

Quintais de Subúrbio: Territorialidade e Cultura no Imaginário da Feira das Yabás¹

Adelaide CHAO²

Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, RJ

Resumo

Aliando pesquisa bibliográfica e entrevistas realizadas em campo, este artigo faz uma análise da memória cultural de festas em quintais como território simbólico da cidade. A cultura e costumes destes festejos precedem a Feira das Yabás – um evento de gastronomia e música popular, realizada no espaço público da rua. O modo peculiar (e quase exclusivo) do subúrbio carioca irá ilustrar questões relativas ao cotidiano, às socialidades e aos imaginários da cidade, norteando o campo da cultura e da comunicação no cenário atual.

Palavras-chave: comunicação; subúrbio carioca; cultura popular; Feira das Yabás

Introdução

Já na segunda metade do século XIX, a expansão do Rio de Janeiro permitiu o surgimento de novos bairros que estendidos pela zona rural da cidade. Os bairros denominados de “subúrbio carioca” foram surgindo às margens das linhas de trem, ligando os bairros e municípios da Baixada Fluminense à Central do Brasil, principal estação ferroviária à época. Era a zona rural que, aos poucos, ganhava ares urbanos.

Geograficamente, o subúrbio corresponde a áreas que estão à margem do centro, *sub urbe*, fora do eixo central da cidade. Sob esse aspecto, *estar à margem*, tem um tom pejorativo, denotando pouca ou baixa qualidade de vida. A pesquisadora Therezinha Soares, no início dos anos de 1960, redefine o conceito de subúrbio, especificamente para o “habitar carioca”. O *conceito carioca de subúrbio* está relacionado à autonomia econômica, política, social e cultural em relação ao centro da cidade. Bairros à exemplo de Madureira, Penha, Bonsucesso, Méier e Oswaldo Cruz são geradores de ações que contribuem para o desenvolvimento da cidade. (OLIVEIRA, 2013; FERNANDES, 2011). Apesar dessa emancipação, tais bairros preservam os “ares rurais” do século passado, através da

¹ Trabalho apresentado no GP Comunicação e Culturas Urbanas do XV Encontro dos Grupos de Pesquisa em Comunicação, evento componente do XXXVIII Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação.

² Mestra em Comunicação pelo PPGCom UERJ. Membro do grupo de pesquisa Comunicação, Arte e Cidade – CAC CNPq. E-mail: adelaiderocha@hotmail.com

sociabilidade particular dos moradores dos bairros, com costumes e hábitos de uma vida aparentemente mais tranquila.

Através de um estudo sobre a arquitetura do subúrbio carioca em meados do século XIX, Silveira (2009) analisa a formação das moradias suburbanas ressaltando que ainda é possível observar na atualidade, a permanência de casas com quintal – um espaço amplo aos fundos, utilizado como área de serviços domésticos e também como área de lazer.

Analisaremos neste artigo os usos destes quintais suburbanos como território de práticas socioculturais ao longo da história da cidade e como tais imaginários se reproduzem no cotidiano dos bairros de Madureira e Oswaldo Cruz, através da Feira das Yabás – uma feira de gastronomia e música popular carioca.

Sendo a cultura um organismo vivo, mutável e dinâmico (Chartier,1995), era imprescindível adentrar às práticas do dia-a-dia, ouvir as histórias, perceber a oralidade dos atores sociais, ou seja, deixar-se envolver pelo cotidiano do lugar e das pessoas. Como nos estudos qualitativos em geral, apresentaremos algumas entrevistas realizadas no campo com o objetivo de realizar registros e aprendizagens por meio da integração de informações e síntese das descobertas (Duarte 2009, p. 63). O autor alerta que no percurso exploratório de descobertas, as perguntas permitem aprofundar o assunto, descrever os processos e fluxos, compreender o passado e fazer prospectivas.

Para Jovchelovitch e Bauer (2011, p.93) a técnica de entrevista narrativa tem em vista uma situação que encoraje e estimule o entrevistado a contar a história sobre algum acontecimento muito importante de sua vida e/ou do contexto social, com detalhes. A técnica recebe seu nome da palavra latina *narrare*, que significa relatar, contar uma história. Após uma releitura bibliográfica sobre a história cultural da cidade, apresentaremos entrevistas realizadas com atores sociais selecionados a partir da efetiva participação na Feira das Yabás.

