

**Universidade de Brasília  
Instituto de Ciências Sociais  
Departamento de Antropologia  
Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social**

**Comidas, pessoas e deuses: etnografia de eventos  
alimentares na Índia.**

**Fabíola Silva Gomes**

**Orientadora:  
Professora Antonádia Borges**

**Brasília  
Agosto de 2010**

**Fabíola Silva Gomes**

**Comidas, pessoas e deuses: etnografia de eventos alimentares na Índia.**

**Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Antropologia Social da Universidade de Brasília, como requisito parcial para a obtenção do título de mestre. Aprovada em 27/08/2010.**

**Banca examinadora:**

**Profa. Antonádia Borges – DAN/UnB (presidente)**

**Profa. Mariza Gomes e S. Peirano – DAN/UnB**

**Prof. Cláudio Costa Pinheiro – FGV/RJ**

**Prof. Guilherme José da Silva e Sá – DAN/UnB (suplente)**



## **Resumo**

A partir de eventos alimentares vividos em algumas cidades da Índia, essa dissertação analisa a comida como um símbolo que comunica mensagens específicas aos atores envolvidos nas transações sobre ela. Considerada um assunto moral internamente à cosmologia hindu, a comida tem a capacidade de marcar, acirrar ou sublimar as diferenças hierárquicas entre os sujeitos que participam dos diferentes contextos em que as interações envolvendo os alimentos se dão. As noções da comida como veículo para a comunicação entre devotos e deuses hindus e como forma de expressar intimidade, afeto e cuidados também compõem as reflexões presentes no trabalho. O diálogo com a literatura antropológica sobre o tema e o tratamento analítico dos momentos vividos como *eventos etnográficos* constituem o alicerce dessa etnografia.

**Palavras-chave:** comida, prescrições alimentares, ritual, Índia.

## **Abstract**

Based on the analysis upon *ethnographic events* surrounding food transactions among Indian persons, this work discusses the food as a symbol that carries specific messages to the actors involved on sharing or avoiding to share food. Viewed as a moral issue in Hindu thought, food presents the capacity of rank, separate or joint people who lies on different hierarchical positions, concerning to specific occasions which food transaction occurs. The idea of food as a means providing communication between Hindu devotees and gods, beside the feature of express intimacy, emotions and care across the arguments which take place here. This work was conducted based on anthropological theory focused on food and culture, and on the analysis of *ethnographic events* as an analytical instrument.

**Keywords:** food, food avoidances, ritual, India.

## **Agradecimentos**

Este trabalho contou com o apoio do CNPq, na forma de bolsa concedida durante o tempo integral do curso de mestrado. Agradeço a essa instituição a possibilidade de dedicar-me, nesse período, à minha formação e ao presente trabalho. Pude contar ainda, com financiamento da Fundação Ford, através do projeto “Acesso à terra e proteção de direitos humanos e sociais de mulheres: perspectivas comparadas sobre África do Sul, Brasil e Índia”, coordenado por Antonádia Borges. Agradeço a oportunidade de integrar a equipe de pesquisa do projeto e, dessa forma, ter podido realizar o trabalho de campo naquele país.

Agradeço aos professores Christian Teófilo, Cristina Patriota, Marcela Coelho de Souza, Mariza Peirano, Regina Dalcastagné e José Jorge de Carvalho os ensinamentos e a sabedoria que compartilham com seus alunos. À Rosa e Adriana, agradeço os préstimos, a paciência e o empenho em ajudar todos os alunos que chegam aos corredores do DAN.

Esse trabalho se beneficiou da ajuda imprescindível dos amigos e colegas do Grupo de Estudos de Teoria Antropológica (GESTA), que leram e criticaram algumas partes do texto que ora apresento. Obrigada pelas leituras atenciosas e os comentários preciosos de todos vocês. De modo especial, agradeço a Maria Soledad, Martina Ahlert, Tiago Aragão, Rafael Lasevitz, Luci Sampaio, Gustavo Augusto, Olavo Souza e Paulo Bento.

Agradeço a todos e a cada um dos companheiros da turma de mestrado, não só pela troca de experiências, idéias e informações, mas também pelos momentos de muita alegria, descontração, diversão e apoio nessa jornada. Carolina Pedreira, Gleides Formiga, Júlia Otero, Larissa Britto, Michel Alcoforado, Paula Balduino, Pedro MacDowell, Walison Vasconcelos e, ainda, Antônio Guerreiro, Erich Marques e Pedro Pires (por nós adotados), vocês são ótimos e os guardarei para sempre!

À Sarinha, Martinica, Sol, Taty, Paty, Diogão e Michelzinho, agradeço a força e o compartilhar de tantas aventuras malucas e saudáveis, o apoio no percurso e a amizade pra toda a vida.

Serei grata sempre aos professores, alunos e funcionários que me receberam no Centre for Studies in Social Sciences, em Kolkata, e no Centre for Development Studies, em Trivandrum. Essas pessoas me acolheram tanto em seus locais de trabalho, como em suas casas e ensinaram-me muito sobre o que pode ser lido aqui. Especialmente à Janaki Nair, Anjan Gosh, J. Devika, e V. J. Varghese agradeço a atenção e a ajuda. Àqueles que conheci fora da academia na Índia, agradeço os ensinamentos, a comida compartilhada – bem como os

afetos e bênçãos que advêm dela – e a solicitude, ajuda e amizade nas mais diversas situações. Obrigada Anuradha Mundra, Vivek, Kief, Acham Yohannan, Upasna, Gaurav, Vimala e Keradi Rajan, Anjana e seus pais, Nidhi e Abhishek Patnaik. Vocês foram ótimos anfitriões e ensinaram-me muito.

À Mariza Peirano e Cláudio Costa Pinheiro, agradeço enormemente aceitarem ler e participar da banca de defesa dessa dissertação. Sou grata ainda, a ambos, pelo empenho em encontrar uma data possível em suas agendas depois de algumas mudanças e contratempos.

À Antonádia, agradeço não só a orientação, essencial à produção desse trabalho, mas também a generosidade, o entusiasmo e a atenção com que vem me ensinando o que é fazer antropologia. Muito obrigada por acreditar em mim, pelas injeções de ânimo e pela inspiração. A você, sou imensamente grata ainda, pelo convite para integrar o projeto, sob sua coordenação, que possibilitou o empreendimento aqui apresentado.

Ao André, companheiro amado, agradeço todo o carinho, compreensão e suporte no dia-a-dia e em todo o processo de escrita dessa dissertação. Obrigada por ser meu “exército de Brancaleone” lendo e formatando essas páginas. Sem ti a vida não seria tão feliz, obrigada por estar sempre ao meu lado.

Por fim, agradeço à Line, irmã querida, o carinho e a força; à minha mãe, o título já diz tudo, o amor incondicional, a dedicação e o apoio, que me permitiram chegar até aqui. Ao meu pai, agora presente em alguma outra forma de existência, agradeço o entusiasmo que fez nascer em mim pela leitura, arma empunhada por aqueles que desejam conhecer o mundo e as coisas da vida, mesmo sem sair de casa, seja pela literatura ou pela etnografia.

## Índice

|                                                        |     |
|--------------------------------------------------------|-----|
| Introdução e apresentação -----                        | 1   |
| Parte I                                                |     |
| Apreciando novos sabores -----                         | 9   |
| Sobre comida e pessoas em Kolkata -----                | 21  |
| O jantar de Janaki -----                               | 36  |
| Um <i>tchai</i> com Anjan Gosh -----                   | 41  |
| Comida de Kerala no Tamarind Restaurant -----          | 44  |
| Com Anu no Tangerine -----                             | 48  |
| Parte II                                               |     |
| Algumas cerimônias hindus e a comida                   |     |
| No templo de Ganesha -----                             | 54  |
| A procissão de Mother Durga -----                      | 66  |
| Varanasi: <i>Ganga Aarti</i> e <i>Shivaratri</i> ----- | 75  |
| Idéias que pairam sobre a comida                       |     |
| Comidas e afetos que viajam com pessoas -----          | 89  |
| Como pode ser visto o ato de cozinhar -----            | 103 |
| Entre hindus, cristãos e muçulmanos -----              | 108 |
| Considerações finais -----                             | 113 |
| Bibliografia -----                                     | 117 |

## Introdução

A natureza da viagem à Índia, que originou as reflexões presentes nesse trabalho, foi acadêmica. Em agosto de 2008, passei a integrar a equipe do projeto de pesquisa **“Acesso à terra e proteção de direitos humanos e sociais de mulheres: perspectivas comparadas sobre África do Sul, Brasil e Índia”**, sob a coordenação de Antonádia Borges e financiado pela Fundação Ford. Tal projeto contemplava uma visita à Índia, com o objetivo de realizar coleta de material bibliográfico produzido naquele país sobre o assunto concernente à pesquisa, bem como a aproximação e troca de experiências de investigação com pesquisadores engajados em trabalhos correlatos ao nosso naquele contexto.

Como se poderá perceber, contudo, o trabalho da dissertação difere do tema abordado no projeto de pesquisa que me levou até a Índia. A escolha do assunto investigado aqui se deu já de volta ao Brasil, quando, ao escrever um texto com outro enfoque, descobri o quanto, na verdade, estava enredada pelos sabores da comida indiana e pela percepção de que a fruição desse sentido me permitira conhecer melhor as pessoas com quem me deparei, o que significou aprender o quanto pude com elas sobre suas vidas e seus hábitos.

A viagem compreendeu o período de 5 de janeiro a 5 de março de 2009. Em janeiro, acompanhei a professora Antonádia Borges nas atividades do projeto enquanto estivemos nas cidades de Kolkata e Trivandrum.<sup>1</sup> Ao fim daquele mês, Antonádia deixou o país e eu permaneci até março passando por outras três cidades indianas – Agra, Jaipur e Varanasi – em busca da realização do trabalho de campo que compõe a segunda parte desta dissertação. Seguindo o caminho iniciado em minha pesquisa de graduação, na qual investiguei a afluência de turistas ao ciclo de festejos do Divino Espírito Santo, principalmente durante as Cavalhadas, na cidade de Pirenópolis – GO, eu agora tencionava analisar o fluxo do turismo ligado a contextos religiosos em cidades indianas, sobretudo em Varanasi. Como se verá, passei a seguir, entretanto, outra trilha que igualmente já estava presente em minha monografia: as trocas de natureza dadivosa entre a comunidade católica de Pirenópolis e o Divino, tendo como veículo a comida. No caso indiano, a comida é também veículo de comunicação de devotos hindus com seus deuses em momentos cotidianos e rituais.

---

<sup>1</sup> Embora Antonádia e eu estivéssemos juntas em quase todas as ocasiões no mês de janeiro, opto por utilizar a narração em primeira pessoa durante toda a dissertação graças ao fato de que, embora sendo a responsável pela oportunidade de minha ida a campo na Índia, a responsabilidade da professora não se estende às percepções e reflexões que apresento, esta cabendo apenas a mim. Se o plural, insistentemente, aparecer em alguns momentos indica apenas a companhia em alguma ocasião e não o compartilhamento das afirmações levadas a cabo.

É sobre esse trabalho de campo etnográfico, realizado dentro e fora do ambiente acadêmico na Índia, que quero contar. Para tanto apresento as situações e os contextos em que a comida foi o veículo para a relação com as pessoas que estão presentes neste trabalho. A inserção no campo etnográfico tratado na primeira parte do trabalho deu-se de forma acadêmica, no sentido estrito do termo. Minha rotina de trabalho incluía: assistir a seminários, participar como ouvinte de colóquios e palestras e passar horas seguidas em bibliotecas selecionando, analisando e copiando textos de livros e periódicos de ciências sociais publicados na Índia. Era parte importantíssima de meus dias em Kolkata e Trivandrum, o convívio e as discussões com os acadêmicos que me receberam.

Aportei em Kolkata, antiga Calcutá, em 5 de janeiro de 2009 e permaneci nesta cidade por duas semanas.<sup>2</sup> A instituição de ensino e pesquisa Centre for Studies of Social Sciences (CSSS) abrigou-me nesse período. A primeira semana se passou no acompanhamento das atividades do seminário “Inequalities and Differences”, organizado pelo CSSS, que contava com a presença de professores e alunos de pós-graduação das mais diversas áreas das ciências humanas – sociologia, antropologia, história, economia, ciência política, teoria literária, geografia humana – vindos de diferentes lugares do país. Graças a essa experiência pude atestar a proximidade e o diálogo entre pesquisadores de diferentes disciplinas de humanidades. Foi com surpresa que ouvi pela primeira vez economistas falando do uso do método etnográfico em seus trabalhos, assim como historiadores e geógrafos. É nesse contexto que, por vezes, apresento meus anfitriões explicitando suas cátedras. E que utilizo autores indianos que não necessariamente se filiam à antropologia, ou mesmo à sociologia, mas cujos trabalhos têm também caráter etnográfico, antropológico ou sociológico, além de histórico, econômico, ou vinculado aos chamados *Development Studies*.

O cenário da segunda semana em Kolkata foi o *campus* do CSSS, onde fica a biblioteca de que me servi. Permeando os espaços da antiga sede, local de realização do seminário, e o novo *campus*, onde está situada a biblioteca, aparecem algumas ruas da cidade, o hotel em que nos hospedamos, restaurantes e cafés apresentados pelos colegas ou descobertos por nós mesmas, e a casa de uma de nossas anfitriãs.

---

<sup>2</sup> Kolkata é a forma bengali do nome Calcutá e foi adotada oficialmente em 2001 para nomear a cidade. A cidade de Trivandrum, por sua vez, teve seu nome mudado para Thiruvananthapuram, em 1991, forma malayalam que significa “morada do senhor Ananta”, sendo Ananta a serpente sobre a qual o deus Vishnu repousa. Calcutá e Trivandrum são formas anglicizadas dos nomes dessas cidades, impostas no período da dominação britânica. Tanto Calcutá quanto Kolkata eram nomeações usadas para se referir à primeira cidade por pessoas que conheci. No caso de Trivandrum, as pessoas continuam a chamá-la assim.

A escolha do CSSS se deu em 2008, quando da visita ao Brasil da historiadora Janaki Nair, de quem recebemos o convite para conhecer o centro de pesquisa onde leciona. Trata-se de instituição participante do SEPHIS (South-South Exchange Programme for Research on the History of Development), ao qual o projeto citado acima também estava vinculado.

Em Trivandrum, capital do estado de Kerala, ao sul da Índia, outro centro de pesquisas abriu suas portas a essa pesquisadora, o Centre for Development Studies (CDS). É em Trivandrum que se passam outras cenas desta etnografia, dentro e fora do ambiente acadêmico. Após partir de Trivandrum, passei por Agra e Jaipur. Finalmente cheguei à Varanasi, onde permaneci por mais duas semanas. Nesses lugares, a inserção em campo se deu de forma não institucional. Num país distante e viajando sozinha, eu tentava travar contato e conversar com quem quer que encontrasse no caminho. Assim, devotos hindus em templos, procissões e peregrinações religiosas, motoristas de táxi e de riquixá, barqueiros, guias turísticos, funcionários de hotéis, vendedores, e companheiros de viagens de trem, foram ensinando-me sobre diversas questões que aparecem no texto. Optei por incluir algumas delas, mesmo quando não estão estritamente relacionadas ao objeto de pesquisa, pois fizeram parte de minhas descobertas das diferentes formas que as pessoas têm de viver e de simbolizar a relação de seus corpos com o mundo.



A estadia em cada uma dessas cidades, bem como as viagens de trem de um lugar a outro, proporcionaram experiências que, analisadas como *eventos etnográficos*, ensinaram-me

como a comida, em diferentes situações no contexto social indiano, têm significados e implicações específicas e complexas. Essa não é, contudo, uma dissertação que se propõe a desvendar ou explicar tais significados de um ponto de vista *interpretativista*. O exercício realizado aqui é o de apresentar o que vi, ouvi e provei, bem como, o modo como isso se deu. Partilhando e observando os rituais de alimentação, pude aprender sobre a capacidade que a comida tem, no contexto indiano, de aproximar, unir e demonstrar intimidade entre pessoas, fazendo emergir, ao mesmo tempo, segmentação e diferenciação destas em relação a outras pessoas e grupos. São as transações sobre a comida que merecem destaque nesse exercício etnográfico e que constituem o tema da dissertação.

A reflexão antropológica sobre a comida está presente nos escritos clássicos da disciplina e pode ser lida nas monografias de Malinowski, em *Argonautas do Pacífico Ocidental* [1922], e de Radcliffe-Brown, em *The Andaman Islanders* [1922], por exemplo. Esses trabalhos trazem reflexões sobre a importância sociológica dos alimentos nas respectivas sociedades estudadas. Do mesmo modo, afirma Mintz (2001), “quase todos os estudos de comunidade ou da cultura material que se escolha examinar, publicados entre os anos 30 e 60, contêm um ou dois capítulos sobre a sobrevivência e a economia doméstica, em que a comida e a sua busca são mencionadas.” (Mintz, 2001: 32) Diferentemente disso, ainda segundo Mintz, “a comida enquanto tal – isto é, intrinsecamente enquanto comida – tem sido, talvez um objeto menos interessante para a antropologia do que suas implicações sociais. Porém, isso muda quando nos deparamos com o livro de Audrey Richards, aluna de Malinowski, *Land, labour and diet in Northern Rhodesia* (Richards, 1951 [1939]). Nele, as funções sociais da comida são tratadas longa e admiravelmente, mas a própria comida também recebe muita atenção.” (Idem: idem)

É, contudo, a partir das análises de Lévi-Strauss, em obras como *O Totemismo Hoje* [1962], *O Cru e o Cozido* [1964] ou *Le Triangle Culinaire* [1965], que a comida passa a ser entendida como unidade de análise que permite acessar o pensamento humano, sendo uma forma de elaborar relações entre os grupos por meio de analogias e metáforas que dizem respeito a casamentos, atos sexuais e alianças. Douglas (1976), Leach (1983a, 1983b), Sahlins (2004) e Tambiah (1969), autores que escreveram sobre o tema numa perspectiva herdada de – ou partilhada com – Lévi-Strauss, apontam como a comida é um símbolo que comunica mensagens específicas em interações sociais. É nas idéias desses últimos autores – Douglas, Leach, Sahlins e Tambiah – que encontro inspiração para o presente trabalho.

A comida me permitia observar a comunicação entre as pessoas no interior de um grupo e desse grupo em relação a outros, ainda que eu não detivesse o conhecimento pleno de



seu significado entre aquelas pessoas. Esse fato indica a possibilidade de diálogo com o Outro, mesmo quando, pela “distância cultural”, os interlocutores não detêm o conhecimento total do significado dos símbolos utilizados na comunicação. Os sujeitos com quem estive, no entanto, conheciam muito bem as convenções sociais que cercam cada ingrediente culinário transformando-os em símbolos icônicos, no sentido que aponta Peirce (1990). Ingredientes interditos a alguns e prescritos a outros agem como signos que comunicam pertencimentos de casta, gênero e idade e que são prontamente apreendidos pelos participantes das transações em torno das refeições naquele país.

A comida era, durante toda a minha estadia na Índia, um símbolo que se destacava e permitia os rudimentos de um entendimento, o qual pôde ser ampliado com a ajuda – imprescindível – daqueles, já citados, autores clássicos da antropologia, de autores indianos contemporâneos e de autores oriundos de outros lugares que fizeram pesquisa de campo naquele país tendo por objeto as relações em torno da comida. Um desses autores foi fundamental para o *insight* das proposições que desenvolvo ao longo desta dissertação. Em seu artigo *Gastro-Politics in Hindu South Asia*, Appadurai (1981) traça uma análise antropológica dos significados cosmológicos e morais, bem como dos efeitos pragmáticos, que a comida carrega no contexto social sul-asiático como um todo e, mais especificamente, na Índia. Seja no domínio do lar, em festas de casamento ou em cerimônias de adoração nos templos hindus – esferas em que a alimentação desempenha papéis importantes – a comida tem o poder de segmentar ou unir pessoas, criando, mediando e solucionando conflitos entre pessoas ou grupos situados em posições diferentes na hierarquia de casta, de gênero ou de geração.

Embora relações de natureza semelhante possam ocorrer nas sociedades ocidentais, como apontam Leach, Douglas e Sahlins, o que há de específico no caso indiano é que a comida tem esse poder em uma sociedade que está organizada em função de diferenças hierárquicas herdadas e que encontra na comida o meio para marcar, reiterar e denunciar tais diferenças. Ao mesmo tempo, a comida tem a capacidade de inverter os pólos da hierarquia, e mesmo sublimá-la, em transações que se dão nos rituais religiosos hindus.

Tentei desenhar esse trabalho tendo em mente que a antropologia é aquele conhecimento que nasce da conjugação da etnografia e da teoria antropológica. Nesse sentido, tratar o que observei e as interações sociais que vivi na Índia como rituais foi a estratégia analítica encontrada para fazer, do que poderia ter sido somente uma viagem acadêmica, uma possibilidade de análise etnográfica. Convencida pelos textos, bem como pelas aulas, de Mariza Peirano, acredito que a antropologia adote, via de regra, alguma teoria da linguagem.

Acompanhando as idéias de Leach (2000), compreendemos que o comportamento comunicativo humano é ritual. Esse autor, bem como Tambiah (1985) e Turner (2005), nos ensinam que os rituais, por sua vez, são formas condensadas de linguagem e que, ao analisá-las, o pesquisador pode ter acesso ao cotidiano que está sendo expresso ritualmente por seus executantes. O que acontece porque o ritual não traz em sua execução elementos que se distanciem ou se diferenciem dos outros momentos da vida daqueles que o executam, ao contrário, o conteúdo do ritual está intimamente ligado aos momentos ordinários da vida social dos grupos.

Os eventos alimentares que observei e dos quais participei, permitem pensar o cotidiano ritualizado nesses eventos, bem como os rituais presentes no cotidiano. O que me leva à noção de *eventos etnográficos*, como cunhada por Peirano (2002, 2003, 2006a), na qual tanto eventos especiais, diferentes e peculiares, assim definidos pelos que os vivem, quanto eventos significativos para o pesquisador, podem ser tratados como rituais, passando o termo ritual a ser, não o objeto empírico de pesquisa, mas a estratégia analítica. O que coloca a antropologia dos rituais a certa distância da noção de ritual como objeto de estudo pertinente às sociedades ditas “simples” ou “tradicionais”. Embora o instrumental teórico legado por aqueles que se debruçaram sobre rituais religiosos indígenas ajude a treinar o olhar para essa estratégia analítica, a antropologia dos rituais se ocupa de temas e eventos que não necessariamente dizem respeito às “sociedades tradicionais”.<sup>3</sup> Ao contrário, temas inseridos em contextos das “sociedades complexas” ou “modernas” são objeto de investigação utilizando-se o instrumental de análise de rituais.<sup>4</sup>

Por fim, esclareço que as imagens inseridas no corpo do texto foram assim dispostas, pois também dizem respeito à comunicação de natureza icônica da qual falava acima. Na relação entre o símbolo e aquilo que é por ele simbolizado, o símbolo icônico é aquele que guarda uma semelhança com a coisa simbolizada (Peirce, 1990). Isto é, embora as imagens

---

<sup>3</sup> A noção está melhor elaborada no trecho que segue: “Rituais e eventos etnográficos se adentram, portanto. Rituais podem ser vistos como tipos especiais de eventos, mais formalizados e estereotipados, mais estáveis e, portanto, mais suscetíveis à análise porque já recortados em termos nativos – eles possuem uma certa ordem que os estrutura, um sentido de acontecimento cujo propósito é coletivo, uma eficácia *sui generis*, e uma percepção de que são diferentes. Neste sentido, eventos em geral são, por princípio, mais vulneráveis ao acaso e ao imponderável, mas não desprovidos de estrutura e propósito, aspectos que ficam mais evidentes se o olhar do observador foi previamente treinado nos rituais. Os rituais tornam-se, assim, uma “escola”, um treino, de aprendizado analítico.” (Peirano, 2006a: 10) E ainda: “Afastada a idéia de ritual como “objeto” empírico, a teoria antropológica desenvolvida para o ritual adquire o papel de instrumento privilegiado de análise. Ritual passa a ser abordagem, ferramenta, e não tema ou objeto de estudo. Repito: como rituais não se separam de outros comportamentos de forma absoluta – eles simplesmente replicam, repetem, enfatizam, exageram ou acentuam o que já é usual –, e se há uma coerência mínima na vida social como nós, antropólogos, acreditamos, é possível aplicar o instrumental desenvolvido para os rituais para os eventos em geral.” (Idem: idem)

<sup>4</sup> Para exemplos a esse respeito, ver o livro *O Dito e o Feito*, organizado por Peirano (2002), no qual diversos campos de investigação são enfocados pela ótica da análise de rituais por diferentes autores.

não sejam as comidas que descrevo, nem o que as pessoas faziam naqueles momentos, guardam uma similaridade com os pratos que provei e com o que vi as pessoas fazerem e podem, por isso, ser mais um modo de comunicação com o leitor, além daquela encerrada pelas linhas que se seguem. Ademais, as fotos que trouxe comigo na bagagem de volta ao Brasil fazem parte dos diários de campo, bem como estiveram envolvidas no processo de escrita da dissertação e nas reflexões que apresento.<sup>5</sup>

## **Apresentação**

A dissertação está dividida em duas partes. Na primeira delas, enfoco o período de trabalho de campo realizado em Kolkata, enquanto estava freqüentando o Centre for Studies in Social Sciences. Essa primeira parte está dividida em seis sub-partes, que dizem respeito aos *eventos etnográficos* observados naquela cidade, incluindo o jantar com uma vizinha de quarto, a qual não fazia parte do CSSS, mas cujos ensinamentos se encaixam ao tema dessa parte do texto.

Os almoços, jantares, cafés e *tchais* entre meus anfitriões são descritos e analisados como rituais de alimentação, nos quais pude perceber que a comida, ou o comer, provê um meio para aproximar aquelas pessoas e manter os laços que fortalecem o corpo acadêmico daquela instituição como grupo, ao mesmo tempo em que os diferencia de outros grupos, notadamente, os alunos e os funcionários da instituição. Prescrições e proibições alimentares serão apresentadas, bem como classificações advindas dessas regras, que dizem respeito à comida e àquele que ingere o alimento. Nesses contextos, a comida é um símbolo que comunica a todos os envolvidos nas transações sobre ela, os diferentes pertencimentos de casta, gênero, idade e religião, dentre outros. Por meio da comida a hierarquia entre pessoas e grupos é posta em relevo.

A segunda parte, dividida em duas sessões, que por sua vez se subdividem em três, enfatiza os *eventos etnográficos* que foram vividos fora da academia. Na primeira sessão, discorro sobre as cerimônias hindus que pude acompanhar em Trivandrum e Varanasi. Tais cerimônias se fazem com a presença de alimentos ofertados aos deuses e distribuídos ao final dos ritos como uma forma de benção (*prasad*). As pessoas alimentam os deuses que, por sua vez, devolvem os alimentos abençoando e alimentando seus devotos. Efetua-se, assim, uma comunicação em que, a despeito das diferenças hierárquicas entre os adoradores, esses se

---

<sup>5</sup> As imagens que não são de minha autoria estão indicadas com as respectivas fontes.

tornam um pólo da relação, na qual os deuses são o outro pólo. Desse modo, tem-se um deslocamento da hierarquia entre as pessoas para uma hierarquia entre pessoas e deuses. Traço um paralelo entre a presença da comida nas cerimônias hindus e nas festas do catolicismo popular brasileiro, no sentido de que, nos dois casos, a comida é o veículo para a comunicação e as trocas entre pessoas, de um lado, e deuses ou santos, de outro.

Na segunda sessão da Parte II do trabalho, apresento as viagens de trem que fiz naquele país, observando que os sujeitos com quem compartilhei essas travessias viajavam, ainda quando sozinhos, com algo das pessoas que haviam preparado as refeições que levavam em suas bagagens, fato recorrente observado nas quatro jornadas que fiz utilizando esse meio de transporte, três delas durando mais de um dia. Desenvolvo reflexões sobre a importância da preparação dos alimentos entre os hindus, pois aprendi que a comida é permeável às características morais, aos sentimentos e aos afetos de quem a prepara, podendo ser passados a quem a ingere. Dito isso, vamos aos sabores, aqueles que me levaram a escrever o que ora pode ser lido aqui.

## Parte I

### Apreciando novos sabores

*“Todos os homens se nutrem, mas poucos sabem distinguir os sabores.” Confúcio, em O Meio Justo*

*“Não existe amor mais sincero do que aquele pela comida.” Bernard Shaw, em Homem e Super Homem*

Em minha primeira manhã em Kolkata, saí do hotel Executive Point, virei a esquina no mesmo quarteirão e entrei na sede do Centre for Studies in Social Sciences – a qual fica em um grande casarão antigo na região central de Kolkata –, a fim de assistir ao seminário *Inequalities and Differences*, que duraria toda aquela semana. O evento era dedicado à apresentação de trabalhos de alunos de doutorado e pós-doutorado de diferentes universidades do país. Os alunos se apresentavam por vinte minutos e, em seguida, recebiam comentários dos professores sobre suas pesquisas, o que algumas vezes fazia surgir debates dos professores entre si. Como cheguei um pouco atrasada – pois acabara de vir do aeroporto – ouvi uma ou duas apresentações dos alunos e logo foi anunciado o intervalo para um chá.

Naquele momento de intervalo, fui apresentada a alguns dos professores presentes: a cientista política Manabi Majumdar, a economista Prya Sangameswaran, o antropólogo Satish Deshpande, a historiadora Tapati Guha e o cientista político Anjan Gosh, que estava nos ciceroneando naquele dia. Também se encontrava no seminário o cientista político – que leciona antropologia na Universidade de Columbia – Partha Chatterjee. Embora eu não tenha sido apresentada a ele naquele momento, já conhecia dois de seus livros e foi Antonádia quem disse que aquele senhor era o autor dos livros que ela me emprestara.

A interdisciplinaridade do evento diz muito da forma como o campo intelectual das ciências humanas está configurado na Índia, iniciando pela antropologia e a sociologia, entre as quais não há uma distinção disciplinar, quer teórica quer metodológica, muito rígida (Das, 1995; Peirano, 1991, 2006b; Uberoi, 2007).<sup>6</sup> Tais disciplinas se constituíram naquele país

---

<sup>6</sup> Cito aqui a seguinte passagem de Veena Das: “In my own usages in this chapter, there is a slippage between the terms ‘ethnographic’, ‘anthropological’, and ‘sociological’, and I think the reason is that none of the near

absorvendo a produção teórica externa e, ao mesmo tempo, respondendo a ela para pensar a realidade indiana.<sup>7</sup> Pode-se considerar tal fato igualmente comum ao campo acadêmico das ciências sociais no Brasil, que se move na tensão entre a produção dos centros hegemônicos e a produção local, como mostram Cardoso de Oliveira (2003), Peirano (1999), Ramos (2005) e Ribeiro (2005; 2006). Diferentemente dos demais autores citados aqui, que costumam pensar em uma “antropologia periférica” quando se referem à produção fora dos centros hegemônicos, Peirano (1991) aposta numa “antropologia no plural”, pois, se pensarmos na antropologia como uma disciplina que comunga um ideal universalista ao mesmo tempo em que está imersa no contexto sócio-histórico-nacional de seus realizadores, podemos entender a antropologia como única, embora sob diferentes versões. Assim, a antropologia feita no Brasil, ou na Índia, pode ser considerada uma variante de uma mesma perspectiva, uma dentre as possíveis versões.

Uma distinção se impõe, no entanto, entre aqui e lá: o fato de os estudos sobre a Índia terem alcançado grande projeção na formação da literatura clássica antropológica mundial, por assim dizer. Trata-se da atenção que a *interpretação da Índia* (Das, 1995) mereceu por parte de autores como Karl Marx, Max Weber e, sobretudo, Louis Dumont.<sup>8</sup> No caso brasileiro, diferentemente, não tivemos a possibilidade ou o incentivo para dialogar com uma produção externa tão fundante quanto aquela referente à Índia. Como lembra Peirano (1991; 2006b), mesmo a presença de um cânone da antropologia no país, Lévi-Strauss, não rendeu uma teoria ou discussão sobre o Brasil, uma vez que esse autor se dedicou a pesquisar e escrever sobre temas relacionados a povos indígenas brasileiros, não ao país de forma mais abrangente, apenas nos permitindo conhecer suas impressões sobre os lugares que aqui conheceu, como publicadas em *Tristes Trópicos*. Impressões, aliás, que, no mesmo livro, ele também tece sobre a Índia. (Lévi-Strauss, 1986)

Do lado de fora da sala onde aconteciam as apresentações, havia uma mesa com várias garrafas de água mineral à disposição dos presentes, copos descartáveis e vasilhas com o chá, ou melhor, *tchai*, como, logo aprendi, chamam a mistura de ervas de chá, água, leite, um

---

divisions often proposed to distinguish between these kinds of texts could be applied to the disciplines of social anthropology and sociology in India.” (Das, 1995: 26)

<sup>7</sup> Das situa uma triangulação na produção antropológica de seu país: “Thus I see the ethnographic or sociological text in India as containing at least three kinds of dialogues – that with the Western traditions of scholarship in the discipline; with Indian sociologist and anthropologist; and with the ‘informant’, whose voice is present either as information obtained in the field or as the written texts of the tradition. It is the interrelationship between these dialogues that provides method for our understanding of the anthropological text.” (Idem: idem)

<sup>8</sup> Sobre a produção deste último estruturou-se um amplo debate interno à Índia: “The authority that Dumont has enjoyed as an interpreter of India to Western scholarship makes his work an appropriate object of study.” (idem: 27)

pouco de açúcar e especiarias, que podem variar segundo a receita, mas costumam conter canela, gengibre, cardamomo, pimenta-do-reino, noz-moscada, raiz de alcaçuz ou cravo.<sup>9</sup> Ao saborear pela primeira vez a bebida, não soube precisar os ingredientes, apenas percebi que havia um gosto levemente picante, que tornava a bebida muito saborosa e diferente de qualquer expectativa que eu tivesse de um chá. Entre um gole e outro de *tchai*, fui trocando minhas primeiras palavras com aquelas pessoas de forma um pouco tímida, sobretudo por duas razões: o acanhamento natural frente a pessoas que se acaba de conhecer e o receio de não conseguir falar bem o inglês, já que era minha primeira viagem a um país – também – anglófono.

Embora a Índia não adote essa língua de modo prioritário, as conversações naquele evento se davam todas em inglês, com diferentes sotaques. Cada região de onde provinham professores e alunos tem sua própria língua local que também é adotada oficialmente no âmbito dos estados, além do hindi, idioma nacional, – mas ao mesmo tempo não falado em todos os lugares, sendo mais comum no norte do país – e do inglês, o mais usado em assuntos oficiais e comerciais. Em Kolkata, capital do estado de West Bengal, por exemplo, podem-se encontrar pessoas falando bengali, hindi e inglês.<sup>10</sup>

Em poucos minutos fomos retornando à sala de apresentações e os trabalhos continuaram até que, por volta das quatorze horas, deu-se um novo intervalo para o almoço. A primeira visão que tive, após subir as escadas que levavam a um salão no segundo andar do casarão, lugar reservado às refeições durante os dias do evento, foi a da comprida mesa com cinco ou seis robustas panelas repousando sobre ela. Dei um jeito de esperar que algumas pessoas fossem se servindo à minha frente, na intenção de, além de não parecer faminta, observar de que as pessoas se serviam e como o faziam. O cardápio desse dia, meu primeiro almoço no país, consistia de *plain rice* (arroz branco), *daal* (ensopado de lentilhas amarelas), peixe ao molho *curry*, legumes cozidos com *massala* (mistura de especiarias que deixa a

---

<sup>9</sup> A planta do chá indiano é a *Camellia Sinensis*, originária do nordeste do país.

<sup>10</sup> As pessoas com quem estive conversam entre si tanto em inglês quanto na língua regional, variando de acordo com o ambiente em que se encontram. Na academia a comunicação era feita em inglês todo o tempo que presenciei, mesmo quando não me envolvia: entre funcionários, ou entre funcionários e professores, além das aulas que são ministradas em inglês. No comércio, isso também acontecia na maioria das vezes. Em *sites* de relacionamento da Internet (Orkut e Facebook) percebo que os amigos que fiz se comunicam entre si, e com outros amigos e familiares, em inglês, usando apenas um ou outro termo em hindi. Podem começar uma conversa com a expressão “*Kaisé hai?*” (Como vai?) e, em seguida, o restante da conversa se dar em inglês. Acredito que falar em inglês funcione em alguns casos como forma de distinção, pois ainda não é um idioma dominado por toda a população, sendo mais falado entre os homens que entre as mulheres, devido ao fato de os homens apresentarem taxas maiores de alfabetização e educação formal, bem como estarem em maior número no mercado de trabalho. Dados do ranking de cada língua falada no país se encontram em:

[http://www.censusindia.gov.in/Census\\_Data\\_2001/Census\\_Data\\_Online/Language/Statement4.htm](http://www.censusindia.gov.in/Census_Data_2001/Census_Data_Online/Language/Statement4.htm)

comida com uma cor viva entre o vermelho e o alaranjado), *chapati* (pão salgado bastante fino que se come junto com a comida) e sobremesa.



