



MANAUS E TOPOFILIA:
Comida e afetividade na construção do lugar

MANAUS AND TOPOFILIA:
Food and affectivity in place building

Matheus Vieira Areb – UFAM – Manaus – Amazonas – Brasil
matheusvareb@gmail.com

RESUMO

O sabor se constitui uma experiência geográfica. Este estudo de caráter fenomenológico realizado na cidade de Manaus (AM), pretende apresentar a construção de uma topofilia por Manaus através dos hábitos alimentares, seja pela experiência, pelo mundo vivido, pela representação ou afetividade. A pesquisa é de caráter qualitativo e foi feita por meio de entrevistas com os manauaras. O alimento aparece não apenas como um fim em si mesmo, mas como uma dimensão geográfica cultural na medida em que este ganha uma dimensão simbólica. As comidas típicas são marcos referencias que falam ou lembram de Manaus através de experiência íntima com o lugar, retratados não apenas pela fala, estórias, lembranças e saudades, mais também, da construção de uma identidade pela representação em músicas e discursos, torna-se Manaus para aqueles que a habitam ou a deixaram o seu lugar, a sua topofilia.

Palavras-chave: Manaus; Topofilia; Geografia Cultural; Fenomenologia.

ABSTRACT

The taste is a geographical experience. This phenomenological study carried out in the city of Manaus (AM), intends to present the construction of a topophilia by Manaus through eating habits, either through experience, through the lived world, through representation or affectivity. The research is of a qualitative nature and was done through interviews with the manauaras. Food appears not only as an end in itself, but as a cultural geographical dimension as it gains a symbolic dimension. Typical foods are landmarks that speak or remember Manaus through an intimate experience with the place, portrayed not only by speech, stories, memories and homesickness, but also by building an identity through representation in music and speeches, it becomes Manaus for those who inhabit it or have left its place, its topophilia.

Keywords: Manaus; Topophilia; Cultural Geography; Phenomenology.

INTRODUÇÃO

“Comeu jaraqui, não sai mais daqui” (dito popular manauara).

O fato de “comer o jaraqui¹” significa um ato, “não sair mais daqui” retrata um envolvimento com o lugar pela via da experiência afetiva. O sabor e o Lugar em relação aparecem em sua dimensão mais subjetiva, a tipicidade do sabor local se desdobra para além dos conteúdos e símbolos, garante o estabelecimento de um sentimento em relação ao lugar, de “querer ficar”, por um motivo ou outro, compreende-se Manaus nesta perspectiva enquanto um lugar vivido e experimentado intimamente.

O amor pelo lugar se manifesta através dos sentidos e experiência (TUAN, 1980). Essas experiências são apreendidas a partir das valorações que as pessoas fazem ao seu lugar. O sabor como citado no dito acima, também contribui para a criação de um lugar, ou em parte participa desta construção como um elemento presente nas experiências subjetivas, têm-se o “sabor como fenômeno, constituindo também a essência da experiência geográfica” (GRATÃO; MARANDOLA, 2011, p. 2).

Neste sentindo, busca-se neste trabalho, apresentar as referências a Manaus enquanto o Lugar através da comida pela percepção de alguns sujeitos. A experiência para com o lugar também passa pela representação, no âmbito da cultura, muitas são as músicas e discursos que expressam Manaus enquanto um Lugar a partir dos hábitos alimentares.

METODOLOGIA

A pesquisa foi feita tendo como recorte espacial a cidade Manaus. Os sujeitos da pesquisa totalizaram quinze de diferentes idades. Para que as respostas representassem uma abrangência em relação à cidade os entrevistados se encontravam distribuídos nas cinco zonas da cidade.

O método fenomenológico-hermenêutico se encontra enquanto base filosófica que sustenta esta pesquisa. A aproximação contínua com o sujeito e as experiências vividas levam a uma dimensão humanista frente aos dados e as informações analisadas.

¹ Peixe típico encontrado no Amazonas.

Um estabelecimento metodológico entre a geografia e filosofia segundo os níveis de operação para com o método fenomenológico podem ser compreendidos a partir de Eliseu Savério Sposito (2000, pp. 354-355) em que a experiência fenomenológica é a suspensão do concreto em diligência a busca da essência, a aparência do mundo tende a pasmar a substância do fenômeno, “devo portanto colocar ‘entre parênteses’ os meus conhecimentos prévios e refletir rigorosamente (reflexão fenomenológica), empenhado no ato puro de descrição”. As técnicas são qualitativas, com entrevistas, vivências e histórias de vida.

O objetivo é pautado na intencionalidade, logo, a valorização está no sujeito. Mirando apreender o significado construído através da experiência, se vai para além da aparência, analisando a conjectura implícita e discursos, textos ou quaisquer conteúdos, a consciência dos sujeitos é o centro de estudos enquanto fonte de sentidos. A interpretação fica a cargo do pesquisador a fim de pautado na interpretação, organizar e dar forma as significâncias em relação ao fenômeno estudado (SPOSITO, 2000, p. 355).