Dona Ester e os almoços de quintal

Fernandes (2001, p.64), detalha que o bairro de Oswaldo Cruz, no entorno de Madureira, não era considerado uma favela, “mas apenas um remoto, pequeno e desconhecido subúrbio do Rio de Janeiro no início do século XX, até que sua poderosa escola de samba, Portela, escrevesse o seu nome na história do samba, do Carnaval e da identidade nacional brasileira”. A migração de famílias ligadas às variadas manifestações

culturais possibilitou ao bairro uma vida social marcada por festas religiosas, desfiles de carnaval, batucadas, rodas de samba e jongo herdados dos antepassados escravos.

D. Ester Maria de Jesus³ (1896-1964), seu nome de batismo, mas também conhecida como Ester Maria de Rodrigues, foi casada com Euzébio Rosas e com ele formava o casal de baliza e porta-estandarte no bloco carnavalesco “Cordão Estrela Solitária”. Vieram morar em Oswaldo Cruz em 1921, quando fundaram o bloco “Quem Fala de Nós Come Mosca”, precursor da Portela (FERNANDES, 2001 e NOBRE, 2012). Além do bloco, D. Ester criou em sua casa o costume de festas e almoços em seu quintal que duravam dias. Nestes encontros, sempre com comida farta, os sambistas, compositores, passistas ensaiavam os sambas, discutiam detalhes dos desfiles, divertiam-se ao som e passos do jongo. Estas festas tornaram-se o centro da vida social do bairro, já que D. Ester fazia questão de reunir sambistas renomados do Estácio, da Serrinha e da Mangueira, a exemplo de Donga, Pixinguinha, Roberto Silva e Candeia.⁴

Na descrição de NOBRE (2012), “a casa de Dona Ester era uma espécie da casa de Tia Ciata da Praça Onze onde o samba corria solto nos fundos, em Madureira”.

Em tempo, Dona Ester merece uma atenção especial neste artigo. Era uma mulher ativa, branca com cabelos longos e negros, respeitada como porta-bandeira do bloco criado por ela. O inusitado à época era como uma mulher branca, casada com um negro popular, morando no subúrbio, bonita e sagaz impunha tanto respeito, carisma e autoridade. Por ser um dos poucos blocos que tinham alvará na época, Dona Ester impunha o respeito à polícia, já que os sambistas eram alvo de perseguição. As reuniões e ensaios em sua casa levavam dias sem incômodos legais⁵. Para as pesquisadoras Lygia Santos e Marília Barboza da Silva (1980), Ester, considerada *Rainha dos Subúrbios*, pode ter sido responsável pela criação da GRES Portela, juntamente com Paulo da Portela, que frequentava sua casa e já fazia parte de seu grupo. Após divergências entre ela e seu esposo, os sambistas Paulo da Portela, Antonio Rufino dos Reis e Antonio Silva Caetano fundaram outro bloco, as “Baianinhas de Oswaldo Cruz”, em 1922 sem a colaboração de Dona Ester. Seu jeito considerado austero

³ NOBRE, Carlos. 2012 em “Dona Ester: uma pioneira da Portela”, créditos da imagem disponível em <http://aladebaianas.com.br/i/memorias/50-tia-ciata-de-oswaldo-cruz.html> acesso em 02/01/2015

⁴ Informações sobre a história e fundação do GRES Portela extraídas do site <http://www.portelaweb.com.br/escola.php>, acesso em 02/01/2015

⁵ Disponível em <http://www.gresportela.org.br/a-escola/> acesso em 07/02/2015

não a impediu ficasse “registrado” um certo estilo ao sambista de Oswaldo Cruz, impondo um padrão formal em relação à indumentária e outras posturas (FERNANDES, 2001).

A importância de Dona Ester para a história cultural do subúrbio carioca é de ser uma das matriarcas, assim como Tia Eulália, Vovó Joana Rezadeira e seu Napoleão José do Nascimento, que desde o início do século XX construíram um legado de festas, culinária e música para a identidade carioca. (VASCONCELLOS, 1991 e FERNANDES, 2001). A Feira das Yabás, é inspirada nestes Quintais do Subúrbio e pretende recriar essa herança cultural através de sua gastronomia, música, socialidades e representações.