Daal (imagem de [www.ethnicindiancuisine.com](http://www.ethnicindiancuisine.com)) e fish curry (imagem de <http://southernspicecuisine.com>).



Mixed vegetable masala (em <http://tastyislandhawaii.com>) e chapati (imagem de [www.samai.in](http://www.samai.in)).

Todos esses foram nomes que aprendi ao longo dos dias que se seguiram. As preparações contidas nas panelas eram muito coloridas, com molhos avermelhados ou amarelados, além do colorido dos legumes: pimentões, batatas, cenouras, vagens, ervilhas, tomates. Os aromas eram diferentes de qualquer alimento que já tivesse provado e anunciavam a ardência da comida. Havia duas pessoas, provavelmente do bufê contratado, auxiliando as pessoas a se servir, aceitei um pouquinho de cada tipo de comida, excluindo o *chapati*, que não fazia idéia de como comer. Sentei-me próxima a Antonádia, numa das muitas cadeiras dispostas no salão sem mesas, em que nos utilizávamos do colo para sustentar o prato. Logo nossos olhares se cruzaram e comentamos como estavam apimentados o peixe, os legumes, e o *daal*. O arroz não continha pimenta, mas uma vez que os outros pratos são cheios de caldos facilmente com ele se misturam, o que fazia amenizar um pouco o ardor, mas também acabava por apimentar toda a porção de comida no prato. Em poucos instantes, nossos olhos e narizes escorriam com a falta de costume àqueles condimentos. Antonádia e eu utilizamos talheres, mas nossos anfitriões estavam, em sua maioria, usando apenas a mão



direita para comer. Lembro-me perfeitamente dessa primeira vez em que vi Manabi misturando com os dedos delgados pequenos bocados de arroz ao *daal* ou aos legumes e levando-os à boca e do modo como rasgava o *chapati* com uma só mão e pegava com pedaços dele a comida, era tamanha a sua destreza que percebi a forma como sendo a mais natural e eficiente de comer aquela comida. Mesmo para levar o copo à boca usa-se a mão direita, de modo que, preponderantemente, nenhuma parte da refeição é tocada com a mão esquerda.<sup>11</sup>

Enquanto almoçávamos, Antonádia se afastou por um momento para falar com outra pessoa e eu continuei comendo, sentada em uma das várias cadeiras dispostas em círculo naquela sala. Em poucos instantes, Manabi aproximou-se e perguntou de forma bastante delicada, como percebi depois ser seu temperamento habitual:

— So what are you thinking about the food? Is it very spicy for you?<sup>12</sup>

Imediatamente, respondi que era um pouco, mas que estava deliciosa e que no Brasil nós também usávamos muitos temperos e pimentas na culinária de algumas regiões, como na Bahia.<sup>13</sup> Ainda sorrindo, Manabi disse que conhecera o Brasil há alguns anos quando veio participar de um congresso, mas havia ficado somente em São Paulo. Em seguida, Prya veio se juntar a nós, sua fala de ritmo mais acentuado fazia-me prestar o dobro de atenção para acompanhar o que dizia. Ficamos as três falando sobre a comida, na Índia e no Brasil, e então uma delas perguntou sobre os motivos que nos levavam até ali, respondi falando da pesquisa a respeito da luta de mulheres por direitos humanos e pelo acesso à terra em uma perspectiva

---

<sup>11</sup> Digo preponderantemente, pois em restaurantes observei pessoas comendo com talheres utilizando as duas mãos. Além disso, a comida que se come com a mão é a comida indiana, as pessoas que vi se alimentando de comida italiana, chinesa ou mediterrânea faziam-no com talheres.

<sup>12</sup> Os diálogos colocados no texto não estão baseados em entrevistas gravadas, apresento-os do modo como foram anotados no diário de campo. Ademais, o trabalho de campo se deu em uma situação em que tanto eu quanto alguns de meus interlocutores, de fora da academia, não éramos exímios falantes da língua inglesa. Portanto, escorregões nessas transcrições indicam o modo como as conversações mesmas se deram, com possíveis mal-entendidos, mas com esforços de ambas as partes em entenderem e se fazerem entender, o que me faz insistir na possibilidade de diálogo mesmo com as dificuldades na linguagem, como também reflete Lévi-Strauss sobre suas incursões entre os índios do Brasil central, os quais não dominavam o português e cujas línguas o autor desconhecia. (Lévi-Strauss, 1986: 166)

<sup>13</sup> Ashis Nandy aponta a capacidade que a culinária indiana tem de incorporar ingredientes externos e transformá-los em comida local tradicional. Esse seria o caso de algumas das espécies de pimenta muito utilizadas no país e do chá, ambos símbolos atuais da comida indiana dentro e fora do país, cujas origens remontam, respectivamente, à América do Sul e à China. Seriam exemplos da ampla gama de ingredientes importados, mas que costumam ter sua origem negada por discursos nacionalistas acerca da comida: “The story of Indian food is often the story of the batantly exogenous becoming prototypically authentic. Many food items that seem Indian came to India late in the day. Of course, there are always a few ultra-nationalists who claim that these preparations and ingredients are Indian and the foreigners, either dishonestly or out of ignorance, consider them to be originally theirs. Almost invariably such nationalists rely on some old texts where some of the analogues of cauliflowers and mushrooms are mentioned.” (Nandy, 2004: 11) O autor prossegue, enumerando temperos bastante caros aos indianos: “India is known for its spices, but some of its most important spices, including a few that are central not only to cuisine but to indigenous healing traditions, have come from outside. Among them are garlic, turmeric, fenugreek, ginger, cinnamon, and asafetida. Both India’s diversity and uniqueness in the matter of food owe their vivacity to a certain cultural openness to the strange and the unknown.” (idem: idem)

comparada entre o Brasil, a África do Sul e a Índia. Expliquei que estávamos buscando material bibliográfico sobre o tema. Logo após, passamos a falar do evento que se desenrolava ali e comentei que havia percebido pelo programa do seminário que aquele era um evento multidisciplinar, o que eu achava muito interessante e sentia falta nos congressos brasileiros. <sup>14</sup> Prya afirmou que tal interdisciplinaridade não é tão comum, aquele era um acontecimento especial nesse sentido. No entanto, naqueles dias havia já os preparativos para um congresso em Assam que aconteceria nos mesmos moldes, com pesquisadores de muitas áreas do saber. O que pude perceber é que há um grande intercâmbio, ao menos no que diz respeito às ciências sociais, quer nos congressos, nas publicações ou nos centros de pesquisa que conheci. O que poderia ter se mostrado de outra forma, caso houvesse estado em universidades, onde há departamentos específicos de cada disciplina.

Quando terminamos de almoçar, Manabi e Prya colocaram seus pratos e copos em uma grande bacia que se encontrava no chão próxima à mesa e eu imitei seus gestos. Prya então perguntou se eu gostava de doces, ao que respondi que no estado onde eu nasci, Minas Gerais, adorávamos doces. Ela me recomendou que provasse o que estava sendo servido. Provei e o sabor me fez lembrar um pouco ambrosia. Mas o gosto era mais suave, menos açucarado. Perguntei a Prya se eram feitas de queijo e ela me disse que não, eram de leite e farinha, cozidas em calda de açúcar e água de rosas, embora não tivessem nem cheiro dessas flores.



**Gulab jamun (imagem extraída de <http://vhakemi.zip.net>).**

Não resisti e apanhei mais uma daquelas bolinhas cor de caramelo escuro e calda clarinha, que tinham o tamanho de um bombom, e Prya me disse:

\_ I see that you liked the gulab.

\_ Sorry? Disse eu. E ela falou:

---

<sup>14</sup> É bem verdade que no Brasil congressos como o da ANPOCS cumprem a tarefa de realizar o intercâmbio entre as disciplinas de sociologia, antropologia e ciência política, mas historiadores, filósofos, geógrafos, teóricos da literatura, por exemplo, não são tão comuns mesmo nesse evento.

\_ Gulab jamun, it's the name of that dessert.

\_ Oh, yes, it's delicious! I love sweets and this one is very tasty.

Algum tempo após o almoço, me despedi de nossos colegas e retornei ao hotel, pois não conseguia mais ficar em vigília, havia umas quarenta e oito horas que só dormia em aviões e por mais que quisesse continuar assistindo ao *workshop*, meus comandos neurais já não eram respeitados pelo corpo. Ademais, o fuso horário, com a diferença de oito horas e meia em relação ao Brasil, estava me deixando num estado de torpor. Adormeci olhando a TV, apenas olhando mesmo, pois os canais apresentavam programas em bengali, que eu não conseguia entender, a não ser pelo formato, como uma versão local do programa “Idols”. Acordei com fome e comi um dos pacotinhos de batata *chips Lays* que estavam no quarto, oferecidos pelo hotel. Reparando agora, nunca mais voltei a comer tal tipo de alimento enquanto estive no país, esse foi o último gesto de apego ao que eu conhecia de perto e selou o início de minha completa disposição em apreender cognitivamente o máximo que pudesse de tudo à minha volta. Mesmo os petiscos foram substituídos por alimentos dos lugares onde estive.



**Fachada do Hotel Executive Point e rua da antiga sede do CSSS.**

Na manhã seguinte, uma terça-feira, virei novamente a esquina no CSSS e assisti desde a primeira sessão do evento, que transcorria como no dia anterior: apresentações, pausa para o chá, volta ao trabalho e nova pausa para o almoço no início da tarde. Dessa vez, quem se aproximou de mim durante o almoço foi um estudante. Ritajyoti sentou-se ao meu lado enquanto comia a sobremesa e disse:

\_ You are from Brazil, aren't you? I went to Mexico last year.

\_ Really? And what did you think?

Ritajyoti respondeu que adorara o país, as pessoas e a música de lá. Perguntei-lhe sobre a comida, achando que por ser apimentada também poderia ter-lhe agradado. Ele respondeu afirmativamente, que havia gostado, mas era muito diferente da comida indiana.

Contou-me que passou um mês lá se arranjando com um dicionário para se comunicar, pois não falava bem espanhol. Disse-lhe então que esse era o meu caso ali, pois não falava bem inglês e desculpei-me de antemão por quaisquer erros em minha fala. Então ele recitou uma frase em espanhol, e nós rimos por que ele estava brincando com seu sotaque nessa língua, que realmente me pareceu engraçado e eu falei:

\_ I am not good with Spanish too. E como ele fizesse uma expressão de surpresa eu emendei:

\_ Because we speak Portuguese in Brazil. E então ele disse:

\_ Ya, it's true.

Nesse momento, outro jovem se aproximou e Ritajyoti apresentou-me Sujith Parayl, que inicialmente julguei fosse também um aluno, mas tratava-se de um professor. Os dois usavam bigodes, algo muito comum entre os homens que conheci. Perguntei qual era o nome do doce que eles estavam comendo e disseram: *rosogulla*.

\_ You must try it. Disse Ritajyoti.

\_ Yes, I'll try.

Fui até a mesa e servi-me com duas bolinhas de cor creme que boiavam numa calda levíssima. Voltei até os rapazes e Sujith me perguntou se eu estava ali para estudar. Disse que estava participando de um projeto de pesquisa e novamente expliquei sobre a natureza de nossa visita ao CSSS.

\_ What is your field?

\_ Social anthropology. Eu disse.

\_ Are you teaching in your country?

\_ Oh, no. I'm a student, I'm still doing my master's degree. And what is your field?

\_ I work with social history and photograph.

\_ That's nice! I did a workshop once about social memory and photograph and I really enjoyed it.

\_ Yes, I like to work in this area. What are you thinking about the food?

Comecei a perceber, já nesse segundo dia, o quanto as pessoas se interessavam pelas minhas impressões sobre a comida. Pensavam que eu acharia forte? Ou seria porque os únicos momentos que tínhamos para conversar eram durante as refeições? Respondi que estava adorando e ele indagou se eu achava muito apimentada. Confessei que sim, mas reiterei que temos diversas qualidades de pimenta que são usadas no Brasil e praticamente os mesmos vegetais que eu via ali. Comentei sobre o doce que estava provando, como era bom o sabor!

Então ele explicou que era feito de queijo *cottage*. Faz-se uma massa de queijo, manteiga de leite, cardamomo em pó e farinha para que fiquem consistentes, possibilitando enrolar as bolinhas que são cozidas em calda de açúcar. Fiquei surpresa com um professor de história me dando a receita de uma sobremesa.



Rosogulla (imagem de [www.sonzykitchen.com](http://www.sonzykitchen.com)).

Sujith me anunciava algo que ficaria claro em minha mente apenas depois de dois meses em seu país: **o lugar central da comida na vida dos indianos**, seja no âmbito religioso, na sociabilidade ou nas relações de trabalho. Eu já havia lido que os hindus comem alimentos diferentes de acordo com a casta a que pertencem, dividem-se entre vegetarianos e não-vegetarianos, embora mesmo esses últimos não comam carne de vaca.<sup>15</sup> Também sabia que os muçulmanos têm interdições alimentares que os impedem de comer carne de porco, por exemplo.<sup>16</sup> <sup>17</sup> Sabia ainda que brâmanes e integrantes de outras castas tidas como

---

<sup>15</sup> Em afirmações de Gandhi sobre o assunto ele dizia: “The central fact of Hinduism is cow protection. Cow protection to me is one of the most wonderful phenomena in human evolution. It take the human being beyond his species. The cow to me means the entire subhuman world. Man through the cow is enjoined to realize his identity with all that lives.” E ainda: “The essence of cow protection according Hinduism thus does not lie in the mechanical act of “saving” the animal per se, (...) but in the self-purification and penance behind the act.” (Gandhi, 1954 *apud* Simoons, 1979: 467) Não pude deixar de lembrar aqui de Sahlins (2004), quando nos ensina que: “A comestibilidade está inversamente relacionada à humanidade”. Se, devido à teoria da transmigração da alma, animais e homens estão na mesma cadeia do ciclo de vida, podendo abrigar as mesmas almas, como seria possível comê-los, ou ao menos não se poluir ao fazê-lo? Evoco este autor ainda para comparar a proteção à vaca à proteção ao cão, presente em várias sociedades ocidentais, baseada na proximidade desse animal com as pessoas: “Um índio tradicional das planícies ou um havaiano (para não falar de um hindu) ficariam estarecidos ao ver como permitimos que os cães se reproduzam, sob as mais rigorosas proibições de seu consumo”. (Sahlins, 2004: 185)

<sup>16</sup> A Índia é o segundo país do mundo em número de habitantes muçulmanos, os quais constituem uma importante parcela da população indiana. Não obstante, eles constituem uma minoria religiosa no país. Segundo o censo do governo indiano, em 2001 havia 827.578.868 hindus e 138.188.240 muçulmanos entre a população indiana. As outras principais religiões, em ordem decrescente de adeptos, são: cristianismo, sikhismo, budismo e jainismo. Disponível em [www.censusindia.gov.in](http://www.censusindia.gov.in)

<sup>17</sup> Segundo Samir El-Hayek, tradutor do alcorão para o português (ou melhor, autor das explicações do Alcorão em português, já que este livro sagrado seria intraduzível de acordo com o próprio Samir), as regras ou leis presentes no Alcorão são as mesmas do Antigo Testamento: “Nós preferimos a nossa [lei], que é o mesmo código judaico presente no Antigo Testamento. Só que nós mantivemos a lei conforme foi revelada, enquanto a Igreja Católica a alterou. Antigamente, os católicos começavam a jejuar 40 dias antes da Páscoa. O papa decretou que isso não é mais necessário. Se Deus estipulou 40 dias, quem deu poder ao homem para mudar?” (Samir El-Hayek, 2002: 140) As regras dietéticas presentes no Antigo Testamento se encontram na passagem denominada Abominações do Levítico, que foi alvo de detalhada análise de Douglas (1976). A proibição da



superiores não comem alimentos preparados por castas tidas como inferiores, ou sem casta, como *Dalits*, considerados pessoas impuras.<sup>18</sup> Mas muitas relações dadas pela comida ainda me seriam apresentadas naqueles dias.

Após a refeição, voltamos à sala de apresentações em que, ao lado das discussões, eu observava as expressões corporais das pessoas ao falar, como quando balançam a cabeça de um lado para outro deixando o pescoço imóvel: estariam concordando ou discordando quando agem assim? E os símbolos que traziam em seus corpos, notadamente as mulheres: o que significariam os sinais feitos com uma espécie de tinta vermelha no local exato da cabeça onde o cabelo se parte? E o adereço circular trazido à testa que eu conhecia como “terceiro olho”? Algumas moças usavam sáris e outras, calças compridas com longas túnicas soltas, conjuntos que são chamados de *salwar kameez*. Prya era a única a usar um vestido longo solto no corpo. Os rapazes vestiam calças de tecido ou de *jeans* com camisas de tecido, alguns traziam coletes por cima da camisa. Satish Deshpande era o único com a roupa diferente – o que o fazia destacar-se perante meus olhos, que o acharam elegante. Seu traje consistia de uma calça de tecido, túnica marrom até os joelhos e um gorro preto, amarelo e verde, que coincidentemente, ou não, são as cores da bandeira indiana, com exceção do preto, substituído pelo branco na bandeira. As mulheres têm uma postura bastante altiva, sustentando as *dupatas* – espécie de echarpe – que trazem sobre os ombros.



**Durante o seminário “Inequalities and Differences”, sede antiga do CSSS.**

---

carne de porco na alimentação está expressa ali, sendo esta a origem de sua evitação por parte de judeus e muçulmanos, ambas religiões abraâmicas pautadas ou influenciadas pelo Antigo Testamento, diferentemente do catolicismo romano atual, cuja liturgia segue o Novo Testamento.

<sup>18</sup> O governo indiano baniu legalmente o uso do termo “intocável” há algumas décadas e passou a nomear este grupo, ao lado de outras minorias, como “scheduled castes”, o que não significou, contudo, a extinção do preconceito contra essa camada da população. (Bhatia, 2006; Perez, 2004; Kesharshivam, 2008; Rao, 2003) Tais grupos são alvo de discriminação positiva por parte do estado indiano, política vislumbrada como possibilidade de mudança estrutural progressiva no sistema. (Hassan, 2008)



Satish Deshpande e Prya Sangameswaran. Ao lado, professor Partha Chatterjee (com o microfone).

A utilização de roupas tradicionais e a diminuta utilização de *jeans* e tecidos sintéticos – se comparada ao Brasil – entre esses intelectuais, aparecia na fala de alguns deles como intimamente ligada ao movimento de libertação do país, quando houve grande campanha pela utilização dos tecidos indianos, boicotando a imposição britânica de importação de sua produção têxtil, como parte do programa de desobediência civil.<sup>19</sup> Como se sabe, Gandhi passou a usar apenas seus *dhotis* como vestimenta, um tecido que se enrola e prende à cintura e pode descer até os tornozelos ou ser preso na altura dos joelhos, com o qual muitos homens andam nas ruas, principalmente em Trivandrum e Varanasi.



Homens usando *dhotis* em Trivandrum.

Quanto às discussões, eu distinguia alguns autores conhecidos: Althusser, Bourdieu, Durkheim, Freud, Lacan, Marx, Mauss, Benjamin, Weber, dentre outros, eram citados para

<sup>19</sup> O uso de *dhotis* e *sáris* data de muitos séculos, recuando ao período védico, segundo Basham: “The garments worn from Vedic times onwards did not fundamentally differ from these of the modern Indian.” (Basham, 1959, 210). Contudo, é preciso registrar aqui que hodiernamente mesmo prevalecendo o uso de *sáris* e *dhotis* os apelos da moda se fazem presentes na Índia, com cores e tecidos sendo lançados a cada estação. Ademais, é possível, mesmo ao olhar estrangeiro, perceber diferenças nas vestimentas de pessoas de diferentes castas e classes sociais. Embora os modelos não variem muito, há distinções de cores, tecidos, adereços etc.



advogar um entendimento ou discordar dele. Aqueles nomes permitiam-me situar as vertentes do debate travado naqueles momentos, o que só acontecia graças ao fato de os autores clássicos das ciências sociais informarem tanto a academia brasileira quanto a indiana, demonstrando a transnacionalidade das ciências sociais, como afirma Peirano:

“Nas comunidades transnacionais que são as ciências sociais é imprescindível uma ideologia comum que mantenha os ideais de universalidade e cimente as relações sociais entre cientistas de várias origens. É nesse contexto sociológico que estão inseridos os clássicos.”  
(Peirano, 2006b: 37)

No intervalo para o chá da tarde, não resisti e saí por uns quinze minutos para ver as ruas em volta. Minha curiosidade era enorme e eu havia visto muito pouco das ruas, apenas o trajeto do aeroporto até o hotel, e dali não mais saíra, já que, como disse, aquela sede do CSSS fica ao lado do hotel. Atravessei dois quarteirões e cheguei a uma grande avenida. No caminho avistei alguns corvos e só então me dei conta dessas aves soturnas, que se pareciam, em quantidade, com as pombas que temos em nossas cidades.



As ruas estavam repletas de pessoas, andando, trabalhando, tomando táxis amarelos de modelos locais (como o *Hindustan Ambassador* e o *Premier Padmini*), iguais ao que me trouxera do aeroporto no dia anterior, com imagens de deuses hindus e flores a eles ofertadas no painel. Tive medo de me perder e não atravessei mais de quatro ou cinco ruas, tomando cuidado com o fluxo que segue em sentido contrário ao daqui, já que são de mão-inglesa, com



os volantes do lado direito do carro. Voltei ao Centre e já haviam retomado a sessão. Eu estava contente por estar ali e por conseguir comunicar-me com as pessoas, com o modo como eram gentis e demonstravam interesse em conversar comigo. Também estava fascinada por estar na antiga Calcutá, cidade de Rabindranath Tagore, Nobel de literatura e amigo de Gandhi, que eu lera na adolescência.

## **Sobre comida e pessoas em Kolkata**

Na segunda noite em Kolkata, mudamos de hotel e fomos para o Bella Vista Guest House, juntarmo-nos a outros participantes do *workshop* que lá estavam hospedados. Tratava-se, como o nome diz, de uma pousada, pequena, mas bastante aconchegante, localizada numa vizinhança chamada Hindustan Park, um pouco mais distante da sede do CSSS. É um local com grandes casas que já foram residências e agora estão transformadas em comércios. A um quarteirão dali fica a Rash Behari, avenida larga e extensa, repleta de estabelecimentos comerciais os mais diversos: bancos, revistarias, lojas de roupas, calçados, jóias, celulares, bagagens, eletrodomésticos, informática, farmácias, grandes supermercados como o Orientum, em que se pode encontrar todo e qualquer produto industrializado e de marcas estandardizadas: Nívea, Gessy-Lever, Johnson&Johnson, Ponds, Nestlé etc., estavam todas ali, com preços bem inferiores aos encontrados no Brasil.



**Trechos da Rash Behari Avenue**

Kolkata é, aliás, uma metrópole onde se vislumbra com plenitude o que se convencionou chamar de globalização. Referências ao local e ao global em comportamentos e artefatos da vida social estão expostas por todos os lugares onde passei: pequenos santuários em quase cada esquina, onde hindus fazem orações e ofertam flores e incensos durante todo o dia, estão situados em frente a grandes lojas de informática e telefonia móvel; pequenos

cômodos, nos quais funcionam sapatarias entupidas de calçados – que são reparados várias vezes antes de descartados pelos donos –, ficam ao lado de uma filial Raymond, loja de três andares de roupas masculinas, com porteiros uniformizados recebendo os clientes; edifícios espelhados, repletos de escritórios e templos hindus de antes da invasão britânica, são igualmente visitados por multidões. Podem ser vistos, ainda, homens nas calçadas batendo à máquina de datilografia, documentos de transeuntes que vão entregá-los nos escritórios do governo e boutiques, hotéis de luxo e boates *hype* da Park Street, freqüentadas por jovens da elite bengali e de vários lugares do mundo.



Fachada da Raymond Shop (imagem extraída de [www.raymond.in](http://www.raymond.in)). Galeria de escritórios em Kolkata.





Datilógrafo no centro de Kolkata. Boate Tantra, localizada no interior do The Park Hotel na Park Street (imagem de <http://goindia.about.com>).

Devo esclarecer que coloco essas informações aqui pelo fato de tais cenários diferirem radicalmente de alguns estereótipos que se tem de cidades indianas e atestarem seu aspecto “moderno” em contraposição às visões deturpadas que insistem em situar o país do lado mais “tradicional” do mundo. Visões essas, comuns entre turistas que chegam de todos os lugares do ocidente e que também fazem eco na produção da indústria cultural ocidental.<sup>20</sup> Em livros como “Comer, Rezar, Amar”, e esse é apenas um exemplo recente, a protagonista, após uma crise pessoal, viaja pelo mundo e aprende a comer na Itália, rezar na Índia e a amar na Indonésia. Note-se o lugar reservado à Índia em sua jornada: o da espiritualidade. O *best-seller* mundial traz na capa de sua edição a palavra “rezar” escrita com um *japa mala*, colar de contas usado em orações e meditação por hindus e budhistas. Casos como esses, são desdobramentos do orientalismo que há séculos enxerga na Índia o “oriente bom” da espiritualidade e o “romantismo” dos Upanishads (Said, 2008: 148).

De certo modo, os cenários urbanos indianos, como os de Calcutá, desfaziam minhas próprias pré-noções a respeito do país, conformadas pelo exotismo, uma das vertentes constituintes do que Amartya Sen (2005) chamou de “imaginação ocidental” sobre a Índia, a qual se estruturou apoiada nas diferentes abordagens de interpretação do país realizadas quer pelos colonizadores britânicos, por viajantes, por indologistas, por eruditos, e, até, pela exposição midiática da relação dos Beatles com o guru Maharishi Mahesh, sendo este último exemplo o mais próximo do imaginário que povoava minha mente.<sup>21</sup>

<sup>20</sup> O uso do termo “moderno” no texto leva em conta as falas das pessoas com quem estive. Várias delas usaram essa expressão para falar de pessoas, cidades, roupas, calçados, óculos, comportamentos etc. Abhishek, um de meus amigos, se referiu à esposa, que é médica, como uma mulher moderna, por exemplo. Acredito que o termo deva ser lido tendo em mente a percepção de que a Índia tem suas próprias elaborações da relação entre modernidade e tradição, como explora Chatterjee (2004). Não se trata de insinuar, portanto, que o que é moderno naquele país é o que se importa do Ocidente.

<sup>21</sup> Sen argumenta que embora seu estudo possa suscitar paralelos com a tese do orientalismo de Said, existe uma diferença precisa entre ambos: “This essay has a much narrower focus than Said’s, but there is clearly an overlap

À noite várias barracas se estendem na avenida pelos quarteirões próximos ao Bella Vista e comercializam roupas, bijuterias, brinquedos, artesanatos, cachecóis, *dupatas*, bolsas e sacolas – dentre as quais se encontravam as de compras, que como pude notar são levadas de casa para os mercados, além de pequenas bolsinhas retangulares de tecido, usadas para carregar garrafas d’água, hábito observado com frequência. Havia ainda muitas imagens de deuses hindus, flores e incensos. Enfim, uma enormidade de artigos. A maioria das pessoas trafegando por ali era, aparentemente, indiana. Avistei apenas uma ou outra pessoa que supunha estrangeira. Fui descobrindo, contudo, que Kolkata recebe muitos turistas internos, bem como, estrangeiros de outras partes da Ásia, assim, provavelmente, muitas pessoas que julgava dali, eram visitantes de países vizinhos.

Na esquina do mercadinho onde encontrei o telefone público que usava para me comunicar com a família, havia sempre um vendedor de milho com sua cesta no chão da calçada, na qual eram acomodadas as espigas que estavam à venda. Vendedores de *tchai* se encontram em vários pontos das ruas de Kolkata, o que explica os copinhos de barro que se multiplicavam pelos meio-fios. É com eles que são servidos os clientes que param para um chá. É comum descartá-los ali mesmo no local, pois vão se decompondo sem o acúmulo que causariam se fossem de plástico. Fui percebendo que a “sujeira” que algumas pessoas referem quando falam da Índia – incluindo Lévi-Strauss em *Tristes Trópicos* – é de poeira, de cascas de frutas espalhadas pelo chão, de tecidos que não são alvejados com vários produtos químicos, dos copinhos de *tchai* pelo caminho etc.<sup>22</sup>

---

of subject matter since India is a part of the ‘Orient’. The main difference is at the thematic level. Said focuses on uniformity and consistency in a particularly influential Western characterization of the Orient, whereas I shall be dealing with several contrasting and conflicting Western approaches to understanding India.” (Sen, 2005: 141) A meu ver, Sen traz outra interessante contribuição que é a de pensar como as visões externas da Índia (que ele chama de *external identity*) se relacionam com as percepções dos próprios indianos (*internal identity*): “Western perceptions and characterizations of India have had considerable influence on the self-perception of Indians themselves. This is clearly connected to India’s colonial past and continued deference to what is valued in the West. However, the relationship need not take the form of simple acceptance – it sometimes includes strategic responses to the variety of Western perception of India that suit the interests of internal imaging.” (Idem: 155) A relação das mútuas influências entre Oriente e Ocidente, no entanto, não é equitativa, como aponta o autor, pois a visão da Índia tomada para contrapor o pensamento indiano e o ocidental costuma ser aquela do exotismo: “In comparing Western thoughts and creations with those in India, the appropriate counterpoints of Aristotelian or Stoic or Euclidian analyses are not the traditional beliefs of the Indian rural masses or the local wise men but the comparably analytical writings of, say, Kautilya or Nagarjuna or Aryabhata. ‘Socrates meets the Indian peasant’ is not a good way to contrast the respective intellectual traditions.” (Idem: 158)

<sup>22</sup> A passagem na qual Lévi-Strauss fala dos bazares indianos é-me, particularmente, notável nesse sentido: “Conhecemos tudo acerca de um bazar oriental antes de o termos visitado, excepto duas coisas: a densidade humana e a porcária. Nem uma nem outra são susceptíveis de serem imaginadas, forçoso é experimentá-las realmente.” (Lévi-Strauss, 1986: 137) Na mesma passagem, o autor compara os mercados indianos aos brasileiros para compor uma metáfora sobre o antiquíssimo e o novo mundo, respectivamente.



**Vendedor de milho. O *tchai* sendo servido nos copinhos de barro (imagem de <http://chaipilgrimage.com>).**

O uso de materiais menos poluentes à natureza, dos trajes de que falava antes e a utilização prolongada de sapatos e roupas (pelas ruas também avistei muitas oficinas de costura) está presente no cotidiano das pessoas que conheci. Por vezes, essas práticas aparecem discursivamente como ancoradas em bandeiras políticas institucionalizadas a partir do movimento liderado por Gandhi. Alguns movimentos sociais indianos costumam se afirmar herdeiros do legado de Gandhi, vide o chamado “Ghandian environmentalism”, discutido por Sharma (2003), para quem, “it is probably fair to say that the life and practice of Gandhi have been the single most important influence on the Indian environmental movement.” (Sharma, 2003: 2). Sharma aponta, contudo, outro lado da questão:

“However, the environmentalists of today do not merely claim that they are following the example of Gandhi; they go on to argue that the Mahatma himself foresaw the ecological crisis of modern industrial society. This question, whether Gandhi was indeed an ‘early environmentalist’, is usually answered in the affirmative by his admirers, but rarely with supporting evidence. That is, it is taken for granted that Gandhi anticipated our environmental concerns, but without demonstrating precisely where and in what ways he did so.” (Idem: 4)

Muito provavelmente, acredita Sharma, as declarações de Gandhi, em jornais e falas públicas, são fontes para derivações daquele tipo. Uma delas pode ser lida aqui:

“God forbid that India should ever take to industrialization after the manner of the West. The economic imperialism of a single tiny island kingdom [England] is today keeping the world in chains. If an entire nation of 300 million took to similar economic exploitation, it would strip the world bare like locusts.” (Gandhi, Young India Journal, 20 December 1928, apud Sharma, 2003: 5)

Tal afirmação pode dar a entender não só um apelo pela não-industrialização do país, como também uma denúncia da devastação do planeta, comparando o tipo de exploração econômica levada a cabo pela Inglaterra ao efeito de gafanhotos sobre o planeta,

conhecidamente uma praga. Outro exemplo de bandeira política tratada como um legado de Gandhi, acredito, é a doutrina de não-violência (*ahimsa*) advogada pelo Mahatma no movimento de libertação do domínio britânico, a qual muitas vezes chega ao ocidente como uma elaboração gandhiana, mas que já era um princípio do hinduísmo e do jainismo. A interdição do consumo de carne, por exemplo, está ligada ao princípio de *ahimsa*. Devido à perspectiva hindu, jainista e budhista da transmigração da alma, segundo a qual uma mesma alma pode animar sucessivamente corpos diversos (incluindo animais e pessoas), ao comer animais estar-se-ia praticando violência (*himsa*), o que explica o caráter poluidor de comer carne. (Cort, 2004) <sup>23</sup>

Para o outro lado do quarteirão do hotel, havia ruas menores com residências e algumas lojas, como a famosa FabIndia, que vende roupas, e uma outra de decoração, com almofadas e colchas de seda coloridas na vitrine, além de restaurantes, entre eles o Indthalia Coffee, onde jantei nessa primeira noite no Hindustan Park. <sup>24</sup>



Interior e garçons do Indthalia Coffee (imagens retiradas de <http://indthalia.net>).

Escolhi uma porção de carne de cordeiro com um molho que estava, obviamente, muito apimentado e arroz. Foi difícil escolher, pois ainda não conhecia os nomes dos pratos e

<sup>23</sup> Lal (2009) e Mazzarella (2010) analisam as controvérsias em torno da figura de Gandhi, não só do homem histórico, mas de sua imagem construída na Índia e no ocidente. Lal explora a dualidade da relação de Gandhi com o ocidente, ao qual professava críticas severas, mas de onde teria sorvido influências intelectuais e políticas, incluindo aí a idéia de nação. Mazzarella analisa a inviolabilidade da figura gandhiana na Índia a partir da tentativa de utilização de sua imagem na publicidade de uma corporação norte-americana em 2002 que fez surgir respostas veementes do lado indiano condenando a instrumentalização da imagem do “pai da Nação Indiana” pelo mercado, contra o qual Gandhi é visto como grande opositor, o que o autor questiona: “Never mind that Gandhi himself had, throughout his political life, both materially depended on and helped morally to legitimate some of India’s leading industrial houses; this ‘move to commercialize an icon of austerity’ (Bunsha 2002) appeared to many as an almost ontological violation” (Mazzarella, 2010: 3). Peirano (1991) aponta a presença de autores que se afirmam seguidores de Gandhi na academia indiana, ressaltando que não se esclarece muito de um autor quando este se afirma gandhiano, pois na Índia todos o são, mas têm idéias diferentes do que isto seja.

<sup>24</sup> A FabIndia pode ser encontrada em várias regiões do país, trata-se de uma empresa que comercializa roupas de diferentes lugares da Índia confeccionadas artesanalmente. Há uma sessão com o nome de Western Style em que encontrei algumas batas e saias que conhecemos no Brasil como “roupa indiana”. Ou seja, o que conhecemos aqui como vestimenta indiana na verdade não é usado lá, a não ser aqueles vestidos bordados com arabescos que são, em realidade, pijamas, como nos explicou Anu, que logo será apresentada.



precisava me guiar pelas descrições e fotos do cardápio. O lugar era colorido, com instalações novas e modernas, e garçons vestidos de camisas amarelas e aventais e bonés vermelhos, mesmas cores das paredes e das cadeiras respectivamente. O público presente era jovem e, embora o lugar não estivesse muito cheio, podia-se notar que é um cenário de sociabilidades entre pessoas de classe média, o que pode ser estendido a todos os estabelecimentos desse tipo que conheci, neles há sempre grupos ou casais jovens. O letreiro do lado de fora indicava que o cardápio contava com opções de comida indiana, chinesa e tailandesa. Na verdade, era um estabelecimento do tipo *fast-food*, o que não impediu que a comida fosse boa e o preço um tanto elevado, cerca de 500 rúpias, o que convertido para nossa moeda ficava próximo de vinte e cinco reais para duas pessoas e pode ser considerado caro naquele país.

