ANTROPOlógicas

publicações FUNDAÇÃO FERNANDO PESSOA

2022

18

ANTROPO*lógicas*
2022, nº 18, 31-37

Migração, alimentação e ritos natalícios: notas sobre a importância da «hallaca» para os venezuelanos[1]

Fernando César Costa Xavier
Universidade Federal de Roraima
Universidade Estadual de Roraima
Brasil

RESUMO

A «hallaca» ocupa um lugar simbólico central na ceia natalina da Venezuela, de modo que poderia ser sugerida uma equivalência entre ela e o prato natalino por excelência no Brasil, o peru. Mas a verdade é que os dois pratos, a «hallaca» e o peru, não desempenham o mesmo grau de importância simbólica e cultural nos contextos em que estão inseridos. Não se deve esperar que os venezuelanos que migraram para o Brasil assimilem as tradições natalinas locais, menos ainda que passem a adotar o peru como prato principal da sua ceia. A preparação da «hallaca» durante a quadra dezembrina, assim como a sua degustação no Natal, são certamente ritos inegociáveis que os migrantes se esforçarão para conservar. Este texto apresenta informações que permitem que se compare e perceba por que, contextualmente, «la hallaca navideña» é mais importante do que o peru no Natal brasileiro.

PALAVRAS-CHAVE: ritual natalício; hallaca; peru; Venezuela; Brasil, migrações.

ABSTRACT

The «hallaca» occupies a central symbolic position in Venezuela's Christmas dinner, so that an equivalence between it and the Christmas dish «par excellence» in Brazil, the roasted turkey, could be suggested. But the truth is that the two dishes, «hallaca» and turkey, do not have the same degree of symbolic and cultural importance in the contexts in which they are inserted. Venezuelans who migrated to Brazil should not be expected to assimilate the local Christmas traditions, let alone adopt turkey as the main dish of their Christmas dinner. The preparation of «hallaca» during December, as well as its tasting at Christmas night, are certainly non-negotiable rites that migrants will strive to preserve. This text presents information that allows you to compare and understand why, contextually, «la hallaca navideña» is more important than turkey at Brazilian Christmas.

KEYWORDS: Christmas ritual; hallaca; turkey, Venezuela; Brazil; migrations.

1 Este texto é uma versão reformulada, ampliada e revisada do ensaio "Hallaca e peru: Uma comparação entre a cozinha natalina da Venezuela e do Brasil", publicado na *Revista InterAção* (12)2 da Universidade Federal de Santa Maria. Agradeço aos revisores anônimos da revista *Antropológicas* pelas sugestões precisas, bem como ao amigo Juan Manuel Herrera Mast e sua família, pela experiência cultural que me possibilitaram.

Introdução

Desde há alguns anos, milhares de nacionais venezuelanos vêm se estabelecendo no Brasil como imigrantes[2]. Com a vinda deles, tem-se formado um cenário de intensas interações culturais entre os migrantes e as comunidades das várias regiões que os receberam, que tarde ou cedo resultarão em sincretismos e ressignificações de práticas, costumes e crenças. Em Roraima, estado do norte brasileiro fronteiriço com a Venezuela, que pode ser considerado o epicentro da migração venezuelana, as conformações e disputas no campo cultural são visíveis em diversos espaços – inclusive na cozinha.

Na segunda metade da última década (2016-2020), foram abertas nas cidades de Boa Vista e Pacaraima dezenas de restaurantes especializados em comida venezuelana (principalmente «arepas», «cachapas», «tequeños», «pabellón criollo» etc.). Esses empreendimentos gastronômicos, como se pode supor, eram administrados por pessoas venezuelanas que, explorando os seus dotes culinários, buscavam obter lucros atendendo às demandas dos seus compatriotas, enquanto, eventualmente, ofereciam comida exótica ao paladar dos brasileiros.

No entanto, pelo menos no centro de Boa Vista, a maioria desses restaurantes encerrou as suas atividades poucos meses depois de inaugurados, provavelmente porque o custo alto para preparar um cardápio venezuelano legítimo tenha encarecido os pratos para além da capacidade financeira dos consumidores interessados. Hoje ainda resistem na capital algumas poucas lanchonetes adornadas com bandeiras da Venezuela e que vendem o tradicional «pepito», cujo preparo é menos oneroso; mas essas lanchonetes, em todo caso, são obrigadas a competir com as hamburguerias artesenais, as «fast foods» e os lanches de rua locais, que estão bem estabelecidos no mercado.

Assim, embora existam milhares de venezuelanos vivendo em Roraima e no Brasil, não é fácil ter acesso à genuína culinária venezuelana dentro do território brasileiro. Se esta culinária genuína está disponível em algum lugar por aqui, seria talvez somente dentro das casas das famílias venezuelanas que mantêm privadamente os seus hábitos culinários; e, neste caso, essas famílias certamente enfrentam obstáculos para obter os vários ingredientes necessários para o preparo de seus pratos típicos de modo que, muitas vezes, têm que adaptar receitas tradicionais aos gêneros alimentícios disponíveis.