Figura 01. Ester Maria de Jesus. Fonte: <<http://aladebaianas.com.br/i/memorias/50-tia-ciata-de-oswaldo-cruz.html>>

A herança das rodas de jongo

Os negros montam uma fogueira e iluminam o terreiro com tochas. (...) À meia-noite, a negra mais idosa e responsável pelo jongo interrompe o baile, sai da barraca e caminha para o terreiro de “terra batida”. É hora de acender a fogueira e formar a roda. (...) O primeiro casal se dirige para o centro da roda. Começa a dança. Durante a madrugada, os participantes assam na fogueira batata-doce, milho e amendoim. Alguns fumam cachimbo, tomam cachaça, café ou caldo de cana quente para se esquentar. O jongo é muito animado e vai até o sol raiar, quando todos cantam para saudar o amanhecer ou “saravá a barra do dia”. JONGO DA SERRINHA ⁶

O jongo - dança, música e ritmo de origem africana, considerado por estudiosos como uma variação do samba no Brasil, tem no subúrbio carioca as raízes dessa tradição cultural. Desde o final do século XVIII, o jongo ocupou terreiros de candomblé, umbanda e

⁶ Trecho sobre a Festa do Jongo – disponível em www.jongodaserrinha.org/o-jongo/, acesso em 10/02/2015

principalmente os amplos quintais das casas no subúrbio carioca, trazido por negros vindos da África, do nordeste brasileiro e da região de Valença, interior do Rio de Janeiro (Vasconcelos, 1991).

Na região de Madureira, o Morro da Serrinha se destaca como a “meca” do jongo no Rio de Janeiro (Albin, 2006 e Fernandes, 2001). Estes autores citam o historiador José Honório Rodrigues que atribui a herança do jongo à origem de certas características da “psicologia carioca”, como a malícia, o gosto pelas festas e a vivacidade – e que o jongo, tal como o samba são contribuições dos negros bantos à cultura carioca.

Em tempo, na casa e no terreiro de Manuel Pesado, um maranhense que mudou-se para a região de Turiaçu/Serrinha no início dos anos de 1920, acontecia a famosa *Festa dos Cachorros*, um banquete servido aos cachorros da região, em homenagem ao Dia de São Lázaro pelos portadores de feridas crônicas e protetor dos animais segundo as religiões católicas, do candomblé e da umbanda (FERNANDES, 2001).

Ao descrever este banquete como o desejo de um imigrante em dar continuidade a uma devoção religiosa regional e à tradição da cultura maranhense, o autor nos alerta sobre como as classes populares são capazes de reproduzir sua cultura num meio estranho. O mais curioso é que esta tradição se manteve por muito tempo após a morte de Manuel Pesado, através de Vovó Maria Joana *Rezadeira*, uma jongueira e destacada sambista de blocos e escolas de samba. Sua casa na Serrinha era ponto de encontro, festas e almoços. Quando assumiu o banquete dos Cachorros, Vovó Joana, mudou a data da festa para 23 de abril, aliando-se às comemorações pelo dia de São Jorge, já que a data em dezembro concorria com os eventos da Império Serrano e com a proximidade do carnaval, o que a deixava muito cansada. Fernandes (2001) cita um trecho do depoimento que Vovó Joana concedeu à Silva e Oliveira Filho (op. cit. 45, APUD, FERNANDES 2001), em 1979, aos 77 anos:

- *É. Mas a festa é assim: desde a véspera eu faço as melhores comidas. Porco, galinha, carne, arroz, tudo do bom e do melhor. Mando avisar às pessoas que têm cachorro para trazerem ele lá pelas nove horas da noite. Tenho que saber o número certo para arrumar os lugares na mesa.*

- *Ah, tem mesa?*

- *Tem. Eu pego uma toalha branca bem alva, com uma cruz preta no meio e forro o chão. Ponho pratos, copos, tudo direitinho. A imagem de Obaluaiê eu pego lá na casinha dele e boto na cabeceira. As pessoas chegam com os cachorros pela coleira. A gente enche*

o prato deles, bota vinho nos copos, cada um segurando o seu cachorro enquanto comem e bebem.

(...) – Quando eles acabam de comer a gente dá de comer às crianças até sete anos. Depois os maiores e os adultos comem.

Após o banquete no quintal, encerrava-se a parte religiosa e eram abertas as rodas de jongo até o amanhecer do dia seguinte (FERNANDES, 2001, p.60 e 61).

A casa da família Nascimento, à rua Itaúba 242 tinha o jongo mais concorrido da capital federal em meados de 1930. Dia 19 de março era aniversário de Napoleão José do Nascimento Filho, o jongueiro mais conhecido da Serrinha, que ao contrário de sua esposa (Tia Eulália Oliveira Nascimento), não gostava de samba! Esta era uma data certa para rodas de jongo e festa com comida farta em seu quintal. Fernandes (2001) nos relata que neste mesmo dia também aconteciam as rodas na casa de Dona Florinda, no morro da Congonha, (região de Madureira). Já na rua Itaúba, número 298, na casa da conhecida Tia Marta do Império (1886-1993), mãe de santo respeitada na Serrinha, as rodas aconteciam sempre no dia 26 de julho, dia de Sant' Ana e também seu aniversário.