Sidney Mintz (2001) afirma que na China e no Japão estabelecimentos como o McDonald's são vistos como lugares modernos, e que comendo ali as pessoas se sentem *vivendo a modernidade*, algumas delas chegam a afirmar que é como se estivessem em outro lugar do mundo. Mintz cita vários países asiáticos, mas não a Índia. Embora não tenha freqüentado o McDonald's naquele país, considero que os lugares desse tipo, como a Coffee Day, a Bread Factory, o Indthalia Coffee, conquanto sirvam comida menos industrializada e mais próxima da local, apresentam um *layout* bastante similar e inspiram em seus freqüentadores o tipo de sentido descrito por Mintz. Talvez a indústria indiana de *fast-food* esteja driblando o fato apontado por este autor de que o McDonald's na Ásia agrada mais pelo que suscita no cliente que pela comida:

“Na China, por exemplo, comer no McDonald's é sinal de mobilidade ascendente e de amor pelos filhos. Onde quer que o McDonald's se instale na Ásia, as pessoas parecem admirar a iluminação feérica, os banheiros limpos, o serviço rápido, a liberdade de escolha e o entretenimento oferecido às crianças. Mas também percebe-se que eles gostam mais dessas coisas do que propriamente da comida! (...) Aprendemos, portanto, que o produto que o McDonald's vende e o que as pessoas compram não são necessariamente a mesma coisa, ainda que a empresa tenha sucesso financeiro.” (Mintz, 2001: 34)

Se pensarmos no caso do Brasil, verificamos que a proposição de Mintz se aplica aqui também, isto é, a percepção local dos estabelecimentos de *fast-food* difere daquela dos contextos em que surgiu esse estilo de alimentação, nos quais sua valoração é bem menos positiva que aqui e a freqüentação realizada por um público bastante distinto.

\*\*\*



Na manhã seguinte conheci Devika Jayakumari. Quando desci para o café, Devika estava lendo o jornal e a me ver convidou-me para sentar com ela. Era uma das professoras que participava do *workshop*, vinha de Trivandrum, capital do estado de Kerala, ao sul da Índia, e era historiadora. Devika falava muito rápido e nesse primeiro dia acho que entendi apenas uns trinta por cento do que disse. Devika estava usando um *salwar kameez* com uma *dupata* em seu pescoço, tudo combinando em tons de verde. O café do Bella Vista era do tipo continental e consistia em torradas preparadas na hora com manteiga e geléia de laranja, bananas, omelete com cebola, e *tchai* ou café. Todos os dias os funcionários do hotel – apenas homens trabalhavam lá – também nos ofereciam uma garrafa de água mineral que passamos a levar conosco aonde íamos, observando que o mesmo era feito pelas pessoas que fomos conhecendo. A presença constante da água salta aos olhos, os donos de barracas de comida e *tchai* pelas ruas estão sempre lavando suas mãos com água retirada das bombas d'água instaladas nas calçadas. A água é por excelência a substância purificadora entre os hindus, como atestam a sacralidade dos rios e o uso da mesma para despoluir utensílios e pessoas, através de banhos. (Babb, 1970; Douglas, 1976; Dumont, 1992; Perez, 2004)



**Mulher retirando água de bomba em frente à antiga sede do CSSS.**

Era quarta-feira e havia um recesso nas atividades do seminário durante o dia. A noite fora reservada para apresentações culturais, após as quais haveria um jantar de confraternização no restaurante Tamarind. No dia anterior, Janaki e Anjan Gosh convidaram para conhecer o campus do CSSS que fica fora da área central de Kolkata, em uma região chamada Patuli Township. Enquanto tomávamos o desjejum, Palimar, funcionário do hotel, veio perguntar se estávamos esperando um táxi, pois este acabara de chegar. Saímos logo e adentramos o veículo que iria passar na casa de Janaki para apanhá-la também. Foi só então que pude revê-la. Estava muito bem humorada, como sempre, e fazia comentários sobre a balbúrdia do trânsito e o barulho das buzinas. Lembrei-me de que quando ela esteve em

Brasília comentou que andar pelas ruas no Brasil era muito diferente de andar em Calcutá. Quando perguntei em que sentido era diferente, ela respondeu que aqui se tinha mais espaço, referindo-se à grande densidade populacional de sua cidade. Só agora entendia realmente o que ela dissera naquela ocasião. O número de pessoas nas ruas é tal que para fazer caminhadas Janaki saía de casa às cinco horas da manhã, aproveitando um horário de menos movimento nas ruas. No caminho ainda encontramos Anjan e paramos para lhe oferecer carona.

Já no *campus*, coloquei-me a trabalhar na biblioteca separando livros cujo tema fosse ligado ao projeto de pesquisa. Pedi à Janaki que me chamasse quando fosse almoçar e fiquei a manhã toda ali. Por volta de uma hora da tarde Janaki passou na biblioteca e fomos até o refeitório, separado do restante do prédio por um jardim com muitas plantas ornamentais e flores. O local, um salão aberto, cujo teto era sustentado por pilares, possuía algumas mesas dispostas no espaço grande e arejado.



**Fachada e vista interna do Campus do CSSS.**

A cantina ficava num cômodo onde havia uma abertura na parede por onde se faziam os pedidos. Um papel A4 afixado na parede trazia as opções para a refeição. Escolhi arroz com ervilhas e bolinhos de peixe. Eram das poucas alternativas do cardápio que realmente estavam disponíveis naquele dia. A cozinha tinha apenas homens em seu interior, um deles serviu o arroz de uma panela grande que estava no chão e os bolinhos de uma espécie de tacho de ferro em cima de um fogareiro, colocando-os em uma bandeja de alumínio. Os *chapatis* estavam em formas espalhadas também pelo chão. Os pratos, bandejas, copos e talheres se encontravam em baldões de pedra pregados às paredes da cozinha, de modo que todo o espaço era ocupado, inclusive o chão. O que não tem conotação ruim, sendo hábito

utilizar o chão para atividades nobres como o deleite da música clássica indiana.<sup>25</sup> Para beber, pedi uma soda e fui sentar-me à mesa onde também estavam Anjan Gosh, Partha Chatterjee e Manabi Majumdar.<sup>26</sup>

À exceção de Antonádia e eu, todos haviam levado sua própria refeição em pequenas vasilhas de plástico ou alumínio, que continham *chapatis*, legumes cozidos e arroz. Havia outra mesa, com funcionários almoçando, entre eles o secretário administrativo do *campus* que conhecera naquele dia e outros que não conhecia ainda. Não avistei alunos. Foi com o passar dos dias que descobri que os alunos costumam almoçar um pouco mais cedo. Aquele horário era reservado tacitamente aos professores, sobretudo aqueles com quem estávamos – notadamente os mais antigos da casa. Mesmo quando havia outros professores no refeitório aqueles se sentavam nessa mesa, a maior do lugar. Janaki disse que não comia a comida dali, pois continha muito óleo, preferindo a que trazia de casa por ser mais saudável. As porções de comida levadas por eles eram, para mim, muito pequenas, vasilhas do tamanho de uma embalagem de manteiga pequena. Comiam lentamente, utilizando as mãos, enquanto mastigavam bem os alimentos. Fui a única que pediu algo para beber junto à refeição. Ao final, todos pediram *tchai*.

Em outros dias no *campus*, pude perceber alunos e funcionários comendo o que era preparado na cantina do CSSS. Alguns pediam apenas o chapati ou o arroz preparado ali e traziam legumes ou alguma outra coisa de casa; mas a maioria fazia a refeição completa ali. Depois de uma semana freqüentando o *campus*, percebi que havia um arranjo recorrente em torno das refeições, com horários e lugares específicos para cada grupo - alunos, professores e funcionários -, além de uma diferença no que se comia, se alimentos levados de casa ou comprados no *campus*. Essa distinção, parece-me, vai além da preocupação com uma dieta saudável e novamente me deparo com o pensamento de Sahlins quando afirma que o esquema simbólico da comestibilidade une o *status* das pessoas àquilo que elas comem numa “série paralela de diferenças”, em que às diferenças no que se come correspondem diferenças entre

---

<sup>25</sup> As apresentações artísticas que assisti em vários lugares eram feitas com público e artistas sentados ao chão, do mesmo modo, o templo de Vishnu que adentrei em Kolkata contava com várias pessoas ouvindo uma apresentação de música devocional dessa forma. Várias lojas de seda e suvenires caros de Agra, Varanasi e Jaipur recebem os clientes sentados desse modo e os convidam a fazer o mesmo. Em todas essas ocasiões havia panos brancos cobrindo o piso desses lugares. Para resumir o significado desse gesto, basta lembrar que o termo *Upanishad*, conjunto de importantes textos sagrados hindus, costuma ser traduzido do sânscrito por “sentar-se ao chão”, referindo-se ao modo como o discípulo se posiciona junto ao mestre espiritual.

<sup>26</sup> O nome Manabi significa “mulher”, algo que ela me disse logo que nos conhecemos. Várias pessoas me perguntavam o significado de meu nome e diziam sobre os seus. Muitos deles são inspirados em seus deuses, é bastante comum pessoas com o nome de Vishnu, Krishna, Durga. Outros são palavras em sânscrito, língua que deu origem ao hindi, e têm seu significado conhecido pelo portador do nome.

as pessoas. (Sahlins, 2004: 190) O pensamento expresso aqui é particularmente verdadeiro para o caso indiano, conforme afirma Appadurai:

“(…) I shall argue that food in South Asia can serve two diametrically opposed semiotic functions. It can serve to indicate and construct social relations characterized by equality, intimacy, or solidarity; or, it can serve to sustain relations characterized by rank, distance, or segmentation. Any specific semiotic outcome is a matter of the particular food substance, the actors involved in the transaction, and the context and audience of their transaction.” (Appadurai, 1981: 496)

Na semana seguinte, quando o seminário já teria acabado, íamos passar todos os dias trabalhando no *campus* e também optamos por levar nossa comida. No primeiro dia, fui ao Orientum, antes de sairmos, e comprei sanduíches de queijo e tomate. Os sanduíches continham pimenta-do-reino e eram pequenos, o que me fez ficar com fome ao longo do dia, já que não é possível comprar comida ali perto, além da que é servida no refeitório e apenas durante o almoço, com exceção do *tchai*, que é servido na entrada da biblioteca e em outras dependências do *campus* pelos funcionários da cantina. No segundo dia resolvemos pedir a Palimar, cozinheiro do Bella Vista, que preparasse algo para levarmos em vasilhas de isopor. Ele nos preparou arroz branco, vegetais com *massala* e *daal*. A comida de Palimar era apimentada até não poder mais, mas era bem preparada e nos acostumamos a jantar no hotel algumas vezes.



**Palimar (dir.) e o outro funcionário do Bella Vista.**

O dia em que levamos nossa própria comida foi um acontecimento, só então pudemos trocar com nossos anfitriões, já que até ali havíamos provado suas comidas sem ter nada a oferecer em retribuição. Prya se serviu de um pouco de daal e apreciou o tempero de Palimar. Já Janaki provou um pouco dos vegetais, mas achou que estavam cozidos demais. Acho que

isso se devia ao fato de terem sido acondicionados ainda muito quentes no isopor. Ela nos explicou que na cozinha indiana os vegetais são pouco cozidos para não lhes retirar o sabor e a textura ideal, além das propriedades nutritivas.

Reparei que esse foi o primeiro dia em que Partha Chatterjee dirigiu-me a palavra, enquanto falávamos sobre a comida e sua estadia no Brasil anos antes. Lembro-me de ter ficado admirada com sua leitura perspicaz quando comentamos sobre a comida baiana e ele contou que, caso não tivesse conhecido o estado da Bahia, a julgar somente por São Paulo e pela USP, acharia que não há negros no Brasil. Em seguida contou que estivera em Brasília por essa mesma ocasião. Num de seus dias aqui, precisou de uma farmácia e perguntando a alguém sobre onde poderia encontrar o estabelecimento mais próximo obteve a resposta de que era preciso sair do setor hoteleiro e ir até o setor de farmácias. Rimos e explicamos aos demais presentes que Brasília era uma cidade de construção planejada, com projeto modernista, e que, por isso, havia setores específicos para cada segmento de atividade pública ou comercial.

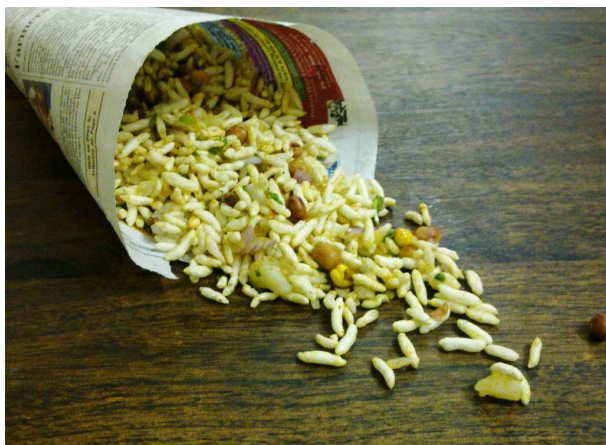
Percebo que somente naquele momento passei a existir mais plenamente para algumas daquelas pessoas, e havia sido no mesmo momento em que havíamos produzido algo: levar nossa própria comida. O costume de comer juntos foi-se revelando a mim como algo que fortalecia o corpo acadêmico daquela instituição; naqueles momentos, estavam à vontade para discutir tanto amenidades quanto projetos e atividades do centro de pesquisa ou deslocamentos para congressos, como o que aconteceria no próximo mês na cidade de Shilong. Por isso, acredito, estavam sempre repetindo esses rituais, no seminário, na rotina do *campus*, nas confraternizações de eventos, no café próximo à sede antiga: notadamente, a comida é um veículo para a relação entre os integrantes do grupo de intelectuais daquele centro de pesquisa. Os rituais de comensalidade entre essas pessoas apontam para uma das funções indicadas por Appadurai (1981), a de construir relações sociais pautadas em igualdade e intimidade. Ao mesmo tempo, produziam e reiteravam a distinção entre os professores e os funcionários e alunos do CSSS, cumprindo a outra função da comida apontada por esse autor, a de classificar e segmentar pessoas e grupos.

O fato de podermos comer com aqueles intelectuais também indicava algo sobre nós mesmas, pois deveria haver uma proximidade na relação para que fosse possível compartilhar a refeição, a qual começou a ser estabelecida ainda no Brasil com a professora Janaki Nair. Na verdade, fui percebendo que não era comum que eles trocassem bocados de suas marmitas, o comer junto continha já em si o compartilhamento, indicativo da horizontalidade



da relação, que também se estendia a nós naquele momento, afinal, éramos acadêmicas brasileiras recebidas na academia indiana.

Nesse mesmo dia, quando íamos embora com Janaki, ela nos apresentou um alimento bengali enquanto esperávamos o riquixá motorizado que serve como lotação, levando pessoas que querem ir para lugares próximos ou numa mesma rota. Janaki parou numa barraquinha de comida, cujo dono ela conhecia, e foi apontando os ingredientes que queria dentre os vários possíveis dispostos em vasilhas de alumínio: flocos de arroz, grãos de amendoim, milho e lentilha, pedacinhos de cebola, pimenta verde picada, cominho etc. O senhor foi apanhando um bocado de cada ingrediente, conforme ela lhe indicava, em diferentes proporções e depois os misturou bem, acrescentando sal e um pouquinho de óleo de mostarda aquecido numa pequena panela de alumínio sobre um fogareiro. Por último despejou o petisco num saquinho em forma de cone feito de jornal e estava pronto o *jhaal muri*.<sup>27</sup>



Jhaal muri (imagem de <http://blinkandmiss.com>)

Aquela era a primeira comida de rua que provávamos, havíamos recebido conselhos dos próprios colegas de lá para não fazê-lo. Mas Janaki talvez tenha percebido que estávamos empenhadas em trilhar os caminhos secretos da comida indiana. Além disso, comer o que ela nos indicava era muito diferente de comermos por nossa conta. Sua sabedoria sobre isso nos colocava a salvo de qualquer alimento que pudesse nos fazer mal. Comemos todo o pacotinho com que ela nos presenteara. A textura era crocante e o sabor levemente picante, bem menos que o *daal* e os *vegetarian curries* de Palimar ou do bufê do seminário.

Cabe aqui uma explicação: as advertências de Janaki eram para não consumirmos alimentos crus como saladas, lavar frutas antes de comer e beber água mineral de embalagens lacradas. Tais advertências diziam respeito à possibilidade de contaminação dos alimentos por bactérias e germes e são, portanto, cuidados que se toma em qualquer lugar, inclusive em

---

<sup>27</sup> O jornal é utilizado para embalar todo e qualquer produto em farmácias, mercados, lojas etc.



nosso próprio país. Os cuidados enunciados aqui não dizem respeito à comida impura no sentido hindu.

A comida é impura ou poluente para uma pessoa hindu se contém ingredientes que não condizem com sua casta – como carnes para certas castas – ou se foi preparada, ou tocada com os lábios, por alguém de casta considerada inferior. Como a saliva é potencialmente poluente, copos e talheres também não costumam ser partilhados entre pessoas de diferentes níveis de pureza – Douglas (1976), Dumont (1992), Gorringer e Rafanell (2007); Karanth (2004), Perez (2004).

Autores como Strümpell (2008) apontam mudanças no cenário das transações alimentares na Índia, como a emergência de uma “caste-negation working class” dentre os funcionários de uma companhia hidroelétrica pública em Orissa. Ali, onde aproximadamente quatrocentos e cinquenta famílias estavam assentadas, funcionários deliberadamente se recusavam a comer separados por diferenças de castas dentre eles mesmos e familiares uns dos outros. Os mesmos sujeitos da pesquisa de Strümpell apontavam, contudo, que nas vilas vizinhas ao acampamento da companhia, bem como naquelas de onde provinham os trabalhadores e suas famílias, as restrições de contato intercasta nas transações com a comida ainda prevaleciam. Um dos eventos analisados pelo autor, a comemoração do “segundo nascimento” ou “nascimento espiritual” do filho de um funcionário brâmane, fez eclodir um conflito entre as pessoas que viviam no assentamento da hidroelétrica e os moradores da vila circunvizinha, ambos convidados para a cerimônia em que a comida era parte importante. Os segundos não admitiam comer junto às pessoas de castas consideradas inferiores, nem comer o que havia sido preparado por elas.

A impureza de casta, por sua vez, está ligada à atividade laboral de cada casta, trabalhos como abater animais, cortar ou curtir couro, limpar excrementos humanos, cortar cabelos e barbas, tocar em defuntos para preparar rituais funerários, são, todas elas, atividades consideradas impuras ou poluidoras. As primeiras, como já dito, envolvem *himsa* (violência) contra animais e as demais envolvem tocar em substâncias impuras, como excreções biológicas, pêlos retirados do corpo e cadáveres (Douglas, 1976; Dumont, 1992).<sup>28</sup> Mary

---

<sup>28</sup> Embora esteja citando Dumont, estou ciente das críticas dirigidas ao autor no que concerne à ênfase dada em seu trabalho à hierarquia que sustentaria o sistema de castas indiano. Karanth (2004), por exemplo, aponta o fato de pesarem contra Dumont críticas no sentido da tendência desse autor em negar a existência de “autonomia cultural” entre as castas inferiores e “intocáveis” principalmente. Das (1995) afirma que Dumont tomou a ideologia bramânica como sendo válida para a totalidade da sociedade indiana: “In positioning the Brahmin as the only voice, Dumont was in fact participating in the creation of a master narrative of Indian society that saw Brahmanic worldviews as somehow representing the whole of Indian society.” (Das, 1995: 35) Outros autores (Cort, 2004; Froerer, 2005; Perez, 2004) estão de acordo no que diz respeito ao fato de noções de pureza, poluição e “intocabilidade”, apresentarem variações regionais e serem definidas e seguidas em níveis locais. A

Douglas atribui a relação de evitação com tais substâncias à ligação simbólica entre o corpo e o grupo social, às margens do corpo corresponderiam as margens da sociedade, derivando daí o cuidado com elas. (Douglas, 1976: 142) Desejo ressaltar, ainda, que os dois tipos de impureza, causados por bactérias e germes ou por atividades consideradas impuras, são, de acordo com Douglas, de mesma natureza, isto é, simbólica. As noções biomédicas de higiene e contaminação devem ser lidas no mesmo nível que as classificações de outras sociedades, a despeito de haver um discurso que coloca a visão biomédica acima de classificações diferentes, como aponta a autora:

“Nesta visão, nossos atos de lavar, escovar, isolar e desinfetar, têm somente uma semelhança superficial com purificações rituais. Nossas práticas são solidamente baseadas em higiene; as deles são simbólicas: nós matamos germes; eles afastam espíritos.” (idem: 47)

Douglas contrasta as noções de higiene e de pureza ritual e as encontra igualmente pertencentes a sistemas simbólicos:

“Sujeira, então, não é nunca um acontecimento único, isolado. Onde há sujeira há sistema. Sujeira é um subproduto de uma ordenação e classificação sistemática de coisas, na medida em que a ordem implique rejeitar elementos inapropriados.” (idem: 50)

Assim, ela conclui mais adiante:

“Quando refletimos honestamente sobre nossas escovações e limpezas minuciosas nesta perspectiva, sabemos que não estamos, simplesmente, tentando evitar a doença. Estamos separando, colocando fronteiras, fazendo afirmações visíveis (...).” (idem: 87)

O fato de Janaki conhecer o vendedor de *muri*, diz respeito a outro aspecto ensinado por meus anfitriões: o de que só se come aquilo que é familiar. Anjan Gosh, Devika e Varghese, professor do CDS em Trivandrum, nos apresentaram restaurantes, cafés e comida de rua em lugares próximos de seus locais de trabalho ou de seus lares. O hábito de comer fora na Índia é muito menos freqüente que no Brasil, tema que ficará mais claro na segunda parte da dissertação. Por ora devemos reter o fato de que, ao comer fora, os indianos que conheci o fazem em lugares com os quais haja alguma proximidade ou intimidade, isso lhes garante prevenir-se de comidas impuras, tanto no sentido biomédico quanto hindu.

---

hierarquia poderia ser vislumbrada, então, observando-se localmente as regras de comensalidade, de acordo com Froerer, cujo trabalho de campo se deu em Chhattisgarh: “The ranking of local groups does not follow the mainstream caste hierarchies found in other parts of India (cf. Singh 1993). Like Myer’s study of caste hierarchy in the central Indian village of Rajkheri (1996: 34-35), this ranking represents the broad consensus of villagers and is based on local norms of pollution and untouchability, which revolve most visibly around rules of commensality.” (Froerer, 2005: 46)

## O jantar de Janaki

As primeiras semanas foram de aprendizado intenso dos sabores, dos sotaques, de símbolos que se inscrevem nos corpos das pessoas. Como os *bindis* que as alunas traziam na testa, os quais já foram símbolo do casamento, mas atualmente são um acessório da moda usado por solteiras também. E as marcas vermelhas no lugar onde o cabelo é partido ao meio, feitos com um pó chamado *sindoor*, esse sim usado apenas pelas mulheres casadas desde o dia do casamento. Na cerimônia, o noivo aplica uma camada do colorante na fronte da noiva que deve usá-lo desde então como sinal de que zela pelo marido, deixando de usá-lo caso este morra, sinalizando a viuvez. Ou as diferentes vestimentas femininas para várias ocasiões: *sáris*, que podem ser trajes de gala ou usados no dia-a-dia, *salwar kameez* ou *punjabis*, que são conjuntos de calça e bata longas, *lehenga choli*, combinações de saia, blusa e *dupata* de tecidos nobres como a seda, ricamente bordadas com pedrarias e usadas em ocasiões festivas.

Sobre isso afirma Kumar: “Clothes are interesting for their many levels of symbolism. They mark different regions, castes, and classes, and clearly indicate hierarchies. But for a woman, there are three different layers of meaning to unwrap. First, what she wears matches the hierarchical position of her men. Second, clothes indicates her status as a symbol and the value of the community to which she belongs.” (Kumar, 2003: 681) A autora aponta duas formas de entender os costumes do vestir na Índia, uma que olha para as regras de vestimenta como característica da opressão feminina pelas normas androcêntricas dominadoras, e outra, mais cara à autora: “Our understanding of the power strategies of women that are embedded in everyday life could be partly enhanced by discarding the predetermined categories of economics and politics, which, in their prioritization of the public, automatically marginalize women. We could instead look at the internal practices of women to interpret what they are saying. We would find then that while ‘lifestyle’ seems to be one of the major constraints on women, lifestyle also constitutes one of the tools used by women for self-determined action and expression.” (Idem: idem) Assim, Kumar chega ao terceiro significado das roupas femininas em seu país: “A woman disposed to public activity otherwise forbidden to her sex frees herself of censure by selectively using symbols – the colour and style of her sari, the simplicity of her adornment, the very colour of a bangle [pulseiras] – to assume the status she wants to be assigned. This could be that of a self-sacrificing, quasi-saint, or a public-spirited being, a servant of all.” (Idem: 682)

Foi Janaki quem me informou todos aqueles nomes no dia em que fomos jantar em sua casa, em companhia de sua filha e da amiga Wasabi. Janaki é casada, mas seu marido mora

em outra cidade onde dá aulas numa universidade. Naqueles dias, ele estava indo para Kolkata ficar com a filha, já que a mãe passaria um semestre numa universidade da Flórida, onde lecionaria o curso de História da Índia. Embora seja casada e hindu, Janaki não usava nem *sindoor*, nem *bindi*. Às vezes trajava sári, mas também calça jeans e bata de algodão. Diferentemente de outras mulheres que conheci na Índia, não usava o cabelo longo, mas bem curtinho. Wasabi, por sua vez, trazia o cabelo longo e usava *bindi* e sári todas as vezes que a vi.

Janaki mora em um apartamento e logo que chegamos fomos tirando os sapatos. Como pude observar, é comum que as pessoas façam isso ao chegar em casa e fiquem descalças ou com calçados que se usam somente dentro da residência. Para visitar mesquitas e templos – hindus, budhistas, jainistas – também é necessário despir os pés, não pela sujeira material, mas por respeito, como me informaram todas as pessoas com quem conversei em tais lugares pelas cinco cidades onde estive.

Havia uma funcionária que preparava o jantar quando chegamos e somente após essa tarefa ela se foi para sua casa que fica, segundo Janaki, muito distante dali. Lembro-me que havia arroz, legumes, *chapati* e peixe ao *curry* para o jantar, que foi servido numa mesa onde repousava um arranjo de flores secas que Janaki comprara na Feira da Torre em Brasília. Foi aí que me lembrei de que, quando estivera aqui, saímos para jantar e ela comeu carne de sol conosco. Naquela ocasião, apresentamos-lhe também camarão na moranga ao molho de *catupiry*, do qual ela disse ter gostado muito, não sem pedir ao garçom o molho de pimenta, que ela adicionou ao seu prato em boa quantidade e em seguida comentou que era fraca. Antes do prato principal, pedimos casquinha de caranguejo e Janaki nos explicou que normalmente não come esse animal, pois as pessoas com o nome Nair não devem fazê-lo. Naquele dia, contudo, ela provou a iguaria que oferecemos. Também tomamos café com pão de queijo numa livraria. Do mesmo modo que havíamos feito, ela agora nos introduzia no universo culinário de seu país, mas havia muito mais detalhes em sua apresentação que na nossa.

Quando Janaki se referiu ao seu sobrenome – Nair – ela estava se reportando a uma casta.<sup>29</sup> O que ela nos dizia, portanto, era sobre uma interdição alimentar que pesava sobre essa casta, permitindo-lhe comer peixe, mas não caranguejo. O tema da interdição de algumas espécies em detrimento de outras foi também analisado por Tambiah (1969), que – seguindo a

---

<sup>29</sup> Os Nairs são tidos como uma “forward caste”, isto é, uma casta que não faz parte dos programas de políticas afirmativas do governo indiano. São mais abundantes no sul da Índia, de onde teriam se espalhado por todo o país, e fazem parte das camadas médias e altas da sociedade indiana, pessoas intelectualizadas e altos comerciantes estão entre os Nairs.

intuição de Douglas (1976) e Leach (1983a) – ao estudar o sistema de casamentos e sua ligação com as regras de comensalidade na Tailândia, encontrou a expressão *maeng* para designar insetos na classificação dos diferentes tipos de animais; dentre tal classe de animais se encontravam os caranguejos (*crab*), os quais não são considerados comestíveis pelo povo estudado, ao lado de outros animais *maeng*: baratas, abelhas, aranhas pretas, borboletas etc.

Embora eu não afirme que o conteúdo da interdição do caranguejo como alimento seja o mesmo nos casos indiano e tailandês, o sentido o é. As formulações de Tambiah e seus antecessores nos ajudam a compreender que tais classificações encerram formas de relações entre pessoas ou grupos. Os animais, ou alimentos, em questão não têm valor ou significância em si mesmos, esses são dados de forma relacional pelos envolvidos. Aqui estamos, portanto, novamente diante de alimentos que marcam diferenças sociais, a regra que proíbe o grupo Nair de comer caranguejos o separa de outras castas que podem fazê-lo, ou seja, marca uma diferença entre castas.

O fato de Janaki ter comido carne de sol, usar o cabelo curto, não portar os símbolos do matrimônio hindu e beber cerveja (ao menos quando estava aqui, não a vi fazê-lo lá), informa que ela quebra vários tabus hindus. Ao mesmo tempo, ela não descuida completamente das interdições e preceitos alimentares hindus, como pude constatar no CSSS e em sua casa quando falava de como os alimentos devem ser preparados e de que devem ser consumidos no mesmo dia da preparação, não sendo guardados para comer depois. Além disso, a comida na casa de Janaki não continha alho ou cebola, considerados *hot food*, nem qualquer outra carne além de peixe, indicada para sua casta.<sup>30</sup>

Naquela noite, ela nos preparou uma bebida à base de rum aquecido, ligeiramente diluído em água e ofereceu ainda o licor *Baileys* que havia sido trazido da Irlanda por seu cunhado, cujo filho mora naquele país. Fiquei pensando nos fluxos de pessoas por diversos lugares sendo representados por gêneros alimentícios. A esse respeito, Mintz (2001) chama a atenção para o caráter étnico ou nacional de certos gêneros alimentícios, como o arroz no

---

<sup>30</sup> O termo “*hot food*” é usado para designar alimentos impróprios para algumas pessoas durante certos períodos de vida por tenderem a aumentar a libido, ou outras formas de apego material, como afirma Lamb: “Thus some people, especially upper-caste widows and men who professed spiritual goals, began methodically excluding from their diets any ‘hot’ (*garam*) foods (such as meat, fish, onions, and garlic), which they thought would excite their worldly passions and attachments.” (Lamb, 1997: 288) Ainda segundo Lamb, pessoas viúvas também devem passar a usar roupas brancas e evitar o vermelho, considerada uma “*hot color*”, por fazer referência à sexualidade. Parry confirma a importância da distinção entre *hot* e *cold food* e afirma que as primeiras são desejáveis em alguns casos, pois têm a capacidade de “arose passion, lust, virility and aggression and are therefore suitable food for the Kshatriya [varna de soldados, guerreiros ou lutadores].” (Parry, 1985: 613)

Japão e na China, o pão-preto na Rússia, os *donuts* no Canadá, as tortilhas no México, que podem ser vistos, segundo o autor, como símbolos nacionais desses países.<sup>31</sup>

Saunders (2007) também afirma a capacidade dos alimentos de presentificarem países ou nações inteiras em fluxos transnacionais, a autora investiga como indianos hindus vivendo nos Estados Unidos fortalecem laços entre si e com seu país de origem através da comida:

“Through their narratives involving food, this community is actively engaged in shifting the meanings of what it eats to emphasize their connections with each other, and with India. Thus, a vegetarian diet and the use of ‘authentic’ Indian ingredients become the symbols of Indian identity through discourse, which is then solidified through the acts of cooking and eating.” (Saunders, 2007: 203)

O licor irlandês naquele momento evocava para Janaki o sobrinho morando longe dali e, ao mesmo tempo, o lugar onde ele se encontrava, o que se evidenciou pelas histórias envolvendo o sobrinho que ela principiou a contar assim que serviu o licor e que também diziam respeito à diáspora indiana. Janaki considerava que a facilidade com a língua inglesa permitia a muitos jovens indianos ir para outros países anglófonos e a Índia acabava por perder assim muitos de seus talentos. Algo que ela exemplificava com o caso de seus alunos, dizendo que os melhores estudantes, quando tinham oportunidade, não mediam esforços para ir à Inglaterra e aos Estados Unidos fazer os estudos de graduação e pós-graduação. Reiterava esse fato quando falava da baixa qualidade, em sua avaliação, dos trabalhos apresentados no seminário que assistíamos. Todo esse contexto foi suscitado por um simples licor.

Do mesmo modo, os doces que Janaki nos ofereceu após o jantar, os quais haviam sido trazidos de Kerala por Devika, tornavam-na presente, embora já tivesse retornado a Trivandrum. Mais que isso, as iguarias eram um pedacinho de Kerala para Janaki, que provinha daquele estado. Os doces eram pedaços cristalizados de abacaxi e banana, esta última com sabor agri-doce, ambas crocantes pelo açúcar cristalizado que as envolvia. Enquanto comíamos, Janaki se lembrou de nos dizer que devíamos ler alguns escritos de Devika, pois tratavam da condição atual das mulheres no estado de Kerala e podiam nos interessar. Antonádia lhe disse que estávamos cogitando ir até Trivandrum trabalhar por algumas semanas no centro de pesquisa onde Devika leciona. Janaki aprovava a idéia, pois os

---

<sup>31</sup> Um movimento inverso também pode ser observado, segundo Mintz: “Não deve nos surpreender o fato de que certas comidas consideradas marcadores étnicos – por exemplo, macarrão, *croissants*, *bagels*, pizza, o *croque monsieur* – estejam perdendo hoje esse rótulo, tornando-se, dentro do mercado global de alimentos, o que eu chamaria de comidas etnicamente neutralizadas. As comidas se tornam étnicas; e também deixam de sê-lo.” (Mintz, 2001: 35) É assim que, na África do Sul, por exemplo, o *curry* é uma comida que não necessariamente faz referência à Índia, tendo se transformado numa comida etnicamente neutralizada naquele país.



estudos sobre “land reform” eram abundantes em Kerala, lá encontraríamos a pesquisadora Praveena Kodoth, cujos artigos sobre o tema eu já conhecia desde a pesquisa bibliográfica realizada ainda no Brasil. Finalizando, afirmou que, se fôssemos a Trivandrum, aceitando o convite de Devika, teríamos oportunidade de provar outras delícias da culinária daquele estado, a qual diferia bastante da cozinha bengali e continha pratos servidos em folhas de bananeira, o uso do tamarindo como tempero, muito leite-de-coco e peixe, já que se trata de uma cidade litorânea.

Ficamos horas conversando e, não sem hesitar, arrisquei algumas perguntas que até ali pairavam em minha mente, sem que eu achasse um meio de introduzi-las. Senti-me menos inibida naquela ocasião, pois Janaki e Wasabi me dirigiam várias perguntas sobre assuntos que igualmente deviam intrigá-las. A primeira me perguntava sobre o que eu queria estudar em seu país, se pretendia me filiar a alguma instituição indiana como aluna e também coisas relacionadas à minha vida pessoal. Estava tentando me fazer falar, ela dizia, pois em nossos encontros em Brasília eu me mantivera muito calada. Wasabi indagou-me sobre meu estado civil, sobre meu marido e o tipo de trabalho que ele desempenhava no Brasil, sobre se ele se incomodara com minha viagem, e sobre filhos, se e quando pretendia tê-los. Suas questões foram as que mais ouvi em toda a minha estadia na Índia, feitas igualmente por mulheres e homens, informando-me a importância do casamento e dos filhos na vida das pessoas que conheci.

Eu, por minha vez, iniciei pela curiosidade sobre *yoga*, Janaki e Wasabi realizavam essa prática em casa, haviam tido um mestre na juventude e desde então praticavam sozinhas. Nesse momento, Janaki se lembrou de pedir à amiga que a ajudasse a alongar sua coluna, segurando os braços de Janaki, Wasabi fez os cotovelos dela se encostarem um ao outro na parte de trás do corpo, demonstrando uma elasticidade incrível. Ambas me contaram que há aulas de *yoga* nas escolas, ministradas como educação física. Perguntei se havia academias desportivas com aulas de *yoga*, como no Brasil, e disseram que não, não era necessário, pois as pessoas aprendem nas escolas ou em casa. Em seguida, falamos sobre budismo, sobre a influência política do guru espiritual Satya Sai Baba, sobre a poesia de Tagore e a música de Ravi Shankar, dentre outros temas. Janaki respondia sempre com delicadeza e boa vontade às minhas indagações ingênuas, enquanto parecia se divertir um pouco com minha curiosidade e tentativas de demonstrar que conhecia algo das artes e da cultura de seu país.

Quando falava sobre a commodificação da cultura indiana no Brasil, expressa no consumo de roupas e tecidos indianos, nos CDs de música e mantras indianos, nas aulas de

*yoga* em academias, nas lojas especializadas no comércio de incensos, imagens de Budhas e deuses hindus, Wasabi acrescentou à minha fala:

\_ The indian food also?

