

## Identidade(s) em Performance nas Festas de Capela

**Márcia Chiamulera**

Mestre em Ciências Sociais  
PPGCS/ UFSM

Este trabalho pretende apresentar e refletir sobre as performances produzidas em Festas de Capela, um tipo específico de festa que se apresenta no contexto rural da região da Quarta Colônia de Imigração Italiana no Rio Grande do Sul. A análise das performances dos organizadores, na situação específica de produção dos alimentos para a festa, será articulada, principalmente, sobre os referenciais de Richard Schechner, incorrendo à noção de comportamento restaurado. Neste sentido, busco indicar a relação que é estabelecida entre as performances produzidas e a identidade do grupo, uma identidade estratégica que é acionada na construção deste tipo de festa. Da percepção da identidade étnica italiana, compreendida como não única, nem fixa, emergem elementos que reportam às relações sociais e culturais amparadas numa perspectiva histórica e nas memórias construídas sobre a imigração nesta região. Neste percurso, o corpo se torna um suporte desta cultura, o eixo pelo qual se apresentam as identidades em performance, em especial, a identidade étnica italiana no contexto das Festas de Capela.

**Palavras-chave:** Festas; Performances; Corpo; Identidades

Este trabalho traz uma reflexão sobre a produção de performances nas Festas de Capela. A Festa de Capela é um tipo específico de festa que ocorre em pequenas comunidades da zona rural de Silveira Martins- RS, diferenciando-se pela celebração religiosa, festejando um santo padroeiro da Capela, mesclada com elementos étnicos locais, a saber, referentes étnicos-italianos que identificam o grupo como descendente de imigrantes. Estas festas abordadas ocorrem em Silveira Martins, município conhecido como “Berço” da Quarta Colônia de Imigração Italiana. A nomeação “Quarta Colônia” provém da formação de núcleos para colonização por imigrantes, a partir de 1870, na então província de São Pedro do Rio Grande do Sul.

Tratarei aqui da Festa de São João, ocorrida na localidade de Linha Duas, em 21 de junho de 2009. O foco será a produção de um alimento considerado “típico da cultura italiana”, o *Agnolini* ou *Cappelletti*. Compreendo que esse é um dos alimentos investido de valor simbólico e apresentado como identificador das “origens” étnicas deste grupo, sendo para eles um elemento significativo e demarcador de diferença entre grupos. Assim, buscarei analisar a produção do *Agnolini* pelos festeiros, enfocando suas performances corporais. A performance destes indivíduos legitima-os através de um modo de saber fazer e, ao mesmo tempo, constrói uma imagem dos indivíduos, uma imagem (genérica) de “italianos”. Essa forma de identificação tem suas raízes na história de colonização referida como o “mito de

origem” (Zanini, 2006) e é rememorada, tanto no cotidiano quanto em eventos festivos, sob um discurso que visa à revalorização e simbolização do imigrante. É este o ponto de partida para o reconhecimento do grupo estudado em relação à afirmação de uma pertença identitária. A ocorrência das Festas de Capela, na minha interpretação, comporta uma diversidade de elementos que remetem a alguns aspectos da formação do grupo e da articulação em torno da afirmação identitária.

As discussões teóricas acerca do tema “identidade” e sua pluralização nos permite compreender que a identidade étnico-cultural reivindicada pelo grupo estudado não é única e nem definida. Isso significaria que há uma identidade – que pode ser central em alguns momentos, mas que está em constante (Cardoso de Oliveira, 1976) contato com outras identidades possíveis, podendo incorporar ou rejeitar elementos de outras identidades. Esta idéia permite mesmo problematizar a idéia do que é tradicional, como é o caso da sopa de *Agnolini*, considerada como típica e referente identitário da cultura italiana.

Acredito que os alimentos ocupam um lugar importante nestes eventos festivos pois, são transformados em símbolos. Embora se possa encontrá-los cotidianamente na mesa destes indivíduos, quando elaborados para a festa se tornam “símbolos da cultura” - da cultura “italiana”, para utilizar a forma de indicação do próprio grupo. Aspecto central, nesta abordagem, é o sentido tradicional de que são investidos e o sentido de continuidade que adquirem por seu modo de fazer e pela forma de reprodução através de gerações.