Aqui falamos de um método em consonância a prática da pesquisa geográfica, encontramos um modo de olhar para o sujeito a partir de Nogueira (2005, p. 10244) aonde estes são entendidos “não mais como meros informantes dos dados necessários para a pesquisa, mas que sejam também reconhecidos como autores, pois a experiência vivida por eles será a principal fonte de interpretação de nossas reflexões”.

Esta prática está alicerçada em um conhecimento em relação a um sujeito situado no mundo, que o experimenta em suas várias dimensões. A perspectiva do presente trabalho trata de compreender o espaço enquanto uma construção da experiência, quando dotado de afetividade, memória e identidade, a cidade de Manaus torna-se para além de um ponto em uma área que se localiza pelo cálculo das coordenadas. Manaus significa uma conjuntura de conhecimentos organizados nas dimensões das experiências de quem constrói a cidade enquanto seu lugar. Este conhecimento produzido pela experiência só é acessível pelo mundo de sentindo dos sujeitos que pode ser apreendido pelas suas descrições, relatos e a forma como estes concedem ao concreto um sentido:

É com essa visão de ciência que olharemos os cidadãos comuns, sujeitos de nossas pesquisas, vendo suas descrições dos lugares como o conhecimento concreto deles, reconhecendo suas representações do mundo e dos lugares. Tentaremos interpretar as informações dos sujeitos tal como eles nos

demonstrarão, e a fenomenologia nos dá sustentação para isto, pois ela é a tentativa de uma descrição direta de nossa experiência tal como ela é. (NOGUEIRA, 2005, p. 10245).

O aporte fenomenológico não objetiva apenas uma dedicação imensurável ao sujeito, mas um modo de pensar que guia a ótica de obter os dados de uma forma que a realidade seja compreendida na medida em que o objetivo foi traçado, a relação homem-terra é o cerne da questão, portanto, nasce uma relação geográfica, de modo que metodologicamente “ao fazer uma minuciosa descrição dos fenômenos pesquisados, a fenomenologia busca estudar o mundo vivido valorizando todas as experiências concretas do homem com este mundo” (NOGUEIRA, 2005, p. 10246). Trabalhamos propriamente com um processo de construção do conhecimento, no movimento da relação em que o mundo é dotado de valor pelo sujeito, “entendendo este Ser como o homem e o mundo como o lugar de vida de cada Ser, de cada homem, e entendendo ainda, que este homem se constrói nessa correlação SerMundo” (NOGUEIRA, 2005, p. 10246), uma relação que dada, exprime uma experiência que carrega um sentido que produz um conhecimento.

Neste sentido, a percepção é chave para compreender como o sujeito organiza o mundo e dota o próprio espaço de valor, esse conhecimento é de fato conhecimento primeiro já que toda ordem humana pensada sempre é produto de um pensamento primeiro como já atestado pelos estudos fenomenológicos, apoiando-se basilamente em Merleau-Ponty (2014) acredita-se que:

Tudo aquilo que sei do mundo, mesmo por ciência, mesmo por ciência, eu o sei a partir de uma visão minha ou de uma experiência do mundo sem a qual os símbolos da ciência não poderiam dizer nada. Todo universo da ciência é construído sobre o mundo vivido (MERLEAU-PONTY, 2014, p. 3).

A consciência enquanto apreensão desse mundo vivido é um constante movimento entre a aparência e a essência, sendo essa relação fundamental na busca da verdade, já que o “ato de ligação não é nada sem o espetáculo do mundo que ele liga” (MERLEAU-PONTY, 2014, p. 3). A reflexão aparece como um ato de criação é um acontecimento produto da experiência (MERLEAU-PONTY, 2014, p. 5), o mundo não é apenas o dado, é uma construção conceitual que teve a percepção como causa primeira, por isso “o mundo é aquilo que nós percebemos” (MERLEAU-PONTY, 2014, p. 14). As

experiências, a percepção, visão de mundo e valorações são as fontes do conhecimento que no referenciam enquanto ser no mundo.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A expressão do Lugar a partir da experiência dos manauaras: os hábitos alimentares na construção do Lugar

A partir das entrevistas realizadas sugerimos aos sujeitos que expressassem sobre sua relação com estes alimentos no sentindo mais íntimo, a questão colocada não se apresentou muito clara, então se pensou em uma situação hipotética a qual foi perguntado a estes para melhor refletir: “caso você fosse morar em outra região ou país, acredita que sentiria falta de algum alimento de Manaus? Se sim, quais e por qual motivo”. Com a imaginação estimulada tornou-se mais fácil expressar as percepções sobre a alimentação e a cidade de Manaus:

Farinha ovinha, aquela amarelinha do Uarini e do açaí sinceramente eu sentiria mais falta, se tivesse por aí... mas tem por aí [...] aquele que é misturado com gelo né, bem geladinho. Tem o verde que é gostoso, tem sabor diferente, mas é gostoso (Entrevistado 1 – Zona norte, 21 anos).