Ela se mostrou surpresa quando respondi que nem tanto, eram raros os restaurantes de comida indiana, ou muito menos abundantes que as lojas esotéricas e as escolas de *yoga* que estava enumerando, o que pareceu desapontá-la.<sup>32</sup> Janaki reiterou dizendo que para sua decepção não conseguira encontrar comida indiana em nenhum dos lugares por onde passou no Brasil: Rio de Janeiro, Santa Catarina, Brasília e Bahia. Ambas pareciam pensar como era possível que no consumo brasileiro de tantos aspectos da cultura indiana, justamente a comida permanecesse de fora.<sup>33</sup> Naturalmente, o termo comida aqui se refere à culinária indiana, e não às especiarias, cuja difusão mundial é tão antiga - tendo marcado profundamente a história política e econômica global - que Mintz cita a globalização da comida como a mais antiga de todas. (Mintz, 2001: 33)

## Um *tchai* com Anjan Gosh

Ainda na primeira semana em Kolkata, Antonádia perguntou à Anjan Gosh por uma livraria onde pudessemos adquirir publicações de ciências sociais. Este se prontificou a nos indicar o caminho para a livraria Oxford que ficava nas imediações da antiga sede do CSSS. Na tarde do dia 8 de janeiro, ele nos conduziu até a rua da livraria e fez o convite para conhecer um café próximo de onde estávamos, sobre o qual fez muitos elogios. Eu avistara

---

<sup>32</sup> O site da Embaixada da Índia no Brasil traz a seguinte passagem sobre o interesse por aspectos culturais da Índia no Brasil: “**Cultural Exchanges:** There is enormous Brazilian interest in India’s culture, religion, performing arts and philosophy. There are numerous organizations teaching Yoga, all over Brazil. Ramakrishna Mission, ISKCON, Satya Sai Baba, Maharishi Maharshi Yogi, Bhakti Vedanta Foundation and other spiritual gurus and organizations have chapters in Brazil. Mahatma Gandhi is highly regarded in Brazil and the government and NGOs are trying to circulate the philosophy of non-violence among students, youth and even police. Statues of Mahatma Gandhi have been installed in Rio de Janeiro, São Paulo and Londrina. The Brazilian cultural troupe had given splendid performances in India in 2008. The airing of the telenovela by the influential O Globo television, has further contributed to the warmth and friendliness in the common masses of Brazil.” (<http://www.indianembassy.org.br/port/default.htm>, acesso em 20 de maio de 2010)

<sup>33</sup> Talvez a pequena presença de indianos no Brasil ajude a entender a quase ausência de restaurantes indianos, se pensarmos com Saunders. Em restaurantes de comida indiana em Buenos Aires e Lisboa pude observar uma grande quantidade de indianos entre os clientes, e um dado interessante era que enquanto locais ou outros estrangeiros como eu diziam sim quando o garçon perguntava se queríamos o pedido com “menos pimenta”, os indianos pediam “muita pimenta”. Quanto ao número de indianos no Brasil o site da Embaixada da Índia no Brasil traz a seguinte informação: “**Indian community:** The Indian community in Brazil is small, numbering about 1000 persons. A majority of them live in São Paulo, Rio de Janeiro and Manaus. The community mainly comprises professionals and businessmen and some scientists/researchers in agriculture, physics, etc. There is Indian Association in São Paulo.” (<http://www.indianembassy.org.br/port/default.htm>, acesso em 20 de maio de 2010)

algumas cafeterias ali perto anteriormente, e fiquei imaginando a qual delas ele estaria se referindo. Ao chegarmos ao local, constatei que não se tratava de nenhuma das cafeterias que imaginara, como a Coffee Day, existente em todo o país, e sim de um lugar antigo e menos charmoso do que eu imaginara, pequeno e cheio de mesas mais ou menos apertadas. O lugar é freqüentado pelos intelectuais do CSSS e por pessoas que saíam da livraria e paravam ali. Percebi que, sem dúvida, tratava-se de um lugar *cult*, desses que também nos orgulhamos quando apresentamos a visitantes, mas que não têm seu valor reconhecido imediatamente pelo olhar alienígena, isto se dando apenas quando já se tem um contexto para a leitura de tais lugares.

Anjan pediu um *tchai*, no que foi seguido por mim e Antonádia. O atendente do lugar trouxe os copos e um bule com a bebida fervente e serviu-a com a ajuda de uma peneira, usada para aparar os vários temperos usados na feitura do *tchai*, permitindo que apenas o líquido passasse para o copo. Em seguida despejou várias vezes o *tchai* de um copo para outro como que para misturar bem os ingredientes e finalmente estava pronto para ser degustado. O sabor das especiarias era mais intenso que o do *tchai* servido no seminário e no campus do CSSS, algo como a diferença entre um cafezinho na UnB e um expresso numa boa cafeteria. Também era mais elaborado que os *tchais* que provara antes, os quais já se encontravam prontos em recipientes, podendo ser servidos diretamente, sem o ritual para servir que acabava de ver ali, o mesmo que pude observar depois nas ruas de Varanasi e em Trivandrum. Agora entendo, como pudera eu pensar que Anjan nos levaria à Coffee Day?

Enquanto saboreávamos a bebida, Antonádia se lembrou de dizer que havia provado o *paan* em companhia de uma colega do seminário, estudante do CSSS e me sugeria que fizesse o mesmo. Anjan se adiantou em dizer que não o fizesse, pois aquela preparação era tóxica, mas muito usada por trabalhadores, devido a seu efeito energizante ou revigorante. O *paan* consiste de folhas de bétel envolvendo ingredientes como tabaco, cardamomo, anis estrelado, pasta de limão (*lime paste*), noz de bétel, noz de areca, coco, dentre outras possibilidades, como pequenos pedaços de doce no caso do *sweet paan*. Todos os ingredientes são picados em pedaços bem pequenos, enrolados em folha fresca de bétel e selados com um pedaço de cravo ou um galhinho de erva, formando um pacotinho triangular.

O *paan* é bastante apreciado após as refeições como digestivo e refrescante do hálito. As nozes de areca secretam um colorante vermelho que, misturado à saliva, tinge toda a boca dessa cor. Pude avistar vendedores de *paan* nas ruas de todas as cidades indianas que conheci. Nas viagens de trem, alguns passageiros os levavam também, e seu uso parece muito mais amplo de que sugeria Anjan. Sua fala está, no entanto, consoante com os hábitos de seu

grupo, pois não vi em ocasião alguma qualquer dos intelectuais que conheci, incluindo em Trivandrum, fazendo uso de *paan*. O uso por parte da aluna referida confirma a distinção entre alunos e professores dada pelos hábitos alimentares, observada durante o trabalho de campo. Além disso, Kumar (2003) aponta como o consumo público de *paan* está preponderantemente ligado ao homem, sendo o consumo doméstico associado à mulher.



**Vendedor de *paan* em Trivandrum.**

Os professores, em diferentes ocasiões, ingeriam outra preparação após as refeições, que é servida em restaurantes com o mesmo intuito de facilitar a digestão e como refrescante bucal. O *mukhwas* consiste de várias pequenas sementes torradas - como as de funcho (espécie de erva-doce), anis, coentro, gergelim - e de pedaços de folha de alcaçuz. Podem conter ainda sementes de funcho envoltas em açúcar cristalizado colorido (*fennel candy*). São servidas em pequenos pires de onde se apanha um bocado com os dedos e se leva à boca. Diferentemente do *paan*, que costuma ser mastigado diversas vezes por alguns minutos e, em seguida, cuspidas de uma só vez, o *mukhwas* é engolido após ser mastigado. Foi ainda no vôo de Joanesburgo à Mumbai que conheci esse alimento, servido em pequenos sachês após cada refeição. Agora com Anjan, eu aprendia mais uma distinção entre alimentos que também distingue as pessoas que os ingerem. Ademais, assim como Janaki, ele apontava sua predileção por lugares conhecidos e próximos de si quando se trata de alimentação, sentimento que muitas vezes é traduzido discursivamente pela escolha de lugares “autênticos”.



**Mukhwas (imagens de [www.omindiaplaza.com](http://www.omindiaplaza.com)) e fennel candy (extraído de [www.aladinnuts.com](http://www.aladinnuts.com)).**

## Comida de Kerala no Tamarind Restaurant

Na semana em que transcorria o seminário, houve um dia de recesso em que se reservou um fim de tarde para atividades culturais no CSSS e, após essas atividades, um jantar teve lugar num conhecido restaurante da cidade.

Por volta das cinco horas, cheguei à antiga sede do CSSS, vindo do novo *campus* onde trabalhara durante o dia. Recebemos carona no mesmo carro que levava Devika e Manabi. A sala onde aconteciam as discussões do seminário estava sem a grande mesa de madeira, a qual havia dado lugar a panos brancos e almofadas que recobriam o chão. Todos descalçavam os sapatos ao chegar e os deixavam à entrada da sala, onde havia microfones instalados a um canto e instrumentos musicais indianos em outro. As paredes haviam sido cobertas com longos painéis coloridos, os quais traziam cenas dos épicos hindus e temas populares como danças ou mulheres trabalhando. Os artistas que confeccionaram os painéis estavam ali e logo começaram as apresentações de *Patua Art*.<sup>34</sup> Estas aconteceram com duas pessoas se apresentando de cada vez, uma delas segura o painel enrolado e vai desenrolando-o à medida que a outra pessoa vai cantando uma canção que narra a história representada nos desenhos.



A primeira apresentação dos Patuas contava uma história sobre a deusa Durga, cujo nome era repetido diversas vezes, sendo a única palavra que eu adivinhava no meio da canção, já que era entoada em bengali, por uma senhora trajando um sári de algodão, com detalhes na cor verde. Em seguida, um senhor vestindo um *dhoti-kurta*<sup>35</sup> branco de algodão, cantava, ajudado por um jovem que desenrolava o painel, uma canção sobre o casal de deuses Krishna e Radha. Assim se seguiram mais duas apresentações com histórias cantadas, sendo uma delas sobre Vishnu, o que eu podia vislumbrar por sua imagem, acompanhada da

<sup>34</sup> Sobre os Patuas, uma casta de pintores, e sua arte, ver Costa Pinheiro (2008). Além de passagens dos épicos sagrados, esses artistas contam histórias ou fazem crônicas de acontecimentos recentes, cotidianos ou especiais, como o 11 de setembro de 2001, por exemplo. Confeccionam artesanalmente desde o papel até às tintas utilizadas em sua forma de expressão artística.

<sup>35</sup> O *dhoti-kurta* é um camisolão comprido e de mangas longas usado com *dhoti* amarrado à cintura indo até os pés.



serpente Anantha pintada no painel, e a outra sobre alguma coisa de que não tenho idéia, pois nem as imagens, nem as palavras me davam pistas de seu significado.



A outra atração artística da noite ficou por conta do professor Sugata Marjit, integrante do corpo docente e diretor acadêmico do CSSS, que cantou músicas do gênero musical *ragas and talas*, a música clássica indiana, tocando um harmônio acompanhado por outro músico na tabla, instrumento de percussão indiano. Todos nos sentamos no chão desde a chegada, alguns se encostando à parede, e permanecemos assim durante toda a programação.





Findas as apresentações artísticas, partimos para o Tamarind Restaurant. Se havia poucos dos alunos que participavam do seminário presentes ali, eles eram ainda em menor número no restaurante. Apenas alguns deles como Anindita, Sanchyta, Pryanka e Ritajyoti, alunos do CSSS e que auxiliavam a organização do evento se juntaram a nós naquela noite, embora eu acredite que os demais tenham sido convidados, pois o convite constava da pasta do evento que todos receberam no primeiro dia. Também havia alguns funcionários da biblioteca e da administração do Centre no jantar de confraternização.

O espaço interno do lugar estava iluminado por uma meia-luz. Na entrada, a escultura com a imagem de Vishnu recebia os convidados. Mesas, bancos e cadeiras de madeira foram sendo ocupados sem lugares marcados. Pessoas se sentavam, levantavam, mudavam de lugar, conversavam com convidados em outras mesas de um modo fluido que em nada fazia lembrar os almoços do *campus*, nem mesmo do seminário em que alunos, os dali ou aqueles vindos de outras cidades, não se misturavam aos professores. Não havia outros clientes, já que o restaurante havia sido reservado para esse evento naquela noite.

Refrigerantes, sucos e bebidas alcoólicas – vodca e uísque – começaram a ser servidas num bar de madeira próximo à mesa do bufê, um jovem servia as bebidas àqueles que se dirigiam até o bar. Aceitei um refrigerante de laranja e fiquei conversando com Anindita, que é aluna de mestrado do CSSS. Antonádia também estava próxima e logo o diretor administrativo do Centro e Pryanka, os quais conhecêramos nesse dia, se aproximaram também. Fui buscar outro refrigerante e o rapaz que estava no bar, vendo que eu não era dali perguntou se desejava conhecer uma bebida indiana. Perguntei se era alcoólica e ele respondeu que não, aceitei e ele me perguntou:

\_Salty or sweet?

Arrisquei e pedi com sal. Lembrava um pouco sal de frutas, não era muito bom, mas também não era totalmente ruim. Chamava-se *fresh lime soda* e, depois de experimentar a versão doce, passou a ser minha bebida favorita naqueles dois meses, consistia de água tônica, suco de limão, melado de açúcar e gelo.

Percebi que vários dos homens presentes estavam aceitando bebidas alcoólicas, o que acontecia em menor número entre as mulheres, sobretudo entre as mais velhas. Logo, as conversas começaram a ficar mais animadas e um dos funcionários da biblioteca começou a nos fazer perguntas sobre o Brasil, não tardando a chegar ao assunto que me fazia sentir sempre desconfortável em conversas com homens indianos: o carnaval brasileiro. A expressão *naked women* aparecia sempre nessas ocasiões e eu ia logo adiantando que não gostava de carnaval, como que para por fim ao embaraço que poderia surgir dali.

Enfim o jantar começou a ser servido próximo ao bar. Já estava mais ambientada às refeições com meus anfitriões indianos, mas como o restaurante servia comida de Kerala, novamente eu estava diante de pratos desconhecidos. Fui aceitando um pouquinho de cada comida e, de pronto, reconheci o leite-de-coco em uma das porções de meu prato, lembrei de Janaki que não estava ali. Ela esteve pouco presente nas atividades do seminário, limitando-se a comparecer em uma das mesas onde comentou o trabalho de um dos estudantes, o que se devia ao fato de que preparava sua viagem, a qual se daria ao fim daquela mesma semana.

Alguns colegas comentavam que a culinária de Kerala era mais picante que a de West Bengal, o que eu mal podia crer que fosse possível. Não consegui, naquela noite, distinguir essa característica tão bem quanto me dizia Manabi, apenas comprovando-a quando fui para Trivandrum e tive que me acostumar a mais pimenta que aquela que já começava a me habituar na comida bengali. Na verdade, o ardor da comida não se reduz à pimenta, mas é acrescido por todas as especiarias que são picantes, como noz-moscada, gengibre, coentro, pimenta-do-reino etc.

Após o jantar, a noite se prolongava e as pessoas continuavam animadas, provavelmente pela ingestão de uísque e vodca. Então professores, alunos e funcionários sentaram-se próximos e começaram a ensaiar uma cantoria. Anindita se mostrou dona de uma bela voz cantando baladas de melodia muito agradável que me embeveciam os sentidos, embora sem entender uma palavra das letras. Anjan Gosh também arriscou algumas canções, cujos refrões eram cantados por todos os presentes. Eram canções muito diferentes das dançantes músicas de Bollywood e também da música clássica indiana. O clima era de descontração e muitos risos. Ainda não havia visto aqueles colegas tão despidos da habitual formalidade que lhes acompanhava nos demais momentos em que estive em suas companhias.

O deleite das bebidas alcoólicas é bastante raro em público, consistindo em verdadeiro tabu por todos os lugares onde estive. Poucos restaurantes e casas noturnas detêm licença para servi-las e quando as têm, pagam uma elevada taxa ao governo para poder fazê-lo. Seu uso, assim como o de *hot foods*, também apresenta restrições baseadas em prescrições do hinduísmo. Tais itens não são vendidos em supermercados, mercearias e lanchonetes. Existem lojas especializadas para esses produtos. As lojas de bebida que pude ver continham apenas homens entrando e saindo, quando abertas, e eram lacradas por grades, quando fechadas. O consumo não se faz na loja, essas apenas comercializam a bebida e o cliente deve levá-las para casa, já que beber na rua é proibido. Isso talvez explique o fato de essa ter sido a única ocasião em que vi meus anfitriões tocados pela embriaguez, por assim dizer, ainda que levemente. Eles haviam se permitido estar assim. Afinal, encontravam-se em um local privado

e reservado somente aos seus pares naquela noite. A excepcionalidade da ocasião também dizia respeito à proximidade entre todos os convidados, aquele não era um momento ordinário, mas sim um evento especial.



As outras ocasiões que envolveram o consumo de algum tipo de bebida alcoólica durante minha estadia naquele país, foram realizadas sob o domínio do lar, em casa de Janaki, onde apenas como aperitivo serviu-se o rum quente e um licor, e com Varghese, professor do CDS em Trivandrum, que nos apresentou a cerveja local Kingfisher, quando também jantamos em sua casa. Beber em um restaurante aconteceu apenas em duas ocasiões, a que acabei de narrar e com Anu, uma anfitriã de fora da academia, que passo a apresentar agora.

### **Com Anu no Tangerine**

Em meus dias no Bella Vista Guest House tive como vizinha de quarto uma jovem indiana do estado de Tamil Nadul, que residia ali enquanto procurava uma casa para alugar. Acabava de voltar da Inglaterra, onde completara o curso de Development Studies e estava trabalhando em uma ONG que lidava com a proteção dos direitos da infância em Kolkata. Anu tinha vinte e nove anos, era muito comunicativa e foi uma ótima companhia e professora

naqueles dias. Talvez por acabar de viver um período fora da Índia, sempre falava dos costumes indianos que eu devia observar enquanto estivesse ali, a fim de não passar por situações constrangedoras. Foi ela, por exemplo, quem esclareceu que aquilo que eu comprara em uma das barracas da Rashi Behari Avenue não era um vestido, como eu pensava, mas uma camisola e eu não devia, portanto, usá-la na rua. Algumas vezes, quando íamos saindo para comer algo fora do hotel, se eu estivesse com um vestido que mostrasse um pouco a perna abaixo do joelho ou sem um xale ou cachecol, ela me dizia para colocar uma calça por baixo do vestido e algo no pescoço tapando os ombros. Anu também me falava de como devia tratar com algumas pessoas, como o gerente do hotel que nos dirigia um olhar estranho, parecendo censurar-nos por algum motivo.

Anu era um pouco diferente das outras garotas que conheci na Índia, o fato de ter vivido alguns anos na Inglaterra, sem dúvida a familiarizara com costumes e hábitos que diferem daqueles dos indianos. Havia, portanto, em sua maneira de me ensinar, uma compreensão de que meu modo de vestir ou comer não era exatamente errado, como pareciam pensar outras pessoas com quem me deparei em meu caminho. Não era de forma reprovadora que ela me orientava, mas de um jeito compreensivo. Exatamente por viver algumas situações difíceis para ela mesma, Anu sabia bem do que me falava.

Para trabalhar, por exemplo, minha vizinha se vestia como inúmeras outras moças indianas: usando *salwar kameez* longos e coloridos com *dupatas*. Para sair à noite, podia usar *jeans* e blusas mais ajustadas ao corpo, com algum decote ou transparência inclusive. Esse fato fazia com que o gerente do hotel a visse de modo diferente, segundo ela dizia. Assim, Anu estava atenta para maneiras de se portar, que ela sabia, eram comuns em outros lugares, mas poderiam ser mal vistas ali. Ao mesmo tempo, ela se mostrava sensível a assuntos que preocupam as moças hindus de sua idade, como o casamento e o desejo de ter filhos, temas que foram assunto de várias conversas naquelas semanas. Quando me perguntava sobre meu marido, contudo, a pergunta não tinha um tom de desaprovação por eu estar ali sem ele, como eu sentia em alguns momentos com outros interlocutores.

Na noite anterior à minha ida para Trivandrum, Anu sugeriu que fôssemos jantar fora para nos despedirmos. Assim fizemos e fomos ao Tangerine Restaurant, que ficava próximo ao hotel, ali mesmo no Hindustan Park. Antonádia e eu havíamos estado no lugar umas duas vezes antes desse dia e gostáramos da comida. Já no restaurante, estávamos decididas a tomar uma cerveja antes do jantar e resolvemos perguntar se eles serviam tal bebida. A resposta negativa nos fez pensar em ir para outro lugar. Os garçons, que se lembravam de nós dos jantares anteriores, fizeram objeção à nossa saída, mas insistimos que naquela noite

queríamos tomar uma cerveja e, embora gostássemos do restaurante, procuraríamos outro local para jantar. Eles então se entreolharam e pediram que esperássemos um instante e se retiraram. Voltaram sorridentes com a notícia de que o gerente permitira que eles fossem comprar algumas garrafas de cerveja na loja de bebidas da Rash Behari para nos servir, já que, eles consideravam, éramos clientes cativas do lugar.

Ficamos lisonjeadas com a oferta e, em consenso, resolvemos aceitar, além do quê, era mais prático continuar ali a ter de percorrer as ruas procurando um lugar onde pudéssemos beber e onde a comida fosse boa, caso do Tangerine. Pensamos em sentar então, numa mesa que já ocupávamos antes, mas os garçons nos demoveram dessa idéia e nos alocaram em uma mesa num outro cômodo do restaurante, onde não havia mais ninguém e na qual era mais difícil de os outros clientes nos avistarem. Embora eles não tenham dito, Anu rapidamente compreendeu, e nos disse, que nos colocaram naquele ambiente para nos esconder, por assim dizer, já que iriam servir-nos bebidas alcoólicas. Anu parecia não se estranhar com aquele arranjo, o que era completamente diferente no meu caso.

A amiga principiou então a nos explicar que beber, sobretudo para o caso de mulheres, não é um hábito visto com bons olhos em seu país. Beber em público era moralmente e legalmente coibido e mesmo em casa, a predição religiosa era para não fazê-lo em excesso. Disse que eu acreditava que de alguma forma essa coibição funcionava, pois não havia visto pessoas bêbadas nas ruas, o que era mais fácil de observar pelas ruas do Brasil. Anu disse que essas pessoas existem e que o alcoolismo em seu país também é um problema, mas que era disfarçado graças ao tabu desse assunto. Por mais que eu lhe dissesse o quanto era mais comum no Brasil beber em quantidades enormes, ela discordava de que isso fosse menos intenso em seu país. O episódio que vivíamos ali, contudo, me faz crer que ingerir bebida alcoólica na Índia tem uma forte reprovação moral, diferentemente daqui, em que beber socialmente tem conotações positivas na sociabilidade e até de *status*, dependendo do que se bebe. Afinal, o que estávamos discutindo não era, digamos, a desestruturação da saúde de uma pessoa ou de sua família pelo uso da bebida, mas tomar duas ou três cervejas num “restaurante familiar”, que pode ser assim designado justamente por não vender bebida alcoólica.

Estávamos nisso, quando os garçons voltaram da rua e serviram-nos a cerveja. Perguntaram se já desejávamos fazer o pedido para o jantar. Dissemos que iríamos tomar a cerveja enquanto escolhíamos. Os próximos minutos se passaram com nossas conversas sendo interrompidas por um ou outro garçom indagando se agora sim já desejávamos pedir. Eles pareciam muito aflitos com três clientes mulheres tomando cerveja sem pedir nada para comer

imediatamente. Ao final da primeira cerveja, como eles insistissem várias vezes, resolvemos fazer o pedido. Enquanto tomávamos a segunda garrafa, camuflada dentro de um recipiente, uma espécie de balde de gelo, um deles veio informar que nosso pedido já estava pronto. Pedimos, para desconforto visível do rapaz, que ele trouxesse apenas a entrada naquele momento. Depois de terminarmos a entrada, já na terceira, e última, garrafa, a pressão para servir o prato principal era grande e cedemos dizendo que podiam servir.

Pedíramos apenas pratos vegetarianos, Anu não comia carne de espécie alguma, algo que eu já havia observado e perguntado diretamente a ela. Quando perguntada se o motivo era religioso, não hesitou em responder que sim e que ninguém de sua família comia carne. A evitação da carne por pessoas de castas superiores não tem um significado de privação, como pude apreender com Anu e Abhishek, com quem viajei de trem de Agra a Jaipur e será apresentado na segunda parte do texto. Na verdade, como são hábitos de castas consideradas superiores, a tendência é associá-los a um privilégio, além de serem vistos como indicativo de *status* elevado. O que talvez explique o fato de alguns cristãos – assim nascidos ou convertidos –, mesmo não tendo um motivo religioso calcado nas escrituras cristãs, serem vegetarianos.

Além dos hindus, budistas e jainistas observam veementemente o vegetarianismo, todos os seguidores dessas religiões se abstêm do consumo de carne. Segundo Basham (1959), o vegetarianismo foi se tornando gradativamente mais abrangente em toda a Índia após o reinado do imperador Ashoka, seguidor do budismo:

“The growth of vegetarianism was of course linked with the doctrine of non-violence, which was already old at the time of Fa-hsien. It was known in the days of the Upanishads and was elaborated by Buddhism and Jainism, which were largely responsible for the gradual disappearance of the greater Vedic sacrifices at which large numbers of animals were killed and eaten. The reign of Asoka, is a landmark in the development of vegetarianism, for he encouraged it by his own example, and forbade outright the killing of many animals.” (Basham, 1959: 213)

Anu, não guardava a mesma preocupação em evitar o consumo de carne no caso da ingestão de bebidas alcoólicas. Sobre o uso de álcool na Índia aquele historiador afirma:

“In modern Hinduism there is a strong taboo on the drinking of alcoholic beverages, and most of those who drink regularly are either very Europeanized in their ways or of low castes. The moral objection to alcohol is very ancient, but it was long before the ban became widespread, except among brahmans. (...) Only in the 12th century do we find Kumarapala, the Jaina king of Gujarat, forbidding the production and sale of liquor throughout his kingdom.” (idem: 214)



Não posso afirmar, no caso de Anu, que seu gosto a esse respeito se devesse ao período de estudos na Inglaterra, como o faz Basham, ao dizer se tratar de um costume europeizado, mas posso afirmar que na Índia ela é vista de modo diferente por isso, o que se evidenciou quando falou que não costuma beber em casa, ou seja, entre seus familiares, pois seus pais não gostariam e essa era uma forma de respeitá-los. Tanto ou mais quanto a forma de vestir, o fato de Anu beber álcool denota que é uma mulher “moderna” ou diferente em relação a outras garotas hindus de sua idade.<sup>36</sup> O que se deve ao fato de o que se come e o que se bebe são símbolos com significados muito bem marcados entre os indianos, como afirma Saunders:

“This model works because the substance and symbol of the food one eats are clearly defined in the Indian context. Thus, the act of eating and feeding reveal messages to both the actors and the observers of those actions that simultaneously reflect and shape participants’ ethics and characters. Food is understood through multiple classificatory systems in South Asian religions, so that each bite of food brims with indications about how that person understands himself or herself, and how the food will contribute anew to the eater’s moral and emotional state.” (Saunders, 2007: 209)

Além de ser tradicionalmente um indicador da casta e do pertencimento religioso, atualmente a comida permite entrever características mais pessoais, como o fato de Anu fazer escolhas outras que não aquelas ditadas pelas regras de comensalidade do hinduísmo, embora sua transgressão vá ser lida com base nesse aparato. Do mesmo modo, Janaki não comeu carne alguma a não ser peixe – diferentemente do que fez no Brasil – em nenhum dos dias em que estivemos juntas na Índia, o que seria, sem dúvida notado por quem quer que estivesse à sua volta. Tanto Janaki quanto Anu, têm em sua trajetória de vida passagens por países ocidentais, o que lhes permitia trazer na bagagem algum distanciamento daquilo que indianos vivendo exclusivamente em seu país dificilmente conseguem desnaturalizar, como seus modos de vestir e, principalmente, comer. Digo principalmente pois todas as pessoas que conheci, por mais “modernas” e experimentadas em viagens internacionais que fossem, não descuidavam dos aspectos morais do comer e, ainda que o fizessem, demonstravam sua preocupação com a regra infringida. O que me permite atualizar o argumento de Appadurai:

“South Asia civilization has invested perhaps more than any other in imbuing food with moral and cosmological meanings (...). Classical Hindu thought, which Khare [1976] has shown underlies contemporary gastronomic practice, contains a series of important assumptions about food and its place in the cosmos. In a very real sense, in Hindu thought, food, in its physical and moral forms, is the cosmos.” (Appadurai, 1981: 496)

---

<sup>36</sup> Insisto que a expressão “moderna” condiz com o modo de Anu se identificar/afirmar em nossas conversas.

Em outra ocasião, quando almoçamos num restaurante chinês, desavisadamente, pedi um prato de pimentões recheados com carne de frango e tomates. Como o nome do prato não denunciava a receita e seus ingredientes quando o garçom trouxe o pedido, Anu quis se servir dos pimentões, mas deteve seu garfo no ar quando percebeu que estavam recheados com frango. Argumentei que ela talvez pudesse comer a parte deles que continha apenas tomate, mas ela sequer quis tocar o prato já que, para ela, toda a preparação estava contaminada pela presença de carne, revelando o quanto seu comportamento está imbuído do entendimento hindu de que ela se poluiria com aquela ingestão, o que corrobora a visão, apresentada na seção seguinte, de que somos aquilo que comemos.

## **Parte II**

### **Algumas cerimônias hindus e a comida**

A segunda parte desse estudo, como já dito, focaliza aqueles momentos de minha vivência entre os indianos que se passaram fora da academia. Os primeiros a serem apresentados aqui dizem respeito a rituais religiosos hindus. Meu interesse de longa data por essa forma de espiritualidade, bem como pela antropologia da religião, levou-me a observar mais de perto cerimônias em templos e ao ar livre, uma procissão em honra da deusa Durga e outra de Shiva. Opto por agrupar esses eventos nesta seção, embora tenham ocorrido em diferentes lugares e etapas de minha estada na Índia, pois assistindo e participando deles aprendi sobre como a comida é parte imprescindível dos rituais religiosos hindus. Nenhum daqueles aos quais estive atenta se passou sem a presença de alimentos.

### **No templo de Ganesha**

Os dois primeiros eventos puderam ser observados quando ainda trabalhava no Centre for Development Studies (CDS), em Trivandrum. Todos os dias, ao final da tarde, voltava do CDS, cuja biblioteca fechava às cinco horas da tarde, caminhando pela avenida que passa em frente ao Medical College Hospital e vai dar na rua do Rubi Arena Hotel, onde me hospedei por exatas três semanas, tendo chegado no dia 17 de janeiro e partido em 7 de fevereiro. Numa dessas caminhadas diárias, já perto do hotel, parei para ouvir os sinos que soavam do interior de um templo dedicado a Ganesha (Kumarapuram Ganapathi Temple)<sup>37</sup>, que eu adentrara logo em meus primeiros dias naquela cidade. Diferentemente do dia em que o conheci, o templo agora estava repleto de pessoas em seu interior. O som dos sinos podia ser ouvido ainda no quarteirão de baixo ao do templo. Detive-me por um momento do outro lado da rua observando a movimentação e, finalmente, decidi ir até lá. Do lado esquerdo do templo, havia uma barraquinha permanente vendendo flores, do mesmo modo que em Kolkata elas estavam geralmente presentes, próximas aos oratórios pelas ruas, já que é um costume presentear os deuses hindus com guirlandas de flores. À entrada, inúmeros pares de sapatos estavam depositados pelo chão. Tanto esse quanto o outro templo que ficava no caminho para o CDS não eram muito grandes, devia haver umas cinquenta pessoas dentro dele no momento

---

<sup>37</sup> Ganapathi é um dos nomes pelo qual também é conhecido Ganesha.

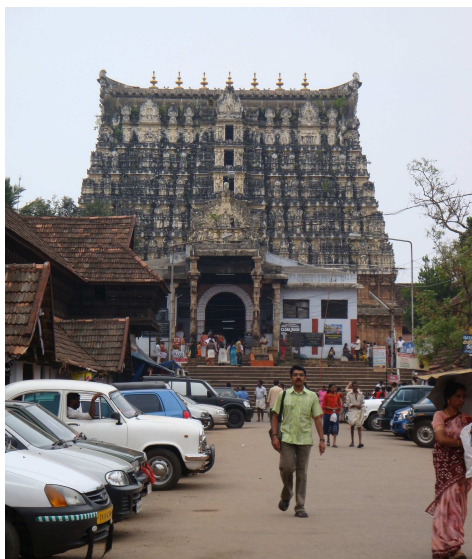
da cerimônia. Ambos eram pintados de azul, com várias outras cores aparecendo nas imagens que adornavam suas fachadas.



Perguntei a uma moça que estava prestes a entrar no templo se também podia fazê-lo, como ela respondeu afirmativamente, tirei o meu calçado antes de ir adiante e ainda pude perceber um homem fazendo uma prece em frente à imagem daquele deus na parte externa do templo, enquanto ensinava ou inspirava o filho pequeno a fazer o mesmo. Minha pergunta se devia ao fato de alguns dos templos hindus daquela cidade possuírem regras de vestuário para freqüentação, como o Anantha Padmanabhaswamy Temple, dedicado a Vishnu, em cuja entrada há uma placa explicitando as roupas permitidas para homens, mulheres e crianças.<sup>38</sup> Esse último é um templo muito maior, com uma *gopura*, construção arquitetônica bastante encontrada na região sul do país, que consiste de uma espécie de torre ornada em toda a sua extensão com símbolos hindus. Pessoas de diferentes lugares da Índia visitam o templo, local de peregrinação que conta com uma imagem de Vishnu de seis metros de comprimento em seu interior. Não pude entrar para vê-lo, pois, além de não dispor de roupas adequadas, apenas hindus são admitidos no templo.<sup>39</sup>

<sup>38</sup> A placa dizia: “Roupas permitidas para devotos entrando no templo: homens – dhotis com ou sem angavastra [parte de cima da roupa, manto sem costuras]; mulheres – sáris, dhotis, pavadas [saías longas parecidas com a parte de baixo do sári] com blusa ou outra vestimenta apropriada para a idade. Meninas abaixo de doze anos de idade podem usar vestidos. Nenhum outro tipo de roupa pode ser usado ou levado para dentro do templo.”

<sup>39</sup> Em meu trabalho de campo em Pirenópolis – GO, os pedidos de consentimento para observar, fotografar e acompanhar os momentos da Festa do Divino Espírito Santo se faziam igualmente necessários, não sendo exclusividade das cerimônias hindus algumas restrições no acesso da pesquisadora.



Dentro do templo de Ganesha, uma fila de pessoas passava pela imagem principal da divindade, em frente da qual havia uma pequena imagem de um rato, animal utilizado como veículo (*vahana*) por aquele deus. A palavra *vahana* diz respeito aos animais que os deuses hindus usam como montaria, havendo certa contigüidade entre divindades e *vahanas*, como aponta Zimmer:

“O relacionamento entre figuras antropomórficas e animais é um traço comum a toda a iconografia indiana. O símbolo animal, colocado em posição inferior, é interpretado como sendo o transportador da figura humana e é chamado o ‘veículo’ (*vahana*). É uma representação duplicada da energia e caráter do deus.” (Zimmer, 1996: 79)

A placa num pilar ao lado trazia a inscrição que dizia, aproximadamente, a frase: “somente numa mente aprisionada um rato não pode ser o veículo de um deus elefante”. A diferença de tamanhos entre a imagem de Ganesha e a do rato, aquela tão grande, esta tão diminuta, realçava o sentido do pensamento. Quando passavam por Ganesha, as pessoas tocavam-no, num gesto de profunda devoção. Ao mesmo tempo, um homem percorria o templo com uma tocha acesa, aspergindo fumaça na direção das pessoas, que faziam um movimento com as mãos retendo um pouco desta e trazendo-a até a cabeça, gesto que vi se repetir diariamente nas cerimônias de saudação ao Ganges em Varanasi. Havia muita fumaça, acrescida pela dos incensos, deixando um aroma forte, mas agradável, na atmosfera do templo, com fragrâncias de cânfora e sândalo.

Os sinos continuaram soando por uns trinta minutos, tocados vigorosamente por homens em vários cantos do templo, de cujo teto pendiam esses instrumentos, presos por cordas. Enquanto isso, pessoas que já haviam passado por Ganesha, rezavam em frente às demais imagens do deus espalhadas pelo interior do templo, algumas trazendo as mãos num

gesto que vi muitas vezes em cerimônias hindus e mesmo nos oratórios pelas ruas de Calcutá, no qual as palmas das mãos se tocam abertas na altura do peito ou da cabeça e os cotovelos ficam flexionados. Eu já conhecia tal gesto, chamado na *yoga* de *pranam mudra* (gesto da saudação), mas ver aquelas pessoas executando suas orações daquele modo me fazia sentir algo completamente diferente de quando o via em aulas de *yoga*: o fervor religioso sentido ali dava outra dimensão ao gesto. Os hindus que eu via demonstravam uma singeleza ou naturalidade – diferente do formalismo ou plasticidade emprestado ao gesto nas aulas de *yoga* – que me fizeram vislumbrar o quanto de “hiper-realismo” existe nas atividades inspiradas pelo hinduísmo fora da Índia.