Ante um cenário adverso como esse, um analista mais cético poderia prenunciar que, em poucos anos, os venezuelanos no Brasil, pelo menos os mais jovens, terão abdicado da comida de seus pais e avós, e se acostumarão, de bom grado ou resignadamente, à culinária brasileira. Sem desconsiderar esse cenário possível, argumento neste artigo que, pelo menos em um caso, os imigrantes venezuelanos se esforçarão enormemente para manter a sua culinária: no caso das «hallacas», preparadas e consumidas na quadra dezembrina que envolve o Natal. A tradição da «hallaca» está de tal modo enraizada na cultura nacional venezuelana, mais do que qualquer outra culinária festiva, que, no jogo sinalagmático de ofertas e aceites entre elementos identitários concorrentes, a «hallaca» será o último bastião que os venezuelanos cederão no caso de a marcha da assimilação cultural se mostrar irrefreável. E faço essa afirmação com base no que li, vi e ouvi.

Nos dias que antecederam o Natal de 2020, em Boa Vista, Roraima, fui convidado para acompanhar a preparação de «hallacas» por um amigo venezuelano, Juan Mast, de quem fui professor no curso de Direito da Universidade Estadual de Roraima. A história de Juan não se confunde com a da maioria dos venezuelanos que hoje vivem no estado. Vindo de Ciudad Bolívar (no estado Bolívar), ele chegou a Roraima ainda em 1998, na condição de zootecnista recém-formado em busca de oportunidades de trabalho. Depois de se naturalizar brasileiro, ingressou no serviço público federal e, desde 2007, atua como auditor fiscal no Ministério da Agricultura. É casado com uma brasileira (nascida no Rio de Janeiro) e têm com ela dois filhos jovens, que nasceram e vivem com os pais em Boa Vista. Apesar viver no Brasil há mais de duas décadas, Juan ainda mantém muitos traços da sua identidade originariamente venezuelana.

Sabendo do meu interesse pela cultura venezuelana, ele me contou que receberia em sua casa, naquela semana de dezembro, uma família de compadres que havia migrado para Roraima há poucos meses, vinda de Maturín (Monagas) e Cariaco (Sucre); essa família migrante era composta por um casal, duas filhas adolescentes e uma criança. Naquele Natal, eles desejavam preparar «hallacas» tal como se faz na Venezuela, isto é, com a família e amigos reunidos em clima festivo. Assim, o que eu testemunharia seria não apenas um reencontro entre amigos ligados por laços de compadrio, mas também, principalmente, um congraçamento típico da quadra dezembrina venezuelana.

Para que o relato seja mais bem compreendido e eu possa avançar no argumento principal, primeiramente compilarei algumas informações sobre aspectos históricos e culturais relacionados com a «hallaca» que extraí de referências bibliográficas, assim como de relatos pessoais. Em seguida, para fins de comparação, farei uma compilação equivalente sobre a história e os traços culturais do peru servido no Natal brasileiro, a partir de referências bibliográficas e com comentários particulares que posso fornecer enquanto participante inserido nessa tradição. Em algumas partes, refleti-

2 As informações são imprecisas, porque parte do fluxo migratório é indocumentado, mas há estimativas mais confiáveis do Relatório Anual 2020 feito pelo Observatório das Migrações Internacionais (OBMigra), segundo o qual cerca de 70 mil venezuelanos teriam se registrado no Brasil como imigrantes de longo termo/residentes. Cf. Brasil (2020). OBMigra. Resumo Executivo. Relatório Anual 2020. Disponível em: https://portaldeimigracao.mj.gov.br/images/dados/relatorio-anual/2020/Resumo%20Executivo%20_Relat%C3%B3rio%20Anual.pdf

rei sobre o cozimento da «hallaca» e o assamento do peru, levando em conta as categorias de "fervido" e "assado" em Claude Lévi-Strauss. Por fim, após cotejar elementos que compilei, tecerei conclusões sobre peso cultural e simbólico que a «hallaca» tem para os venezuelanos, principalmente para os que migraram para o Brasil nos últimos anos.

1. **Venezuela: «hallaca»**

A «hallaca» é o "prato nacional por excelência" (Lovera 2009, p. 489) da noite de Natal na Venezuela; é a "alma dezembrina" do país e a expressão do "orgulho da venezuelanidade" (Cartay 1998, p. 59). É, ao mesmo tempo, um alimento – i.e., o pastel venezuelano natalino – e uma experiência – complexa e multidimensional (Blanco 2013). O meu amigo Juan Mast e os seus compadres venezuelanos me asseguraram que essas definições eram corretas e de nenhum modo exageradas.

