Popular*. Na minha infância, minha referência de centro comercial era a Rua 12 de Outubro, na Lapa. Só tínhamos ônibus direto para a Lapa; para ir à “cidade”, como chamávamos o centro, tínhamos de fazer baldeação de ônibus ou ir de trem até a Luz e depois caminhar. Em épocas de compras especiais, como Natal, casamentos e outros eventos, aí, sim, íamos todos arrumados, com a “roupa de domingo”, para lojas como o Mappin, na Praça Ramos de Azevedo, ou a Mesbla, na Rua 24 de Maio, ambas no centro de São Paulo, mas isso era uma programação de fim de semana, planejada com antecedência. Assim, eu adorava quando acontecia um casamento e podíamos ir passear na “cidade”, andar de elevador e escadas rolantes no Mappin e na Mesbla.

Por parte de mãe, sou neto de um caipira de origem portuguesa, nascido em Joanópolis (SP), e de uma caipira indígena, nascida em Piracaia (SP). Por parte de pai, tenho um avô caiçara, de origem italiana, de imigrantes vindos de Lucca, nascido na enseada de São Sebastião, e uma avó também caiçara, provavelmente filha de piratas europeus com ilhéus, nascida na Ilha Bela, ambos do litoral norte de São Paulo.

Sou, portanto, filho e neto de operários e de gente simples, gente que veio para São Paulo tentar melhorar de vida, e de certa forma melhoraram, pois tanto meu pai quanto minha mãe puderam estudar o primário completo (1ª a 4ª série). Antes deles, meus dois avôs sabiam ler, escrever e fazer contas; minhas avós não escreviam, mas sabiam somar e diminuir de forma rudimentar. Na comunidade onde vivi e tive minha formação, chegar a “gerente de banco” já seria um grande feito; se fosse gerente do único banco do bairro, então, seria um “luxo”, tão importante como ser padre, diretor de escola, professor ou médico. Não estava em meu *script* ser acadêmico, muito menos estava previsto qualquer grande sucesso ou projeção social.

Assim, em minha formação escolar tive tudo o que uma criança privilegiada de um bairro de periferia pode ter: creche católica, jardim de infância, primário e ginásio, até a sétima série, em período diurno, e a 8ª série em período noturno, pois meu pai, preocupado que eu tivesse uma profissão, conseguiu uma bolsa de estudos para mim nos Moinhos Anaconda, e fui fazer por dois anos o curso profissionalizante de eletricista no Senai. Assim, cursei o último ano do ginásio e o colegial no período noturno, sempre em escola pública. Saí do Senai, que, de certa forma, fiz forçado, para ter a “tal profissão”, e fui trabalhar na rede do único banco que tinha lá em Pirituba, o Banco Mercantil de São Paulo, onde exerci as funções de contínuo, operador de telex, escriturário e chefe de cobrança. Ainda menor de idade, tornei-me sindicalista, líder de minha região de trabalho, o Ceasa, nas longas greves bancárias daquela época.

Com o movimento sindical, acabei perdendo o emprego e fiquei por seis meses estudando para o vestibular no campus da USP, com amigos que me davam aula gratuitamente. Entrei em Ciências Sociais na Unicamp, na PUC-SP, na UFMG, e também em Geologia na Universidade Federal de Ouro Preto, mas, por questões financeiras, não pude cursar nenhuma delas. Na mesma ocasião, passei também na Escola de Sociologia e Política, respeitadíssima por seu currículo e instituto da USP na ocasião, onde ingressei e me apaixonei pela Antropologia, mas, por motivos políticos e ideológicos, não concluí o curso. E, além disso, eu queria conhecer o mundo, e percebi que a vida de sociólogo não me permitiria isso. Nos dois primeiros anos, enquanto ainda estudava, consegui liberação para dar aula de História e Geografia em escola pública estadual. Então, tive certeza de que teria de buscar trabalhos mais rentáveis para mudar de vida e proporcionar algo melhor aos meus.

Quando ainda cursava Sociologia, com meus 18 anos, fui para Cuba, em uma missão humanitária. Aos 19 anos, com muito sacrifício, estava na Europa, e desde então passei com certo destaque pelo turismo e pela produção musical, e assim pude colocar em prática o meu desejo de viajar, exercendo funções que necessitavam de movimento. Desde 1992, acumulo mais de 150 viagens para a Europa, mais de 100 pela América, além de dezenas pelos outros continentes e centenas pelo Brasil.

Conto tudo isso para chegar à hospitalidade, à base da hospitalidade em minha vida. Tenho pensado nisso em muitos momentos nestes dois anos de mestrado em hospitalidade. Meus avós maternos eram pessoas muito simples: minha avó, uma indígena sábia, que falava com o olhar e observava a natureza como ninguém; meu avô, um caipira que gostava de moda de viola e que, muitas vezes durante o ano, reunia em sua casa – onde passei minha infância, em Pirituba –, que mais parecia um sítio, pessoas que vinham do interior para a moda de

viola. A hospitalidade da casa se traduzia em servir cachaça com carqueja e os patos e as galinhas do quintal assados com farofa.

Mas foi na casa de meus avós paternos e de um dos irmãos de meu avô que aprendi, dentro de sua simplicidade, o dar, receber e retribuir, as bases da hospitalidade. Minha avó paterna era costureira e analfabeta, mas copiava qualquer vestido de revista chique para suas clientes. Meu avô, vinte anos mais velho que ela, quando eu era pequeno já não trabalhava mais, devido à idade avançada, mas fazia as entregas de roupas e consertos pelo bairro. Na cozinha da casa de meus avós, as clientes vinham para fazer suas encomendas, tirar medidas e provar roupas, serviços que às vezes eram pequenos, outras vezes, maior. Mas para meu avô não importava, fosse uma troca de botão ou a reprodução de um vestido, ele colocava na mesa tudo que tivesse de melhor para receber as clientes: bolo, pão, manteiga, vinho de mesa, suco de saquinho, pedaço de queijo com bicho (gorgonzola), goiabada, doce de batata, enfim tudo o que, para ele, fosse gostoso. Ele ficava feliz em servir, em dar, sem se importar com o tamanho do serviço, o que valia era a prosa.

Meu pai, homem trabalhador, durante anos foi trabalhar a pé, caminhando quase 20 quilômetros por dia, para economizar o ônibus e construir um patrimônio. Em 1973, comprou nossa casa em São Sebastião, e assim não só eu fui beneficiado, mas toda a minha família, tios e primos, que passávamos todas as férias lá. Benedito Frugoli, um dos irmãos mais velhos de meu avô, fiscal da receita federal, foi o único que permaneceu na cidade. Virou personagem folclórico pelo poder que tinha, por ser padrinho de metade da cidade e por andar, em suas horas de folga, de chapéu, camiseta regata branca, bermuda com cinto acima do umbigo, quase no peito, e sandálias franciscanas com meias pretas. Frequentar a casa do tio dito, em pelo menos duas visitas anuais, uma nas férias de julho e outra no longo período de férias entre dezembro e fevereiro, em que ficávamos em São Sebastião o tempo todo, com minha mãe, minha avó paterna, tias e primas, eram momentos especiais e solenes. A casa dele era cheia de tradições. Na sexta-feira santa, por exemplo, não se acendiam nem as luzes da casa. Éramos sempre recebidos na varanda com um café ralo, diferentemente da casa de meu avô, muito mais pobre, mas que colocava tudo na mesa. Porém, no final da visita, havia sempre o momento em que ele fazia um *tour* pela casa, passando pela linda capela interna, pelas salas, por seu escritório e terminando no quarto, onde ele abria a gaveta mágica e presenteava a todos com cheirosos sabonetes ou com caixas de lenços presidente. Eu ficava fascinado, e até hoje quero presentear as pessoas sempre, em minha casa, em qualquer lugar, sem época ou data certa.

Já meu avô, o irmão mais pobre, tinha a hospitalidade com base na comensalidade; além de servir o melhor às clientes de minha avó, entre nós, da família, existiam algumas regras: às terças, quartas e quintas, era dia de um de seus filhos, intercaladamente, ir jantar com os netos; às sextas e sábados, preparava-se o almoço de domingo; e todos os filhos, noras, genros e netos eram obrigados a estar no almoço de domingo. As mesas eram emendadas no quintal, a massa e o frango iam para a mesa e, após o almoço, truco para os homens e o programa dominical do Sílvio Santos para as mulheres. Sem conhecimento da teoria, a comensalidade enquanto dimensão da hospitalidade está, de certa forma, impregnada em mim desde muito pequeno.

Quando comprei meu apartamento, aos 28 anos, ele tinha de ser grande para que eu pudesse cozinhar e receber família, amigos e desconhecidos, com a única intenção de criar e manter os vínculos; isto aprendi na simplicidade da casa de minha família. E assim foi, nas fases de sucesso do turismo ou da produção musical, a casa cheia de pessoas diferentes misturadas, gente simples, autoridades e artistas, sempre compartilhando a mesa e o pouco espaço em dias de casa muito cheia.

Com meu trabalho e projeção pessoal e profissional, acabei conhecendo e, muitas vezes, compartilhando a mesa com as pessoas importantes de meu tempo, presidentes, autoridades religiosas, políticos, poetas, cantores, atores e outros, pessoas simples, mas que sempre têm muito a dizer e a ensinar, como as matrizes da música e, hoje, as matrizes de nossa cozinha.

A grande mudança de minha vida ocorreu com a morte da cantora Mercedes Sosa, com quem tive a honra de trabalhar e, mais do que isto, de ser amigo muito íntimo. Sua ausência me fez repensar as coisas e ir em busca do que gostava: cozinhar e pesquisar ingredientes e curiosidades da culinária. E foi assim que acabei cursando Gastronomia e, pela vontade de dar aula e dividir um pouco do que aprendi ao longo da vida, fui para o mestrado, onde vou tratar da Hospitalidade através da dimensão da comensalidade na refeição compartilhada do Almoço do Círio de Nazaré, que passei a chamar de “Banquete Amazônico”.

RESUMO

A característica de boa parte das festas brasileiras, desde o período colonial, sempre foi a de criar uma ponte simbólica entre o mundo sagrado e o profano. Atualmente, uma das formas mais expressivas dessa relação é a festa conhecida como Círio de Nazaré, festa religiosa de gigantesca proporção, reconhecida como uma das maiores do mundo, que tem na procissão do Círio seu evento principal. A festa do Círio é composta de uma sequência de rituais que fazem dela, durante os quinze dias em que se realiza, um polo de atração de romeiros, visitantes e turistas. Paralelamente às práticas devocionais, vários eventos colocam o sagrado e o profano em relação, entre os quais se destaca o “almoço do Círio”, que passamos a chamar de “banquete amazônico”, um dos momentos mais evidentes para o estudo da hospitalidade e da comensalidade. Assim, a dissertação tem como objetivo principal estudar o almoço do Círio como manifestação de comensalidade e hospitalidade, ao lado da expressão de fé e do sentimento de identidade e pertencimento que a devoção proporciona, uma vez que pode conter a força de agregação e de coesão, graças à comensalidade e à sociabilidade, que proporcionam uma constante redefinição dos vínculos sociais. A metodologia consiste basicamente na observação *in loco* em diversas edições da festa, assim como, por se tratar de uma pesquisa de caráter qualitativo, utilizou como técnica de coleta de dados a aproximação direta com a população e a realização de entrevistas com participantes da festa por ocasião do almoço do Círio, com a aplicação de um roteiro previamente elaborado. Como resultados, observaram-se a multiplicidade e a diversidade de pratos e o significado da festa, semelhante ao do Natal, que agrega famílias, convidados, parentes próximos, visitantes e até turistas, observando-se a importância da comensalidade, nessa ocasião, para os paraenses.

Palavras-chaves: Hospitalidade. Comensalidade. Círio de Nazaré. Almoço do Círio. Banquete amazônico.

ABSTRACT

The characteristic of Brazilian celebrations, since the colonial period, was always to create a symbolic bridge between the sacred and the profane world. Currently, one of the most expressive forms of this relationship is the festival known as the Círio de Nazaré (Candle of Nazareth), a religious festival of huge proportions and recognized as one of the largest in the world, which finds in the *Cirio procession* its main event. The celebration of the Círio consists of a sequence of rituals lasting for fifteen days and which becomes a pole of attraction for pilgrims, visitors and tourists. Alongside the devotional practices, several events put the sacred and the profane in relation, among which stands out the Almoço do Círio (Lunch of the Candle), also called “Amazon banquet”, one of the most important events to understand both hospitality and food festival in the state of Pará. This dissertation aims to study the Almoço do Círio as a manifestation of food and hospitality, as the expression of faith and a sense of identity and belonging of which this devotion relates to, by alluding to the power of aggregation and cohesion originated from the sociability that provides a constant redefinition of interpersonal bonds. The methodological approach for this research consists on field observations of several aspects of the festival as well as, in the case of a qualitative research study, data collection by direct approach with to the population and structured interviews with participants of the festival. As a result, we observed the multiplicity and meaning of the feast which, similar to Christmas, brings together families, guests, close relatives, visitors and even tourists who witness the importance of eating together on this occasion for people from Pará.

Keywords: Hospitality. Food. Círio de Nazaré. Almoço do Círio. Amazon Lunch.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Imagem peregrina com traços da mulher amazônica	35
Figura 2 – Aspecto da procissão com transporte da santa na berlinda	38
Figura 3 – Aspecto da procissão com ex-votos sendo carregados pelos fiéis	39
Figura 4 – Catador de caranguejos pagando promessa na procissão do Círio de Nazaré	41
Figura 5 – Concentração dos devotos e promesseiros durante a madrugada, para conseguir tocar na corda	44
Figura 6 – Disputa por um pedaço de corda no final da procissão do Círio de Nazaré	44
Figura 7 – Parede humana na procissão do Círio de Nazaré	46
Figura 8 – Brinquedos de miriti do Círio de Nazaré	48
Figura 9 – Vista aérea dos jogos populares no Arraial do Círio de Nazaré	49
Figura 10 – Queima de fogos no encerramento da festa	50
Figura 11 – Moto-romaria	51
Figura 12 – Círio fluvial	52
Figura 13 – Recírio, em que a imagem é transportada sem proteção	53
Figura 14 – Festa da Chiquita	54
Figura 15 – Arrastão do Pavulagem durante o Círio	55
Figura 16 – Auto do Círio	55
Figura 17 – Almoço do Círio 2013 – Família Coelho	60
Figura 18 – Almoço do Círio – Pato no tucupi	62
Figura 19 – Almoço do Círio – Maniçoba	63
Figura 20 – Dona Maria, preparando sua maniçoba no bairro do Condor, em Belém, para o Círio 2013	67
Figura 21 – Dona Tereza, admirada com a camiseta da maniçoba de um convidado da família Góes durante o almoço do Círio 2013	67
Figura 22 – Vendedora de maniva no Mercado Ver-o-Peso	68
Figura 23 – João Carlos preparando sua maniçoba para o Círio 2013	69
Figura 24 – Dona Deusa (Abigail Brito Rodrigues), durante o almoço do Círio 2013	70
Figura 25 – Trajeto da trasladação e da procissão do Círio	82

Figura 26 – Sessão solene de entrega do título de Cidadão Honorífico do Pará, em 10/10/13	87
Figura 27 – Consumidor com pouca oferta de patos nos supermercados de Belém, a preços altos	88
Figura 28 – Propaganda de Peru da Sadia	89
Figura 29 – Propaganda de Frango Pena Branca	89
Figura 30 – <i>Outdoor</i> Bradesco	90
Figura 31 – Promoções em <i>shopping centers</i>	91
Figura 32 – Rede local de farmácias	92
Figura 33 – Exemplo de decoração de fachada	93
Figura 34 – Exemplo de manifestação em edifício residencial	93
Figura 35 – Exemplo de manifestação de grupos	94
Figura 36 – Joalheria divulgando produto criado para o Círio 2013	94
Figura 37 – Produto da perfumaria Chama da Amazônia	95
Figura 38 – Chinelos Havaianas	96
Figura 39 – Fieis da Assembleia de Deus distribuindo água para os devotos durante a procissão do Círio de Nazaré	101

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Crescimento do número de participantes	29
Quadro 2 – Cronologia do Círio de Nazaré	36
Quadro 3 – Cronologia de procissões	53
Quadro 4 – Pratos encontrados na mesa do Círio em 2012	71
Quadro 5 – Sobremesas encontradas na mesa do Círio em 2012	72
Quadro 6 – Pratos encontrados na mesa do Círio em 2013	72
Quadro 7 – Sobremesas encontradas na mesa do Círio em 2013	73

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	17
CAPÍTULO 1 – O CÍRIO DE NAZARÉ	24
1.1 A dimensão simbólica da festa do Círio de Nazaré	24
1.2 A festa do Círio de Nazaré – o turismo e a religiosidade	27
1.3 A história do Círio de Nazaré	30
1.3.1 A procissão e a corda	37
1.3.2 O arraial	46
1.4 O Círio hoje	50
CAPÍTULO 2 – “PASSA LÁ EM CASA”: O ALMOÇO DO CÍRIO COMO MANIFESTAÇÃO DE HOSPITALIDADE.....	57
2.1 O almoço do Círio – O banquete amazônico	58
2.2 O ritual da maniçoba	65
2.3 As diferenças de cardápio e principais receitas	70
CAPÍTULO 3 – “PASSA LÁ EM CASA” – O ALMOÇO DO CÍRIO PELOS PRÓPRIOS PARTICIPANTES: RESULTADOS DE PESQUISA	81
3.1 A pesquisa	81
3.2 Etapas da pesquisa de campo	84
3.3 As transformações da cidade e manifestações da população organizada e de instituições	87
3.4 Análise das entrevistas: os participantes do Círio e seus movimentos	97
3.4.1 O paraense e a festa	98
3.4.2 O almoço do Círio (Comensalidade e alimentação)	104
CONSIDERAÇÕES FINAIS	107
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	112
APÊNDICE A - Roteiro de entrevista	116
APÊNDICE B - Roteiro de DVD	118
ANEXO A – Entrevistas	120
ANEXO B – Autorizações	156

INTRODUÇÃO

Quando uma sociedade, ou um segmento desta, saindo do ordinário de sua rotina cotidiana para viver anualmente o “extraordinário” dos eventos ritualizados é porque tal acontecimento tem a ver com a própria existência do corpo social. (ALVES, 1980, p. 21)

O Círio de Nazaré, a festa dos paraenses, é a primeira manifestação religiosa a ser reconhecida como bem cultural de natureza imaterial pelo Instituto de Patrimônio Histórico Nacional (IPHAN), em 2004. Agora também é Patrimônio da Humanidade. Na Oitava Reunião Anual do Comitê Intragovernamental para a Salvaguarda do Patrimônio Imaterial, a Unesco aprovou, no dia 4 de dezembro de 2013, a inclusão do Círio na Lista Representativa do Patrimônio Cultural da Humanidade.

Trata-se de uma festa religiosa com mais de dois séculos de história e que atrai milhões de pessoas que celebram e reafirmam a fé em Nossa Senhora de Nazaré. A importância dessa festa é tão grande que mobiliza toda a população nos quinze dias de manifestações populares que, no registro da emoção e da devoção, tomam conta da cidade. É, no dizer de Afonso Capelas, “A fé que move montanhas de gente”.

Na festa de Círio observa-se um amplo sistema de relações sociais e, nesse sistema, pretende-se observar a hospitalidade/acolhimento tanto na dimensão social (urbana), em que a cidade acolhe visitantes e turistas, como no contexto familiar, em que as famílias recebem amigos e parentes para o almoço do Círio. Nesse sentido, ressaltam-se as palavras de Maffesoli (1984), que defende a mesa como lugar de comunicação, evidenciando o papel vital da alimentação na formação e no fortalecimento dos laços sociais. Desta forma, o objetivo do trabalho é exatamente entender, para além da alimentação, o que ela significa do ponto de vista da agregação em torno da mesa, apreender, enfim, o sentido da comensalidade contido no almoço do Círio, como manifestação de acolhimento e hospitalidade cuja função primordial é a de reforçar e refazer os vínculos sociais.

Esses espaços que criam vivências de convivialidade são particularmente importantes para o homem contemporâneo, pois, além de proporcionar a vivência da fé que nutre a esperança e o sentido para a sua vida, protege-o, também, dos riscos do individualismo que compromete o equilíbrio entre o público e o privado.

Bauman (2009, p. 35) enfatiza a importância dos espaços, dizendo que “é nos lugares que se forma a experiência humana, que ela se acumula, é compartilhada, e que seu sentido é elaborado, assimilado e negociado”. Pois, segundo ele, “uma compreensão recíproca só poderá resultar de uma experiência compartilhada e certamente não se pode pensar em compartilhar uma experiência sem partilhar um espaço” (BAUMAN, 2009, p. 51).

O fato de a cultura moderna estimular a emancipação dos vínculos sociais, concebidos como fardos a serem desvencilhados, aponta para a relevância do espaço público, especialmente como cenário do compartilhamento festivo e religioso para a geração de relações sociais, num tempo social que resulta da inserção do indivíduo em atividades participativas e inclusivas.

O papel integrador desse compartilhamento festivo é fundamental, pois, como diz Claval (2011, p. 35), “a festa relembra à cidade suas dimensões culturais, aproxima as pessoas, cria-lhes uma memória e recordações comuns”.

A ideia básica da alteridade está na noção do “outro”, da diferença que constitui a vida social, e só pode ser efetiva na construção de relações empáticas em práticas sociais, em espaço plural e diversificado. Daí a importância cultural do Círio de Nazaré, por colocar em cena valores, artes e devoção, pois, como diz Dumazedier (1988), a festa é, em geral, um fenômeno de autoridade e coesão social.

Além disso, é bom lembrar que há um consenso de que o mundo moderno fragmentou o uso do espaço urbano, provocando isolamento social, formas de exclusão e múltiplos obstáculos para os relacionamentos comunicativos. Tudo isso se soma aos males do mundo contemporâneo da globalização crescente – desemprego, emprego precário, exclusão etc. E ninguém questiona sobre a repercussão desses fatores nos espaços sociais e igualmente nos aspectos psicológicos do indivíduo. Com relação a este aspecto, Claval (2011, p. 31) diz que “a racionalização das sociedades que leva à modernização reduz o lugar feito para a festa” e salienta a importância das vivências festivas, pois, para ele, “no seio das sociedades sem calor do mundo moderno, a festa recria as solidariedades e fortifica as identidades” (CLAVAL, 2011, p. 29).

Mas, ao mesmo tempo, há um consenso quanto à existência de espaços nos quais a comunidade, numa ruptura completa com a vida cotidiana, se abre para um mundo sagrado e festivo. A festa, o evento sagrado, é vivida pela comunidade como um momento intenso, no qual a dispersão da vida cotidiana é substituída pelo agrupamento e a concentração de energia e de seus membros. Claval (2011, p. 27) diz que “a festa introduz um parêntese na vida das

peças: as preocupações são esquecidas, [...] as estruturas rígidas da vida social apagam-se: as barreiras caem, a alegria é geral, todo mundo se fala”.

Villadary (1968) também acredita que todas as festas são momentos de comunhão, momentos privilegiados em que a comunidade exprime sua alegria acima da banalidade da vida comum. Na verdade, diz ela, a festa abole o tempo. Essa temporalidade própria da festa explica a importância dessas cerimônias. No caso da festa do Círio, fica evidente essa constatação de Villadary, pois, durante a celebração do Círio, o espaço da cidade de certa forma se amplia e as pessoas, normalmente separadas, isoladas, se unem e se comunicam num mesmo fervor.

Por ser capaz de apreender o sentido profundo de pertencimento, proporcionando um despertar da consciência de grupo, de comunidade, Amaral (1998) atribui às festas uma tríplice importância: a cultural, por colocar em cena valores, projetos, artes e devoções; como modelo de ação popular; e como produto turístico, capaz de revitalizar e revigorar a comunidade.

É interessante observar que, desde o período colonial, muitas festas brasileiras criam uma ponte simbólica entre o mundo sagrado e o mundo profano. Nesse período, as festas populares caracterizavam-se por manifestações nas quais o sagrado, o profano e o popular dividiam o espaço numa festiva comunhão de emoções que confirmava a sociabilidade numa ação que, de certa forma, proporcionava a identidade da vida social.

Na verdade, essas festas transplantadas pelos colonizadores desde o início foram marcadas pelas trocas culturais, que, de certa forma, foram um elemento facilitador do processo adaptativo do modelo social europeu para as terras tropicais colonizadas.

Nesse processo, pela parceria que se instaurou entre o Estado e a Igreja, essas festas tornavam-se aos poucos, simultaneamente, sagradas e profanas. Assim, observa-se nesse calendário de festividades coloniais, além dessa ligação sagrado/profano, num sentido mais amplo, a produção da memória coletiva e, portanto, de identidade no tempo e no espaço. E, como afirma Luíndia (2001, p. 11), “a memória coletiva é um instrumento revelador para as intenções e experiências individuais”. Além disso, diz ela, “as festas abrem espaço para a comunicação do ser/estar junto”.

Há, portanto, na temporalidade dessas práticas sociais, um caráter tradicional, em que o passado e o presente se interconectam. Nesse sentido, Alvim (2008, p. 24) afirma que “as manifestações culturais tradicionais trazem uma recorrente ponte transformadora entre o passado e o presente”.

Essa conexão é evidente na manifestação do Círio de Nazaré, na qual os paraenses, no ato de compartilhar a memória dessa prática religiosa, construíram uma sólida tradição cultural. Hobsbawm (apud ALVIM, 2008) afirma que as tradições vão sendo inventadas e reinventadas na intenção de preservarem certa conservação em relação ao passado diante das constantes transformações do presente.

Com raízes no passado colonial, a procissão do Círio foi gradativamente ampliada pela inclusão de outras manifestações periféricas, que, no dizer de Amaral (1998), transitam no limite da religiosidade.

Nessa tradição de dimensões amplas e complexas, e dada a importância dessa vivência na vida dos paraenses, pretende-se focalizar especialmente o “Almoço do Círio” e nele destacar a questão da hospitalidade.

Montandon (BUENO, 2006, p. 132) diz que “a hospitalidade é concebida não apenas como uma forma essencial da interação social, mas ela pode surgir também como uma forma própria de hominização ou, no mínimo, uma das formas mais essenciais da socialização”, e esse foi o ponto de partida para as reflexões desse trabalho. Defende-se, portanto, que a hospitalidade, a comensalidade e a convivialidade que decorrem da festa do Círio podem criar um espaço importante para promover a sociabilidade e fortalecer os vínculos sociais.

E a comensalidade, entendida aqui como uma dimensão da hospitalidade, guarda um sentido especial como expressão dos laços de convivialidade que se estabelecem numa atmosfera de compartilhamento e, dessa forma, comunica-se a alegria do encontro.

Bueno (2006) também assinala a ampliação das festas pela participação do turismo, pois

[...] através das festas muitas cidades ganham visibilidade nacional que favorece a construção de identidades sociais. Nesse processo a tradição ganha novos significados, expande suas dimensões, fortalece suas raízes, tornando-se particularmente adequadas para expressar com mais vigor a história, os valores do grupo. (BUENO, 2006, p. 93)

Assim, observa-se que as proporções da festa do Círio levam a um crescente apelo turístico. Urry (apud CORIOLANO, 1997) aponta para o fato de que, na prática do turismo, muitas vezes existem determinantes conflitantes entre hospedeiros e hóspedes, daí a necessidade de avaliar as marcas deixadas por esse intercâmbio. A festa popular em si já mostra a abertura de uma comunidade para o “outro”, estabelecendo uma sociabilidade que traduz a capacidade do espaço em produzir hospitalidade. Aliás, Godbout define hospitalidade como a dádiva do espaço. Assim, numa dimensão secundária, procuraram-se observar os vestígios deixados pelos turistas no processo de expansão dessa festa.

No entanto, esse aspecto teve um papel periférico na investigação, pois o interesse central se deteve nas relações sociais no momento do Almoço do Círio. Para isso, procurou-se incorporar o valor teórico da hospitalidade e da comensalidade para subsidiar as reflexões e avaliações das observações feitas durante as pesquisas de campo. Entre os autores que nortearam a presente pesquisa, destacam-se os do grupo M.A.U.S.S., que assume a hospitalidade como uma das manifestações da dádiva que tem como núcleo de reflexão a obra de Marcel Mauss. Desse grupo, destacam-se Alain Caillé, Jacques Godbout, Claude Raffestin e Anne Gotman, entre outros. Isabel Baptista foi uma autora que contribuiu muito para o direcionamento desta pesquisa, por dimensionar a hospitalidade como um modo privilegiado de encontro interpessoal marcado pela atitude de acolhimento e por sublinhar a importância de lugares de hospitalidade – nesse sentido, ela confirma a importância das festas populares como espaços de acolhimento e sociabilidade. Segundo Baptista (2005, p. 14), “falar de hospitalidade significa, justamente, ter em conta as múltiplas implicações presentes nessa dupla relação humana: a relação com o lugar e a relação com o outro”.

A produção do corpo docente do Programa de Mestrado em Hospitalidade da Anhembi Morumbi contribuiu por reunir de forma coerente as experiências, visões e interpretações desenvolvidas pelo programa.

Com relação às informações históricas e etnográficas sobre a origem e a estrutura da festa, contamos com o trabalho de Isidoro Alves, Rita de Cássia de Mello Peixoto Amaral, Luiz Pinto, Lucília da Silva Matos, Heraldo Maués, Angélica Maués, dentre outros autores.

O Círio de Nazaré é uma celebração religiosa dentro de um conjunto de manifestações simbólicas vivido por todos os segmentos da sociedade. Este trabalho se concentra principalmente na observação do Almoço do Círio, por reconhecer seu importante papel social, que beneficia e nutre a sociabilidade, além de fortalecer o sentido de pertencimento ao grupo. Uma vez que, dentre as etapas do Círio de Nazaré, será focalizado especialmente o Almoço do Círio, apoiou-se principalmente no trabalho sobre comensalidade de Boutaud (2011). Para esse autor, “na base da comensalidade, a refeição e o sentar-se à mesa não proporcionam somente a ocasião de beber e de comer, mas também a de viver essa experiência em comum, de partilhá-la”. No Almoço do Círio buscaram-se, na celebração da festa, os vínculos sociais presentes na integração das tradições religiosas e alimentares.

O percurso planejado para a investigação apresentou três etapas. Na primeira, como já foi dito, buscaram-se fundamentos teóricos de autores expressivos, bem como informações veiculadas em noticiários, revistas e *sites* da internet. A segunda etapa da pesquisa foram as visitas *in loco* em três períodos: de 9 a 16 de outubro de 2012; de 5 a 14 de outubro de 2013; e

de 25 a 29 de outubro de 2013, em que foi possível participar intensamente da festa, fazer contatos, estabelecer parâmetros, etc.

No período de 2012, o objetivo era registrar, pela observação, as diferentes manifestações do Círio e os múltiplos relacionamentos de seus participantes. Foram observadas as diversas áreas e os diferentes momentos desse evento, como a procissão, em todos os seus momentos. Além disso, houve conversas informais com os participantes, que geraram anotações num caderno de campo.

Na terceira etapa, por meio da visita realizada na segunda quinzena de outubro de 2013, desenvolveu-se uma pesquisa exploratória de caráter qualitativo, com entrevistas.

Já com o campo de observação delimitado – o Almoço do Círio – foi elaborado um roteiro de entrevistas bem flexível, para permitir um possível depoimento mais amplo e completo dos entrevistados sobre o significado do Círio, do almoço e o sentido de sua participação.

As entrevistas e os depoimentos são um instrumento fundamental de abordagem qualitativa, de acordo com Maria Isaura Pereira de Queiroz (1988, p. 10), que considera que cada relato, cada depoimento, fornece oportunidade ao pesquisador de estudar o fato social no seu interior, pois, segundo ela, todo depoimento tem a virtude de “trazer em si a riqueza de sentimentos, opiniões e atitudes da pessoa que relata”.

Através da participação do almoço em várias residências de diferentes níveis socioculturais, se pôde vivenciar e participar dos valores de solidariedade e de sociabilidade dessas relações interpessoais.

Nessa etapa também foram realizadas entrevistas abertas com representantes da comunidade e da organização e com os participantes das diferentes dimensões da festa.

Como a preparação da festa nos núcleos familiares se inicia na semana que antecede o Círio, quando então se começa a preparar um dos pratos emblemáticos da festa – a maniçoba, buscou-se também participar dessa preparação e do clima que antecipa o Almoço do Círio.

Em todas as etapas da pesquisa, contou-se com a colaboração dos informantes e a boa vontade dos participantes em dar seus depoimentos, adquirindo-se conhecimentos, familiaridade e proximidade e, pouco a pouco, ganhando a confiança dos entrevistados.

Desta forma, a organização desta dissertação obedeceu à seguinte ordem:

No Capítulo 1, intitulado “O Círio de Nazaré”, abordaram-se a história do Círio, a procissão, a importância da corda na procissão, o arraial da festa e o Círio hoje, com suas novas manifestações e ampliações, elementos que dão uma contextualização da festa onde se manifesta o Almoço do Círio, que é o principal objeto deste estudo.

No Capítulo 2, intitulado “‘Passa lá em casa’: o almoço do Círio como manifestação de hospitalidade”, discute-se especificamente a importância do tradicional Almoço do Círio de Nazaré, com foco principal na comensalidade como dimensão da hospitalidade, chamado de “Banquete Amazônico”, tamanha é a diversidade de pratos e a quantidade oferecida, e também se aborda o “Ritual da Maniçoba”, que é um dos pratos mais importantes deste almoço e tem um processo especial de produção, que dura uma semana.

O capítulo 3, intitulado “‘Passa lá em casa’ – o almoço do Círio pelos próprios participantes: Resultados de pesquisa”, foi reservado para a apresentação mais detalhada dos resultados das entrevistas, com a caracterização dos pratos e a diversidade da comida do Círio, que apresenta muitas semelhanças em todos os casos analisados.

Finalmente, nas Considerações finais, procuraram-se sintetizar as conclusões que a pesquisa permitiu e a constatação de algumas hipóteses ou questões de pesquisa colocadas desde o início.

CAPÍTULO 1 – O CÍRIO DE NAZARÉ

Num tempo assustadoramente complexo e frágil, como esse que nos coube viver, importa conseguir promover práticas de cidadania assentadas no valor da hospitalidade, ou seja, no respeito do outro como outro. (BAPTISTA, 2005, p. 12)

A festa do Círio de Nazaré, realizada anualmente na cidade de Belém, estado do Pará, recebe mais de dois milhões de pessoas para celebrar, festejar e homenagear a santa, Nossa Senhora de Nazaré, a “Nazinha”, como é carinhosamente chamada. A cidade toda se mobiliza oficialmente durante quinze dias, mas, contando a sexta-feira e o sábado que antecedem o Círio com os dias do chamado Recírio, que é o encerramento dos festejos e acontece na segunda-feira após o encerramento oficial do Círio, no domingo, eles ultrapassam os quinze dias.

Todos os esforços das autoridades eclesiásticas para manter essa devoção dentro dos limites puramente religiosos foram inúteis – a cidade festeja, as emoções se expandem numa efervescência que propicia uma participação ativa e, também, a vivência da convivialidade e da solidariedade de tal forma que as fronteiras entre espectadores e atores se apagam. Isso faz com que o paraense comunique aos seus semelhantes o sentido e o valor religioso dessa festa, e todos fazem parte dela, e todos como que se dissolvem nesse torvelinho festivo.

1.1 A dimensão simbólica da festa do Círio de Nazaré

A festa é, em sua essência, acolhedora e hospitaleira, e essa essência hospitaleira é que faz com que a festividade do Círio abra suas fronteiras para receber e acolher os habitantes e os visitantes. Assim, a festa reúne as camadas sociais, ou dissolve provisoriamente as diferenças, os atores sociais se misturam, e todos juntos vivem um sentido de pertencimento compartilhado, aproximando os participantes, fortalecendo as relações e exercendo um papel integrador fundamental, de recriação dos vínculos sociais.

Assim como acontece de um modo geral nas festas, a cidade de Belém do Pará vive uma temporalidade especial, criando uma exaltação e um desligamento do cotidiano, desvencilhando-se do tempo marcado pelas tarefas e pela fragmentação das horas e, dessa

maneira, os paraenses, bem como todos os participantes, residentes e visitantes, se reúnem numa multiplicidade de contatos, formando-se uma “comunidade” sob o signo da devoção. Entende-se aqui por comunidade um grupo social que tem uma história compartilhada, mas o conceito encobre também as interações que se produzem entre os membros de um grupo, que adquirem sentido e criam expectativas entre eles. Desta forma, retomando o trabalho clássico de Tönnies [1887] (1995), que foi o primeiro autor a diferenciar comunidade de sociedade, as ações promovidas na festa, são motivadas ou movidas por sentimentos comuns, valores, crenças e significados compartilhados, que transformam o conjunto de relações e pessoas em uma comunidade.