Entre os mistérios, a religiosidade e as tradições culturais, o imaginário do jongo é recriado na Feira das Yabás em julho pela comemoração oficial do Dia Estadual do Jongo. No palco há apresentações de grupos jongueiros e nas barracas das iabás Romana e Marlene (descendentes) são oferecidas as comidas do quintal de Tia Doca (1932-2009), afilhada de Tia Marta do Império e a vasta culinária de Dona Vicentina, cozinheira mais famosa da Portela.

Comida de quintal e samba = Feira das Yabás

A Praça Paulo da Portela no bairro de Oswaldo Cruz é o local de realização da Feira das Yabás, um evento cultural de música e gastronomia popular carioca que desde 2008 é realizada todo segundo domingo do mês. A Praça Paulo da Portela, é um dos territórios simbólicos da região chamada “Grande Madureira”, zona norte do Rio de Janeiro, reafirmado pelos costumes e vitalismo próprios do lugar. Em seu entorno encontram-se a sede da Velha Guarda da Portela, a quadra da escola de samba e as residências da maioria das iabás que produzem o evento.

Idealizada por Marquinhos de Oswaldo Cruz em 2008, a Feira das Yabás tem a intenção de reproduzir de uma maneira diferente os “almoços de domingo nos quintais do subúrbio”. Quintais que desde o início do século XX já eram bastante festeiros com comida farta e samba, desde os tempos de Dona Ester, Tia Eulália, Vovó Joana e outras mulheres de Madureira que fazem parte da história cultural do Rio de Janeiro. O almoço de domingo é uma refeição, ainda que por uma representação vigente, propõe a reunião da família em torno de uma mesa, seja dentro ou fora de casa (Barbosa, 2009). Muitas vezes, é a “isca”, segundo a autora, para o convite a pessoas que estão fora do grupo familiar com o propósito de agregação social – é a refeição de maior exosociabilidade.⁷ A Feira das Yabás é a versão contemporânea desse “almoço de quintal”, sempre aos domingos, tão particular nas casas do subúrbio carioca e que ganharam a rua e a praça públicas. Prevalece o “sentimento de pertença” abordado nas obras de Maffesoli (1988, 1998), que demonstra a vontade de *estar juntos*, de compartilhar momentos de festa e encontros - o sentimento de apropriação do lugar por aqueles que ali frequentam com muita intimidade, familiaridade e descontração.

Nascido em Madureira e criado em Oswaldo Cruz, o músico Marcos Sampaio de Alcântara⁸ (1961-), o Marquinhos de Oswaldo Cruz, teve a oportunidade de conhecer pessoas que foram marcantes na sua formação de sambista, compositor e idealizador de projetos culturais. Ao longo da vida, a convivência com Monarco, Antonio Candeia Filho, Jair do Cavaquinho, Paulinho da Viola, Casquinha, Tia Doca, Tia Neném e Manacéia gerou um aprendizado na música e nas artes, capaz de transformar sua vida profissional. Essa aproximação despertou em Marquinhos a necessidade de divulgar a cultura e o samba do subúrbio, com a intenção de preservar algumas ações culturais que aconteceram nos antepassados de Madureira.

Fernandes (2001, p.67) nos detalha com precisão que lá pelos idos de 1926, quando a famosa escola de samba Portela ainda era “As Baianinhas de Oswaldo Cruz”, Paulo da Portela, Rufino e Antonio Caetano, fundadores da escola, reuniam-se todos os dias no trem das 18:04h na Central do Brasil e no percurso até a estação ferroviária de Oswaldo Cruz realizavam ensaios dos sambas, faziam novas composições, deliberavam novas ações para a recém nascida Portela. Autores como Fernandes (2001) e Silva e Santos (1980) relatam que provavelmente essa “sede itinerante em trilhos” se manteve por algum tempo, já que

⁷ Termo usado pela autora para evidenciar a sociabilidade entre pessoas sem vínculo familiar.

⁸ Sobre a biografia e dados artísticos de Marquinhos de Oswaldo Cruz ver <http://www.marquinhosdeoswaldocruz.com/historia/> acesso em 14/2/2015

aqueles sambistas encontravam uma forma divertida e animada para estabelecer parcerias musicais e artísticas, mesmo após a obtenção da sede fixa em Madureira. 70 anos mais tarde, sempre no dia 02 de dezembro – Dia Nacional do Samba, Marquinhos realiza o Trem do Samba⁹, um evento que reúne pagodeiros e sambistas renomados, dentro de 32 vagões dos trens que partem da Central do Brasil até Oswaldo Cruz com vários shows, assim como Paulo da Portela fez em 1926.