Em termos mais objetivos, a «hallaca» pode ser descrita como um guisado de carnes, envolto em uma massa de farinha cozida e empacotada em folhas de bananeira amarradas. Embora tenha essas características gerais consagradas por todo o território venezuelano, são admitidas variações regionais do prato (Cartay 1998), sobretudo em relação aos ingredientes e aos métodos de cozimento e envoltura da massa. Essas variações, em todo o caso, não são tão acentuadas ao ponto de criarem pratos singulares ou incomparáveis.

O guisado sempre tem como base uma mistura de carnes (bovina, de porco, de frango ou mesmo de caça), que é temperada ao sabor de cada família[3]. A comadre de Juan havia começado a preparar «el guiso», de acordo com o paladar do nordeste da Venezuela, desde as primeiras horas da manhã. A mesa com todos os recipientes necessários para os trabalhos estava disposta em uma cozinha externa, uma área que propiciava um ambiente conversacional. Quando cheguei, ao final da manhã, o guisado apurado estava pronto para ser posto na massa à base de milho.

Juan me explicou que essa massa, antigamente, era feita manualmente, moendo-se o milho, porém hoje é largamente preparada com farinha de milho industrializada – especialmente da marca Pan. Enquanto a comadre de Juan depositava as primeiras porções de guisado sobre a massa aberta, chegaram logo à conclusão que a quantidade que haviam comprado era insuficiente. Acompanhando Juan e seu compadre, seguimos de carro em busca de «la harina» até ao bairro Santa Teresa, na periferia de Boa Vista. Em um comércio improvisado na varanda de uma casa: venezuelanos expunham à venda a farinha de milho Pan e também refrigerante Maltín e outros produtos importados. A vendedora comentou conosco que a procura pela farinha estava altíssima naqueles dias.

A propósito, um produto que também tem alta procura e precisa de ser providenciado com antecedência são as folhas de bananeira, que envolverão a massa e o guisado. Quando cheguei à casa, as folhas já estavam lá, em quantidade suficiente, colhidas de uma plantação de bananas. Elas foram cortadas, lavadas e expostas ao calor de um forno. Desidratadas, ficaram com uma coloração mais escurecida, indicando que estavam mais rígidas e aderentes. Caso tivessem sido expostas ao calor de uma fogueira, deveriam ser lavadas uma vez mais para eliminar cinzas ou o odor fumegante.

Voltando ao preparo, depois de abertas as porções de massa, foram depositadas sobre elas, de cada vez, uma porção equivalente de guisado. Neste momento, adicionaram, para adornar e dar sabor, azeitonas, uvas passas e alcaparras. A depender da região da Venezuela, outros complementos poderiam usados, como ovos, cenoura, batata, tomate, amêndoas, grão-de-bico etc. A comadre de Juan parecia querer fazer um guisado sem tantos condimentos, para que a experiência gustativa dos presentes não fosse tão imoderada.

A massa foi fechada sobre o guisado e besuntada em óleo de urucum, antes de ser envolta em duas folhas de bananeira sobrepostas, que foram fechadas em forma de pacote e amarradas com laços de fios de barbante. As filhas adolescentes ajudaram no empacotamento e no amarre dos fios que precisa ser suficientemente firme, pois as «hallacas» serão ainda fervidas em água para que se cozinhe a massa. O tempo de fervura demorou um pouco mais de 30 minutos.

Neste ponto, recordei que Claude Lévi-Strauss dizia que o fervido poderia pressupor uma afinidade com a vida sedentária e doméstica, e disso poderia derivar a associação do fervido com o gênero feminino (Lévi-Strauss 1968, p. 28). No caso da «hallaca», essa observação pareceu-me notadamente verossímil, uma vez que as matriarcas da família desempenham um papel central na preparação das «hallacas», como enfatizarei mais adiante.

A boa compactação da massa recheada, dentro de folhas de bananeira resistentes, pode assegurar que o produto final, após a fervura, tenha uma forma sólida e simétrica[4]. Já aí poderiam ser identificadas as quatro partes que compõem a armação da «hallaca»: o guisado, a massa, o adorno e a envoltura (González 2014). A par delas, a fervura seria uma etapa em certo sentido 'totalizante' de todo o processo, e esta particularidade me fez lembrar de uma passagem de Lévi-Strauss:

3 Jorge M. González lista alguns condimentos que costumam ser usados como temperos: "Pode ser colocado vinho tinto, cominho, alho, pimentão, pimenta ají doce (quase impossível de encontrar fora do país!) tomate, ervas aromáticas, cebola, alho poró, cebolinha, manteiga, sal, pimenta e rapadura. Alguns ingredientes mais, outros menos, segundo o gosto de cada família e da região" (González 2014, p. 33, tradução livre).

4 Esse aspecto estético é de tal modo importante, que há uma expressão popular usada na Venezuela para caçoar de pessoas (principalmente mulheres) que têm constituição física assimétrica ou que vestem roupas desproporcionais ao corpo: "Pareces uma hallaca mal amarrada!" (Fajardo 2011). Há uma expressão similar no Brasil, que se utiliza para as pamonhas, as quais também são amarradas em folhas de bananeira.