Além disso, promove-se um processo de abertura, de recepção e acolhimento que caracteriza a hospitalidade, dimensão escolhida para ser focalizada nesse trabalho, que é a recepção do outro no próprio espaço. Atualmente, a hospitalidade ganha destaque e importância nas pesquisas sociais, justamente por focalizar e procurar dimensionar o “acolhimento”, por ser um contraponto ao processo de “exclusão” na medida em que propicia a formação e o fortalecimento dos laços sociais. “A hospitalidade, definida como aquilo que permite a indivíduos, famílias de lugares diferentes (cidades, países), de se socializarem, se alojarem e compartilharem serviços, é uma questão ao mesmo tempo atual e antiga [...] e nos remete à proximidade entre hospitalidade e hostilidade” (GOTMAN, 2011, p. 6). Evidentemente, o contrário de hospitalidade é hostilidade, e, dessa forma, a ocasião da festa, com o conagraçamento e a ruptura do cotidiano, pode significar a possibilidade de reforço e recriação dos vínculos sociais.

Muito mais profunda que um mero processo de ampliação e fortalecimento de vínculos sociais, a hospitalidade deve ser apontada como um imperativo para a valorização da qualidade das relações nos espaços sociais e para dar sentido à vida coletiva. Isabel Baptista (2005, p. 11) reafirma essa “necessidade de criar e alimentar lugares de hospitalidade onde surge a consciência de um destino comum e o sentido de responsabilidade que motiva a ação solidária”. E, justamente porque a hospitalidade pressupõe o acolhimento da alteridade, é importante dimensioná-la na sociabilidade do mundo contemporâneo.

A hospitalidade é um fenômeno complexo, enraizado na cultura, que se mantém de forma renovada, e a reflexão sobre sua natureza, seu papel e a função que ela exerce na questão da sociabilidade tem mobilizado vários autores, que procuram perceber suas articulações e suas interfaces nos segmentos sociais. Muitas iniciativas acadêmicas têm tentado mostrar a importância da obra de Mauss (2003). Realmente, o resgate da discussão que deu origem ao “Ensaio sobre o dom” retoma a questão das trocas e o simbolismo presente

nessas trocas, ou seja, a importância do sentido do que é trocado, para o apaziguamento dos conflitos e o estabelecimento da paz, da renovação e constituição dos vínculos sociais. (LANNA, 2002). Podem-se selecionar algumas dessas iniciativas acadêmicas, especialmente aquelas que se orientam pelo sentido maussiano,¹ que atribui a hospitalidade às prestações e contraprestações que fundamentam a vida social. Esses autores entendem a hospitalidade como o ritual que fundamenta, instaura e mantém vínculos sociais por se ancorar na manifestação da dádiva, entendida aqui como o que é dado, trocado, aquilo que, percebido nas sociedades arcaicas, pode ser transposto para as sociedades contemporâneas, como as trocas não utilitárias, não materiais, mas as que possuem sentido de constituição de vínculos e encontram seu significado no que representam, não no seu valor material. Nesse sentido, a hospitalidade pode ser vista como uma forma, uma dimensão da dádiva que seria a ponte, a proposta de acolhimento da alteridade. Os trabalhos e as reflexões desenvolvidos por esse grupo permitiram um dimensionamento da importância da hospitalidade para mediar, promover a troca, o dar e o retribuir, consolidando um mútuo reconhecimento com base na sociabilidade. Nesse sentido, é importante lembrar Todorov (1995, p. 26), quando diz que “a sociabilidade não é um acaso nem uma contingência: é a própria definição da condição humana”.

Esses estudos estimulam a percepção e a reflexão sobre os espaços, os modos de interagir na comunidade, focalizando o que Baptista (2005, p. 12) chama de “dimensão ética ligada à responsabilidade de existirmos em sociedade”. Na multiplicidade das manifestações da festa do Círio de Nazaré e nas diferentes formas de interação, o que é mais forte e mais evidente é o fato de que a devoção e a festa diluem as barreiras sociais, podendo-se confirmar a observação de Lashley (2004), que observa que as atividades de hospitalidade ajudam no desenvolvimento de laços sociais.

A festa pode ser entendida como um lugar de hospitalidade. Isabel Baptista (2005), além de apontar o valor da interação, também chama atenção para a questão do espaço, lugares e vivências que favorecem as relações sociais. Diz ela:

[...] se ligarmos o sentido de proximidade de Levinas e a problematização do conceito de hospitalidade feito por Derrida é possível pensarmos as práticas sociais e partir da valorização dos lugares de contato, de interação, de encontros, de mediação e de relação interpessoal. (BAPTISTA, 2005, p. 12)

¹ Alain Caillé (1999), Jacques Godbout (1999), Claude Raffestin (1997), Anne Gotman (2011) e Paulo Henrique Martins, entre os brasileiros.

Todorov (1995, p. 26) ressalta o pensamento de Rousseau, que aponta para a necessidade imperiosa que o homem tem dos outros, sendo por essa razão marcado pela incompletude original: “Somos assim, nascidos na insuficiência: morrendo na insuficiência, sempre presa da necessidade dos outros, sempre na busca do complemento que nos falta”.

Desta forma, tendo em vista a importância social, e também individual, dos lugares, dos contatos e das práticas sociais da hospitalidade, este trabalho procura ressaltar a importância especial do “tempo festa”, do espaço e do lugar, aqui entendido como uma modalidade ou uma das dimensões da hospitalidade, pela sua essência acolhedora e integradora.

1.2 A festa do Círio de Nazaré – o turismo e a religiosidade

A festa do Círio oscila entre dois polos: o religioso, em que os devotos comungam a sua fé e se sentem irmanados na devoção, e o profano, em que compartilham a alegria que lhes permite encontrar um novo vigor para integrar as tradições. Nela, desde o período colonial, como mostra Amaral (1998), era difícil separar o sagrado e o profano das comemorações religiosas. Assim, pode-se observar que todas as manifestações do Círio transitam no limite da religiosidade popular e das festividades profanas. Sempre houve, também, uma parceria entre a Igreja e o Estado, tornando o Círio igualmente sagrado e profano.

A festa cria uma nova configuração para o viver junto, pois não há festa solitária. Gwiazdzinski (2011, p. 341) dimensiona toda essência social da festa como “tempo de presença, é também um tempo-chave a partir do qual se reconstrói um momento coletivo para os amigos, a família ou a coletividade mais vasta: cidade, *bassin de vie*, região”. E diz, também, que a festa é uma necessidade, é uma pausa para relaxar especialmente importante numa sociedade em que, segundo ele, um terço das pessoas não consegue administrar seu tempo.

Se considerarmos que, no interior de toda vida social, há sempre uma oscilação entre solidariedade e competitividade, acolhimento e individualismo, a festa aposta no potencial de relacionamento e de convivibilidade.

Além disso, a festa tem o benefício adicional de criar um clima daquilo que Bauman chama de “estar em comunidade”, que, para ele, transmite a sensação de proteção, de segurança, de poder contar com a ajuda e a boa vontade dos outros.

Cruz (2008) enfatiza um outro aspecto da festa que é igualmente importante e necessário para a vida coletiva. Diz ela:

Uma festa é uma produção social que pode gerar vários produtos tanto materiais como comunicativos ou simplesmente significativos. O mais crucial e mais geral desses produtos é, precisamente, a produção de uma determinada identidade que é dada pelo compartilhamento do símbolo celebrado e que, portanto, se inscreve na memória coletiva como um valor coletivo, como a junção de afetos e expectativas de indivíduos, como um ponto comum que define a unidade dos participantes. (CRUZ, 2008, p. 20)

Nesse cenário festivo, é preciso considerar a ascensão dos meios de comunicação, que vão divulgar e reforçar a tradição popular, fazendo com que o Círio, enraizado na cultura como objeto de culto, passe a ser um forte atrativo para o turismo. Se colocarmos o turismo sob a ótica do mecanismo que Raffestin (1997) chama de “semiosfera”, temos que contar com a confrontação entre o “mundo interior” e o “mundo exterior”.

De maneira geral, as produções culturais populares tradicionais, ligadas à religião, despertam, naturalmente, o interesse turístico e costumam atrair não apenas os devotos, mas também pessoas que não comungam das crenças e valores a elas associados, e que são atraídas pelo espetáculo, pelo festejar e pelas atividades que a festa proporciona.

Ferreti (2006), num artigo que analisa o turismo e a religiosidade popular, diz que os ritos religiosos populares atraem não só devotos, mas também turistas não ligados à devoção, e esse interesse, se por um lado pode exercer um certo incentivo ao reforçar a motivação sobre a sua realização e um estímulo para os devotos em fazê-la cada vez melhor, por outro lado pode atuar negativamente. Principalmente quando assume grandes proporções, a massa de turistas tende a causar um grande impacto. Ele sintetiza esse confronto entre devotos e turistas:

A participação de turistas nas festas e rituais religiosos, embora costume emprestar a elas maior brilhantismo, tem causado alguns problemas. Com exceção dos programas caracterizados como turismo religioso, os turistas costumam participar de festas e rituais religiosos populares sem conhecimento ou sem preocupação com as normas que o regem e, não raramente, criam certos embarços. (FERRETI, 2006, p. 2)

Evidentemente a presença dos turistas provoca certas alterações, principalmente aumentando a movimentação nas atividades da festa e na circulação pela cidade. É fato, também, que a presença de turistas pode alterar a organização e a adaptação de algumas atividades, e até mesmo, por interesses econômicos, chegar a desvirtuar a motivação da festa.

Acredita-se que não é o caso do Círio de Nazaré, pois, mais do que o turismo, importam a fé e a devoção, que exercem um papel determinante na configuração da festa. Observa-se que, a cada ano, aumenta o número de participantes, novas medidas organizatórias são acrescentadas, aumenta também o investimento social dos recursos arrecadados, mas a inspiração religiosa, mesmo com as numerosas manifestações profanas, ainda é a essência da festa. Essa religiosidade permeia o sentimento de toda a comunidade, e esta festa é uma vigorosa testemunha da religiosidade popular. É tão forte que, ao acompanhar essas manifestações, a emoção de seus participantes causa impacto.

E tem o outro lado, que é o lado profano, vamos dizer assim, que é um lado muito gostoso, das festas paralelas, de todo este preparo religioso que a igreja toma conta disto, então você vê, por exemplo, esta história de Círio Fluvial; não começou assim. No meu tempo de criança, adolescência, não existia. De alguns anos para cá, acho que no final da década de 70 ou na década de 80, começa o Círio Fluvial. Porque já entra a questão também econômica, turismo, e essa coisa toda. Eu acho que, hoje, a festa do Círio é um evento de turismo religioso muito forte. Ainda há pouco eu estava vendo na televisão, 170 mil pessoas estão chegando a Belém. (Trecho da entrevista da Profa. Dra. Luciene, 8/10/13)

Quadro 1 – Crescimento do número de participantes

Ano	Número de participantes
1793	10.000
1902	25.000
1927	100.000
1928	100.000
1937	200.000
1966	400.000
1975	400.000
1976	500.000
1979	700.000
1982	800.000
1992	Mais de 1.000.000

2002	1.800.000
2012	2.000.000
2013	2.100.000

Quadro organizado por: Ricardo Frugoli, 2014.

Fontes: Dossiê Círio de Nazaré (2004),
MONTARROYOS (1992), Jornal *O Liberal*
(datas: 14/10/02, 15/10/12 e 14/10/12).

1.3 A história do Círio de Nazaré

O festejar brasileiro, por suas características peculiares, pode ser considerado até mesmo, contrariamente à ideia de “alienação” que o envolve, como uma dimensão de aprendizado de cidadania e apropriação de sua história por parte do povo. (AMARAL, 1998)

Os relatos sobre os eventos e festejos do Círio de Nazaré, em Belém do Pará, fazem referência à lenda do aparecimento da imagem da Nossa Senhora de Nazaré encontrada pelo caboclo Plácido José de Sousa (ALVES, 1980; CORRADI, 1997; IPHAN, 2004). A partir daí, uma sequência de rituais, com múltiplos desdobramentos, mobiliza a cidade de Belém do Pará durante quinze dias, fazendo dela um polo de atração de devotos de vários lugares e ainda de turistas de todo o mundo.

A devoção a Nossa Senhora de Nazaré é de origem portuguesa e possui uma longa e acidentada história. Diz a tradição que a imagem foi esculpida por São José, tendo a própria Virgem como modelo. Em tempos posteriores, passou sucessivamente pelas mãos de São Jerônimo, de Santo Agostinho, de um monge romano e finalmente foi parar nas mãos do rei Rodrigo, dos visigodos, que, em sua fuga após ser derrotado pelos mouros, deixou a imagem numa gruta, onde ficou durante séculos, até ser encontrada por pastores. A partir daí seu culto foi restabelecido. Os relatos tradicionais dão conta ainda de que Dom Fuas Roupinho foi salvo de cair no abismo por intercessão de Nossa Senhora de Nazaré, e de que ele, agradecido, passou a propagar sua devoção à santa em Portugal (IPHAN, 2004).

Em Belém do Pará, a devoção a Nossa Senhora de Nazaré começa quando a imagem é encontrada por um caboclo nas margens de um igarapé. Autores como Alves (1980) e Corradi (1997) relatam esse episódio. O caboclo Plácido caminhava nas matas da estrada de Utinga, também conhecida com estrada do Maranhão, conforme Pinto (2013), hoje Avenida de Nazaré, e buscou um igarapé onde pudesse saciar a sua sede. Foi então que descobriu, às margens do igarapé Murucutu, uma pequena imagem da Virgem; levou-a para casa, mas, no

dia seguinte, ao acordar, notou que a imagem havia desaparecido. Ele voltou então ao local onde a havia encontrado, e a santa estava no mesmo lugar (IPHAN, 2004).

Isso se repetiu várias vezes. Sabendo disso, o governador da época ordenou que a imagem fosse para o Palácio do Governo, onde deveria ficar sob intensa vigilância. E assim foi feito, mas, no dia seguinte, o altar estava vazio. Impressionados, os devotos resolveram construir uma ermida no local onde a santa foi encontrada. Com o tempo, a ermida foi atraindo pessoas de vários lugares (IPHAN, 2004).

Amaral (1998) diz que, naquela época, passavam pelo local viajantes que vinham do Maranhão e também da Vila de Vigia, no Pará, onde o culto a Nossa Senhora de Nazaré acontecia desde 1687, incentivado pelos padres jesuítas, segundo Pinto (2013). A autora menciona a possibilidade de algum devoto ter parado no igarapé e deixado a imagem nas pedras, mas ressalta que a imprecisão da origem não importa; o essencial é que a tradição desse achado envolve hoje toda a população paraense e até mesmo de outros estados, podendo-se afirmar que se tornou um dos fenômenos religiosos mais importantes do Brasil.

Segundo Pinto (2013), em 1721, o primeiro bispo do Pará, Dom Bartolomeu do Pilar, visitou a modesta ermida e incentivou a devoção à santa e a construção da primeira capela. Nessa capela, em fevereiro de 1773, o bispo Dom João Evangelista, em seu sermão, colocou Belém sob a proteção de Nossa Senhora de Nazaré e, em seguida, mandou a imagem para Portugal para ser encarnada (restaurada), conforme havia sido prometido no ano anterior. Durante o período em que a imagem esteve em Portugal, a capela foi reformada, e o altar, ampliado. Em 4 de outubro de 1774, a imagem retornou de Portugal, trazida pelo sargento Feliciano Teles de Menezes, e foi recepcionada pelo bispo, o governador, o representante de irmandades e os devotos, tendo sido conduzida em procissão até a sua capela. Em 1792, o Vaticano autorizou a realização da procissão, que teve sua primeira edição em 1793. Segundo o antropólogo Raimundo Heraldo Maués (IPHAN, 2004), essa aproximação das autoridades no culto à Virgem de Nazaré marcaria o início do controle eclesiástico sobre a devoção, que se acentuou em 1793, quando o quinto bispo do Pará, Dom João Evangelista, oficializou a devoção e o primeiro Círio foi realizado, em 8 de setembro do mesmo ano.

Na mesma ocasião, o governador da província do Pará, Francisco de Sousa Coutinho, com o intuito de fomentar o comércio regional, resolveu organizar uma feira de produtos agrícolas e extrativistas e, estrategicamente, determinou que a feira ocorresse na mesma época em que os devotos homenageavam a santa (AMARAL, 1998). É interessante observar, portanto, que a oficialização da devoção pela Igreja e a organização da feira pelo governador

da província ocorreram no mesmo ano. Tem início, então, em 1793, o controle do Estado e da Igreja sobre a devoção a Nossa Senhora de Nazaré.

Ao procurar explicar a grandiosidade da festa, a história narra mais um fato que reforça a fé no poder da santa (IPHAN, 2004). Na data marcada para a inauguração da feira, o presidente da província adoeceu e, por causa disso, fez a seguinte promessa à santa: caso ele se recuperasse e pudesse inaugurar a feira, levaria a imagem até o Palácio do Governo e, de lá, a conduziria, em grande estilo, de volta à igreja. Como ele de fato se recuperou, cumpriu a promessa, e assim o primeiro Círio foi acompanhado por quase dois mil soldados, além da população de Belém e do interior do estado (IPHAN, 2004).

Amaral (1998) dá mais detalhes sobre o episódio, dizendo que o governador carregou a imagem da santa, apresentou-a à população e entregou-a ao capelão do palácio. Segundo a autora, assim teve início a procissão, com a tropa da cidade à frente do cortejo, seguida pelos esquadrões de cavalaria, batalhões de infantaria, duas filas de cavaleiros em traje de gala e várias seges e serpentinas transportando as senhoras. O palanquim² puxado por bois e ornamentado com flores, que conduzia o padre com a santa, percorreu o trajeto cercado por devotos, pelo governador, que carregava um grande círio, pelos membros da Casa Civil e da Casa Militar (também uniformizados e a cavalo) e, por último, fechando o cortejo, as baterias de artilharia.

Pinto (2013) relata que, no período de mais de duzentos anos de festa, houve apenas dois momentos conflituosos entre o povo e a Igreja. No primeiro, em 1877, o bispo Dom Macedo Costa, ao ler no *Diário de Belém* que, durante as festividades no Pavilhão da Flora, haviam ocorrido espetáculos com cenas indecorosas, orientou o pároco a fechar as portas da igreja. Ao deparar com as portas fechadas, os devotos arrombaram-nas, invadiram a igreja, tocaram os sinos e lá permaneceram, cantando suas ladainhas sem a presença do pároco. Nos dois anos seguintes a esse episódio, a celebração do Círio foi civil, ou seja, sem a presença da Igreja durante o processo de organização e também durante as festividades. A polêmica chegou a ser discutida até no Senado Federal, no Rio de Janeiro, em apoio ao Círio Civil. Em 1880, foi assinado um acordo entre Igreja e a irmandade, e o Círio voltou a ter a presença do clero.

² Palanquim é uma espécie de cadeira, cuja origem é do Oriente, usada para o transporte suspenso de pessoas e que normalmente era carregada por escravos. No caso de Belém, ficava em cima de um carro de boi.

O segundo momento, este mais grave, foi em 1926, quando o bispo Dom Irineu assinou uma circular proibindo a presença da corda com a justificativa de ser imoral a proximidade física entre homens e mulheres que seguravam a corda durante a procissão. Estavam proibidos também o carro dos milagres, a marujada, a presença de devotos descalços e de anjos em carros ou cavalos, além da projeção de filmes considerados imorais. A polêmica foi aumentando e, no dia do Círio, o governador enviou soldados armados para a rua; houve vários confrontos entre a polícia e a população. Não há registro de mortos, mas os relatos dão conta de que os hospitais ficaram repletos de feridos civis e militares. A polêmica continuou, foi solicitado o apoio de Afrânio de Mello Franco, Ministro do Exterior, para pedir a intervenção do Papa. Em 1931, após muitas discussões, muitas manifestações populares e pressão da imprensa, o Círio tradicional voltou a ser realizado.

A procissão costumava ser realizada sempre à tarde; porém, em 1853, quando o cortejo chegava ao Largo da Pólvora, atualmente Praça da República, a cidade foi atingida por uma forte tempestade e houve muita correria por parte das autoridades para proteger a imagem. A partir do ano seguinte, a procissão passou a sair de manhã, evitando assim a possibilidade de chuvas, que costumam ocorrer quase diariamente à tarde nessa região.

Até 1900, a festa não tinha calendário fixo e poderia ser realizada tanto no mês de setembro como em outubro ou novembro. Em 1901, o bispo Dom Francisco do Rêgo Maia determinou que o Círio de Nazaré fosse celebrado sempre no segundo domingo do mês de outubro, e assim permanece até os dias de hoje.

Em 1909, foi lançada a pedra fundamental para a construção da igreja no local da capela. O projeto foi inspirado na Basílica de São Paulo, assinado pelo arquiteto italiano Gino Coppedè, por encomenda de Barnabita Luiz Zoia (PINTO, 2013). Nesse mesmo ano, o compositor maranhense Euclides Farias compôs o hino oficial do Círio, “Vós sois o lírio mimoso”:

Vós sois o lírio mimoso
Do mais suave perfume
Que ao lado do santo esposo,
A castidade resume.

Ó Virgem Mãe amorosa,
Fonte de amor e de fé
Dai-nos a bênção bondosa,
Senhora de Nazaré.

De vossos olhos o pranto
É como gota de orvalho,

Que dá beleza e encanto,
À flor pendente do galho.

Se em vossos lábios divinos
Um doce riso desponta,
Nos esplendores dos hinos
Nossa alma ao céu se remonta.

Vós sois a flor da inocência,
Que nossa vida embalsama,
Com suavíssima essência,
Que sobre nós se derrama.

Quando na vida sofremos
A mais atroz amargura,
De vossas mãos recebemos
A confortável doçura.

Vós sois a ridente aurora,
De divinais esplendores,
Que a luz da fé avigora
Nas almas dos pecadores.

Sede bendita, Senhora,
Farol da eterna bonança,
Nos altos céus onde mora
A luz de nossa esperança.

E lá da Celeste altura
No vosso trono de luz,
Dai-nos a paz e ventura,
Do vosso amado Jesus

Fonte: *Revista Santuário de Nazaré*, ano 3, n. 9, p. 8, 2013.

Em 1920, a imagem original passou a ocupar o seu novo altar, mesmo com a igreja inacabada. Em 1923, a igreja foi elevada à categoria de basílica, e sua inauguração ocorreu em 1941.

Por motivo de segurança, em 1969 foi determinado que a imagem original ficasse somente no altar da basílica e não saísse mais de lá. Desde então, a imagem original foi substituída pela imagem “peregrina”, uma réplica feita pelo italiano Giacomo Mussner (PINTO, 2013). Essa réplica não é fiel à imagem original: os traços faciais de Nossa Senhora de Nazaré são semelhantes aos da mulher amazônica, e tanto a Virgem quanto o menino Jesus apresentam características indígenas e caboclas. Matos (2010, p. 44) diz: “Se a imagem tem força por ser ‘verdadeira’ e teve que ser ‘caboclizada’ para obter ainda mais força simbólica, o sujeito que a encontrou é, desde o início, com poucas interpretações diferentes, uma prestação étnica da Amazônia”.



Figura 1 – Imagem peregrina com traços da mulher amazônica.

Fonte: Disponível em: <<http://blog.cancaonova.com/amigosdoceu/files/2013/10/nsa-sra-cirio-nazare.jpg>>. Acesso em: 20 jun. 14.

A imagem peregrina sofreu sua primeira restauração em 2002. A imagem original saiu somente no Círio de número 200, em caráter de comemoração. Em 15 de dezembro de 1971, através da lei 4.371, Nossa Senhora de Nazaré foi proclamada patrona do estado do Pará, passando a ter honras de chefe de Estado, e anualmente recebe homenagem em sessão especial na Assembleia Legislativa do Estado do Pará.

No entanto, a celebração do Círio de Nazaré não se firmou nem ganhou as dimensões extraordinárias que tem hoje em função do prestígio oficial. Pelo depoimento dos pesquisadores do IPHAN, o Círio se impôs por si mesmo, graças à decisiva participação popular. As lendas em torno da imagem contribuíram para a sua popularidade, bem como os muitos milagres a ela atribuídos.

Para os pesquisadores responsáveis pelo dossiê do IPHAN (2004), é como se a recusa histórica da santa em ficar encarcerada no Palácio do Governo simbolizasse, nessa atitude, o espaço de transgressão que marcaria o Círio ao longo de sua história. Segundo os pesquisadores, devem ser consideradas também as motivações e oportunidades profanas proporcionadas pelo evento do Círio.

A procissão do Círio apresenta um caráter de espetáculo, que é organizado por corporações religiosas. Na verdade, a festa de Nazaré, como muitas vezes é chamada, começa bem antes da data do evento, quando os responsáveis por sua organização se reúnem em comissões.

Segundo Amaral (1998), a diretoria da festa é composta de trinta membros que dividem as funções administrativas, cujas principais são: presidente, sempre ocupada pelo vigário da paróquia de Nazaré; coordenador; dois secretários; dois tesoureiros e um diretor de patrimônio. Os demais membros se distribuem em comissões que tratam da divulgação, da preparação da berlinda, da instalação dos serviços de som, da decoração da cidade, enfim, fazem a cobertura de um campo bem amplo para que a festa seja bem-sucedida.

A festa do Círio é constituída de uma sequência de eventos, mas, segundo Amaral (1998), três deles são os mais significativos e, de certa forma, organizam os demais: as procissões do Círio; o arraial ou a festa propriamente dita; e o almoço do Círio. Os dois primeiros serão analisados a seguir. Para o almoço do Círio, objeto de análise deste estudo, reservamos um capítulo inteiro.

Quadro 2 – Cronologia do Círio de Nazaré

1700	Encontrada a imagem de Nossa Senhora de Nazaré pelo caboclo Plácido
1700	Construção da ermida
1721	Visita do primeiro bispo, Dom Bartolomeu de Pilar
1721	Construção da capela
1772	Visita do bispo Dom João Evangelista, que propõe a restauração da imagem
1773	Restauração da imagem em Portugal
1774	Reforma da capela
1774	Retorno da imagem restaurada de Portugal
1790	Chega a autorização para realizar a festa
1793	Realizado o primeiro Círio de Nazaré
1800	Nova capela
1800	Início da utilização dos círios (velas grandes)
1826	Primeiro carro dos milagres (em formato de castelo)
1852	Início da construção da igreja
1854	O Círio passa a ser realizado pela manhã

1855	A corda é usada pela primeira vez na procissão
1868	A corda é oficializada pela diretoria da festa
1877	O bispo suspende a festa em andamento
1877	Devotos invadem a igreja
1878	Primeiro Círio Civil
1879	Segundo Círio Civil
1880	Igreja volta a participar do Círio
1884	Igreja é aberta
1901	O Círio passa a acontecer no segundo domingo de outubro
1909	Pedra fundamental da construção da igreja (sede definitiva)
1909	Hino de Nossa Senhora de Nazaré
1920	Imagem passa a ocupar o seu novo altar
1923	Igreja é elevada a basílica (ainda em construção)
1926	Bispo Dom Irineu proíbe o uso da corda, por achar imoral
1926	Círio mais violento da história, o povo se revolta pela falta da corda
1931	A corda é autorizada novamente, após muitos movimentos
1941	Inauguração da basílica
1969	A imagem original é substituída pela imagem peregrina

Quadro organizado por: Ricardo Frugoli, 2014.

Fontes: Portal Basílica Santuário. Disponível em: <www.ciriodenazare.com.br>.

Acesso em: 20 fev. 2014. PINTO (2013) e IPHAN/MINC (2004).

1.3.1 A procissão e a corda

A procissão principal do Círio de Nazaré acontece no segundo domingo de outubro. Pode-se dizer que o mês de outubro inteiro transforma a cidade de Belém e, segundo Corradi (1997, p. 121), “a cada ano é inserida mais uma manifestação em homenagem à Santa, alongando o tempo da procissão, e a distribuição dos eventos pela cidade”. A autora registra a sequência das procissões, dizendo que, desde 1986, as festividades do Círio incluem a romaria rodoviária e a fluvial. Na sexta-feira à tarde, os motoristas de automóveis prestam sua homenagem – a imagem é levada pelas principais avenidas da cidade e pelas rodovias federais e estaduais até o município Ananindeua, pernitando na catedral local. No sábado pela manhã, a imagem é levada pela Baía de Guajará, sendo acompanhada por um grande número de embarcações, como homenagem dos pescadores. Chegando a terra firme, tem início a homenagem dos motoqueiros, que acompanham a imagem da santa até a basílica. Depois a população se prepara para a transladação, no sábado à noite, ocasião em que a imagem peregrina sai da capela Gentil Bittencourt e inicia uma procissão. Milhares de pessoas acompanham com velas acesas nas mãos, fazendo o trajeto inverso do Círio, que se realiza no domingo de manhã.

Amaral (1998) observa que a procissão simboliza o mito do aparecimento e refaz a ligação, iniciada em 1793, entre o Palácio do Governo e a Igreja de Nazaré. Essa procissão atrai devotos do interior do estado do Pará, de outros estados e até mesmo do exterior,³ além de milhares de turistas.

Mesmo que indiretamente, toda a cidade participa da procissão, inclusive grupos não católicos. Na visita *in loco*, foi observado, por exemplo, que um pastor da Assembleia de Deus abria as portas do templo na Avenida Nazaré para oferecer café reforçado com pães, bolachas e bolos para os que seguiam a procissão, além de distribuir água aos peregrinos.

Os participantes do Círio podem ser agrupados em devotos e turistas, mas as fronteiras entre os espectadores e atores se diluem na contagiante emoção que envolve todos os que acompanham a procissão. Nela, o paraense comunga com seus semelhantes esses valores que dão sentido à sua existência religiosa. Toda a festa é um fato social, em que se nota uma participação ativa do cidadão paraense.

A Virgem é transportada em uma luxuosa berlinda, conforme se observa abaixo (Figura 2).



Figura 2 – Aspecto da procissão com transporte da santa na berlinda⁴. (Foto: Ricardo Frugoli, 2013.)

³ Em uma das entrevistas, uma paraense que mora na Dinamarca afirma que, embora não seja católica, sempre que pode vem ao Brasil para participar com a família dos festejos do Círio.

⁴ A origem do nome é da cidade de Berlim, na Alemanha, onde se construíam os coches, carruagens de quatro rodas sobre duas varas, com capacidade para quatro a seis pessoas. Posteriormente, em tamanhos menores, foram usados para transporte de santos em procissões. A Berlinda de Nossa

Além dos devotos que, descalços, disputam cada pedaço da corda, é muito emocionante observar a devoção das pessoas que acompanham a procissão.⁵ Muitos levam miniaturas de casas, embarcações e outros objetos, que representam os milagres alcançados (Figura 3).



Figura 3 – Aspecto da procissão com ex-votos sendo carregados pelos fiéis. (Foto: Ricardo Frugoli, 2013.)

Durante as pesquisas de campo, foi possível confirmar o relato da professora Luciene, doutora na área de educação pela Universidade Federal do Pará, de que os devotos carregam seus ex-votos na transladação e, principalmente, na procissão. Podem-se observar desde ex-votos convencionais, como velas grandes e réplicas de membros feitos de cera, até os mais particulares do Círio, objetos confeccionados pelos devotos com miriti ou outra madeira leve, isopor, papelão ou outros materiais para representar a graça alcançada. Há casas e barcos de vários tamanhos, formas e de cores diferentes. Segundo a professora, a procissão impressiona

Senhora de Nazaré, em Belém do Pará, é a quinta da história e foi esculpida por João Pinto, em 1964, em estilo barroco, e feita em cedro vermelho. A primeira berlinda nesta procissão data de 1855.

⁵ “A corda puxada pelos promesseiros é um dos maiores ícones da grande procissão do Círio [...] tem 400 metros de comprimento, duas polegadas de diâmetro e é produzida em titan torcido de sisal oleado. Enfileirados, homens e mulheres puxam a corda que faz a berlinda com a imagem da Santa se movimentar.” Disponível em: <<http://www.ciriodenazare.com.br/simbolos>>. Acesso em: 20 nov. 2013.

por sua magnitude, dadas a quantidade de pessoas e a imensa variedade de ex-votos coloridos que pairam acima de suas cabeças. É um espetáculo de cores em que os devotos demonstram sua fé em Nossa Senhora de Nazaré e a gratidão pelas graças alcançadas. Estudantes levam livros e apostilas na cabeça para agradecer por ter entrado na faculdade ou por ter concluído o curso – já houve devotos mais ousados, que levaram uma cadeira universitária na cabeça como ex-voto. Ela menciona o caso interessante de um catador de caranguejo, que durante alguns anos percorreu o trajeto da procissão com o corpo coberto por um “manto” de caranguejos vivos, além de um caranguejo na cabeça, para agradecer por ter sido salvo de um atolamento em um mangue enquanto trabalhava.



Figura 4 – Catador de caranguejos pagando promessa na procissão do Círio de Nazaré. (Foto cedida pelo fotógrafo Guy Veloso, 2008.)

No “carro dos milagres” veem-se representações de partes do corpo feitas de cera, que simbolizam a cura de enfermidades por milagre da santa. Corradi (1997) conta que esse carro representa as pessoas que se salvaram do naufrágio do navio São João Batista, em 1846, graças à ação milagrosa da Virgem. Outro carro que percorre o trajeto da procissão do Círio é

o dos “anjos”, no qual crianças vestidas de anjo cumprem promessas em agradecimento pelas graças recebidas.

Amaral (1998), citando Isidoro Alves, diz que a procissão do Círio é composta de três segmentos. O primeiro é ocupado pelas autoridades civis, militares, eclesiásticas, políticas e convidados, que portam uma flâmula que permite entrar na corda. O segundo segmento é composto do grupo de pessoas que segura na corda. Para participar desse grupo, é preciso chegar de madrugada para conseguir lugar. E, para conseguir lugar na corda, as pessoas se apertam e se empurram o quanto for possível, pois segurar na corda é uma honra. O terceiro segmento é composto pelos acompanhantes – uma gigantesca massa compacta de devotos. Ao longo do caminho percorrido pela procissão, as pessoas ficam nas varandas das casas e apartamentos, todas decoradas para homenagear a santa.

Em todo o trajeto, a santa recebe homenagens das pessoas que aguardam a sua passagem, e esse momento é de intensa emoção. Cientes do significado do evento, todos participam e se rendem à emoção e, como diz Amaral (1998), “as pessoas como que se transformam”.

A antropóloga paraense Angélica Maués afirma que o Círio é ao mesmo tempo uma festa pública e particular, uma festa “para fora” e outra “para dentro”. Ela explica:

A festa “para fora” é ligada à santa, à “simples” passagem da santa. Vamos ao menos vê-la passar, e no vê-la passar voltamo-nos para dentro porque vem à lembrança (traduzida nas lágrimas de muitos) todas as pessoas amadas que já a viram passar e que já não estão mais entre nós. É assim, algo muito forte, de emoção, de lembrança, de memória das pessoas, relacionadas à família e ao passado, que é vivamente trazido de volta como um filme nesse momento. (MAUÉS, 2005, p. 44)

Amaral (1998) conta que, em 1855, às vésperas da procissão, um transbordamento da baía transformou as ruas da cidade em grandes lamaçais. Devido a essa situação, o carro que conduzia a berlinda não conseguia passar. Alguém teve a ideia de desatrear os bois e passar uma corda em volta da berlinda, puxando-a até desatolar. Assim, puxada pelos fiéis, a imagem saiu do atoleiro em frente ao mercado Ver-o-Peso e chegou até a ermida. Essa prática foi incorporada aos festejos, e, a partir daí, os devotos passaram a usar a corda. Em 1868, a diretoria da festa oficializou o uso da corda no Círio. Apesar de alguns protestos, com o tempo a corda se transformou na maior tradição da procissão.

Desde a madrugada, as pessoas esperam ansiosas para conquistar um lugar na corda. Fazem o sacrifício tanto para conseguir lugar na corda quanto para fazer essa caminhada

descalças e comprimidas umas às outras, num calor escaldante (Figura 5), cumprindo assim uma das mais árduas promessas. Como já mencionamos, ao longo do caminho as pessoas ajudam a amenizar o desconforto, oferecendo água para beber e jogando água nos participantes para minimizar o calor.

A professora Luciene, mencionada anteriormente, afirma que, para ela, é como se a corda fosse a continuação das mãos da santa; como se os devotos que estão com as mãos na corda estivessem de mãos dadas com a santa, de mãos dadas com o sagrado. Por esse motivo, muitas pessoas que não conseguem chegar até a corda fazem parte do trajeto atreladas a alguém que está segurando na corda, ou ainda, atreladas a alguém que está atrelado a alguém que segura na corda. Para a professora, enquanto está atrelada à berlinda da santa, a corda tem uma conotação sagrada. Quando os devotos chegam à basílica, ajoelham-se com a corda nas mãos e rezam, depositando a corda no chão. A partir desse momento, a corda volta a ser apenas um objeto, um *souvenir*.

