

Alimentando o luto: as memórias e as transformações das comidas de velório em Minas Gerais

Juliana Resende Bonomo¹

1. Introdução

O ato de comer em um velório é como botar o dedo na ferida da morte. Acreditando que ainda têm um futuro pela frente, os partícipes do rito fúnebre assumem que precisarão de um “combustível” para manterem-se vivos, dissociando-se, assim, da imagem do corpo morto. Contudo, seria demasiadamente simplista o pensamento de que o ato de comer nos rituais fúnebres resume-se apenas à intenção de manter as forças para enfrentar as longas horas do cortejo. A comensalidade nos velórios, ou seja, o que as pessoas comem, como comem e porque o fazem, também está relacionada a questões históricas, culturais, religiosas, econômicas e psicológicas.

Nessa pesquisa, procurei, primeiramente, analisar as origens do costume de se servir comidas nos funerais do Brasil. Portanto, inicio o artigo apresentando uma revisão bibliográfica sobre as comidas servidas nos velórios no país. Não foi uma tarefa fácil, já que, ao falar dos ritos fúnebres, poucos autores aprofundaram-se na questão da alimentação. Como as referências variam no tempo e no espaço, agrupei o texto, apresentando os três grupos étnicos sobre os quais se debruçaram esses estudos. Essas informações ofereceram-me subsídios para analisar as permanências e as transformações nos hábitos desses grupos nos velórios praticados em Minas Gerais, um dos objetivos desse trabalho.

Na segunda parte do texto, dediquei-me à análise da comensalidade nos velórios de Minas Gerais, adentrando o campo de conhecimento da Memória Social. Para tanto, utilizei a metodologia da História Oral, tal como praticada no Núcleo de Estudos em História Oral (NEHO), da Universidade de São Paulo (USP). O principal intuito dessa parte do trabalho foi apreender a visão das pessoas sobre a comensalidade nos velórios do século XX, assim como a visão das mesmas sobre as transformações que vêm sendo promovidas pelas funerárias no momento atual.

¹ Mestre em Memória Social, doutoranda em História Econômica – Universidade de São Paulo (USP-FFLCH)

As cidades contempladas para a pesquisa foram Entre Rios de Minas e a capital Belo Horizonte, sobre a qual busquei fontes de informação através dos artigos de mídia. Com o uso dessa metodologia, foi possível analisar a comensalidade nos velórios a partir da segunda década do século XX até os dias atuais. Ainda incipiente, pretendo ampliar esse estudo, contemplando outras cidades mineiras e coletando outros depoimentos. Aqui, então, apresento os primeiros resultados da pesquisa, tratando-se do primeiro artigo que escrevo sobre o assunto. Esse estudo que agora apresento circunscreve-se na área da História da Cultura e da Memória Social. Como um tema passível de vários desdobramentos, outras áreas do conhecimento também poderão ser contempladas em uma pesquisa futura.

2. As comidas de velório no Brasil: uma revisão da literatura

2.1. As comidas de velório em Portugal

Segundo Câmara Cascudo (1983), foi o Egito que iniciou e divulgou o banquete fúnebre. A partir de então, o serviço desses banquetes passou a fazer parte dos deveres domésticos não só no Egito, como também na Grécia e em Roma. Recebiam esses alimentos vivos e mortos, aos quais ofereciam-se bebidas, doces, pão, carne, deixando-os no túmulo ou atirando-os para dentro. Nas camadas populares, o velório era mais agitado, mais barulhento e mais abundante: bebia-se em grande quantidade, falava-se alto e os gestos eram menos contidos. Enfim, esse ritual espalhou-se pelo mundo, chegando até Portugal.

Ao que tudo parece, esse costume encontrou um terreno frutífero naquele país, uma vez que, para os portugueses, o convívio através da comida, ou seja, o “comer junto” é a fórmula mais antiga da sua cordialidade. E festa em terras portuguesas sempre significou abundância na mesa de comida e de bebida. Já que todos os pretextos serviam para o ajuntamento ao redor da mesa, por que não, em um velório? Lopes (2012) ao descrever as comidas ritualísticas de Portugal entre os anos de 1850 e 1950, explica que os alimentos e bebidas servidos nos velórios tinham a intenção de prover algum sustento aos que passavam a noite sem dormir, velando o corpo. Os pratos servidos na ocasião, variavam entre as regiões do país:

“Apenas café na Meda, café e aguardente em Monção e Vila Real, mas bacalhau cozido com batatas em Ponte de Lima e canja de galinha em Castro Verde, o que contraria a prática de Centro e Norte de abstenção de carne durante alguns dias ou pelo menos quando o corpo estivesse insepulto. A chamada refeição de enterro era corrente no Alto Minho do século XIX. Comia-se pão, vinho e sardinhas ou, na

falta dessas, bacalhau e era devida aos padres que acompanhavam o féretro e oficiavam a cerimônia religiosa aos pobres e principalmente aos familiares, parentes e vizinhos.” (LOPES, 2012 s/p)

Nas zonas rurais do Alto Minho, o costume manteve-se vivo ao longo dos séculos, passando a ser menos comum a partir do início do século XX, sendo praticado por algumas poucas famílias.