"Porque se elabora o fervido sem desperdício de substância, e num recipiente bem fechado sobre si mesmo, ele está eminentemente apto a simbolizar a totalidade cósmica" (Lévi-Strauss 1968, p. 30). A composição de todas essas etapas é um processo que pode demorar um dia inteiro ou dois dias. No caso que acompanhei, o preparo iniciou-se cedo pela manhã e se estendeu até ao fim da tarde.

Alguns dirão que descrever o seu modo de preparo não chega a expressar adequadamente o que a «hallaca» significa; afinal, não é um prato que se pede em um restaurante, e sim a expressão de uma festa, de um ritual (Hernandéz 2011). À vista disso, buscarei destacar a seguir, recorrendo a referências bibliográficas, alguns dos elementos essenciais que estariam por trás desse alimento, cujo preparo recorda anualmente aos venezuelanos a sua identidade coletiva, unindo-os muito mais do que qualquer outra tradição secular (González 2014).

Um dos traços marcantes da «hallaca» que se poderia destacar é, primeiramente, os seus sabores múltiplos – de "la multisapida hallaca", como diz Rafael Cartay (2005, p. 50). Ainda que haja uma disputa em torno da etimologia, um dos sentidos atribuídos à palavra «hallaca», nas suas origens, seria "mescla"[5]. A mistura de sabores nela contida, com efeito, estaria diretamente relacionada com a mescla cultural abrangida em sua receita, que reuniria elementos de matriz ameríndia, europeia e africana (Finol, Perez 2016). Além da associação ao Natal, fixada historicamente, a influência europeia estaria presente em alguns insumos, como as uvas passas, as azeitonas, as alcaparras ou o grão-de-bico. A influência africana, por sua vez, apareceria nas folhas de bananeira e na "combinação particular do que normalmente eram sobras dos donos dos escravos dadas como alimento aos escravos africanos" (Finol, Perez 2016, p. 287). O elemento ameríndio seria, sobretudo, o milho tornado farinha, mas também alguns itens nativos, como a pimenta ají doce e o urucum usado para dar coloração.

José Enrique Finol e Beatriz Pérez ressaltam ainda outras composições mescladas: "Essa qualidade sincrética também se expressa na combinação de três tipos de alimentos: vegetais, carnes e minerais (sal). Em algumas receitas, vários tipos de carnes são misturados (aves, suínos e bovinos), e vários tipos de vegetais também" (Finol, Perez 2016, p. 287). A esse produto culinário misturam-se ainda elementos culturais, como a música («la gaita») e o contar de histórias. Quando o aspecto musical me foi informado, pedi a Juan que colocasse uma música para tocar, e ele atendeu prontamente e de bom grado. A família concordou que a primeira canção deveria ser a famosa *La hallaca*, do grupo musical Serenata Guayanesa. O contar de histórias sobre a infância e as memórias natalinas dos mais velhos fluiu com naturalidade. A propósito, a reunião de membros da família, alcançando três ou mais gerações, também poderia ela própria ser tomada como mais uma dimensão da mescla da qual emerge a tradição da «hallaca».

O segundo aspecto marcante em torno desse prato é, a propósito, o caráter colaborativo e familial de sua elaboração (Cartay 1998). Como em um autêntico ritual (Finol, Perez 2016), os papéis de cada um dos membros da família estão fortemente estabelecidos pela tradição: os mais velhos realizam as atividades que exigem habilidades e dotes, e os mais jovens cuidam dos serviços que demandam força. A família, nesse contexto, é um valor muito importante e se fará "representado pela conduta de respeito à líder da família, ao trabalho em equipe familiar e ao fato de que as *hallacas* se compartilham principalmente em família" (Blanco 2013, p. 55).

A figura da matriarca – a mãe, avó ou bisavó – tem um lugar especial na preparação do alimento. É ela que se incumbe de realizar, "com paciência e amor" (Cartay 1998, p. 59), os trabalhos, e isso desde o momento pré-ritual de escolha e compra dos ingredientes mais frescos e de melhor qualidade nos mercados (Finol, Perez 2016). É a mulher que, assumindo o preparo do guisado, o seu adorno e o seu cozimento na água fervente, definirá o sabor especial das «hallacas». Ela conservará a receita e se encarregará de transmiti-la às novas gerações da família (Sequera 2012). A canção do grupo Serenata Guayanesa que ouvimos, deixa claro a carga simbólica que pesa sobre a figura materna: "Digan lo que digan, no discuto más, la mejor hallaca la hace mi mamá". A tal carga é compensada com prestígio, e esse prestígio, não raro, é usado pela matriarca como um «petit pouvoir» tirânico (Hernandéz 2007). A mãe reina na cozinha absolutamente.