E quando eu ainda era estudante de Pedagogia, da graduação, veio uma professora, que é hoje minha amiga, da Federal Fluminense, e nós fomos ver o Círio. E eu falava para ela essas coisas, dos símbolos da festa, e de como que, nestes momentos da festa do Círio, da transladação, eles têm um significado que mexe com a nossa subjetividade, e ia falar para ela da corda do Círio. Olha, a corda do Círio é uma coisa, é uma corda, mas que na procissão ela deixa de ser corda, parece que é a continuação das mãos da santa, ela toma outra proporção, uma dimensão que, se tu chegares lá e quiseres cortar aquela corda, ou se chegares lá na bestagem e quiseres cuspir naquela corda, eu acho que morre. Então nós ficamos olhando. Eu disse para ela, agora tu vais ver, vai chegar uma hora que, quando a corda chegar na basílica, então o que acontece, tem todo um ritual, que eles levantam a corda, rezam e depois se ajoelham e põem a corda no chão. Na hora que eles largam aquela corda no chão, você pode pisar, pode fazer o que quiser, acabou, aquela coisa, aquela dimensão que ela tinha até aquele momento, que ela não era mais uma corda, ela era a própria divindade, aquela coisa, ela volta a ser a corda. Eu disse, tu vais ver, vamos assistir a procissão e você vai ver. (Trecho da entrevista com a Profa. Dra. Luciene.)

Este relato mostra a importância emocional e cultural da corda para os devotos e ajuda a compreender o violento Círio de 1926, já mencionado, quando o bispo Dom Irineu proibiu, entre outras coisas, a presença da “corda”, que gerou muitos confrontos entre devotos e a polícia, deixando os hospitais de Belém repletos de feridos. “Sem a corda, uma parte extremamente importante das promessas do Círio não poderia ser paga, pois não existiria aquele instrumento, aquele símbolo, que é fundamental para o pagamento de promessas” (MAUÉS, 2005).



Figura 5 – Concentração dos devotos e promesseiros durante a madrugada, para conseguir tocar na corda. (Foto: Ricardo Frugoli, 2013.)

Os devotos se empenham para conseguir lugar na corda e oferecem esse sacrifício à santa, para que seus pedidos sejam atendidos ou para agradecer as graças alcançadas. No fim da procissão, a corda praticamente desaparece, pois todos disputam um pedaço dela para guardar como relíquia.



Figura 6 – Disputa por um pedaço de corda no final da procissão do Círio de Nazaré. (Foto cedida pelo fotógrafo Guy Veloso.)

Alves (1980, p. 47) afirma: “Quem vai na corda, vai descalço. Essa é a expressão simbólica mais visível do despojamento numa situação de sacrifício”. No Círio de 2013, o

Exército estabeleceu uma barreira a partir da qual não se poderia passar calçado, nem com o calçado na mão, para não correr o risco de que o devoto voltasse a calçar o sapato. Essa providência foi tomada para evitar que pessoas calçadas machucassem os que estavam descalços na concentração da corda. Ao observar os devotos posicionados na corda, é possível constatar a “parede humana” observada por Alves (1980, p. 47): “Numa extensão que pode variar entre 120 a 150 metros, a corda constitui uma espécie de parede humana que circunda o centro da procissão”. Atualmente, a corda possui 400 metros, segundo o *site* oficial do Círio de Nazaré.

Os participantes que querem acompanhar a procissão segurando na corda começam a chegar à concentração por volta das 3 horas, e alguns já esperam desde a transladação. É preciso ser habilidoso e esperto para conseguir se instalar na corda. O relato sobre as técnicas para participar da procissão segurando na corda feito por Saré (2005) coincide com o relato de outros informantes e com o que se pôde observar *in loco*. Saré relata:

Existe uma técnica da Corda, que pode ser exposta em dois momentos: o momento de conseguir um lugar e o momento de se manter nele. Encontrar um lugar é mais fácil nas horas que antecedem a saída da procissão, por isto milhares de pessoas optam por passar a madrugada esperando na avenida Boulevard Castilhos França. Quando já não há tanto espaço livre, é preciso que duas pessoas já posicionadas criem espaço entre si para a entrada de um terceiro. Isto pode ser feito apenas pela aplicação de forças contrárias respectivamente por cada uma delas sobre os demais participantes, mas há um outro meio: alguém empurra com as mãos o meio das costas de quem está à frente. Nos dois casos, a terceira pessoa consegue um pequeníssimo espaço, em que tem que entrar, de preferência de uma vez só. Feito isso, é preciso imediatamente encaixar o quadril nas pessoas que estão à frente e atrás, o que corresponde ao segundo momento da técnica. O encaixe dos quadris é vital para permitir a caminhada, pois mantém liberadas as pernas e facilita o ritmo cadenciado dos passos – também fundamental; além disso, em caso de desencaixe, a pressão e o peso sobre o abdômen e a virilha tornam-se insuportáveis.

Mesmo com esses cuidados, os órgãos do abdômen ficam muito comprimidos, assim como o coração e os pulmões, por isso, parte da técnica da Corda é a respiração não profunda, pois não há espaço interno para comportar o ar. É preciso também evitar abaixar a cabeça, pois isso pode causar sufocamento e tontura. Toda essa técnica vai sendo ensinada por quem já conhece a quem vai chegando e ainda não domina. (SARÉ, 2005, p. 80 e 87)

Segundo uma reportagem do *site* G1, medições feitas em 2001 mostram que, por metro linear, cabem 12 pessoas segurando a corda, considerando 6 de cada lado; assim, o número máximo de promesseiros seria 4800. Porém, considerando os promesseiros que colocam mão sobre mão, o número por metro linear passa para 18 pessoas, sendo 9 de cada

lado. Desta forma, chega-se a um número de, aproximadamente, 7,6 mil promesseiros na corda, reforçando o que disse Alves (1980), ao chamar a corda de “parede humana”.



Figura 7 – Parede humana na procissão do Círio de Nazaré. (Foto cedida pelo fotógrafo Guy Veloso, 2008.)

Um dos informantes, Francisco, que participa anualmente da corda, relatou que, em 2013, durante a procissão, em uma conversa com o promesseiro à sua frente, descobriu que o mesmo era presidiário beneficiado pelo “indulto do Círio”. Isto confirma os depoimentos que afirmam que, na corda e na procissão, todos são iguais, todos que fazem parte desse evento são solidários entre si, como se não houvesse diferenças.⁶ Conforme afirma Saré (2005, p. 88), “Na corda estabelece-se uma rede de solidariedade profunda, como se aquelas pessoas houvessem estado ligadas a vida toda”.

1.3.2 O arraial

O primeiro arraial⁷ foi uma feira oficializada por Dom Francisco de Sousa Coutinho, governador da província, com o objetivo de aproveitar os festejos do Círio para incrementar a economia local.

⁶ Segundo o jornal *Diário do Pará*, em 2013 receberam o benefício do Indulto do Círio 769 presidiários, sendo 589 da região metropolitana e 180 de centros de detenção do interior.

⁷ Local de convivência para os romeiros, com barracas provisórias de comidas, oferta de jogos e diversões; local preparado para festa, normalmente decorado e com música. No caso do Círio de Nazaré, o arraial faz parte da festa desde a primeira edição, em 1793.

Alves (1980) relata que, no início, a feira era totalmente voltada para os produtos locais, onde os agricultores e indígenas vendiam seus produtos. O antropólogo Heraldo Maués fala sobre as festas nas últimas décadas:

Antes o arraial ocupava todo o espaço do largo em frente à igreja. Havia também espetáculos teatrais, artistas famosos que vinham de outras partes do Brasil, sobretudo do Rio de Janeiro, de São Paulo, apresentar-se durante a festa. Aos poucos isso foi se restringindo, até que finalmente a praça em frente da igreja foi cercada, transformou-se na praça santuário, tentou-se, digamos, estabelecer um local mais “sagrado” e menos “profano” em frente da igreja. As atividades mais profanas, do ponto de vista das autoridades religiosas, concentraram-se em um anexo, ao lado do arraial, um grande terreno onde ficam os brinquedos das crianças, os locais onde se vende comida, bebida etc., de caráter mais popular. Ao mesmo tempo, expandiram-se, para as ruas próximas, outras vendas de bebidas, de comidas, etc. Então com o próprio crescimento da festa, tudo foi crescendo, expandindo-se, e atualmente o espaço dominado e controlado pela igreja tornou-se mais amplo que anteriormente. (MAUÉS, 2005, p. 57)

Hoje, embora continue sendo um local com os mais variados tipos de comércio, o arraial tem um caráter festivo. É o local de encontro, de circulação de pessoas, de namoro e, em alguns momentos, de “excessos” que, muitas vezes, exigem intervenção de agentes da diretoria ou mesmo da polícia.

O arraial é o local de festa dos devotos e dos não devotos, mas é entendido como parte da expressão de devoção à santa. Nos momentos em que não acontecem as procissões ou cerimônias religiosas, as pessoas se dirigem ao arraial. Lá se encontram barracas com comidas típicas e uma grande variedade de produtos, jogos e danças. Entre as mercadorias do arraial, os “brinquedos de miriti/buriti” se tornaram presença obrigatória na “quadra nazarena”. Encontram-se aves, barcos, bonecos e uma grande variedade de miniaturas feitas de caraná (a polpa dos galhos de uma palmeira, miriti ou buriti) e pintadas com cores fortes. Segundo Amaral (1998), as peças são fabricadas em Belém, mas a maior parte vem do município de Abaetetuba.

A chegada dos brinquedos em Belém já se transformou em mais uma atração da festa. No sábado chegam embarcações com os brinquedos e todos os vendedores se reúnem no Largo do Carmo, na Cidade Velha, primeiro bairro da capital, onde os brinquedos são colocados em girândolas. Os vendedores ganham as ruas da cidade, dando um colorido único à festa. (AMARAL, 1998, p. 248)

A atriz paraense Dira Paes relata suas lembranças de infância:

Havia ainda brinquedos de miriti, de Abaetetuba, que são lindos, verdadeiras obras de arte *naif*. Sempre trago como recordação para meus amigos, para que conheçam um pouco de nossa cultura. É um *souvenir* que eu sempre gosto de trazer do Pará para dar para as crianças, aos filhos dos meus amigos. É uma recordação do Círio de Nazaré para quem não esteve lá. (PAES, 2005, p. 97-8)



Figura 8 – Brinquedos de miriti do Círio de Nazaré.

Fonte: Disponível em:

<http://4.bp.blogspot.com/_un4oS_6PpaY/TLsQM06pJpI/AAAAAAAAAB5E/FfgCTqEXe8E/s1600/feira+mititi.jpg>. Acesso em: 26 maio 2014.

No início, as áreas do arraial eram leiloadas, mas, a partir de 1973, a diretoria decidiu fazer a seleção dos interessados e indicar a área de localização. Segundo Alves (1980), um professor universitário e empresário com grande experiência foi indicado pela diretoria para organizar o arraial e evitar os desvios que não se coadunavam com o sentido da festividade.

Na área do arraial circulam diversas camadas sociais, e “à medida que o espaço do arraial vai se afastando da igreja é notória a sua conotação com os segmentos mais baixos da sociedade paraense” (ALVES, 1980, s. p.). O princípio do arraial não se modificou, mas nele foram incorporadas manifestações culturais, como danças folclóricas e música popular.

Hoje, onde originalmente estava situado o arraial e agora é a praça do santuário, acontece, em todas as noites da Quadra Nazarena, o Círio Musical, com apresentação de grupos de artistas católicos, muitos de projeção nacional, como o padre Fábio de Melo e o padre Antônio Maria.

Mesmo com todas as mudanças no arraial, as famílias continuam frequentando o local durante os quinze dias da festa. Os católicos mais fervorosos participam do Círio Musical e depois vão direto para o parque, levando seus filhos, ou vão saborear “comida de rua” e se divertir com os jogos populares.



Figura 9 – Vista aérea dos jogos populares no Arraial do Círio de Nazaré.

Fonte: Disponível em:

<<http://4.bp.blogspot.com/1NNmQgS1QMs/TpTpaga46qI/AAAAAAAAAaY/tsgTzeU6PAs/s1600/arraial.jpg>>. Acesso em: 26 maio 2014.

Um dia especial no arraial é a noite do último domingo, véspera do Recírio, quando acontecem a grande queima de fogos que anuncia o final da festa, após o “jantar de encerramento”, reservado ao bispo, às autoridades da Igreja, à presidência e diretoria da festa, e o *show* de encerramento do Círio Musical.



Figura 10 – Queima de fogos no encerramento da festa.

Fonte: Disponível em:

<http://s2.glbimg.com/AssSP0q4ae3C5KrHTIJZkVON9P05NI09rN16-j6MmmxIoz-HdGixxa_8qOZvMp3w/s.glbimg.com/jo/g1/f/original/2012/10/29/fogos_tarsosarraf.jpg>. Acesso em: 26 maio 2014.

Sempre houve um esforço, tanto da diretoria quanto das autoridades eclesiásticas, para manter a ordem e evitar os excessos. Esse esforço conjunto parece manter o equilíbrio na dimensão profana da festa. Para Alves (1980, p. 79), a realização da festa parece demonstrar uma situação de “compromisso” entre as manifestações mais formais, dirigidas pelas autoridades religiosas, e as informais, em que têm lugar as manifestações populares, de acordo com o que o povo entende que seja “festa”.

1.4 O Círio hoje

De Ananindeua a Icoaraci
 Segue pela rodovia
 É das mais lindas que eu vi
 Esta linda romaria
 Saído de Icoaraci
 Para aportar na capital
 Logo após a grande missa
 Na romaria fluvial
 É para o colégio Gentil
 Que segue o motociclista
 Em grande número febril
 Chega-se a perder de vista
 E os romeiros em oração
 Em noite fenomenal
 Fazem a Trasladação
 Do Gentil à Catedral
 O povo penitente
 Logo cedo ele acorda
 E vai procura urgente
 Um lugar bem junto da corda
 Para ver o Círio passar
 As pessoas se aglomeram
 Pra virgem Santa avistar
 Todo tempo eles esperam
 Quando sai da Catedral
 Da Sé, a imagem é nítida
 Com multidão colossal
 Em direção à Basílica...
 (*Círio de Nazaré*, Literatura de cordel. BARROS, 2004.)

Nesses 221 anos de Círio, muitas transformações ocorreram na festa que homenageia Nossa Senhora de Nazaré, conforme relatam diversos autores, dentre eles Alves (1980) e Maués (2005). Nossa Senhora de Nazaré é considerada a padroeira da Amazônia, o que favoreceu a divulgação e ampliação dessa festa, que hoje chega a reunir em sua procissão

principal mais de 2,5 milhões de participantes, fazendo com que ela seja, sem dúvida, a maior procissão brasileira e, provavelmente, se não a maior em sua categoria, uma das maiores do mundo. Tão grande é sua importância que, como já foi mencionado, está catalogada no IPHAN e foi consagrada como patrimônio imaterial pela UNESCO.

Hoje, além das procissões mais antigas, a traslado e o Círio, ambas de 1793; da procissão da festa, que não tem registro preciso de data de origem, mas é anterior a 1859; e do Recírio, de 1859, surgiram muitas outras, por diversos motivos e necessidades, somando um total de onze procissões. Quatro delas acontecem antes da procissão principal, entre a sexta-feira e o sábado que antecedem o Círio, aumentando o tempo oficial da festa, que é de quinze dias. O Recírio também aumenta os dias oficiais, pois acontece na quarta segunda-feira do mês de outubro, quando a cidade está praticamente parada até o meio-dia, considerando que o Círio acaba oficialmente no domingo. Assim, temos quinze dias oficiais de festa, acrescidos de mais três dias, que são chamados de “Quadra Nazarena”.

Essas novas procissões surgem por diversos motivos, como expansão da festa, segmentação de manifestações, segurança, visibilidade da festa, entre outros. Matos (2010, p. 225) relata:

A ciclo-romaria foi criada na tentativa de melhor organizar as outras romarias, principalmente a romaria rodoviária e a moto-romaria, uma vez que muitos ciclistas se faziam presentes nestas ocasiões, atrapalhando o fluxo e também colocando em perigo suas vidas.



Figura 11 – Moto-romaria.

Fonte: Disponível em:

<http://1.bp.blogspot.com/wn1YuMVEID4/UH0wCXldPI/AAAAAAAAAF9w/8T8nS9_BI5w/s1600/motoromaria.jpg>. Acesso em: 10 fev. 2014.

A procissão fluvial, que teve sua primeira edição em 1986, foi incorporada à festa por iniciativa da Companhia Paraense de Turismo (PARATUR) e passou a fazer parte do calendário de eventos do Brasil, organizado pela Empresa Brasileira de Turismo (EMBRATUR).

Elas são permanentemente anunciadas como um espetáculo, dando-se destaque para o tempo gasto no deslocamento, o percurso realizado e a quantidade de pessoas presentes. O balanço quantitativo é justificado com base na necessidade da organização, planejamento e adaptação de novas técnicas, a fim de torná-las mais seguras, controladas e previsíveis. (MATOS, 2010, p. 223).



Figura 12 – Círio fluvial.

Fonte: Disponível em:

<http://lh4.ggpht.com/_Wh5tiznl7A/TLCrF5qIdLI/AAAAAAAAAJU/2gT4E65wixw/C%C3%ADrio_Fluvial_2010_3.JPG>. Acesso em: 12 fev. 2014.

No Recírio, o trajeto é muito pequeno: a imagem sai do centro da praça santuário, circunda a própria praça e segue por algumas dezenas de metros pela Avenida Nossa Senhora de Nazaré até o Colégio Gentil Bittencourt. A primeira grande diferença é no transporte da imagem; nesta pequena procissão, em vez de ser transportada em sua berlinda ou em carros abertos, em uma altura de destaque e entre milhares de flores, a imagem sai em um pequeno andor, muito bem decorado, nos braços de quatro homens apenas, protegida por um pequeno contingente de guardas. É como se ela estivesse mais próxima de seus devotos.



Figura 13 – Recírio, em que a imagem é transportada sem proteção.

Fonte: Disponível em:

<<http://galerias.orm.com.br/galeria.asp?id=1843&|Recirio+encerra+procissoes+da+Festividade+de+Nazare+em+Belem>>. Acesso em: 20 jun. 14.

Quadro 3 – Cronologia de procissões

Ano	Procissão	Dia/ outubro
1793	Trasladação	Segundo sábado
1793	Círio de Nazaré	Segundo domingo
(data imprecisa)	Procissão da festa	Quarto domingo
1859	Recírio	Quarta segunda-feira
1986	Romaria fluvial	Segundo sábado
1989	Romaria rodoviária	Segundo sábado
1990	Círio das Crianças	Terceiro domingo
1991	Moto-romaria	Segundo sábado
1997	Traslado	Segunda sexta-feira
2001	Romaria da Juventude	Quarto sábado
2004	Ciclo-romaria	Terceiro sábado

Quadro organizado por Ricardo Frugoli, 2014.

Fontes: Portal Basílica Santuário. Disponível em:

<www.ciriodenazare.com.br>. Acesso em: 22 fev. 2014. PINTO (2013) e IPHAN/MINC (2004).

Há outras manifestações que surgiram mais recentemente e já fazem parte do calendário da cidade, embora não façam parte da programação oficial da festa. A mais antiga dessas manifestações é o Baile da Chiquita, que acontece desde 1978. Trata-se de uma festa da comunidade *gay* em homenagem a Nossa Senhora de Nazaré, que ocorre na noite de sábado, logo após a passagem da trasladação, na Praça da República, entre o Teatro da Paz e o Bar do Parque.



Figura 14 – Festa da Chiquita. (Foto: Ricardo Lima/UOL.)

Fonte: Disponível em: <<http://n.i.uol.com.br/ultnot/0910/11chiquita.jpg>>.

Acesso em: 24 fev. 2014.

Outras duas festas atraem milhares de participantes. Uma delas é o Arrastão do Pavulagem, que acontece no sábado de manhã, após a chegada da Romaria fluvial e a saída da Moto-romaria. Trata-se de um cortejo que homenageia ludicamente Nossa Senhora de Nazaré, em que os participantes seguem com seus chapéus de palha customizados com fitas coloridas, muitos deles com alegoria do boi pendurada nos ombros, vestida como uma camiseta. Os participantes saem da Estação das Docas em direção ao centro velho, reverenciando os brinquedos de miriti e o trabalho dos artesãos do Círio. A outra festa é o Auto do Círio, que acontece na noite do Círio e percorre as ruas do centro velho, terminando com uma apresentação de teatro a céu aberto, da qual participam atores profissionais, amadores e voluntários, que se inscrevem para participar.



Figura 15 – Arrastão do Pavulagem durante o Círio.

Fonte: Disponível em: <<http://arraialdopavulagem.org/2013/10/14/nossos-cirios-nosso-batalhao-nossas-gentes/>>. Acesso em: 19 jun. 2014.



Figura 16 – Auto do Círio.

Fonte: Disponível em:

<http://www.orm.com.br/orm/sgportal/fotos/115423_%7B596D758987764E37-89FC-90B9F7632DA9%7D_auto-570.jpg>. Acesso em: 8 jun. 2014.

Segue o depoimento de Matos (2010) com relação a essas manifestações:

O processo de organização desses eventos (Feira de Brinquedos Miriti, Arrastão do Círio, Auto do Círio e Festa da Chiquita) também vem passando por níveis cada vez maiores de profissionalização e especialização. Essas manifestações compõem um grande leque de opções anunciadas permanentemente pelos meios de comunicação, agências de viagem, hotéis, instâncias de turismo e cultura dos governos federal, estadual e municipal interessados em dar visibilidade a atrativos diversificados do mercado de bens e serviços culturais. (MATOS, 2010, p. 191)

Há também outros eventos que tentam vincular-se ao Círio – baladas, aparelhagens, “bregas” e outros, que são anunciados em cartazes e folhetos distribuídos nas ruas. Além desses eventos de natureza pública, na sexta-feira que antecede o Círio, algumas famílias fazem pequenos eventos, convidando seus amigos para uma reunião festiva ou “balada”, principalmente para recepcionar os parentes e amigos que vêm de fora da cidade para o Círio. Muitos se divertem na sexta para preservar a noite do sábado para o descanso e, assim, descansados, seguirem com seus familiares e amigos na madrugada de domingo para a concentração da procissão.

CAPÍTULO 2 – “PASSA LÁ EM CASA”: O ALMOÇO DO CÍRIO COMO MANIFESTAÇÃO DE HOSPITALIDADE

No mês de outubro, em Belém do Pará
São dias de alegria e muita fé.
Começa com extensa romaria matinal
O Círio de Nazaré
Que maravilha a procissão, e como é linda
A santa em sua berlinda
E o romeiro a implorar
Pedindo à dona em oração, para lhe ajudar
Oh, virgem santa, olhai por nós
Olhai por nós, oh, virgem santa
Pois precisamos de paz
Em torno da matriz
As barraquinhas com seus pregoeiros
Moças e senhoras do lugar
Três vestidos fazem pra se apresentar
Tem o circo dos horrores
Berro-boi, roda-gigante
As crianças se divertem
Em seu mundo fascinante
E o vendeiro de iguarias a pronunciar
Comidas típicas do estado do Pará
Tem pato no tucupí, muçã e tacacá
Maniçoba e tucumã, açaí e aluá.
(Samba-enredo de 2004 da Viradouro do Rio de Janeiro, que fala sobre o Círio e alguns pratos do almoço.
Fonte: *Site* da G.R.E.S. Viradouro. Disponível em:
<<http://liesa.globo.com/2012/por/18-outroscarnavais/carnaval04/sambas/viradouro.htm>>. Acesso em: 20 jun. 14.)

O objetivo deste capítulo é salientar a importância da alimentação como oportunidade de reunião e comensalidade, a comida representando algo mais do que suprir necessidades básicas de alimentação, caracterizando a maneira de ser e de se apresentar de um grupo, no caso aqui focalizado, o almoço do Círio. Como diz Boutaud (2011), a respeito do papel dos alimentos, tanto nas festas como nos rituais, os alimentos servem de mediação entre as pessoas e o divino, o sagrado, propiciando também momentos de encontro e troca entre os membros participantes.

O almoço do Círio evidencia toda a força social e agregadora da hospitalidade na sua dimensão “comensalidade”. O que é essencial e fundamental na comensalidade é o fato de ser, antes de tudo, um ambiente de partilha. Através dela as pessoas se encontram e fortalecem os vínculos que as unem, numa capacidade de interagir, relaxar e se divertir. Boutaud (2011, p. 1213) se arrisca a dizer que a comensalidade “é uma das formas mais reconhecidas da hospitalidade em qualquer época e em qualquer cultura”. Maffesoli (1984)

também testemunha o valor da comensalidade, afirmando que a mesa tem o papel de promover a comunicação e indicando os rituais que envolvem o ato de comer como padrões de ritualização cultural.

A comensalidade, por sua função ritual e simbólica, permite aos participantes a possibilidade de viver uma experiência de compartilhamento festivo e de afirmar sua identidade coletiva. Boutaud (2011) sintetiza da seguinte maneira o valor social da comensalidade:

O peso simbólico da comensalidade como construção social e identitária nos levou a reconhecer todo seu poder de encantamento, de fascinação, de arrebatamento: pela magia do ambiente, pela embriaguez do reencontro, pela catarse da linguagem ou do discurso. Tudo confere à comensalidade seu ritmo, sua energia. (BOUTAUD, 2011, p. 1221)

Assim, diz ele, ao sair do ordinário, a comensalidade confere brilho à mesa e proporciona aos participantes momentos especiais, que dão sentido à vida. É justamente essa força social agregadora que se observa na tradição do almoço do Círio de Nazaré. No mito de origem do Círio não há nenhuma alusão à comida. No entanto, o almoço do Círio consagrou-se como dimensão essencial dos festejos e ganhou a força da identidade local.

2.1 O almoço do Círio – O banquete amazônico

O almoço do Círio, num primeiro momento, tem a sua função social voltada para a família e amigos íntimos, mas tem também a função ritual e simbólica de uma unidade social mais ampla, com o ideal de confraternização e convivialidade, em contraposição ao individualismo da sociedade contemporânea. No almoço celebra-se a solidariedade grupal – a alegria do encontro, e, nesse momento, as pessoas compartilham com familiares e amigos os valores que dão sentido a essa dimensão religiosa. Apesar de o almoço não pertencer à esfera do sagrado, ele não representa uma quebra absoluta em relação ao restante da experiência religiosa. Como diz Cipriani (1988), “tudo é impregnado simultaneamente de pragmatismo e idealismo”. No almoço observam-se comportamentos emocionais e afetivos com a Santa Padroeira. Aliás, no comportamento dos paraenses é evidente o fato observado por Queiroz (1988), de que a reciprocidade domina as relações entre a Santa e seus fiéis, que expressam essa proximidade na forma carinhosa de tratamento “Naza”, “Nazinha”, denotando a intimidade afetiva com a santa.

Pode-se observar esse aspecto no almoço do Círio de Nazaré, que foi se tornando tradição ao longo dos anos e, com a conotação de “Natal dos paraenses”, foi ganhando cada vez mais importância, até tomar a proporção de um “banquete”, tal a fartura e a diversidade de pratos. Tornou-se uma manifestação cultural, ultrapassando as questões religiosas e sendo realizado em casas de judeus, evangélicos, espíritas, budistas e fiéis de outros credos em que não há a devoção a Nossa Senhora de Nazaré, mas sim o respeito à tradição de um povo e o desejo de confraternizar. Maués (2005) também observou a força cultural desse evento, que atrai pessoas de vários credos e de várias regiões. Diz ele:

Nós sabemos que pessoas de origem judaica organizam um almoço no dia do Círio, e para elas, é o almoço do Círio. Ele extrapola, portanto, a questão da adesão ou pertença religiosa, por conta de sua forma abrangedora, encompassadora, antropológicamente falando. É uma reunião que agrega a família e vai além do núcleo familiar, o núcleo da casa, estende-se além da casa pela família mais extensa, todos os irmãos, os pais, cunhados, sobrinhos, netos, etc., que se reúnem normalmente numa casa e, além disso, os “agregados”, como a gente diz, os amigos nossos, dos filhos, aqueles que não têm família na cidade, enfim, é um ritual agregador em torno do núcleo maior que é a santa em sua “visita” a todos e a cada um, representada por sua saída anual a percorrer as ruas da cidade e, ainda mais, a ir a cada casa (inclusive, com o aval da tecnologia televisiva e da internet). (MAUÉS, 2005, p. 49)

Neste dia, o espírito de hospitalidade, já muito forte entre os paraenses, torna-se ainda mais presente; todos têm o desejo de compartilhar a mesa, sendo o cardápio básico e as técnicas de preparo comuns a todos. O importante é compartilhar a mesa e receber o outro; assim, é comum ouvir a frase: “Passa lá em casa”⁸.

O almoço do Círio, uma das principais atividades do ciclo de festejos, tem início em seguida à passagem da Santa. É um encontro de caráter familiar. Os parentes distantes vêm à festa para pagar promessas ou compartilhar a presença de todos nessa reunião anual. Participam também do almoço, chamado por eles de “Natal paraense”, amigos íntimos e convidados especiais.

⁸ Certamente, essa expressão, tão comum aos brasileiros, ao lado da propalada hospitalidade paraense influenciaram na denominação do primeiro restaurante *gourmet* na Amazônia: “Lá em Casa”, do *chef* Paulo Martins, conhecido como “embaixador da cozinha paraense” e falecido em 2010.



Figura 17 – Almoço do Círio 2013 – Família Coelho. (Foto: Luzinete Brandão Coelho, 2013.)

A alegria do encontro impera nessa ocasião. O cardápio varia, mas dois pratos são obrigatórios, sem os quais não pode ser considerado “almoço do Círio”: a maniçoba⁹ e o pato

⁹ MANIÇOBA (BRAS.) – Alimento tradicional, com reminiscências da culinária afro-portuguesa na complexidade de seu preparo. Tudo faz crer que as cozinheiras negras, mestiças de branco com índia, mulatas ou curibocas conheciam ou aprenderam a manipulação da maniçoba. Na cozinha do Norte, destacava-se o Pará com este prato, feito com folhas mais novas da mandioca ou macaxeira (manivas), socadas no pilão, ou, agora, passadas em máquinas de moer carnes, sem sumo, utilizando-se a massa esverdeada, que vai ao fogo, sem sal, apenas com suficiente toucinho fresco. Ficando a ferver por dois a três dias, até tomar cor escura, gordurosa e compacta, botam-se na panela, como “adubos”, grossos pedaços de charque, chispas, língua de vaca defumada, cabeça de porco salgada, ou moqueca, mocotó (mão de vaca) e vísceras bovinas, tripa grossa, chouriço defumado e toucinho curado. Para esta operação há uma ciência especial, por causa dos temperos constantes, cebolas picadas, alho amassado, folhas de louro, pimenta-do-reino e cominho e, sobretudo, o sal. A maniçoba é servida em pratos fundos, com arroz branco e farinha-d’água especial, molho apimentado, merecendo a honra de “pingazinha”, para ser condignamente apreciada. Nos mercados de comidas, em Belém, vendem-se pratos de maniçoba para comer na hora. (CASCUDO, 2005, p. 83)

no tucupi,¹⁰ pratos que posteriormente serão mais bem explicados. Outros pratos podem ser servidos, mas esses dois pratos típicos do Pará são essenciais e representam símbolos identitários. O preparo da maniçoba assume o caráter de um símbolo e de um ritual, uma vez que seu preparo exige um longo cozimento – de 6 a 7 dias, nos quais as famílias também se preparam para o compartilhamento com seus próximos e, nesse tempo, se refazem, ainda que simbolicamente, as relações que sustentam a família.

Referindo-se ao compartilhamento da mesa, à comensalidade, Boutaud (2011, p. 1318) diz que “lugar de partilha, em épocas ordinárias, a mesa é também lugar de festa e de celebração do vínculo social e de convivência, mas também dos grandes momentos da vida”. A celebração, como acontece no caso do almoço do Círio, adquire ares de banquete. Assim, diz o autor, a comunidade se encontra e expressa sua capacidade de intercambiar.

É incontestável a importância do banquete para a vida daqueles que o realizam e dos que dele participam. A dimensão festiva do almoço/banquete como manifestação cultural comunitária possui uma importância social indiscutível. Cruz (2008) diz que a festa pode gerar vários produtos, materiais ou simplesmente significativos. Para ela,

[...] o mais crucial e o mais geral desses produtos é, precisamente, a produção de uma determinada identidade que é dada pelo compartilhamento do símbolo celebrado e que, portanto, se inscreve na memória coletiva como um valor coletivo, como a junção dos afetos e expectativas de indivíduos como um ponto comum que define a unidade dos participantes. (CRUZ, 2008, p. 20)

A preparação desse “banquete” requer cuidados especiais, que têm início bem antes da festa. Dona Ricardina, por exemplo, relatou, em 2012, que todo ano ela compra os patos vivos dois meses antes do Círio, para que possa engordá-los com boa comida e depois prepará-los para o “almoço do Círio”. Ainda tratando do pato, que tem a tradição de ser engordado e ficar em quarentena, Valena Coelho, uma das entrevistadas, conta que, na sua infância, ela morava no centro velho de Belém e era comum, nesta época, haver roubo de patos do quintal. Ela relatou a indignação de sua mãe quando, certa vez, roubaram um pato cego de um olho, ocasião em que exclamou: “Até o pato cego roubaram!”

Pode-se chamar o almoço do Círio de “banquete”, pela observação da fartura e diversidade de pratos, e de “amazônico”, por incluir em seu cardápio básico os principais

¹⁰ O pato no tucupi é um importante prato da cozinha paraense, e consiste no pato assado e depois fervido no tucupi, a que se acrescenta o jambu branqueado. O tucupi é um líquido extraído da mandioca, e o jambu, uma verdura que tem a característica de adormecer a língua.

pratos regionais, em sua grande maioria com ingredientes de origem indígena. No “banquete amazônico” à mesa do paraense não podem faltar itens como a maniçoba, o pato no tucupi, o vatapá paraense, o caruru, a farinha de mandioca, o açaí, o cupuaçu, o bacuri e os doces elaborados com frutas da região.

Mas a identidade regional aparece em muitas outras coisas, inclusive na comida. A comida típica do Círio, que é a nossa comida regional, é uma presença muito forte, muito conspícua dentro da festa. O almoço do Círio é um elemento essencial da festa e expressa também uma identidade amazônica paraense. (MAUÉS, 2005, p. 43)

Existem algumas variações de cardápio, de acordo com as condições econômicas das famílias. Nas casas mais humildes, o pato é substituído pelo frango, mas não falta maniçoba. Nas famílias de mais posses aparecem outras iguarias – pratos tradicionais, mas proibidos pelo Ibama –, em que o principal ingrediente é a tartaruga ou a famosa e proibidíssima casquinha de muçã (espécie de tartaruga pequena).



Figura 18 – Almoço do Círio – Pato no tucupi.

Fonte: Disponível em: <<http://pelasruasdebelem.zip.net/images/PatoNoTucupiLbPtur.jpg>>. Acesso em: 26 fev. 2014.



Figura 19 – Almoço do Círio – Maniçoba. (Foto: Flávio Novelli, 13/10/13.)

Muitos paraenses que vivem fora retornam a Belém para participar do Círio ou simplesmente ver a passagem da santa, mas principalmente para participar do almoço com a família, conforme relato de Valena Coelho, budista, em encontro a bordo do voo São Paulo-Belém, em 2013, quando chegava da Dinamarca para se reunir com a família no almoço do Círio. Segundo ela, havia sete anos que não vinha para a festa e, quando está fora de Belém, prefere nem acompanhar pela internet ou falar com a família, pois isto a faz sofrer. Nesse caso, normalmente se programa para fazer algo para esquecer que é dia do Círio. Somente depois que passa o Círio, na segunda-feira, é que ela se inteira, assim sofre menos.

Em 2012, também durante o voo para Belém, um informante relatou que, embora fosse evangélico, estava vindo da Rússia para o Círio. Quando questionado sobre a devoção à santa, ele se corrigiu, dizendo que estava vindo para o almoço do Círio, momento em que encontraria quase toda a família, que é de formação católica. Em 2013, outra informante, a Dra. Luciene, relatou que somente uma vez passou o Círio fora, pois estava morando em São Paulo, onde fazia seu doutorado. Ela relata que foi o pior dia de sua vida; na véspera, sentia-se vazia. Conversando com amigos, descobriu que a igreja Nossa Senhora de Fátima¹¹ celebrava

¹¹ A Paróquia Nossa Senhora do Rosário de Fátima, localizada no bairro do Sumaré, em São Paulo, é uma igreja de tradição portuguesa e foi consagrada em 13 de maio de 1942. Muito frequentada pela comunidade luso-brasileira, anualmente, até o ano de 2011, seguindo as comemorações da cidade de Belém, também com forte influência portuguesa, ela reproduzia, no segundo domingo de outubro, um minicírio, atraindo neste dia centenas de paraenses que viviam em São Paulo e não podiam retornar a Belém na ocasião. Atualmente, o minicírio é realizado na Paróquia Imaculada Conceição, na avenida Nazaré, no bairro do Ipiranga, também em São Paulo.

um minicírio; tomou um táxi e correu para esta igreja, que estava cheia de paraenses, todos em lágrimas, como ela, e assim se sentiu melhor e mais feliz, entre os seus.