Nos anos de 1930/40, a autora destaca a cidade de Ponte de Lima, onde as mulheres seguiam o cortejo fúnebre transportando na cabeça cestos com pães e garrações de vinho para serem distribuídos no fim do funeral. Nessa mesma época, em Cadaval e Lourinhã, servia-se depois do enterro, na casa do falecido, azeitonas, pão e eventualmente chouriço. Outro costume era a entrega de um pão aos que assistiam à missa de 7º. Dia. Em Ançã (Cantanhede), as mulheres da vizinhança iam para a casa do falecido rezar o terço, onde ficavam uma semana dormindo no chão. Na última noite a família oferecia uma ceia com filhós, bolos e café. Entre os diversos tipos de bolos, era o pão-de-ló o bolo tradicional dos doentes e das famílias enlutadas, enviado como um presente de pêsames, disposto em uma bandeja coberto com um lenço de seda preta. (CASCUDO, 2004)

Ainda sobre os banquetes que marcavam o *terminus* funerário, Lopes (2012), citando Alberto Pimentel (1983), destaca a suntuosidade da partilha dos alimentos no Porto, costume que se estendeu até pelo menos a metade do século XIX:

“Ainda subsiste [no Porto] o costume de haver na casa do falecido grande comezaina durante o oitavário do falecimento. Os jantares são lautos, abundantíssimos de vitualhas. A família do finado recebe dos seus amigos enormes presentes de pernas de vitela, aves cozidas e assadas, sem falar em várias iguarias, tais como bandejas de bolos, pasteis, etc.

Às vezes até recebe jantares inteiros e completos, que duplicam e triplicam a abundância da mesa. Os íntimos da casa, que são por via de regra os oferentes, banqueteiavam-se conjuntamente com a família do falecido”. (PIMENTEL, 1983 *apud* LOPES, 2012)²

2.2. As comidas nos rituais africanos praticados no Brasil

Como foi dito por Câmara Cascudo (1983), os rituais fúnebres portugueses foram trazidos pelos colonos já no Brasil do século XVI. Contudo, ao chegar aqui, os rituais funerários do colonizador fundiram-se com os rituais dos escravos africanos, uma vez que eles mantiveram os seus ritos mortuários em terras brasileiras. Mesmo que obrigados a seguirem a religião

² PIMENTEL, Alberto - *O Porto há trinta anos*. Porto: Universidade Católica, 2011, p. 92-93.

católica, eles não abandonaram totalmente as suas crenças. Como consequência, houve uma “africanização” dos rituais funerários no Brasil, obedecendo à sua forma singular de encarar a morte. Embora nas cerimônias de sepultamento as regras católicas fossem predominantes entre os negros, principalmente dentro das igrejas de irmandades, fora delas, as celebrações eram tipicamente africanas. Essas celebrações, por sua vez, mais aparentavam uma “festa” aos olhos dos europeus (REIS, 1991). John Luccock, que viajou pelo Brasil no início do século XIX, repreendeu a alegria expressada nos cortejos africanos, vista por ele como uma afronta ao tom solene, ao silêncio e a contrição que deveria (na opinião dele) acompanhar um funeral (LUCCOCK, 1942).

Antes mesmo de Luccock, já nas Minas Gerais do século XVIII, mais precisamente no ano de 1726, o bispo D. Antônio de Guadalupe expressou, igualmente, o seu desgosto pelos cortejos fúnebres africanos. O então bispo protestou que escravos africanos faziam “*ajuntamento de noite com vozes e instrumentos em sufrágio de seus falecidos ajuntando-se em algumas vendas, onde compram várias bebidas e comidas, e depois de comerem lançam os restos nas sepulturas*” (CAMPOS, 1987, p. 14). Observa-se, aqui, um claro testemunho da tradição africana onde as oferendas em forma de comidas deveriam ser levadas aos túmulos, de modo que os mortos poderiam participar do banquete festivo de suas despedidas.

Para uma melhor compreensão desses ritos funerários africanos no Brasil, há um relato bastante ilustrativo do folclorista Alexandre José de Mello Morais Filho sobre um funeral africano em Penedo, Alagoas. A cerimônia, passada no século XIX, foi chamada pelo autor de a “*festa dos mortos*”. O ritual descrito por Morais Filho dividia-se em três partes: o jejum e as rezas; os sacrifícios; os banquetes e as danças. Primeiramente, os negros retiravam-se para sítios afastados, internando-se nas matas, onde um grupo de trinta ou mais africanos recolhia-se em uma casa humilde. Muitos dias antes da festa, abstinham-se de bebidas alcoolizadas, carnes e cereais. Após a primeira noite, logo ao amanhecer, cordeiros eram sacrificados e as carnes distribuídas pelas famílias africanas da mesma fé e rito. O banquete funerário, acompanhado de danças, era servido não só aos celebrantes como à vizinhança. Com trajes, típicos as mulheres negras preparavam comida típica à moda de seu país de origem. As mesmas oferendavam os alimentos, jogando-os por cima da terra, ou embaixo das pedras, para que as almas pudessem compartilhar das oferendas. Guisados, carurus, acarajés, arroz de hauçá eram compartilhados

por todos. Na terceira noite, o rito compunha-se de danças, batuques, canções selvagens e requiebros. (DEL PRIORE, 2016). Apesar dos costumes mortuários africanos terem se transformado ao longo da escravidão, adquirindo elementos católicos, ainda hoje, membros do candomblé são enterrados sob normas católicas e africanas, inclusive com o sacrifício da missa e de animais (REIS, 1991).