Além de fornecer os alimentos representativos que falam da sua terra natal como “*Farinha ovinha, aquela amarelinha do Uarini e do açaí [...]*”, há uma relação do produto cultural a “comida com um sentimento de “sentir falta” ligado a outra afirmação: “*se tivesse por aí*”. Fala-se da comida enquanto objeto estritamente ligado a constituição de emoções, em que sua ausência em determinado lugar, pressupõe o seu “lugar próprio” dotado de alimentos específicos que ligam a vínculos, compreendemos que “alguns lugares vêm a nós pelo sabor” (GRATÃO; MARANDOLA, 2011, p. 63). A existência desses mesmos produtos em diferentes localidades vem acompanhada de uma transformação em si, modificações, o “de lá” pressupõe a produção da modificação e da transformação do que tem aqui, de modo que o que tem “aqui” é único em suas maneiras, assim, “pessoas de diferentes culturas diferem na forma de dividir seu mundo, de atribuir valores às suas partes [...]” (TUAN, 1980, p. 70).

Com a experiência construímos o lugar e logo com o lugar estabelecido e vivenciado, podemos dotar este de singularidades, na relação entre o “aqui e o lá”, o

sabor é um fator de diferenciações explícitas que também expressa à atenção e envolvimento com o lugar:

Com certeza eu sentiria falta, eu vejo aquelas comidas e eu não conseguiria comer de outro país não. Eu sentiria falta principalmente da farinha e peixe aqui do Amazonas, que é típico daqui [...] Sou acostumada desde criança e eu gosto principalmente de peixe, se tiver outra comida eu prefiro peixe. (Entrevistada 2 – Zona norte, 27 anos)

Claro né, sentiria muito, não sei como ia ser lá. Eu sentiria falta da sopa, do bife, da carne assada, tudo isso sentiria falta [...] não seria gostoso como daqui né, eu acho que não ia ser o gosto da comida que a gente come aqui (Entrevistada 3 – Zona Norte, 79 anos).

Eu sentiria muita falta do peixe, eu fui criada comendo peixe e o peixe aqui é o nosso melhor (Entrevistada 5 – Zona Leste, 41 anos).

O lugar aparece tomado de um forte pertencimento pela comida nas dimensões não apenas em relação ao que me liga ao lugar, mas o que faz deste ser o meu lugar e não o outro, de forma que a cidade, estado ou região tem seu sabor partilhado coletivamente e torna-se um padrão conhecido e referenciado diferenciado de outras cidades, estados e regiões, de modo que “o lugar existe em diferentes escalas” (TUAN, 1980, p. 165). Neste caso o estranhamento ao do “outro” é acirrado: “*eu não conseguiria comer de outro país não*”. O lugar pessoal conhecido pela comida salta em detrimento do desconhecido: “*se tiver outra comida eu prefiro peixe*” e “*sentiria muito, não sei como ia ser lá*”. O lugar é o chamamento e a preferência, pois pressupõe intimidade (TUAN, 1980), além de ser acompanhada de valorização, o sabor construído ao longo do tempo e reforçado ao longo dos anos cria a ideia da melhor comida: “*não seria gostoso como daqui né, eu acho que não ia ser o gosto da comida que a gente come aqui*”, a experiência tem seus melhores episódios, os cidadãos podem conceber bem qualidades pontuais ou grandezas positivas de sua cidade de forma que “quase todos os grupos humanos tendem a considerar sua pátria como o centro do mundo” (TUAN, 1980, p. 165). Esta concepção da positividade do lugar e da sua dimensão especial são construções graduais da experiência: “*Sou acostumada desde criança e eu gosto principalmente de peixe, se tiver outra comida eu prefiro peixe*”, “*Acho que são típicas por que eu fui criada comendo isso [...]*” (Entrevistada 5, Zona Leste, 41 anos), e “*eu fui criada comendo peixe e o peixe aqui*

é o nosso melhor” (Entrevistada 5, Zona Leste, 41 anos). As afirmações pressupõe um padrão cultural já em curso antes de nascer (GEERTZ, 2014, 33) que nos são dados, lembrando que “a experiência tem uma conotação de passividade” (TUAN, 1980, p. 10), fala-se da infância em que a presença da comida marca a identidade á uma região capaz de ser um componente na identidade territorial dos sujeitos tendo a comida como um elemento na construção do lugar, assim, Yi-fu Tuan afirma que “A lealdade para com a pátria é ensinada na infância” (TUAN, 1980, p.177).

A temporalidade também se articula sobre a construção de um lugar:

Eu acho que sentiria falta do jambo, por que eu sei que em certas áreas e temporadas ao longo do ano o tempo do jambo é bem específico e muito curto, então por ele ser curto e ser encontrado nessa região aqui, dificilmente eu vou poder encontrar ele em outras regiões do Brasil, logo eu acho que vou sentir falta dele por que é como se fosse um marco né todo ano eu sei a data do jambo, eu até brinco com os meninos aqui da rua de casa [...] e eles vivem vendendo jambo quando tem um tempo, então tipo eu vou até sentir saudade deles que vendem e do próprio Jambo (Entrevistado 4 – Zona Leste, 22 anos).