Essa identidade regional também se faz presente na vinda a Belém de paraenses que não moram em Belém e que às vezes fazem questão de vir pelo menos uma vez por ano ou pelo menos de longe em longe, às vezes uma vez na vida, assistir ao Círio de Nazaré, ou então levar esta prática para as cidades onde moram. Por isso, em Brasília existe Círio, no Rio de Janeiro existe Círio, em São Paulo existe Círio, em várias cidades fora daqui o Círio é realizado como uma réplica, em muito menor escala. No Rio de Janeiro existem dois Círios, um em Copacabana e outro na Tijuca. Os paraenses expressam sua identidade regional nesses Círios também, de modo que a identidade é algo muito presente, muito forte no Círio. (MAUÉS, 2005, p. 43-44)

A relação dos paraenses com o Rio de Janeiro, por ser a antiga capital, é muito forte; talvez isto justifique o fato de existirem mais migrantes do Pará na cidade e lá acontecerem duas manifestações no domingo do Círio. Dorival Caymmi relata em sua canção a forte relação de Belém com o Rio de Janeiro, fala do Ita, navio que partia de Belém e que fazia a ligação entre o norte do Brasil e a capital, e ainda sugere a saudade do viajante paraense e a vontade de retornar para uma visita:

Peguei um Ita no norte
 E vim pro Rio morar
 Adeus meu pai, minha mãe
 Adeus Belém do Pará
 Ai, ai, ai, ai, adeus Belém do Pará
 Ai, ai, ai, ai, adeus Belém do Pará
 Vendi meus troços que eu tinha
 O resto dei pra “aguardá”
 Talvez eu volte pro ano
 Talvez eu fique por lá
 (Fonte: Disponível em: <<http://letras.mus.br/dorival-caymmi/45584/>>.
 Acesso em: 20/4/2014.)

A comida então assume um caráter simbólico e precisa ser especial. O almoço é marcado pela prodigalidade e a fartura, que, no dizer dos pesquisadores do IPHAN, correspondem também à prodigalidade das bênçãos e das graças proporcionadas pela Virgem de Nazaré. No almoço do Círio, segundo as pesquisas realizada pelo IPHAN (2004, p. 71), “percebe-se uma certa continuidade de algumas relações encontradas na procissão principal: formalidade e informalidade, sagrado e profano, entre outros”.

É importante apreender a função social da comensalidade, pois a convivialidade

exerce um papel importante nas relações sociais, pela sua dimensão agregadora, que se estabelece numa dinâmica de compartilhamento. Maffesoli (1984) defende a mesa como lugar de comunicação, evidenciando o papel vital da alimentação na formação e no fortalecimento dos laços sociais. Esses momentos são importantes, pois, sem dúvida, a preparação coletiva dos pratos típicos reforça a identidade da região e nutre o sentido de pertencimento a ela. É notável perceber que a cultura tradicional dessa região, através da sua comensalidade, revela uma extraordinária vitalidade.

O comer junto, o compartilhar da tradição, ganha o caráter de um símbolo e a força de ritual. É uma dimensão do Círio que promove a consolidação dos vínculos sociais e o sentido de pertencimento e de identidade.

2.2 O ritual da maniçoba

A maniçoba, a gente coloca a maniva para cozinhar. Uma semana, eu boto sempre uma semana para cozinhar. Depois, quando ela está pronta, a gente coloca todos os ingredientes, tudo, tudo quanto for, eu coloco. Assim, por exemplo, charque, bacon. Cozinho primeiro só com toucinho branco, depois eu coloco o charque, tudo que você quiser pôr, carne de porco, costela, chouriço. Mas tem gente que coloca outro tipo e deixa ferver por oito dias, eu boto sempre sete, oito dias pra ficar bem cozidinha, ficar nestas condições aqui, bem escura. É isso. Tempero é só o louro, e eu tempero a carne com tudo, pimenta, cominho, sal, alho. Tempero aquela carne, para poder colocar a maniva, que já está toda fervida, toda cozida por uma quantidade de dias até que eu veja que ela está escura, aí eu pego e coloco, é sempre na véspera, como foi ontem, coloco tudinho. No primeiro dia tem que esterilizar tudo, ferver tudo, botar água quente ou então deixar muito tempo de molho, porque senão ela estraga. O trabalho da maniçoba é esse, se a gente não deixar, não tiver cuidado, pode salgar, né? Porque tudo é salgado, carne de porco eu compro salgada, os pés de porco, tudo o que é de porco, o charque, o chouriço, o toucinho, tudo você escalda para poder depois refogar tudo com cebola, alho, tudo. Coloca e deixa cozinhar. Fica cozinhando o dia todo, ou às vezes até meio-dia, porque logo depois, este charque, ele logo amolece, e ela já está pronta. Geralmente a gente bota na véspera, como ontem, quer dizer, ela estava cozida desde segunda-feira, mas foi ontem que nós colocamos tudo. Eu coloquei tudo ontem à noite, eu digo sempre, coloca as carnes, aí, hoje de manhã, levantei, botei, acendi o fogo e já acabou de cozinhar. É sempre assim, cinco, seis, sete dias, menos do que isso, não. Mas tem maniva pré-cozida... Tem vez que eu compro, mas eu não gosto muito. Gosto de cozinhar mesmo, bem, bem para ver como é que está. É este o problema, não tem mais coisa nenhuma. (Entrevista realizada no dia 13/10/2013.)¹²

¹² Entrevista gravada em vídeo com dona Deusa (Abigail Brito Rodrigues), evangélica, mas que realiza o almoço todos os anos.

Em Belém do Pará, durante a semana que antecede o Círio de Nazaré, o assunto é um só: todos falam sobre o Círio, que se aproxima, todos estão imersos na preparação da casa para receber a família e os amigos. Preparar a casa significa colocar a imagem de Nossa Senhora de Nazaré em local de destaque, decorar este local da melhor forma possível para homenagear a dona da festa, pensar na quantidade de convidados e agregados, pensar nos ingredientes para todos os pratos. Além de preparar a casa, as pessoas têm de pensar em roupas novas para todos os eventos que compõem o Círio de Nazaré: o final de semana que dá início às festividades, um evento não oficial, a trasladação, o domingo do Círio. Assim, com tantas coisas para pensar e preparar para receber as pessoas, a cidade de Belém nestes dias fica igual às grandes cidades às vésperas do Natal: o trânsito vai aumentando, todos têm pressa e necessidade de se preparar para o grande dia do povo paraense, que é o domingo do Círio de Nazaré, em que, depois de ver e seguir a procissão, acontece o mais importante evento anual da família paraense, o almoço do Círio, que é um verdadeiro “banquete amazônico”. Por muitos motivos, nesta cultura, o almoço do Círio é considerado mais importante que o Natal, e assim, para os paraenses, este dia é “o Natal dos paraenses”.

Comer com alguém é um ato que compromete porque cria laços com a outra pessoa. Em certas culturas, até se considera que o fato de ter partilhado uma refeição, de ter comido juntos, cria entre os protagonistas laços de uma natureza tão forte que eles comparam aos laços de parentesco e implicam uma série de obrigações. (POULAIN, 2006, p. 137)

E, quando é necessário, evocar os ritos que, em nossos tempos, exacerbaram o caráter cerimonial que sempre cerca a acolhida, pondo em cena a hospitalidade de forma enfática e superlativa... (LARDELLIER, 2011, p. 1186)

Assim, no banquete, formado por diversos pratos da cozinha paraense, temos um prato especial, a maniçoba, cuja produção é um verdadeiro ritual, e que passamos a chamar de “ritual da maniçoba” durante a pesquisa. Assim como todas as tardes em Salvador, Bahia, a cidade sabe, pelo cheiro de dendê e acarajé, que é o horário em que as “bairanas de tabuleiro” colocam à venda seus quitutes, em Belém, o perfume que se espalha é o da maniçoba, porém não só no final da tarde; é possível sentir este perfume o tempo inteiro ao caminhar pelas ruas de Belém, pois muitos paraenses acordam bem cedo para acender o fogo para seus “panelões”, e outros o desligam muito tarde ou até de madrugada. Assim, o perfume da maniçoba nestes dias é constante.



Figura 20 – Dona Maria, preparando sua maniçoba no bairro do Condor, em Belém, para o Círio 2013. (Foto: Ricardo Frugoli, 9/10/13.)



Figura 21 – Dona Tereza, admirada com a camiseta da maniçoba de um convidado da família Góes durante o almoço do Círio 2013. (Foto: Ricardo Frugoli, 13/10/13.)

É o perfume da maniçoba que anuncia o Círio de Nazaré, é ele que anuncia que o Círio está próximo, é ele que, ao se espalhar pelas ruas de Belém, vai transformando a cidade e o espírito das pessoas, e também vai transformando o ambiente em um clima de festa de solidariedade, harmonia e paz, como o que normalmente é vivido nas festas de final de ano, principalmente no Natal. Durante os sete dias que antecedem o Círio, a maniçoba fica no fogo, e a cidade vai sendo perfumada com seu cozimento; a cada dia, enquanto ela apura, o espírito de “Natal” fica mais forte entre as pessoas. Durante essa semana, o assunto entre os

paraenses é a preparação da casa para receber o “outro”, e a curiosidade mais comum é saber a quantas anda a preparação da maniçoba da casa dos conhecidos.



Figura 22 – Vendedora de maniva no Mercado Ver-o-Peso.
 Fonte: Disponível em: <http://www.blogdobacana.com.br/wp-content/uploads/DSC_0155.jpg>. Acesso em: 25 fev. 2014.

Mesmo que as casas tenham um cardápio parecido, com pequenas variações, as conversas dessa semana sempre terminam com o convite “Passa lá em casa”. Todos querem compartilhar a sua maniçoba, afinal, um prato que fica 7 dias no fogo, fervendo por cerca de 12 a 14 horas diárias, mexendo a cada 40 minutos para não grudar no fundo e repondo a água que evapora, precisa ser apreciado pela família e pelos amigos. E assim, a maniçoba é para o “outro” e para quem chegar com ele (os desconhecidos), e com esta intenção esse prato é preparado, para agregar e reforçar o laço entre os iguais e os desconhecidos que se tornarão parte, e além de tudo reforçar entre eles o sentido de “pertencimento” àquela comunidade ou grupo. Todos os pratos são preparados ou supervisionados com cuidado e atenção pelo anfitrião, por quem vai receber, porém nenhum dos pratos demanda tanta dedicação e tempo como a maniçoba. E assim, por ser um prato menos comum de se preparar no dia a dia, ele toma uma proporção maior nesse “almoço ritual”, e os milhares de cozinheiros que estão em seus lares cuidando de seus “panelões” têm prazer em receber o “outro” e compartilhar. Este prato é uma forte prova de que a comensalidade é uma das dimensões da hospitalidade, em que cozinhar é um ato de dedicação ao “outro”.

Em cada caso, cozinhar é o suporte de uma prática elementar, humilde, obstinada, repetida no tempo e no espaço, com raízes na urdidura das relações com os outros e consigo mesmo, marcada pelo “romance familiar” e pela história de cada uma, solidárias das lembranças de infância como ritmos e estações. (GIARD, 1996, p. 218)

A maniçoba é um prato que lembra um pouco a feijoada, pois contém basicamente as mesmas proteínas, porém no lugar do feijão temos a folha da maniva (folha da macaxeira ou mandioca). É um prato exótico, de imagem nada atraente, de sabor marcante, que se come acompanhado de arroz, farinha e pimenta. E, segundo Cascudo (2005), “uma pingazinha” o acompanha bem.



Figura 23 – João Carlos preparando sua maniçoba para o Círio 2013.
(Foto: Ricardo Frugoli, 7/10/13.)

O ato de preparar a maniçoba por tantos dias, sempre pensando em fazer o melhor para o “outro” que vai desfrutar do resultado desta produção de dedicação profunda, que demanda cuidar com atenção por sete dias deste prato, é certamente um “ritual de hospitalidade” realizado através da dimensão da comensalidade, hospitalidade que é reforçada com os outros “ritos” no preparo da “casa base” para receber o “outro”, como a decoração da casa, com a colocação da imagem de Nossa Senhora de Nazaré em local de destaque, de acordo com as posses da casa em questão.



Figura 24 – Dona Deusa (Abigail Brito Rodrigues), durante o almoço do Círio 2013. (Foto: Ricardo Frugoli, 13/10/13.)

2.3 As diferenças de cardápio e principais receitas

Durante o almoço do Círio em 2012 e 2013, observou-se que existem dois pratos bases e comuns nesta refeição festiva que classificamos como “banquete amazônico”, que são a maniçoba e o pato no tucupi, que é composto do pato assado e posteriormente fervido no tucupi com o acréscimo do jambu já branqueado, um importante prato nesta festa. O pato no tucupi pode ser substituído por outro tipo de ave ou carne, mais econômica, como o frango, o chester, o peru ou até o porco, mudando o nome do prato, respectivamente, para frango no tucupi, chester no tucupi, peru no Tucupi ou até porco no tucupi.

Percebeu-se em campo que o importante é que, dentre as variações, não importa a condição social do grupo, pode mudar a carne ofertada no lugar do pato ou haver mudanças nos pratos por causa dos ingredientes caros, mas o almoço ofertado, os pratos e quantidades são de “dia de festa” daquele grupo social, em que todos, se necessário, se cotizam para ter o melhor e a maior quantidade, para diferenciar das refeições em dias comuns.

Durante as visitas realizadas antes do dia do almoço e no dia do almoço, percebeu-se que a fartura é diferente, proporcionalmente falando. O que é farto para o mais humilde é muito pouco para o mais abastado. Nas casas mais abastadas, a comida sobra e é distribuída para os mais humildes ou na própria casa, já que, em geral, os convidados, parentes e amigos são muito numerosos. É bastante comum, entretanto, que antes do final da tarde as panelas já estejam vazias, encurtando assim o tempo de festa dentro da casa daquele núcleo. Mas o fim de um prato, ou até mesmo de todos os pratos, não significa o fim da festa. Na periferia, a festa se expande para a rua e as famílias se confraternizam nas calçadas, com música alta e

compartindo o que tiverem. Nesses locais, quanto mais o tempo passa, mais a temperatura etílica aumenta, e a festa vai se mantendo até o fim da noite do domingo ou muitas vezes até virar para a madrugada da segunda.

Enquanto nas casas mais pobres a carne de um dos pratos principais é substituída por causa do preço, nas mais abastadas surgem carnes nobres, como os quelônios (tartarugas), que fazem parte da cultura, do hábito alimentar dos paraenses, embora a venda seja proibida, salvo alguns poucos certificados, porém muito caros. Essas casas são abastecidas por um mercado negro de quelônios, que trazem para a mesa do Círio o tracajá, que já se pode encontrar certificado, e a desejada muçã, espécie de tartaruga pequena.

Os outros pratos variam em grande quantidade, sem muita lógica de combinação; muitos dos que serão mencionados não combinam entre si, mas estão presentes nas casas. E também surge nas casas mais simples a feijoada, que é forte e ajuda a reforçar a maniçoba, e cuja presença foi observada na casa de dona Maria.

Estranhamente, e provavelmente por se comparar o Círio de Nazaré com o Natal dos paraenses, é comum encontrar na mesa de muitas casas o peru assado e decorado com frutas de origem europeia, como se faz na ocasião do Natal, e em casas mais simples, a substituição do peru pelo frango ou o chester assado, por questão de economia. A seguir, a variedade de pratos observados na composição do almoço do Círio em 2012 e 2013.

Quadro 4 – Pratos encontrados na mesa do Círio em 2012

Maniçoba
Pato no tucupi
Frango no tucupi
Porco no tucupi
Vatapá paraense
Caruru paraense
Farofa
Arroz escorrido
Tacacá
Pirarucu de casaca
Arroz paraense
Caldeirada de filhote
Mojica de peixe

Mojica de camarão
Casquinha de caranguejo
Casquinha de muçã
Tracajá assada com farofa
Sarapatel de tartaruga
Bolinho de piracuí
Torta de aviu
Peru, chester ou frango assado e decorado
Empadinha de pato com jambu

Entrevistas e pesquisa de campo elaboradas por: Ricardo Frugoli, 2014.

Quadro 5 – Sobremesas encontradas na mesa do Círio em 2012

Taça da felicidade
Crems de cupuaçu e bacuri
Doce de cupuaçu e bacuri
Sorvetes regionais
Açaí
Pavê de cupuaçu

Entrevistas e pesquisa de campo elaboradas por: Ricardo Frugoli, 2014.

Quadro 6 – Pratos encontrados na mesa do Círio em 2013

Maniçoba
Pato no tucupi
Frango no tucupi
Chester no tucupi
Porco no tucupi
Vatapá paraense
Caruru paraense
Farofa
Arroz escorrido
Tacacá

Pirarucu de casaca
Arroz paraense
Caldeirada de camarão
Mojica de peixe
Mojica de camarão
Casquinha de caranguejo
Bolinho de piracuí
Torta de aviu
Peru, chester ou frango assado e decorado
Filé marajoara
Batatas fritas
Salada
Feijoada

Entrevistas e pesquisa de campo elaboradas por: Ricardo Frugoli, 2014.

Quadro 7 – Sobremesas encontradas na mesa do Círio em 2013

Taça da felicidade
Crems de cupuaçu e bacuri
Doce de cupuaçu e bacuri
Sorvetes regionais
Açaí

Entrevistas e pesquisa de campo elaboradas por: Ricardo Frugoli, 2014.

Seguem abaixo receitas dos principais pratos, concedidas por algumas informantes, identificadas em cada caso.

Maniçoba

(Receita de Anna Maria Martins)

Ingredientes:

2 paineiros de folhas de mandioca (maniva)

2 kg de toucinho branco

2 kg de toucinho defumado
2 kg de pé de porco salgado
2 kg de orelha de porco salgada
2 kg de língua de porco salgada
2 kg de rabo de porco salgado
2 kg de lombo de porco salgado
2 kg de costela de porco salgada
1,5 kg de paio
1,5 kg de chouriço
1,5 kg de linguiça de porco
4 kg de bucho de boi
4 kg de charque

Modo de preparo:

Pique as folhas de mandioca (maniva) sem os talos e moa muito bem em uma máquina de moer carne, até reunir 6 kg. Num panelão com bastante água, leve a maniva moída ao fogo brando e deixe ferver durante 72 horas. Mexa de vez em quando, dando pelo menos três boas mexidas por período – manhã, tarde e noite. Isto é feito para que as folhas não grudem na panela.

Coloque sempre água, pois a massa não pode ficar seca. Quando for dormir, complete a água de novo e deixe o fogo mais baixo possível. Com a maniva continuando a ferver na tarde do 4º dia, ponha as carnes salgadas à parte, e o charque de molho para tirar o excesso de sal. Ficam de fora apenas o paio, o chouriço, a linguiça e o bucho de boi.

No 5º dia, corte em pedaços médios o bucho de boi e escale muito bem para tirar todo o cheiro. Corte também em tamanhos médios as carnes salgadas; lave bem e afervente. Junte tudo e ponha no panelão em que a maniva continua fervendo por mais 48 horas, desligando o fogo quando for dormir.

No 6º dia, corte em rodela o paio, o chouriço e a linguiça e coloque para ferver.

No 7º dia, a maniçoba já está pronta, e fica como se fosse uma feijoada.

A cor da maniva, que no início do cozimento é verde bem vivo, vai se transformando até ficar um verde muito escuro, quase preto.

Como servir:

Sirva com arroz branco, farinha-d'água e uma pimenta-de-cheiro.

Tempo de preparo: 7 dias.

Rendimento: 35 porções.

Fonte: MARTINS, 2013, p. 41

Pato no tucupi

(Receita de Anna Maria Martins)

Ingredientes:

2 patos médios

6 litros de tucupi

6 maços de jambu

1 maço de alfavaca

1 maço de chicória

2 cabeças de alho

20 pimentas de cheiro

Sal a gosto

Para a vinha d'alhos:

5 limões

3 cabeças de alho

Sal a gosto

½ litro vinho branco

1 pimenta-de-cheiro

Modo de preparo:

Lave os patos em água corrente.

Em um recipiente, prepare a vinha d'alhos com o suco de limões, 3 cabeças de alho socadas, o vinho branco, a pimenta-de-cheiro, sal e água a gosto. Tempere os patos na vinha d'alhos e deixe descansar de um dia para o outro na geladeira.

Asse os patos em forno médio por aproximadamente 90 minutos.

Em uma panela, coloque para ferver o tucupi com 3 pimentas-de-cheiro, 2 cabeças de alho, alfavaca, chicória e sal a gosto.

Após os patos esfriarem, corte-os em 4 pedaços cada.

Em uma panela, coloque 2 litros de tucupi já temperado e ferva os patos em pedaços até ficarem bem macios. Desosse e tire a pele dos patos já macios.

Preparo do jambu:

Cate o jambu, separando as folhas com os talos mais tenros. Lave em água corrente. Em uma panela com água fervente e sal a gosto, escale levemente o jambu. Escorra e reserve.

Molho de pimenta-de-cheiro:

O restante das pimentas deve ser amassado com sal a gosto e 1 dente de alho socado, completando com um pouco de tucupi quente.

Como servir:

Em um prato de sopa, coloque os pedaços de pato e cubra-os com o jambu e o restante do tucupi que não foi usado para amaciar os patos. O pato no tucupi é servido com arroz branco, farinha-d'água e molho de pimenta.

Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos.

Rendimento: 6 porções.

Fonte: MARTINS, 2013, p. 47.

Vatapá paraense

(Receita de Jorgia Progenio)

Ingredientes:

500 g de camarão seco pilado

1 tomate

1 cebola

1 dente de alho

1 pimentinha verde

250 ml de leite de coco

4 pães amanhecidos

500 ml de leite líquido

80 ml de azeite de dendê

Azeite de oliva a gosto

Cheiro-verde, alfavaca, chicória e sal a gosto

Modo de preparo:

Dessalgue o camarão e reserve.

Coloque os pães de molho no leite para amolecer e depois bata no liquidificador.

Em uma panela, coloque o azeite e os temperos para refogar, junte o camarão e o dendê até fritar bem. Coloque o pão batido e deixe cozinhar. Acrescente sal a gosto.

Como servir:

Com jambu e arroz branco. Enfeite com camarões secos e grandes.

Tempo de preparo: 60 minutos.

Rendimento: 4 porções.

Fonte: MARTINS, 2013, p. 34.

Caruru

(Receita de Oswaldina Ferreira)

Ingredientes:

500 g de camarão seco

250 g de quiabo

100 ml de azeite de dendê

200 g de farinha suruí

50 g de cheiro-verde

Modo de preparo:

Descasque o camarão seco e refogue-o, escaldando a cabeça. Reserve este caldo.

Corte o quiabo em pedaços pequenos e ponha em uma panela para ferver. Depois de fervido, junte com o caldo da cabeça do camarão e bata no liquidificador.

Depois de batido, engrosse com a farinha, que deve estar umedecida. Adicione o camarão e deixe cozinhar.

Como servir:

Com arroz branco e jambu.

Tempo de preparo: 60 minutos.

Rendimento: 4 porções.

Fonte: MARTINS, 2013, p. 25.

Arroz paraense (Receita de Eliane Ferreira)

Ingredientes:

500 ml de tucupi

½ maço de jambu

3 folhas de alfavaca

1 dente de alho

5 folhas de chicória

50 g de manteiga

250 g de arroz

100 g de camarão seco pilado

Pimenta-de-cheiro a gosto

Azeite a gosto

Sal a gosto

Limão a gosto

Modo de preparo:

Ferva o tucupi com a pimenta-de-cheiro, o dente de alho, a alfavaca, a chicória e o sal.

Escalde levemente o jambu por 3 minutos em água fervente com sal. Depois de cozido, coloque em água gelada para parar o cozimento e pique com a ponta da faca. Reserve um pouco da água do cozimento. Afervente o camarão seco pilado para tirar o excesso de sal.

Faça o arroz com tucupi. Quando o arroz ficar pronto, misture com o jambu picado e camarão seco. Reserve aquecido.

Como servir:

Regado ao tucupi bem quente.

Tempo de preparo: 60 minutos.

Rendimento: 4 porções

Fonte: MARTINS, 2013, p. 24.

Taça da felicidade da tia Nete
(Receita de Luzinete Brandão Coelho)

Ingredientes:

1,5 kg de polpa de cupuaçu

1,5 kg de polpa de bacuri

1 L de leite

14 ovos

3 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite

30 g de leite em pó

100 g açúcar

1 limão tahiti

2 caixas de bolacha champagne

Modo de preparo:

* *Creme de cupuaçu*

Bata no liquidificador 1 kg de polpa de cupuaçu com 1 lata de leite condensado e 1 lata de creme de leite sem soro. Reserve.

* *Creme de bacuri*

Bata no liquidificador 1 kg de polpa de bacuri com 1 lata de leite condensado e 1 lata de creme de leite sem soro. Reserve.

* *Doce de cupuaçu*

Leve ao fogo brando 500 g de polpa de cupuaçu com 500 g de açúcar, mexendo o tempo todo até a fruta mudar de cor e o doce desgrudar do fundo.

* *Doce de bacuri*

Leve ao fogo brando 500 g de polpa de bacuri com 500 g de açúcar, mexendo o tempo todo até a fruta mudar de cor e o doce desgrudar do fundo.

** Pudim de leite*

Bata no liquidificador 1 litro de leite, 1 lata de leite condensado, 6 ovos inteiros e 30 g de leite em pó. Cozinhe em banho-maria por aproximadamente 2 horas.

** Pudim de claras*

Na batedeira, bata 8 claras em neve, acrescentando aos poucos os 100 g de açúcar e um pouco de raspas de limão.

Unte a forma com manteiga e polvilhe com açúcar cristal e raspas de limão.

Leve ao forno (180°) sem pré-aquecer e observe o cozimento.

** Montagem:*

Em uma taça gigante, desenforme o pudim de leite e faça camadas envolvendo o pudim na seguinte ordem: creme de cupuaçu, doce de cupuaçu, creme de bacuri, doce de bacuri, bolachas champagne.

Agora desenforme sobre as bolachas o pudim de claras, e novamente faça camadas envolvendo o pudim de claras na seguinte ordem: creme de cupuaçu, doce de cupuaçu, creme de bacuri, doce de bacuri, bolachas champagne.

Finalize com um dos cremes e decore a gosto.

Tempo de preparo: 120 minutos.

Rendimento: 30 porções.

Fonte: Caderno de Receitas de Luzinete Brandão Coelho.

CAPÍTULO 3 – “PASSA LÁ EM CASA” – O ALMOÇO DO CÍRIO PELOS PRÓPRIOS PARTICIPANTES: RESULTADOS DE PESQUISA

Até no mais bruto dos homens arregaça uma lágrima.
(Charles, taxista, durante corrida na noite de sexta-feira que antecede o Círio.)

O objetivo do capítulo é retomar algumas informações sobre o interesse pelo tema e percorrer sobre os passos da pesquisa com os participantes da festa do Círio, relatando depoimentos sobre os dias da festa, assim como sobre os dias de preparação, que antecedem a festa.

3.1 A pesquisa

O pesquisador teve o primeiro contato com a festa no ano de 2000, quando foi a Belém para conhecer a festa, a convite de seu sócio e amigo, Marcos Sampaio Ferreira, ocasião em que foi apresentado a outro amigo, Pedro Paulo Bastos, que morava em Salvador mas que, sendo paraense, todos os anos voltava na ocasião da festa. A festa foi apresentada já com a experiência de quem a conhece e acompanha há muitos anos; só quem conhece o funcionamento consegue acompanhar tudo ou quase tudo, se tiver energia para todos os eventos que compõem a festa. Assim, já estavam programados todos os passos daqueles dias, existia um roteiro e também técnicas para ver melhor a trasladação, a procissão e os outros movimentos, para não perder nenhum detalhe. Para que se possa entender a importância desse tipo de conhecimento, por exemplo, para ver a trasladação, que é a procissão da noite do sábado entre o Colégio Gentil e a Catedral, um dos melhores lugares na época era do Bar do Parque¹³, Ferreira. Todos os anos, uma pessoa era contratada para passar a tarde bebendo em uma mesa por sua conta, e assim, às 18h30min, podia assumir a mesa e assistir dali a trasladação. A procissão foi vista de um camarote improvisado, porém muito bem assistido por um serviço de *buffet*, em um escritório da Avenida Nazaré.

¹³ Bar do Parque é um bar com uma estrutura arquitetônica de quiosque do início do século passado, com uma espécie de mezanino ao lado, mais alto que o nível da rua, um espaço de prostituição feminina. Fica ao lado do Teatro da Paz e faz parte do conjunto arquitetônico da Praça da República.



Figura 25 – Trajeto da trasladação e da procissão do Círio (3.600 metros).

Fonte: Disponível em:

<<http://2.bp.blogspot.com/zKWA5s2ipuM/UHg6G3eqkxI/AAAAAAAAAOI/dQ6uRhnb0Wg/s1600/C%C3%ADrio+de+Nazar%C3%A9+trajeto-12-10-12.jpg>>. Acesso em: 21 jun.14.

É bastante impressionante para um turista ou participante de primeira viagem, pois a profundidade, as proporções e os movimentos daquele evento e de sua programação são incomensuráveis. Após ver a santa passar, como manda a tradição, deve-se ir para o almoço

do Círio, naquela ocasião, na casa da família Bastos, suficientemente conhecida já pelo tema “cozinha”, uma casa tradicional paraense, que ainda servia em porcelana da Companhia das Índias, um verdadeiro banquete de pratos desconhecidos. Entre os pratos, a maniçoba e pato no tucupi, além de outros como muçã (tartaruga pequena), tracajá (tartaruga), pirarucu de casaca (prato feito com o pirarucu seco), casquinha de caranguejo, tacacá (feito com tucupi, jambu e camarão seco), doces regionais e, entre outras coisas, um estranho peru decorado como se fosse o tradicional peru de Natal. Ali se pôde perceber que o almoço do Círio para o paraense era mais importante que o Natal, que existia um esforço de todos os paraenses que viviam fora, em outras cidades, estados ou países, de tentar retornar para este encontro da família paraense, que se repete todo ano. Assim, pode-se dizer que o Círio é o Natal dos paraenses, e foi nesse momento que nasceu a ideia de pesquisa sobre a importância da mesa e da comida para a festa do Círio e para a comensalidade dentro das casas.

Como diretor de operações em uma operadora de turismo, o pesquisador, a partir de então, passou a viajar com grupos para Belém e região e a organizar grupos para o Círio de Nazaré do ano seguinte, em que ficou hospedado no Hotel Hilton, no trajeto da trasladação e da procissão, permitindo assim o acompanhamento do camarote oferecido pelo próprio hotel, em seu mezanino. Mas, e o almoço? Assistir à trasladação, à procissão e aos outros movimentos públicos era possível, mas, para participar do almoço numa casa de família, é necessário ter vínculos, é necessário o convite, e o turista, nesse quesito, se não fizer um amigo local e criar algum vínculo, acaba por almoçar no *buffet* do hotel, que inclusive são as principais ofertas neste dia, pela necessidade de atender a seus clientes, pois a grande maioria dos restaurantes permanece fechada nesse dia. Desta forma, é evidente que há uma barreira no acesso às casas paraenses para participar do almoço do Círio e usufruir da hospitalidade paraense, como explica Raffestin (2011): “A passagem da exterioridade para a interioridade supõe uma autorização ou um convite controlado por um rito, justamente o da hospitalidade.

Ainda no ano de 2000, o pesquisador se aproximou da PARATUR, Companhia Paraense de Turismo, e de seu presidente, Dr. Adenauer Góes, atual secretário de estado de turismo. E, através deste relacionamento, acabou por ser convidado pelos professores da Universidade Federal do Pará, Prof. Álvaro do Espírito Santo e Profa. Ângela do Espírito Santo para participar de uma consultoria para identificar e incentivar, através de seminários em dezenas de cidades do estado, a criação de novos produtos turísticos. Essa consultoria foi desenvolvida para a PARATUR. Depois dessa consultoria, a relação se estreitou muito e, devido à boa impressão causada pelo Círio, porém avaliando o quanto o “produto Círio” ainda era desconhecido dos brasileiros, foram propostas ao estado ações de visibilidade para essas

ocasiões. Assim, por três anos, grupos de convidados foram levados para participar do evento a convite do estado. Essa participação acabou dando visibilidade e assim divulgando o Círio de Nazaré nos meios de comunicação nacional.

Assim, o conhecimento e a familiaridade com a festa e a região em cinco participações no Círio de Nazaré, antes de iniciar a pesquisa, deram base para o trabalho de campo nos Círios de 2012 e 2013, e esses dois anos de pesquisa permitiram um olhar completamente diferente do olhar descompromissado como turista ou como divulgador do evento; sem essa base anterior, seria mais difícil realizar a pesquisa.

Durante a pesquisa, no ano de 2012, inicialmente foi feito um levantamento bibliográfico básico, acrescidos de importantes contribuições da Profa. Dra. Lucília da Silva Matos, nascida no estado do Rio de Janeiro, mas moradora de Belém há mais de quinze anos, que em 2010 defendeu seu doutorado em Ciências Sociais na PUC de São Paulo com o tema: *Belém em festa: a economia lúdica da fé no Círio de Nazaré*.

3.2 Etapas da pesquisa de campo

Em 2012, foi realizada uma viagem para Belém no período de 10 a 14 de outubro, período utilizado para observar a festa com esse olhar diferente. Assim além de participar, assistindo a todos os principais eventos, também foi possível aproveitar para assistir a todos os noticiários locais da TV Liberal, retransmissora da TV Globo, do SBT Pará, além de acompanhar muitos movimentos através da TV Nazaré, da Fundação Nazaré de Comunicação, que transmite quase tudo ao vivo, além de acompanhar as notícias pela Rádio Nazaré. Esse acompanhamento foi fundamental para que, no ano seguinte, fosse criada uma estratégia de pesquisa, muito necessária, dada a quantidade de eventos que acontecem em pontos diferentes e com pouco intervalo de tempo entre eles. Foi possível assistir à passagem da trasladação e à procissão do Círio de dois pontos diferentes e em dois momentos distintos, sendo um na Varanda de Nazaré, camarote da cantora Fafá de Belém que fica na Avenida Nazaré, e outro no Camarote do Governador, em frente à Estação das Docas, pontos distantes que têm aproximadamente uns dois mil metros de distância entre si, mas de onde é possível acompanhar a passagem da imagem de dois ou até de mais pontos, conhecendo bem os atalhos e dada a demora de deslocamento da imagem na trasladação e na procissão do Círio. Também foi possível participar do Círio Fluvial, a convite do barco fretado pela PARATUR.

Na ocasião, foram realizadas entrevistas informais, com anotações no caderno de

campo, e participação em almoços com amigos, em algumas casas paraenses, sendo uma delas de uma família de religião judaica que também festejava o Círio. Foram coletados recortes de jornais e revistas locais, que também se mostraram muito úteis para esclarecer alguns pontos e números, como os 7 mil voluntários que trabalham na Cruz Vermelha, na trasladação e no domingo do Círio, para auxiliar os devotos que desmaiam ou precisam de algum tipo de assistência médica, por ferimentos nos pés ou outras necessidades. A imprensa noticiou que uma igreja evangélica do trajeto abriria pela primeira vez suas portas para auxiliar os devotos com água fresca e oferecer um café da manhã para quem quisesse fazer uma parada e adentrar o templo da Assembleia de Deus.

Em 2013, foram realizadas mais duas viagens, uma no período de 6 a 14 de outubro, e outra de 25 a 28 de outubro. A primeira viagem tinha por objetivo acompanhar as mudanças da cidade na semana do Círio, fazer entrevistas com informantes sem vínculo prévio e acompanhar e entender o processo da produção da maniçoba, que, conforme já foi explicado, é um dos pratos servidos durante o almoço do Círio, e talvez o prato mais emblemático da festa, pois é o mais esperado e desejado, segundo todas as entrevistas efetuadas. Dentro da grande variedade de pratos servidos nas casas, a maniçoba e o pato no tucupi e suas variações são os pratos que nunca faltam na mesa do almoço. No segundo período da viagem, o objetivo era conhecer o final da festa, ver as últimas procissões, acompanhar a queima de fogos e o Recírio.

A primeira viagem de 2013 foi a principal, por ocorrer no período em que aconteciam as procissões principais. Apenas uma entrevista estava agendada por indicação de amigos. A segunda possibilidade de entrevista surgiu naturalmente, durante o voo de São Paulo a Belém, no encontro com Valena Coelho, paraense que vinha da Dinamarca, país onde vive, para participar da festa. Além da conversa informal durante o voo, foi agendada uma entrevista, que proporcionou um contato com a família Coelho em todos os movimentos que fizeram nos dias de festa.