Utilizo o termo “hiper-realismo” no sentido cunhado por Ramos (1995) sobre a idealização do índio brasileiro num processo que, como afirma a autora, trata-se da “construção do índio-modelo, o índio perfeito, aquele que por suas virtudes e vicissitudes pode mobilizar o esforço defensor dos profissionais das ONGs, aquele índio que é mais real que o real, o índio hiper-real” (Ramos, 1995). A autora lembra ainda as caracterizações do índio hiper-real como exótico e a representação decorrente daí: “passaram de índios de carne e osso com todas as virtudes e vícios dos seres humanos, a índios pasteurizados, simulacros baudrillardianos” (idem). A construção do índio hiper-real também está interligada à comodificação do índio brasileiro (Ramos, 2000). É nesse último sentido que recorro ao conceito para falar do hinduísmo, pois noto que há algo de hiper-realismo nas atividades religiosas e ou culturais ligadas ao hinduísmo no Brasil, que revestem tais práticas de uma realidade maior que o hinduísmo praticado na Índia e, por isso, hiper-real. A despeito disso, não pretendo colocar as práticas esotéricas e outras inspiradas pelo hinduísmo (Movimento da Consciência de Krishna (ISKCON), *yoga*, seguidores de Satya Sai Baba etc.) como falsas ou meros produtos de mercado. Pude verificar, contudo, uma distinção entre a forma e, conseqüentemente, o conteúdo (Tambiah, 1985) das práticas observadas aqui e aquelas observadas na Índia.<sup>40</sup>

Um rapaz estava por perto e perguntei a ele se aquela cerimônia era por uma data especial ou comemoração e respondeu-me que era realizada diariamente, duas vezes ao dia, às seis horas da manhã e às seis horas da tarde. Isso explicava porque eu não ouvira os sinos nos outros dias, mesmo passando ali diariamente, é que eu sempre percorria aquele trecho mais

---

<sup>40</sup> A abordagem de Tambiah para o estudo de rituais nos mostra que ao analisarmos forma e conteúdo em rituais, a primeira é também informada pela cosmologia em que se insere o rito analisado. Para este autor o ritual é um modo condensado de linguagem em que a forma altera a comunicação, devendo ser levada em conta para efeito da análise.



cedo. Nesse dia eu havia parado numa loja de informática para comprar alguns CDs, nos quais gravava as fotos tiradas de páginas de livros durante o dia na biblioteca, o que me fizera alcançar o local do templo mais tarde que o horário habitual.

O rapaz, que aparentava uns dezesseis, dezessete anos, me explicou que para essa cerimônia acendem-se lamparinas e incensos, os sinos são tocados, oferecem-se cocos a Ganesha – alimento preferido desse deus, segundo o jovem – e as pessoas rezam.

\_If you have any difficult in your live you can pray to Ganesh, it will help you because Ganesh cleans the obstacles. Any problem that you have you can pray to him.

Enquanto me explicava, apontou para o fundo do templo e pude ver um fosso, que afundava cerca de um metro para dentro do chão, adornado com azulejos que formavam o desenho de Ganesha. Vários dos presentes atiravam cocos com toda a força ali, o que fazia um barulho surdo abafado pelo som dos sinos. O rapaz esclareceu dizendo que era preciso que os cocos fossem quebrados para permitir a Ganesha comer a polpa do fruto.

Tanaka (2003) menciona que a atitude de quebrar os cocos em rituais hindus faz alusão aos sacrifícios de sangue, o formato do fruto possivelmente representaria cabeças. Eichinger Ferro-Luzzi (1977) traz a mesma proposição quanto a isso:

“The coconut, in addition to being a universal offering in combination with bananas, has several specific associations. It is split by the temple priest in front of the idol, but is smashed by the individual devotee in honor of Ganapati and Aiyappan. Its hard shell, reminiscent of a head, and the violence inherent in the breaking make it a substitute for blood sacrifice.” (Eichinger Ferro-Luzzi, 1977: 511)

Esse ponto de vista não invalida ou exclui a informação dada pelo rapaz no templo, uma vez que condiz com a elaborada e atenciosa preparação dos alimentos e com a certeza de que o deus ali presente irá nutrir-se do alimento ofertado.

Adicionalmente, Eichinger Ferro-Luzzi aponta o fato de as oferendas alimentares aos deuses serem também símbolos destes na iconografia hindu. Alguns desses símbolos funcionam como formas de nomear as divindades inclusive, como no caso de Lalita, uma das formas ou manifestações da deusa Parvati, que costuma ser invocada por nomes como: “‘she who is fond of milk’, ‘she who is fond of greasy food’, ‘she who is fond of rice mixed with green gram’ etc.” (Eichinger Ferro-Luzzi, 1977: 508). A autora destaca, ainda, as oferendas a Ganesha:

“The elephant god Ganapati is a great eater, as his potbelly testifies, and has several characteristic foods. When he is represented with ten hands he holds amongst other symbols a wild orange and a sugarcane stalk; a wood apple is sometimes placed in one of his hands, and all three foods

figure among his offerings. Ganapati's favorite sweet *modaka* appears in his most common oleograph, where he holds a plate of them in one of his four hands. The all-Indian association of Ganapati with this sweet is mentioned in sacred texts and in several myths.” (Eichinger Ferro-Luzzi, 1977: 508)

Consoante à fala do jovem com quem conversava no templo, a imagem de Ganesha no pôster que trouxe comigo de Trivandrum traz um prato com frutas, dentre as quais se destaca um coco aberto, bem como o prato de *modaka*, citado pela autora, que também leva coco ralado em sua receita, além de açúcar, manteiga de leite (*ghee*) e farinha de arroz.<sup>41</sup> O *modaka*, conforme pude averiguar, é preparado em dias festivos como o Ganesha Chaturthi, festival anual que reverencia esse deus.



Pôster de Ganesha trazido de Trivandrum, o doce *modaka* (extraído de [www.panikermidia.com](http://www.panikermidia.com)) e Sree Balakrishna com um pote de *ghee* (em <http://kaalchakra-graphics.blogspot.com>).

Quando os sinos cessaram, um dos homens retirou duas bandejas de alumínio que se encontravam em frente à Ganesha e que continham pedaços de fruta – banana, manga, jaca, coco – e passou a oferecê-los aos presentes. Quando a bandeja foi se aproximando de onde eu me encontrava, o jovem disse apontando a vasilha de alumínio com as frutas:

“Eat it, is good for you.”

Então retirei da bandeja uma fatia de manga e comi, enquanto o jovem fazia o mesmo. Sua fala fez-me imaginar que aquele fosse algum tipo de alimento abençoado pela cerimônia, mas o rapaz me explicou que eram abençoados porque Ganesha havia comido deles. O que ele me ensinava naquele momento era o conceito de *prasad*, palavra que vim a conhecer

<sup>41</sup> A manteiga de leite clarificada ou *ghee*, por sua vez, é um dos símbolos de Krishna, que costuma ser iconografado quando criança (chamado de Balakrishna) comendo esse alimento diretamente de um pote. Um dos mitos a que se refere Eichinger Ferro-Luzzi conecta Krishna e Ganesha por meio da comida: “Krishna’s mother Devaki has put an offering of *modakas* in front of Ganapati’s idol, and, well aware of the mischievous nature of her little son, she has tied Krishna’s hands behind his back in order to prevent him stealing the sweets. To her surprise, however, the idol of the debonair god comes to life and puts the sweets into her son’s mouth with his trunk”. (idem: 508)

semanas depois quando já estava em Varanasi.<sup>42</sup> Autores como Appadurai (1981), Babb (1970), Cort (2004), Eichinger Ferro-Luzzi (1977) e Parry (1985), me fizeram compreender que tanto as frutas ofertadas ali, quanto as pequenas bolinhas de açúcar branco distribuídas em templos de Jaipur e ao final da oração (*aarti*) realizada em honra ao Ganges em Varanasi, tinham o mesmo significado: são alimentos ofertados aos deuses e, em seguida, ao final das cerimônias de adoração (*pujas*), oferecidos aos devotos que devem, por sua vez, comê-los. A realização de *pujas* e a presença de *prasad* nesses rituais são constitutivas das práticas religiosas hindus.

É preciso enfatizar aqui que, embora esteja fazendo uso do termo hinduísmo, estou ciente de que esse é um sistema complexo, não sendo suas manifestações homogêneas nas diferentes regiões da Índia, nem unívocas ao longo de sua história, tendo incorporado mitos e deuses do período védico em seu panteão e mesmo o Buddha, Siddhartha Gautama, como um dos avatares (reencarnações) de Vishnu (Zimmer, 1996). As mudanças não se deram somente nos períodos longínquos dos Vedas e de Buddha e, nesse sentido, afirma Paranjape:

“As far as my own location goes, I was born and raised in a modern Hindu family. This phrase, ‘modern Hindu’ is actually very rich in its denotative and connotative meanings. But, this richness may not be easily evident at first hearing. For instance, there’s a gap between how this community perceives itself and what it actually is. I was told, for example, that mine is a very, very old religion, that it goes back some 5000 years, that it’s remained continuous and unchanged for so long, that it is a very great religion and so on. But as I grew older I realized that this particular form of Hinduism that I was born into is very new – it’s only about 150 years old. This form, which we could call modern Hinduism, has its roots in 19th century Bengal and the reform movements that took place there and elsewhere in India. As a result, older structures of caste, of rituals, of worship, even the texts of Hinduism, were revised, reconsidered, and reformed.” (Paranjape, 2000)

Estou igualmente ciente da distinção feita por Srinivas entre o que ele chamou de “book-view” e “world-view” internamente à sociedade indiana, que corresponderia ao hinduísmo dos textos sagrados e ao das práticas locais – conforme Tanaka (2003) e Seng Guan (2001) –, bem como das críticas a tal formulação (Das, 1995; Tanaka, 2003).<sup>43</sup> Este

---

<sup>42</sup> Também grafado *prasada* ou *prasadam*, *prasad* “is a word rich in meaning. At one level it refers simply to the food which is taken back from the altar, but at another level it carries the meaning of ‘blessing’.” (Babb, 1970: 303)

<sup>43</sup> Seng Guan sintetiza a idéia de Srinivas, bem como um argumento de crítica a ela no trecho que segue: “The notion of Sanskritic Hinduism is clearly indebted to Srinivas’s pioneering study of the Coorgs in India (published in 1952). In this ethnographic example, Srinivas viewed Sanskritic Hinduism as theoretically opposed to village-based, local Hindu practices that do not draw from scriptural Sanskrit texts. ‘Sanskritisation’ is thus commonly understood as a process by which the beliefs and practices of lower castes are made to converge towards those of higher castes as the former try to raise their status by emulating the latter. While

último coloca em questão o contraste entre a espiritualidade transcendente, presente em textos sagrados, e as práticas hindus cotidianas. Segundo o autor, a religião hindu abrange a comunicação entre deuses e homens tendo lugar em atividades mundanas como economia e política e, ao mesmo tempo, a dimensão da “everyday life” é em si um objeto de transcendência, sendo o contraste, portanto, apenas aparente. O que, para ele, torna inadequadas as teorias clássicas sobre religião para o estudo do hinduísmo, já que há nesses esquemas teóricos uma separação proeminente entre o sagrado e o profano:

“Thus, it is not in the general theories of religion and society, but in the ethnographic studies within the anthropological and sociological frameworks that we can discern the elements for understanding the subtle relations between religion and everyday life in India.” (Tanaka, 2003: 862)

É tomando a direção apontada por Tanaka que apresento a descrição etnográfica das cerimônias de que participei e faço referência a autores que escreveram sobre tais rituais ancorados em pesquisas etnográficas de longo termo. Babb (1970), que analisou diferentes tipos de *puja* no estado de Chhattisgarh, afirma que estes oferecem uma complexidade de características, formas e significados àquele que deseja estudá-los, sendo, contudo, possível identificar uma mesma estrutura nos rituais analisados, ainda que apresentem peculiaridades, quer na cidade, quer nas regiões rurais – ambas igualmente analisadas pelo autor:

“The central preposition which I wish to advance is that most, if not all, Chhattisgarhi ceremonial may be reduced analytically to a single core ritual which, in practice, is elaborated upon in various purposes. As observed, Chhattisgarhi ritual consists of a melange of conventional verbal formulae, stylized gestures, and physical manipulations of certain objects and materials. Under closer scrutiny, however, certain regular associations of features emerge from the apparent confusion. These clustered features constitute together the minimum requirement for what is termed *puja* (worship, homage) in Hindi and define what I shall consider a primary level of structure in Chhattisgarhi ritual.” (Babb, 1970: 287-288)

Em seu estudo, o autor aponta duas componentes que sempre estão presentes nos rituais analisados:

“There appear to be two basic components in any ritual sequence. The first is the creation of a physical zone of purity within which the god or goddess may be approached. (...) The second component of the ritual sequence, which constitutes the core of *puja*, consists of a simple transaction

---

influencing subsequent studies, a number of criticisms have also been leveled against his division of Hinduism into two strata, the ‘Great Tradition’ and the ‘Little Tradition’. C. J. Fuller, for instance, has contended that Srinivas ‘made a stock anthropological error’ in that he converted ‘an indigenous, ideological distinction into an analytical concept, and then applied it to the empirical evidence to try to divide what is actually united by common underlying themes and principles’ (Fuller, 1992: 27).” (Seng Guan, 2001: 54-55)

in foods. The transaction is a reciprocal one: the worshippers give food to the god, and the food is taken back and consumed. In the initial offering the god is given superior food, whereas the worshippers receive the symbolic leftovers, or jutha, of the god.” (Idem: 302)

É sobre a relação entre as pessoas e seus deuses, mediada pela comida, que desejo me deter. Em minha pesquisa de graduação encontrei uma relevância semelhante na preparação e distribuição de comida no ciclo da Festa do Divino Espírito Santo em Pirenópolis. Verdadeiros banquetes marcam muitos dos rituais da festa, ela mesma “uma coleção de rituais de prestação de homenagem coletiva ao santo”, segundo Brandão (1978: 67). Embora mais frugal, a refeição de Ganesha, parece-me, tem seu significado muito próximo ao das comidas ofertadas e recebidas na Festa do Divino.

Nos meses que antecedem a comemoração, realizada sempre em maio, as folias do Divino contam com almoços, jantares e cafés e culminam com a “entrega da folia do Divino” em que um grandioso jantar é servido aos foliões e a quem quer da comunidade que compareça ao evento. Também por essa época, dezenas de mulheres se reúnem diariamente na casa do festeiro, ou Imperador do Divino (sorteado a cada ano para prover a festa do ano seguinte), no começo da noite, para preparar as Verônicas e os pãezinhos do Divino. Esses dois alimentos serão distribuídos a uma multidão de pessoas que segue o cortejo da bandeira do Divino desde a igreja Matriz, após a missa dominical de Pentecostes, até a casa do Imperador. As Verônicas são doces feitos de açúcar, clara de ovo e limão, com a imagem do Divino (uma pomba branca) impressa ao centro por forminhas de metal.



A preparação das Verônicas, alvas como o próprio Divino, bem como dos pãezinhos, que têm o tamanho de uma noz de avelã (sempre distribuídos em número de três juntamente com uma Verônica), faz parte dos rituais que marcam a abertura do tempo da Festa, a qual recupera a epifania reiterada e indefinidamente; no caso da Festa do Divino, recupera-se todos os anos o momento em que o Espírito Santo desceu à terra sobre os apóstolos de Jesus,

fazendo-os falar em línguas, episódio conhecido como dia de Pentecostes, pois se dá cinquenta dias após a Páscoa.<sup>44</sup>

Assim como, diziam os pirenopolinos, Festa do Divino não acontece sem as Verônicas, cerimônias hindus em Trivandrum não acontecem sem *prasad*:

“The offering of cooked food to deities (*naivedyam*) is an integral part of a set of ritual actions (*upacharam*) which together comprise worship (*puja*). The consumption of divine left-overs (*prasadam*) is the central ‘sacramental’ feature of collective worship in South Indian temples.” (Appadurai, 1981: 505)



**Distribuição das Verônicas no domingo de Pentecostes e pessoas pedindo Verônicas para levar a outros que não puderam estar ali.**

As Verônicas fazem parte do circuito de dádiva que permeia toda a festa do Divino. Os ingredientes são doados por pessoas de toda a comunidade católica da cidade – podendo ser a aquisição deles complementada pela arrecadação das Folias do Divino – e a retribuição será feita à comunidade no domingo de pentecostes quando serão entregues ao lado dos pãezinhos do Divino, os quais muitas pessoas comem ali mesmo, lembrando de guardar um deles consigo em casa, na bolsa ou em local apropriado, pois se acredita que protegem ou dão sorte a seus detentores. A dádiva nas trocas alimentares envolve não só a comunidade, mas o santo reverenciado na festa; é com ele que se estabelece a comunicação, motivo substancial da festa. O meio que provê tal comunicação nas festas populares de santos, como aponta Couto (2003) sobre a Festa do Rosário em Minas Gerais, é a comida.

“Não basta comparecer a um Café, Almoço ou Jantar, é preciso nutrir-se de todo alimento que é oferecido. (...) O alimento oferecido deve conter algo de si. Veículo da força espiritual e religiosa, o alimento funciona como unificador das trocas entre as diferentes categorias sociais que participam da Festa, incluindo aí a Virgem [do Rosário].” (Couto, 2003: 158)

---

<sup>44</sup> Pentecostes em grego significa quinquagésimo. A descida do Espírito Santo sobre os apóstolos está narrada em Atos 2: 1-11 do Novo Testamento.



O mesmo é verdadeiro para o caso hindu, acresce que, para estes, a produção da comida é já fruto da cooperação entre deuses e homens:

“[Food] It is thought to be the fundamental link between men and gods. Men and gods are coproducers of food, the one by his technology and labor (the necessary conditions) and the other by providing rainfall and an auspicious ecological situation (the sufficient conditions). Men assure this cooperation by feeding the gods and eating their leftovers (*prasadam*). Thus, at the most abstract level, the production and consumption of food are part of a single cycle of transactions with the gods.” (Appadurai, 1981: 496)

A comunicação é efetivada no caso da Festa do Divino, por que há algo do Divino, quer nas Verônicas, quer nos pãezinhos, o que se evidenciava pelo pedido de alguns devotos de levar uma Verônica ou pão do Divino para outra pessoa que não pudera estar ali, mas que receberia, dessa forma, aquele alimento tocado pelo santo. As Verônicas, sobretudo, por conterem o Divino, eram alvo de muitos pedidos desse tipo. Levar uma Verônica para alguém, nesse caso, correspondia a levar o Divino até aquela pessoa. Não é, portanto, com surpresa que leio a afirmação de Babb, de que:

“(...) it is assumed that the deity actually partakes of the food. A Raipur lawyer assured me that if you take a quantity of food, weigh it carefully, put it before the god for a reasonable length of time, and then weigh it again, you will discover that a small portion of the mass of the offering has disappeared.” (Babb, 1970: 296)

Ou seja, a presença da divindade no templo é uma certeza, assim como a do Divino na festa, ambas expressas por meio da comida. Mas, enquanto a obrigatoriedade das Verônicas está ligada ao fato de que os devotos devem recebê-las no fim da festa, nas cerimônias hindus, a obrigação é alimentar os deuses. O que faz emergir outro aspecto a ser observado por aqueles empenhados em performar *pujas*:

“The gods and goddesses enshrined in these temples continue today to be the foci of an extremely varied sacred cuisine. Both folklore and contemporary behavior suggest that these deities are seen as veritable gourmands, who have special culinary likes and dislikes, which are catered to assiduously by their worshipers and servants (Eichinger Ferro-Luzzi 1977, 1978; Yalman 1969).” (Appadurai, 1981: 505)

É importante agradar aos deuses. Por isso, o rapaz com quem conversava no templo chamou minha atenção ao fato de Ganesha ter uma predileção por cocos dentre as demais frutas. Embora Appadurai fale apenas de comidas cozidas, encontrei outras cerimônias além dessa que apresento, onde somente frutas eram ofertadas e, em Varanasi, na mesma cerimônia realizada em lugares diferentes concomitantemente, chamada *Ganga Aarti*, a distribuição se alternava entre frutas e bolinhas brancas de açúcar. Um jovem sacerdote que as distribuía ao

final da *Ganga Aarti*, quando perguntado sobre qual era o nome daquilo que ele entregava às pessoas, respondeu com apenas uma palavra: *prasad*. Alimentos cozidos, como o *pongal* e o *bhang* tiveram sua distribuição observada por mim em Trivandrum e Varanasi também e logo serão apresentados. Nas cerimônias religiosas, contudo, não havia nenhuma diferenciação no consumo de alimentos crus e cozidos. O contrário sendo, porém, prática corrente em momentos ordinários da vida hindu, pois se acredita que alimentos cozidos são permeáveis à poluição, podendo poluir a quem os consome, o mesmo não se dando no caso de alimentos crus, que podem ser comidos por pessoas de castas tidas como superiores mesmo quando manuseados por pessoas de castas tidas como inferiores, o que será explorado na última sessão deste trabalho.

Nos dias que se seguiram a esse, passei a freqüentar o templo no mesmo horário para acompanhar a cerimônia e pude perceber os comportamentos se repetindo. Quando eu chegava, por volta de cinco e meia da tarde, os homens que performavam o ritual já estavam presentes. Cada um deles possuía tarefas fixas. Havia aqueles que tocavam os sinos e acendiam incensos e lamparinas em vários cantos do templo. Apenas um deles percorria o templo com o fogo aspergindo fumaça e oferecendo as frutas das bandejas, o qual parecia presidir a cerimônia. Aos poucos, pessoas que passavam por ali, voltando do trabalho ou da escola, iam entrando juntamente com outras, que claramente vinham de casa para acompanhar a cerimônia, pois se podia sentir o perfume de sabonetes, xampus e óleos vegetais que usam no cabelo, revelando que acabavam de tomar banho.



Às seis horas em ponto, os sinos começavam a soar e os movimentos se repetiam: pessoas passando por Ganesha, tocando-lhe os pés, indo fazer orações, retendo fumaça por entre os dedos e levando à cabeça, ofertando cocos e recebendo *prasad*. Quando, aos poucos, as pessoas foram se dispersando, depois que os sinos pararam de tocar e a distribuição da comida havia terminado, fui até o fundo do templo e observei vários pedaços de coco no

fosso. Em outros dias, acompanhando a cerimônia, pude ver que após alguns minutos, um homem passava a recolhê-los, de modo que o local estivesse sempre limpo e pronto para as oferendas destinadas à Ganesha.

Todo o barulho e a movimentação da cerimônia diferiam em muito da visão que eu tinha do que seria um ritual hindu, ou indiano, como se costuma dizer no Brasil, em referência a algo hindu, generalizando a população daquele país. Nada dos mantras suaves e gestos meticulosos que eu via e ouvia em escolas de *yoga*, em *shows* do Teatro Nacional de Brasília ou em vídeos de Ravi Shankar estava presente ali. A espiritualidade hindu vista do Brasil por mim – conformada pelas aulas de *yoga* e pela leitura dos livros de Prabhupada e Osho, por exemplo – parecia só ser possível na presença de comportamentos ascéticos rígidos, silêncio profundo e meditativo ou mantras de melodia tranqüila e calma que não condiziam com o que eu via ali. Ver as pessoas nos templos, oratórios e escadarias (*ghats*) do rio Ganges era muito mais como ver os devotos do Divino rezando seus terços e novenas ou reverenciando a bandeira do Divino com folias. O que estou dizendo é que, não obstante a existência das práticas que constavam de meu imaginário sobre a espiritualidade hindu, há muito mais que isso na forma como as pessoas vivenciam sua religiosidade, mais que gestos e sons, há efervescência e louvor visíveis em seus rostos e, ao mesmo tempo, tudo isso é muito mais simples que o imaginário difundido no mundo ocidental, que olha para deuses com cabeça de elefante através das lentes do exotismo, esquecendo-se de quão exótico pode ser acreditar que Cristo nasceu de uma concepção virginal, como aponta Leach (1983b).

## **A procissão de Mother Durga**

Em minha última semana em Trivandrum, utilizei os serviços de uma *lan house* para transferir as fotos de livros da biblioteca do CDS de minha câmera para *CDs* e *pendrives*, pois não me foi permitido utilizar os computadores do Centre graças a um mal-entendido na comunicação com o diretor da instituição. No segundo dia após a partida de Antonádia, fui informada de que o diretor pedia para que eu comparecesse à sua sala, solicitando-me uma carta para que pudesse utilizar o laboratório de informática. Expliquei que tal carta havia sido entregue por Antonádia. Na ocasião – cinco ou seis dias antes – ele dissera que eu poderia começar a fazer uso dos computadores do *campus*, mas agora ele dizia não conseguir encontrar a carta e, por isso, eu deveria escrever outra. Acabei optando por utilizar a *lan house*, pois os computadores ali eram mais rápidos, embora houvesse outras formas de

burocracia a serem observadas. Essas dificuldades parecem ter sido encontradas semelhantemente por Costa Pinheiro (2007) em suas pesquisas naquele país:

“Ethnographic examination of research experiences, I am convinced, can definitely offer us reflective keys to so many questions regarding knowledge production - together with some interesting and funny stories. My first day at the National Library (Kolkata) is virtually unforgettable. Asking if it was possible to get into the reading room with my laptop, the response came with a rather ‘Matrix like’ answer: ‘Well Sir... you can get in, but never get out with it’. It was only after a long debate that I discovered that I could get the computer in (and out), if an appropriate authorisation had been requested. Disorganisation and inappropriate storage conditions of libraries and archival collections is something common to Southern contexts, and we should be prepared to hear that this or that document is no longer there as no one could find it anymore or that worms had done their job eating it - or even ‘sorry Sir, as no one came to look for these seven-teenth century book collection for ages, we decided to sell it as second hand books’, as I was told.” (Costa Pinheiro, 2007: 26-27)

Num dos dias em que trabalhava na *lan house*, a qual também se encontrava no caminho entre o hotel e o CDS, ouvi o barulho de tambores, címbalos e outros instrumentos de percussão que não sabia precisar. O som foi se intensificando e ficou bastante alto. O que quer que estivesse produzindo aquela música parecia estar agora bem em frente ao prédio onde ficava a *lan house*. Perguntei ao atendente, que eu já conhecia de outros dias, o que poderia estar acontecendo lá fora.

\_This is a procession.

\_A religious procession?

\_Yes, a Hindu procession.

\_In honor of which god?

\_Oh, I don’t know. Almost every day there’s a procession in Trivandrum. Respondeu de forma jocosa, fazendo-me rir junto com ele.

\_Can I leave my stuffs here for one instant to see that?

\_Yes, you can.

Saí andando rapidamente pelo corredor que levava até a rua, levando apenas minha bolsa, mas lá fora, já não era possível ver direito a procissão, apenas algumas pessoas que haviam ficado para trás e dois policiais fardados com uniformes cáqui que seguiam atrás de um elefante que carregava dois homens. Não parecia que havia tanta gente seguindo a procissão como sugeria o som dos instrumentos. Voltei ao interior da *lan house* e o jovem perguntou-me se havia visto a procissão.

\_Only an elephant and two cops. Respondi desapontada.

\_Maybe they will come back, going down the avenue, so you will can see.  
\_Really? It would be great!



Uns quarenta minutos haviam se passado desde que a procissão subira a avenida e, como fosse mais de seis horas, o rapaz me disse que precisava fechar dentro em pouco. Finalizei o que estava fazendo, paguei a ele o que devia e quando estava assinando o livro de registros de usuário, para o qual se anotam o nome do cliente e o número de algum documento de identidade – o passaporte no meu caso – comecei a ouvir o barulho da procissão novamente. O rapaz se levantou e também foi saindo comigo para ver, a essa hora eu era a última cliente ali. Lá fora vislumbrei vários meninos que vinham andando a frente da banda musical. Quase no local onde eu me encontrava fizeram uma pausa e os garotos que tomavam a frente da procissão ficaram dançando e pulando ante a banda, cujos membros trajavam *dothis* brancos (também chamados de *mundu*, em malayalam), sem qualquer roupa ou tecido da cintura pra cima, a não ser uma faixa azul que prendia os instrumentos em seus ombros.



Logo continuaram andando e então vi várias meninas pequenas com roupas de seda coloridas, maquiadas de batom, lápis no olho e *bindis*, com adereços que desciam dos cabelos até o rosto, traziam entre as mãos uma espécie de bastão enfeitado com folhas e flores. Atrás



delas vinham moças sustentando bandejas de alumínio na altura do peito, em que pesavam frutas – cocos e bananas –, incensos e uma espécie de lamparina ou luminária com uma pequena chama acesa. Essas últimas, por sua vez, também trajavam roupas (sáris e *lehengas choli*) de cores vibrantes como vermelho, laranja, lilás, violeta, azul, mas sem as flores no cabelo.



Na seqüência, estavam homens jovens e adultos com *dhotis* e *angavastras* (mantos sem costura) cor de laranja sobre os ombros ou amarrados à cintura. Alguns deles ostentavam colares de flores naquela mesma cor, outros apenas cordões de contas com sementes. Atrás deles vinham dois rapazes com um objeto comprido de bambu, em cuja ponta havia um círculo do qual saíam sete raios com fogo nas extremidades.

Por último, um homem guiava um elefante, puxando-o pelo dente de marfim, quando parecia que este iria sair do caminho que devia seguir. Em cima do animal, estavam dois homens com um guarda-sol vermelho. Na face do elefante havia uma espécie de máscara dourada presa ao pescoço, cheia de flores e que ia até acima de sua cabeça. Do meio das



flores emergia uma imagem, uma face também dourada, com um colar de frutas parecidas com laranjas ao seu redor.



Vendo a procissão passar, chamou-me atenção a separação bem marcada entre os sexos, com grupos de meninas e meninos, moças e rapazes, mulheres e homens. Essa era uma característica de muitos lugares que eu via pelas ruas de Trivandrum, como escolas de *yoga* e clínicas de medicina *ayurveda*, vide a placa localizada à entrada de uma delas, na qual se pode ler “sessões separadas para mulheres e homens”.

Atrás de todas essas pessoas, vinha uma pequena multidão aumentada desde o momento em que a procissão subira a avenida. Despedi-me do amigo da *lan house* e fui descendo a avenida atrás da procissão. Como eu, outras pessoas iam se juntando ao cortejo, fazendo aumentar a turba que o seguia. Continuamos descendo a Ulloor Road, até perto de onde eu virava para pegar outra rua que saía no CDS. Até então nunca havia reparado naquela ruela que começava ali e da qual surgiam outras, revelando várias casas pequenas e simples que ficavam completamente escondidas pelos prédios da avenida.

Eu me adiantara e fora seguindo a procissão perto das moças que levavam as bandejas com frutas. Havia pedido a algumas pessoas para tirar fotos e assim fazia quando chegamos

àquela entrada. Então um garoto perguntou se eu estava indo para o templo, respondi perguntando a ele, e me reportando com o olhar a um dos adultos que dirigia a procissão, se eu podia ir. Ele disse que sim e confirmei com o senhor que também respondeu afirmativamente. Na verdade, só naquele momento soube que se dirigiam a um templo, o garoto talvez tenha estranhado eu estar seguindo a procissão, já que nenhum outro estrangeiro o fazia. Em Trivandrum, a maioria dos turistas se concentra em hotéis e *resorts* à beira das praias, como Kovalam Beach. É incomum vê-los pelas ruas da cidade, a não ser circundando clínicas de medicina ayurvédica e festivais de música e dança. Assim, Antonádia e eu chamávamos muito mais a atenção nas ruas de Trivandrum que em Kolkata, bem como éramos alvo de perguntas sobre todos os aspectos de nossas vidas, não por parte de nossos colegas acadêmicos, mas por parte de motoristas de *moto-rickshaw* (riquixá motorizado) e funcionários do hotel, clara manifestação do que Peirano (1991) chamou de “o fascínio dos indianos com o Ocidente” e que também pude testemunhar.

Na rua estreita que adentramos, não havia tanta iluminação quanto na avenida que deixávamos, e havia já escurecido àquela altura. Novamente fez-se uma pausa e comecei a conversar com as moças, crianças e mulheres que estavam perto de mim. Foi assim que fiquei sabendo que a procissão era em honra da deusa Durga e que o templo ao qual nos dirigíamos era dedicado a essa deusa. Desde que adentramos as ruas de chão batido que levariam ao templo, percebi pessoas nas portas das casas, que já esperavam que a procissão passasse por ali. Havia colocado pequenas mesas forradas de fora de seus portões, sobre as quais havia lamparinas, luminárias, incensos, vasilhas metálicas com água, flores, bananas e cocos.



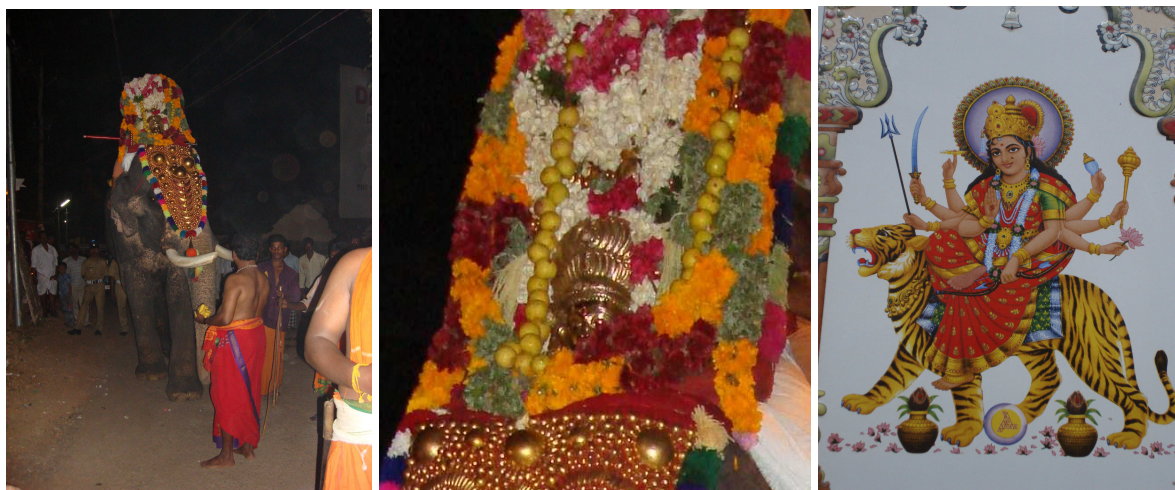
Um dos homens, vestindo um *dhoti* vermelho, fazia parar a procissão e entregava aqueles itens ao elefante, ora jogando água em seus pés, ora dando-lhe partes de cachos de banana que ele apanhava com a tromba para levar à boca, ora levantando os braços com uma lamparina em fogo na direção da frente do elefante.





Quando perguntei a uma das moças se ele estava oferecendo aquelas coisas ao elefante ela esclarecedoramente me disse:

\_No. Not to the elephant, to Sree Durga Devi.



Envergonhei-me, imediatamente, da pergunta, e compreendi que a face dourada ostentada pelo elefante acima da máscara que lhe cobria a cabeça era de Durga e que a ela se dirigiam aquelas oferendas, o que era evidente, já que a procissão era em sua homenagem.

Por vezes ficávamos parados vários minutos no mesmo local, pois famílias inteiras esperavam de um lado e de outro da rua para terem suas oferendas entregues a Mother Durga. Uma parte das frutas contidas nas bandejas sempre ficava, pois também seriam consumidas como *prasad* pelos doadores.

Os instrumentos não deixavam de ser tocados, havendo música durante todo o tempo. Nesses momentos, quando parávamos, os garotos e os jovens que acompanhavam a procissão dançavam e pulavam, movimentando-se sem parar. As meninas e moças continuavam imóveis, apenas ajeitando suas bandejas. Uma mulher veio falar comigo, soube depois que era a esposa do dirigente do templo. Era muito simpática e ficou perguntando meu nome, de onde eu era, o que fazia em Trivandrum e qual era minha religião. Pediu para ver as fotos que eu

tirara e que estavam armazenadas na máquina. Fiquei mostrando-lhe até que reconheceu seu cunhado e fez um gesto pra que ele se aproximasse. Mostrou-lhe a foto e ficaram os dois ironizando a pose em que o cunhado aparecia na imagem. O humor com que as pessoas brincavam entre si fazia-me lembrar o Brasil. Os indianos e indianas que conheci faziam piadas com a quantidade de pessoas nas ruas, com o número de procissões, com as poses para fotos, com os diferentes sotaques de um estado em relação ao outro etc.