O alimento aparece na citação acima a partir do seu aspecto temporal. O jambo, enquanto fruto tem sua época, sua temporada de amadurecimento e aparecer na cidade, no bairro. Interessantemente ele não apenas serve para a nutrição, ele se interpõe entre laços afetivos, de modo que na vivência, o alimento está presente. A temporalidade do jambo marca uma época, um lugar e uma situação, mesmo a partir do fato de que “o tempo do jambo é bem específico e muito curto”, e os amigos do sujeito desenvolvem relações com esse fenômeno que se dá no seu bairro, considera-se que “uma experiência intensa de curta duração pode modificar nossas vidas”. (TUAN, 204, p. 204), assim, as diferentes experiências que ocorrem no lugar referem-se a distintivos momentos, com elementos diversos e situações únicas, o tempo também conforma e qualifica um lugar, também o constrói, na perspectiva do alimento, o lugar do entrevistado ganha sua existência a partir da época do fruto aparecer e dos seus amigos se apropriarem desse, assim, “a sensação de tempo afeta a sensação de lugar” (TUAN, 1980, p.70).

A cultura é tanto pessoal quanto pública (HALL, 2010, p. 11), os sujeitos no movimento das identificações e representações assimilam as culturas diferentemente:

“sentiria falta apenas do Tucumã já que não sou tão fã das outras” (Entrevistado 13, Bairro Centro, 22 anos). Assim, sob o contexto da cultura “os significados são contestados e cambiantes” (HALL, 2010, p. 12):

A cultura alimentar manauara não se constitui apenas como reflexo da condição de uma cidade nas águas e envolta pela floresta. O sentimento de pertencimento a terra, a cidade passa pela construção de um lugar, experiências acumuladas, por vezes, desde a tenra idade que fazem com que meu lugar seja para além do espaço de realização da vida, mas um espaço de lembranças:

Eu sentiria falta do Jaraqui frito [...] por que me liga a região onde moro (Entrevistada 12 – Sul, 66 anos).

Acho que é bem típico nosso mesmo, está impregnado como um hábito, não só a tapioca, o tucumã, o peixe principalmente, gosto muito de tambaqui assado, a maneira como fazem as guarnições. Dos alimentos que me remetem a cidade que eu te falei mas que eu gosto é a tapioca, o tucumã e o tambaqui que eu posso assim... que é o que tenho mais afinidade que eu gosto mais, geralmente lá na faculdade toda a oportunidade que eu tenho de comer a tapioca com queijo e tucumã ou só o queijo, eu substituo pelo pão e gostaria de substituir mas vezes, de peixe o único peixe que eu gosto o tambaqui, é a forma [...] a forma como preparam o tambaqui é típico nosso da região como o pessoal prepara, o que usa pra preparar a forma como prepara, o fato de tirar a espinha a forma de tratar, e aí também o que eu lembrei agora que eu falei da guarnição que vem com o peixe é a farinha, a farinha também não tem como não pensar no amazonense sem a farinha, acho que essa forma de preparo do peixe e da farinha ela é bem particular da nossa região já está assim impregnado, acho que sentiria falta em outra cidade por que por mais que tivesse não teria essa maneira própria nossa de fazer (Entrevistada 14, Bairro Centro, 31 anos).

O tacacá, pelo seguinte, é uma comida muito específica e tem um contexto de consumir de ingerir essa espécie de sopa ou alimento, então geralmente no final da tarde e isso lembra muito Manaus, tipo assim, eu saindo da escola ou do trabalho eu comendo alguma coisa que possa me reconfortar me dá uma substância mesmo para o organismo com um alimento, isso me lembra muito Manaus primeiro por que é bem específico, segundo pelo contexto de consumo [...] é como se fosse um happy hour. O segundo alimento é o tambaqui assado, sempre me agradou desde a infância, até hoje nas relações de trabalho, então se você vai a um restaurante com um colega de trabalho geralmente um almoço é um tambaqui assado, às vezes tem o como o tambaqui, tem alguns professores de outras universidades do país e isso é um peixe que sempre agrada um prato que sempre agrada. Outro alimento é a

banana frita, essa espécie de banana frita, tanto ela assim a salgada quanto a doce é um alimento assim bem específico de Manaus, essa bananinha frita que a gente come com refrigerante e com café é muito específico da nossa cidade, é uma coisa que lembra café da tarde, família, amigos, é muito muito presente, é um contexto que faz parte da minha vida, que faz parte da minha infância, do meu trabalho, do meu lugar. As comidas típicas de Manaus que eu acho é o açaí, o jaraqui frito com baião de dois e eu acho que o Tucumã, o x-caboquinho. Se eu fosse explicar para um pessoa de fora quais as comidas que ela encontraria aqui, primeiro não indicaria nenhuma dessas comidas como tucumã e x-caboquinho, elas são muito específicas, eu explicaria do tambaqui e ia falar do açaí, eu acho que são comidas que já estão em um nível mais global, às vezes comidas com jambu desagradam as pessoas, eu iria explicar pra essas pessoas que elas iriam se surpreender ao provar estes alimentos, tacacá eu recomendaria com muito respeito a pessoa, pois são alimentos muito fortes. (Entrevistada 15 – Bairro Centro, 54 anos).