As crianças têm um papel secundário, mas importante, de cortar e limpar as folhas de bananeira; às vezes podem amarrar a «hallaca», se tiverem a destreza necessária para isso. Mas essa tarefa pode ficar a cargo de jovens, como eu testemunhei. Os mais novos também podem ajudar na etapa do adorno, colocando azeitona ou uva passa no guisado depositado sobre a massa (Anderson 2010). A armação costuma ser planejada de modo a que todos participem um pouco, porque, afinal, já há ali um festejo. Muitas «hallacas» serão consumidas na data em que forem preparadas, o que pode anteceder em poucos dias, ou em uma semana, o Natal. Ao final da tarde, na casa de Juan, comemos muitos, e outras tantas me foram presenteadas para que eu as consumisse nos dias seguintes.

Assim, antes mesmo do dia 24 de dezembro, as «hallacas» já terão sido provadas e a família e os amigos já terão se congraçado. Na ceia da «Nochebuena» e na «Navidad», será repetido o ritual da degustação, e a confraternização familiar se estenderá à vizinhança. Aquelas «hallacas» feitas além da quota da família poderão ser dadas como presentes aos vizinhos e amigos, formando-se um esquema de trocas que possibilitará que a degustação – enquanto experiência sensorial e cultural – seja compartilhada com outras

5 O cientista de origem prussiana Adolf Ernst defendia, ainda no séc. XIX, que a origem da «hallaca» estava no tupi-guarani «ayúa» (mesclar), e o filólogo de origem polonesa Ángel Rosenblat, no séc. XX, dizia de sua parte que o termo derivava de uma caixa ou invólucro chamado «hayaca» (Cartay 1998).

famílias. Desse modo, na memória coletiva das famílias permanecerá gravada não apenas a ceia natalina, mas também os dias antecedentes em que a «hallaca» foi preparada: – por quem, como e onde foi preparada.

Para encerrar esta parte, eu ainda poderia refletir, com base em Lévi-Strauss, sobre dois aspectos que referi, levando em conta que a «hallaca» é um alimento essencialmente "fervido": um aspecto que possivelmente confirma, e outro que certamente contradiz as pressuposições do antropólogo francês. Lévi-Strauss ponderava que "o fervido permite um método de conservação da carne e seus sucos [...] conota portanto economia [...] é povo" (Lévi-Strauss 1968, p. 29). Com efeito, a história da «hallaca» enquanto produto de mesclas variadas aponta para uma tendência de conservação, de economicidade, no sentido de que cada pequena contribuição feita, no passado, por uma família ou uma região do país deveria ser 'guardada'; a «hallaca» poderia ser adequadamente considerada, sob esse prisma, como um repositório. E também, de um ponto de vista social, a «hallaca» não se estabelece como um prato festivo de classes abastadas que depois é alcançado pelas camadas mais desfavorecidas; ela é, desde a sua origem, remota associada ao povo venezuelano, isto é, aos estratos não-aristocráticos da sociedade.

O outro aspecto é que a conotação econômica – talvez por ser pressionada pelo aspecto popular – não arrasta a «hallaca» em um movimento endógeno, no sentido que descreve Lévi-Strauss: "o fervido pressupõe na maioria das vezes aquilo que se poderia chamar de uma 'endo-cozinha': feita para o uso íntimo e destinada a um pequeno grupo fechado" (Lévi-Strauss 1968, p. 28). Como vimos, a preparação da «hallaca» não acompanha um estreitamento dos laços familiares, mas, ao contrário – e indiferentemente da fervura que lhe é prescrita –, ela é agregadora, estendida; sua degustação é voluntariamente compartilhada com toda a família e a vizinhança.

2. **Brasil: peru**

Muito antes de se tornar a ave-símbolo do Dia de Ação de Graças nos Estados Unidos, a ave apareceu nas mesas de Natal na Inglaterra renascentista, na segunda metade do séc. XVI (Davis 2001). Nesse período, associado a uma 'criação' para o Natal, ele foi levado para o Velho Continente e de lá para diversas colônias europeias. Ainda no séc. XVI, os espanhóis passaram a criá-lo no Vice-reino do Peru, e isso teria feito com que ele passasse a ser conhecido no Brasil, desde longa data, como 'galinha do Peru' (Cardim 2009, p. 169)[6] – ou, simplesmente, 'peru'.

A carne da ave aparece hoje, com muito ou pouco destaque, na ceia natalina de muitos países. O editorial de uma revista especializada na área médica, interessado na ceia de Natal em 2020, comparou as peculiaridades gastronômicas natalinas ao redor do mundo: "Na Irlanda, no Reino Unido e nos Estados Unidos, o peru ainda é o prato principal no dia de Natal, embora o ganso esteja crescendo em popularidade" (McCann 2020, p. 2). Ainda de acordo com o editorial, o fenômeno seria invertido na Alemanha e na Espanha: é o peru que estaria ganhando popularidade. Na França, a ave seria um prato secundário; na Itália, nem sequer figuraria no cardápio; e, em Israel, uma versão mais sofisticada teria lugar de destaque à mesa: peru assado recheado com pimenta, canela e noz-moscada.