No traçado do planejamento da pesquisa, previa-se observar o almoço do Círio em diversas classes sociais, para entender a diferença de cardápios e formas de preparação. Para tanto, foi fundamental a contribuição da Profa. Dra. Lucília da Silva Matos, que indicou uma professora da universidade federal, que produz uma maniçoba que é vendida para quem não tem tempo de produzir, e um casal homoafetivo (o primeiro casal a oficializar a união civil na cidade de Belém), que também produz o prato e recebe os amigos. Além disso, havia casas de antigos amigos, frequentadas em Círios anteriores, todas, entretanto, pertencentes à classe média e intelectualizada. Faltavam, portanto, representantes dos mais abastados e dos mais

humildes, a maior dificuldade e onde foram encontrados alguns empecilhos, muitas vezes em função do ambiente humilde em que era produzida a maniçoba.

Desta técnica, aproximadamente, a “bola de neve”, vários contatos foram acionados. Um taxista, por exemplo, que inicialmente também acenou com um parecer positivo e posteriormente um negativo, propôs uma entrevista com a avó, e assim surgiu a numerosa família de dona Maria no bairro do Condor, uma das regiões mais humildes e violentas de Belém. Faltava ainda uma casa abastada, como a da Avenida Nazaré, descrita por um amigo, famosa por só abrir suas janelas no período do Círio, e que figurava sempre nas colunas sociais dos jornais locais pela tradição em abrir a casa. Mesmo descalços, com roupas não adequadas e suados depois da procissão, a casa foi aberta para agendar uma entrevista. No domingo do Círio, houve a visita a seis casas, sendo a primeira pela manhã e a última às 23h, todas em pleno movimento da festa.

A observação se deu nos dias que antecederam o domingo do Círio. Para além das entrevistas, foram observadas as transformações da cidade, com visita a dois museus relacionados com o tema, visita à Casa de Plácido, à Cruz Vermelha, entre outras atividades, como o Auto do Círio, na sexta-feira, e a “Festa da Nazinha”, uma espécie de festa de abertura realizada na casa da Família Coelho. No sábado, houve participação na romaria fluvial, depois de uma negociação por dias com a Marinha, a bordo do barco oficial da Marinha Brasileira, que é responsável pelo transporte da imagem de Nossa Senhora de Nazaré.

Ainda no sábado, foi possível assistir à trasladação da Varanda de Nazaré e posteriormente do Bar do Parque. E no domingo, às 4h30min, iniciou-se a jornada a pé, para a concentração da corda e posteriormente da procissão, partindo-se de um ponto em frente à Estação das Docas, de onde se seguiu descalço, pois naquele ano o Exército proibiu a aproximação da concentração da corda por pessoas calçadas. O trajeto da procissão foi duro de fazer sem sapatos, mas propiciou a vivência da festa ao lado dos participantes “devotos”.

Na quinta-feira que antecedeu ao Círio, o autor recebeu, em sessão solene da Assembleia Legislativa do Estado do Pará, em sessão anual que homenageia Nossa Senhora de Nazaré e com a presença da imagem, o título de Cidadão Honorífico do Pará por serviços prestados ao desenvolvimento do Estado.



Figura 26 – Sessão solene de entrega do título de Cidadão Honorífico do Pará, em 10/10/13. (Foto: Flávio Novelli)

Na segunda viagem, o objetivo era acompanhar a penúltima e a última das 11 procissões que acontecem no período da festa: a procissão da festa, que acontece no domingo, e o Recírio, que acontece na madrugada e manhã da segunda-feira. E também, junto com a família Coelho, acompanhar a tradicional queima de fogos no domingo à noite, festejo que encerra oficialmente o Círio.

3.3 As transformações da cidade e manifestações da população organizada e de instituições

Nesse período, o comércio local foca todas as suas estratégias comerciais e de *marketing* para interagir e se comunicar com o público, os devotos. Assim, a maioria das empresas, grandes ou pequenas, locais, regionais ou nacionais, não perde a oportunidade de se comunicar e interagir com seu público, muitas vezes só pela comunicação, outras pela criação de produtos específicos para a ocasião. A interação começa a se manifestar já em meados de setembro, ou seja, um mês antes do evento, mas é planejada estrategicamente com meses de antecedência, principalmente nas marcas e nos negócios de abrangência nacional, que em alguns casos interagem com antecedência superior a dois meses.

No caso do almoço do Círio, que tem como um de seus pratos principais o pato no tucupi, como o pato é um produto de baixa produção nacional, em comparação com outras aves, nos meses que antecedem o Círio de Nazaré esta ave passa a ter boa parte de sua produção voltada para esse mercado, sendo complementada com a importação da ave de outros países produtores. Desta forma, o pato chega à mesa do paraense com preços elevados, pelo alto consumo e a limitação de oferta. Meses antes, através da mídia, já há dezenas de anos a tradição deste prato sofre interferência dos frigoríficos de porte nacional, que se aproveitam dos fatos citados e sugerem ao consumidor substituir o pato por outros produtos, como o frango e principalmente o peru, o que de fato acaba sendo uma ação de sucesso, pois o estado do Pará tem uma grande parcela da população de baixa renda, com necessidade de produtos mais acessíveis.



Figura 27 – Consumidor com pouca oferta de patos nos supermercados de Belém, a preços altos.
Fonte: Disponível em: <<http://g1.globo.com/pa/para/cirio-de-nazare/2013/noticia/2013/09/pato-continua-caro-e-pouco-ofertado-para-o-almoco-do-cirio-em-belem.html>>. Acesso em: 20/5/14.



Figura 28 – Propaganda de Peru da Sadia. (Foto: Ricardo Frugoli, 2013)

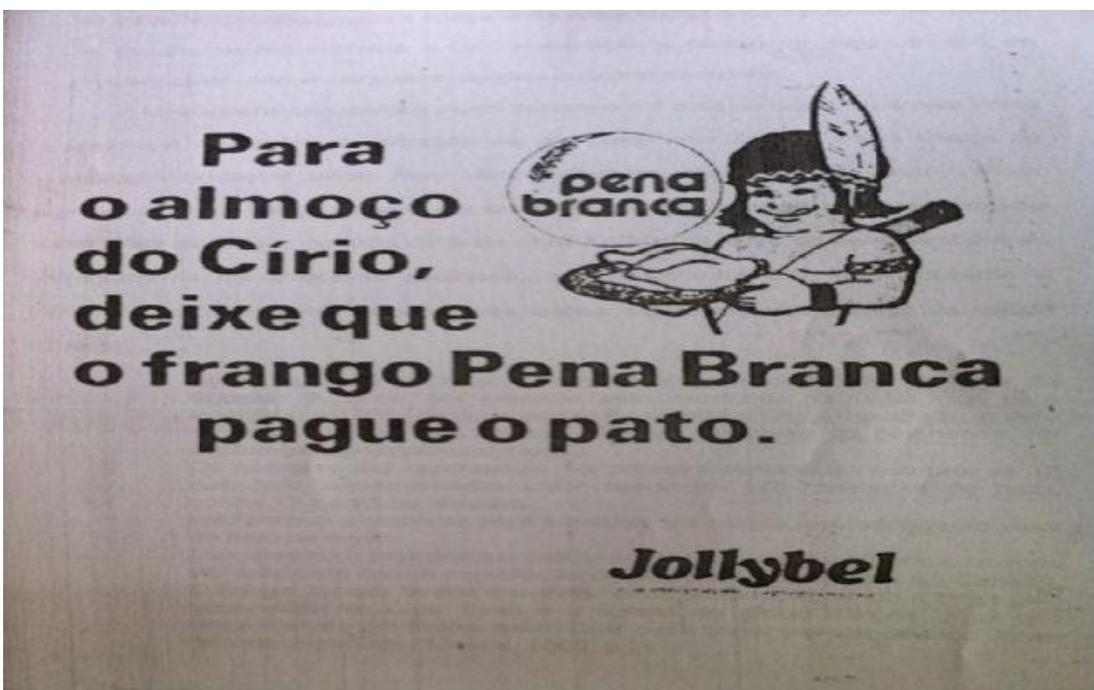


Figura 29 – Propaganda de Frango Pena Branca. (Fonte: Museu do Círio, 1976.)

Outras grandes marcas se envolvem com a “Instituição Círio”, já com porte de grande apoiador, como é o caso do Banco Bradesco, que neste ano foi o patrocinador oficial da festa e tinha toda a mídia do Norte do Brasil voltada para a divulgação do evento, relacionando-o com a sua marca.



Figura 30 – Outdoor Bradesco. (Foto: Ricardo Frugoli, 2013.)

O comércio local também busca sua forma de se manifestar e de estar próximo de seu consumidor através de diversas ações, como as redes de farmácias, supermercados, hipermercados e lojas de todos os portes, que fazem promoções em que, com a compra de um determinado valor, o consumidor ganha brindes confeccionados especialmente para aquele ano, normalmente camisetas ou kits completos, com camisetas, boné, abanador e outros, sempre com a imagem de Nossa Senhora de Nazaré e com a marca do negócio em questão. Nas ações das empresas de grande porte, o consumidor ganha convites para eventos oficiais ou paralelos, para ter acesso a um camarote montado no trajeto da procissão ou mesmo a um dos barcos patrocinados para acompanhar a procissão fluvial. Em 2013, segundo o jornal *O Liberal*, aproximadamente cem mil pessoas participaram da procissão fluvial. Essa procissão

foi criada em 1986, pela PARATUR, Companhia Paraense de Turismo, com a intenção de ter mais um atrativo no período da festa, atrativo este já incorporado como tradição nos dias de hoje.



Figura 31 – Promoções em *shopping centers*. (Foto: Ricardo Frugoli, 2013.)



Figura 32 – Rede local de farmácias. (Foto: Ricardo Frugoli, 2013.)

Existe também outro tipo de movimento, que é comum a todos os tamanhos de empresa, das micro e pequenas até as grandes marcas, que é homenagear a Nossa Senhora de Nazaré por meio da decoração de suas fachadas com balões, cartazes, faixas, réplicas de berlindas enfeitadas e *outdoors*. Essa manifestação também acontece por parte da iniciativa privada, como residências individuais, edifícios residenciais e de grupos organizados, como funcionários de uma empresa, sindicatos, estabelecimentos públicos e outros.



Figura 33 – Exemplo de decoração de fachada. (Foto: Ricardo Frugoli, 2013.)



Figura 34 – Exemplo de manifestação em edifício residencial. (Foto: Ricardo Frugoli, 2013.)



Figura 35 – Exemplo de manifestação de grupos. (Foto: Ricardo Frugoli, 2013.)

Muitas vezes, empresas de pequeno, médio e grande porte criam produtos específicos para se aproximar ainda mais de seu consumidor: joalherias criam joias especiais, perfumarias regionais e até grandes marcas de alcance internacional se manifestam, como a Havaianas, que, em 2013, lançou chinelos temáticos.



Figura 36 – Joalheria divulgando produto criado para o Círio 2013. (Foto: Ricardo Frugoli, 2013.)



Figura 37 – Produto da perfumaria Chama da Amazônia. (Foto: Ricardo Frugoli, 2013.)



Figura 38 – Chinelos Havaianas. (Foto: Ricardo Frugoli, 2013.)

Evidentemente, as empresas usam estratégias de vendas, como observa Kotler: “Empresas bem-sucedidas não apenas reagem às mudanças no ambiente externo; muitas concentram sua carteira de negócios em torno das competências essenciais e buscam ativamente criar fontes novas, internas e vantajosas” (KOTLER, 1997, p. 338). Interagir com o público nesta ocasião mostra a proximidade da marca com a cultura local e aproxima, emocionalmente, o cliente das marcas.

Com relação ao Círio de Nazaré como produto turístico a ser ofertado ao mercado, este ainda sofre com a baixa oferta de hospedagem e de voos de todas as partes do Brasil para Belém, e em ambos os casos com preços muitas vezes impraticáveis. A cidade de Belém, que abriga a festa, tem uma malha aérea relativamente pequena, assim como uma baixa oferta de assentos; os preços são normalmente altos e, mesmo com as dezenas de voos extras que são acrescentados nessa ocasião, eles permanecem altos pelo aumento da demanda. Por exemplo, uma passagem com origem em São Paulo, comprada em data muito próxima ao evento, pode custar um valor equivalente a duas passagens para a Europa, partindo da mesma origem no mesmo período. A hospedagem sofre o mesmo problema: com baixa oferta, os preços praticados nos principais dias da festa, entre a segunda sexta-feira e a terceira segunda-feira do mês de outubro, ou seja, um final de semana, sobe muito; o valor de uma diária em um hotel de cinco estrelas pode custar o equivalente a 450 dólares.

3.4 Análise das entrevistas: os participantes do Círio e seus movimentos

Eu sou de lá.
 Onde o Brasil verdeja a alma e o rio é mar.
 Eu sou de lá.
 Terra morena que eu amo tanto, meu Pará
 Eu sou de lá.
 Onde as Marias são Marias pelo céu.
 E as Nazarés são germinadas pela fé.
 Que irá gravada em cada filho que nascer.
 Eu sou de lá.
 Se me permites já lhe digo quem sou eu.
 Filha de tribos, índia, negra, luz e breu.
 Marajoara, sou cabocla, assim sou eu.
 Eu sou de lá.
 Onde o Menino Deus se apressa pra chegar
 Dois meses antes já nasceu fica por lá
 Tomando chuva, se sujando de açai
 Eu sou de lá
 Terra onde o outubro se desdobra sem ter fim
 Onde um só dia vale a vida que eu vivi.
 Domingo Santo que não posso descrever.
 Pois há de ser mistério agora e sempre.
 Nenhuma explicação sabe explicar.
 É muito mais que ver um mar de gente
 Nas ruas de Belém a festejar
 É fato que a palavra não alcança
 Não cabe perguntar o que ele é
 O Círio ao coração do paraense
 É coisa que não sei dizer...
 Deixa pra lá.
 Terá que vir
 Pra ver com a alma o que o olhar não pode ver
 Terá que ter
 Simplicidade pra chorar sem entender
 Quem sabe assim
 Verá que a corda entrelaça todos nós.
 Sem diferenças, costurados num só nó.
 Amarra feita pelas mãos da Mãe de Deus
 Estranho, eu sei
 Juntar o santo e o pecador num mesmo céu
 Puro e profano, dor e riso, livre e réu.
 Seja bem vindo ao Círio de Nazaré.
 Pois há de ser mistério agora e sempre
 Nenhuma explicação sabe explicar.
 É muito mais que ver um mar de gente
 Nas ruas de Belém a festejar
 É fato que a palavra não alcança
 Não cabe perguntar o que ele é
 O Círio ao coração do paraense
 É coisa que não sei dizer...
 Pois há de ser mistério agora e sempre.
 Nenhuma explicação sabe explicar.
 É muito mais que ver um mar de gente

Nas ruas de Belém a festejar
 É fato que a palavra não alcança
 Não cabe perguntar o que ele é
 O Círio ao coração do paraense
 É coisa que não sei dizer...
 Deixa pra lá
 (Música de Pe. Fábio de Melo.
 Fonte: *Revista Santuário de Nazaré*, ano 3, n. 9, 2013.)

3.4.1 O paraense e a festa

É comum ouvir que a festa do Círio de Nazaré é o Natal dos paraenses nos dias que antecedem o Círio, mas isso também será repetido em qualquer momento do ano em que forem indagados sobre esta festa, foi o que se constatou nesses dois anos de pesquisa. No discurso da grande maioria dos paraenses que vivem em Belém ou que lá nasceram, o Círio é a sua maior festa e, para eles, tem importância maior que a do Natal, o que pode ser reforçado com a existência do Indulto do Círio. O senhor Alcyr, arquiteto e professor emérito da Universidade Federal do Pará, morador de uma das casas da Avenida Nazaré por onde passa a procissão, assim se manifesta a respeito da festa:

O Círio de Nazaré representa para os paraenses o mesmo que o Natal para o mundo todo. É uma época de confraternização, é uma época em que as pessoas que têm algum problema de relacionamento fazem as pazes e ficam conversando, as pessoas saem nas ruas e costumam se cumprimentar, dizendo “Um Feliz Círio!”, quando você recebe um telefonema a pessoa que está do outro lado atende e você diz “Um Bom Círio!”, então é uma época em que tudo se modifica, tudo se transforma em ternura, e essa ternura aparece muito mais ainda no almoço do Círio, porque é um momento mais que confraternização, é um momento em que as famílias se reúnem tal qual no Natal, para um abraçar o outro, desejar paz, felicidade, saúde, amor e um feliz Círio, enfim é realmente um grande momento. Nós oferecemos aqui aos amigos a nossa casa para que assistam aqui o Círio, há 50 anos, e nesse mesmo teto muitos amigos queridos, que vinham com crianças de colo, e hoje vêm com filhos e netos, então são gerações de amigos que vão se renovando sempre, trazendo esse convívio fraternal entre as pessoas que se gostam. (Trecho de entrevista concedida no dia 13/10/13, domingo do Círio.)

Outros depoimentos reforçam a fala do senhor Alcyr:

As pessoas de fora geralmente não imaginam o que é o Círio para a gente. O Círio é um acontecimento tão importante ou mais que o Natal. Eu nunca deixei de assistir um Círio na minha vida todinha, e eu já tenho 58 anos, né? (Trecho do depoimento de Adison Góes)

Só quem vem sabe o que é. Quem mora aqui sabe que a cidade muda na época do Círio, é mágico! (Trecho do depoimento de George Antônio, 2013)

Já a professora Luciene não gosta da comparação com o Natal, mas considera o Círio mais importante que o Natal:

Então é isso, acho que é um momento muito especial, talvez o momento do ano mais forte para os paraenses, mais rico, de confraternização mesmo. Eu não gosto muito de dizer “o Natal dos paraenses”, porque eu acho que são dois momentos diferentes. Se fosse feita uma comparação, o Círio é muito mais importante até do que o Natal. Olha, todo paraense que está fora de Belém quer voltar no Círio, mas nem todos querem voltar para passar o Natal aqui. Não sei, é uma opinião muito pessoal. São coisas muito diferentes, em mexer com a emoção, parece uma liga que você tem que estar com sua família, seus amigos, essas coisas. No Natal, por exemplo, também reúne a família, tem a ceia, mas não é igual, no Círio é uma necessidade de estar reunidos, família e amigos. Eu vejo assim. (Trecho do depoimento de Profa. Dra. Luciene, 2013)

A festa é tão importante que faz com que os filhos desta terra, que vivem em outras cidades, estados e até mesmo outros países não meçam esforços para poder voltar para o seio da família e participar da festa do Círio de Nazaré, principalmente do almoço do Círio. Na viagem de pesquisa de 2012, foi entrevistado Roberto, evangélico, que vinha da Rússia para estar com a família no almoço do Círio, e, em 2013, Valena Coelho, que também não é católica e mora na Dinamarca, mas que vinha também pelo mesmo motivo, para a reunião da família. Além desses dois exemplos, houve muitas conversas com outros informantes, que vinham do Rio Janeiro, São Paulo, Minas Gerais, Bahia e outros estados. Segundo os depoentes, todos voltam para viver este Natal antecipado. Valena Coelho relata, em entrevista sobre a importância dessa festa:

O Círio é uma coisa nossa, é uma coisa de paraense. Como eu sou extremamente bairrista, eu digo não, isso é nosso, é aqui de Belém, aqui do Pará, não existe nada em outro lugar no mundo que se compare a isso. Eu já participei de várias coisas, muitos festejos, festa católica, esse negócio todo, mas nunca vi nada comparado ao Círio. Por exemplo, na Dinamarca eles festejam o Natal. É diferente, um pouco diferente de como se festeja aqui no Brasil, mas é Natal. Natal você festeja em qualquer lugar do mundo, e o Círio, não. O Círio é isso, você está andando no supermercado e alguém pergunta: “e aí, já colocou a maniçoba no fogo? e quanto tempo, porque eu faço assim...”, entendeu, esse tipo de coisa não existe em outro lugar no mundo. (Trecho de entrevista concedida em 7/10/13.)

E dona Coló, vendedora do Mercado Ver-o-Peso, confirma:

O Círio pra mim representa muita coisa boa, é a melhor festa que nós temos no mundo. (Trecho da entrevista concedida em 11/10/13).

Estes fatos mostram não só a importância da festa, pelo esforço de deslocamento para a participação deste encontro da família paraense no segundo domingo de outubro, todos os anos, conforme foi verificado na pesquisa, mas também aponta que a festa, de certa forma, ultrapassou as barreiras da religião e está impregnada na cultura de seus participantes, o que se pode comprovar pelos depoimentos de Roberto e Valena, que, como se viu, nem católicos são, o que reforça a ideia de que a festa ultrapassa o âmbito religioso, e expressa a convivialidade que a festa proporciona. Como diz o senhor Alcyr,

[...] o Círio até certo ponto ultrapassa as barreiras da religião católica. Ele mescla com outras religiões. Na verdade, hoje, cada vez mais o ecumenismo vem tomando conta das nossas vidas. Hoje você vê, aqui em casa tem um terço, é católica, temos judeus, evangélicos, enfim, que fazem também nas suas casas a ceia e a homenagem a Nossa Senhora de Nazaré da sua forma. É um fenômeno que ultrapassa barreiras religiosas, que vem pela emoção, pela caridade, pela espiritualidade... (Trecho do depoimento em vídeo do senhor Alcyr, 2013)

Outros depoimentos também confirmam que a festa do Círio ultrapassa as questões religiosas, ou que pelo menos há uma flexibilidade para esta festa.

Por exemplo, o marido da minha filha vem aqui, ele é evangélico, ele vem aqui no dia do Círio e participa também do Círio. Não é porque ele é evangélico que não vai participar do Círio. Se você tivesse ido, por exemplo, ontem na reunião do Rotary, veria que a Ana Pinto, que é judia, é uma das organizadoras da chegada da imagem no grupo do Rotary. É uma coisa que está além da religião dela. (Trecho da entrevista de Adison Góes, 2013)

Na minha família, uma ex-esposa de um primo é evangélica, mas ateu vai, espírita, hebraico. Por exemplo, temos amigos que eram católicos e depois se converteram a evangélicos. Mas eles sempre vêm para o almoço. A família deles também faz o almoço. Mas o almoço já é uma coisa de festa, de confraternização, mas na minha casa, por exemplo, a gente sempre faz uma oração antes da comida. (Trecho da entrevista da professora Luciene, 2013)

Teve uma época que eu frequentei muito centro kardecista, centro espírita, e sempre via que existia uma contradição, enquanto eles pregavam a coisa de a carne vermelha atrapalhar na evolução do espírito, na época do Círio eles sempre tinham uma barraquinha de maniçoba pra vender e arrecadar fundos. É engraçado. (Trecho da entrevista com João Carlos Fonseca Martins, 2013)

É cultura já. As pessoas, mesmo que não façam, participam, vão na casa de alguém, comem. De qualquer maneira, participam, né? Eu sei lá. Mas acho que está acabando isso. Apareceu uma reportagem, eu não sei quando foi, acho que foi ontem, que no caminho do Círio tem uma Igreja Evangélica que vai dar café da manhã para os devotos. Viu? (Trecho da entrevista com o taxista Diogo, referindo-se à relação dos evangélicos com o almoço, 2013.)



Figura 39 – Fieis da Assembleia de Deus distribuindo água para os devotos durante a procissão do Círio de Nazaré. (Foto de Flávio Novelli, 2013.)

Para um paraense, estar fora é uma tristeza, um vazio, uma sensação que aquele que viveu não gosta de repetir. A informante Valena, impossibilitada pela longa distância de regressar todos os anos, relata que, em dias de Círio, quando está na Dinamarca, prefere esquecer da festa, não acompanha nada, não atende ligações e prefere não falar sobre o assunto para não sofrer mais. Já Arthur, que recentemente se mudou de Belém, disse que no ano de 2012 passou o seu Círio no Rio de Janeiro, em seu primeiro Círio fora de Belém, e relata que foi um sofrimento. Durante o dia, procurou por outros paraenses solitários e acabou encontrando uma amiga que tinha uma maniçoba congelada no *freezer* e convidou-o para compartilhar em sua casa, amenizando assim o vazio que sentia naquele dia. A professora Luciene nos conta sua experiência fora de Belém na ocasião do Círio:

Eu passei um Círio longe. Só um círio, fazendo mestrado em São Paulo e não pude vir para o Círio. Gente, foi uma coisa horrível, porque esta coisa do Círio, a preparação e a história da maniçoba em minha vida vêm desde a casa de minha mãe, ela fazia aquela coisa toda, todo mundo se preparava

para o Círio. Se a gente pudesse, se o paraense pudesse, talvez redecorasse a casa, trocasse os móveis, faria tudo isto, mesmo assim, a gente procura dar uma arrumadinha. Mas eu me senti, naquele Círio, muito abandonada, daí me falaram que tinha um Círio de Nazaré naquela igreja ali da Avenida Dr. Arnaldo. Peguei o endereço e fui para lá. Tenho um irmão que é médico, ele também estava lá, ele e a mulher estavam fazendo residência. E nós fomos para aquele Círio de lá. Aí foi muito interessante, porque a igreja lotada de paraenses, paraenses que casaram com pessoas de São Paulo (barulho de fogos mais forte), e alguns que estavam como eu, estudando, foi até interessante que encontrei um médico que eu conhecia daqui e não via há muito tempo. Então nós íamos entrando na igreja, e eles davam um rolo de gladine branco, pegamos, fomos entrando na igreja, eu emocionada, com saudades, comecei aquela choradeira, quando o padre perguntou “quem é paraense aqui?” Eu já estava muito emocionada, e este rapaz disse: “Tu acreditas que há anos eu fico em casa dormindo? Eu já acordo quando minha mãe me chama com o almoço do Círio, eu lá quero saber de santa passando, que nada! Eu aproveito todas as festas, a festa da chiquita, mas hoje, especialmente hoje, aqui em São Paulo, eu acordei cedo, com saudades, se eu tivesse conseguido uma passagem eu tinha ido para Belém, almoçar em minha casa”.

O depoimento continua:

Estar longe do Círio é um vazio enorme, eu sou da área da Educação, e tinha uma reunião nacional de professores da minha área, em que eu representava o Pará. E normalmente o encontro é neste período, final de setembro ou começo de outubro. Já houve a semana passada em Goiânia. E um ano foi assim, a abertura do evento era à noite, no dia do Círio, eu me lembro que almocei na casa de minha mãe, almocei e de lá fui para o aeroporto pegar o avião, cheguei no aeroporto, ninguém, só mesmo as pessoas que estavam lá trabalhando. Eu disse “gente, ninguém vai viajar”, e uma moça comentou “só a senhora, e eu lhe pergunto: a senhora não é paraense?”, eu respondi “sou, estou indo triste, mas já comi a maniçoba, o pato no tucupi”, e ela disse “impressionante, nós estamos aqui arrasados, porque temos que trabalhar”. E foi a primeira vez que eu vi o aeroporto de Belém vazio, e só eu viajando, no avião havia outras pessoas que vinham de outras origens, mas eu decidi que nunca mais sairia nesta situação. Perco a abertura e chego no dia seguinte. Então eu perdi estas duas vezes a festa, uma vez que eu não perdi o Círio, pois fui logo após o almoço, quer dizer, vi a procissão, a santa já tinha passado e eu almocei, mas é isso aí, um vazio, aí, meu Deus!

Valena Coelho relata, em trecho de sua entrevista concedida no dia 7/10/13, o porquê de voltar ao Círio:

Raiz. Voltar à raiz. Porque, quando tu voltas ao Círio, é como voltar para a tua própria raiz. A coisa que tu estás acostumada a ver, tu crescestes vendo essas coisas, entende? É voltar à raiz mesmo.

O clima de paz, amor e solidariedade, que se costuma atribuir aos cristãos na ocasião do Natal, é presenciado com os paraenses, que antecipam estes sentimentos para outubro. Além de viverem constantemente essa sensação, no contato com os informantes, durante a pesquisa, chamou a atenção, em um momento dentro de um banco, na fila do caixa eletrônico, que um homem já adulto, visivelmente com problemas mentais e acompanhado por um tutor, cumprimentava a todos na fila com um aperto de mão e dizia três pequenas frases com a mesma entonação e entusiasmo para todos os desconhecidos: “Feliz Círio! Muita paz e amor! Bom almoço no domingo!”

Nos dias que antecedem a festa, a cidade vai se transformando. Aos poucos as casas e fachadas de prédios e empresas vão se modificando, e sempre há uma réplica da imagem de Nossa Senhora de Nazaré exposta na frente da casa ou edifício, como o nosso costume de montar o presépio na ocasião do Natal. Mas, além da imagem, as pessoas se cotizam para comprar tecidos, bexigas de aniversário, decorações diversas, mandam confeccionar faixas de homenagem, tudo isto para decorar sua fachada e fazer parte desse movimento que envolve praticamente toda a cidade.

Dias antes da festa, a “imagem peregrina”, a mesma que fica guardada o ano todo no Colégio Gentil e que sai para a procissão, começa a fazer suas visitas, deixando o clima de ansiedade para a grande festa ainda maior. Essa imagem tem *status* de “chefe de Estado”, então seus movimentos pela cidade são sempre precedidos de muitas sirenes de batedores e de muitos fogos, pois, como se diz no interior do Brasil, “Santo não sai sem foguete”. São visitas a empresas públicas e privadas, com relevância na história da cidade, redações de jornais, empresas de televisão, palácio do governo, clubes, sindicatos e muitas outras instituições. Nesses dias, ela sempre sai acompanhada do arcebispo de Belém ou de um de seus auxiliares e do presidente da festa.

Tudo isso, mais a proximidade do evento, vão deixando o trânsito caótico, como o famoso trânsito de fim de ano, em que as pessoas saem para compras de presentes. Em Belém só não acontece a troca de presentes, mas todos saem para as compras, de roupas novas para o Círio. Antigamente, dizem que as mulheres faziam três vestidos, conforme o relato da professora Luciene: um para a trasladação, outro para o Círio e o último para a queima de fogos. Durante a pesquisa, já na quarta-feira que antecede o Círio, foram percorridas longas distâncias a pé, sem táxi, pois, mesmo tendo de andar alguns quilômetros, era mais rápido do que se locomover em carro.

É muita gente. Indo pro shopping, pro Ver-o-Peso. Aí fica aquele sufoco, se vê que é só nessas áreas que engarrafa, próximo ao shopping e próximo ao Ver-o-Peso. É só por onde você vê sufoco, saiu dali, pronto, está tudo tranquilo. (Trecho da entrevista do taxista Diogo, concedida em 10/10/13.)

3.4.2 O almoço do Círio (Comensalidade e alimentação)

Além das roupas, as pessoas preparam a casa, e isso gera consumo. Além das decorações externas, já mencionadas, o povo paraense também faz decorações internas nas casas bases, onde acontece o almoço. E, além de vestir e decorar, não se podem esquecer as compras do almoço, que é, segundo a totalidade de nossos entrevistados, o ponto alto da festa, conforme o relato do senhor Alcyr:

E o almoço é o ponto alto do Círio, é através da culinária paraense, que é uma das mais ricas do mundo, trazendo as pessoas que muitas vezes não estão mais morando aqui, retornam e vêm ansiosas, ávidas por comer um pato no tucupi, uma maniçoba, típicos da nossa terra. (Trecho do depoimento em vídeo do senhor Alcyr, 2013)

É no almoço do Círio que a família paraense, através da comensalidade, coloca em prática a sua hospitalidade. A grande maioria das casas está em festa, e acontece como nas festas de fim de ano, existe sempre uma casa base, que pode ser a casa da avó, da mãe, da tia, do amigo, onde várias famílias irão se reunir. A definição da casa base é feita pela tradição ou em virtude do espaço maior para reunir mais pessoas. É nessa casa base que será preparada a maniçoba, que, como já foi mencionado, demora sete dias para ser produzida e acaba por ser um prato emblemático na festa. Junto com a maniçoba, no mesmo nível de importância, aparece o pato no tucupi, que, em casas mais humildes, pode ser substituído pelo frango, o peru ou outra carne mais barata. Segundo o senhor Alcyr:

[...] a pessoa, por mais humilde que seja, compra uma roupa nova para passar o Círio, nesse dia não falta um pato com tucupi, uma maniçoba na casa mais humilde de Belém... E uma coisa que não se fala, mas falam de mais de dois milhões na procissão, mas não falam que tem mais de dois milhões nas casas preparando a ceia, então são mais de quatro milhões confraternizando nessa festa da Nossa Senhora de Nazaré. (Trecho do depoimento em vídeo do senhor Alcyr, 2013)

Mas o almoço não se restringe aos dois pratos principais: nessa ocasião, o paraense quer colocar na mesa tudo o que de melhor ele puder. Então é sempre um banquete, uma

grande quantidade de comida e uma grande variedade de pratos. Mas é um cardápio que vai variar de acordo com as condições econômicas do grupo. O banquete supõe um anfitrião e os convidados, e é sempre uma celebração.

Disse ele que encontrara Sócrates, banhado e calçado com as sandálias, o que poucas vezes fazia; perguntou-lhe então onde ia assim tão bonito. [...] Respondeu-lhe Sócrates: – ao jantar em casa de Agatão. [...] Eis porque me embelezei assim, a fim de ir belo à casa de um belo. E tu, disse ele: – que tal se dispores a ir sem convite ao jantar? (PLATÃO, *O banquete*.)

Foram muitos os pratos ofertados nos almoços do Círio 2012 e 2013: maniçoba, pato no tucupi, frango no tucupi, peru no tucupi, porco no tucupi, vatapá paraense, caruru paraense, arroz paraense, tacacá, pirarucu de casaca, casquinha de caranguejo, casquinha de muçã, tracajá, sarapatel de tartaruga, mojica de camarão, mojica de peixe, caldeirada de filhote, bolinho de piracuí, torta de aviú e até feijoada e peru assado e enfeitado com frutas europeias, como no Natal.

Entre as sobremesas, encontram-se doce de cupuaçu, creme de cupuaçu, doce de bacuri, creme de bacuri, açaí, sorvetes de frutas regionais, frutas *in natura* e a famosa taça da felicidade, uma taça gigante e decorada, em que se misturam diversos doces.

Como já foi mencionado, da casa mais humilde à casa mais abastada, neste almoço se oferece tudo de melhor que for possível, e a oferta é sempre de muita quantidade dentro de cada realidade. Em sua quase totalidade, os pratos são regionais; assim, durante a pesquisa, o almoço do Círio passou a ser denominado “banquete amazônico”. O importante neste dia é que, em sua grande maioria, as casas estão abertas para receber e praticar a hospitalidade através da comensalidade. É o dia da Nazinha. É o dia do almoço do Círio de Nazaré. É o dia do banquete amazônico, que na festa se manifesta tradicionalmente. É o dia de dividir a mesa com o outro.

O almoço do Círio é importante porque reúne toda a nossa família, meus filhos, netos, noras, com isso eu fico muito feliz. E Nossa Senhora abençoa a todos eles, a nossa família. Por isso eu acho que o domingo do Círio é muito importante. (Trecho da entrevista com dona Maria, concedida em 9/10/13.)

O almoço do Círio, para nós, paraenses, é um momento de confraternização, de reencontros dos amigos com a família, também é um momento de fazer novas amizades, porque no almoço do Círio é um momento em que estamos com a nossa família, nossos familiares e os amigos dos amigos, então é um momento assim em que nós ficamos, eu penso, muito mais acolhedores do que somos normalmente. É um momento também de servir o que temos de melhor na nossa culinária para a nossa

família, amigos e visitantes, nós servimos então a maniçoba, o pato no tucupi, o vatapá paraense, o nosso caranguejo, o sorvete de frutas regionais como o cupuaçu, o bacuri. E fazemos também as nossas sobremesas, como pudim e cremes, também com produtos regionais. É um momento de homenagear tanto as pessoas, quanto a santa, a Nossa Senhora de Nazaré, um momento transcendental. É um dia muito alegre e muito esperado pelos irmãos paraenses. (Trecho da entrevista da professora Luciene, 2013)

Finalmente, o almoço do Círio, parte tão importante quanto a homenagem à Nossa Senhora de Nazaré, evidencia que o banquete contemporâneo ainda desempenha funções que desempenhava nas suas manifestações históricas. Além disso, o banquete, assim como a festa, reafirma vínculos, promove a sociabilidade e contribui para minimizar conflitos de classe, promovendo a vivência da comunidade no contexto da preservação das tradições.

Por tradição inventada entende-se um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácita ou abertamente aceitas; tais práticas de natureza ritual ou simbólica visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente, uma continuidade em relação ao passado. (HOBSBAWM, 1984, p. 10)

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O poder instituído tenta fazer uso da festa em seu favor, mas ela não se deixa capturar. A negociação entre os símbolos da festa e seu uso político é complexa, e ela não se rende, senão naquilo que considera necessário para atingir seus objetivos. (AMARAL, 1998, p. 278)

Com o desenvolvimento das festividades do Círio, um número crescente de eventos foi sendo incorporado, interligando o mundo simbólico cristão e o mundo profano. Com isso observa-se uma ampla participação de vários setores da cidade. O paraense que vive fora do Pará não mede esforços para regressar na ocasião da festa e para estar presente nos principais momentos do evento, que culmina com o almoço do Círio. A importância desse momento está no encontro da comunidade, no revigoramento da sociabilidade e pode-se dizer que é nesse aspecto de fortalecimento e enriquecimento das relações sociais que está a sua função básica, que se estabelece numa atmosfera de compartilhamento que é vital na formação e fortalecimento dos laços sociais.