A forma da comida, o seu preparo, está localizado geograficamente, de forma que: *“Eu sentiria falta do Jaraqui frito [...] por que me liga a região onde moro”*. O preparo de uma comida, seu consumo, a comensalidade, as atividades que giram em torno do preparar e comer, não apenas falam sobre um indivíduo, eles caracterizam uma cidade. A constituição do “meu lugar” existe mediante as especificidades, de forma que na cidade pessoal, a construção de uma identidade pela comida se reflete segundo a Entrevistada 14, a partir de uma: *“maneira como fazem as guarnições”, “a forma como preparam o tambaqui é típico nosso da região”, “a forma de tratar”, “não teria essa maneira própria nossa de fazer”*. Assim, Manaus possui sua singularidade, “uma maneira própria”, que constitui uma referência para a identidade de seus habitantes, cresce o sentimento de pertencimento, de forma que comidas específicas não podem ser desassociadas de seu povo; *“a farinha, também não tem como não pensar no amazonense sem a farinha”*. A cidadania de uma pessoa não apenas fala de sua localização geométrica, a identidade aparece enquanto indutora dos aspectos da experiência, falar de um povo lembra de sua alimentação.

O ponto mais profundo dessa discussão se encontra no sentido de entender a alimentação e sua ligação afetiva ao lugar enquanto contextos. A construção de um lugar precisa de um sentimento aquele espaço, uma valoração só possível pela experiência, é

pela experiência que experimentamos o espaço e o dotamos de valor, as lembranças tornam o espaço em um lugar localizável e vivo:

O tacacá, pelo seguinte, é uma comida muito específica e tem um contexto de consumir de ingerir essa espécie de sopa ou alimento, então geralmente no final da tarde e isso lembra muito Manaus, tipo assim, eu saindo da escola ou do trabalho, eu comendo alguma coisa que possa me reconfortar me dá uma sustância mesmo para o organismo com um alimento, isso me lembra muito Manaus primeiro por que é bem específico, segundo pelo contexto de consumo [...] (Entrevistada 15 – Bairro Centro, 54 anos).

As comidas falam sobre nós, pois falam de nossos momentos, falam de nossa cidade, pois estes momentos são sempre vividos em algum lugar, de modo que não apenas lembranças vêm a minha mente, as lembranças falam de um lugar. Como já visto nas entrevistas, o lugar aparece como causa primeira de uma associação a uma alimentação, “não se pode pensar amazonense sem a farinha”, amazonense fala de um estado, a farinha um elemento, a identidade está intimamente ligada a alimentação de uma sociedade. Neste sentido compreendemos que as lembranças são pontos chave para um lugar bem como a alimentação, falamos de um momento “no final da tarde [...] eu saindo da escola ou do trabalho, eu comendo alguma coisa” (Entrevistada 15 – Bairro Centro, 54 anos), assim:

Um tipo de afeição profunda, embora subconsciente, pode se formar simplesmente com a familiaridade e tranquilidade, com a certeza de alimentação e segurança, com as recordações de sons e perfumes, de atividades comunais e prazeres simples e acumulados através do tempo (TUAN, 1980, p. 176).

O tambaqui assado lembra a infância, bem como a banana frita, comer a banana frita, “é uma coisa que lembra café da tarde, família, amigos” (Entrevistada 15 – Bairro Centro, 54 anos), a comida aparece enquanto forte expressão de significação, fala da vida reflete momentos e não apenas identidades no nível da escala da nacionalidade, mas da minha afeição, lembra de momentos e espaços em um lugar, neste caso, Manaus: “é um alimento assim bem específico de Manaus” (Entrevistada 15 – Bairro Centro, 54 anos). O lugar é tempo, memória, afeto, pessoas e lembranças, é a valoração, assim, “A afeição pela pátria é uma emoção humana comum, Sua intensidade varia entre as diferentes culturas e períodos históricos. Quanto mais laços houver, mais forte será o vínculo emocional” (TUAN, 1980, 175).

A arte como expressão de vivência do lugar: a construção da identidade alimentar

A identidade e afeições para com um lugar é sempre permeada por reafirmações de um modo de ser próprio. O cantor e compositor Nicolas Júnior muito conhecido em Manaus pelas músicas de temática regional, expressa em suas canções características da peculiaridade que varia entre um modo de vida que alcança especificamente hábitos manauaras, assim como refletem também os típicos costumes de uma região. Na música “O Amazonês” que expressa através dos termos falados no estado do Amazonas, a descrição de um típico habitante do lugar, em um trecho a mostrar:

Sou amazônes, não nado com boto, nem chupo 'piqui'.
Sou do mesmo saco da farinha.
Aquele da ovinha ali do Uarini
Sou amazônes, num é 'fuleragi'
Eu sou bem dali e dou de 'cum força' na farinha
E sou 'inxirido até o tucupi.