Para exaltar a gastronomia típica dos quintais de Madureira, Marquinhos desenvolve um projeto que evidenciasse a história cultural das festas do subúrbio e trouxesse uma nova representação das comidas fartas servidas nas rodas de jongo, nos ensaios das escolas de samba, nos almoços de domingo na casa dos baluartes da comunidade, acompanhadas de música: samba de roda, partido alto, jongo e outras variações.

Relatos de experiência: as vozes do campo de pesquisa

Fazendo uso de uma metodologia etnográfica com entrevistas abertas, transcrevemos a seguir, uma das entrevistas com Marquinhos de Oswaldo Cruz que, numa conversa descontraída, nos relata como surgiu esse projeto, a escolha do nome do evento, o porquê dos pratos e do samba. A entrevista aconteceu em seu camarim na Feira das Yabás em dezembro de 2014, horas antes de subir ao palco para iniciar seu show.

Marquinhos¹⁰ conta que em 2008 reuniu as primeiras iabás ainda na quadra da Portelinha (atual Sede da Velha Guarda da Portela), em Madureira para uma parceria no seu show. Ele entrava com o samba e elas com a comida. Começou com a feijoada de Neide Santana e o macarrão com carne assada de tia Edith. Tia Neide Santana é filha de Chico Santana, autor do hino da GRES Portela, e dona Ercília, famosa mãe de santo de Madureira. Tia Edith, recriou o prato preferido de Paulo da Portela, um dos fundadores da escola de samba, muitas vezes preparado por ele durante as festas e almoços no Bar do Nozinho. Nascia, assim, a primeira edição da Feira, que hoje reúne milhares de visitantes e conta com o patrocínio do poder público e da iniciativa privada, desde abril de 2012¹¹. No início deu

⁹ O Trem do Samba teve início em 1996, realizando apresentações em palcos nas estações da Central do Brasil e Oswaldo Cruz, além dos shows dentro dos vagões e que atualmente reúne cerca de 70 mil pessoas. Extraído dos sites <http://www.tremdosamba.com/2014/sobre/> acesso em 14/02/2015 e <http://www.marquinhosdeoswaldocruz.com/historia/> acesso em 14/2/2015

¹⁰ Pesquisa de campo realizada em 14/12/2014 por Adelaide Chao

¹¹ Ver <http://www.fdy.com.br/> acesso em 05/02/2015

certo, conta ele, mas com a mudança da diretoria da escola algumas situações não ficaram no seu agrado.

Demonstrando uma preocupação constante com a importância poética/pedagógica das rodas de samba e dos elementos culturais do Rio de Janeiro, o sambista apresenta um projeto com a ideia de reunir na Praça Paulo da Portela, a céu aberto, as principais descendentes de família importantes da cultura de Madureira para que pudessem recriar os pratos e outras iguarias que eram servidos nos famosos almoços e festas de quintais desde o início do século XX. Marquinhos lembra que na sua infância, a única mulher que vendia comida semelhante às comidas de quintais era uma baiana.

MARQUINHOS: (...) *que chamavam Baiana do Império Serrano, tocava cuíca. Eu era criança, e a Baiana já estava ali. Eu nasci em Madureira. Não tinha essa tradição de vender essa comida. Não é uma comida típica, nem caseira, é uma comida De Quintal.*

Estes festejos não eram representados apenas pela comida, mas como o sambista enfatiza, a união da comida e do samba é que criam a tradição das festas de quintais. Não há festa de Quintal sem comida e sem samba, desde as festas na casa de Dona Ester em Oswaldo Cruz, Tia Eulália Nascimento na Serrinha, na casa de Vicentina, Manacéia e outros personagens da história cultural de Madureira.

MARQUINHOS: (...) *e aqui tem uma tradição matriarcal muito forte: Dona Ester, Vovó Maria Joana, Vovó Martinha, Dona Neném... todas Mães de Santo. Isso é uma tradição daqui. Matriarcado é uma tradição daqui. Já agora, na atualidade, tem Tia Doca, Tia Surica. (...)*

Marquinhos relata que o nome *Feira das Yabás*¹² não foi idealizado por ele, mas curiosamente, sua ex esposa, pesquisadora e conhecedora de matrizes africanas, sugeriu o nome Yabás por tratar-se de uma referência à simbologia feminina, da mulher que acolhe, cozinha para seus filhos e no candomblé ser aquela que prepara a comida dos santos. A etimologia do termo iabá (ou yabá) é de origem nagô, do idioma iorubá, o que diverge da origem das comidas servidas na Feira, que são de origem banto em sua maioria.¹³

¹² A organização do evento optou pela grafia do termo Yabá com “y” para fins comerciais. Neste texto utilizaremos esta forma nas referências à Feira das Yabás, realizada no Rio de Janeiro e iabás para mencionar as mulheres organizadoras da Feira.