A ampliação das atividades e o número crescente de fiéis que participam da procissão têm atraído a participação do turismo, especialmente o turismo religioso. Por essas razões, foi necessária uma intervenção na infraestrutura da cidade para a recepção dos turistas, gerando empregos e um mercado de bens simbólicos e materiais, criados a partir do referencial da Festa do Círio, que movimenta milhões de reais – velas, imagens, lembranças.

Surgiu, também, a profissionalização dos serviços para turistas, tais como formas de acompanhar a trasladação e a procissão de forma mais confortável; arquibancadas onde se podem adquirir ingressos ou camarotes profissionais. Todo o percurso da procissão está repleto de camarotes amadores e profissionais, institucionais ou comerciais, para atender à demanda cada vez maior de pessoas que querem acompanhar o desenrolar das festividades. Com isso, verifica-se uma ampliação das atividades ligadas às festividades, que, por sua vez, revertem em benefício para a cidade, pois mercadorias produzidas durante o ano todo recebem um mercado consumidor capaz de esgotá-las durante o período do Círio.

Esse aspecto confirma a hipótese de Amaral (1998), que diz que a festa brasileira vem se tornando um excelente negócio pelo seu forte apelo turístico, especialmente quando representa aspectos regionais, mitos religiosos. Daí a sua importância, pois, segundo ela, coloca em cena valores, projetos e devoção do povo brasileiro. Percebe-se uma mobilização

da comunidade através de atividades e funções múltiplas que, de várias maneiras, reafirmam o sentimento de pertencimento e de identidade enquanto grupo.

Assim, desde a sua origem, a festa do Círio de Nazaré, apesar de sofrer grandes transformações, não perdeu o seu caráter confraternizador, e congrega a população de maneira unânime. É um acontecimento que envolve direta ou indiretamente toda a população, e sua influência vai além dos limites do estado do Pará.

É crescente o número de visitantes que chegam a Belém nessa época, pois a mídia intensifica a dimensão dos eventos, abrindo espaços cada vez mais amplos na divulgação das informações de todos os aspectos do Círio. As transmissões ocupam edições específicas, tanto em veículos impressos como eletrônicos, e divulgam todas as dimensões da festa, estimulando a participação nos eventos.

A força da fé faz com que o Círio promova também a economia, o desenvolvimento e o turismo, gerando emprego. Além disso, desde a sua institucionalização, a festa do Círio promove uma intensa comunhão na comunidade, promovendo e fortalecendo a união de seus membros.

Todas essas atividades promovem o enraizamento, o sentimento de pertencimento e, em função do uso coletivo e participativo do espaço público, criam-se vivências de convivialidade particularmente importantes para o homem contemporâneo, que na dimensão do cotidiano se encontra isolado de vivências comunitárias devido ao individualismo estrutural da sociedade moderna.

Essas vivências foram sendo acrescentadas ao longo do tempo e foram criadas para aumentar a convivialidade entre os pares. São festas e atividades populares de cunho profano, como o arraial da pavulagem, o auto do Círio e outros; mas também surgiram várias outras de cunho religioso, que atendem segmentos da comunidade, como o Círio das crianças, a ciclo-romaria, a moto-romaria, a romaria da juventude, etc. Mas a de maior visibilidade é a romaria fluvial, que, desde 1986, está completamente incorporada no conjunto de manifestações que compõem o Círio de Nazaré.

Com o passar dos anos, apesar de todos os acréscimos que foram incorporados nas manifestações do Círio, não se alterou o fervor da devoção, e as dimensões profanas que a tradição popular consagrou guardam a mesma função agregadora e identitária de sua origem religiosa.

A mobilização da comunidade, através das atividades devocionais e de confraternização, reafirma o sentimento de comunhão que nutre, desenvolve e amplia os vínculos sociais. Essa mobilização festiva proporciona aos grupos que a organizam e aos seus

participantes um sentido de pertencimento compartilhado. No dizer de Claval (2011), a festa recompõe a cidade.

Observa-se que, em ambas as dimensões – a sagrada e a profana –, os paraenses revivem e colocam em cena a história da santa e, como já foi dito, com ela nutrem uma relação de proximidade afetiva, com uma intimidade respeitosa e carinhosa – a “tia Naza”, a “Nazinha” –, evidenciando a relação profunda e próxima entre os devotos e a santa. Essa manifestação de intimidade pode ser notada em diferentes manifestações, tais como cartazes, faixas e *outdoors*, nos quais Nossa Senhora de Nazaré é tratada com intimidade, além das inúmeras músicas que surgem a cada ano, mostrando claramente a forma carinhosa e íntima que o paraense tem com a “Nazinha”, como, por exemplo, a música “Zouk da Naza”, de Almirzinho Gabriel.

O povo paraense faz uma verdadeira imersão no sentido da festa. Pela devoção, pela intensa emoção dos rituais, pelo compartilhamento da mesa farta, que poderíamos considerar “devocionalmente preparada”, os paraenses vivem uma experiência única e inesquecível, que os une e os identifica como comunidade. E, por recriar as solidariedades e fortalecer as identidades, ela aproxima as pessoas, e a alegria e o entusiasmo propagam-se por toda a comunidade.

Em mais de dois séculos, o Círio de Nazaré mobiliza milhões de fiéis para agradecer as bênçãos recebidas, fazer pedidos à santa e invocar a sua proteção. Ao longo dos anos, as relações sociais que estão na base dessas manifestações foram se fortalecendo, e a sua expansão e os acréscimos que foram sendo introduzidos não comprometeram os seus aspectos positivos e vigorosos.

Apesar do número crescente de visitantes vindos de várias regiões do Brasil e também de outros países e das dimensões profanas, a fé e a devoção mantiveram a sua força agregadora da população. Pois a festa só é verdadeira e completa quando os participantes se misturam, e é isso que se vê nas ruas de Belém na época do Círio – a multidão reunida ao longo das ruas, formando um todo solidário e provocando momentos de exaltação devota. Esta exaltação devota é expressiva, e, não raro, contagia mesmo os que são de fora e os que não seguem a religião católica. Os visitantes e os turistas acabam se envolvendo na emoção coletiva do povo paraense. Como disse um taxista dias antes do Círio de 2013, “até no mais bruto dos homens ‘arreja’ uma lágrima”.

Os festejos do Círio oscilam entre o polo religioso, no qual a população comunga sua fé e celebra sua devoção, e o polo profano, que oferece a possibilidade de uma participação

ativa, na qual se criam momentos para a convivialidade e o compartilhamento festivo de seus valores.

Se o sagrado propicia o conforto espiritual ou psicológico da proteção e do auxílio da santa, o profano, através das manifestações festivas, promove a participação coletiva que une e integra a comunidade. Tudo vai permitir falar mais vigorosamente sobre as tradições e redinamizar as relações sociais e os valores comuns.

Tanto no aspecto religioso quanto na dimensão profana, a festa do Círio supõe uma expansividade coletiva, cuja função primordial é estabelecer relações sociais. Se, por um lado, as procissões e os eventos religiosos sacralizam os espaços da cidade, por outro lado, as relações sociais, através da participação em eventos como o almoço do Círio, por exemplo, ganham o caráter solene de pertencimento coletivo.

O almoço do Círio é tão importante que é conhecido como o “Natal dos paraenses”. Além da importância em si, constatou-se que o almoço, ao promover a confraternização festiva do povo paraense, relembra ao povo suas dimensões culturais e reforça o sentido de sua identidade e de seu pertencimento.

Buscou-se, através da experiência efetiva dos narradores, o valor, a dimensão da tradição. E, através de conversas informais, ficou evidente que esses momentos de comensalidade aproximam as pessoas e criam, além das recordações comuns, o prazer de oferecer e compartilhar que deixa traços duradouros na convivência social.

Observa-se nitidamente que os encontros nas casas das famílias paraenses estão carregados de memórias e fazem parte da formação cultural desse povo. Dividir a mesa entre parentes e amigos proporciona prazeres e emoções que atraem muitos paraenses que moram longe. Outros ainda, que não podem estar presentes porque moram fora, fazem o almoço comemorativo do Círio onde estão, e assim, simbolicamente, participam com os seus da homenagem à “Nazinha”. Essa tradição cria um amplo sistema de relações sociais que assume importância e significação dos vínculos sociais.

É comum que muitas famílias recebam visitas de familiares e amigos que já não vivem em Belém. Assim, surgem novos eventos e novas formas de participar dos festejos. Algumas casas iniciam as comemorações na sexta-feira, reunindo amigos e familiares para reencontrarem e reverem aqueles que moram fora.

Ficou evidente a importância dos espaços de hospitalidade que supõem o acolhimento da alteridade, principalmente se considerarmos o enfraquecimento das relações sociais decorrentes dos empecilhos da vida moderna.

Observou-se que a hospitalidade e a comensalidade subsidiam a sociabilidade e a convivialidade, que, por sua vez, através das relações interpessoais, valorizam e dão sentido à vida comunitária urbana.

O que se observa, também, é a força da população. Em várias ocasiões, a participação popular resistiu ao controle excessivo tanto da Igreja quanto do Estado. O povo sempre encontrou formas de exprimir vigorosamente sua história, seus valores, suas alegrias.

A festa do Círio ganhou elementos inovadores, dominou o espaço público com suas manifestações religiosas. Mas, paralelamente, as praças e as casas foram tomadas pelo festejo popular. Neste sentido observa-se um aspecto interessante – o espaço público que acompanha o trajeto da transladação e da procissão parece estar loteado por famílias que acompanham o Círio. Por aguardarem a procissão sempre no mesmo lugar, muitas vezes durante anos, ele acaba convertendo-se em lugar de convivialidade, pois num ponto onde tradicionalmente uma família aguarda, outras famílias, também tradicionalmente, ocupam o espaço ao lado. Esse espaço acaba sendo um lugar de reencontro de pessoas, que muitas vezes se conhecem só nos domingos do Círio e, nesse dia, apresentam seus netos e bisnetos ou comunicam o falecimento de quem não compareceu.

Ao sentir a extraordinária força da fé e da devoção nos eventos religiosos e compartilhar a alegria e a efervescência das festas, pode-se concluir que, no Círio de Nazaré, há um clima que dilui as barreiras e fronteiras entre o sagrado e o profano, entre o rico e o pobre, entre o católico e os membros de outras comunidades religiosas. E, sobretudo, em ambas as dimensões, privilegiam-se o coletivo e a convivialidade em oposição ao individualismo engendrado pelas características urbanas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALVES, Isidoro. “*O carnaval devoto*”: um estudo sobre a festa de Nazaré, em Belém. Petrópolis: Vozes, 1980.

ALVIM, Valeska Ribeiro. A tradição e a reinvenção em um olhar sobre a festa do Congado. In: LOBATO, Lúcia; OLIVEIRA, José Souza. Gipe-Cit, *Festas*, n. 20, PPGAC, Universidade Federal da Bahia, 2008.

AMARAL, Rita de Cássia de Mello Peixoto. *Festa à Brasileira: significados do festejar num país “que não é sério”*. 1998. Dissertação (Doutorado) – Departamento de Filosofia, Letras e Ciências Sociais da USP, São Paulo, 1998.

BAPTISTA, Isabel. Para uma geografia da proximidade humana. *Revista de Hospitalidade*. São Paulo, Anhembi Morumbi, ano II, 2. semestre 2005.

BAUMAN, Zygmunt. *Comunidade, a busca para uma segurança no mundo atual*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009.

BOUTAUD, Jean Jacques. Compartilhar a mesa. In: MONTANDON, Alain. *O livro da hospitalidade – Acolhida do estrangeiro na história e nas culturas*. São Paulo: Editora Senac, 2011.

BUENO, Marielys Siqueira. Festa: o dom do espaço. *Revista de Hospitalidade*. São Paulo, Anhembi Morumbi, ano III, n. 2, p. 91-103, 2. semestre 2006.

CASCUDO, Luís da Câmara. *Antologia da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2005.

CIPRIANI, Roberto. Experimentos com histórias de vida. In: VON SIMSON, Olga de Moraes (Org.). *Enciclopédia Aberta de Ciências Sociais: Itália/Brasil*. São Paulo: Vértice, 1988.

CLAVAL, Paul. *Epistemologia da Geografia*. Florianópolis: Editora da UFSC, 2011.

CORRADI, Analaura. Círio de Nossa Senhora de Nazaré. *Anuário de Comunicação Regional*, Unesco/Umesp, São Paulo, v. 1, n. 1, 1997.

CRUZ, Mônica Silva. Festa Popular, Mídia e Identidade. *Itinerários*, Revista Científica de Turismo, São Luís, Maranhão, v. 3, junho 2008.

DUMAZEDIER, Joffre. *Revolution culturelle du Temps Libre – 1968–1988*. Paris: Méridiens, Klincksieck, 1988.

FERRETTI, M. Turismo e religiosidade popular. *Boletim da Comissão Maranhense de Folclore*, Natal, n. 36, 2006.

GODBOUT, Jacques T.; CAILLÈ, Alain. *O espírito da dádiva*. Rio de Janeiro: Editora Fundação Getúlio Vargas, 1999.

GOTMAN, Anne. Uma estação sagrada da vida social. In: MONTANDON, Alain. *O livro da hospitalidade – Acolhida do estrangeiro na história e nas culturas*. São Paulo: Editora Senac, 2011.

GWIAZDZINSKI, Luc. A cidade por intermitência: do tempo da festa a um urbanismo dos tempos. Grenoble, Université Joseph Fourier. *Cidades*, ano 8, n. 13, 2011, p. 317-345"

HOBBSAWM, Eric; RANGER, Terence. (Orgs.). *A invenção das tradições*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984. p. 9-23.

IPHAN, MINISTÉRIO DA CULTURA. *Círio de Nazaré*. Belém, 2004.

LASHLEY, Conrad. Para um entendimento teórico. In: LASHLEY, Conrad; MORRISON, A. *Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo teórico*. São Paulo: Manole, 2004.

LUÍNDIA, Luiza Elayne Azevedo. *Festas, festas de santo: rituais amazônicos*. XXIV Congresso Brasileiro da Comunicação, Campo Grande, 2001. INTERCOM – Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação, Campo Grande, 2001.

MAFFESOLI, Michel. *A conquista do presente*. Rio de Janeiro: Rocco, 1984.

MARTINS, Tânia. *Culinária Papa Chibé – a comida do dia a dia do paraense*. v. 1. Belém: Instituto Paulo Martins, 2013.

MATOS, Lucília da Silva. Belém em festa: a economia lúdica da fé no Círio de Nazaré. 2010. Tese (Doutoramento) – Programa de Estudos Pós-graduandos em Ciências Sociais da PUC, São Paulo, 2010.

MAUÉS, Angélica. “Feliz Círio!” – Relatos, interpretações e memórias afetivas de um casal de antropólogos. In: FIGUEIREDO, Sílvia Lima (Org.). *Círio de Nazaré, festa e paixão*. Belém: EDUFPA, 2005.

MAUÉS, Heraldo. “Feliz Círio!” – Relatos, interpretações e memórias afetivas de um casal de antropólogos. In: FIGUEIREDO, Sílvia Lima (Org.). *Círio de Nazaré, festa e paixão*. Belém: EDUFPA, 2005.

MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva. In: *Sociologia e Antropologia*. São Paulo: Cosac Naify, 2003.

MONTANDON, Alain. *O livro da hospitalidade – Acolhida do estrangeiro na história e nas culturas*. São Paulo: Editora Senac, 2011.

MONTARROYOS, Heraldo. *Festas profanas, alegrias ruidosas*. Belém: Falângola, 1992.

MOURA, Margarida Maria. Festas, ritos e celebrações. *Anais do CERU*, 2 pmd, 30/4/2009.

PAES, Dira. Sensações na procissão do Círio de Nazaré. In: FIGUEIREDO, Sílvia Lima (Org.). *Círio de Nazaré, festa e paixão*. Belém: EDUFPA, 2005.

PINTO, Luiz. *História do Círio de Nazaré*. Belém: Governo do Estado do Pará, 2013.

PLATÃO. *O banquete*. Disponível em: <www.virtualbooks.com.br>. Acesso em: 21 jun. 2014.

POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da alimentação*. 1. ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2006.

QUEIROZ, Maria Isaura Pereira de. In: VON SIMSON, Olga de Moraes. *Experimentos com História de Vida*. São Paulo: Vértice, 1988.

RAFFESTIN, Claude. Reinventar a hospitalidade. Tradução: Profa. Marielys S. Bueno. Revista *Communications*, Paris, Editions Du Seuil, n. 65, 1997.

SARÉ, Angélica. A corda dos promesseiros do Círio de Nazaré. In: FIGUEIREDO, Sílvio Lima (Org.). *Círio de Nazaré, festa e paixão*. Belém: EDUFPA, 2005.

SELWYN, Tom. Uma antropologia da hospitalidade. In: LASHLEY, Conrad; MORRISON, A. *Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo teórico*. São Paulo: Manole, 2004.

TODOROV, Izvetan. *A vida em comum: ensaio de antropologia geral*. Campinas: Papirus, 1995.

VILLADARY, Agnès. *Fête et vie quotidienne*. Paris: Les Éditions Ouvrières, 1968.

APÊNDICE A - Roteiro de entrevista

Observação: Este roteiro é uma orientação para o pesquisador, e não para o entrevistado. Quando possível, a entrevista foi gravada com a permissão do entrevistado e depois transcrita, razão pela qual, por vezes, o roteiro não foi cumprido exatamente como se apresenta abaixo.

Pesquisador responsável e entrevistador: Ricardo Frugoli

I Dados pessoais do entrevistado

Nome: (Completo, se houver autorização)

Reside atualmente em Belém?

Recebe a família e amigos para o almoço do Círio?

II Categorias de análise

1. A festa do Círio para o paraense

- ✓ Como se dá a preparação da família para a festa? (para o entrevistado e a família)
- ✓ Convidados para participar da procissão etc. (família, amigos, etc.)
- ✓ Descrição geral do significado da festa (preparação, roupas novas, compra de presentes etc.)

2. O almoço do Círio (Comensalidade e alimentação)

- ✓ Considera o almoço do Círio um banquete? Por quê?
- ✓ A preparação (cardápio, compras, pratos a serem preparados, etc.)
- ✓ Convidados para o almoço (família, amigos, etc.)
- ✓ Onde se realiza o almoço? Qual o significado da reunião para comer em conjunto?
- ✓ Os convidados ajudam em alguma etapa? Há alguma arrumação diferenciada, especial, da mesa, da casa, uso de serviço de mesa especial (pratos, talheres etc.)?

2.1 O compartilhamento do almoço

- ✓ Cardápio: Quem decide o cardápio?
- ✓ Compra dos ingredientes: Quem realiza a compra? Como se dá a divisão dos custos?
- ✓ Realização da refeição: Como se dá a divisão das atividades? Quem cozinha?

- ✓ Como o ato de cozinhar é entendido? Como trabalho árduo ou como prazer?
- ✓ Símbolos dos alimentos: Determinados alimentos possuem um significado especial? Há alimentos ou ingredientes especiais?

2.2 Menu (Práticas alimentares)

- ✓ Diferenças segundo a classe social/ localização em Belém (bairros mais pobres, de classe média ou mais abastados).
- ✓ Tradições (transmissão de gerações?). Valores alimentares (preparação de preferência?)
- ✓ A circulação de valores gastronômicos, troca de receitas, valorização dos pratos principais para a família e os paraenses. Receitas de família? Como você a recebeu? Foi/É transmitida para os filhos e netos? Odores/sabores da infância/ingredientes?

2.3 O receber

- ✓ Quem você mais gosta de receber nessa ocasião? (amigos, vizinhos, filhos e netos, outros parentes)
- ✓ Por que recebe? (quais os motivos) Quando, de preferência?
- ✓ Você se considera um bom anfitrião? Por quê? O que você faz que o torna um bom anfitrião?
- ✓ Você se preocupa com seus convidados? Tenta agradá-los? De que maneira?
- ✓ Sobre as pessoas que você recebe: São sempre as mesmas? Há entrada de pessoas novas no círculo de amizade/acolhimento?
- ✓ Papel das refeições e das reuniões para a organização da festa antes e depois da saída dos filhos de casa (filhos que moram fora de Belém etc.).
- ✓ Organização diferente do cotidiano?

APÊNDICE B – Roteiro de DVD

Descrição de conteúdo dos vídeos

Vídeos em estado bruto – trechos de entrevistas ou imagens de procissões

Almirante – Durante a transladação fluvial, fala do papel da Marinha e da honra de transportar a imagem.

Romaria fluvial – Chegada da imagem de Nossa Senhora de Nazaré a bordo do NHo Garnier Sampaio (H-37), e Fafá de Belém entoando alguns cânticos enquanto a população ribeirinha de Icoaraci se despede da visita anual.

Corda e Fafá de Belém – Imagens da Avenida Nazaré durante a procissão do Círio, no momento em que passa um pedaço grande da corda, que, por algum motivo, foi cortada da outra parte que está atrelada à berlinda. Essa passagem da corda pode ilustrar relatos feitos no texto.

Dona Coló – Vendedora de ervas, garrafadas e amuletos no Mercado Ver-o-Peso. Fala sobre seus produtos e também sobre sua fé em Nossa Senhora e conta seu cardápio do almoço do Círio.

Dona Deusa – Seu nome verdadeiro é Abigail de Brito Rodrigues, mas este nome lhe foi dado pelo pai; a mãe, evangélica, nunca chamou a filha de Abigail, porque afirmava que Abigail seria uma prostituta nos textos bíblicos. Dona Deusa é evangélica, mas anualmente faz o almoço do Círio, e é em sua casa que toda a família se reúne.

Dona Maria Canto – Dona Maria, de 75 anos, é moradora do bairro do Condor, região violenta da periferia de Belém, e canta no Coral da Basílica. Católica fervorosa, ela faz anualmente um pré-Círio no bairro, com procissão e ruas enfeitadas. Nesta gravação, ela canta Ave Maria, de Vicente Paiva e Jaime Redondo, enquanto a imagem sem edição percorre a mesa com os ingredientes que ela nos apresentou, do almoço de seu núcleo. Na casa de dona Maria vivem 28 pessoas, entre filhos, genros, noras e netos.

Dona Maria – Em depoimento ao lado de sua panela de maniçoba, dona Maria compara o Círio com o Natal.

Prof. Alcyr – Arquiteto e professor emérito da Universidade Federal do Pará, vive em um dos casarões da Avenida Nazaré, verdadeiras lendas em Belém, onde se conta que as janelas destas casas só se abrem nos dias da transladação e do Círio. Alcyr fala sobre os 50 anos de almoços na casa dele e sobre a importância do Círio para o povo paraense.

Tia Nete – Luzinete Coelho, cunhada de Valena Coelho, fala sobre memórias dos Círios de sua infância.

Valena Coelho – Budista, veio da Dinamarca para a festa do Círio e tenta falar sobre o Círio.

ANEXO A – Entrevistas

Entrevista 1 – Valena Coelho

Encontro no voo São Paulo/Belém, 6/10/13, um domingo antes do Círio.

Entrevista realizada em Belém, 7/10/13.

Entrevistador – Eu vou perguntar as coisas que conversei com você ontem.

Valena – Sim.

Entrevistador – Lá não dava para gravar, mas assim é exatamente a mesma coisa. Primeiro me conte de onde você vem e o que você faz lá.

Valena – Certo. Eu venho da Dinamarca, de uma cidade chamada Arhus, que é a segunda maior da Dinamarca. O meu trabalho na Dinamarca é de tradutora, dinamarquês/português, inglês/português e às vezes espanhol, mas agora o espanhol está péssimo, não falo mais nada. E também trabalho no trem, eu não sei especificamente como é o nome em português...

Entrevistador – A pessoa que pega o *ticket*, né?

Valena – Sim, mas nós ficamos dentro do trem e também fazemos a parte da segurança do trem, porque é muito importante, quando você trabalha com tradução, você estar em contato com outras coisas, né? Porque se não fica sempre na frente do computador, você fica maluco.

Entrevistador – Entendi. E ontem, quando eu te vi entrando no avião, eu já te vi com o passaporte na mão, e assim matei a charada imediatamente, porque eu conheço o Pará e conheço esse movimento do Círio, então na hora em que eu vi você com o passaporte e com a cara de paraense que você tem...

(risos)

Valena – Não nega.

Entrevistador – Não tem como negar, com seus cabelos negros e tal, eu tinha certeza de que você estava vindo para o Pará, claro, a gente estava no mesmo avião, mas que você estava vindo para o Círio de Nazaré...

Valena – Justamente.

Entrevistador – Então essa é uma característica normal, muita gente vem de fora para o Círio.

Valena – Isso.

Entrevistador – Você já veio muitas vezes para o Círio, depois que você foi morar no

exterior?

Valena – Sim, sim. Vinha, mas normalmente não com tanta frequência quanto eu gostaria, porque eu tinha filhos pequenos, e esse período do Círio é um período de escola, então não podia tirá-los, mas agora que eles estão grandes eu estou vindo com mais frequência.

Entrevistador – Você está há quantos anos fora?

Valena – Vinte anos.

Entrevistador – E qual é a sensação de estar fora num dia de Círio?

Valena – É muuuuito sentimento, é uma coisa assim de você sentar e, puxa vida, sabe que a família está toda reunida lá, e eu sou a única que está fora, eu sou a única da minha família que mora fora, né? Então eu sei que todo mundo vai estar aqui. E eu estou lá. Eu sei do preparativo, eu começo a lembrar da minha infância, da minha mãe preparando aquele negócio, porque a coisa mais importante para ela era o Círio, né?

Entrevistador – Para sua mãe?

Valena – Minha mãe, justamente. Estando longe disso, a melhor coisa que eu faço é ignorar. Muitos e muitos anos eu ignorava completamente, não queria nem ouvir o negócio de Círio. Não, isso depois, eu não ligava para ninguém aqui, não queria saber, não queria saber quem estava aqui, porque a gente sempre falava quando a família se reunia, eu ligava para ficar falando com todo mundo, né? Só de uma vez, não, não ligo porque isso me machuca muito, é uma das coisas negativas de morar fora, né?

Entrevistador – É assim, a importância do Círio. Você não é católica né?

Valena – Não. Não sou.

Entrevistador – Você é de família católica?

Valena – Toda a minha família é católica.

Entrevistador – Mesmo assim, não sendo católica, não frequentando a Igreja católica, não indo à missa e coisas assim, o Círio tem uma influência em você muito maior do que isso?

Valena – Muito grande, muito grande. Eu acho que, para mim, o Círio é mais marcante do que o próprio Natal.

Entrevistador – Que é a coisa do Natal do paraense?

Valena – O Círio é uma coisa nossa, é uma coisa de paraense. Como eu sou extremamente bairrista, eu digo não, isso é nosso, é aqui de Belém, aqui do Pará, não existe nada em outro lugar no mundo que se compare a isso. Eu já participei de várias coisas, muitos festejos, festa católica, esse negócio todo, mas nunca vi nada comparado ao Círio. Por

exemplo, na Dinamarca eles festejam o Natal. É diferente, um pouco diferente de como se festeja aqui no Brasil, mas é Natal. Natal você festeja em qualquer lugar do mundo, e o Círio, não. O Círio é isso, você está andando no supermercado e alguém pergunta: “e aí, já colocou a maniçoba no fogo? e quanto tempo, porque eu faço assim...”, entendeu, esse tipo de coisa não existe em outro lugar no mundo.

Entrevistador – A maniçoba acaba virando uma coisa engraçada, parece uma competição, né?

Valena – É uma competição.

Entrevistador – Porque, pelo que eu tenho percebido, as pessoas falam “a minha maniçoba está mais escura, a tua ainda está verde”, eu não sei... O negócio é deixar a maniçoba preta, né?

Valena – O problema é a maniçoba ficar preta e bem cozida, né? E os produtos da maniçoba, porque eu nunca vi maniçoba na minha vida, de ouvir a minha mãe contar, falar essas coisas todas, que o importante é que os produtos que eles colocam dentro da maniçoba não se desfaçam, porque você sabe que tem que cozinhar pra caramba, né? A minha cunhada colocou hoje a maniçoba.

Entrevistador – Colocou hoje?

Valena – Ela colocou hoje. Não, minto, foi ontem.

Entrevistador – Mas ela já comprou a folha pré-cozida?

Valena – Sim.

Entrevistador – É, porque, se não, tem que ficar mais tempo.

Valena – Sim, é mais tempo. Eu estava falando agora com umas senhoras, e elas estavam contando que agora a gente não faz isso, não mói mais, não sei o quê. E eu me lembrava da minha mãe, nossa, ela tinha o moedor de maniva e tinha todo aquele ritual e tinha que comprar a maniva com data determinada, não, não, a gente não faz isso mais, não, a gente compra tudo pré-cozido. Tem a Maria que vende o melhor, tem a sicrana que vende um muito melhor, então...

Entrevistador – Como se chamava sua mãe?

Valena – Maria, mais conhecida como Mariinha.

Entrevistador – E ela fazia todo o processo?

Valena – Sim. E a minha cunhada aprendeu com ela.

Entrevistador – Mas todo o processo mesmo, desde o começo, desde moer a folha?

Valena – Sim, sim.

Entrevistador – Entendi, e hoje já tem alguém que faça esse trabalho?

Valena – E ela fazia, hoje já tem esse processo de pré-cozido, eu nem sabia...

Entrevistador – E você tem alguma recordação do pato com a sua mãe?

Valena – (risadas) Tenho, eu te contei, lembra, do pato cego?

Entrevistador – Lembro.

(risadas)

Valena – Ela sempre ia comprar o pato, fazia questão de criar o pato, pois o pato tinha de ser determinado. Tu lembra aquela história do pato cego, né, Nete, da mamãe? Que a mamãe falou, eu me lembro que ela contou para o meu ex-marido, “você nem imagina, sabe o que me aconteceu esse ano? Me roubaram o meu pato. E o pato ainda era cego. Mas o povo rouba”.

Entrevistador – Mas acontecia isso, as pessoas roubavam o pato por causa do Círio?

Valena – Na época do Círio? Deus o livre! Existia muito roubo de pato. Aí que ela começou a falar, “só se eu começar a criar o meu pato agora na cozinha, porque não tem como. Tem muito roubo”.

Entrevistador – Eu já tinha escutado uma história de uma senhora chamada dona Ricardinha, que ela engordava o pato, mas nunca me contaram de roubarem o pato.

Valena – Sim, sim, roubam muito. Mas talvez porque minha mãe morava no Centro, na cidade velha, então pode ser que lá tenha mais fluxo, não sei, mas que roubavam, roubavam. Minha mãe falava tanta coisa, “acho que foi minha vizinha que roubou o meu pato cego”...

Entrevistador – Mas ela também engordava o pato?

Valena – Sim, sim. Ela sempre tinha no quintal de casa pato, galinha, e o pato era para o Círio.

Entrevistador – Você tem recordação se ela comprava meses antes ou se comprava mais próximo da data do Círio?

Valena – Em casa sempre tinha pato. Ela escolhia um ou dois, geralmente, porque minha família é muito grande, dois ou três patos eram escolhidos. E todo ano tinha que ter pato, assim como a maniçoba.

Entrevistador – Quais outros pratos você se lembra de sua mãe fazer?

Valena – No Círio? A maniçoba e o pato. E o tacacá depois, à tarde.

Entrevistador – E doce...?

Valena – De doce ela fazia a taça da felicidade.

Entrevistador – O que é isso?

Valena – Taça da felicidade você faz com creme de cupuaçu, um pudim de leite e o

creme de bacuri, tudo feito assim, em camadas. Com ameixas, parece, isso é uma bomba de calorias.

Entrevistador – Sim, mas deve ser bom isso, hein?

Valena – É uma delícia! Tem o creme de cupuaçu, depois o doce de cupuaçu, a minha cunhada sabe, ela aprendeu com minha mãe. O creme de bacuri, depois tinha também o quê? Ah, eu nem lembro, faz milhares de anos que eu não como isso, eu sei que ela fazia também o creme de cupuaçu, mas com aqueles biscoitos champanhe.

Entrevistador – Tipo pavê.

Valena – Justamente, tipo pavê. E fazia geleia de cupuaçu ou gelatina, era gelatina de cupuaçu.

Entrevistador – Entendi. Mas, para você, o Círio é importante pela questão da imagem ou por causa da reunião da família?

Valena – Por causa da reunião da família. Com certeza. Claro que nós tínhamos a tradição de ver a passagem da santa na Praça do Relógio, que fica perto da nossa casa, e depois íamos durante a semana nos festejos lá no Arraial de Nazaré. Ontem, inclusive, aqui no *shopping*, eu vi duas crianças com aqueles brinquedinhos que ficam batendo, plac plac plac plac!

Entrevistador – Miriti.

Valena – Sim, inclusive eu estava junto com a minha prima, nós crescemos basicamente juntas, e ela disse: “Valena, olha só, lembra disso?” Gente, verdade, olha só, ainda existe isso. Eu ainda lembro da minha infância. O que acontece é que o Círio traz muitas lembranças pra gente. Lembranças que talvez, por exemplo, meus filhos, morando no estrangeiro, eles nunca vão ter.

Entrevistador – Não.

Valena – Eles participaram do Círio quando eram pequenos, não lembram de nada. Mas eu digo, puxa, interessante, né, meus filhos não vão curtir isso, não vão curtir aqueles ratinhos, aqueles brinquedinhos, dois passarinhos juntos que ficam brincando de miriti, isso eu amava, melhor que ganhar, comprar aquelas bonecas Barbie, sabe como que é? Tinha que ter.

Entrevistador – Mas esses brinquedos são ligados ao Círio?

Valena – São do Círio.

Entrevistador – As crianças são presenteadas na época do Círio com esses brinquedos?

Valena – O rock- rock. Você sabe o que é?

Entrevistador – Sei, sei.

Valena – Aquela cobra de miriti. Tu vai ver no Círio, as crianças todas, elas já estão esperando que os pais cheguem e comprem aquilo. Espero que ainda exista, né?

Entrevistador – Existe, existe a Feira do Miriti.

Valena – Pois é, justamente.

Entrevistador – Bem... você vai ficar quanto tempo aqui?

Valena – Eu vou ficar aqui até o dia 8 de novembro.

Entrevistador – Seu marido, que é dinamarquês, também virá?

Valena – Ele me falou hoje que não vai vir, que não conseguiu vir. Ele vai vir só no dia 25 de outubro.

Entrevistador – Ah, tá.

Valena – Porque ele está participando de uma outra exposição, feira, aqui no Brasil, de material de construção, com o que ele trabalha.

Entrevistador – Ah, tá.

Valena – Daí eu falei o quê?

Entrevistador – Vai perder o Círio!

Valena – É, você vem depois, mas depois eu não quero.

(risadas)

Valena – Eu queria colocar ele para andar na corda. Fiquei triste quando ele falou que não podia vir, mas haverá outros anos, com certeza.

Entrevistador – Você já participou da procissão?

Valena – Sim. Como tradição mesmo, na época que se faz vestibular, aqui em Belém, os jovens acompanham a procissão porque passaram no vestibular...

Entrevistador – Ou porque querem passar?

Valena – É a primeira promessa que se faz, eu vou acompanhar o Círio. E eu fiz, foi no ano que eu passei no vestibular, né, daí eu acompanhei...

Entrevistador – Qual é sua formação?

Valena – Meteorologia.

Entrevistador – Me fale mais da sensação de voltar a Belém.

Valena – Raiz. Voltar à raiz. Porque, quando tu voltas ao Círio, é como voltar para a tua própria raiz. A coisa que tu estás acostumada a ver, tu cresceste vendo essas coisas, entende? É voltar à raiz mesmo.

Entrevistador – Mas você não é católica, você é budista, né?

Valena – Sim.

Entrevistador – Mas, quando eu cheguei aqui, na casa de seu irmão, eu disse que a

santa estava aqui na esquina. E você ficou, cadê a santa, cadê a santa?

Valena – Pois é, né, ontem eu estava falando com a minha cunhada, e ela me perguntou “como você vai fazer, vai ver a passagem?”, porque minha prima compra ingresso para a arquibancada e fica vendo a santa passar. Eu disse “não tenho paciência para isso, não”, ficar de pé esperando, um monte de povo assim, andando, andando, andando, e eu lá parada, eu não consigo isso não. Porque o que eles fazem aqui é o que eu sempre fui acostumada a fazer, ir à Praça do Relógio ver a santa passar e depois a gente segue.

Entrevistador – A Praça do Relógio é aquela do açaí, lá embaixo, né?

Valena – Não. A Praça do Relógio é aquela praça da prefeitura. Ali perto, onde começa o Ver-o-peso.

Entrevistador – Ali mesmo. É lá onde chega o açaí também.

Valena – Sim, sim.

Entrevistador – O açaí chega de manhã. Tradicionalmente, eles faziam isso em tempos antigos, ficavam ali, viam a santa passar e...