Outra forte influência da cultura africana, especificamente dos escravos bantos vindos da África Ocidental e Central, é o gurufim. O folclorista Edison Carneiro o descreveu como uma brincadeira que acontecia nas favelas do Rio de Janeiro e de em São Paulo durante a guarda do morto. O gurufim era uma alternativa para comunidades pobres prestarem a última homenagem ao ente querido. Como os parentes do falecido não tinham dinheiro para alugar as capelas dos ricos, optavam por velar o corpo na própria sala de jantar. E assim, com intervalos de rodadas de pinga, cerveja e café, alguns salgados ou sanduíches, os moradores das favelas cariocas e paulistas distraíam o velório de amigos e conhecidos. Os quitutes eram preparados pela família durante a madrugada. Os comes e, principalmente, os bebes, atraíam pessoas de toda a comunidade. Ninguém queria perder a “boca livre” e, como todos eram convidados, não tinha como evitar o aglomerado de pessoas no local.

Esse ritual manteve-se muito popular nas comunidades pobres do Rio de Janeiro até os anos 60. Segundo o sambista Wilson das Neves: “*velório para os pobres se chama gurufim. E gurufim de verdade, sempre acaba em samba. É uma festa de despedida para a alma do morto seguir feliz até o céu. Mas hoje em dia não tem isso mais não. Só acontece em casos especiais como na despedida do Mário Lago.*” (DANÇAS FOLCLÓRICAS, 2017). Longe de ser um desrespeito com o falecido e sua família, o último adeus com bebida, música e dança já não é tão mais comum como antigamente, sendo lembrado com saudade pelos mais velhos (DANÇAS FOLCLÓRICAS, 2017; O GLOBO, 2008).

Sobre as bebidas alcoólicas presentes nos velórios, “*beber o morto*” é outra prática genuinamente de origem africana. Entre os povos *banto*, por exemplo, quando morria alguém da comunidade, as pessoas tomavam o marufo, uma bebida alcoólica feita a partir da fermentação da seiva de uma palmeira, típica de Angola. Essa prática espalhou-se pelo Brasil interiorano e nordestino, onde a bebida tradicional passou a ser a cachaça. Tomar cachaça no

velório de alguém, com direito a brindes, significava fazer uma homenagem ao falecido. Como parte do ritual, algumas pessoas jogavam um pouco de cachaça no chão antes de ingeri-la para lavar os pés e afastar a morte de si, ou mesmo para oferecer ao santo de devoção. Há quem diga que esse costume vem se perdendo.

Enfim, analisando os fatos que foram expostos acima, é possível deduzir que, do resultado da fusão dos costumes cristãos portugueses com os ritos africanos, nasceram, no Brasil, as cerimônias fúnebres com um caráter festivo. Essa forma de cultuar os mortos forneceu os pilares dos costumes e rituais fúnebres adotados por grande parte da sociedade brasileira da Colônia ao Império. Os ritos fúnebres festivos/barrocos em Salvador e no Rio de Janeiro, por exemplo, foram intensamente reforçados pelas tradições funerárias africanas. Ambos os modelos, o africano e o barroco, apresentavam semelhanças estruturais importantes, como o excesso ritualístico e simbólico, que facilitariam a sua junção. Daí terem sido amplamente adotados por negros africanos e crioulos que se apropriaram dos rituais cristãos, reelaborando-os (REIS, 1991; RODRIGUES, 1997; DEL PRIORI, 2016).

2.3. Os rituais fúnebres dos velórios caipiras

No “universo caipira”, a cultura africana diluiu-se nas culturas indígenas e portuguesas. Segundo Antônio Cândido (2010), o caipira é um morador do campo, que vive em uma sociedade relativamente homogênea, com valores tradicionais muito marcados. Ele é fruto da evolução histórica do grupo social radicado em São Paulo, ou melhor, na região conhecida como a Paulistânia, englobando não só São Paulo, mas também grande parte de Minas Gerais, Goiás, o atual Mato Grosso, o Paraná e, de certa maneira, Rio de Janeiro e Espírito Santo são afins. Teoricamente, do ponto de vista étnico, o caipira é uma mistura do branco com o índio, porém o mais importante são as características desse tipo humano mestiçado, que misturou a cultura portuguesa com as culturas locais. Antônio Cândido pontua, ainda, a participação do negro na formação étnica do caipira. Houve muita escravidão em São Paulo e o negro “*se acaipirou*”. O africano tornou-se um caipira, assim como o português.

Sobre as cerimônias fúnebres caipiras, destaca-se o trabalho de Renato da Silva Queiroz (1983), que pesquisou e entrevistou os moradores de uma comunidade rural, no Vale do Ribeira

no estado de São Paulo³. Assim o autor relata a cerimônia fúnebre nessa região: quando morria alguém, todos logo se juntavam na casa do falecido, lá permanecendo até a saída do corpo para o sepultamento. Todos deixam o trabalho para ajudar no velório. Geralmente, o sepultamento acontece no dia seguinte ao do falecimento. Durante esse tempo, eram servidos bolinhos, outros alimentos e café aos presentes. Essa tarefa era incumbida aos parentes mais próximos e amigos do morto, utilizando-se os mantimentos disponíveis na casa do falecido. A cachaça também deveria ser servida, caso contrário, os presentes falariam mal da família do morto. O número de pessoas que comparecia a esses velórios servia como um índice do prestígio do falecido. Quanto maior o número de pessoas presentes, mais honrada sentia-se a família do morto. Na conclusão do autor, o funeral e as práticas a ele associadas surgiam “*como momentos privilegiados de intensificação das formas de sociabilidade, favorecendo a reunião de moradores do povoado e de núcleos vizinhos, suprimindo o afastamento e a solidão.*” (QUEIROZ, 1983, p. 250)

Por fim, o costume de velar os mortos em casa, servindo comidas e bebidas para os partícipes perdurou em muitas cidades pequenas do Brasil, até pelo menos a década de 1980, como é o caso da cidade que pesquisei, Entre Rios de Minas. Outras pesquisas realizadas no agreste e no sertão nordestinos, em Curitiba e no interior do Vale do Jequitinhonha⁴, confirmam o quanto essa prática ainda estava difundida em grande parte do Brasil até, pelo menos, a segunda metade do século XX.