¹³“O iorubá é um idioma subsaariano (parte da África ao sul do Saara). É a língua nativa do povo Iorubá, e é falado entre outros idiomas na Nigéria, Benin, Togo e Serra Leoa, como também em ritos religiosos afro-

Ele nos relata ainda que na fase de planejamento do evento, convidou as iabás, uma a uma, de casa em casa, e que a escolha dos pratos foi uma sugestão das matriarcas sobre o prato preferido ou mais servido em suas casas, pelos baluartes envolvidos. O grupo das iabás é formado por pastoras¹⁴e descendentes de personalidades da música, de várias escolas de samba da região e da comunidade do bairro.

Entre mulheres e comidas tradicionais da culinária carioca, encontramos Dona Neném, a mais antiga das iabás. Viúva de Manaceia (1921-1995), um dos fundadores da Portela, oferece em sua barraca a rabada. Entre as pastoras, Tia Surica, cantora da Velha Guarda da Portela oferece mocotó; Tia Edith recria o macarrão com carne assada, prato preferido de Paulo da Portela e tia Natércia, pastora da antiga escola de samba Tamarineira de Madureira oferece um prato de carne bovina, aipim e couve mineira, conhecido como “vaca atolada”.

As filhas dos baluartes das escolas de samba também recriam os pratos principais de seus quintais. Selma Candeia, filha do compositor de partido alto Antonio Candeia Filho (1935-1978) prepara carne seca com abóbora; Tia Jussara oferece o bobó de camarão que aprendeu com sua mãe, Balbina, pastora da escola de samba Império Serrano; Tia Neide Santana, filha de Chico Santana (1911-1988), autor do hino e fundador da Velha Guarda da Portela, recria o Angú à Baiana; Tia Nira, filha de Mestre Jaburu, improvisador da Portela e baterista da Orquestra Tabajara, prepara em sua barraca diversos pratos de peixe frito, receitas que aprendera com seu pai, peixeiro famoso em Madureira; a filha de Dona Dilma, baluarte e passista da Portela, a iabá Jane Carla oferece cozido de peixe com verduras e pirão.

As netas da cantora Clementina de Jesus (1901-1987), Vera e Janaína de Jesus oferecem seus famosos doce. Conhecida como a “barraca das sobremesas”, suas netas recriam doces caseiros que Clementina costumava oferecer em sua casa, em almoços e festas de quintal. Após muitos anos morando em Oswaldo Cruz, Clementina mudou-se para a Mangueira. E das tradições mangueirenses, a iabá Vera caju, recria o cozido, prato típico da culinária brasileira que agrega várias carnes, legumes e verduras.

brasileiros (onde é chamado Nagô) e Cuba (onde é chamado Lucumi)” - Dicionário de Iorubá, fonte http://www.alaketu.com.br/ritos/dicionario_ioruba.htm, e

<http://ileobaotito.no.comunidades.net/index.php?pagina=1731476904> acessos em 14/01/2014.

¹⁴ *Pastoras* são as matriarcas das escolas de samba e grupos de jongo que conduzem as alas, “puxam” os sambas nos eventos e realizam shows Disponível em

<http://estadao.com.br/noticias/geral,morre+tia+doca+portela>), acesso em 02/01/2015

Outra herança cultural representada na Feira das Yabás é a culinária de tia Doca da Portela, já falecida. Quando da época de idealização do projeto, Marquinhos de Oswaldo Cruz nos revelou que tia Doca, já com a saúde abalada, recomendou que sua sobrinha Rosângela, assumisse a barraca e preparasse a famosa tripa lombeira, prato oferecido nas rodas de samba e pagode na casa de Tia Doca na década de 1980.

As escolas de samba estão fortemente representadas na Feira das Yabás. A feijoada, prato característico da identidade carioca (Siqueira e Siqueira, 2013) é preparado pela iabá Tia Marlene, sobrinha da mais famosa cozinheira da Portela – tia Vicentina. A escola de samba Império Serrano, também em Madureira é representada por tia Romana que prepara o prato carré à mineira, assim como Tia Jane Pereira, viúva do poeta Luis Carlos da Vila (1949-2008) oferece o jiló frito. E a iabá Rose, esposa do músico Marquinhos de Oswaldo Cruz, prepara galinha com quiabo.