Valena – E eles continuam fazendo isso, aqui em casa. Vão andando, aí tem o marido da minha outra cunhada, são duas irmãs casadas com dois irmãos, eles acompanham todo ano até a Igreja, e a Nete com meu outro irmão, eles voltam pra cá, e eu volto com eles, eu não vou acompanhar até o final, não. Porque é muito quente, e eu não consigo. Muito quente. Eu já tomei uns vinte banhos hoje, toda hora estou tomando banho.

Entrevistador – Ainda mais você, que mora na Dinamarca, né?

Valena – Justamente. Tenho que ficar uma semana pra me acostumar, ir me adaptando, né?

Entrevistador – Por causa da umidade, né? Aqui é muito úmido.

Valena – Muito úmido, muito úmido mesmo.

Entrevista 2 – João Carlos Martins e George Antônio

Primeiro casal homoafetivo a usufruir o direito da união civil na cidade de Belém

Entrevista realizada em Belém, 7/10/13

Entrevistador – Essa maniçoba é famosa, hein? Me falaram que era a melhor maniçoba que conhecem. (risos)

João – Está no fogo, um tempão já.

Entrevistador – Qual o segredo da maniçoba?

João – Pra mim, o segredo da maniçoba é que ela tem que ser gorda, eu gosto da maniçoba preta, né?

Entrevistador – Quanto mais gordura, mais preta ela fica?

João – Mais preta ela vai ficando, e quanto mais tempo de cozimento, mais preta vai ficando. A minha está desde quarta-feira passada. Eu comecei com a maniva pré-cozida, eles geralmente cozinham 2, 3 dias e colocam no mercado para vender, né? E assim, como eu também trabalho, eu tenho que colocar bem antes. Geralmente, quando as pessoas compram pré-cozida, elas colocam mais 5 dias, eu gosto de colocar um pouco mais, para ela ficar preta.

Entrevistador – Você usa também o mocotó?

João – Eu já usei, hoje não uso mais, porque o mocotó acaba grudando muito no fundo da panela, entendeu? Então tem que estar todo o tempo do lado da panela para a maniçoba não queimar. O mocotó tem esse problema. No lugar do mocotó, comecei a usar rabada, hoje em dia. Rabo de boi ou rabo de porco. O meu irmão ainda usa mocotó. Eu não uso bucho, dizem que em maniçoba de pobre vai bucho.

Entrevistador – Você cozinha a rabada?

João – Eu cozinho a rabada com osso e tudo. Eu cozinho um pouco na pressão, pra dar uma amolecida nela, né, e depois deixo ela cozinhar na própria maniva. E aquela carne vai soltando com o cozimento. E depois você tira os ossinhos, pra quem gosta de chupar os ossinhos, né? (risos)

Entrevistador – Vocês são paraenses?

João – Sou. Somos. E sempre gostei de fazer a maniçoba. A gente coloca a maniva na panela pra cozinhar e depois troca de panela...

Entrevistador – Troca de panela pra quê?

João – Troca de panela para temperar, né? Temperar é colocar as carnes. Eu dessalgo as carnes antes, porque sou hipertenso, toda minha família é hipertensa, mas daí coloco todas

as carnes no forno, diferente de muita gente. Eu tempero com alho e cebola, um pouquinho de gominho e coloco no forno.

Entrevistador – Assa todas elas no forno. Aí elas não desfazem tanto, né?

João – É aí que eu acho que está o segredo, o defumado deixa ela mais saborosa. Tem muita gente que faz o seguinte: dessalga e joga direto na maniva.

Entrevistador – Que é o processo da feijoada.

João – É. Surgiu na minha cabeça e resolvi colocar no forno.

Entrevistador – E quem são os convidados de vocês para o Círio? Qual é o ambiente do Círio de vocês?

George – O melhor possível!

(risadas)

João – Uma grande festa!

George – Você está aqui, né? É isso, reunir amigos.

João – Só quem vem sabe o que é. Quem mora aqui sabe que a cidade muda na época do Círio, é mágico! O bacana da maniçoba é o que ocorre em torno dela.

Entrevistador – A maniçoba é um grande ritual.

João – Eu não vou trabalhar quinta e sexta, pra finalizar a maniçoba, o George não trabalhou ontem e hoje, pra não parar de mexer a maniçoba. A rotina da casa muda, coisas são construídas, relações são costuradas, alinhavadas. Uma coisa muito bacana que acontece em torno da maniçoba. O bacana da maniçoba é você comer quando chega da procissão no domingo. Não comer antes.

George – Engraçado que, quando você vai colocando as carnes, ela vai perdendo o cheiro. Ela é mais cheirosa quando está cozinhando a maniva, com as carnes ela perde o cheiro, mas vai ganhando o gosto.

João – É uma grande confraternização. Todo paraense quer estar em Belém na época do Círio, por maior distância que for, ele quer estar aqui nesse período. Agora, aqui em Belém, tem risoto de maniçoba em restaurantes, sanduíche de maniçoba, uma amiga provou. Uma outra característica interessante é que, nas festas de 15 anos populares, de famílias humildes, a comida paraense sempre está presente, a maniçoba e o pato no tucupí, mas nas festas de classe mais alta, não.

Entrevistador – Você vai nos lugares tradicionais para comprar os produtos da maniçoba, ou em algum lugar específico?

João – Não, é no supermercado mesmo. A folha eu compro na Feira da 25, apesar de o Ver-o-peso ser mais barato e aqui ser o dobro. A que eu compro é a folha da macaxeira.

Entrevistador – É, eu tenho reparado que a maioria não utiliza mais a maniva. Talvez por ser mais ácida e venenosa é que se usa mais a macaxeira?

João – Acho que se usa muito é lá na Bahia, né?

Entrevistador – E lá não se cozinha tanto, geralmente se cozinha de um dia para o outro. Mas também se usa de macaxeira lá.

George – Quer acabar é colocar jambu e camarão junto com a maniçoba, na rua alguns lugares servem assim. Não combina.

Entrevistador – Vocês dois têm família em Belém?

João – Temos.

Entrevistador – A reunião e o encontro que vocês promovem aqui é uma reunião também para a família ou só para amigos?

João – Hoje em dia, não, né?

Entrevistador – Mas a tua mãe faz a maniçoba dela? (Ela mora no apartamento de baixo.)

João – Esse ano minha mãe botou no fogo uma maniçoba, ela está com 68 anos, esse ano caiu, machucou o braço, foi um ano atípico, então até achei legal ela querer fazer a maniçoba dela. Mas como meus irmãos todos casaram, aquele núcleo familiar mais tradicional se desfez, então já é a sogra do cunhado que vai, e ficou mais difícil de reunir todos.

Entrevistador – Ficou então uma reunião das esposas e seus núcleos, é isso?

João – Ficou uma reunião mais de amigos, como minha mãe é cobrada por todos, ela vem aqui, vai na casa dos meus irmãos, ela passa em todos. Ela fica fazendo a procissão do Círio.

George – A gente cobra menos, assim cada um vai para onde quer, onde se sente à vontade.

João – Mas no Recírio, se sobrar maniçoba, eu chamo toda a família pra cá.

Entrevistador – E a sua família, George?

George – Eu não tenho mais mãe, então quando ela faleceu aconteceu meio um rompimento dessa família, meus irmãos foram embora de Belém muito cedo. Ela fazia maniçoba, mas, depois que faleceu, o ritual se perdeu. A atual mulher do papai faz, mas eu não faço mais parte do núcleo, sabe, com os filhos dela. Eu construí a minha família, o meu núcleo.

(Conversam sobre diversos pratos paraenses.)

João – O cheiro da maniçoba remete à festa do Círio.

Entrevistador – Como você tempera a maniçoba?

João – Temperar é colocar as carnes. Porque tempero, tomate, alho e cebola, essas coisas, você faz na hora de refogar as carnes. E depois eu corrijo o sal, se faltar.

Entrevistador – Mas não fica um pouco de sal nas carnes?

João – Fica, porque depois de um tempo ela vai amolecendo e acertando naturalmente o sal.

Entrevistador – E você assa as carnes todas juntas?

João – Não, tem carnes que amolecem mais rápido. Eu vou colocando aos poucos e numa ordem. Maniçoba é uma coisa que não existem duas iguais, não é como um bolo que você segue a receita e está lá. Cada maniçoba é única.

George – Alguns lugares fazem na lenha, mas tem que cuidar para o cheiro do carvão ou da madeira não impregnar na maniçoba.

João – Teve uma época que eu frequentei muito centro kardecista, centro espírita e sempre via que existia uma contradição, enquanto eles pregavam a coisa da carne vermelha atrapalhar na evolução do espírito, na época do Círio eles sempre tinham uma barraquinha de maniçoba pra vender e arrecadar fundos. É engraçado.

João – Eu acho muito trabalhoso, mas é muito gratificante. Eu fico ligando dez vezes no dia para o George, para ele mexer a maniçoba, eu fico incomodando. Dá separação essa coisa de mexer a maniçoba. Consegui até atestado médico para não ir trabalhar para ficar mexendo a maniçoba. Tem uma história interessante aqui em Belém, acho que no Pará todo, há muitos anos não se tinha o hábito do leite em saquinhos ou caixa, era o tal do leite Ninho, da latinha. As pessoas guardavam as latinhas e, no período do Círio, elas colocavam um pouco da sua maniçoba e presenteavam amigos, vizinhos, colegas de trabalho com a latinha de maniçoba!

(risadas)

George – Tem aqui uma maniçoba vegetariana, feita com tofu, maniva, castanha... é tudo menos maniçoba. Eles ganharam uma premiação de melhor restaurante vegetariano.

Entrevistador – Bem, obrigado, meninos, aprendi muitas histórias com vocês. Vou vir provar a maniçoba, hein!

Entrevista 3 – Professora Dra. Luciene

Professora doutora da área de Pedagogia da Universidade Federal do Pará; há alguns anos produz a maniçoba na época do Círio para vender, mantendo assim uma tradição de sua falecida mãe.

Entrevista realizada em Belém, 8/10/13.

Entrevistador – A Lucília me falou muito da senhora e de sua maniçoba!

Professora – Você já deve ter ido a muitas casas no almoço do Círio. É impressionante como um amigo leva outro amigo, ninguém quer saber, todo mundo é recebido muito bem. E aí você diz “este aqui é meu amigo, estou trazendo para almoçar”, seja bem-vindo, fique à vontade, tem esta coisa no almoço do Círio. Isto eu diria para você que é assim em todas as classes sociais; as casas mais ricas são mais reservadas, mas, mesmo assim, abrem-se as portas neste dia. Você já prestou atenção, na própria avenida Nazaré, é o dia em que você vê as casas, aqueles casarões, com as portas e janelas abertas, você pode passar ali o ano todo, está tudo fechado. É o dia em que as casas de todos os paraenses, ou pelo menos da grande maioria, se abrem para acolher os amigos, os parentes e os amigos dos amigos. Eu passei um Círio longe.

(Barulho de fogos.)

Entrevistador – A senhora passou um Círio longe?

Professora – Sim, estava fazendo mestrado em São Paulo e não pude vir para o Círio.

Entrevistador – E como a senhora se sentiu?

Professora – Gente, foi uma coisa horrível, porque esta coisa do Círio, a preparação e a história da maniçoba em minha vida vêm desde a casa de minha mãe, ela fazia aquela coisa toda, todo mundo se preparava para o Círio. Se a gente pudesse, se o paraense pudesse, talvez redecorasse a casa, trocasse os móveis, faria tudo isto, mesmo assim, a gente procura dar uma arrumadinha. Mas eu me senti, naquele Círio, muito abandonada, daí me falaram que tinha um Círio de Nazaré naquela igreja ali da Avenida Dr. Arnaldo. Peguei o endereço e fui para lá. Tenho um irmão que é médico, ele também estava lá, ele e a mulher estavam fazendo residência. E nós fomos para aquele Círio de lá. Aí foi muito interessante, porque a igreja lotada de paraenses, paraenses que casaram com pessoas de São Paulo (barulho de fogos mais forte), e alguns que estavam como eu, estudando, foi até interessante que encontrei um médico que eu conhecia daqui e não via há muito tempo. Então nós íamos entrando na igreja, e eles davam um rolo de gladine branco, pegamos, fomos entrando na igreja, eu emocionada, com saudades, comecei aquela choradeira, quando o padre perguntou “quem é paraense

aqui?” Eu já estava muito emocionada, e este rapaz disse: “Tu acreditas que há anos eu fico em casa dormindo? Eu já acordo quando minha mãe me chama com o almoço do Círio, eu lá quero saber de santa passando, que nada! Eu aproveito todas as festas, a festa da chiquita, mas hoje, especialmente hoje, aqui em São Paulo, eu acordei cedo, com saudades, se eu tivesse conseguido uma passagem eu tinha ido para Belém, almoçar em minha casa”. Estar longe do Círio é um vazio enorme, eu sou da área da Educação, e tinha uma reunião nacional de professores da minha área, em que eu representava o Pará. E normalmente o encontro é neste período, final de setembro ou começo de outubro. Já houve a semana passada em Goiânia. E um ano foi assim, a abertura do evento era à noite, no dia do Círio, eu me lembro que almocei na casa de minha mãe, almocei e de lá fui para o aeroporto pegar o avião, cheguei no aeroporto, ninguém, só mesmo as pessoas que estavam lá trabalhando. Eu disse “gente, ninguém vai viajar”, e uma moça comentou “só a senhora, e eu lhe pergunto: a senhora não é paraense?”, eu respondi “sou, estou indo triste, mas já comi a maniçoba, o pato no tucupi”, e ela disse “impressionante, nós estamos aqui arrasados, porque temos que trabalhar”. E foi a primeira vez que eu vi o aeroporto de Belém vazio, e só eu viajando, no avião havia outras pessoas que vinham de outras origens, mas eu decidi que nunca mais sairia nesta situação. Perco a abertura e chego no dia seguinte. Então eu perdi estas duas vezes a festa, uma vez que eu não perdi o Círio, pois fui logo após o almoço, quer dizer, vi a procissão, a santa já tinha passado e eu almocei, mas é isso aí, um vazio, ai, meu Deus! Mas exatamente o que você gostaria de saber?

Entrevistador – Eu queria saber da senhora, na sua opinião...

Professora – Pode me chamar de você.

Entrevistador – Qual o sentimento do povo paraense com relação ao Círio de Nazaré?

Professora – Eu penso que depende do olhar. Se formos pensar do ponto de vista religioso, ela tem o significado de homenagear a mãe de Jesus, a mãe de Deus, aquela coisa da igreja católica, dos fiéis, de realimentar a fé crista. A igreja católica e os padres trabalham muito este olhar religioso; nos quinze dias antes da festa, começa a peregrinação, em que a imagem peregrina passa pelas instituições públicas e privadas. É uma forma de reativar este sentimento, esta fé, na mãe de Jesus, na mãe de Deus, da proteção da mãe, tem esta conotação do ponto de vista da religião católica. Do ponto de vista do paraense, de uma maneira geral, na minha avaliação, é o momento, como eu lhe falei, de confraternização. É uma festa que toca muito todos nós, paraenses, e é o momento de reencontro; você reencontra os parentes, que vêm de outros lugares, que vivem em outros lugares, você reencontra seus amigos, reencontra outras pessoas que você normalmente não vê no dia a dia. Então você reencontra.

Os quinze dias que antecedem o Círio é um período em que a cidade entra no clima de festa, parece que todo mundo está de bom astral, são os amigos que chegam, os parentes, e a cidade fica num rebuliço que só quem é paraense pode sentir isso mais de perto. E tem o outro lado, que é o lado profano, vamos dizer assim, que é um lado muito gostoso, das festas paralelas, de todo esse preparo religioso que a igreja toma conta disso. Então você vê, por exemplo, essa história de Círio Fluvial não começou assim, no meu tempo de criança e adolescência não existia. De alguns anos para cá, acho que no final da década de 70 ou na década de 80, começa o Círio Fluvial. Porque já entra também a questão econômica, do turismo, essa coisa toda. Eu acho que hoje a festa do Círio é um evento de turismo religioso muito forte. Ainda há pouco eu estava vendo na televisão, 170 mil pessoas estão chegando de barco em Belém.

Entrevistador – Esses barcos são regionais? São paraenses vindo para a festa?

Professora – Sim, são paraenses vindos das ilhas, aqui da região metropolitana, Barcarena, de outros lugares, do médio e baixo Amazonas, de barco, de navio gaiola, então estava dando a notícia, a previsão é de que 170 mil romeiros cheguem pela água. Então é uma coisa assim, que você vê, aliás, é muito interessante, elas vão trazendo o pato no pão, vivo ainda, pra fazer.

Entrevistador – Onde eu posso ver isso?

Professora – Em vários portos, aqui da cidade, perto da Feliz Luzitânea, Porto do Sal, outros na estrada nova, mas é muito interessante você ver esses romeiros chegando, porque eles vêm trazendo as coisas, o pato vem dentro do pão, vivo, eles vão para a casa de parentes, e claro que essas pessoas, também às vezes muito ingênuas, na chegada às vezes já são assaltadas, pegam um motorista de táxi safado, que os engana, então tem isso também, mas você vê que as pessoas se preparam o ano todo para virem para a Festa do Círio. Nós fazíamos roupas novas para o Círio. Tem aquela música, que era costume, quando eu era adolescente, de fazer as três roupas novas, para o Círio, tanto que a música diz: “Moças e senhoras do lugar, três vestidos fazem”, que era um vestido para a trasladação, no sábado a noite, um para ver o Círio e o terceiro para ver os fogos, no último dia. Eu me lembro que a gente fazia mesmo, as roupas novas, para usar no Círio. Naquela música do carnaval eles recuperaram isso. Então eu vejo assim, do ponto de vista religioso, do ponto de vista econômico e turístico, e do ponto de vista da população, da maioria da população, este momento de festa, de alegria, este lado profano. Hoje nós temos, por exemplo, você já deve ter visto, no sábado, quando a santa chega da procissão fluvial, quando ela desce da embarcação, ali na escadinha, a imagem segue na moto-romaria para o Colégio Gentil, de onde saiu para a trasladação no sábado à noite. Sai também o Arrastão da Pavulagem, um cortejo que também não é aquelas

coisas, não começou com a festa de Nazaré, mas foi se incorporando; começou pequeno, aquele pouquinho de gente, hoje em dia tem que fazer oficina para as pessoas poderem participar. Eu acho muito bonito tudo isso. Então tem muita coisa assim, tem este lado, do festejo livre, todo mundo pode entrar naquele cortejo, e vão para Igreja do Carmo. Tem a Feira do Miriti, que é uma coisa muito bonita, os brinquedos de miriti, desde que eu me entendo por gente eles existem na festa.

Entrevistador – Eu descobri hoje que eles estão na festa desde 1905.

Professora – Exatamente, tem outro brinquedo, que eu me lembro desde criança, ele tem uma vareta e um passarinho com rodas que vai batendo as asas. É um brinquedo bem artesanal. Então essa coisa, brinquedo de Miriti, a corda ao redor da santa, é bem antiga, já este carro dos milagres é uma coisa que veio depois. Enfim, algumas coisas vão se incorporando no processo, mas eu acho que é assim, o sentimento, mostra esse sentimento do momento de alegria, de confraternização, de acolhimento, de receber as pessoas e também esta ligação; quem é católico tem essa religião, tem o momento da passagem da santa, meu filho, é uma coisa, uma explosão de emoção, não dá nem para descrever, não dá! É uma coisa que a gente se envolve. (o barulho de fogos aumenta, e também se escutam buzinas de carros) Eu estava conversando com minha irmã, que é professora da Antropologia, que chega uma hora em que o negócio fica tão forte que a relação é com a imagem, as pessoas querem tocar a imagem, como se a imagem fosse a própria divindade. E quando eu ainda era estudante de pedagogia, da graduação, veio uma professora que é hoje minha amiga, da Federal Fluminense, e nós fomos ver o Círio. E eu falava para ela essas coisas, dos símbolos da festa, e de como eles, nesses momentos da festa do Círio, da transladação, eles adquirem um significado que mexe com a nossa subjetividade, e comentava com ela sobre a corda do Círio. Olhe, a corda do Círio é uma coisa, é uma corda, mas que na procissão deixa de ser corda, parece que é a continuação das mãos da santa, ela toma outra proporção, uma dimensão, que se tu chegares lá e quiseres cortar aquela corda, ou se chegares lá na bestagem e quiseres cuspir naquela corda, eu acho que morre. Então nós ficamos olhando. Eu disse a ela, “agora tu vais ver, vai chegar uma hora em que, quando a corda chegar na basílica, então o que acontece, tem todo um ritual; eles levantam a corda, rezam e depois se ajoelham e põem a corda no chão. Na hora que eles largam aquela corda no chão, você pode pisar, pode fazer o que quiser, acabou, aquela coisa, aquela dimensão que ela tinha até aquele momento, em que ela não era mais uma corda, ela era a própria divindade, aquela coisa acaba e ela volta ser a corda”. Eu disse: “tu vais ver, vamos assistir a procissão e tu vais ver. Tu vais assistir a procissão e depois nós ficamos lá. Tem um restaurante, bem na esquina da Generalíssimo com

a Avenida Nazaré, bem na esquina, o restaurante Avenida. Mas, tu vais ver, é impressionante, eles descem a corda, eles jogam a corda, a corda fica ensopada de suor e de água”. Então essas coisas, para mim, são símbolos mais fortes: a santa, a corda e a berlinda. Mas a corda é uma coisa assim, eu tenho até um pedaço da corda para mostrar para ti.

Entrevistador – Olha, que linda!

Entrevista 4 – Adison Marinho de Oliveira Góes

Primeira e única entrevista agendada com antecedência; história repetida por seu irmão, Adenauer Góes, de que todos os anos ele faz a maniçoba.

Entrevista realizada em Belém, 9/10/13.

Adison – Você deve ter percebido que o Círio está enraizado no paraense.

Entrevistador – É o que parece.

Adison – As pessoas de fora geralmente não imaginam o que é o Círio para a gente. O Círio é um acontecimento tão importante ou mais que o Natal. Eu nunca deixei de assistir um Círio na minha vida todinha, e eu já tenho 58 anos, né?

Entrevistador – No Círio, quem decide quem serão os convidados?

Adison – Olhe, rapaz, nessa casa quem congrega é a mamãe, aqui ela recebe. O Círio é sempre aqui. No Natal, por exemplo, ela faz aqui um momento de oração, nós fazemos uma festa espiritual porque o pai morreu realmente no Natal. Almoço e reunião acontecem na casa da minha filha, mas no Círio é sempre aqui. Para prestigiar ela, caímos na piscina e reunimos toda a família aqui. Ela tem 85 anos, e é sempre muito bom fazer o Círio aqui. Nós, aqui do Norte, temos uma convivência familiar muito próxima.

Entrevistador – Sente o cheiro da maniçoba! Eu queria que você me contasse como você faz a maniçoba.

Adison – Eu vou lhe contar. A maniçoba é feita com a folha da macaxeira. A folha da macaxeira é triturada, depois de triturada ela é colocada para ferver durante sete dias. Por que tanto tempo? Para ela perder a acidez, ela tem uma acidez grande, e também as substâncias tóxicas nela existentes, por isso esse tempo todo. Depois desses sete dias, ela é fervida e são colocados os ingredientes, como o toucinho de porco, o bacon, a carne de porco, chouriços, paios, todos esses ingredientes que geralmente são colocados na feijoada também entram na maniçoba. Isso tudo é colocado no sétimo dia, porque nos outros dias você põe a folha sozinha para cozinhar, depois você coloca as carnes e, depois de dois dias está pronta para consumir.

Entrevistador – De quanto em quanto tempo você mexe a maniçoba?

Adison – Mais ou menos de uma hora e meia a duas horas, eu dou sempre uma mexidinha. O preparo da maniçoba tem de ser feito sempre com dedicação, pois você imagina uma comida que leva sete dias para ser feita, você tem que colocar uma pitada de amor nisso que está fazendo, né? Na verdade, a primeira homenagem que você está fazendo na maniçoba é no próprio momento do Círio; talvez possamos comer a maniçoba em qualquer outra

ocasião do ano, mas nunca pode faltar a maniçoba no domingo do Círio. É uma homenagem ao momento, a Nossa Senhora de Nazaré, e junto disso você sabe também que os familiares irão se reunir para degustar essa comida, degustar esse paladar que possivelmente é a comida mais brasileira que nós temos no país. Você veja quando o português aqui chegou, ele encontrou os índios cozinhando a folha da macaxeira; naturalmente o índio acrescentava à folha de macaxeira alguma caça, alguma coisa que ele achava adequada, e o português vislumbra a colocação de outros ingredientes, ingredientes que são tipicamente portugueses, como o chouriço, coisas que vieram da Europa para cá, a carne de porco defumada. Depois você tem um ingrediente já brasileiro, mas nordestino, que é a carne seca, que também se usa no preparo da maniçoba. Depois você tem o paio, a costelinha de porco, você pode até colocar, se quiser, uma carne de boi, tudo vai dar um sabor especial para cada maniçoba. Então você pode reparar que é uma mistura do que aqui já era tido e encontrado no Brasil, índio com a cultura do português colonizador. Que é muito semelhante com o que aconteceu com o tacacá. Chega aqui o europeu e encontra a goma, encontra o tucupi, e aí ele acrescenta um camarão seco. Isso é uma criação brasileira, que o índio não conhecia, mas foi incluída no tacacá. Eu já faço a maniçoba há muito tempo, há 25 anos eu preparo uma panelona grande, para que, além de a gente consumir no domingo, eu faço questão de que meus irmãos levem um pouco dessa maniçoba para suas casas, para consumirem a qualquer momento, quando forem embora. Então eu faço isso há bastante tempo e tenho prazer de fazer isso para marcar, para presentear, para poder mostrar para eles o quanto é importante a nossa reunião naquele momento. E é com a maniçoba que eu deixo registrado isso. Tanto que, quando vai se aproximando a data do Círio, eles já me ligam perguntando se já coloquei a maniçoba no fogo. Hoje está mais fácil de fazer. Antigamente, a gente comprava a folha da macaxeira e a gente ralava em casa. Depois, os supermercados descobriram esse filão, surgiram fabriquetas, começou a se comercializar a folha pré-cozida. Mas a gente não confia cem por cento, a gente sempre deixa mais uns três dias pra cozinhar, e depois se faz o preparo com os ingredientes todos que tornam o sabor único, que é o sabor da maniçoba. Então essa maniçoba que está sendo preparada hoje, que a gente começou na terça-feira, ela vai estar pronta no sábado. Quando a gente voltar do Círio Fluvial, já vamos começar com a maniçoba; antes de ir para a transladação, também consumimos a maniçoba, e no domingo também vamos consumir. Claro que no domingo junto com pato no tucupi, vatapá e outras comidas também. Então esse é o nosso Círio, é uma coisa preparada para a família, uma coisa preparada com o coração e para homenagear a Nossa Senhora de Nazaré, a padroeira da nossa terra, que nos deixa extremamente feliz por conseguir congrega toda uma comunidade em torno de um

acontecimento tão importante como é o Círio de Nazaré. Isso tudo é para homenagear a santa, homenagear o Círio, homenagear a família e também os amigos que nos visitam na ocasião do Círio. Espero que essa manijoba esteja gostosa, para que a gente possa aproveitar.

Entrevistador – Mas me diz uma outra coisa, na sua casa frequentam o almoço do Círio outras pessoas que não são católicas?

Adison – Frequentam. Por exemplo, o marido da minha filha vem aqui, ele é evangélico, ele vem aqui no dia do Círio e participa também do Círio. Não é porque ele é evangélico que não vai participar do Círio. Se você tivesse ido, por exemplo, ontem na reunião do Rotary, veria que a Ana Pinto, que é judia, é uma das organizadoras da chegada da imagem no grupo do Rotary. É uma coisa que está além da religião dela.

Entrevistador – O Círio é tão forte que ultrapassa a questão da religião?

Adison – É sim. Ultrapassa. Se você não for uma pessoa radical, porque, para os radicais não tem remédio, né? Radical é radical. Você vê, aquela Igreja Evangélica que tem na Nazaré, no ano passado enviou um ofício para o arcebispo, informando que eles gostariam de fornecer água durante a procissão para os romeiros e a população participante.

Entrevistador – Bem, muito obrigado pela atenção e o carinho de abrir as portas da casa para me receber e poder conhecer um pouco mais a fundo todo o conhecimento e a sensibilidade de vocês para com essa festa linda que é o Círio de Nazaré.

Entrevista 5 – Dona Maria e sua família

Dona Maria é avó de Marcelo, taxista na cidade de Belém. Marcelo, assim como outros oito taxistas, inicialmente achou interessante a ideia de entrevistar a família, mas, na hora da confirmação por telefone, vinha a negativa; eles não queriam expor suas casas humildes. Porém, depois de conduzir o entrevistador por Belém durante dois dias, passou a confiar na seriedade do projeto, e assim a entrevista com sua família foi possível.

Entrevista realizada em Belém, 9/10/13.

Entrevistador – O nome da senhora é Dona Maria, e o seu?

Dona Maria – Maria Ferreira, Maria da Graça e Lidia Nazareno. Eu nasci no dia do Círio, hoje é meu aniversário.

Entrevistador – Parabéns! E a senhora tem quantos anos?

Dona Maria – Eu tenho 75 anos.

Entrevistador – Que menininha essa!

(risos)

Entrevistador – A senhora é a matriarca da família e quem manda na maniçoba?

Filha – Manda na maniçoba, no pato com tucupi...

Dona Maria – Eu sou o esteio espiritual da família.

Entrevistador – Então me conte como é a sua maniçoba, como a senhora faz a maniçoba?

Dona Maria – A minha maniçoba é assim: coloco primeiramente a maniçoba no fogo, de cinco a seis dias.

Entrevistador – A senhora usa a maniçoba pré-cozida?

Filha – Sim, pré-cozida.

Entrevistador – Antigamente a senhora moía?

Dona Maria – Não, eu já compro preparada, inclusive está ainda fervendo, no sábado é que eu coloco todos os ingredientes que estão aí, que eu quero lhe mostrar também, se for possível...

Entrevistador – Eu quero mostrar, quero fotografar, se a senhora deixar.

Dona Maria – E tudo no sábado, deixar tudo bonitinho para no domingo já estar preparado para comer.

Entrevistador – Se colocar a carne antes ela desfaz, né?

Dona Maria – É, ela amolece muito e ela desfaz. Tem que ser no sábado.

Entrevistador – Quando começa o preparo, a senhora coloca a folha, os temperos, a

gordura?

Dona Maria – Não, ainda não, só ela primeiro, para ficar fervendo.

Filha – O cozimento da folha.

Entrevistador – Não vai gordura, nem nada?

Dona Maria – Nada. Nada.

Entrevistador – Só fica a folha lá...

Filha – A folha cozinha por sete dias. Um dia antes do almoço, colocamos os ingredientes já temperados e assados ou fritos.

Entrevistador – Vocês assam antes as carnes, alguma coisa assim?

Filha – É, fritamos todos os ingredientes, refogamos pra colocar depois na maniçoba.

Dona Maria – Por exemplo, sábado, coloca hoje e amanhã está pronta. Ferve hoje a noite toda e amanhã, como é domingo, já está pronta.

Entrevistador – O que mais a senhora faz para o domingo do Círio, só a maniçoba ou faz mais alguma coisa?

Filha – Feijoada, peru no tucupi...

Entrevistador – Feijoada?

Filha – Feijoada para quem não gosta da maniçoba, come a feijoada com peru no tucupi.

Entrevistador – Peru no tucupi?

Filha – Jambu, tucupi e peru, estão lá na mesa para te mostrar. Tem gente que prefere pato, prefere frango...

Entrevistador – Cada família usa um ingrediente... Eu também ouvi falar de porco no tucupi?

Filha – É tem, tem também o arroz paraense, que é feito com jambu, tucupi e arroz.

Entrevistador – A festa da senhora começa quando? Eu sei que começa tarde, porque a senhora vai no coral, né?

Dona Maria – É.

Entrevistador – E a senhora é uma cantora e tanto, né?

Dona Maria – Há 14 anos eu canto na Basílica Santuário.

Entrevistador – A senhora sempre gostou de música, sempre gostou de cantar?

Dona Maria – Olha, tem várias atividades na Igreja, a minha história é com a eucaristia, tem a liturgia, mas o que eu gosto é de cantar, a gente evangeliza também cantando.

Entrevistador – Eu estava contando para o seu neto que ontem uma entrevistada me

falou de uma música que diz que as mulheres de Belém tinham de fazer três vestidos: um para o Círio, outro para a trasladação e o terceiro para o encerramento. Mas é uma coisa antiga, a senhora tem recordação dessa música?

Dona Maria – Música dos vestidos?

Entrevistador – Ou a senhora tem recordação da tradição, de as pessoas fazerem roupas novas para o dia do Círio?

Dona Maria – Pro dia do Círio? É, aqui geralmente fazem roupa.

Entrevistador – Antigamente faziam?

Dona Maria – Não, eu não fazia.

Entrevistador – A coisa de ter uma roupa no Círio?

Filha – Geralmente tem a camisa, camisetas com a estampa da Nossa Senhora na trasladação.

Entrevistador – Entendi, e no almoço da senhora, a senhora prepara esses pratos que me falou e sobremesa também?

Filha – Não, a sobremesa é um creme de cupuaçu, que é uma fruta da terra, creme de bacuri, são geralmente frutos da terra.

Entrevistador – E, para a senhora, para vocês, o almoço do Círio, o domingo do Círio é um dia importante por quê?

Dona Maria – Porque reúne toda a família, né?

Filha – Porque vêm até nós os filhos mais distantes, os netos que moram longe, é como se fosse o Natal paraense para nós, Belém toda trata como o Natal paraense. Que é uma confraternização, né?

Entrevistador – Tá, mas, por exemplo, no Natal não vem todo mundo?

Filha – Difícil, é mais fácil vir no Círio, porque eles querem participar de todo esse evento paraense que é a festa.

Entrevistador – Entendi, então a possibilidade de reunir a família é maior...

Dona Maria – É maior no Círio do que no Natal.

Filha – É maior no Círio, é impressionante, eu acho que é pelo fato de que Natal é mais familiar, e no caso ela, que já tem filhos com suas famílias, geralmente eles preferem ficar com a família deles, aí eles aproveitam para vir passar com ela o Círio, que não tem uma obrigatoriedade como o Natal de ficar junto com os filhos, né? Eles já procuram ela como se fosse uma reunião, aproveitando o Círio.

Entrevistador – Quantos filhos são, dona Maria?

Dona Maria – Onze.

Filha – Dez, são dez, minha mãe.

Dona Maria – É, são dez, porque um não era, não tinha que ser meu.

Filha – Dez filhos vivos.

Entrevistador – E netos, a senhora sabe quantos tem?

Dona Maria – Já perdi a conta.

Entrevistador – Bisnetos, netos...

Dona Maria – Olha aqui. (Mostra um álbum de fotos com imagens da família.) Aqui estão todos os filhos.

Filha – Catorze netos, quatro bisnetos... No dia das mães consegui reunir toda a família.

Dona Maria – Até que enfim.

Entrevistador – Dia das mães faz o que pra comer?

Filha – Aqui? Outras comidas, tantas coisas, torta, vatapá, bolo, chinelinha.

Entrevistador – Então a maniçoba é uma comida do Círio?

Dona Maria – É, mais do Círio.

Filha – É impressionante como tem que ter na mesa do paraense. E o açaí também, né?

Dona Maria – A farinha de tapioca.

Entrevistador – Hum, isso é bom, hein? Agora, e a maniçoba? Por que tem que começar a fazer antes?

Filha – É, tem que ficar bem cozido. Pra quem compra a folha crua, tem que deixar uma semana direto no fogo, só apaga à noite, quando vai dormir. Amanhece o dia, acende de novo e deixa cozinhando o dia inteiro. Tem que ser uma semana, porque ela é uma erva e precisa ser bem cozida.

Entrevistador – É por que ela tem um ácido que é venenoso...

Filha – Que é venenoso, isso aí. Mas, mesmo assim, a nossa pré-cozida a minha mãe coloca uma semana no fogo. Tem gente que não pode fazer no gás e faz no carvão, aí fica mais tempo ainda. É uma delícia a maniçoba, a gente gosta.

Entrevistador – É uma delícia!

Dona Maria – E, quanto mais dura, mais gostosa ela fica.

Entrevistador – E, nesses dias que a senhora está com a maniçoba no fogo, o assunto é a maniçoba?

Filha – É, porque fica exalando o cheiro na casa.

Dona Maria – Quando chega o Círio, eu já quero colocar pra mim, sentir aquele cheiro, eu entro aqui e já sinto.

Filha – Fica logo aquele espírito do Círio dentro de casa, tipo o espírito natalino, existe o espírito do Círio também, na cidade inteira, você sente no ar. Até andando nas ruas de Belém você sente o cheiro da maniçoba.

Entrevistador – Eu percebi isso essa semana, porque tenho andado muito a pé e às vezes você passa por uma janela da casa e sente o cheiro dela. E a senhora tem parentes de fora que vêm nesse Círio, tem alguém de longe que está vindo?

Dona Maria – Meus filhos que vêm. Filhos e netos.