E quanto à ceia natalina do Brasil? Conforme o editorialista, "No Brasil, peru assado, porco ou bacalhau são os pratos mais populares" (MacCann 2020, p. 2). Como brasileiro que já participou de incontáveis ceias natalinas, em famílias de diferentes classes sociais e regiões do país, posso assegurar que o editorialista tem razão. E é bastante evidente, inclusive, a forte influência da ceia portuguesa – a consoada – sobre a de sua antiga colônia. Em terras lusitanas, os três pratos natalinos também estão presentes há séculos. Na antiga província de Entre-Douro-e-Minho, predominaria o bacalhau cozido com batatas e ovos, e também o polvo; em Trás-os-Montes, no Alentejo e na região central litorânea, o destaque seria dado à carne de porco ou leitão, acompanhada de vinho; o peru recheado, por sua vez, seria mais tradicional na Estremadura e no Ribatejo, e também no Algarve, onde ele acabou por substituir o pitéu da carne de porco (Mesquita 1982). A presença acessória da rabanada na ceia brasileira reforçaria a indisfarçável influência portuguesa.

O peru, especificamente, adquiriu notoriedade como prato natalino em Portugal a partir, principalmente, do séc. XVII. Ficou estabelecido pela tradição que deveria ser recheado, assado e consumido somente depois da Missa do Galo; ou se poderia ser substituído por um galo ou mesmo um "capão". A proibição, pela Igreja Católica, do consumo de carnes antes da meia-noite, associado ao preço mais em conta de pescados e frutos do mar, assegurou ao bacalhau (e em certa medida ao polvo) a supremacia na ceia de 24 de dezembro, fazendo dele 'fiel amigo' dos portugueses em geral, e dos pobres em especial (Sobral, Rodrigues 2013). Durante muito tempo, o peru, diversamente, seguiu sendo relacionado ao fausto e era apreciado exclusivamente pelas famílias lusitanas ricas (Goidanich 2008).

No Brasil, foi o bacalhau que ganhou fama como um artigo de luxo, importado, restrito às classes altas. Nas ceias natalinas de famílias ricas, ainda que os pratos feitos à base de bacalhau (principalmente o Bacalhau à portuguesa) sejam comuns, eles não são em todo o caso o manjar principal. A acirrada disputa pela predominância na ceia de todos os estratos sociais, ao menos no séc. XX, foi invariavelmente entre o peru e o porco (ou leitão) em todas as regiões do país. E foi a ajuda, nada desinteressada, da publicidade e da in-

6 Câmara Cascudo afirma que o peru era abundante e familiar nas festas quinhentistas do Brasil colonial e acredita que ele não precisou de cruzar o Atlântico para depois aportar aqui (Cascudo 1967, p. 247 e 266). A sua associação específica com a festividade do Natal, todavia, somente ocorreria tardiamente.

dústria de carnes aviárias que acabou por garantir a preferencialidade do peru no Natal, tornando-o mais popular. Lembro que, nos anos 80, eram veiculados ostensivamente comerciais televisivos da empresa Sadia com mensagens do tipo "Desejo um Natal do peru pra todo mundo, com peru da Sadia, é claro!" e "Passe o natal com peru temperado Sadia".

A receita padrão para o preparo do peru no Brasil continua sendo aquele retratado pelo escrito por Mário de Andrade no conto "Peru de Natal"[7]: "O tal alimento, isto é, o peru de natal, acompanhado de duas farofas, a gorda com miúdos e a seca, douradinha, com bastante manteiga". Por mais variações que existam, sobretudo quando o peru é recheado, as alternativas vão ser encontradas mais nos livros de culinária do que no mundo real. O passar do tempo e as peças publicitárias das últimas décadas se encarregaram de fazer com que o preparo do peru se tornasse maquinal e superficial: "O tradicional peru de Natal previamente alcoolizado e abatido na própria casa dá lugar ao produto comercializado já limpo e pronto para assar. O lançamento, em 1975, do peru resfriado elimina a compra do animal vivo, tal qual se fazia na década de 1950" (Carvalho, Bastos, Gimenes-Minasse 2017, p. 25). A própria escolha da ave nos refrigeradores dos supermercados é um momento literalmente frio. Os adornos, inclusive a própria farofa, podem ser comprados prontos; e geralmente o são. Os recheios, como queijo e presunto, não exigem qualquer elaboração sofisticada.

A ave 'pronta para assar' indica uma adulteração da forma tradicional, que é acompanhada de um empobrecimento ritualístico. Para desobrigar as famílias das preocupações com a cozinha na véspera do Natal, as empresas adaptaram um termômetro à carne do peru, ao qual é acoplado um gatilho que é disparado quando chega o ponto ideal de assamento. . Deste modo, não será necessária uma vigília ao redor do fogão, e a família poderá dedicar tempo a outras atividades e compromissos natalinos.