Quando chegamos ao templo, havia transcorrido quase uma hora desde o momento em que comecei a seguir a procissão. Um portal de metal sustentava algumas luzes que iluminavam uma placa com dizeres em malayalam e o desenho de Durga montando seu *vahana*, um tigre. Um corredor feito de cercas de arame, de um lado e de outro do portal, levava até a entrada do templo. Algumas lâmpadas coloridas estavam fixadas às cercas. Olhei para cima e vi fios presos, desde o portal até a entrada do templo, que sustentavam cordões com flores brancas cobrindo o corredor. A banda se deteve ali um instante e os jovens se reuniram à entrada daquele corredor dançando com mais entusiasmo que antes. As mulheres (crianças, moças e senhoras) e os homens mais velhos ultrapassaram aquele alvoroço e foram para a entrada do templo. Segui aquelas pessoas, conversando com algumas das moças e mulheres, dentre elas a esposa do dirigente do templo. Foi quando se apresentaram. O marido se chamava Keradi Rajan e a esposa Vimala. Rajan usava um *dhoti* vermelho, que o distinguia dos outros homens. Era ele quem estava fazendo a entrega das oferendas à Durga.

Lá de dentro saíam pessoas com bandejas de alumínio repletas de frutas e porções de arroz envoltas em pacotinhos de folhas verdes. Acho que foram servir lá fora porque o templo era muito pequeno para tantas pessoas. Vimala pegou dois dos pacotinhos verdes e entregou-me um. Comi o arroz cozido com açúcar e cardamomo, tinha a cor emprestada pelo cardamomo em pó e era doce e picante ao mesmo tempo.



Pongal (extraído de <http://panchamrutham.blogspot.com>).

Ela apresentou-me sua filha e sua sogra, que falou algo em malayalam e que Vimala me traduziu dizendo que ela perguntava se eu já havia ido conhecer o templo. Como ela não falava inglês e eu tampouco malayalam, limitamo-nos a sorrir uma para a outra de vez em quando, e quanta doçura havia no sorriso dela. Finalmente me puxou pelo braço e foi mostrar um anexo ao templo com altares para outras divindades. Fiquei olhando os deuses que eu não conhecia, cobertos de flores e com bandejas de frutas abaixo das imagens. Vimala, Rajan e outras pessoas vieram também até ali.



Perguntei se poderia fotografar os altares e era o que eu fazia quando Rajan disse algo em malayalam à filha, e que eu entendi apenas quando esta voltou com o *pongol*, nome do arroz servido nos cones de folha, e com fatias de banana num prato. Eu não queria mais comer, mas não havia como recusar. Comi a banana e fiquei enrolando com o *pongol* nas mãos, comendo praticamente um grão de arroz de cada vez, enquanto conversávamos. Quando disse que não havia reconhecido Durga na frente do elefante, Vimala contou-me que essa deusa tem nove formas, que são conhecidas como Navadurga, palavra em que o prefixo



*nava* significa o número nove.<sup>45</sup> Keradi anotou seu telefone e o de Vimala em meu caderno de campo e disse que poderia ligar-lhes se precisasse de qualquer coisa em Trivandrum, num gesto de grande solicitude que marcou meus dias naquela cidade.

### **Varanasi: *Ganga Aarti e Shivaratri***

Kashi, Varanasi e Banaras são denominações de diferentes períodos e governos para uma mesma cidade localizada ao norte da Índia, no estado de Uttar Pradesh. Ocupações arianas, muçulmanas e britânicas fazem parte da história do lugar. Tida como uma das cidades ainda vivas mais antigas do mundo e, provavelmente, a mais sagrada para os hindus, constitui-se num importante centro de peregrinação. O nome oficial atual é Varanasi, que deriva da conjunção de Varuna e Asi, sendo o nome Banaras, entretanto, mais utilizado por seus moradores. Entre a confluência do Ganges com os rios Varuna, ao norte, e Asi, ao sul, se ergue a cidade que costuma ser datada como tendo sido ocupada ininterruptamente desde o ano 1000 a.C. (Singh, 2006: 31), embora se fale em cinco mil anos de existência quando a fonte são os moradores ou funcionários de hotéis e motoristas de riquixá.<sup>46</sup> Às margens do Ganges se encontram mais de oitenta *ghats*, cujos degraus vão desde o leito do rio e sobem até construções antiquíssimas como templos, mesquitas, fortes e palácios. Varanasi é anunciada em *sites* eletrônicos e *guidebooks* turísticos como a *mini-India*, pois ali se poderia encontrar um pouco de tudo que há na Índia. Mormente os promotores do turismo se referem aos rituais hindus que podem ser vistos desde o nascer do sol nas *ghats*, ruas e templos da cidade, bem como à presença de gurus, astrólogos, *sadhus*, escolas de música clássica indiana, de sânscrito, de *yoga* etc.

Ao analisar o *guidebook* sobre a Índia, publicado pela Lonely Planet, um dos guias impressos mais vendidos no mundo, Bhattacharyya (1997) aponta como a narrativa desse volume constrói a categoria “social life” como atrativo turístico na Índia:

“The third category of tourist sight can be broadly identified as ‘social life’. The emphasis on culture as an attraction is indicated by the fact that over half the photographs in LP [Lonely Planet] India portray socio-cultural phenomena. Indeed, it is this aspect of India that is stressed in the last sentence of the introduction: ‘India is not a place you simply and clinically ‘see’; it’s a total experience, as assault on the senses, a place you’ll never forget’ (p. 16). However, it is clear that only certain aspects of

---

<sup>45</sup> Durga por sua vez, é uma das várias manifestações de Devi, ou Deva, a força divina feminina, que também se manifesta como Parvati e Kali, dentre outras.

<sup>46</sup> Para historiografia e geografia humana da cidade ver Eck (1982) e Singh (2006; 2009).



social life are deemed worthy of tourist attention: the folk, the ethnic, the colorful, the traditional.” (Bhattacharyya, 1997: 380)

A autora dá vários exemplos de como o guia condiciona o olhar do leitor/visitante, apontando os lugares a serem visitados e os de “‘little interest to travelers, except those with a fascination for urban decay, noise, and pollution’ (p. 652)” (Idem: idem). Os dois outros principais atrativos turísticos apontados são os sítios naturais e as edificações históricas do país.

Quanto à sacralidade da cidade, alguns moradores, entre barqueiros, guias turísticos, motoristas de riquixá e vendedores em lojas, explicaram-me que a onipresença de Shiva, faz com que aquele que venha a falecer ali seja liberado do círculo de renascimentos atingindo *Moksha* – libertação do estado de limitação e condicionamento humano através do encontro com o Absoluto. No momento da morte, alguns disseram, Shiva sussurra ao ouvido do moribundo o *Tarak Mantra*, bênção que libera as almas. As bênções alcançadas em Varanasi se estendem também aos vivos, as abluções em cinco pontos específicos do Ganges têm o poder de lavar os pecados de uma pessoa, sendo a peregrinação por Varanasi prescrita em textos sagrados, como o *Shiva Purana*.



Essas e outras informações me foram dadas sem que eu precisasse perguntar nada de início. Os prestadores de serviço que trabalham atendendo turistas – categoria em que eu era automaticamente encaixada, ainda quando me apresentava como pesquisadora – começam a oferecê-las logo que se entra num táxi, *moto-rickshaw* ou barco. Muitos profissionais do transporte em cidades com grande fluxo de turistas (como Agra, Jaipur e Varanasi) costumam trabalhar adicionalmente como guias turísticos informais e, talvez por isso, forneçam muitas informações aos passageiros, como a origem do nome da cidade, alguns dos mitos hindus relacionados a ela e o motivo pelo qual se cremam os corpos, no caso de Varanasi.<sup>47</sup>



Vários são os rituais diários realizados na cidade, dentre *pujas*, banhos de purificação, peregrinação pelos pontos específicos da cidade que devem ser visitados, cremações e cerimônias funerárias.<sup>48</sup> Dedicarei, entretanto, minha atenção a dois deles para os efeitos desta dissertação: a cerimônia de devoção ao Ganges que acontece ao pôr-do-sol (*Ganga Aarti*) e a procissão do festival *Shivaratri* (Noite de Shiva), que, como o próprio nome indica, é realizado em honra a Shiva.

Antes de mais nada, é preciso dizer que em Varanasi descobri que o Ganges, um rio que eu sempre ouvira dizer ser sagrado, é mais que isso. Trata-se, na verdade, de uma divindade feminina (*Ganga Goddess* ou *Maa Ganga*), como explicou o taxista que me levou

---

<sup>47</sup> Doron (2004; 2008) que investigou o trabalho dos barqueiros de Varanasi os chama de “culture brokers”, por realizarem o papel de mediadores culturais entre a cidade e os visitantes, quer peregrinos ou turistas. Sobre os ritos funerários e de cremação em Varanasi, ver Parry (1985; 1994). A exegese informada por um guia turístico enquanto observava as cremações na Harishchandra Ghat era de que é um privilégio para um hindu ser cremado ali e ter suas cinzas aspergidas no Ganges. No funeral, os homens são envoltos em um pano branco e as mulheres em tecido vermelho. Somente os homens assistem à cremação, pois, disse-me ele, as mulheres não são fortes (*they are not strong*) e choram impedindo ou dificultando o desprendimento da alma. Também passou em revista as cinco classes de pessoas que não necessitam ser cremadas: *sadhus*, mulheres grávidas, crianças até oito anos de idade, pessoas que morreram graças a uma picada de cobra e leprosos (portadores de hanseníase), o que se explica, ainda segundo aquele senhor, porque a função do fogo é a purificação e essas pessoas se encontram já purificadas.

<sup>48</sup> Há cinco distintas rotas de peregrinação em Varanasi, com durações diferentes, que formam círculos concêntricos com o Vishwanath Temple ao centro de todos eles, formando uma mandala. (Singh, 2006: 45-49)



da estação de trem até o hotel logo que cheguei à cidade. Segundo o mito, Ganga desceu da morada dos deuses para lavar os pecados dos homens, com a ajuda de Shiva que permitiu à deusa escorrer uma torrente de água por seus longos cabelos, formando o rio que corre desde o Himalaia até a Baía de Bengala (Eck, 1982; Gómez, 1999; Zimmer, 1996).<sup>49</sup>



Desenho da deusa Ganga em Varanasi. Ganga descendo pelos cabelos de Shiva para formar o Ganges (extraído de <http://deshika.wordpress.com>).

As atividades no rio não se restringem às abluções matinais. Andando pelas *ghats* é possível vislumbrar passeios de barco em que cinzas são aspergidas, banhos com sabonete e xampu e a lavagem de roupas que são postas a secar nas escadarias, lavadas com sabão em pó, inclusive. Em Varanasi, toda a preocupação com a não utilização de produtos químicos que os intelectuais com quem estive haviam mencionado não era observada da mesma forma.



<sup>49</sup> Embora alguns autores utilizem o termo pecado (*sin*) quando falam desses mitos e da purificação que o Ganges proporciona, é preciso levar em conta que esse é um esforço de tradução, mas que a noção de pecado levada a cabo nesses casos não coincide com a idéia cristã do termo, é preciso lembrar que nesse caso deve-se levar em conta a noção hindu de *karma*, palavra originária do sânscrito que costuma ser traduzida por “ação”, dizendo respeito às ações que se acumula durante as sucessivas vidas e que têm implicações na vida presente e nas futuras vidas também.

A cerimônia que ocorre todos os dias às seis da tarde em algumas das *ghats* de Varanasi, sobretudo a que é realizada na *ghat* principal (*Main Ghat* ou *Dasashvamedh Ghat*), se parecia muito mais com a imagem mental que eu possuía dos rituais hindus, residindo talvez aí o motivo de atrair tantos turistas ocidentais, diferentemente das cerimônias que observei em Trivandrum e Jaipur, onde eu era a única intrusa. Aparentemente paradoxal, pois se imagina que o turista viaje em busca do inusitado e do exótico, a procura daquilo que de certa forma já se conhece, pode ser entendida se lembrarmos que o turismo é uma indústria como outra qualquer, na qual há uma produção do que se vai consumir, como afirma Freire-Medeiros:

“Diferentes autores já mencionaram o fato de que o turismo se afirma não só como fenômeno de consumo, mas simultaneamente como fenômeno de produção. A mensagem utilizada para promover o ‘produto turístico’ ajuda a construí-lo como tal. O produto oferecido é um ideário, um conjunto de bens simbólicos ‘fabricados’ pelos agentes promotores e pela linguagem midiática. A própria escolha de um determinado destino está baseada em uma ‘antecipação da experiência’, que se constitui em diálogo de imagens do local veiculadas em diversos produtos culturais, imagens que criam uma moldura interpretativa e comportamental para o turista.” (Freire-Medeiros, 2006: 06)

A começar pelos trajes usados pelos sacerdotes (*brahmin priests*) que realizam a cerimônia, consistentes de *dhotis* e camisas de seda de cor branca e alaranjada respectivamente, e pela música devocional com sitar e tabla, a execução da *aarti* coincide, ao menos parcialmente, com o repertório imagético difundido no ocidente pelo guru Swami Prabuphada, pelo sitarista Ravi Shankar e até pelos Beatles e seu guru Maharishi Mahesh, dentre outros. Embora ali também houvesse toques de sinos, mantras de melodia suave eram entoados desde o início do ritual.

Igualmente leves eram os movimentos da coreografia executada com precisão e delicadeza, que se inicia com o som de toques de búzio soprados pelos jovens brâmanes. Em seguida, incensos, flores e fogo são oferecidos, um de cada vez, fazendo-se gestos nas quatro direções cardeais com varetas de incenso, lamparinas incandescentes e uma espécie de espanador contendo penas de pavão, começando sempre pela direção do Ganges. O fogo das lamparinas contém *ghee* e óleo de cânfora, deixando no ar o olor dessa essência vegetal.

Uma grande multidão acompanha a cerimônia de adoração a *Maa Ganga* (Mãe Ganges), incluindo peregrinos hindus de diferentes regiões do país – os quais chegam à cidade todos os dias em grupos de excursão –, moradores e turistas estrangeiros. A *ghat* principal é de longe a mais apinhada de assistentes, tendo as escadarias, os balcões de hotéis em volta e o



próprio rio, que fica repleto de barcos, ocupados por centenas de pessoas, todos os dias em que lá estive, totalizando duas semanas de observação.



Ao entardecer, pessoas que ajudam na execução do ritual começam a se reunir no local. Quando todos os tocadores de sino tomaram seus lugares, os músicos se posicionaram e os incensos, velas e lamparinas de prata estão acesos, os sacerdotes sobem em pequenas plataformas de madeira e entoam o sopro de búzios que dá início e também finaliza a cerimônia. Algumas vezes a cerimônia aconteceu com som mecânico em substituição aos músicos, mas ao menos címbalos e um pequeno tambor estavam sempre presentes. Durante os



cerca de cinquenta minutos em que acontece o ritual, crianças e mulheres andam de um lado para outro da *ghat* vendendo pequenos pratinhos de papel laminado e cestinhas de folhas com flores e uma vela para serem ofertados à *Maa Ganga* no rio.



Ao final da *aarti* a maior parte da multidão se apresenta diante dos sacerdotes que distribuem bolinhas brancas de açúcar como *prasad* e, após o receberem, tocam o fogo e a fumaça das lamparinas de prata levando-a até a cabeça, no mesmo gesto que observei em Trivandrum. Em outra *ghat*, bandejas de metal com frutas estavam substituindo as bolinhas de açúcar, em outra, ainda, os dois alimentos constituíam *prasad*. Como em Trivandrum, esse era um momento importante da cerimônia, em que os devotos esperavam pelas bênçãos em forma de alimento, não saindo dali sem recebê-las. Por último, as pessoas vão até a margem do rio, acendem a pequena vela da cestinha de flores e oferecem à *Maa Ganga* fazendo orações. As orações, em todos os lugares que presenciei, são feitas em silêncio, podendo o observador depreendê-las apenas dos gestos e expressões faciais do devoto, como as mãos em *pranam mudra* e os olhos fechados. A maioria dos turistas não vai até os sacerdotes receber *prasad*, poucos o fazem, mas compram, contudo, as cestinhas de flores que depositam no rio.



**Altar em uma das *ghats* com bandejas de alumínio de onde eram distribuídos *prasad* – frutas e bolinhas brancas de açúcar.**



Em Varanasi, pude observar também muitas oferendas alimentares e distribuição de *prasad* no *Shivaratri*, festejado durante um dia e uma noite inteiras e que atrai ainda mais peregrinos, já que Varanasi é a cidade de Shiva, local escolhido por ele e sua consorte, a deusa Parvati, como morada. Muitas frutas eram colocadas em bandejas nos altares dessa divindade. A principal forma de *prasad* durante o *Shivaratri* é, contudo, o *bhang*, bebida a base de água, leite, açúcar, gengibre, água de rosas, canela, cardamomo, cravo, folhas e flores da planta de cânhamo.

Um dia estava voltando de Sarnath (cidade onde o Buddha proferiu seu primeiro sermão após a iluminação) com Vivek – motorista de auto-riquixá que trabalhava em frente ao hotel em que me hospedei na Asi Ghat – quando ele me disse:

\_Mam, tomorrow night is the night of Shiva, would you like to see?

\_I heard about it. I don't know, what there will be to see?

\_There will be a procession and a street party all the night.

\_Oh! Yes, I think I will want to see.

\_If you want I can be your companion.

\_Sorry?

\_I mean, I can go with you because if you go alone many guys can bother you.

\_Why?

\_Because you are alone and you are a western girl. Tomorrow is the night for bhang.

Do you want to try?

\_What is bhang?

\_Bhang is a drink, a holy drink made with milk and masala. People use to take this for entering in the spirit of Lord Shiva. But some people can become drunk with this.

\_Why? They use to put alcohol in the drink?

\_No mam, marijuana.



\_Marijuana, really?

\_Yes. If you take much of this drink you will feel like smoking marijuana.

\_And is it bad?

\_No, it is part of the night of Shiva.

\_So this is good.

\_Yes, very good. Even children can drink bhang on Shivaratri festival.

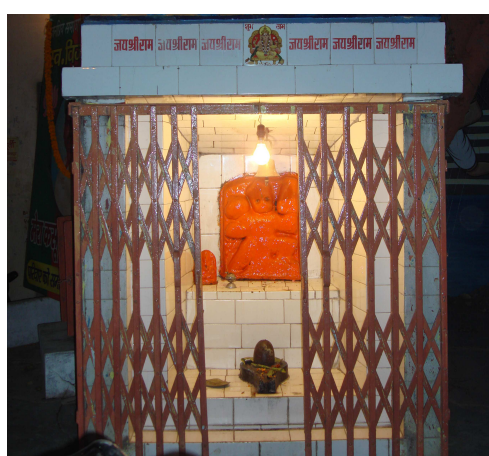
No dia seguinte, contudo, não cheguei a ver Vivek, quando saí pela manhã ele não se encontrava em frente ao hotel, onde sempre costumava estar. Andando pelas *ghats*, pude observar grandes filas na entrada de alguns templos. A cidade estava mais agitada, além dos milhares de peregrinos que realizavam suas obrigações para com Shiva, os moradores também se deslocavam para os templos e locais por onde Lord Shiva teria deixado seus vestígios, como a *linga* (símbolo fálico que representa, ou é adorado como, Shiva) assentada num poço no interior do Vishwanath Temple, ou Golden Temple, assim chamado graças aos setecentos e cinquenta quilos de ouro que recobrem sua cúpula.



As *lingas* e imagens de Shiva, nos templos, pelas ruas e *ghats*, recebiam oferendas de flores, cocos e folhas e frutos de *Bel Tree*, uma árvore sagrada cujos frutos (espécie de limão) e folhas agradam a esse deus. As *lingas* eram também lavadas com água do Ganges levada até



elas em vasilhas de cobre ou em garrafas plásticas. Quando escureceu, um espetáculo de luzes coloridas podia ser visto em toda a parte central da cidade, adornando templos e oratórios.



Mesmo os pequenos altares nas ruas ficaram iluminados e continham oferendas. Homens com serpentes em cestos eram vistos por todos os cantos e recebiam moedas dos transeuntes, já que as serpentes são mais um dos símbolos de Shiva, que traz uma delas enrolada ao pescoço na maioria de suas representações iconográficas.



Nessa noite, após a *Ganga Aarti*, dirigi-me à Godowlia Road, avenida larga que fica atrás das *ghats*, depois de pequenas ruas intrincadas e estreitas, e saindo da *Main Ghat*



deparei-me com a procissão. Informei-me com duas moças indianas sobre para onde ia a procissão naquele momento e comecei a segui-las indo para o Golden Temple, um dos lugares mais importantes do roteiro da procissão.



O cortejo contava com um elefante, andores com imagens, *lingas* e pessoas vestidas de Shiva, cavalos que levavam crianças vestidas de outros deuses, pessoas carregando bolos de casamento de plástico iluminados por lâmpadas coloridas, cuja presença se explica pela ocasião ser também uma celebração do casamento de Shiva e Parvati. Havia ainda bandas de música, maiores e mais completas que aquela em Trivandrum, cujos músicos trajavam fardas



de banda marcial. Essa era, aliás, uma procissão com uma dimensão bem maior que a de Durga.



Ao longo de todo o *Shivaratri*, que compreende vinte e quatro horas ininterruptas de celebração, o *bhang* é consumido por homens, mulheres e crianças como uma bebida sagrada que agrada a Shiva. No dia seguinte, a cidade apresentava os vestígios do que parecia ter sido uma enorme festa, à qual não assisti, pois, como Vivek previra, garotos ficaram me seguindo quando a procissão se desfez após a passagem pelo Vishwanath Temple. Eu apenas ouvia do quarto do hotel quando pessoas passavam tocando instrumentos de percussão, cantando e dançando. Quando o caminho para casa começou a ficar menos movimentado tomei um riquixá de bicicleta, cujo motorista cantarolava sem parar sob o efeito do *bhang*.

\_I can see that you took a lot of bhang.

\_Mam, on Shivaratri there is no honor to Lord Shiva without bhang.

\*\*\*

As cerimônias de que participei em Trivandrum e Varanasi, além de mostrarem como alimentos são importantes na relação das pessoas com seus deuses, falam de outro aspecto da alimentação entre os indianos. Diferentemente da capacidade de que falava na primeira parte do texto, de segmentar/diferenciar as pessoas, a comida nos templos, procissões e *aartis* tem outra dimensão:

“Commensality in ritual is not merely a matter of the group or the community *sui generis* but, rather, of the definition of the group in relation to something else. In sharing the *jutha* [sobras] of the deity, the group mutes manifest differences within itself by reaching beyond the world of men, and mundane relationships among men, for a point of reference against which the group as a whole can be defined. Whatever the moral cleavages within the group, for a moment all are one in the sense that the aggregate is defined as a unity, becoming one pole in hierarchical opposition to divinity.” (Babb, 1970: 298)

O entendimento expresso por Babb é partilhado por Appadurai, de que, enquanto as pessoas estão compartilhando a comida nos templos, a despeito de diferenças hierárquicas existentes entre elas, estas se tornam um pólo da relação, em que os deuses são o outro pólo:

“The temple is a fundamentally different context for food transactions from the household and the marriage feast [momentos também analisados pelo autor], for in it individuals and groups are not united principally through ties of consanguinity or affinity, but through collective participation in the worship of a single, sovereign deity.” (Appadurai, 1981: 505)

As cerimônias a que assisti não apresentavam qualquer diferenciação no tipo ou na quantidade de comida recebida pelos devotos, tampouco no modo como eram servidos. Todos apanhavam *prasada* da mesma vasilha, o que significa que não havia, naquele momento, diferenças de pureza, e, portanto, de hierarquia, entre eles, já que esse é um dos sentidos da comida para os hindus: se duas pessoas compartilham comida é por que há horizontalidade na relação entre elas. Embora não seja comum compartilhar do mesmo prato ou vasilha para comer, quando isso ocorre é um índice do sentido da hierarquia. Às mulheres, por exemplo, só é permitido – tradicionalmente – comer do mesmo prato que o marido, indicando sua subordinação a ele (Perez, 2004). Assim, em momentos rituais há uma suspensão da hierarquia entre as pessoas em favor de outra hierarquia, aquela entre humanos e deuses, em que estes últimos têm primazia, sendo também isso o que representa, em última instância, comer de suas sobras.

Appadurai (1981) aponta, ainda, o fato de que a violação dessa prática de equanimidade nos templos hindus gerou movimentos de protesto contra o tratamento desigual baseado em diferenças de casta. Um deles é tratado pelo autor, constituindo um caso etnográfico do que ele chama de *gastro-politics*: conflitos ou competições sobre recursos econômicos ou culturais que emergem em transações em torno da comida dadas suas características morais e cosmológicas entre os hindus.

“At the Sri Parthasarathi Swami Temple, a Vaisnava [referente a Vishnu] shrine in Madras city, a complex political upheaval took place in the 1940s and 1950s, which had as its central issue the proper distribution of *prasadam* in worship. The movement was organized by a relatively poor and disenfranchised group of non-Brahmin worshipers. They claimed that they were being systematically humiliated and deliberately excluded from the community (*goshti*) of worshipers through the manner and context of the redistribution of *prasadam* to the congregation. (...) it is important to understand that, for these non-Brahmins, the gastronomic humiliation that they suffered was a public symbol of a larger attempt to exclude them from their rightful *share* in the worship of the deity. What they wanted was not

priority (...), but rather propriety, dignity, and the respect due to them as worshipers. Their complaints drew upon the egalitarian tradition of South Indian devotionalism, which explicitly runs against the sort of caste-based exclusivity that characterizes South Indian life in other domains.” (Appadurai, 1981: 506)

Entre as reclamações dos manifestantes estava o fato de serem servidos de vasilhas diferentes daquelas em que eram servidos os brâmanes que participavam da adoração no templo.<sup>50</sup> Em Varanasi, onde a *Ganga Aarti* é executada por sacerdotes brâmanes, não havia qualquer distinção de tratamento na distribuição de *prasad*: quer fossem turistas, peregrinos ou moradores, todos partilhavam igualmente das bolinhas de açúcar oferecidas à *Maa Ganga*, atestando o deslocamento da hierarquia das pessoas entre si para a hierarquia entre adoradores e divindade. Ali não importavam as diferenças de pureza de cada adorador, dadas por seu pertencimento hereditário de casta, nem mesmo as características morais e emocionais de quem havia cozido o *pongal* e o *bangh* e que podem passar através dos alimentos àqueles que o consomem. Relações de evitação e prescrição advêm também desse último entendimento e é sobre ele que passo a discutir em seguida.

---

<sup>50</sup> Conflitos inter-casta fora dos templos, mas que igualmente envolvem o consumo de alimentos, são discutidos por Bhatia (2006) como parte dos comportamentos discriminatórios dirigidos a “intocáveis” em Chakwada, distrito de Jaipur no estado do Rajasthan, no passado e atualmente. Um dos episódios de revolta que ela descreve foi desencadeado pelo ataque de pessoas hindus armadas com *lathis* (espécie de cassetetes de madeira) a *dalits* que participavam de um jantar em que estavam consumindo *ghee*, a manteiga de leite símbolo de Krishna cujo consumo era vedado aos *dalits*. A reação ao episódio havido em 1936, registrado por B. R. Ambedkar em suas falas e escritos contra a discriminação de castas, faz parte, segundo a autora, dos relatos da história oral desse grupo como parte da luta pelo reconhecimento de sua dignidade. A autora argumenta que, não obstante episódios como esse não aconteçam mais e a regra de proibição aos *dalits* de comer *ghee* tenha desde então sido quebrada, discriminações continuam ocorrendo como no caso da água consumida das bombas d’água públicas, em que mulheres *dalits* não têm seus lugares respeitados nas filas para retirar água. (Bathia, 2006: 34-36)

## **Idéias que pairam sobre a comida**

Aqui serão abordados alguns entendimentos cosmológicos que as pessoas têm sobre a comida internamente à religião hindu. Na formação da pessoa e nos laços afetivos que envolvem os sujeitos, uma grande importância é dada à comida e à sua preparação, uma vez que ela constitui o que as pessoas são e podem transferir características e sentimentos da pessoa que cozinha para aquele que come. Alguns aspectos das interações sobre a comida envolvendo pessoas católicas e muçulmanas serão apresentadas também.

## **Comidas e afetos que viajam com pessoas**

*“Tenho dificuldade em acreditar na inocência  
das pessoas que viajam sozinhas.”*

**François Mauriac**

Veio do professor Varghese a idéia de ir de trem até meu próximo destino na Índia. Era um bom modo de ver o país, cortando-o do sul ao norte, passando por várias cidades pequenas, avistando plantações de chá e conversando com pessoas de diferentes lugares e histórias de vida. Os indianos que conheci viajavam assim ou de avião, normalmente não pegam ônibus.<sup>51</sup> O próprio Varghese costumava tomar o trem para ir ver a esposa, que mora em outra cidade. Assim fazia, segundo ele, por que o tempo da viagem lhe permitia mudar a sintonia do lugar onde se encontrava para a do lugar para onde ia, o que não acontecia com a viagem de avião, pois ele chegava em casa ainda pensando em assuntos do trabalho.

De que outro modo eu poderia ver tanto do país, se não aproveitando o trajeto de Trivandrum a Agra? Foi pensando assim que, no dia 7 de fevereiro de 2009, parti da estação de trem da capital do estado de Kerala rumo à cidade do Taj Mahal, numa jornada que duraria quarenta e sete horas. Duraria se o trem não tivesse atrasado em três horas a chegada. Passei, portanto, cinquenta horas em uma das cabines da terceira classe, com ar condicionado, que levava, além de mim, outras sete pessoas.

E foi graças a essa experiência que descobri outra faceta da comida entre as pessoas daquele país com as quais estive em contato. A quase totalidade dos indianos com quem

---

<sup>51</sup> Um outro amigo, Abhishek, disse-me, quando lhe perguntei sobre um ônibus que pudesse me levar de Jaipur a Jodhpur, que eu não devia tomar um ônibus, pois, em suas palavras, “only village people take these bus”, acrescentando que eram inseguros e lentos, em sua opinião.



viajei, nessa e em outras jornadas de trem pela Índia – incluindo pessoas de outras cabines que não a minha – , levavam muito mais que bagagens consigo, viajavam com seus próprios alimentos, os quais, por sua vez, continham em si um pouco de quem os preparara. Assim chegamos ao tema da comida como veículo para afetos e emoções, objeto de estudos antropológicos sobre a comida, como aponta Mintz (2001):

“A prosperidade nos leva a esquecer o quanto a fome pode ser impositiva, mas mesmo nesses períodos os hábitos alimentares continuam sendo veículos de profunda emoção. Nossas atitudes em relação à comida são normalmente aprendidas cedo e bem, e são, em geral, inculcadas por adultos afetivamente poderosos, o que confere ao nosso comportamento um poder sentimental duradouro.” (Mintz, 2001: 31)

Partindo desse entendimento, os eventos focados aqui falam: i) da capacidade que a comida tem de transmitir as qualidades e afetos de quem a prepara para a pessoa que a consome, bem como, ii) o fato de que, ao compartilhar alimentos, pessoas compartilham também sentimentos. Essas duas características se unem para formar o entendimento de que a comida, ou o que se come, constitui uma pessoa:

“A comida ‘entra’ em cada ser humano. A intuição de que se é de alguma maneira substanciado – ‘encarnado’ – a partir da comida que se ingere pode, portanto, carregar consigo uma espécie de carga moral. Nossos corpos podem ser considerados o resultado, o produto, de nosso caráter que, por sua vez, é revelado pela maneira como comemos.” (idem: 32)

Para o caso indiano, Appadurai (1981) e Parry (1985) fornecem, em suas etnografias, dados e reflexões acerca de como a comida ocupa um lugar privilegiado quer na afiliação religiosa, quer na identidade cultural ou no pertencimento de casta, tomados não de modo isolado, mas juntos e concomitantemente, constituindo um assunto moral na cosmologia hindu, como afirma aquele autor:

“In contemporary South Asian society, even a casual visitor can only be impressed by the importance of food in daily life and daily discourse. Foods are regarded as important media of contact between human beings; in a society that rests on the regulation of such contact, food is a focus of much taxonomic and moral thought. Cuisine is highly developed and highly differentiated, and even modest peasant diets have some variety. Feasting and fasting have powerful associations with generosity and asceticism. Food avoidance, for different persons in different contexts, are developed to a remarkably high degree and can signal caste or sect affiliation, life-cycle stages, gender distinctions, and aspirations toward higher status.” (Appadurai: 1981: 495)

Ou seja, a comida permeia o desenvolvimento das pessoas ao longo de todos os períodos do ciclo de vida, perpassando instâncias de casta, classe, religião, idade e gênero. É a comida que irá marcar e tornar visível ou palpável aos sujeitos as relações de seus corpos com

o mundo, nas palavras de Mintz (2001), a comida é “a base para nos relacionarmos com a realidade”.

No caso hindu, tal relação se estende para após a morte também. As informações coletadas por Parry nos permitem entrever como a formação da pessoa, e dos antepassados, objeto de estudos do autor, passa pela comida:

“Its thesis [de seu artigo] is that the ingestion and digestion of food in Hindu culture belong to that class of natural kinds of experiences based on the body, and on direct physical experience of the world, which are repeatedly used to define and get a handle on other kinds of cultural reality that ‘are less clearly delineated in their own terms’ (Lakoff & Johnson 1980: 118). These natural processes provide Hindus with a language for talking about, and for creating a representation of, the way in which the cosmic and social order is maintained.” (Parry, 1985: 612)

Feitas as indicações sobre em que termos teóricos a comida foi pensada por pesquisadores que se dedicaram ao tema na Índia, passo a contar do modo como me foi ensinado vivencialmente aquilo de que falam os autores.

\*\*\*

Os trens expressos indianos são azuis e enormes. Todo o país é servido por estradas de ferro que levam diariamente milhares de pessoas, entre indianos e estrangeiros, percorrendo longas distâncias. As passagens são relativamente baratas e é preciso comprá-las com certa antecedência ou adquirir um “*reservation against cancellation ticket*”, quando não há mais vagas, e esperar que surja alguma, graças a desistências de outros passageiros.<sup>52</sup> Minha passagem para Agra era desse último tipo e custara mil e seiscentas rúpias, cerca de oitenta reais aproximadamente. Eu devia chegar à estação um pouco antes do horário marcado no bilhete e verificar se meu nome constava da lista de assentos afixada à parede no local de partida da linha Kerala Express. De modo que, ao entrar no trem naquela manhã, por volta de onze e meia, eu estava contente, pois o primeiro êxito da empreitada fora conseguir assento naquele trem, cujo destino final era Délhi.

---

<sup>52</sup> O preço da passagem de trem varia bastante dependendo do tipo de acomodação escolhida e, embora haja acomodações mais baratas, ainda assim, são um pouco mais caras que as passagens dos ônibus de linha. Para a viagem de Trivandrum a Agra, por exemplo, podia-se adquirir o bilhete mais barato por 579 rúpias e o mais caro por 2.159 rúpias. Já o preço da mesma viagem de avião saíria por 6.514 rúpias.



Fui a primeira a chegar à cabine que seria ocupada por mais seis adultos e uma criança, restando um assento vago, já que cada cabine daquela classe tem lugar para oito pessoas, e Anjana, uma bebê de dois anos, viajava no colo dos pais. O conferente das passagens veio olhar meu bilhete enquanto ainda estava sozinha no vagão, ficou conversando comigo.

\_First time in India?

\_Yes.

\_How much time?

\_Two months.

\_Good. You can see some things in two months. Are you going to see the Taj Mahal?

\_Yes.

\_Are you in India for work or vacation?

\_Studies.

\_Good. Which country are you from?

\_Brazil.

\_Oh, Brazil, Ronaldo.

\_Yes, yes, football.

\_In India we like cricket. Are you married?

\_Yes, I'm married.

\_I'm married too. Do you want to see my wife?

E foi tirando o telefone celular do bolso e mostrando-me a esposa no visor do aparelho antes mesmo que eu respondesse. Ficou fazendo perguntas, às quais eu respondia monossilabicamente. Os inquéritos de funcionários de hotéis, motoristas e vendedores costumavam ser longos, e não parecia que seria diferente com aquele rapaz. O que não significava que ele estivesse sendo rude, pois esse tipo de abordagem parece ser constituinte

do modo como as pessoas buscam se conhecer. Assim foi comigo em todo o tempo naquele país e eu pude observar o mesmo comportamento com outros estrangeiros. Como disse, talvez haja algo da curiosidade característica dos contatos interculturais nessa sequência de perguntas, que muitas vezes possuíam mão dupla. Depois de uns cinco minutos, como eu baixasse a guarda e aquiescesse em conversar, ele perguntou:

\_Can I take a picture of you?

\_Oh, no, please.

\_One picture. Insistia ele já me apontando a objetiva da câmera do celular.

\_No, don't do that. Respondi sendo mais incisiva e colocando a mão na frente do meu rosto.<sup>53</sup>

Nesse momento, um senhor que aparentava uns sessenta anos entrou no vagão e o funcionário, que a esta altura estava sentado no banco em frente ao meu, levantou-se, pediu para ver o bilhete do passageiro e foi embora, despedindo-se com um “Good trip!”.