Marquinhos de Oswaldo Cruz diz não ter sentido a Feira das Yabás sem a relação da comida de quintal com o samba originário entre Oswaldo Cruz e Madureira, como ressignificação da memória e identidade cultural carioca.



Figura 02– Prato de carne seca com abóbora – Feira das Yabás - novembro 2014 Fonte: Adelaide Chao

“Quintal a céu aberto” – a festa e seus convidados

Se para os produtores, a Feira das Yabás é um evento, para seus frequentadores, é uma festa. Durante a pesquisa de campo, na fase de entrevistas, pudemos registrar a fala de

vários frequentadores¹⁵ - “Madureira é uma festa”. O fato da Feira ter dia e hora marcados permite ao visitante o “agendamento” para comparecer e participar da feira. *Não é um evento esporádico. A gente sabe que sempre tem e por isso se programa para vir. Eu mesma já comemorei duas vezes o meu aniversário aqui. Marcamos com uns amigos um ponto de encontro, geralmente aqui em frente à sede da Velha Guarda, juntamos umas mesas e fazemos nossa festa* – relata Eliane¹⁶, moradora do município de Duque de Caxias e que frequenta a Feira há dois anos.

Eliane estava acompanhada de seu marido Wallace e sua irmã Sandra, que disseram ter sido apresentados à Feira da Yabás através de amigos em comum, moradores de Madureira. Eliane diz que faz questão de participar – *o que me atrai são as atrações musicais que acompanham o sambista Marquinhos de Oswaldo Cruz, a comida que é variada e a cervejinha gelada, mas o mais legal de tudo* – ressalta – *é que aqui é um ponto de encontro de amigos. Madureira é uma festa.*

Sua irmã Sandra¹⁷ enfatiza: *pra mim o que vale é o bom bate papo. A gente conversa muito com quem não conhece antes. Fazemos aquela amizade passageira, né! A amizade de boteco que quando você vai embora perde o contato. Mas enquanto estamos aqui estamos juntos, conversando amenidades, tomando uma cerveja, comendo esse bolinho de peixe delicioso. Isso é o que vale. Sinto-me em casa.*

Wallace¹⁸ disse que muitas vezes o local é apenas um ponto de encontro. *Geralmente marcamos com uns 12, 15 amigos neste lugar. Ai, cada um se separa, vai comprar a comida que quiser, na barraca que quiser e viemos pra cá. Sempre tem um que traz a cerveja de casa. Sai mais barato, né. Se chegarmos e já estiver cheio, a gente coloca a caixa de cerveja no chão e fica por aqui mesmo. Mas sempre em frente à Velha Guarda porque quem vier chegando, nos acha com facilidade.*

Na análise de Pérez (2002, p.17), a festa é vista como mero divertimento das ditas classes populares, ou, confundindo-se com esse último, como sobrevivência de certos arcaísmos tradicionais. A rua, substituída pela casa ou por algum salão, ocupa o local da festa. Ao fazer uma reflexão do conceito de Simmel (2006) sobre a socialidade, enquanto “forma lúdica de sociação”, a autora caracteriza a festa como um fenômeno gerador de

¹⁵ Relatos da pesquisa de campo – Eliane, Sandra e Wallace em 27/07/2014 por Adelaide Chao

¹⁶ idem

¹⁷ idem

¹⁸ idem

imagens multiformes da vida coletiva, buscando mostrar como o vínculo social pode ser gerado a partir da poetização e da estetização da experiência humana em sociedade”. (PÉREZ, 2002, p.17)

A Feira das Yabás, enquanto festa, instaura e constitui uma outra forma de experienciar a vida social, marcada pelo lúdico, pela exaltação dos sentidos e das emoções coletivas. Pérez (idem) nos lembra que é impossível ser apenas espectador de uma festa. Significa dizer que tal condição é dada pela imposição da participação do outro, do “estar junto”, da relação, ainda que seja com o desconhecido.