Entrevistador – Tem alguém de muito longe daqui?

Filha – Não. Todos aqui do Pará. Do mesmo território.

Entrevistador – Todo mundo perto. Parente de longe então não tem?

Dona Maria – Não, não tem.

Entrevistador – Eu estou procurando, amanhã cedinho vou aos portos pra ver gente que está chegando de 18 horas, 15 horas de viagem, eu li que estão chegando 170 mil pessoas de barco.

Filha – Você já foi fazer as entrevistas nos ribeirinhos?

Entrevistador – Não, eu ainda pretendo ir.

Filha – Na travessia de barco? Tem várias casinhas, também dá pra fazer a pesquisa do almoço deles pra ver como é, a recepção...

Entrevistador – É, porque lá eles também fazem, né?

Filha – Fazem, com certeza. Em todo lugarzinho fazem.

Entrevistador – Por menos que tenha, mesmo se só podem fazer a maniçoba, tem a maniçoba, cada um faz o que pode, né? Se tiver um peixinho, um açaí, está ótimo, né?

Filha – Está ótimo, um peixe com açaí é um banquete!

Entrevistador – O importante é a reunião.

Dona Maria – O senhor sabe que eu tenho um livro aqui, que eu sempre recebo lá da Basílica, tem algo importante aqui pro senhor, é como o achado da imagem de Nazaré em Belém, toda a matéria que o senhor quiser sobre o Círio de Nazaré, como tudo começou.

Entrevistador – Ah, são as informações! Essas daqui eu já tenho.

Filha – Ele falou a respeito, que a gente faz o nosso Círio aqui na rua, duas semanas antes do Círio?

Entrevistador – Verdade, me conte um pouco disso... Ele me falou.

Dona Maria – Há 35 anos, no final do mês de setembro, nós fazemos a procissão. Muito bonito.

Filha – É um minicírio.

Entrevistador – Ela roda aqui no bairro.

Filha – Ela roda mais ou menos um quilômetro e meio, todo o percurso com homenagens de fogos e algumas casas, a maioria aqui dentro na nossa comunidade, são enfeitadas com balões. Algumas famílias, que soltam fogos, pedem que a imagem pare porque eles têm uma homenagem pra fazer na frente da casa, com papel picado ou balões caindo, e tem tudo isso, daí no final ela encerra aqui na frente de nossa casa. Minha mãe faz sorteio de uma imagem, dá alguns brindes para a equipe de oração, nós temos uma equipe de oração...

Entrevistador – Vocês fazem uma novena também?

Dona Maria – Novena é nas noites, com encontros nas casas das famílias, a gente faz o encontro da peregrinação.

Entrevistador – Com essa imagem aqui? Ela vai e volta?

Filha – Essa é desse ano. A imagem vai numa cestinha, visita as residências. Essa aqui só sai no dia procissão.

Entrevistador – E essa é da senhora?

Dona Maria – É, essas são minhas.

Filha – Para onde você olhar, ela tem imagem de Nossa Senhora de Nazaré, tem ali, lá em cima, lá... ela é apaixonada...

Dona Maria – Eu sou apaixonada. O senhor sabe quando a gente se apaixonou, a gente ama.

Entrevistador – Por isso eu estou aqui, fazendo essa pesquisa.

(Mostra uma reportagem da TV Liberal do minicírio da dona Maria.)

(Mostra os ingredientes que serão usados no almoço do Círio.)

Entrevistador – Por que o almoço no domingo do Círio é importante?

Dona Maria – Bom, eu quero dizer que o almoço do Círio é importante porque reúne toda a nossa família, meus filhos, netos, noras, com isso eu fico muito feliz, que Nossa Senhora abençoa a todos eles, a nossa família. Por isso eu acho que o domingo do Círio é muito importante.

Entrevista 6 – Taxista Diogo

Gravação autorizada durante o percurso entre o Hotel Raddison e o Restaurante Remanso do Bosque.

Entrevista realizada em Belém, 10/10/13.

Entrevistador – O senhor vai almoçar onde?

Diogo – Ah, vou ficar em casa mesmo, no domingo de manhã não trabalho.

Entrevistador – Ah, não?

Diogo – Fico em casa mesmo.

Entrevistador – Mas faz almoço, não?

Diogo – Sim, faz.

Entrevistador – Quem prepara o almoço pro senhor?

Diogo – A minha filha.

Entrevistador – Mas reúne a família?

Diogo – É, reúne toda a família, é que estou separado, sabe? Vai ser na casa dos meus filhos. Comer um pato, uma maniçoba.

Entrevistador – Ô, coisa boa, hein?

Diogo – Segunda-feira o figueiredo agradece.

(risos)

Entrevistador – E nesses dias o movimento fica terrível, né?

Diogo – Fica, agora é aquele negócio, só durante o dia, né?

Entrevistador – E, por que esse movimento, as pessoas estão indo?

Diogo – É, muita gente.

Entrevistador – As pessoas estão saindo pra comprar coisas?

Diogo – Indo pro *shopping*, pro Ver-o-Peso. Aí fica aquele sufoco, se vê que é só nessas áreas que engarrafa, próximo ao *shopping* e próximo ao Ver-o-Peso. É só por onde você vê sufoco, saiu dali, pronto, está tudo tranquilo.

Entrevistador – E o senhor se reúne só com seus familiares mesmo ou vem gente de fora também?

Diogo – Não, não, só família, porque essa é uma data em que a maioria se reúne, tudo em família. Em todo lugar que a gente vai tem reunião.

Entrevistador – E todo mundo comendo maniçoba?

Diogo – Todo mundo, aí depois do almoço é que começa. O pessoal sai, resolve ir na casa de um amigo, tomar uma cervejinha fora.

Entrevistador – Primeiro então almoça em casa e depois começa a fazer a via sacra, né? Visitar a casa dos outros?

Diogo – É, começa a aproveitar na casa dos outros.

Entrevistador – Então, quanto mais tarde vai ficando, melhor vai ficando a festa?

Diogo – É. Com certeza.

(risos)

Diogo – Eu vou ficar lá por casa mesmo, sabe? Não vou querer me meter em bebida, nada, esse final de semana. Vou almoçar e dar uma relaxada.

Entrevistador – E todos os seus familiares são devotos da Nossa Senhora?

Diogo – Não, pior que não.

Entrevistador – Não?

Diogo – Não.

Entrevistador – O que vocês são?

Diogo – Eu sou daquele que...

Entrevistador – O senhor é católico ou é evangélico?

Diogo – (risada) Eu sou um pouco de tudo.

Entrevistador – É?

Diogo – É. Porque aqui a gente tem que ser um pouco de tudo. Porque a gente pega católico, pega evangélico. A gente tem que dar o apoio em geral, né?

Entrevistador – Sim, claro, (risadas) o senhor é político, eu sei, mas o senhor tem uma crença?

Diogo – Eu acredito só em Deus.

Entrevistador – Acredita em Deus, mas o senhor não frequenta nem igreja católica e nem evangélica?

Diogo – Não. A minha fé é só uma.

Entrevistador – Por que tem evangélico que também comemora o Círio? Também faz o almoço?

Diogo – É, exatamente. E antigamente ainda tinha essa divergência, agora não. O pessoal está aprendendo a conviver, porque de qualquer maneira tudo é um... é um mesmo Deus, né? Alguns ainda têm esse negócio, agora, pra mim, não. Eu na realidade acredito em Deus. A fé, a minha crença é em Deus. Mas também não critico ninguém, tenho clientes que são pais de santos, tenho clientes evangélicos, também não critico nenhuma das religiões.

Entrevistador – Mas no Círio do ano passado, como lhe disse antes de começar a entrevista, sou pesquisador e já estava fazendo esse trabalho, eu estava ali no camarote da

Fafá e vi, em alguns momentos, grupos de espíritas, todos de branco com as guias, como pai de santo, né?

Diogo – Certo.

Entrevistador – Também na procissão.

Diogo – É, porque eles também acompanham. Os únicos que ficam, que não se misturam quase, são os evangélicos.

Entrevistador – Os evangélicos, né?

Diogo – Sim, porque a religião deles diz que não se deve adorar a imagem. São só eles mesmo.

Entrevistador – Mas, e o almoço do Círio?

Diogo – É cultura já. As pessoas, mesmo que não façam, participam, vão na casa de alguém, comem. De qualquer maneira, participam, né? Eu sei lá. Mas acho que está acabando isso. Apareceu uma reportagem, eu não sei quando foi, acho que foi ontem, que no caminho do Círio tem uma Igreja Evangélica que vai dar café da manhã para os devotos. Viu?

Entrevistador – Eu estou sabendo. Bonito!

Diogo – É, está no caminho do negócio do Círio.

Entrevistador – É. Aqui na Nazaré.

Diogo – Parece que vão também fazer uma decoração.

Entrevistador – No ano passado eles já abriram, esse ano vão abrir outra vez. Eles vão distribuir água e servir café da manhã.

Diogo – Tá certo. A fé é só uma.

Entrevistador – Então, cada um vai por um caminho diferente, mas todo mundo tentando chegar ao mesmo lugar.

Diogo – O caminho que as pessoas querem é o mesmo. Então acho que tem que aprender a conviver com as coisas. No dia da trasladação, que é sábado à noite, eu trabalho, e a gente sente, tem aquela emoção toda, porque realmente é uma festa muito forte. Bem forte mesmo. A gente sente aquela emoção. Tantas pessoas unidas numa mesma fé. É isso que está faltando mais para o povo, né? Esquecer um pouco essa violência, que piora mais a cada dia que passa.

Entrevistador – Então, mas no Círio não tem violência, né?

Diogo – Tem.

Entrevistador – Tem? Durante a procissão tem?

Diogo – Mas rapaz, Deus que me perdoe de falar assim, mas vagabundo não quer saber de religião, não quer saber de nada. Ele quer aproveitar o momento.

Entrevistador – Mas durante a procissão tem violência?

Diogo – Tem sim, assalto e tudo.

Entrevistador – Isso eu não sabia.

Diogo – Tem sim, como dizem os antigos “tem que estar com o olho no pato e outro na missa”.

Entrevistador – Tá certo.

(risos)

Diogo – E tem, rapaz, por incrível que pareça, não era para ter, né?

Entrevistador – É, não era pra ter.

Diogo – Não era pra ter, mas, como te digo, pra vagabundo, meu amigo, todo lugar é lugar. Cara não assalta igreja, não rouba igreja? Eles não querem nem saber, esse bando de vadios aí, eles querem saber de se dar bem. É por isso que a vida deles, hoje em dia, é curta.

Entrevistador – É, cada dia mais curta.

Diogo – Eles não têm respeito por ninguém.

(silêncio)

Entrevistador – Esse restaurante é longe, mas é bom.

Diogo – É, o pessoal comenta realmente. O preço é um pouquinho salgado.

Entrevistador – É salgado. Não é barato, não.

Diogo – E aquelas doses?

Entrevistador – Não, ele pega a comida paraense e faz uma coisa mais diferente.

Diogo – Eu digo assim, porque tem um ali que é porção assim, a bem dizer uma caldeirada é uma caldeirada que dá pra um, pra duas pessoas, tem umas que são pra quatro, esse aí é o quê?

Entrevistador – Não, lá ele faz comida paraense, mas numa apresentação francesa, tudo pequenininho, menorzinho, enfeitado. Paraense não vai gostar, não.

Diogo – A comida some no prato. Só vê o prato, né?

Entrevistador – Exatamente. Paraense gosta de muita quantidade...

Diogo – Volume no prato. Às vezes eu fico olhando essas decorações que esses caras fazem nesses programas de televisão, e digo “Meu Deus, fazem uma decoração que a comida em si some”.

Entrevistador – É pouquinho, sim. Tem um outro restaurante, o Remanso do Peixe, que é do pai dele. Ali, as porções são mais paraenses...

Diogo – São maiores. É porque uma vez eu fui com uma cliente ali no... próximo à Doca tem a Casa Amazônia lá, ela trabalha também com negócio de comida regional, peixe,

camarão, essas coisas. Aí nós fomos lá, e a moça disse “o senhor não se incomoda se eu o acompanhar, porque só pra mim...”, e eu “tudo bem”. Ela pediu uma caldeirada para duas pessoas, aí veio aquela tigela com peixe...

Entrevistador – Sei.

Diogo – Aí vem o pirão, o arroz, tudo. Mas uma boa quantidade mesmo, que comemos nós dois.

Entrevista 7 – Dona Coló, vendedora do Mercado Ver-o-Peso

Entrevista feita em Belém, 11/10/13.

Dona Coló – O Círio pra mim representa muita coisa boa, é a melhor festa que nós temos no mundo. A festa da nossa mãe, quer dizer, quando o filho não vem no caminho da mãe, é a mãe que vai ao caminho dos filhos. Então pra nós, essa época é a melhor festa que pode existir no mundo. É a festa de Nossa Senhora de Nazaré, e eu sou muito devota dela.

Entrevistador – Dona Coló, me conte outra coisa, eu gostaria de saber sobre o almoço do Círio. O que a senhora prepara e por que ele é importante?

Dona Coló – Olha, essa época do Círio é de ano a ano, e na minha casa eu tenho a maniçoba, o peru... Eu que preparo o meu almoço do Círio: peru, maniçoba, pato no tucupi, galinha assada de forno, porco, vatapá, então esse é o nosso almoço do Círio.

Entrevistador – Vai a família? Os amigos?

Dona Coló – Sim, vai a família, os amigos. Ah, mas não tem coisa melhor, mana, que essa época; é quando vem a nossa alegria, quando a gente faz o nosso pedido. Quer ver amanhã nessa procissão? Não tem coisa melhor!

Entrevista 8 – Senhor Alcyr e esposa

Arquiteto e professor emérito da Universidade Federal do Pará; habita uma das casas citadas nos depoimentos, os famosos casarões da Avenida Nazaré, que só abrem suas portas e janelas na ocasião do Círio.

(Entrevista filmada no Domingo do Círio, antes do almoço.)

Belém, 13/10/13.

Senhor Alcyr – O Círio de Nazaré representa para os paraenses o mesmo que o Natal para o mundo todo. É uma época de confraternização, é uma época em que as pessoas que têm algum problema de relacionamento fazem as pazes e ficam conversando, as pessoas saem nas ruas e costumam se cumprimentar, dizendo “Um Feliz Círio!”, quando você recebe um telefonema, a pessoa que está do outro lado atende e você diz “Um Bom Círio!”, então é uma época em que tudo se modifica, tudo se transforma em ternura, e essa ternura aparece muito mais ainda no almoço do Círio, porque é um momento mais que confraternização, é um momento em que as famílias se reúnem tal qual no Natal, para um abraçar o outro, desejar paz, felicidade, saúde, amor e um feliz Círio, enfim é realmente um grande momento. Nós oferecemos aqui aos amigos a nossa casa, para que assistam aqui o Círio, há 50 anos, e nesse mesmo teto muitos amigos queridos, que vinham com crianças de colo, e hoje vêm com filhos e netos, então são gerações de amigos que vão se renovando sempre, trazendo esse convívio fraternal entre as pessoas que se gostam. E o almoço é o ponto alto do Círio, é através da culinária paraense, que é uma das mais ricas do mundo, trazendo as pessoas que muitas vezes não estão mais morando aqui, retornam e vêm ansiosas, ávidas por comer um pato no tucupi, uma maniçoba, típicos da nossa terra. E minha mulher, como é devota de Nossa Senhora de Nazaré, uma das mais fervorosas devotas de Nossa Senhora de Nazaré aqui da cidade de Belém, ela transforma esse dia em tudo isso que eu acabei de falar, e mais do que isso, no dia mais feliz da vida dela, porque a sua devoção é tão grande, e ela tem realmente tanta confiança nas preces que ela faz a Nossa Senhora de Nazaré, que é uma volta, um retorno que ela pode dar à santa de tudo aquilo que recebe dela, para mim e para a nossa família.

Entrevistador – Bom, eu queria perguntar para a senhora, nós ficamos impressionados com a sua hospitalidade quando chegamos aqui hoje, a senhora não nos conhecia e falou “Por favor, entrem!”, e esse é um pouco o espírito do Círio. Então eu queria saber dessa hospitalidade e também o que a senhora oferece no almoço quando o serve para os seus convidados, quais são os pratos principais?

Senhora – No almoço nós temos sempre, tradicionalmente, pato no tucupi, maniçoba, caranguejo, pirarucu de casaca e filé, pra quem não come essas coisas.

Entrevistador – E a sobremesa?

Senhora – Doces com frutas locais.

Entrevistador – Eu ouvi falar de uma taça paraense, taça maravilha, taça da felicidade?

Senhora – É uma taça de mousse de cupuaçu. Sim, nós sempre convidamos...

Entrevistador – A senhora acha que o Círio tem que ser mais bem divulgado pelo Brasil?

Senhora – Sim, eu acho que o Círio tem de ser divulgado no Brasil inteiro e mundialmente, pois só vendo a procissão pra entender a quantidade de pessoas com fé, são pessoas com cadeiras de rodas, se arrastando pelo chão, puxando papelão para os romeiros, isso é comovente, é um negócio indescritível! Só vendo. Precisa ter uma divulgação enorme, eu faço a minha parte, meu marido também faz a parte dele, nós fazemos, os filhos fazem, mas precisa ter uma divulgação assim, como se fosse eficaz, da parte da publicidade.

Orientadora – E é diferente nós lermos sobre o Círio, mas só vendo. Muda tudo.

Senhora – Só vendo. A gente falando, não acreditam, só vendo realmente.

Senhor – Eu digo sempre o seguinte, o grande milagre do Círio é a procissão acontecer sem nenhum acidente, são dois milhões de pessoas, e você não vê nenhum acidente acontecer. Eu fico impressionado com o Círio das motos, eu fiquei extasiado de ver aquela quantidade enorme de motos, de marcas e tamanhos diferentes, das mais exóticas, como é possível? Encostadas umas nas outras, fazem tantos quilômetros, sem nenhum acidente no trajeto. É a interferência divina de Nossa Senhora de Nazaré que não permite que isso aconteça. E o Círio tem mais uma coisa, nós que assistimos ao Círio, que somos nascidos aqui, desde criança, nós ficamos encantados de ver amigos, e o número só aumentando. Acho que tem de ter alternativas, que isso enriquece o Círio, como divulgar a outras praças, não basta somente vir à procissão, é preciso um eficaz boca a boca para que o Círio tenha a importância internacional que a religião para os paraenses já tem.

Entrevistador – Eu quero fazer mais uma pergunta, esse é o sétimo Círio a que eu venho, e desde o ano passado fiquei sabendo que essa Igreja Evangélica abriu as portas para entregar água para os romeiros...

Senhora – Nós também distribuimos água, há dois anos...

Entrevistador – Hoje eu passei por ela, entramos nessa Igreja, entrevistamos pessoas ali, e eu queria saber qual a sua visão desse ecumenismo?

Senhor – Eu acho o seguinte, o Círio até certo ponto ultrapassa as barreiras da religião católica. Ele mescla com outras religiões. Na verdade, hoje, cada vez mais o ecumenismo vem tomando conta das nossas vidas. Hoje você vê, aqui em casa tem um terço, é católica,

a Nossa Senhora de Nazaré da sua forma. É um fenômeno que ultrapassa barreiras religiosas, que vem pela emoção, pela caridade, pela espiritualidade...

Entrevistador – O espírito natalino no Círio é maior que no próprio Natal.

Senhor – E é mesmo, a pessoa, por mais humilde que seja, compra uma roupa nova para passar o Círio, nesse dia não falta um pato com tucupi, uma maniçoba na casa mais humilde de Belém... E uma coisa que não se fala, mas falam de mais de dois milhões na procissão, mas não falam que tem mais de dois milhões nas casas preparando a ceia, então são mais de quatro milhões confraternizando nessa festa da Nossa Senhora de Nazaré.

Entrevistador – Você falou da roupa nova, e eu ouvi em outras entrevistas que as mulheres antigamente faziam três roupas diferentes para o Círio, uma para o Círio, outra para a trasladação... É verdade isso? Antigamente havia esse hábito?

Senhora – É verdade.

Entrevistador – Obrigado pela paciência e hospitalidade. Ano que vem nos encontraremos novamente nessa celebração.

Entrevista 9 – Dona Deusa (Abigail Brito Rodrigues)

Evangélica, mãe de Esmilson Rodrigues, ex-prefeito de Belém, que ocupou o cargo por dois mandatos.

Entrevista realizada em Belém, 13/10/13.

Entrevistador – A maniçoba, como a senhora faz?

Dona Deusa – A maniçoba, a gente coloca a maniva para cozinhar. Uma semana, eu boto sempre uma semana para cozinhar. Depois, quando ela está pronta, a gente coloca todos os ingredientes, tudo, tudo quanto for, eu coloco. Assim, por exemplo, charque, bacon. Cozinho primeiro só com toucinho branco, depois eu coloco o charque, tudo que você quiser pôr, carne de porco, pode botar tudo, até bucho, mas eu não coloco. Eu coloco só charque, carne de porco, costela, chouriço. Mas tem gente que coloca outro tipo e deixa ferver por oito dias, eu boto sempre sete, oito dias pra ficar bem cozidinha, ficar nestas condições aqui, bem escura. É isso. Tempero é só o louro, e eu tempero a carne com tudo, pimenta, cominho, sal, alho. Tempero aquela carne, para poder colocar a maniva, que já está toda fervida, toda cozida por uma quantidade de dias até que eu veja que ela está escura, aí eu pego e coloco, é sempre na véspera, como foi ontem, coloco tudinho. No primeiro dia tem que esterilizar tudo, ferver tudo, botar água quente ou então deixar muito tempo de molho, porque senão ela estraga. O trabalho da maniçoba é esse, se a gente não deixar, não tiver cuidado, pode salgar, né? Porque tudo é salgado, carne de porco eu compro salgada, os pés de porco, tudo o que é de porco, o charque, o chouriço, o toucinho, tudo você escalda para poder depois refogar tudo com cebola, alho, tudo. Coloca e deixa cozinhar.

Entrevistador – Fica cozinhando o dia inteiro?

Dona Deusa – O dia todo, ou às vezes até meio-dia, porque logo depois, este charque, ele logo amolece, e ela já está pronta. Geralmente, a gente bota na véspera, como ontem, quer dizer, ela estava cozida desde segunda-feira, mas foi ontem que nós colocamos tudo. Eu coloquei tudo ontem à noite, eu digo sempre, coloca as carnes, aí, hoje de manhã, levantei, botei, acendi o fogo e já acabou de cozinhar. É sempre assim, cinco, seis, sete dias, menos do que isso, não. Mas tem maniva pré-cozida... Tem vez que eu compro, mas eu não gosto muito. Gosto de cozinhar mesmo, bem, bem para ver como é que está. É este o problema, não tem mais coisa nenhuma.

Entrevistador – E a segunda pergunta é, qual a importância do Círio para a senhora?

Dona Deusa – Olha, apesar de eu ter sido evangélica, os meus pais me criaram em Bagé, nós não assistíamos o Círio, não acompanhávamos e também não fazíamos essa festa,

essa confraternização, meu pai não gostava. Mas depois que eu casei, meu marido não era evangélico, e aí nós passamos, os filhos foram crescendo, foram ficando rapazes, e eu sempre gostei dessa festa, ele já morreu gostando dessa festa, e tem a minha filha, que agora é irmã, é filha, é mãe, é tudo pra mim, e ela gosta de fazer, de reunir os irmãos, os amigos, parentes, sobrinhos, que ela não tem filho, mas adora esses sobrinhos, ela adora fazer essa festa, ela banca tudo isso, tudo do melhor, ela compra, ela vai atrás pra fazer essa festa assim. Pra mim eu aceito numa boa, também gosto de tudo, mas também não vou dizer que fui criada no evangélico como eu fui, casei e saí depois que casei. Eu não vivo acompanhando o Círio assim, aceito e respeito, mas o meu pai era muito evangélico, a minha família toda lá em casa aprendeu a respeitar a religião dos outros, a festa dos outros, não criticávamos quando passava uma procissão perto de casa. Ele achava que nós tínhamos que respeitar, sabe, nessa época não compartilhávamos festa nenhuma, essas comidas, essa festa, não fazíamos nada, mas, depois que casa, muda tudo, né, aí os filhos vão crescendo, vão ter amigos, e eu comecei a fazer e agora todo ano é minha filha. Chega nessa época, ela não tem pena de gastar, sabe, ela gasta mesmo pra fazer essa festa, chama todos os irmãos, todos os amigos dos irmãos, ela adora reunir todo mundo aqui no Círio. É uma felicidade. Agora, se ela sabe que vai vir mais gente, ela aumenta a quantidade de comida, ela gosta muito de fazer, sabe, ela adora. E é isso, a nossa festa é essa.

Entrevistador – Mas a senhora fica feliz de realizar essa festa?

Dona Deusa – Sim, feliz. Porque fico com meus filhos, com meus netos, com meus amigos, com você, que já é a segunda vez que vem, né? Eu fico muito feliz assim, de estar com eles todos, pra mim é a maior felicidade. Faço tudo com a maior felicidade, vou pra cozinha, ontem à noite eu fiquei na cozinha até as 23 horas, porque ela foi na trasladação, e eu fiquei, vou ficar, vou terminar. Fui fazendo, porque eu adoro estar com os meus filhos. Eles e os meus netos são tudo pra mim, a minha maior felicidade, porque eles são muito meus amigos, nem parecem filhos, parecem irmãos, um pai assim, sabe, eles e meus netos. Eu não sei nem dizer, todos eles estão sempre perto, sempre tem um, vó eu vou jantar, vó eu vou lanchar. Eu sou uma pessoa depressiva depois que meu marido morreu, eu fiquei com depressão, problema na cirurgia dele, eu fiquei com ódio, e sabe que eu nem sei da depressão porque esses netos, esses filhos me fazem tão feliz, que eu nem sei mais nem da depressão, sabe. Esse, quando viaja, eu sinto a falta, de todos. Eu adoro esses filhos, é a maior felicidade que Deus me deu!

ANEXO B – Autorizações

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Sr (a) Valena Coelho agradeço por sua contribuição e participação na entrevista para a pesquisa de mestrado intitulada "Passa lá em casa" – Almoço do Círio de Nazaré – O banquete Amazônico, realizadas em na cidade de Belém nos períodos de 06 a 14 de outubro e de 25 a 28 de outubro no ano de 2013.

O conteúdo da entrevista será gravado e a qualquer momento poderá ser interrompida mediante sua solicitação. Após a entrevistas os dados coletados serão transcritos, analisados e publicados na pesquisa. Vícios de linguagens serão eliminados da transcrição, com os devidos cuidados para preservar a fala dos entrevistados sem alterar o conteúdo, mantendo o objetivo do texto verbalizado pelos interlocutores.

Solicito a autorização do áudio, de imagens dos ambientes, vídeos institucionais (se houver) e quando necessário documentos que possam somar com o trabalho.

Autorizo a gravação da entrevista mencionada acima, assim como a utilização da imagem e som, do conteúdo da mesma em suas apresentações em eventos e publicações científicas.

Grato pela colaboração!

Arhus, 23, de Junho de 2014.
(cidade)

Valena Coelho

Entrevistado

Ricardo Frugoli

Ricardo Frugoli

Mestrando em Hospitalidade

Universidade Anhembi Morumbi

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Sr (a) GEORGE ANTONIO DO NASCIMENTO SOUSA, agradeço por sua contribuição e participação na entrevista para a pesquisa de mestrado intitulada "Passa lá em casa" – Almoço do Círio de Nazaré – O banquete Amazônico, realizadas em na cidade de Belém nos períodos de 06 a 14 de outubro e de 25 a 28 de outubro no ano de 2013.

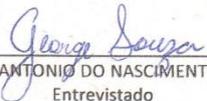
O conteúdo da entrevista será gravado e a qualquer momento poderá ser interrompida mediante sua solicitação. Após a entrevista os dados coletados serão transcritos, analisados e publicados na pesquisa. Vícios de linguagens serão eliminados da transcrição, com os devidos cuidados para preservar a fala dos entrevistados sem alterar o conteúdo, mantendo o objetivo do texto verbalizado pelos interlocutores.

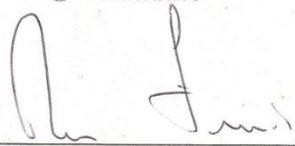
Solicito a autorização do áudio, de imagens dos ambientes, vídeos institucionais (se houver) e quando necessários documentos que possam somar com o trabalho.

Autorizo a gravação da entrevista mencionada acima, assim como a utilização da imagem e som, do conteúdo da mesma em suas apresentações em eventos e publicações científicas.

Grato pela colaboração.

Belém (PA), 23 de Junho de 2014.


GEORGE ANTONIO DO NASCIMENTO SOUSA
Entrevistado


Ricardo Frugoli
Mestrando em Hospitalidade
Universidade Anhembi Morumbi

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Sr (a) LUZINETE BRANDÃO COELHO, agradeço por sua contribuição e participação na entrevista para a pesquisa de mestrado intitulada “Passa lá em casa” – Almoço do Círio de Nazaré – O banquete Amazônico, realizadas em na cidade de Belém nos períodos de 06 a 14 de outubro e de 25 a 28 de outubro no ano de 2013.

O conteúdo da entrevista será gravado e a qualquer momento poderá ser interrompida mediante sua solicitação. Após a entrevistas os dados coletados serão transcritos, analisados e publicados na pesquisa. Vícios de linguagens serão eliminados da transcrição, com os devidos cuidados para preservar a fala dos entrevistados sem alterar o conteúdo, mantendo o objetivo do texto verbalizado pelos interlocutores.

Solicito a autorização do áudio, de imagens dos ambientes, vídeos institucionais (se houver) e quando necessário, documentos que possam somar com o trabalho.

Autorizo a gravação da entrevista mencionada acima, assim como a utilização da imagem e som, do conteúdo da mesma em suas apresentações em eventos e publicações científicas.

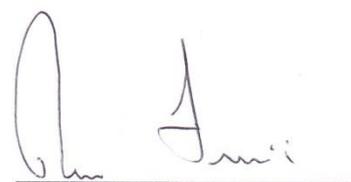
Grato pela colaboração!

BELÉM, 22, de Junho de 2014.



LUZINETE BRANDÃO COELHO

RG: 1659800 SSP/PA



RICARDO FRUGOLI

Mestrando em Hospitalidade
Universidade Anhembi Morumbi

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Sr (a) **JOÃO CARLOS FONSECA MARTINS**, agradeço por sua contribuição e participação na entrevista para a pesquisa de mestrado intitulada "Passa lá em casa" – Almoço do Círio de Nazaré – O banquete Amazônico, realizadas em na cidade de Belém nos períodos de 06 a 14 de outubro e de 25 a 28 de outubro no ano de 2013.

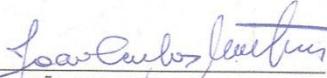
O conteúdo da entrevista será gravado e a qualquer momento poderá ser interrompida mediante sua solicitação. Após a entrevista os dados coletados serão transcritos, analisados e publicados na pesquisa. Vícios de linguagens serão eliminados da transcrição, com os devidos cuidados para preservar a fala dos entrevistados sem alterar o conteúdo, mantendo o objetivo do texto verbalizado pelos interlocutores.

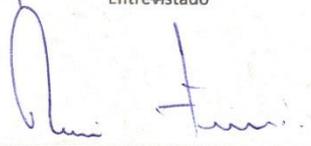
Solicito a autorização do áudio, de imagens dos ambientes, vídeos institucionais (se houver) e quando necessários documentos que possam somar com o trabalho.

Autorizo a gravação da entrevista mencionada acima, assim como a utilização da imagem e som, do conteúdo da mesma em suas apresentações em eventos e publicações científicas.

Grato pela colaboração.

Belém (PA), 23 de Junho de 2014.


JOÃO CARLOS FONSECA MARTINS
Entrevistado


Ricardo Frugoli
Mestrando em Hospitalidade
Universidade Anhembi Morumbi

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Sr (a) Adison Marinho de Oliveira Góes, agradeço por sua contribuição e participação na entrevista para a pesquisa de mestrado intitulada "Passa lá em casa" – Almoço do Círio de Nazaré – O banquete Amazônico, realizadas em na cidade de Belém nos períodos de 06 a 14 de outubro e de 25 a 28 de outubro no ano de 2013.

O conteúdo da entrevista será gravado e a qualquer momento poderá ser interrompida mediante sua solicitação. Após a entrevistas os dados coletados serão transcritos, analisados e publicados na pesquisa. Vícios de linguagens serão eliminados da transcrição, com os devidos cuidados para preservar a fala dos entrevistados sem alterar o conteúdo, mantendo o objetivo do texto verbalizado pelos interlocutores.

Solicito a autorização do áudio, de imagens dos ambientes, vídeos institucionais (se houver) e quando necessário documentos que possam somar com o trabalho.

Autorizo a gravação da entrevista mencionada acima, assim como a utilização da imagem e som, do conteúdo da mesma em suas apresentações em eventos e publicações científicas.

Grato pela colaboração!

Belém, 23, de Junho de 2014.

(cidade)



Entrevistado



Ricardo Frugoli
Mestrando em Hospitalidade
Universidade Anhembi Morumbi

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Senhora Abigail Brito Rodrigues,

Agradeço por sua contribuição e participação na entrevista para a pesquisa de mestrado intitulada "Passa lá em casa" – Almoço do Círio de Nazaré – O banquete Amazônico, realizadas na cidade de Belém nos períodos de 06 a 14 de outubro e de 25 a 28 de outubro no ano de 2013.

O conteúdo da entrevista será gravado e a qualquer momento poderá ser interrompida mediante sua solicitação. Após a entrevista, os dados coletados serão transcritos, analisados e publicados na pesquisa. Vícios de linguagem serão eliminados da transcrição, com os devidos cuidados para preservar a fala dos entrevistados sem alterar o conteúdo, mantendo o objetivo do texto verbalizado pelos interlocutores.

Solicito autorização para utilização do áudio, de imagens dos ambientes, vídeos institucionais (se houver) e, quando necessário, documentos que possam somar com o trabalho.

Solicito, ainda, autorização para utilizar a gravação da entrevista mencionada acima, assim como a utilização da imagem e som do conteúdo da mesma em apresentações em eventos e publicações científicas.

Grato pela colaboração!

Belém, 24 de Junho de 2014.

De acordo:

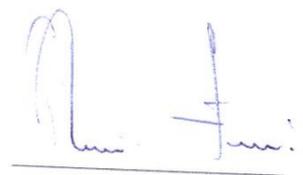


Entrevistada

Abigail Brito Rodrigues

RG: 243879

CPF:695373992



Ricardo Frugoli

Mestrando em Hospitalidade
Universidade Anhembi Morumbi

TERMO DE SESSÃO DE MATERIAL FOTOGRÁFICO

Sr. Flavio Orte Novelli Rodrigues, agradeço por sua contribuição cedendo fotos de seu acervo de fotos que retrata momentos da festa do Círio de Nazaré, para ilustrar a dissertação da pesquisa de mestrado intitulada “**Passa lá em casa**” – **Almoço do Círio de Nazaré – O banquete Amazônico**, realizadas na cidade de Belém nos anos de 2012 e 2013.

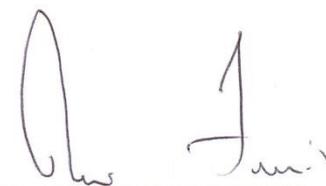
Autorizo a utilização das imagens cedida, no texto final da dissertação e em suas apresentações em **eventos e publicações científicas**, sempre colocando o crédito ao autor.

Grato pela colaboração!

São Paulo, 24, de Junho de 2014.



Flavio O. N. Rodrigues



Ricardo Frugoli
Mestrando em Hospitalidade
Universidade Anhembi Morumbi

O
De: "Guy Veloso" <guyveloso@hotmail.com>
Para: "rfrugoli@singularproducoes.com.br" <rfrugoli@singularproducoes.com.br>
Data: 24/06/2014 08:56

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE UTILIZAÇÃO DE MATERIAL FOTOGRÁFICO

Guy Benchimol de Veloso, Brasileiro, solteiro, portador do CIC/MF 301744302-72 vem por este autorizar Ricardo Frugoli a utilizar fotografias da festa do Círio de Nazaré para ilustrar a dissertação da pesquisa de mestrado intitulada "Passa lá em casa" - Almoço do Círio de Nazaré - O banquete Amazônico, realizadas na cidade de Belém nos anos de 2012 e 2013.

As fotos cedidas para este trabalho de cunho científico são 06, descritas abaixo:

Devoto com caranguejos vivos - frente (preto e branco)

Devoto com caranguejos vivos - Costas (preto e branco)

Devota (menina) sendo carregada (preto e branco)

Corda sendo cortada (colorida)

Parede humana da corda com moça passando com casa na cabeça (preto e branco)

A berlinda ao fundo com homens na corda frente recebendo água (preto e branco)

Assim, autorizo a utilização das imagens cedida, no texto final da dissertação e em suas apresentações em eventos e publicações científicas.

São Paulo-SP, 23 de Junho de 2014.

Guy Veloso

Enviado via iPhone