O senhor cumprimentou-me dizendo bom dia enquanto acomodava sua mala embaixo do banco perpendicular ao meu, assim como eu fizera em meu próprio assento, ajudada pelo funcionário que acabara de sair, para quem este senhor dirigiu um olhar, a meu ver de reprovação, quando entrou e o viu sentado conversando comigo. Sentou-se, por sua vez, e ficou lendo o jornal que tirou de uma valise, escrito em inglês. Em poucos instantes, um homem e uma mulher, ambos deviam ter menos de trinta anos de idade, chegaram à cabine, cada um carregando sua própria mala e algumas sacolas. Foram se ajeitando no mesmo banco onde eu estava. Cada cabine da terceira classe dispõe de três bancos, dois dos quais têm encostos que se transformam em leitos com uma extremidade afixada à parede do vagão e a outra com uma corrente que é presa ao teto. Outros três leitos, acima dos bancos e próximos ao teto do trem são já fixos. De modo que no total são três bancos ocupados por oito pessoas durante o dia, que se transformam em oito leitos durante a noite.

---

<sup>53</sup> Essa não foi a única vez que alguém me pediu para tirar uma foto minha, o mesmo aconteceu depois quando já estava em Agra. Em outras ocasiões, em Jaipur e Trivandrum, vi garotos tirando fotos minhas em aparelhos celulares, um deles aparece em minhas fotos de Trivandrum: enquanto eu fotografava a procissão de Durga, também era fotografada. Em Varanasi duas moças pediram para tirar fotos comigo. Assim como estou exibindo fotos de algumas pessoas nesse trabalho, talvez as minhas próprias estejam em algum lugar desconhecido por mim. Anu, minha vizinha em Kolkata, colocou uma de nossas fotos juntas em sua página do *Facebook*. Em tempos de tecnologias amplamente disseminadas os registros do encontro com a alteridade são feitos por ambas as partes presentes no encontro. O que mais me chamou a atenção nesses registros de mão dupla, contudo, foi o pedido de Kief, um motorista de *moto-rickshaw* de Jaipur. Ele me pediu para escrever em um caderno no qual vários viajantes haviam deixado mensagens para ele. Em dado momento, ele pediu que eu lesse o que uma norte-americana havia escrito em voz alta. Depois, quando terminei de escrever meu próprio recado para o amigo *rajasthani*, este me pediu que lesse o que havia escrito, me revelando que não sabia ler. Embora falasse hindi, inglês e francês, Kief não sabia ler, nem escrever, em qualquer dessas línguas. Ou talvez eu deva inverter o pensamento, embora não lesse, nem escrevesse, Kief falava três línguas.





Eu havia escolhido o leito superior do lado direito da cabine, ajudada pela atendente que me vendera o bilhete na semana anterior. Quando ela perguntou a posição do assento que eu desejava, respondi com outra pergunta:

\_What is better in your opinion?

\_Up is better, no one will bother you. Respondeu-me sorrindo.

Inicialmente pensei que aquelas duas pessoas entrando no trem fossem um irmão e uma irmã. Conversavam entre si em malayalam, e eram interrompidos o tempo todo pelo celular do rapaz que não parava de tocar. Um garoto de uns quinze anos veio se aproximando, o denunciava seu brado pelo corredor do trem: *tchai, coffee, tchai, coffee, tchai, coffeeee...* O senhor mais velho aceitou um tchai servido nas mesmas canequinhas de barro que eu já conhecia. O garoto portava um latão de alumínio de onde retirava a mistura de água e leite fervente à qual adicionava um *sachet* de *tchai*. Recebeu do senhor quatro rúpias em moedas e se foi gritando: *tchai, tchai, coffee, tchai, tchai, coffee...*

O trem começou a se movimentar e fiquei olhando, pela janela grande de vidro, as últimas visões de Trivandrum. Daí a pouco, veio um funcionário anotando os pedidos para o almoço. Somente o senhor e eu pedimos a refeição que custava trinta e cinco rúpias, o equivalente a um real e setenta e cinco centavos, mais ou menos. Os outros dois companheiros agradeceram a oferta.

Algum tempo depois, as refeições chegaram em bandejas de alumínio, do tipo *marmitex*, com as porções separadas de arroz branco, *chapati*, *daal*, *mixed vegetable curries*, conforme o pedido. Meu vizinho pediu arroz, *chapati*, *daal* e legumes e eu pedi o mesmo com exceção do arroz, acrescentando frango aos legumes. Abri as marmitinhas e comecei a comer o *chapati* com o *daal*, a esta altura eu já o fazia rasgando pedaços do *chapati* e pegando com ele os outros alimentos.



**Refeições vendidas no interior dos trens indianos (imagens extraídas de <http://machine.travellerspoint.com> e [www.flickr.com](http://www.flickr.com), autor: Sewage, respectivamente).**

Ofereci de minha comida aos colegas que estavam no mesmo banco, eles agradeceram e começaram a retirar das bagagens suas próprias marmitas com *chapati*, arroz e o *daal*. Também ofereceram sua comida e foi aí que começamos a conversar. Enquanto ela o servia, ele perguntou de que país eu vinha e, em seguida, se estava indo para Délhi. Ele já comia quando ela terminou de servir-se em um prato de plástico, que também constava da bagagem. Disse meu nome e perguntei os seus.

\_My name is Gaurav and this is my wife, Upasna.

\_Nice to meet you both.

Ela sorriu timidamente, de olhos baixos e fiquei, assim, sabendo que eram, na verdade, um casal. O marido fez perguntas sobre o que me levava ao seu país e sobre o que fazia no Brasil. A moça nada dizia enquanto falávamos, apenas comia sem nos olhar. Voltei o rosto para o outro passageiro e ele sorriu pra mim, sorri de volta e ele disse:

\_So, how is the food?

\_It's good. I like the Indian food.

\_When did you arrive in India?

\_In fifth of January.

\_So did you grow on to spicy food?

\_Yes, yes, I like it, I'm completely accustomed nowadays.

\_You are studying, this is good. My two daughters are studying in the US too. My name is Acham Yohannan, I'm a Father.

\_Oh, nice to meet you sir.

\_And what about you? Are you Christian?

\_Yes, I'm Catholic.

\_In Brazil most people are Christians, isn't?

\_Yes. But Brazil is in fact like India, because we have a great religious diversity too. For example, Afro-Brazilian religions are very popular, apart from Christians, and we have some Jewish and Muslims groups too. But not Hindus I think.

\_Yes, Hindus are only in India.

As perguntas referentes à minha religião ficaram muito freqüentes quando deixei de freqüentar a academia e passei a conviver com pessoas de fora desse âmbito. Se dentro da academia as perguntas mais freqüentes eram sobre casamento e filhos, no que concerne à minha vida pessoal, fora dela uma das primeiras perguntas era sobre religião.<sup>54</sup>

Então ele e o rapaz se cumprimentaram e passamos a conversar os três, enquanto Upasna se mantinha comendo silenciosamente. Fomos finalizando a refeição e, separadamente, nos dirigimos à pia afixada na entrada dos vagões, do lado de fora dos banheiros que traziam as inscrições “Western style” e “Indian style”, referindo-se ao vaso sanitário e à abertura no chão do trem usada como sanitário, respectivamente. Quando voltei, Upasna estava na cabine sozinha e disse-lhe que inicialmente pensei que eles fossem irmãos. Ela sorriu novamente dizendo que haviam se casado há pouco tempo. Ela vestia um sári cor de terra com bordados dourados e um *bindi* na testa, sem o *sindoor* na fronte, o que não me permitira ver, logo de início, que era casada. Ela portava, contudo, uma aliança dourada na mão e outra de prata no dedo médio do pé, símbolos que, descobri ao longo da viagem, são também do matrimônio hindu. Os homens voltaram e ela foi lavar os pratos, dela e do marido.

Peguei o caderno de anotações que trazia na bolsa e escrevi o nome da estação à qual chegávamos, Kayankulan, e lembrei também de anotar os nomes que acabara de saber, mas vi que já havia esquecido o nome do pastor, podendo dizê-lo agora apenas graças ao cartão de visitas que ele me deu durante nossa jornada e a *e-mails* trocados depois que voltei ao Brasil. Gaurav ocupou o assento da frente e se encostou à janela de vidro com os pés descalços sobre o banco, adormecendo em pouco tempo. O reverendo – título impresso em seu cartão – voltou a ler seu jornal, Upasna olhava a paisagem pela janela e eu fiquei fazendo anotações de tudo que se passara até ali naquele trem.

Na estação de Sabarimala, outras quatro pessoas subiram a bordo. Como Gaurav continuasse dormindo, a esposa o acordou para que desse lugar aos novos passageiros. Era um outro casal, que aparentava uns trinta e cinco anos de idade. Ele trazia as malas e ela, a filha no colo. Enquanto ainda guardavam as bagagens, a última passageira que comporia o grupo

---

<sup>54</sup> Peirano aponta em um dos textos sobre sua experiência na Índia a mesma questão colocada por um de seus interlocutores. A autora reflete: “Ao perguntar, após longa pausa, se eu era católica, a minha afirmativa (como não ter religião na Índia?!...) deu-lhe a chave da minha identidade.” (Peirano, 1991: 180)

daquela viagem chegou à cabine sozinha. Seu lugar era no mesmo banco em que estava o pastor. Este me perguntou se gostaria de ver o jornal que passei a folhear.

Algum tempo depois, foi Anjana, a filha do último casal, quem colocou o grupo novamente em conversação. A pequena queria passar para as outras cabines. Visto que não há portas ou outra separação entre uma e outra, são apenas ligadas por um corredor, o pastor e eu, de um lado, e a moça solteira, de outro, tentávamos não deixar que ela passasse. Logo de início, chamou-me a atenção o fato de ela ter a cabeça raspada. O pastor começou a conversar com os pais sobre a criança. Mas foi só no segundo dia de viagem que me atrevi a perguntar à mãe, quando estávamos sozinhas na cabine:

\_ Why she use her hair so short?

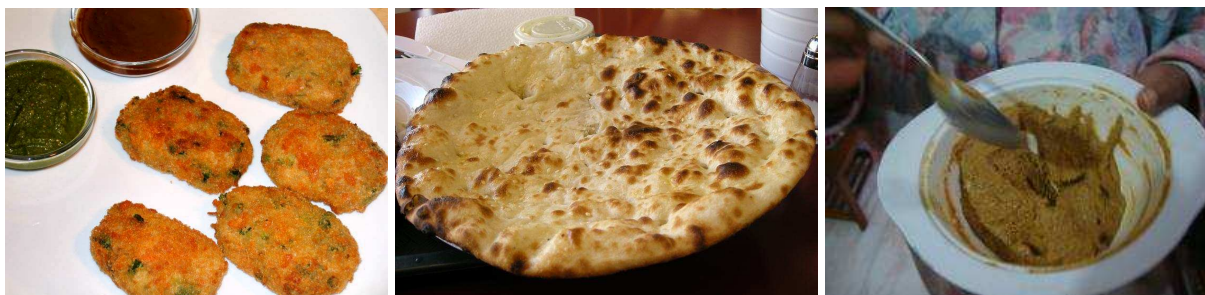
\_ Because she had her hair shaved in mundan ceremony. Now it is growing up.

Pude averiguar com a mãe de Anjana que o *mundan* é uma cerimônia em que os cabelos de bebês de um a três anos são cortados pela primeira vez, o que é feito porque o cabelo que a criança traz desde o nascimento pode carregar traços (*traits*) das pessoas que foram em vidas passadas. Assim, a cerimônia executada por um sacerdote e um barbeiro e acompanhada pela família é realizada para cortar os laços com a vida anterior. Ao final, uma pasta feita com açafrão (*turmeric*) e sândalo é espalhada para acalmar a pele, tingindo a cabeça do bebê de amarelo. A mãe disse, ainda, alguma coisa sobre a filha estar muito levada (*very naughty*) antes da cerimônia e agora ter se acalmado.<sup>55</sup>

Fui percebendo, ao longo da viagem, que os dois casais haviam levado alimentos apropriados para todas as refeições diárias, café da manhã, almoço, lanche e jantar. Apenas compraram *tchai*, água, pipoca e banana frita durante todo o trajeto. Logo na manhã do outro dia, o pastor, a moça solteira e eu pedimos o café da manhã, cujas opções eram omelete, torradas com manteiga, bolinhos fritos de legumes (*vegetable cutlets*), *pongol* e pães indianos (*chapati* e *naan*). Pedi apenas *butter naan* e *tchai*. A mãe de Anjana retirou da bagagem um pote de plástico que continha uma pasta ocre espessa à qual misturou um pouco de água e ofereceu à filha, que comia querendo se levantar e andar pela cabine, enquanto a mãe lhe alimentava. Pensei que aquela fosse alguma papinha para bebês, mas logo o outro casal retirou um saquinho plástico transparente das sacolas e começou a preparar-se para comer o mesmo alimento. Então perguntei o que era. Tratava-se do *sattu*, alimento à base de farinha de cereais com leite ou água e açúcar, e que se come no café da manhã e da tarde.

---

<sup>55</sup> Já de volta ao Brasil, recebi por *e-mail* uma foto de Mishti, filha de Nidhi e Abhishek, que logo serão apresentados, após ter passado por sua cerimônia de *mundan*. Ela tinha a cabeça lisa e amarelada pela pasta que a mãe de Anjana havia descrito.



Vegetable cutlets (extraído de [www.manjulaskitchen.com](http://www.manjulaskitchen.com)), butter naan (extraído de [www.roadfood.com](http://www.roadfood.com)) e sattv (extraído de <http://desicritics.org>).

Nesse dia, o único que passamos inteiramente no trem, pude observar que todas as refeições dos dois casais eram feitas com comidas que eles haviam trazido consigo. As esposas haviam preparado os *chapatis*, vegetais ao *curry* ou *masala*, *daal*, arroz e *sattu*. A jovem solteira apenas levava alguns *chapatis* e doces em sua bagagem. Era bastante reservada e quase não conversava com qualquer dos demais passageiros, mesmo com o pastor que era o mais esforçado em manter a sociabilidade entre todos, responsável por sabermos que ela era solteira e trabalhava em Délhi como advogada. O reverendo perguntava várias coisas da vida de todos nós e contava muito da sua também, como as “missões de caridade” de que participa na Índia e nos Estados Unidos, a carreira do filho no Indian Army, as filhas nos Estados Unidos, a esposa que se desdobrava para acompanhá-lo em suas missões e que agora estava com as filhas onde estas moravam, tratando-se de uma doença.

Em uma das estações do caminho, descemos para comprar frutas, escolhi algumas bananas e uvas, pelas quais o reverendo não me deixou pagar, ainda que eu insistisse bastante. Quando voltamos ao trem, Anjana fitava as uvas que começamos a compartilhar, não sem antes eu perguntar à mãe se ela poderia comer aquela fruta. Depois, a pequena quis pipoca quando o vendedor passou pelo vagão com um enorme saco plástico carregado delas ainda quentes e com o cheiro que espalham quando assim se encontram. Nenhum dos adultos se interessou pelo alimento do qual a criança deixou sobrar um bocado, tendo o restante sido guardado pela mãe. Ao começo da noite, algum tempo antes do jantar, o pastor costumava aceitar uma sopa de tomate vendida em um galão de alumínio e servida em copos de plástico.

—It could be called pepper soup instead of tomato soup! Brincava ele com o ardor do caldo.

Na terceira, e última, manhã que passamos no trem, acordei com as pessoas rindo de Anjana, pois ela pedia que os pais me chamassem, o que eu percebi pelas conversas dos adultos entre si em inglês, já que eu não entendia o que ela dizia. Depois que acordei, fui até o banheiro escovar os dentes e lavar o rosto, quando voltei, o único que continuava a dormir era Gaurav. Quando acordou, mais de uma hora depois, o pai de Anjana lhe disse:



\_You are a good sleeper!

Todos tomamos café como no dia anterior, alguns pedindo o que era vendido no trem e os casais comento seu *sattu*. Um pouco mais tarde, um rapaz veio gritando algo que não conseguia entender, carregando uma bandeja exalando um aroma bastante agradável, perguntei aos meus companheiros o que era aquilo, responderam que era *banana bajji*. Não resisti e quis comprar um, mas o vendedor só vendia três juntos num saquinho de jornal, então comprei o saquinho que se desmanchava em óleo. Ofereci a todos e apenas o pastor aceitou minha oferta. A mãe de Anjana acabou por querer também e o marido comprou um saquinho. Eu estava me deliciando com o doce de banana, apesar da gordura. Perguntei de que era feito e o pai de Anjana respondeu:

\_Just flour, bananas, sugar and an entire bottle of oil. Referindo-se ao fato de a massa que envolvia as bananas fatiadas estar encharcada de gordura.

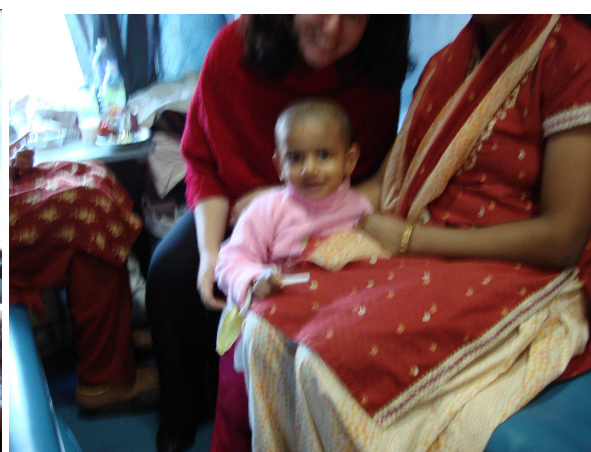
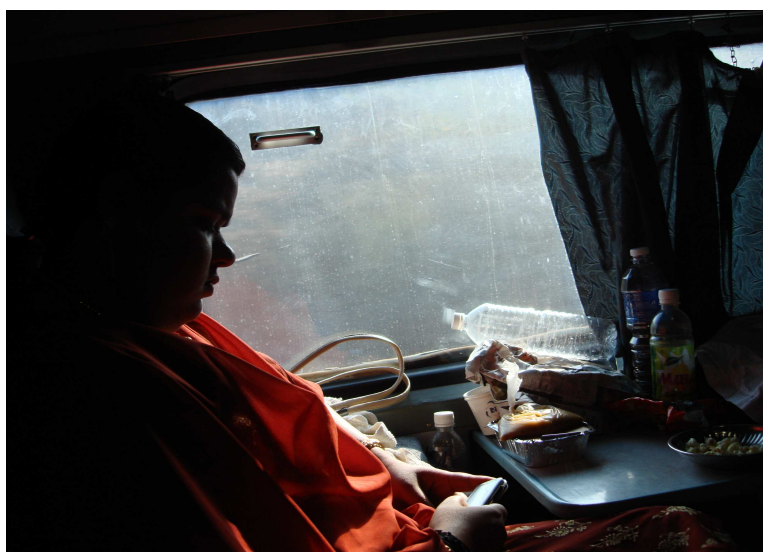


**Banana bajji (extraído de [www.flickr.com](http://www.flickr.com), autor: Easy Indian Food).**

O humor de meus companheiros de jornada era impagável e foi com eles que aprendi mais um pouco da importância social da comida para todas as pessoas indianas com quem estive. Antes de chegar a Agra, após meu último almoço naquele trem, conversava com Upasna e a mãe de Anjana no corredor próximo ao banheiro, onde ambas enxaguavam os pratos numa pia existente ali. Comentei o trabalho que dava levar comida na viagem, mas Upasna respondeu com doçura:

\_It is better to bring food made in home, because this food sold inside the train do not nourish.

Pouco depois, o trem chegou a Agra e despedi-me com certo pesar dos companheiros, que ainda viajariam até Délhi. O pastor ajudou-me a desembarcar as bagagens e, já do lado de fora do trem, proferiu uma bênção tocando minha cabeça, antes de voltar para seu assento.



A mesma afirmação de Upasna foi encontrada por Huberman (2005) em sua pesquisa sobre o trabalho de crianças e adolescentes no turismo em Varanasi. Tanto as famílias, quanto as crianças em questão, afirmavam que a comida consumida fora de casa não alimenta quem a ingere, o que tem consequências físicas, como a deterioração da saúde, mas também de outra ordem:

“Eating in the bazaar is not only viewed as potentially harmful to one’s physical health, but it also represents social and moral dangers, since

in Hindu culture, food provides one the central conduits through which the qualities and affections of a person may pass (...). Consequently, to consume food that has been prepared by a stranger exposes one to receiving potentially inferior or incompatible substances, while to consume food made by one's own (*apnaa*), is to share in their substance and increase the bonds of solidarity between giver and receiver.” (Huberman, 2005: 169)

A autora relaciona a preocupação dos jovens e de seus pais com o que é consumido fora de casa ao entendimento de que há, na Índia, uma primazia da valorização do ambiente doméstico em detrimento do espaço público, como se pode ler:

“Moreover, as Chakrabarty (1991: 25) has also noted, within South Asian culture the home and sphere of domesticity, which is so often signified by women at the hearth, is still frequently valued as the center of vitality and nourishment.” (Idem: idem)

O que considero válido também para minha própria experiência etnográfica, pois em todo o tempo em que estive na Índia as pessoas me levavam para seus lares – como Janaki, Devika e Varghese o fizeram – ou levavam seus lares consigo até onde estavam – na cantina do CSSS, nos trens expressos e nas ruas de Varanasi, onde os peregrinos também comiam de pequenas marmitas que portavam em sacolas. O que pode ser entendido tanto como um cuidado em não ingerir comidas poluídas por ingredientes indesejáveis, como no caso de Anu ao recusar o prato que continha frango no restaurante chinês em Kolkata, como um cuidado em, literalmente, ingerir substâncias, sentimentos e afetos preparados por aqueles que são próximos de quem come, como nos trens, nas ruas de Varanasi e na casa de meus anfitriões.<sup>56</sup>

Ambos os significados estão relacionados, e dizem respeito ainda a outro aspecto, depreendido da literatura antropológica sobre alimentação na Índia, que é o fato de comidas cozidas serem potencialmente poluidoras, justamente por serem permeáveis às qualidades de quem a preparou. Uma preparação culinária pode ou não ser ingerida por pessoa de determinada casta, dependendo de quem a preparou, ou melhor, de sua casta. O fluxo que se segue nesse caso é o da permissão para comer o que for preparado por castas consideradas

---

<sup>56</sup> Comer fora também é um hábito muito menos freqüente lá que aqui. Uma matéria de jornal em Calcutá falava de como os empreendimentos gastronômicos têm aumentado no país nos últimos anos, indicando que esse é um hábito recente. O surgimento de restaurantes de comida internacional e o aumento de restaurantes requintados eram o tema da notícia. O público de tais estabelecimentos se encontra entre a classe média e a elite do país, conforme aponta Frank Conlon no artigo “Dining out in Bombay”, em que discute a criação de “‘modern’ forms of identity, excitement and pleasure” no seio das “emerging middle and upper-class” de Mumbai (*cf.* Huberman, 2005). Em Calcutá, os restaurantes desse tipo que visitamos apontavam que, realmente, o público desses lugares faz parte de uma elite. Por outro lado, pequenos estabelecimentos ou barracas de rua que servem comida local são muito comuns em todos os lugares por onde passei, no entanto, apenas observei trabalhadores comendo ali quando almocei ou lanchei em lugares assim em Agra e Varanasi. Nesta última, comer fora é uma atividade muito pouco realizada por moradores, sendo a maioria dos restaurantes dedicados a atender a grande afluência de turistas internos e externos, como pude constatar nos dias que lá estive.

mais altas na hierarquia desse sistema e a proibição do contrário, alimentos preparados por castas tidas como inferiores não são ingeridos por integrantes de castas ditas superiores (Cort, 2004; Froerer, 2005). Entre castas (ou sub-castas) de mesma posição, ou nível de pureza, é permitida a partilha horizontal de alimentos. Isso para o caso de alimentos cozidos, pois alimentos crus, como frutas inteiras, são menos suscetíveis à poluição pelo manuseio e por isso não interditas (Perez, 2004; Cort, 2004; Douglas, 1996). Douglas analisou esse tema como visto a seguir:

“É feita uma distinção entre comida cozida e crua como portadoras de poluição. A comida cozida está sujeita a transmitir poluição enquanto a comida crua não. Logo, comidas cruas podem ser recebidas ou manuseadas por membros de qualquer casta – uma regra necessária do ponto de vista prático numa sociedade onde a divisão do trabalho é correlata a graus de pureza herdada. Frutas e nozes, enquanto inteiras, não são sujeitas à profanação ritual, mas uma vez que um coco é quebrado ou uma bananeira cortada, um Havik não pode aceitá-la de um membro de uma casta inferior.” (Douglas, 1996: 47-48)

A autora também apresenta uma explicação para o cuidado com os alimentos cozidos:

“(...) o momento em que a comida é preparada para a mesa é aquele em que a inter-relação da estrutura de pureza e da ocupacional precisa ser exatamente estabelecida. Pois o alimento é produzido pelo esforço combinado de diversas castas, de graus variáveis de pureza: o ferreiro, o carpinteiro, o cordoeiro, o camponês. Antes de ser permitida ao corpo, é necessária uma ruptura simbólica para expressar a separação do alimento de contactos impuros, porém necessários. O processo de cozinhar, entregue ao cuidado de mãos puras, provê essa ruptura ritual.” (Idem: 156)

Dois dias depois da longa viagem de Trivandrum a Agra, quando novamente viajava de trem, a importância da preparação dos alimentos voltou a emergir das conversas que tive com outro companheiro de viagem. Enquanto ia de Agra a Jaipur, conheci Abhishek, um rapaz hindu de trinta anos que trabalha no Indian Army. Naquela ocasião, quando vinha de Gwalior (estado de Madhya Pradesh), onde reside, para uma missão oficial em Pokran (no estado do Rajasthan), o major trazia em sua bagagem um pouco de comida preparada por sua esposa, Nidhi, evitando assim que precisasse comer o que era vendido no trem, fato que, devo reiterar, foi observado por mim nas quatro viagens que fiz utilizando esse meio de transporte, três delas durando mais de um dia.

Em dado momento de nossa viagem, Abhishek perguntou-me quem cozinaria para meu marido, já que eu iria ficar fora de casa por tanto tempo. Expliquei-lhe que havia uma funcionária em casa que esporadicamente preparava a comida e que comíamos fora nos outros dias, o que não pareceu fazer sentido a ele. Em sua casa havia uma funcionária todos os dias,



mas ela nunca cozinhava para eles, esta tarefa ficava a cargo de Nidhi, a esposa que tinha vinte e nove anos e é médica, isto é, “a modern woman”, como me disse Abhishek.

Trabalhar em um hospital, cuidar da filha de um ano quando está em casa e cozinhar todos os dias, não era uma dificuldade colocada por Nidhi, nem pelas outras mulheres que conheci nos trens, como Upasna declarou, embora fosse uma elucubração inicial minha que isso pudesse incomodá-la, já que tem uma rotina atribulada com o exercício da medicina e os cuidados da filha. Nidhi não estava presente no trem conosco, mas nos falamos virtualmente no MSN, tanto enquanto ainda estava na Índia, quanto após retornar ao Brasil. Como eu havia provado de sua comida, fiz um comentário elogioso e falamos sobre o assunto algumas vezes, ela me revelando que adora cozinhar, tendo chegado a enviar-me suas receitas de *daal* e do *mango pickles* (espécie de picles de manga) que Abhishek levava quando nos conhecemos, ocasião em que portava ainda os deliciosos doces chamados *kaju ki barfi*, feitos de castanha de caju, leite e açúcar.<sup>57</sup>



Mango pickles (extraído de [www.vegetarian-cooking-recipes-tips.com](http://www.vegetarian-cooking-recipes-tips.com)) e kaju ki barfi (extraídos de [www.slimwithyoga.com](http://www.slimwithyoga.com) e [www.indian-cooking.info.com](http://www.indian-cooking.info.com), respectivamente).

## Como pode ser visto o ato de cozinhar

Percebi, a partir das conversas e refeições compartilhadas, que mesmo uma intelectual como Devika, famosa em seu país pelos estudos sobre gênero no estado de Kerala, não vê problema algum em cozinhar para ela, as filhas e convidados. Esse não é um sinal da dominação masculina e/ou da submissão feminina, como poderia parecer-me à primeira vista. Pelo contrário, penso que, para Devika e outras mulheres, o ato de cozinhar deve ser lido com o sentido de autonomia e controle de sua própria vida, uma vez que a comida assume essa dimensão tão importante que pude vivenciar.

---

<sup>57</sup> O contato no ciberespaço também continua sendo mantido com o pastor Acham Yohannan, com Neha Hui, estudante do CDS em Trivandrum, com Anu, com os professores Devika, e Varghese do CDS e com Sujith Parayl, que agora leciona em Mumbai.



No dia em que Antonádia e eu almoçamos em sua casa, quando esta nos acolheu no Centre of Development Studies em Trivandrum, o que Devika nos ofereceu havia sido preparado por ela, eu a vi um único dia com sua filha, comendo no refeitório do CDS, que fica dentro do *campus* onde ela reside e trabalha. Em seu almoço, havia arroz branco, peixe com legumes cozidos no leite-de-coco, iogurte – que se come junto ao arroz –, *roti* – outro tipo de pão –, *daal* e feijão, algo que eu não comia desde que saíra do Brasil. Era um tipo de feijão que não conhecia, marrom como o carioquinha que temos aqui, mas com grãos bem menores. A preparação também diferia, não era caldeado como na maioria dos lugares do Brasil, mas seco. Comentei com Devika que não vira feijão desde que chegara à Índia, e ela me explicou que não são todas as regiões que produzem e consomem feijão, mas que em Kerala é comum. De fato, eu havia percebido que outros grãos são muito mais utilizados, como ervilha, lentilha e grão-de-bico.



Curd Rice, arroz com iogurte, (imagem de <http://showmeth Curry.com>), o pão roti (imagem de [www.indianfoodsite.com](http://www.indianfoodsite.com)) e coconut fish curry (imagem de <http://jiratesrecipes.blogspot.com>).

Durante o almoço, conversávamos sobre casa e afazeres domésticos e Devika reclamou de alguns deles, como lavar e passar roupa ou limpar a casa, mas em nenhum momento de cozinhar. Ao contrário, ela demonstrava sua afeição à culinária no modo como nos falava da comida de Kerala, dos ingredientes utilizados, da maneira de comer a coalhada despejando-a por sobre o arroz. E ainda, levando-nos ao *Kerala House Family Restaurant*, para comer alguns pratos especiais da cozinha de seu estado, como peixes assados e servidos em folhas de bananeira.



Peixe assado em folha de bananeira (imagem de [www.indiamike.com](http://www.indiamike.com)).

Ao final do almoço naquele restaurante, Devika nos levou ao mercado onde comprara os doces que levava para Janaki em Kolkata, os dois estabelecimentos ficavam próximos da livraria que Varghese nos mostrara dias antes e à qual voltamos nesse dia com Devika. Ali ela comprou um livro de receitas com o qual presenteou Antonádia. O mercado vendia inúmeros doces e petiscos comuns no sul da Índia como os pedaços de jaca, banana ou mandioca fritos e salgados (*chakka vattal*, *banana chips* e *tapioca chips*) e os doces de gergelim torrado e calda de açúcar (*til ladoo*).



**Chakka vattal ou jackfruit chips** (imagem de <http://niyasworld.blogspot.com>) e **banana chips** (imagem de <http://spicychilly.blogspot.com>).



**Tapioca chips** (imagem de <http://srees-recipes.blogspot.com>) e **til ladoo** (imagem de <http://meltingpotschow.blogspot.com>).

Para além de minhas percepções, encontro em um dos livros dessa autora diferentes análises sobre o domínio do lar realizadas por feministas indianas em escritos de 1898 a 1938, que ela compilou, traduziu do malayalam para o inglês e publicou. Sobre os diferentes aspectos em que essa esfera foi tratada, Devika escreve:

“As someone who grew up seeing political/intellectual docility as a necessary requirement for coming under the sign of Women in Kerala, I was awestruck by the marvelous deployment of reason, humour and rhetoric in these writings (many of which were actually speeches) to dismantle older forms of patriarchy, even to ferret out what appeared to be the vestiges of it in emergent institutions (for instance, Parvati Nenminimangalam, in this volume). (...) Along with efforts to de-mystify the place of women in the traditional home by pointing out its limitedness and the distressing restraints

it imposed (Pachi Amma, for example) and even to reject it outright (see Anna Chandy's polemic against domestic labour), there were attempts to reclaim the kitchen, to make it a space of social emancipation and transformation (Devaki Narikkattiri, in this volume)." (Devika, 2005: XXV-XXVI)

Em um dos textos presentes na coletânea, intitulado "Woman Should Not Abandon the Kitchen", sua autora fala de como o espaço doméstico é decisivo para concretizar as lutas políticas cujo debate circulava a esfera pública de sua época, os anos 1930:

"These are times in which the struggle to destroy untouchability is quickening. But protest is largely limited to conference halls and news features; it has not yet begun to set foot in the kitchen. This is a major shortcoming. Actually, today, the kitchen is the place where untouchability and other evil customs are entrenched. There are many today who leave the progressiveness and lofty ideals they profess in public outside their doorstep, not daring to bring them inside the home. Why is this so? Because women's efforts have been inadequate, I would say. It is the primary duty of the women to banish baneful customs from the kitchen and foster enlightened ideas there." (Narikkattiri Devaki Antarjam, *apud*: Devika, 2005: 152)

É claro que, na mesma coletânea, Devika apresenta artigos em que outras autoras que se lançaram ao debate sobre a emancipação da mulher indiana, apontavam a subordinação da mulher ao marido, aos filhos e aos afazeres domésticos como algo que era imperativo mudar. Ao mesmo tempo, as autoras desses artigos estavam buscando e apontando caminhos para a emancipação feminina que partissem delas mesmas, em contraposição, tanto aos discursos patriarcais forjados pelos movimentos nacionalistas indianos, quanto os que provinham de fora do país, mais precisamente do Ocidente. Célebre é a controvérsia gerada pelo lançamento do livro "Mother India" em 1927, escrito por Katherine Mayo, que foi lançado simultaneamente nos Estados Unidos, Inglaterra e Índia. O livro, claramente etnocêntrico, atacava os costumes indianos, sobretudo em seus aspectos de gênero, colocando como bárbaros os costumes hindus do *child-marriage* (casamento entre crianças) e do *sati* (imolação das viúvas em fogueiras pela morte dos maridos). Mayo defendia, a partir de sua visão supostamente feminista, que a Índia não estava pronta para se autogovernar e, portanto, era legítimo que a Inglaterra continuasse a dominar o país com o propósito de civilizar os costumes hindus, em defesa das mulheres indianas.<sup>58</sup> A repercussão do livro levou, como aponta Sinha (2008), a respostas dos movimentos nacionalistas e feministas indianos que

---

<sup>58</sup> Uma crítica ao suposto feminismo de Mayo pode ser lida aqui: "(...) in *Mother India* the Indian woman appears either as the object of the benevolent salvation of British imperialists or the object of the Indian male's cruel and barbaric practices." (Sinha, 2008: 215)

denunciaram tal pensamento imperialista e ampliaram o espaço para discussões sobre a condição da mulher indiana no interior dos debates pró-independência. O que ficou conhecido como *Mother India controversy*, impulsionou uma crítica ao que foi chamado de feminismo imperialista, bem como ao nacionalismo patriarcal indiano. Apesar de naquele momento tratar-se de um movimento de mulheres de classe média, a “controvérsia” significou a conscientização e o aprendizado de estratégias de mulheres indianas que falavam em nome delas mesmas.

No interior desses debates, realizados a partir da perspectiva de mulheres indianas, a comida aparece, como se pode depreender do trecho abaixo:

“Food is the major source of health. It is prepared, of course, in the kitchen. Cooking is not servile labour. On the contrary, it is a task of much consequence. It is our foremost duty to acquire practical proficiency in scientific ways of preparing food. Persuasion is the best way of ridding society of bad habits, like drinking, which are harmful to both body and mind. Thus society has much to profit from efforts focused on the kitchen. In sum, the kitchen is the engine of the ship that is the community. Women are its captains.” (Narikkatiri Devaki Antarjam, *apud*: Devika, 2005: 153)

Trazendo essas proposições para o presente, Daya (2010) analisou livros literários e autobiográficos recentes de mulheres indianas no que concerne à comida e à culinária. O modo como essas autoras apresentaram tal atividade em suas obras levou Daya a concluir:

“In these texts food, and particularly the practice of serving food to others, is used by women as a tool for gaining independence, as a weapon to combat oppression, and as a means of negotiating migrant identities, among other things. The texts thus demonstrate the importance of appreciating the gendered nature of modernity, recognising women's modernities to be genuinely transformative of the individual, as well as continuous with traditional and conventionally feminine practices rather than necessarily opposed to them.” (Daya, 2010: 475)

Assim, a experiência de pesquisa de campo etnográfico na Índia, somada à abordagem do tema na literatura consultada, permite a leitura de que a comida, entendida como o comer e a preparação da comida, têm sentidos diversos e complexos que enuncio aqui na tentativa de apontar alguns caminhos para sua compreensão. Além dos significados apontados por Appadurai (1981), cujas proposições se aplicam aos eventos etnográficos por mim tratados no presente texto, isto é, de segmentar/diferenciar, concomitantemente a unir/aproximar grupos e pessoas e, ainda, deslocar os pólos da hierarquia, como no caso das cerimônias religiosas hindus, a comida provê meios de satisfação pessoal, afirmação de identidades culturais e, até, de emancipação.