3. As comidas de velório do interior de Minas Gerais

Entre Rios de Minas foi a cidade escolhida para realizar a pesquisa de campo indispensável para esse trabalho. A cidade está localizada na região central de Minas Gerais, contando com uma população atual de aproximadamente 15 mil habitantes. Foi lá onde passei muitos finais de semana e férias no tempo em que eu era criança. Já nessa época, na década de 1980, eu frequentava os velórios da cidade com os meus pais. Nesse tempo, as pessoas ainda

³ O autor não cita o ano ou a época em que a pesquisa de campo foi feita. O artigo em questão foi apresentado no Seminário “*A morte e os mortos na sociedade brasileira*” (FFLCH-USP) em 1982.

⁴ SILVA, V. R. L., MEDEIROS, L. G. Contos e prantos da memória sertaneja sobre os rituais fúnebres nas décadas de 30 a 60 do século XX. **Revista de História da Sociedade e da Cultura**. Imprensa da Universidade de Coimbra, 2016. Hoffmann-Horochovski, M. T.; Rasia, J. M. Rituais fúnebres em memórias de velhos. **Revista Horizonte**, Belo Horizonte, v. 9, n. 24, p. 1113-1130, dez. 2011. TAVARES, T. R. Religiosidade e morte no interior de Minas Gerais. **Revista Teoria e Cultura**. Juiz de Fora, v. 7, n. 1/2, p. 91 a 101, jan./dez. 2012

eram veladas em casa, onde havia sempre uma mesa posta com bolos, biscoitos, café e pão-de-queijo. Foi justamente essa memória que me motivou a pesquisar as comidas servidas nos velórios, sob um olhar atento às permanências e transformações que essa tradição foi sofrendo ao longo do tempo. Para tanto, utilizei a metodologia da História Oral, tal como é praticada no NEHO, sob a coordenação do professor do departamento de História da USP, Carlos Meihy Sebe.

Ao todo, foram entrevistadas 5 pessoas na cidade em janeiro de 2017. Com exceção de 2 entrevistados, escolhi como interlocutores pessoas com idade entre 60 e 85 anos. Com isso, foi possível alcançar as histórias dos velórios a partir da década de 1950 até o momento presente. Dentre os meus entrevistados, estão: o Bispo Dom José (85 anos), a professora Rute Miranda (60 anos), a aposentada Maria da Consolação Rodrigues de Freitas (71 anos), o dono da funerária de Entre Rios, Túlio Resende (45 anos) e o artista e colecionador de memórias da cidade, Cláudio Cardoso (55 anos). Como eu esperava, ouvi histórias tristes, relatos de traumas, mas também muitas histórias engraçadas. Como Déa Rocha (2008) constatou na sua pesquisa sobre as histórias dos cortejos fúnebres antigos, cheguei à conclusão que nem só de tristeza é feito um velório, onde situações inusitadas e hilárias são passíveis de acontecer.

As narrativas que apresento a seguir foram *transcriadas*, ou seja, não serão apresentadas transcrições literais dos áudios das entrevistas. Os textos foram recriados, com a minha interferência, porém com o total respeito ao conteúdo da fala dos entrevistados. Fi-lo a fim de facilitar a leitura da linguagem falada e transmitir ao leitor os sentimentos expressados durante a entrevista. Como etapa final dessa metodologia, foi feita uma *validação* da fala dos meus entrevistados. Nela, o texto final foi apresentado aos colaboradores e verificados possíveis erros ou enganos. De acordo com a metodologia do NEHO/USP, depreende-se que o documento final da história oral seja o texto *transcrito*, conferido pelo colaborador e autorizado por meio de carta de cessão dos direitos autorais para cumprir com os requisitos éticos e jurídicos.

Apresentada a metodologia, prossigo, agora, analisando o conteúdo da fala dos meus interlocutores. Os relatos a seguir tratam da época em que ainda não havia uma funerária na cidade, ou seja, da segunda metade do século XX até 1994. Através das narrativas, percebe-se a relação de solidariedade entre os familiares, amigos e vizinhos no momento da perda do ente

querido. Essa solidariedade é expressada em todas as etapas da preparação do velório. Da toalete do corpo até a preparação da comida e o momento do sepultamento.

Sobre a relação da comida com os velórios da segunda metade do século XX, segundo os meus narradores, o ato de comer e dividir a comida com os outros não tinham uma conotação religiosa, como no caso dos ritos africanos. Parece-me que a refeição fúnebre no interior mineiro se aproximava mais da hospitalidade e do convívio social típicas do povo português, sempre regados à comidas e bebidas. Desse modo, a oferta de comida transcendia à simples intenção de sustentar aos partícipes, demonstrando a sua dimensão cultural, na medida em que representava uma forma de “*receber bem*”, um atributo de grande importância na cultura mineira. Nos relatos abaixo, é possível apreender de que forma eram preparadas e servidas essas comidas:

“Os velórios antigamente eram feitos em casa e duravam a noite inteira. O povo ficava lá, tomando café, biscoito, até pinga. Os biscoitos eram feitos em casa, pois não tinha padaria na cidade. Era servido o que tínhamos em casa. As comidas servidas eram coisas simples, como café, pão, Toddy. Enquanto isso, as pessoas iam rezando um terço atrás do outro, a madrugada inteira. E ainda tinha o grupo de mulheres, as carpideiras, que eram pagas para chorar (risos). (...)A minha mãe foi velada em casa (em 1993). Acho que foi o último velório feito em uma residência. A vizinha veio me ajudar e trouxe umas camélias para colocar no caixão. Era uma dificuldade, não tinha aqui funerária, não tinha nada. Nós é que tínhamos que preparar o corpo, o caixão, as comidas e o velório (...). Nós enchíamos a mesa da copa de xícaras, enquanto ia sujando alguém ia lavando e repondo-as na mesa. Antigamente se fazia almoço, aquele panelão de comida, o defunto lá na sala e o povo comendo. No enterro do meu tio teve uma coisa diferente: serviram chá de camomila. Eu achei uma coisa boa. O chá estava sendo feito para as pessoas da família, mas o pessoal da roça ia lá e servia um bocadinho. O povo não tinha cerimônia não. Engraçado né?” (Maria da Consolação)

“Eu me lembro quando eu era criança, durante esses velórios, os responsáveis pela casa faziam café e iam lá na sala oferecer às pessoas. E o café era acompanhado de bolo e biscoito. Algumas casas faziam comida também. Se a pessoa morresse de manhã, faziam um almoço para as pessoas da casa e os familiares que iriam chegar. Isso quando o velório acontecia durante o dia e o falecido era enterrado à tarde. Nos velórios que aconteciam de madrugada, aí serviam café, biscoitos, pão. As próprias pessoas da casa preparavam a comida ou alguma vizinha ou amigos da família. Quando a minha mãe morreu, em 1992, foi assim. À noite teve um café. A empregada estava de férias, mas ficou sabendo e veio para cá fazer o almoço. Isso porque veio muita gente de fora e ela foi enterrada à tarde.” (Rute Miranda)

O costume de “*beber o morto*” foi muito praticado na cidade até, pelo menos, a década de 1980. Contudo, no universo da cultura interiorana, a conotação desse ato também não é religiosa. De acordo com os meus entrevistados, bebia-se para espantar o frio e aguentar a madrugada acordado. Portanto, temos aqui um costume africano que foi ressignificado e

dessacralizado quando encontrou a cultura portuguesa e mestiça dos caipiras. E assim como não havia restrições no consumo de bebida alcoólica, também não havia, em geral, tabus em relação ao consumo de carne vermelha. Desse modo, a “festa triste” seguia madrugada adentro regada à pinga, tira-gostos e gargalhadas:

“Aqui tinha o costume de “beber o morto”, você conhece essa gíria? Antigamente, a gente ia para o velório e ficava lá na cozinha da casa bebendo pinga, fritando uma linguicinha, fritando uma batatinha e batendo papo. E todo mundo bebia, homens e mulheres. Para aguentar a noite acordado e por causa do frio, tinha que ter uma cachacinha. Teve uma vez que a gente ainda foi para o bar beber cerveja. ” (Gilberto, marido da Rute Miranda)

“Muitas pessoas se reuniam na cozinha da casa do falecido para tomar pinga, café, comer um tira gosto, para aguentar passar a noite lá. Alguns parentes meus ficavam meio bêbados (risos). E contavam piada, dando gargalhada e a gente lá na sala ouvindo tudo. Comia-se qualquer coisa, as pessoas não tinham problema nenhum em comer carne. Muitas vezes, comia-se o que tinha sobrado das outras refeições. ” (Rute Miranda)

E com tanta comida gratuita à disposição, não faltava aquela pessoa que frequentava os velórios da cidade com a única intenção de comer. Era a figura do “*comilão dos velórios*”, nas palavras do bispo Dom José, citando um acontecimento na cidade de Divinópolis:

“Divinópolis é uma cidade que atualmente tem entre 230 e 250 mil habitantes. Então é uma cidade de um bom tamanho, que tem muitos cemitérios, que eu me lembre, uns 3 ou 4. E lá tinha um sujeito que se especializou em velório, mas para isso ó (gesto indicando o ato de comer). Ele não gastava dinheiro com comida, ele só comia em velórios. Então, por volta de meio dia, quando as rádios davam a notícia de quem tinha falecido na cidade, ele tentava adivinhar quem era o mais rico. Se ele não gostasse, ele ia em outros velórios, até acertar qual era o que tinha mais comida. Ali ele ficava e passava a noite. Ele era então o comilão dos velórios. Eu cheguei em Divinópolis em 1989 e saí de lá em 2009. Durante esse tempo todo ele fazia isso. ”

Contudo, não eram todos os partícipes que gostavam de comer nos velórios. De acordo com a Rute Miranda, algumas pessoas não comiam nada e não tomavam sequer um copo d’água.