(O Amazonês – Nicolas Júnior)

A canção revela imbricada na personalidade do “ser amazonense” uma forte relação à composição gastronômica da região, evidenciando o caráter de uma identidade do lugar atrelada sempre a um forte destaque de itens alimentares locais, neste caso, ganha destaque a farinha², um grande símbolo da gastronomia regional, já a citada “farinha do Uarini” refere-se à farinha de mandioca, chamada de “ovinha” por ter um aspecto ovular e é feita no município de Uarini-AM. O “Tucupi” um molho feito com a raiz de mandioca é incrementado as gírias populares locais aonde nasce a expressão “até o tucupi” que é “em Manaus, quando alguma coisa está muito cheia, está até o tucupi” (PORTAL AMAZÔNIA, 2017). Já quando nos referimos ao imaginário construído e assimilado sobre Manaus, outra música do cantor expressa bem esta noção de pertença daquilo que o personagem na canção “Viagem Insólita de Um Caboclo” expressa, a partir da história de um manauara que viaja ao sudeste e de frente as diferenças do modo de

² A farinha da região é feita a partir da raiz da mandioca, as mais encontradas são os tipos do Uarini, d'água, ovinha, branca ou amarela, geralmente se diferenciam da farinha encontrada no resto do país por não ser fina (processada).

vida da região acaba revelando para o primo as vantagens de sua terra, entre estas a gastronomia local:

Na sua terra tem pupunha?
- Não senhor.
Tem umas tapiquinha com uns beijuzinho do lado?
Um mandioquinha cozida, com manteiga derretida
Um tambaquizão assado com limão e um pirãozinho
tem?
[...]
E vou dizer mais uma coisa
Isso muito me convém
Eu não troco essa Amazônia
Por sudeste de ninguém

(Viagem Insólita de Um Caboclo – Nicolas Júnior)

A música representa a forma como o lugar próprio é dotado de um imaginário caracterizado por todo um modo de vida que o representa, as preferências, as iguarias, o que se come e como se come, o lugar ganha uma dimensão representativa a ponto de estabelecer ligações tão fortes com aquele que se relaciona que ele não é capaz de abandonar a terra natal com seus costumes. Apreendemos estas canções como versos que falam de uma experiência espacial que resulta em uma construção da identidade de um ser em um lugar, que ao experimentar este lugar constrói a si e se acha inserido em uma estrutura cultural, desta forma, “essas aventuras narradas, que ao mesmo tempo produzem geografias de ações e derivam para os lugares comuns de uma ordem, [...]” (CERTEAU, 2014, p. 183). Esta conjuntura cultural de um modo de ser diferente no mesmo território ainda nos leva a observar processos históricos distintos e condições culturais e naturais, deste modo, “[...] desenvolveram-se neste imenso território, separadas por longas distâncias, diversas sociedades com especificidades próprias, que refletiram não só as condições da natureza local como históricas também” (OLIVEIRA, 2001, p. 142). As manifestações culturais são longos processos sociais e históricos de construção de hábitos.

O papel da arte, é registro histórico, também coopera para a reafirmação de uma identidade, de modo que aquilo que ouvimos e cantamos são afirmações internalizadas,

são discursos que ora refletem uma identidade, ora trabalham na manutenção destas, de todo modo que a arte é “rica informação derivada da experiência” (TUAN, 1980, p. 7), aonde “é possível articular sutis experiências humanas, tarefa a que os artistas vêm se dedicando, frequentemente com êxito” (TUAN, 1980, p. 7).

Entre o lugar ausente e o sabor presente: concepções dos manauaras “longe do lugar” sobre a comida manauara

Pode-se indagar que estes hábitos alimentares decorrem apenas de um “ser no lugar”, tão somente indivíduos que encontram em seu ambiente, modos que o transformam em cotidiano, de fato, entretanto não se restringe a isso. O lugar é fruto de uma experiência, que constrói a nossa identidade e a liga a um lugar próprio, dessa forma falamos também de “ser do lugar”, aquele que carrega em si traços (neste caso) de Manaus aonde quer que esteja. Em uma entrevista feita com pessoas que partilhavam da cultura manauara (habitantes), mas que se encontravam residindo em outras regiões foi perguntado a estes se sentiam falta de alimentos de sua cidade, as afirmações foram:

Sinto falta das frutas como o cacau e o chocolate feito com ele que geralmente comprávamos na feira, do açaí, pois esse tem um sabor único e adorava depois de almoçar, da variedade de peixes e o modo como preparávamos o tucumã (Entrevistado 1 - Residindo no PR).

Sim, a comida de Manaus tem muita personalidade, diferente da maioria das cidades do Estado de São Paulo (Entrevistado 2 - Residindo em SP).

Açaí puro, farinha ovinha, cupuaçu, Genipapu, tucumã, graviola é tambaqui (Entrevistado 3 - Residindo em SP).

As respostas envolvem mais do que a necessidade fisiológica do alimento, elas falam de uma geografia própria, fala de um lugar aonde o produto de Manaus “tem um sabor único”, falam de um “modo como preparávamos” e de uma comida com “personalidade”, são as lembranças de um lugar, um lugar que ganha um imaginário e até uma personalidade.