Contudo, apesar do modo de preparo ter sido exageradamente simplificado pela indústria, a mulher ainda pode ter excessivos encargos na cozinha na véspera do Natal, a depender da quantidade e da variedade da comida que se queira oferecer para a ceia. Por isso mesmo, em muitos lares com boas condições financeiras, os serviços da cozinha costumam ser terceirizados sem remorsos, repassando-se as incumbências para serviços de encomenda que contam com cozinhas industriais, capazes de fornecer pratos natalinos em larga escala. Algo assim é desaconselhado para o caso da «hallaca», porque, para os venezuelanos, "a melhor *hallaca* é sempre a da própria casa" (Cartay 1998, p. 59).

Aproveito para comentar sobre a categoria do "assado", que Lévi-Strauss afirma associar-se com o gênero masculino. É provável que essa hipótese não sirva aqui, porque o antropólogo parece estar-se referindo ao assado "não-mediatizado", ou seja, aquele em que o alimento é exposto diretamente ao fogo (Lévi-Strauss 1968). O assamento de um peru no forno do fogão é "mediatizado" pelo recipiente sobre o qual repousa a ave e esse recipiente, ao final do assamento, conterá o suco derretido da carne e outros ingredientes. O assado no forno, com o auxílio de uma bandeja, assemelha-se neste ponto ao fervido, pois não desperdiça. E mais: ele estaria mais associado à endogenia própria do feminino, o que se poderia inferir da expectativa de que as mulheres assumam o encargo de escolher, comprar e assar o peru de Natal.

Eu nunca presenciei, dentro das famílias, a distribuição rígida de tarefas como, por exemplo, que a mãe deve temperar o peru, o pai deve recheá-lo e os jovens e as crianças devem preparar a farofa etc. É claro que isso pode existir em alguns contextos, mas definitivamente não se cumprem funções estabelecidas tradicionalmente. As crianças e os convidados não têm qualquer papel na cozinha natalina brasileira. Não há um espaço festivo na cozinha; há trabalho. A confraternização da família e dos amigos é reservada primeiramente para a antessala, e depois para a sala de jantar, já no momento de cearem. O processo de preparação dos pratos do Natal não integra o festejo natalino.

Isso evidentemente não significa que as famílias brasileiras não se deleitem com a degustação do peru na noite do dia 24 de dezembro, ou mesmo no almoço do dia 25, nem quer dizer que o prato não inspire compartilhamento, mas apenas que o deleite é meramente gustativo, e o compartilhamento, talvez por isso, limitado. Não parece improvável a estória narrada Mário de Andrade, na qual o personagem Juca maldiz os parentes e deseja ficar a sós com seu núcleo familiar para comerem todo o peru. Diferentemente da «hallaca», os brasileiros não se sentem moralmente obrigados a dividir a ceia com parentes e amigos que não estejam presentes à festa, tampouco trocam perus ou nacos dele como se fossem presentes natalinos. Aqui, a afirmação de Lévi-Strauss de que a comida assada promove uma "exo-cozinha" e distende os laços familiares e sociais, não pode a rigor ser atestada, a não ser que, mais uma vez, o "assado ao forno" e "mediatizado" aponte para uma expressão do "fervido" (Lévi-Strauss 1968).

A carne do peru assada, com alguns acompanhamentos, é capaz de cativar paladares por mérito próprio, como tem sido há séculos em muitos lugares. No entanto, o fato é que o peru não conseguiu, afinal, mobilizar os recursos culturais que fazem de um alimento o centro de um ritual festivo – como é o caso da «hallaca» no Natal venezuelano –, e menos ainda se converteu no símbolo da identidade nacional brasileira. Nem mesmo a versão brasileira do peru, o chester – um "superfrango" criado industrialmente –, pode ser tomado como um orgulho nacional ou um símbolo de brasilidade. Aliás, não há canções natalinas dedicadas a ele, para além daquelas feitas pelas agências de publicidade que exaltam o peru (ou o chester). As músicas desse período do ano mais conhecidas pelos

7 O conto foi publicado postumamente na coletânea: *Contos novos*. Belo Horizonte: Editora Villa Rica, 1997.

brasileiros – o «jingle bells» norte-americano e a canção "Então é Natal", interpretada por Simone – não trazem qualquer referência à ceia ou aos pratos que são nela servidos.

Considerações finais

Neste artigo, parti da constatação de que há processos de trocas culturais em curso nas cidades brasileiras que têm recebido imigrantes venezuelanos. A partir daí, enfoquei a cultura e os ritos que envolvem a ceia de Natal na Venezuela e no Brasil. Busquei apresentar, embora resumidamente, informações que tornassem possível uma comparação entre os processos que envolvem a preparação dos principais pratos natalinos dos dois países, isto é, a «hallaca» e o peru.

Concluo afirmando que não se pode esperar que o conteúdo da ceia natalina (e os ritos dezembrinos que a acompanham) seja um elemento cultural que os migrantes venezuelanos cederão facilmente. O principal prato de toda a Venezuela, a multi-sápida «hallaca» não é apenas um alimento consumido durante a congregação natalina; ele é propriamente um elemento que evoca um nível superior de confraternização antes e durante o Natal. E esse aspecto é especialmente importante para uma comunidade migrante, cujos laços identitários ainda não estão afrouxados.