O *agnolini* é um dos pratos considerado típico italiano. Ele é feito da seguinte forma: faz-se uma massa à base de ovos, farinha e sal; essa massa é esticada e cortada em tiras, que são cortadas em pequenos quadrados. Cada um destes pedaços recebe uma “bolinha” de recheio, sendo fechado de modo triangular. Este é o momento mais importante que dará a forma do *agnolini*. As duas pontas (abas) do triângulo são juntadas, sendo que o dedo indicador do sujeito que está “fechando” o *agnolini*, coordena seu formato.

A preparação da sopa de *agnolini*, no entanto, requer algumas prescrições. Os *agnolini* são cozidos em um caldo chamado *brodo*, que é o resultado de um preparado de água, sal e temperos, como salsa e cebolinha, no qual são fervidas galinhas tipo “caipira” ou colonial. Neste caldo são acrescentados os *agnolini*. Ao final do cozimento, ainda é acrescentado à sopa o queijo parmesão (queijo ralado tipo “colonial”). O termo “colonial”, evidencia a origem dos produtos, “da colônia”, ou seja, das propriedades dos indivíduos. Este é um primeiro elemento que deve ser observado, o tipo de produto e a tradição de seu uso. A sopa de *agnolini* deve ser feita exclusivamente com produtos coloniais, pois é isto que dão o sabor à sopa. Mas não é qualquer sabor, é *aquele* sabor. Além dos produtos, também a cozinheira deve ser

“tradicional”, quer dizer, a produção da sopa deve ser presidida por uma pessoa mais velha, uma pessoa que “sabe como fazer”.

Todo o processo de produção do *agnolini* requer muitas habilidades, principalmente dos braços, mãos e dedos. Na seqüência abaixo podemos ver as principais etapas:



Seqüência 1: Fazendo os *Cappelletti* - *Frames*: 1. Massa espichada (grossa); 2. Massa espichada (fina); 3. Recheio sendo espichado, cortado e arredondado nas mãos.



4- Recheio posto sobre as tiras de massa; 5- Recheio fechado entre a massa; 6- Massa cortada em quadrados



7- Fechando os *agnolini*; 8- Detalhe: dedo entre as abas, para dar forma circular; 9- *Cappelletti* prontos colocados em fôrmas para secar.

O sentido de tradicional também indica o processo de produção: feito manualmente ou como “antigamente”, embora sejam utilizadas máquinas para “abrir” ou espichar a massa. Além destas etapas, referentes à produção do *agnolini*, há todas as etapas de produção da sopa, conforme já referido.

A partir da produção do *agnolini*, envolto numa série de prescrições específicas, pode-se visualizar as performances geradas; todas as ações são convergidas para destacar aquele ato de expressão. Sublinho, no entanto, um aspecto central: o momento de reflexividade, possível através do ato de fazer este alimento que agrega em torno de si um sentido tradicional e

cultural. Neste momento, os próprios indivíduos refletem sobre sua condição: percebem-se dando continuidade à tradição, ainda que em constante transformação; são valorizados e reconhecidos pelo trabalho perante seu grupo e, também estão demarcando a diferença destas festas (e deste grupo) em relação a outros. Cabe ressaltar ainda que, é o alimento que dá destaque a festa e a consolida como sendo a continuidade de uma tradição, seja pela resistência deste tipo de alimento frente ao tempo e suas transformações, seja pela forma de preparo, que exige pessoas reconhecidamente legitimadas para presidi-lo. Esta legitimidade é percebida pela performance dos indivíduos.