“As pessoas ficavam cismadas, às vezes por motivo de higiene ou pelo medo do falecido ter morrido por uma doença contagiosa, como a tuberculose. ”

De uma forma ou de outra, as comidas e as bebidas não podiam faltar nos velórios. Mesmo que os familiares do morto não oferecessem nada, dava-se um jeito de ter o que comer ou beber na cerimônia fúnebre. Utilizo como exemplo uma história contada por Déa Rocha (2008, p. 76), passada na região Centro-Oeste de Minas Gerais: conta-se que “*Seo Epaminondas*” era um grande fazendeiro, porém um homem de hábitos simples e muito

solidário. Não se sabe quando, ele resolveu frequentar todos os velórios da vila e de seus arredores. “*Seo Epaminondas*” era um grande apreciador dos cafés e quitandas servidos durante a noite nos velórios. Certa vez, velando um desconhecido, percebeu que a viúva, chorosa, não iria providenciar nem o café, muitos menos os biscoitos. Ele então, organizou uma vaquinha para mandar buscar quitandas, caldo de feijão e uma cachaça. “*Defunto a seco não dá e ainda está bem frio hoje*”. A viúva, quando percebeu o que estava acontecendo, ofereceu-se para contribuir com algum dinheiro. “*A resposta veio rápida: “Não, minha senhora, não carece. A senhora já contribuiu com o defunto. O resto é com nós.*”

4. Os velórios atuais

Todas essas histórias relatadas acima são do tempo em que os velórios aconteciam nas residências, ou seja, antes de 1994. Quando essa pesquisa foi iniciada, eu pensava que, com a chegada da funerária em Entre Rios, as comidas não eram mais servidas nos velórios. No entanto, não foi isso o que aconteceu, pois esse costume continua bem vivo, tanto em outras cidades do estado, inclusive na capital Belo Horizonte. O que houve foi uma transformação proporcionada pelas funerárias. Estas, por sua vez, são verdadeiras empresas que tomam conta de toda a cerimônia fúnebre, de modo que os familiares não precisam tomar para si essa responsabilidade. Em Entre Rios de Minas, com a chegada da Funerária Resende em 1994, as pessoas não mais foram veladas em casa e sim no espaço próprio da funerária.

Ao perguntar aos meus interlocutores se eles preferiam realizar os velórios na funerária ou em suas residências, a primeira questão que apareceu foi a relação dos habitantes da casa do falecido com a cerimônia fúnebre, já que esta não parece deixar-lhes boas lembranças. Inclusive, a preparação da comida aparece como uma tarefa pesada, de forma que não há condições emocionais para prepara-la ou pensar no que servir. À princípio, pensei que as pessoas poderiam se recordar dos velórios feitos em casa com uma certa nostalgia. Ao contrário, a chegada da empresa funerária, ofereceu um alento aos meus entrevistados. Além das lembranças tristes da cerimônia, recorrentes nos espaços da casa, aconteciam outros problemas como roubos e os moradores sentiam-se expostos em sua intimidade.

“Agora, com a funerária, é diferente. O corpo já sai de lá pronto, arrumado, isso dá um conforto na gente. Lá na funerária, o velório é mais fácil, tem um quarto, tem cozinha para fazer café, tem banheiro. E esse negócio de velar fora de casa ficou muito bom porque facilita e é higiênico. Além disso, é confortável, tem lugar para deitar, dormir. É muito bom e a gente não tem força

emocional para ficar arrumando a pessoa que faleceu. Emocionalmente é muito ruim, sabe? Não sou só eu que acho melhor deixar por conta da funerária. Todo mundo acha. E depois do velório feito em casa, vem aquela imagem na cabeça, durante um bom tempo, a gente não se esquece do lugar em que a pessoa morreu, onde ficou deitada na casa. Outro problema do velório feito em casa, é que as pessoas aproveitavam para roubar. Tinha que tirar tudo da casa. Cada um que vinha, levava alguma coisa. E o povo entrava na casa toda. Hoje em dia é um perigo isso. ” (Maria da Consolação)

“A gente carrega a lembrança de velórios feitos em casa como uma época muito triste. Eu acho que no velório feito em casa a gente expõe a nossa vida para muitas pessoas que não conhecemos. Eu não acho isso bom. Eu acho melhor ter um lugar próprio para isso, como tem aqui na nossa cidade. E cuidar do corpo, preparar o velório, significa muito sofrimento para a família. São coisas tristes que marcam a gente. ” (Rute Miranda)

Já para o bispo Dom José, as pessoas preferem contratar os serviços da funerária por uma questão de comodidade:

“Agora as pessoas preferem fazer os velórios na funerária, porque o povo está ficando um pouco mais materialista. As pessoas, para não atrapalhar a casa, para não ter que oferecer café para os outros, preferem fazer em um lugar assim, pois o defunto dá menos trabalho. ”

Segundo o sociólogo alemão Norbert Elias (2001), no mundo moderno, cada vez tolera-se menos o corpo doente ou morto dentro das casas, seja por questões higiênicas ou por falta de condições emocionais e psicológicas para lidar com a situação. Isso faz com que a morte seja cada vez mais empurrada para longe do convívio dos vivos e empurrada para debaixo do tapete dos bastidores da vida. Na opinião dele, nunca antes as pessoas morreram de forma tão silenciosa e em perfeitas condições de higiene como nas sociedades atuais e nunca em condições tão propícias à solidão. Enquanto isso, nas funerárias, os funcionários são altamente preparados com cursos, treinamentos e especializações para que os vivos não precisem lidar com o corpo do morto.

A preparação do cortejo, por sua vez, requer rapidez e atenção a várias questões. O agente funerário, Túlio Resende, compara a organização do velório, ao que chamou de uma “*festa triste*”, à organização de um casamento. No entanto, diferentemente do casamento, que é preparado com antecedência, o velório tem que ser organizado em poucas horas.