Na festa, por causa dela, o indivíduo “vive o tempo das emoções intensas e da metamorfose de seu ser.” É tal o poder revigorante da festa, que é justo dizer que vivemos “na recordação de uma festa e na expectativa de outra”. Vale dizer que a festa é o ‘reino do sagrado’, pois opõe ao mundo individualizado e individualizador da rotina, do trabalho e das preocupações materiais e utilitárias, “uma explosão intermitente”, “um frenesi exaltante” evidenciado no ‘corpo poderoso da efervescência comum”. (Durkheim, 1985:301; apud PÉREZ, 2002, p.25)

Muitas iabás referem-se a Feira como “um grande quintal a céu aberto” – o local aconchegante da casa, que recebe os amigos para compartilhar emoções, comidas, ritmos e crenças. Tal pensamento de Durkheim, expressa estes vários significados e experiências que a Feira das Yabás proporciona – a exaltação da rua enquanto território da festa, lugar de memória cultural, identidade da cultura carioca - seja pela gastronomia, pela herança musical e pelas tradições reinventadas do passado, representadas na “grande festa no almoço de domingo”.



Figura 03 - Yabás – Fonte:

http://compositoresdaportela.blogspot.com.br/2012_10_01_archive.html, acesso em 13/07/2014

Referências Bibliográficas

ALBIN, Ricardo Cravo. **Dicionário Houaiss Ilustrado de Música Popular Brasileira**. Rio de Janeiro: Editora Paracatu, 2006

CHARTIER, Roger. **Cultura Popular: revisitando um conceito historiográfico**. Estudos Históricos, n. 16, Rio de Janeiro: 1995

COSTA, Ângela M. E SCHWARCZ, Lilia M. **Virando séculos (1890-1914): no tempo das incertezas**. São Paulo: Companhia das Letras, 2000

DUARTE, Jorge. **Entrevista em Profundidade**, pp 62-83 In: DUARTE, Jorge; BARROS, Antonio (orgs.). Métodos e Técnicas de Pesquisa em Comunicação. 2ª. Ed. São Paulo: Atlas, 2009

FERNANDES, Nelson da Nóbrega. **Escolas de samba: sujeitos celebrantes e objetos celebrados. Rio de Janeiro 1928|1949**. Rio de Janeiro: Secretaria de Culturas, Departamento Geral de Documentação e Informação Cultural, Arquivo Geral da Cidade do Rio de Janeiro, 2001

FERNANDES, Nelson da Nóbrega. **O rapto ideológico da categoria subúrbio. Rio de Janeiro 1858|1945**. Rio de Janeiro: Apicuri, 2011

JOVCHELOVITCH, Sandra. BAUER, Martin W. **Entrevista narrativa**. In Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático. GASKELL, George. BAUER, Martin. 9ª. Ed. Petrópolis: 2011

MEDEIROS, Alexandre. **Batuque na cozinha: as receitas e as histórias das tias da Portela**. Rio de Janeiro: Casa da Palavra – Senac Rio, 2004

NOBRE, Carlos. **Dona Ester: uma pioneira da Portela**. Site Ala de Baianas, 05 de maio 2012 Disponível em <<http://aladebaianas.com.br/i/memorias/50-tia-ciata-de-oswaldo-cruz.html>> acesso em 10/02/2015

OLIVEIRA, Marcos Piñon de. **Soluções e esperança nas fronteiras da cidade**. Caderno Globo Universidade, Rio de Janeiro: Globo, v.1, n.2, mar 2013.

PÉREZ, Léa Freitas. **Antropologia das efervescências coletivas**. In: A festa na vida significado e imagens. Org. Mauro Passos. Petrópolis: Vozes, 2002

RAMOS, Artur. **Notas sobre a culinária negro-brasileira**. In CASCUDO. Luís da Câmara (org). Antologia da alimentação no Brasil. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos Editora, 1977

SILVA, Marília Barboza da, SANTOS, Lygia. **Paulo da Portela, traço de união entre duas culturas**. Rio de Janeiro: Funarte, 1980.

SILVEIRA, Marcelo da Rocha. **As casas populares e a formação do subúrbio carioca**. In: 8º Seminário Docomomo Brasil, 2009, Rio de Janeiro. Cidade Moderna e Contemporânea: Síntese e Paradoxo das Artes, 2009. Disponível em <http://www.docomomo.org.br/seminario%208%20pdfs/058.pdf> acesso em 16/07/2012.

SIMMEL, Georg. **Questões fundamentais da sociologia: indivíduo e sociedade.** Trad. Pedro Caldas. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006

SIQUEIRA, Euler; SIQUEIRA, Denise. **O sabor do autêntico: a feijoada na construção da identidade carioca.** In FREITAS, Ricardo; PRADO, Shirley (orgs). Alimentação, consumo e cultura. Série Sabor Metrópole. Curitiba: CRV, 2013

VASCONCELLOS, Francisco. **Império Serrano, primeiro decênio: 1947-1956.** Ensaios de Carnaval, no. 2. Rio de Janeiro: 1991