Como diz o venezuelano Rafael Cartay, "Mais do que qualquer outro prato venezuelano, a *hallaca* está carregada de símbolos: é o símbolo do Natal, da alegria compartilhada, da solidariedade, do orgulho de venezuelanidade e da nostalgia da pátria perdida, quando as circunstâncias da vida nos lançam ao exílio" (Cartay 1998, p. 59, tradução livre). A questão agora é saber se a tradição da «hallaca» no exílio será capaz de cativar a população local e fazer com que ela seja integrada à ceia natalina do país anfitrião, ao lado ou acima do peru.

Referências

Anderson, L. C. (2010). *Breaking Bread: recipes and stories from immigrant kitchens*. Berkeley, Los Angeles, London: University of California Press.

Blanco, M. A. (2013). Las hallacas: reflexiones gerenciales a partir de una experiencia cultural. *Debates IESA* 18(4): pp. 53-56.

Câmara Cascudo, L. (1967). *História da Alimentação no Brasil*. Vol. I. São Paulo: Companhia da Editora Nacional.

Cardim, F. (2009). *Tratados da terra e gente do Brasil*. São Paulo: Hedra.

Cartay, R. (1998). Elogio y nostalgia de la cocina venezolana. *Caravelle* 71: pp. 53-65. [Em linha]. Disponível em https://doi.org/10.3406/carav.1998.2807 [Consultado em 23 de novembro de 2020].

Cartay, R. (2005). Aportes de los inmigrantes a la conformación del régimen alimentario venezolano en el siglo XX. *Agroalimentaria* 11(20): pp. 43-55.

Carvalho, L. G. A., Bastos, S. R. y Gimenes-Minasse, M. H. S. G. (2017). Comensalidade na Família Nuclear Paulistana: 1950 a 2000. *Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade* 9(1): pp. 18-31.

Davis, K. (2001). *More Than a Meal: The Turkey in History, Myth, Ritual, and Reality*. New York: Lantern Books.

Fajardo, L. A. M. (2011). Come avispa, que cigarrón atora: Paremiología venezolana y "comparancias". In: A. P. Bertrán, J. D. L Durán y P. F. Martín (eds.). *Paremiología y herencia cultural*, Granada, Granada Lingvistica, pp. 169-180.

Finol, J. E. y Pérez, B. (2016). Semiotic food, semiotic cooking: The ritual of preparation and consumption of hallacas in Venezuela. *Semiotica* 211: pp. 271-291. [Em linha]. Disponível em https://doi.org/10.1515/sem-2016-0088 [Consultado em 01 de dezembro 2020].

Goidanich, M. E. (2008). Diz-me se no Natal serves chester ou peru e te direi quem és. Reflexões sobre identidade, tradição, autenticidade, confiança e distinção. INTERthesis - Revista Internacional Interdisciplinar 5(2): pp. 104-119.

González, J. M. (2014). ¡La Hallaca no es un tamal! *Támbien Somos Americanos* ano 1. [Em linha]. Disponível em https://tambiensomosamericanos.com/revistas/ [Consultado em 20 de novembro de 2020].

Hernandez, M. (2007). Deleites y sinsabores de la comida y el comer: situando el tema. *Atenea* 496: pp. 41-54.

Hernández, T. (2011). *La hallaca en tres actos: etnografía arbitraria de un condumio local*. El Nacional. Papel Literario, 17 de dezembro.

Lévi-Strauss, C. (1968). O triângulo culinário. In: Cordier, S. (org.). *Lévi-Strauss*. São Paulo: Documentos, pp. 24-35.

Lovera, J. R. (2009). *Geografia cultural regional alimentaria de Venezuela*. Vol. 8. Caracas: Fundación Empresas Polar.

Mesquita, J. C. V. (1982). Tradições do Natal Português. *Diário de Notícias*, 24 de dezembro de 1982. [Em linha]. Disponível em https://sapientia.ualg.pt/handle/10400.1/5665 [Consultado em 10 de novembro de 2020].

McCann, S. R. (2020). Christmas, wine and Covid-19. *Bone Marrow Transplant* 56, pp. 1227-1228 [Em linha]. Disponível em https://doi.org/10.1038/s41409-020-01171-z [Consultado em 27 de novembro de 2020].

Sequera, J. L. (2012). ¡El Gusto lo dan las manos! Carmen Luisa Rivero, Maestra de la Culinaria Popular Venezolana. *Revista de Pedagogía* 33(93): pp. 121-126.

Sobral, J. M.; Rodrigues, P. (2013). O "fiel amigo": o bacalhau e a identidade portuguesa. Etnográfica 17(3): pp. 619-649. [Em linha]. Disponível em https://doi.org/10.4000/etnografica.3252 [Consultado em 23 de novembro de 2020].