“O que a gente faz na funerária é como organizar uma festa, uma festa triste. É como um casamento: você tem que arrumar a certidão, no caso, a certidão de óbito. Tem que arrumar a roupa da noiva - tem que arrumar a roupa do falecido. Se você for comparar, é tudo igual. Você precisa de um lugar para velar - você precisa de um lugar para casar. Tem que arrumar a comida, tem que ver o local onde vai ser a festa - tem que ver o lugar onde vai sepultar. As flores para ornamentar a igreja. É tudo igual, porém triste. O que nós fazemos é tentar fazer o ambiente ficar mais agradável. Assim o evento fúnebre não se torna tão fúnebre ou tão marcante no sentido negativo para a família. Então, a gente do setor funerário hoje, procura dar uma tranquilidade para a família no momento de sofrimento. Nós oferecemos um local para a

realização do velório, onde tem um quarto para as pessoas repousarem, um banheiro e temos o kit lanche, um dos maiores atrativos da Funerária Resende. ”

Túlio considera de extrema importância o serviço de comidas e bebidas nos velórios, pois, segundo ele, é preciso alimentar e confortar os vivos. O lanche servido pela funerária é uma cortesia e consiste de bolos, biscoitos, sanduíches (tudo embalado individualmente), sucos e café. O cardápio varia conforme a estação do ano. No verão, as comidas são mais leves, evitam-se maionese e itens com carne. No inverno, servem-se caldos e um sanduíche de carne, o carro chefe do lanche. A funerária dispõe de carros adaptados especificamente para transportar os lanches. Segundo ele, as pessoas comem bastante nos velórios e, como antigamente, há aquelas pessoas que vão somente para comer e aquelas que querem levar o lanche para casa. Devido aos casos de abuso, Túlio deixa claro para a família de que não há reposição do lanche:

“Em todas as cidades, as pessoas ligam para pedir mais lanche. Nós levamos uma determinada quantidade de lanche e não fazemos reposição, devido aos casos de abuso. A família assina um termo aceitando que o lanche é gratuito e não é repostado. Algumas pessoas dizem que querem comprar. Mas eu não vendo, porque as pessoas vão querer exigir muito e eu não trabalho com buffet. Prefiro fazer isso como cortesia. ”

Nas cidades maiores, observa-se que as empresas funerárias vêm investindo bastante em serviços sofisticados de *buffet*, são as chamadas *funeral homes*. É o caso da *Funeral House*, em Belo Horizonte, inaugurada em 2011. A empresa está localizada em um casarão antigo tombado pelo Patrimônio Histórico na Avenida Afonso Pena. A empresa oferece serviços de alto luxo, como o transporte da urna em um Cadillac adaptado, estacionamento com manobrista, os comes e bebes servidos por garçons, chuva de pétalas arremessadas por um helicóptero, balões brancos na hora da despedida e velório transmitido ao vivo pela internet. Nos casarões há jardins, capelas ecumênicas e salas com televisão e computadores. A primeira empresa funerária desse tipo foi aberta em São Paulo, em 1928. Um velório desses pode chegar a custar até 50 mil reais. A inspiração veio dos Estados Unidos, onde é tradição fazer velórios em locais como esses. Em Belo Horizonte, são feitos 45 velórios desse tipo, em média, por mês.

As comidas nesses locais são um atrativo em si. Em Belo Horizonte, servem-se diferentes opções de salgadinhos, incluindo os vegetarianos, doces, *petit fours* e o chapéu de Napoleão (massa de chocolate com recheio de coco ou nozes). A casa está aberta também a pedidos especiais, para atender aos “últimos desejos”. Foi o caso de uma senhora da tradicional

família mineira, que pediu para serem servidos suco de uva integral e quindim. Como lembrança aos partícipes, a casa oferece o bem-velado, uma versão do tradicional bem-casado. Ele vem disputando com os tradicionais santinhos a preferência como lembrança dos falecidos. Os bem-velados têm formato quadrado para diferenciarem-se dos bem-casados. Eles podem ser embalados em papel preto ou roxo, que não são muito procurados, pois os clientes acabam optando por cores claras, que remetam à paz. (Agência O Globo, *Empresas investem em velórios de luxo*, 26.07.2016)

Percebe-se, assim, que os rituais fúnebres foram transformando-se significativamente ao longo do tempo. De acordo com Howarth (2007), nas sociedades ocidentais, devido aos processos de urbanização, o crescimento das indústrias e de individualização, sobretudo nos séculos XIX-XX, a organização de funerais e/ou de cremação passou a ser institucionalizada e burocratizada. A responsabilidade pela organização dessas práticas tornou-se atribuição de especialistas.

Quanto às comidas, elas continuam presentes, porém elas também passaram por um processo fruto de uma higienização da morte, ocorrido a partir da segunda metade do século XIX e, mais tarde, do processo da industrialização do morrer. Nas funerárias mais simples, as embalagens individuais aparecem como uma prova do cuidado com a limpeza da comida, devendo ficar evidente aos olhos dos comensais de um velório. Nas funerárias mais sofisticadas, o movimento de *gourmetização*⁵ que tomou conta do Brasil na última década, não poupou a cerimônia fúnebre, onde bem-casados são reinventados, comidas e bebidas prezam pela alta qualidade, a fim de agradar os paladares mais exigentes. A comida que antes servia para sustentar os vivos e sinalizar a hospitalidade no âmbito doméstico, passou a ser uma oportunidade de negócio, um diferencial, para as empresas funerárias conquistarem mais clientes. Sem a intenção de manter uma tradição, o serviço de comidas e bebidas é agora, nas mãos dessas empresas, mais uma fonte de ganhos, mesmo que seja servida como “cortesia”.