Mas o lugar não é feito apenas de memórias e lembranças, ele impulsiona atitudes, os laços que criamos a um determinado modo de vida e a uma respectiva maneira de ser, nos faz levar ao lugar de onde não somos oriundos alimentos que expressam nosso modo de ser, isto se evidencia quando perguntado aos entrevistados se

levam algum alimento de Manaus, afirmam que se socorrem ao transporte desses alimentos para aonde eles não são fornecidos:

Sempre. Farinha, cupuaçu e tucumã. Esses alimentos são muito difíceis de encontrar em Campinas-SP, então sempre que posso os levo. (Entrevistado 2 - Residindo em SP).

Não trago pq é ruim de trazer de avião e de conservar também durante as horas viajando, fora o peso. Se trago é pouco trouxe uma marmita de tambaqui só (Entrevistado 3 – Residindo em SP).

Sim, trago vários, principalmente cupuaçu, farinha, pupunha, chicória, buriti e açaí. O açaí tem aqui, mas é misturado com xarope de guaraná e fica muito doce. Prefiro o original. Ah, Baré faz falta! Eu trago de vez em quando também (Entrevistado 4 – Residindo em SP).

Ainda não tive a oportunidade de retornar/visitar (17 anos) à MANAUS, mas meus irmãos quando vem visitar-me em CURITIBA sempre trazem para mim: AÇAÍ congelado, farinha de TAPIOCA, polpa de CUPUAÇU, TUCUMÃ descascado, farinha AMARELA, BANANA PACOVAN e queijo COALHO, inclusive uma vez trouxeram JARAQUI e PACU congelado e também PIRARUCU a casaca, foi uma festa (Entrevistado 5 – Residindo no PR).

Os indivíduos encontram meios de praticar sua cultura meio distante da possibilidade de fornecimento dos meios que os satisfazem, ou do lugar aonde estes se encontram, “os relatos efetuem, portanto um trabalho que, incessantemente, transforma lugares em espaços ou espaços em lugares” (CERTEAU, 2014, p. 185). Há um toque de sentimento pela terra natal, pelo que ela produz, a subjetividade é construída em relação com o espaço, com aquilo que eu só consigo praticar neste, o que este pode proporcionar, como um idílio em que “o memorável é aquilo que se pode sonhar a respeito do lugar. Já nesse lugar palimpsesto, a subjetividade se articula sobre a ausência que a estrutura como existência e a faz “ser-aí” (*Dasein*) [...] este ser-aí só se exerce em práticas do espaço” (CERTEAU, 2014, p. 176). A existência se faz sobre o lugar, é o meio da cultura.

Quando perguntado aos entrevistados residentes em outro estado a relação das palavras “alimento e Manaus”, estes estabelecem as relações simbólicas que a toponímia têm pelo social, a localização (sítio) ganha uma carga simbólica através da associação cultural dos habitantes:

Em casa comíamos muito peixe e tinha sempre suco de frutas frescas, quando penso só me vêm duas coisas a cabeça de imediato: peixes, frutas e açaí (Entrevistado 1 - Residindo no PR).

Tambaqui, farinha, x caboquinho. Pois só existem em grande quantidade em Manaus e só lá eles são realmente bem feitos e saborosos (Entrevistado 2 - Residindo em SP).

Quando me lembro de MANAUS sempre vem à lembrança da minha infância/adolescência e das comidas típicas da região como: TAMBACUI assado, TACACÁ, AÇAÍ (Mix com guaraná, granola, amendoim e outros) (Entrevistado 5 – Residindo no PR).

É possível perceber a referência alimentar manauara a partir das afirmações. Os produtos são aqueles dispostos na natureza e também estes agregados a receitas culturais que dão forma a outros produtos. Assim se manifestam estes hábitos e práticas por uma estreita relação com o lugar, pois, “o sabor expressa uma experiência ambiental, retrata o envolvimento do homem para com o seu meio, a sua geograficidade” (RAIMUNDO e SILVA, 2015, p. 2). Esse envolvimento, apego ao ambiente constrói através da experiências e da repetição um reforço a identidade que construímos em relação ao lugar, temos assim camadas sobrepostas de condições para a construção cultural, em que o lugar tem papel preponderante neste processo, como afirma Proshansky et al. (1983):

Conceituaram identidade de lugar como uma subestrutura da identidade pessoal constituída por cognições sobre o mundo físico em que a individualidade habita. Tais cognições representam memórias, ideias, valores, sentimentos, atitudes, significados e concepções de comportamento e experiência, os quais estão relacionados com a variedade e complexidade dos lugares físicos que definem a existência cotidiana de cada ser humano. Nesta perspectiva, a identidade de lugar deve ser compreendida como uma construção pessoal, onde as experiências diretas com o ambiente físico a modificam. Por sua vez, essas experiências são transformadas pelos processos cognitivos (PROSHANSKY et al. 1983 apud PONTE, BONFIM; PASCUAL, 2009, p. 351).

Esta é a chamada identidade do lugar, que também pode ser dinâmica, mas que principalmente evoca o princípio de uma relação praticável, entre um homem e seu meio. Estas relações se caracterizam tanto pelos sentimentos, lembranças e artifícios de exercer a cultura em lugares alheios à individualidade pessoal, a experiência ambiental se constitui em uma importante construção do ser. Nosso corpo é a referência e mediador da relação eu-mundo e memória (SOKOLOWSKI, 2004, p. 137).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente artigo propõe não um fechamento estanque das reflexões, o objetivo pautou-se mais no processo de registro das percepções enquanto conhecimento da cultura de uma cidade no processo de construção de uma topofilia do que extrair algum tipo de informação utilitarista.