## Entre hindus, cristãos e muçulmanos

Embora cozinhar seja uma tarefa, segundo alguns autores, delegada às mulheres ou, de acordo com outros autores, assumida pelas mulheres, em meus dias na Índia, pude testemunhar homens descrevendo receitas e modos de preparo de doces e mesmo cozinhando. Na noite em que jantamos na casa de Varghese, este nos preparou um peixe em postas ao molho de tomates e leite-de-coco, componente bastante assíduo na culinária de Kerala, acompanhado de arroz e *chapati*. Varghese não é hindu, nasceu em uma família cristã e por isso as interdições alimentares que fazem parte de sua dieta são aquelas que, de certa forma, conheço mais de perto, tendo nascido em uma família católica: certos alimentos são interditos em épocas específicas do calendário cristão, como por exemplo, a Semana Santa, em que se come peixe e o período da quaresma, durante o qual também não se come carne de nenhum animal a não ser peixe.<sup>59</sup> O fato de Varghese ser cristão e ter-nos oferecido peixe em sua casa parece-me significativo. Além do fato de o peixe ser um alimento com uma significação religiosa bastante forte no cristianismo, porque ele não comia carne vermelha ou de porco, por exemplo? <sup>60</sup> Antonádia e eu havíamos tido a idéia de fazer-lhe uma feijoada, para apresentar, em retribuição por sua recepção, um pouco da comida brasileira, e foi quando perguntamos onde poderíamos conseguir os ingredientes, que Varghese nos deu a resposta para a questão acima.

Como já sabemos, hindus não comem carne de vaca, havendo inclusive uma lei nacional que proíbe o abate do animal. <sup>61</sup> Não obstante seja comum utilizar o leite, para queijos e coalhadas, e o couro, ossos e chifres do animal, depois de morto por causas naturais, na fabricação de roupas, calçados, utensílios como colheres e adornos de chifre etc., o uso de alguns desses materiais é observado com cuidado dependendo da casta a que o indivíduo hindu pertença.

---

<sup>59</sup> É claro que estou ciente de que esses hábitos no Brasil são mais ou menos observados dependendo da assiduidade ou fervor religiosos. E esse é também o caso indiano, como fica claro quando pensamos em Janaki. No entanto, ainda quando não há a assiduidade ou fervor religioso, a comida continua a exercer seu papel no aspecto moral na vida das pessoas indianas, e nesse sentido, Janaki é também um exemplo disso, pois há todo um *ethos* alimentar hindu que ela não despreza, embora quebre alguns tabus.

<sup>60</sup> O peixe está presente em várias das passagens bíblicas sendo a mais difundida, provavelmente, a do mito do milagre dos peixes. Nela, Jesus vai ao mar com aqueles que se tornariam seus apóstolos, mas eram ainda incrédulos de que ele fosse o Messias, e enche suas redes com enorme quantidade de peixes depois de um longo período em que tentavam pescar em vão. O peixe é também um alimento não vedado pelas Abominações do Levítico.

<sup>61</sup> Trata-se da “Anti-cow slaughter law”, que recentemente foi notícia nos jornais indianos graças a sentenças das cortes de justiça daquele país com o entendimento de que o abate de outros rebanhos, como o de búfalos, também deve ser considerado crime, instituindo, além disso, que a venda e o porte de bife passam a ser considerados crime também. Essa é uma controvérsia de muitos anos entre grupos organizados da sociedade civil indiana em que de um lado estão os Hindutva, movimento nacionalista hindu, e de outro muçulmanos que criam búfalos.



Embora o hinduísmo não professe uma restrição à carne de porco, o mesmo não acontece com o islamismo que, sendo uma religião abraâmica, teve seus textos sagrados influenciados ou informados pelo Antigo Testamento, no qual a carne de porco é estritamente proibida à alimentação dos fiéis no livro As Abominações do Levítico.<sup>62</sup> Assim, segundo Varghese, para evitar afrontas mútuas, bem como, devido à lei que proíbe o abate de bovinos, hindus e muçulmanos não comem, em tese, os dois tipos de carne, costume que se estende também aos cristãos, como o próprio Varghese. Desse modo, as carnes permitidas aos hindus, dependendo da casta, são o peixe, o cordeiro e o frango, aos muçulmanos as mesmas carnes, desde que os animais tenham sido abatidos conforme o ritual muçulmano, pois assim se tornam *halal*, isto é, permitidos ao consumo. Os cristãos também podem se alimentar das três carnes, pois não observam restrições a nenhuma delas. Embora existam denominações cristãs na Índia que possuem regras dietéticas diferentes das daqui, no caso de Varghese, contudo, perguntado sobre o assunto, este disse não observar proibições alimentares quanto a carnes, não comendo carnes de vaca e de porco apenas pela dificuldade de encontrá-las.<sup>63</sup> Levar adiante nossa intenção de cozinhar uma feijoada seria, portanto, não impossível, uma vez que Varghese nos explicou que havia açougues clandestinos, mas difícil e seguramente indesejável para Varghese.<sup>64</sup>

Embora tenha concentrado minhas descrições e análises sobre a importância da comida no pensamento hindu, a passagem suscitada no jantar oferecido por Varghese, demonstra o quanto questões relacionados à comida na Índia extrapolam os limites da religiosidade hindu. Os conflitos que Appadurai (1981) chamou de *gastro-politics*, emergem também em situações como a controvérsia sobre a *Anti-cow slaughter law*, na qual os

---

<sup>62</sup> Embora o catolicismo também seja uma religião abraâmica, que considera Abraão como o patriarca da civilização humana, o Velho Testamento tem pouca vigência na liturgia católica atual que segue o Novo Testamento, referente ao advento do Cristo na Terra. Diferentemente do islamismo e judaísmo, que seguem o Antigo Testamento e não aceitam o Novo Testamento por não considerarem Cristo como seu Messias. Para uma análise dos tabus alimentares ligados ao Levítico, ver Douglas (1976).

<sup>63</sup> Robinson (2003) aponta, no entanto, como o cristianismo na Índia tem profundas influências do hinduísmo, embora siga a liturgia cristã. Cerimônias de nascimento e casamento entre Syrian Christians apresentam semelhanças com as cerimônias hindus, já os rituais funerários se diferenciam e levam em conta as noções cristãs da vida após a morte, mas sem reencarnações, e do juízo final. Segundo a autora: “The inner life of the community, therefore, is defined liturgically and by its Christian ethic and world-view. Hindu symbolic codes, ideas about ceremonial foods and prestations inform the domestic ceremonies in all life-affirming rituals. But the boundaries do not ever entirely disappear: each group maintains its individuality within Kerala society, aware of and accepting similarities as well as differences. (Robinson, 2003: 895) Noções de hierarquia e poluição variam entre diferentes denominações cristãs, em algumas prevalecem a regra de endogamia e os tabu da poluição das mulheres durante o ciclo menstrual, impedindo-as por vezes de freqüentar a igreja. Diferentemente, contudo, do hinduísmo “they are not segregated during menstruation and do not avoid cooking”. (idem: 899)

<sup>64</sup> Encontrei um desses lugares que comercializa carne de búfalo, enquanto deambulava por uma vizinhança muçulmana em que se encontra a mesquita Jama Masjid, construída pela filha de Shah Jahan, o construtor do Taj Mahal, em Agra.

muçulmanos opõem-se à lei, já que tradicionalmente criam búfalos para extração do leite e para o abate. Fecho essa seção com uma cena que também exemplifica a validade da proposição da comida como um veículo para classificar e segmentar as pessoas e os grupos na Índia envolvendo não hindus.

Em meus três dias em Jaipur conheci Kief, um motorista de *moto-rickshaw* que me guiou aos lugares que eu desejava conhecer nessa cidade, quando ainda tinha em mente a pesquisa sobre o turismo internacional na Índia, o que me levou a visitar alguns templos hindus, pois gostaria de averiguar a afluência de turistas nesses locais, o que acabou não se confirmando. Em Agra e Jaipur, o turismo está mais ligado aos lugares ou monumentos históricos, como o Taj Mahal, Fatehpur Sikri, cidade construída pelo imperador Akbar no século XVI, e outros fortes e palácios também construídos por imperadores muçulmanos, constituindo um tipo de turismo chamado de patrimonial.



Depois que pedi à Kief, ainda na primeira manhã, que me levasse a um templo dedicado à Vishnu e Lakshmi (Lakshmi Narayan Temple), que constava de meu *guidebook*, ele perguntou:

\_Do you like temples?

\_Yes I like it.

\_So I will show you beautiful temples that are not in this book.

Aceitei a proposta e passamos o dia visitando templos pela cidade, nos quais o único em que havia visitação de estrangeiros era o primeiro. Ali vi pela primeira vez as bolinhas brancas de açúcar distribuídas como *prasad* aos devotos que lá se encontravam. Kief falava das divindades que presidiam cada templo, apontava o dedo nomeando as imagens dos deuses e deusas e advertia-me para cobrir a cabeça com a *dupata* que eu usava no pescoço antes de entrarmos em alguns deles. Perguntou-me se eu era cristã e acenou afirmativamente com a

cabeça quando perguntei se era hindu. Perguntei se costumava freqüentar algum templo e disse que não, não tinha muito tempo para isso.

No último dia que permaneci na cidade, convidei Kief a almoçar comigo, após o almoço, pegaríamos minha bagagem e ele me levaria à estação de trem de onde eu partiria para Varanasi. Ele me havia indicado dois restaurantes nos dias anteriores e perguntei-lhe em qual deles ele gostaria de ir. Respondeu que no Laxmi Mishtam Bhandar não permitiriam que ele entrasse, pois não admitiam guias turísticos e motoristas no estabelecimento. De modo que fomos ao outro restaurante, menor e bem menos badalado por turistas que aquele, onde havia um homem com roupas de estilo “guarda palaciana” à entrada recebendo os clientes.

No restaurante, perguntei o que ele gostaria de comer. Respondeu que eu escolhesse. Então perguntei se ele comia carne. Disse que sim. Perguntei se preferia frango ou peixe. Foi quando ele me disse que, na verdade, preferia cordeiro.

\_Mam, actually I’m Muslim. I told you that I was Hindu because tourist people do not use like muslims. And because you wanted go to the temples.

Kief disse isso como quem confessa quase um crime. Tratei de dizer que não me importava com aquilo e pedimos *lamb curry*, arroz, legumes com *masala* e *garlic naan*, um pão de massa fina preparado com alho.



Lamb curry (imagem de [www.recipeeworld.com](http://www.recipeeworld.com)), mixed vegetable masala (imagem de <http://chefinmaking.com>) e o pão garlic naan (detalhe de foto do referido almoço com Kief).

Enquanto comíamos, perguntei a respeito do que ele havia dito, sobre turistas não gostarem de muçulmanos, e ele afirmou:

\_My boss, the owner of the rickshaw, he said that when people ask my religion I should answer that I am Hindu, because tourists do not like Muslims.

Subitamente lembrei-me do dia em que outro motorista de auto-riquixá em Agra, após me perguntar se eu era cristã, ao ser perguntado sobre a sua religião, respondeu que era muçulmano, acrescentando, logo em seguida, o questionamento:

\_Any problem with that?

Aquela triste informação só me foi dada porque Kief não poderia comer outra carne que não aquela, já que aos muçulmanos é vedada, além da carne de porco, carnes de frango, peixe ou bovinos, que não tenham sido abatidos sob o ritual muçulmano. Após passar pelo abate ritual, a carne desses animais é considerada *halal*, ou seja, permitida para consumo. Na Índia, alguns restaurantes especificam em seus cardápios se as carnes são *halal*. A carne de cordeiro é a mais comumente considerada *halal* em restaurantes, mesmo quando estes não estão localizados em vizinhanças muçulmanas, como afirmou Kief, sendo as outras carnes evitadas por ser mais difícil saber se passaram ou não pelo abate muçulmano. Novamente, eu estava diante de uma situação em que a comida permitia saber um pouco mais sobre as pessoas com quem estive. Além disso, pude perceber como a relação com a comida mais uma vez estava interligada às relações sociais. Kief não se mostrara incomodado em entrar em templos hindus, ouvir suas músicas e mostrar-me seus deuses como se fossem deuses de sua devoção. Ele não pode, contudo, disfarçar sua preocupação em evitar comer uma carne que pudesse não ser *halal*, preferindo revelar-me seu segredo a desobedecer a uma prescrição alimentar, graças à qual, hindus e muçulmanos têm mais um motivo para serem classificados e segmentados em grupos diferentes, ou para assim se perceberem.

## Considerações finais

Encerrar um trabalho monográfico é sempre se ver às voltas com a sensação de incompletude. É comum pensarmos que um pouco mais de tempo em campo, um prazo maior para as leituras e a escrita e um bocado de sorte, nos levariam a ter menos dúvidas, efetuar reflexões mais profundas e, por fim, chegar a conclusões mais certeiras. Ao mesmo tempo, refletem os mais versados na pesquisa social, quando é que se sabe que o conhecimento acumulado acerca desse ou daquele objeto de pesquisa é já suficiente? Quando é que se pode encerrar o trabalho de campo, ou as investigações de outra natureza, e dar o assunto por encerrado? Ao que parece, esse momento não existe. É pensando assim, que me permito encerrar essa dissertação, tendo em mente que esse trabalho, representa a distância até onde pude chegar, no caminho percorrido desde a ignorância quase completa da realidade social e cultural indiana, até o contato e a convivência com interlocutores daquele país.

Como argumenta Wagner (1981), o antropólogo passa uma grande parte de sua formação como tal, presumindo a existência de algo chamado “cultura”. Ao travar contato com outra “cultura” o pesquisador se dá conta, pela primeira vez, da sua própria. Em seguida, o etnógrafo almeja exprimir o que aprendeu em contato com os outros, nos termos da “cultura” onde ele próprio se desenvolveu, a qual ele tinha, até então, como algo dado. Nesse processo, o antropólogo acaba por inventar ambas as culturas, a sua e a do grupo com o qual está em interlocução. Essa perspectiva orienta um dos aspectos desse trabalho, que é a tentativa de estabelecer uma comparação sobre a presença da comida no contexto do catolicismo popular brasileiro e nas práticas religiosas hindus. A comida como meio para a comunicação entre pessoas e santos de sua devoção é um problema teórico que tem me acompanhado na curta trajetória acadêmica que tracei até aqui, desde a iniciação científica e a monografia de conclusão da graduação. Voltando a Wagner, estou ciente de que o elo que aproxima o significado da comida nos contextos religiosos católico e hindu são as pesquisas de campo que realizei e os textos que escrevi analisando aquelas experiências, não restando, talvez, entre elas outra homologia que não essa. Mas, afinal, não são as pesquisas em antropologia, conversas que costuramos entre teorias, calcadas em experiências de campo tão diversas, nossas próprias etnografias e os interlocutores que temos a chance de conhecer? Sendo assim, não vejo como a natureza das comparações em antropologia poderia ser outra, que não aquela baseada na trajetória do pesquisador e na trajetória dos autores que utiliza.

Nesse trabalho, dando mais um passo em minha formação, procurei estender a validade da proposição da comida como fonte de comunicação entre pessoas e deuses, para a



comunicação entre pessoas e grupos, isto é, interlocutores que não estão separados pela natureza de sua existência, como ocorre no caso de homens e deuses, em que a condição humana difere da condição divina.

Para tanto, tratei os momentos que vivi entre pessoas daquele país, de regiões, idades, ocupações profissionais, pertencimentos religiosos e posições de casta diferentes, como *eventos etnográficos*, cuja análise me permitiu entender a comida e seu compartilhamento como um símbolo que transmite três tipos de mensagem bastante *convencionalizadas* pelos sujeitos que participam das transações sobre a comida na Índia. Aproximar pessoas, criar meios de expressar intimidade e igualdade é uma função que a comida exerce quando compartilhada por pessoas de mesma posição hierárquica. Segmentar ou classificar como diferente (em relação à idade, casta, gênero, afiliação religiosa) e demonstrar desigualdade ou subordinação hierárquica, é uma função que a comida cumpre quando não há compartilhamento das refeições, dos alimentos em si ou dos ingredientes permitidos e interditos a cada grupo. Por fim, a comida exerce um papel inverso nos momentos de celebração religiosa, suspendendo as relações hierárquicas entre devotos – pertencentes a diferentes grupos, castas e idades – e criando uma subordinação aos deuses.

Mudanças e continuidades em todos os aspectos tratados aqui puderam ser vislumbradas, tanto no trabalho de campo, quanto na bibliografia consultada. As refeições realizadas, em restaurantes, em estabelecimentos do tipo *fast-food*, ou em barraquinhas de comida de rua, apontavam para diferentes modos de lidar com as regras dietéticas e de comensalidade que sabia existirem. A ampliação do número de restaurantes de cozinha internacional e das cadeias de lanchonetes, alguns dos quais pude conhecer, apresentavam o que parece se tratar de novas formas de sociabilidade que estão se disseminando, cotejando uma ampliação das sociabilidades realizadas fora do domínio do lar, embora tais estabelecimentos sejam freqüentados apenas pelas elites e camadas médias da sociedade dos lugares onde estive. É o que também aponta Conlon (1995) quando analisa o aumento no número de restaurantes e discute a criação de “‘modern’ forms of identity, excitement and pleasure” no seio das “emerging middle and upper-class” da cidade de Mumbai.

Na literatura, Ashis Nandy (2004) analisa a disseminação da cultura *fast-food* na Índia nos últimos anos, bem como as mudanças nas relações com a comida, introduzidas pelos indianos em diáspora quando estes voltam a seus lares. Appadurai (1988) revela a construção de uma culinária nacional indiana através da publicação dos *cookbooks* lançados naquele país, consumidos pela classe média, e que indicam uma diminuição das fronteiras culinárias

regionais. O que se faz acompanhar pelo aumento dos restaurantes que servem a comida nacional indiana, o que, por sua vez, traz outras implicações:

“The history of food consumption outside the domestic framework has yet to be written for India, but there is little doubt that traditional nondomestic commensality was confined to religious and royal milieus, where traditional social or religious boundaries could be maintained even in public eating places. To some extent, public eating places in modern India still seek to maintain boundaries among castes, regions, and food preferences.” (Appadurai, 1988: 9)

Para esse autor, essa situação é algo que começou a ser mudado com o crescimento do hábito de comer fora em cidades indianas, o que, lembro novamente, ainda é muito menos freqüente se comparado ao Brasil.

Iversen e Ragavendra (2006) discorrem sobre um movimento na direção da secularização e democratização da alimentação na Índia, ao mesmo tempo em que constata a posição de casta como fator que ainda condiciona a empregabilidade no setor de alimentação, bem como, verificam que a admissão de *dalits* em restaurantes e hotéis continua sendo assunto das políticas e leis anti-intocabilidade. Esses últimos autores mostram, ainda, como restaurantes informam seus clientes sobre a casta dos proprietários e cozinheiros desses estabelecimentos, com nomes que remetem aos Brâmanes, mesmo havendo leis que proíbem os restaurantes de o fazerem.

Esses são exemplos de como algumas mudanças vêm ocorrendo e ao mesmo tempo de como a alimentação permanece sendo um assunto importante no cotidiano das pessoas indianas, sob signos específicos dos contextos sócio-político-religiosos.

O período vivido na Índia mostrou como o campo delimita o objeto de pesquisa e não o contrário. O que teoricamente já me havia sido ensinado pelos exemplos de Evans-Pritchard e a bruxaria Azande ou o gado Nuer, e por Malinowski e o sistema de trocas *Kula* com que o brindaram os trobriandeses, pude comprovar pela experiência. Tencionando estudar o turismo internacional na Índia, ligado às visões estereotipadas que se tem da espiritualidade hindu no ocidente, acabei por escrever sobre outro tema, uma vez que não pude ignorar as indicações que as pessoas com quem travei contato me davam sobre a importância da comida em suas vidas, não como forma de continuar a vida orgânica de seus corpos meramente, mas, sobretudo, como mediação para as relações com os outros e de seus corpos com o mundo. O legado proporcionado pelos autores clássicos da antropologia sobre a relação da comida com a “cultura”, permitiu adensar a minha compreensão do problema teórico aqui tratado – já apontado anteriormente por eles – e, ao mesmo tempo, atualizar as reflexões desses autores.

Reiterando a possibilidade de diálogo com aqueles com os quais não se tem *intimidade cultural* (Wagner, 1981), mediante o esforço em compreender e se fazer entender, aponto a emergência de novos diálogos acadêmicos no eixo Sul-Sul. As colaborações intelectuais que surgem dessa orientação, apresentam uma possibilidade de instaurar novos processos de construção do conhecimento, alternativos à produção irradiada a partir dos centros hegemônicos econômica, política e cientificamente. Trata-se de formas emergentes de conhecimento que divergem, a meu ver, dos estudos denominados Subaltern Studies e daqueles nomeados como Decolonialidad Del Poder, os quais se localizam, respectivamente, no Sudeste Asiático e na América Latina, e também se assumem como uma alternativa aos modelos paradigmáticos dos grandes centros. Conquanto essas duas escolas estejam, política e epistemologicamente, cada uma a seu modo, comprometidas com a descolonização do saber, ambas não mudam a orientação dos diálogos de forma tão abrangente quanto os novos intercâmbios de pesquisa que têm sido realizados ao sul nos continentes americano, africano e asiático.<sup>65</sup>

As investigações orientadas para o eixo Sul-Sul prometem ser uma rentável contribuição dos intelectuais dos países envolvidos nesse projeto, não só para a produção acadêmica interna de seus respectivos lugares de origem, bem como num intercâmbio entre eles, mas, mais que isso, para uma nova forma de estruturar a geopolítica mundial da produção do conhecimento. Por isso, aponto a intenção de aprofundar a investigação apresentada aqui – em caráter, talvez, não plenamente satisfatório – com futuros períodos de trabalho de campo na Índia, assim como, mediante o estreitamento de laços com interlocutores de dentro e de fora da academia naquele país.

Por fim, gostaria de reiterar a natureza metodológica do empreendimento realizado aqui, que buscou aliar a pesquisa bibliográfica sobre o tema abordado na dissertação ao tratamento dos momentos que vivi na Índia como *eventos etnográficos*. Esse instrumental analítico permitiu vislumbrar os rituais, tanto aqueles assim designados pelos sujeitos que os realizam, quanto aqueles assim considerados pelo etnógrafo que seleciona os acontecimentos significativos para seu recorte, como eventos que condensam características dos grupos em que estão inseridos, ainda quando são realizados por um único indivíduo, pois expressam uma convenção coletiva, tanto em sua forma quanto em seu conteúdo.

---

<sup>65</sup> Exemplos do que vem sendo pesquisado, do intercâmbio de investigações e de como isso está se dando podem ser vislumbrados na revista Global South, disponível em: <http://sephisemagazine.org/>

## Bibliografia

APPADURAI, A. (1981) Gastro-Politics in Hindu South Asia. *American Ethnologist*, Volume 8, N° 3, Symbolism and Cognition (Aug., 1981), pp. 494-511.

\_\_\_\_\_. (1988) How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India. *Comparative Studies in Society and History*, Vol. 30, n° 1, pp. 3-24.

BABB, Lawrence A. (1970) The Food of the Gods in Chhattisgarh: Some Structural Features of Hindu Ritual. *Southwestern Journal of Anthropology*, Vol. 26, N° 3 (Autumn, 1970), pp. 287-304. Disponível em: <http://www.jstor.org/stable/3629382>

BASHAM, A.L. (1959) *The Wonder That Was India – A survey of the culture of the Indian sub-continent before the coming of the Muslims*. New York: Grove Press, Inc.

BATTACHARYYA, Deborah P. (1997) Mediating India: an analysis of a guidebook. *Annals of Tourism Research*, Volume 24, N° 2, pp. 371-389.

BHATIA, Bela. (2006) Dalit rebellion against untouchability in Chakwada, Rajasthan. *Contributions to Indian Sociology*, N° 40, 1 (2006), pp. 29-61.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. (1978) *O Divino, o Santo e a Senhora*. Rio de Janeiro: MEC.

CARDOSO DE OLIVEIRA, R. (2003) O Que é Isso que Chamamos de Antropologia Brasileira? In: *Sobre o Pensamento Antropológico*. Rio de Janeiro: Edições Tempo Brasileiro Ltda.

CHATTERJEE, Partha. (2004) *Colonialismo, Modernidade e Política*. Salvador: EDUFBA.

CONLON, Frank. (1995) Dining out in Bombay. In: Carol Breckenridge (ed.) *Consuming Modernity*. Minneapolis: University of Minnesota Press.

CORT, John E. (2004) Jains, Caste and Hierarchy in North Gujarat. *Contributions to Indian Sociology*, N° 38, 1 e 2 (2004), pp. 73-112.

COSTA PINHEIRO, C. (2007) Soy loco por tí, India! Reflections, Expressions and Experiences of a Brazilian Living and Researching in India. SEPHIS e-magazine, Volume 4, N° 1, September 2007, pp. 26-27.

\_\_\_\_\_. (2008) Negotiating Contingencies: Changes in an Indian Art Tradition. Global South, Volume 4, N° 4, July 2008, pp. 42-43.

COUTO, P. A. B. (2003) *Festa do Rosário: Iconografia e Poética de um Rito*. Niterói: EDUFF.

DAS, Veena. (1995) *Critical Events: an anthropological perspective on contemporary Índia*. New Delhi: Oxford University Press.

DAYA, Shari. (2010) Eating, Serving, and Self-realization: food and modern identities in contemporary Indian women's writings. Social & Cultural Geography, Volume 11, Issue 5, August 2010, pp. 475-489.

DEVIKA, J. (2005) *Her-Self: Early Writings on Gender by Malayalee Women*. Kolkata: STREE.

DORON, Assa. (2004) Tourist-Host Transactions: The Boatmen of Varanasi as Cultural Brokers. In: 15th Biennial Conference of the Asian Studies Association of Austrália. Camberra.

\_\_\_\_\_. (2008). *Caste, Occupation and Politics on the Ganges: Passages of Resistance*. United Kingdom: Ashgate.

DOUGLAS, M. (1976) *Pureza e Perigo*. São Paulo: Editora Perspectiva S.A.

DUMONT, Louis. (1992) *Homo hierarchicus: O sistema das castas e suas implicações*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo.

ECK, Diana L. (1982) *Banaras: City of Light*. New York: Alfred A. Knopf Publisher.



EICHINGER FERRO-LUZZI, G. (1977) Ritual as Language: The Case of South Indian Food Offerings. *Current Anthropology*, Volume 18, N° 3, Sep. 1977, pp. 507-514.

EL-HAYEK, Samir. (2002) “A Lei é Rígida” – Entrevista com Samir El-Hayek. *Revista de Estudos da Religião*, N° 2, 2002, pp. 136-148. Disponível em: [http://www.pucsp.br/rever/rv2\\_2002/p\\_rodvan.pdf](http://www.pucsp.br/rever/rv2_2002/p_rodvan.pdf)

FREIRE-MEDEIROS, Bianca. (2006) *A Construção da Favela Carioca Como Destino Turístico*. Rio de Janeiro: CPDOC.

FROERER, Peggy. (2005) Challenging Traditional Authority: the role of the state, the divine and the RSS. *Contributions to Indian Sociology*, N° 39, 1 (2005), pp. 39-73.

GÓMEZ, Miguel Andrea. (1999) *A Pilgrimage to Kashi: History, Mythology and Culture of the Strangest and most Fascinating City in India*. Varanasi: Indica Books.

GORRINGE, Hugo e RAFANELL, Irene. (2007) The Embodiment of Caste: Oppression, Protest and Change. *Sociology*, Vol. 41 (1), pp. 97-114.

HASSAN, Zoya. (2009) *Politics of Inclusion: castes, minorities, and affirmative action*. Delhi: Oxford University Press.

HUBERMAN, Jenny. (2005) ‘Consuming Children’: Reading the impacts of tourism in the city of Banaras. *Childhood*, N° 12, pp. 161-176.

IVERSEN, Vegard e RAGAVENDRA, P. S. (2006) What the signboard hides: food, caste and employability in small South Indian eating places. *Contributions to Indian Sociology*, n° 40, 3 (2006), pp. 311-341.

JASSAL, Smita Tewari. (2007) Taking liberties in festive song: Gender, new technologies and a ‘joking relationship’. *Contributions to Indian Sociology*, n° 41, Volume 1(2007), pp. 5-40.

KARANTH, G.K. (2004) Replication or Dissent? Culture and Institutions Among “Untouchables” Scheduled Castes in Karnataka. *Contributions to Indian Sociology*, N° 38, 1 e 2 (2004), pp. 137-163.

KESHARSHIVAM, B. (2008) *The Whole Truth and Nothing but the Truth: a Dalit's life*. Stree and Samya Books.

KUMAR, Nita. (2003) Consumption and Lifestyle. In: DAS, Veena. (ed.) *The Oxford India Companion to Sociology and Social Anthropology*. New Delhi: Oxford University Press.

LAL, Vinay. (2009) Gandhi's West, the West's Gandhi. *New Literary History*. Volume 40, Number 2, Spring 2009, pp. 281-313.

LAMB, Sarah. (1997) The Making and Unmaking of Persons: notes on aging and gender in North India. *Ethos*, Vol. 25, n° 3 (Sep., 1997), pp. 279-302. Disponível em <http://www.jstor.org/stable/640667>

LEACH, Edmund Ronald. (1983a) Aspectos Antropológicos da Linguagem: Categorias Animais e Insulto Verbal. In: Da Matta, Roberto (org.). *Edmund Leach: Antropologia*. São Paulo: Ática.

\_\_\_\_\_. (1983b) Nascimento Virgem. In: Da Matta, Roberto (org.). *Edmund Leach: Antropologia*. São Paulo: Ática.

\_\_\_\_\_. (2000) Ritualization in Man. In: S. Hugh-Jones & J. Laidlaw (ed.) *The Essential Edmund Leach*. New York: Yale University Press. Vol. 1: 158-165.

LÉVI-STRAUSS, C. (1986) *Tristes Trópicos*. Lisboa: Edições 70.

MAZZARELLA, William. (2010) Branding the Mahatma: The Untimely Provocation of Gandhian Publicity. *Cultural Anthropology*. Volume 25, N° 1, February 2010, pp. 1-39.

MINTZ, Sidney W. (2001) Comida e Antropologia – Uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*. Volume 16, n° 47, outubro de 2001. pp. 31-41.

NANDY, Ashis. (2004) The Changing Popular Culture of Indian Food: Preliminary Notes. South Asia Research, Volume 24, N° 1, May 2004, pp. 9-19.

PARANJAPE, Makarand. (2000) Spiritual Traditions of India and Modern Challenges. Presented at International Congress on Contemporary India, University of Valladolid, Spain. 15<sup>th</sup>-19<sup>th</sup> November 2000.

PARRY, J. P. (1985) Death and Digestion: The Symbolism of Food and Eating in North Indian Mortuary Rites. Man, New Series, Vol. 20, N° 4, Dec. 1985, pp. 612-630. Disponível em: <http://www.jstor.org/stable/2802753>

\_\_\_\_\_. (1994) *Death in Banaras*. New York: Cambridge University Press.

PEIRANO, M. G. S. (1991) *Uma Antropologia no Plural – Três Experiências Contemporâneas*. Brasília: Editora Universidade de Brasília.

\_\_\_\_\_. (1999) Antropologia no Brasil (Alteridade Contextualizada). In: Sérgio Miceli. (Org.). *O Que Ler Na Ciência Social Brasileira (1970-1995)*. São Paulo: Editora Sumaré, v. 1, p. 226-266.

\_\_\_\_\_. (Org.) (2002) *O Dito e o Feito: ensaios de Antropologia dos Rituais*. Rio de Janeiro: Relume Dumará, NuAP/UFRJ.

\_\_\_\_\_. (2003) *Rituais Ontem e Hoje*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar.

\_\_\_\_\_. (2006a) Temas ou Teorias? O estatuto das noções de ritual e de performance. Campos, Volume 7 (2), pp. 9-16. Disponível em: <http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/campos/article/viewFile/7321/5248>

\_\_\_\_\_. (2006b) Por uma sociologia da Índia: alguns comentários. In: *A Teoria Viva e Outros Ensaio de Antropologia*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor.

PEIRCE, Charles Sanders. (1990). *Semiótica*. São Paulo: Perspectiva.

PEREZ, Rosa Maria. (2004) *Kings and Untouchables – A Study of Caste System in Western India*. New Delhi: D C Publishers.

RAMOS, A. R. (1995) O Índio Hiper-Real. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, N° 28, junho de 1995.

\_\_\_\_\_. (2000) The Commodification of the Indian. *Série Antropologia*, N° 281, Universidade de Brasília.

\_\_\_\_\_. (2005) Sonho de uma tarde de inverno. A utopia de uma antropologia cosmopolita. *Journal of the World Anthropology Network*, n. 1, pp. 75-80. Disponível em: <http://www.ram-wan.org/e-journal>

RAO. Anupama. (2003) *Gender and Caste*. Kali for Women.

RIBEIRO, G. L. (2005) A antropologia brasileira entre políticas neoliberais e a globalização. In: Carlos Benedito Martins. (Org.) *Para Onde Vai a Pós-Graduação em Ciências Sociais no Brasil*. Bauru/São Paulo: EDUSC/ANPOCS.

\_\_\_\_\_. (2006) Antropologias Mundiais: Para um novo cenário global na antropologia. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 21, p. 147-165.

ROBINSON, Rowena. (2003) Christianity in the Context of Indian Society and Culture. In: DAS, Veena (ed.). *The Oxford India Companion to Sociology and Anthropology*. New Delhi: Oxford University Press.

SAHLINS, Marshall. (2004) *Cultura na Prática*. Rio de Janeiro: Editora RFRJ.

SAID, Edward W. (2008) *Orientalismo – O Oriente como Invenção do Ocidente*. São Paulo: Companhia das Letras.

SAUNDERS, Jennifer B. (2007) ‘I don’t eat meat’: Discourse on food among transnational Hindus. *Contributions to Indian Sociology*, n° 41, 2 (2007), pp. 203-223.

SEN, Amartya. (2005) *The Argumentative Indian: Writings on Indian Culture, History and Identity*. London: Penguin Books.

SENG GUAN, Yeoh. (2001) Producing locality: Space, houses and public culture in a Hindu festival in Malaysia. *Contributions to Indian Sociology*, N° 35, Volume 1 (2001), pp. 33-64.

SHARMA, R. C. (2003) *Gandhian Environmentalism*. Delhi: Global Vision Publishing House.

SIMOONS, J. Frederick. (1979) Questions in the Sacred-cow Controversy [and Comments and Reply]. *Current Anthropology*, vol. 20, n. 03. Disponível em <http://www.jstor.org/stable/2742106>

SINGH, Rana P. B. (2006) *Banaras Region: a spiritual and cultural guide*. Varanasi: Indica Books.

\_\_\_\_\_. (2009) *Banaras, the Heritage City of India: geography, history and bibliography*. Varanasi: Indica Books.

SINHA, Mrinalini. (2008) Gender in the Critiques of Colonialism and Nationalism: locating the 'Indian Woman'. In: Sumit Sarkar and Tanika Sarkar (eds.). *Women and Social Reform in Modern India, A Reader, Vol. II*. Bloomington: Indiana University Press.

STRÜMPPELL, Christian. (2008) 'We work together, we eat together': Conviviality and modernity in a company settlement in South Orissa. *Contributions to Indian Sociology*, N° 42, 3 (2008), pp. 351-381.

TAMBIAH, S. J. (1969) Animals Are Good to Think and Good to Prohibit. *Ethnology*, Vol. 8, N° 4 (Oct., 1969), pp. 423-459. Disponível em: <http://www.jstor.org/stable/3772910>

\_\_\_\_\_. (1985) A Performative Approach to Ritual. In: TAMBIAH, S. J. *Culture, Thought and Social Action*. Harvard University Press, pp. 123-166.



TANAKA, Masakazu. (2003) Religion in Everyday Life. In: DAS, Veena (ed.). *The Oxford India Companion to Sociology and Anthropology*. New Delhi: Oxford University Press.

TURNER, V. (2005) Floresta de Símbolos: aspectos do ritual Ndembu. Niterói: EDUFF.

UBEROI, Patricia. (2007) Introduction – The Professionalization of Indian Anthropology and Sociology: People, Places and Institutions. In: Nandini Sundar; Patricia Uberoi; Satish Deshpande (eds.) *Anthropology in the East: Founders of Indian Anthropology and Sociology*. New Delhi: Permanent Black.

WAGNER, Roy. (1981) *The Invention of Culture*. Chicago: The University of Chicago Press.

ZIMMER, Heinrich. (1996) *Mitos e Símbolos na Arte e Civilização Indianas*. Lisboa: Assírio & Alvim.