De qualquer modo, o intuito das cerimônias fúnebres na nossa sociedade é ajudar os vivos a atravessarem o momento de luto. Ou seja, no luxo ou na simplicidade, “*a morte é um problema dos vivos. Os mortos não têm problemas*”, como disse Norbert Elias (2001, p. 10). A

⁵ Denomino, aqui, de *gourmetização*, o movimento que procura transformar os elementos da gastronomia cotidiana, tradicional ou simples em produtos refinados, utilizando ingredientes sofisticados, modificando a preparação ou o modo de servir dos mesmos.

morte não se restringe aos falecidos, cabendo aos vivos lidar com a administração da perda e do luto. Em concordância com João José Reis (1991), sobre os funerais do século XIX, mas que acredito ser uma verdade também para o momento atual, a reunião dos vivos, solidarizando-se para “*despachar o morto*”, recupera algo do equilíbrio perdido com a morte, afirmando a continuidade da vida. Quanto maior for a difusão de signos, quanto mais gestos e objetos simbólicos for capaz de produzir, maior a potencialidade de ser vivido como um ritual de “*descompressão*”. Segundo Van Gennep (1978), os rituais de passagem são cruciais para a revitalização do grupo ou da cultura. Eles demarcam o ciclo, as etapas da vida, e muitos ritos funerários indicam a ideia de que a sequência de atividades humanas se completou. Neste sentido, a sociedade toma ciência do término das relações sociais.

Durante o ritual fúnebre, penso que a comida assume um papel de promover conforto e alento aos vivos, muito além de simplesmente sustenta-los. Esse conforto é expressado tanto na hospitalidade da família do morto para com os partícipes, assim como no consumo de alimentos que possam promover além da saciedade, uma sensação de bem-estar. De acordo com o psicólogo da nutrição Brian Wansink (2007), alguns alimentos, principalmente aqueles relacionados às boas lembranças, tendem a proporcionar um conforto psicológico às pessoas. São as chamadas *comfort foods*. Assunto a ser aprofundado na continuidade dessa pesquisa. Compartilhando da mesma opinião da personagem Nacha, do livro “*Como água para chocolate*”, acredito que “*com pão, a tristeza é menor.*” De minha parte, creio que velório que se preze tem que ter comida. Talvez porque eu goste de manter as tradições, talvez porque eu também seja uma “*comilona dos velórios.*”

5. Referências bibliográficas

CAMPOS, A. A. Considerações sobre a pompa fúnebre na capitania das Minas no século XVIII. **Revista do Departamento de História da UFMG**, n. 4, p. 3-24, 1987.

CÂNDIDO, A. **Os parceiros do Rio Bonito**. Estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida. 11ª. Ed. Rio de Janeiro: Ouro sobre Azul, 2010.

CASCUDO, L. C. **Anúbis e Outros Ensaio**: mitologia e folclore. 2ª. Ed. Rio de Janeiro : FUANRTE, 1983.

_____. **História da alimentação no Brasil**. 3ªed. São Paulo: Global, 2004.

_____. **Dicionário do folclore brasileiro**. 12ª. Ed. São Paulo: Global, 2012.

DANÇAS FOLCLÓRICAS. **GURUFIM**. Sábado, 2 de julho de 2011. Disponível em <https://dancasfolcloricas.blogspot.com.br/2011/07/gurufim.html> Acessado em : 19.07.2017

DEL PRIORE, M. **Histórias da gente brasileira**. Volume 2, Império. São Paulo: LeYa, 2016.

ELIAS, N. **A solidão dos moribundos**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2001.

ESQUIVEL, L. **Como água para chocolate**. São Paulo: Martins Fontes, 1993.

HOWARTH, G. **Death & dying: a sociological introduction**, Cambridge, Polity, 2007.

LOPES, M. A. Os alimentos nos rituais portugueses (1850-1950). In: Araújo, Maria Marta Lobo de; Lázaro, António Clemente; Ramos, Anabela; Esteves, Alexandra (coord.), **O tempo dos alimentos e os alimentos no tempo**. Braga: CITCEM, 2012, pp. 167-179.

LUCCOCK, J. **Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil**. Tomadas durante uma estada de dez anos nesse país, de 1808 a 1818. São Paulo: Livraria Martins, 1942.

METCLAFE, G.; HAYS, C. **Being dead is no excuse**. The official Southern ladies guide to hosting the perfect funeral. New York: Miramax books, 2005.

QUEIROZ, R. S. A morte e a festa dos vivos. In: MARTINS, J. S. (org) **A morte e os mortos na sociedade brasileira**. São Paulo: Editora Hucitec, 1983.

ROCHA, D. R. C. **Os comes e bebes nos velórios das Gerais e outras histórias**. São Paulo: Auana, 2008.

REIS, J. J. **A morte é uma festa: ritos fúnebres e revolta popular no Brasil do século XIX**. São Paulo: Companhia das Letras, 1991.

RODRIGUES, C. **Lugares dos mortos na cidade dos vivos: tradições e transformações fúnebres no Rio de Janeiro**. Rio de Janeiro: Secretaria Municipal de Cultura. Divisão de Editoração, 1997.

SANTOS, E. O gurufim do Jamelão. Jornal **O GLOBO**. Publicado em 18.06.2008. Disponível em: http://oglobo.globo.com/opiniaio/mat/2008/06/18/o_gurufim_de_jamelao-546856733.asp Acessado em: 17.07.2017

WANSINK, B. **Por que comemos tanto?** Não é apenas a nossa fome que determina o que comemos. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.