Os alimentos que representam Manaus e unem a cidade ao indivíduo aparecem enquanto uma repetição: peixes, farinha, tacacá, tucumã, açaí. São padrões de repetições que lembram a cidade.

As ligações afetivas pela (sua) terra (natal) podem ser transmitidas ou simbolizadas através das comidas que marcaram a sua vivência, de modo que a ausência repercute lembranças ligadas aos objetos constitutivos das emoções.

O “aqui” aparece em detrimento do de “lá”, há um apego as comidas do lugar natal, um chamamento a preferência pela construção da afetividade mediante o vivido e experimentado.

A cultura é assimilada diferentemente, um padrão cultural apenas marca referenciais simbólicos que caracterizam um lugar pelo reforço do hábito, mas não diz respeito a gostos totalizantes.

As experiências levam a construção de afetividade pelo lugar às lembranças são ponto chave nesse processo.

Manaus aparece enquanto uma “maneira própria”, um “aqui” que concatena a noção de cultura coletiva partilhada que repercute na criação de uma identidade ao indivíduo. A Comida aparece enquanto elo entre o indivíduo e a cidade, através das lembranças construídas, momentos, pessoas.

A identidade amazonense aparece até mesmo em canções que evocam um modo de vida sempre em forte conotação a típicos alimentos do estado, contribuindo para a ideia de que a identidade do indivíduo é também constituída pelo que se come.

O papel da ausência é o que de fato evoca o lugar de forma mais nítida, quando o indivíduo está ausente do lugar, o alimento não é apenas lembrado enquanto objeto nutricional típico de um passado, mas através dele lembranças profundas emergem,

falam de uma Manaus com “personalidade” um modo “especial” de preparo, de momentos.

Assim, a cidade está para além de um dado ou simples produção humana, ela tem um sentido, a cidade é para além de áreas, fluxos, quadrantes, verticalidade, pontos e linhas, ela tem uma expressão, um cheiro, uma lembrança, uma saudade, afinal como diria o poeta Aníbal Beça; “Toda cidade se habita como lugar de viver. Só Manaus é diferente, pois em vez de habitá-la é ela quem me habita”.

REFERÊNCIAS

CERTEAU, Michel de. **A Invenção do cotidiano**: 1. Artes de fazer. 22.ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2014.

GEERTZ, Clifford. **A Interpretação das Culturas**. São Paulo: LTC, 2014.

GRATÃO, Lúcia Helena; MARANDOLA JR, Batista Eduardo. **Sabor da, na e para Geografia**. Geosul, Florianópolis, v. 26, n.51, p59-74, jan./jun. 2011.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. 10. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2005.

OLIVEIRA, Persio Santos de. **Introdução á sociologia**. São Paulo: Ática, 2001.

PONTE, Alexandre Quintela; BOMFIM, Zulmira Áurea Cruz; PASCUAL, Jesus Garcia. **Considerações teóricas sobre identidade de lugar à luz da abordagem histórico-cultural**. Psicol. Argum., Curitiba, v. 27, n. 59, p. 345-354, out./dez. 2009.

PORTAL AMAZÔNIA. **Amazonês**: aprenda 30 gírias e expressões que são a cara de Manaus. Disponível em: < <http://portalamazonia.com/cultura/amazones-aprenda-30-girias-e-expressoos-que-sao-a-cara-de-manaus>>, 2017.

RAIMUNDO, G. et al. A geografia dos sabores: uma abordagem a rica culinária de Minas Gerais. **Anais... II workshop de geografia cultural: Da cultura material ao simbolismo cultural** 24 e 25 de junho, Alfenas-MG , 2015.

TUAN, Yi-fu. **Espaço e Lugar**: a perspectiva da experiência. São Paulo: Difel, 1983.

TUAN, Yi-fu. **Topofilia**: um estudo da percepção, atitudes e valores do meio ambiente. São Paulo: Difiel, 1980.

SOKOLOWSKI, Robert. **Introdução à fenomenologia**. Edições Loyola, São Paulo, Brasil, 2004.

Matheus Vieira Areb - Graduado em Geografia pela Universidade do Estado do Amazonas (UEA). Mestrando em Antropologia Social pela Universidade Federal do Amazonas (UFAM/PPGAS). Membro do Núcleo de Pesquisas Urbana e Regional (NPUR/UEA). Membro do Grupo de Estudos e Pesquisas em Gênero, sexualidades e interseccionalidades (GESECS/UFAM). Atua na área das ciências humanas com ênfase em Geografia Cultural, Geografia Urbana e Antropologia Urbana. Tem experiência no temas: cultura urbana, manifestações culturais urbanas, águas urbanas e cotidiano, percepção, lugar e identidade.

Recebido para publicação em 06 de Maio de 2020.

Aceito para publicação em 07 de Setembro 2020.

Publicado em 30 de Setembro de 2020.