Gostaria de pontuar que as performances desses sujeitos produtores da festa – vistos aqui pelo recorte da produção do *agnolini*, podem ser entendidas como táticas, no sentido empregado por Certeau (1990), sugerindo a forma de apropriação e manipulação das ações ou maneiras de fazer. Acredito que as Festas de Capela podem ser entendidas como forma de resistência, ou talvez, o indício do sentido de continuidade, possível através das “astúcias silenciosas” (Certeau, 1990), que é transmitido através de um sistema de valores, em ações e comportamentos. Acredito que um dos aspectos centrais seja a transmissão de conhecimentos: o saber fazer que é “passado” dos mais velhos aos mais jovens. Isso significa que há uma forma de ensinamento que se dá, principalmente, através do corpo, no próprio ato de fazer. Neste sentido trago três situações dimensionam bem esta questão:



Seqüência 2: Encontro de Gerações – *Frames*:1- Senhora fazendo *Cappelletti*; 2 - Criança ajudando, do mesmo modo que havia visto outras mulheres fazendo; 3 - Uma senhora e uma jovem arrumando os *Agnolini*.

Nestas três fotografias, percebemos o encontro de gerações no mesmo espaço, tempo e trabalho (ação). A senhora já de idade que “detêm” o conhecimento e aprova ou não o modo de fazer; a menina que reproduz o modo de fazer; uma senhora e uma jovem que desempenham o mesmo trabalho, o que as coloca em posições próximas, mas ainda aí há a dimensão de ensino/aprendizagem, que se dá, principalmente, através das ações, do trabalho prático que envolve o corpo. Acredito que este seja o cerne de uma tradição (que vai sendo modificada/adaptada conforme as necessidades) mas que se mantém sob o sentido de continuidade. A legitimidade do saber fazer é adquirida na prática, ninguém ensina como se

faz: aprende-se através do próprio fazer, circunscrito nos modos de fazer tradicionais. Acredito que possa falar em uma pedagogia, que se dá, principalmente, no nível corporal. Nas entrelinhas deste trabalho festivo se manifesta, a meu ver, a lógica de uma identidade que pode, em momentos, ser estratégica e que se torna orientadora das ações.

Acredito que a noção de “comportamento restaurado” (Schechner, 1992), possa iluminar certos aspectos visando refletir esta situação. Nesta mesma linha, Taylor (2003: 18) afirma que as performances funcionariam “como atos vitais de transferência, transmitindo saber social, memória e sentido de identidade através de ações reiteradas”. É importante para este trabalho refletir sobre os comportamentos que são reproduzidos, ainda que em diferentes contextos, pois, tanto o sentido de permanência quanto o de ruptura só podem ser concebidos se levarmos em conta a produção do conhecimento pelo próprio grupo, ou seja, de como eles vêm a si mesmos.

A partir desta perspectiva é que visualizo as Festas de Capela como momentos de possível expressão, de afirmação da identidade étnico italiana. Considero que a identidade étnica é apenas uma forma de identificação possível do grupo, que se torna possível pela existência da festa. A Festa de Capela é o momento que permite acionar esta identidade étnica, que por vez, só pode ser percebida porque é posta em confronto com outras. Cabe salientar que, o corpo pode ser entendido como eixo e suporte destas performances, através das quais, a identidade étnico-italiana é acionada estrategicamente, identificando o grupo.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMARAL, Rita de Cássia. **A Alternativa da Festa à Brasileira**. In: Sexta Feira. São Paulo: Ed. Pletora, 1998.

\_\_\_\_\_. Festa à Brasileira. **Sentidos do Festejar no País que “Não é Sério”**. 2001. (ebook, disponível em: [eBooksBrasil.com](http://eBooksBrasil.com))

BAUMAN, Richard. **A Poética do Mercado Público**: Gritos de Vendedores no México e em Cuba. Antropologia em Primeira Mão/ Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, UFSC: 2008.

DE BONI, Luis A.; COSTA, Rovílio. **Os Italianos no Rio Grande do Sul**. 2ª ed. ilustr. Porto Alegre: EST; Caxias do Sul: Universidade de Caxias; Correio Brasiliense. 1982.

\_\_\_\_\_. **Presença Italiana no Brasil**. (org.) Porto Alegre: EST, 1987.

CARDOSO DE OLIVEIRA, Roberto. **Caminhos da Identidade**: Ensaios de Etnicidade e multiculturalismo. São Paulo: Editora UNESP; Brasília: Paralelo 15, 2006.

\_\_\_\_\_. **Identidade, Etnia, Estrutura**. São Paulo: Ênio Matheus Guazzeli & Cia LTDA., 1976.

CERTEAU, Michel de. **A Invenção do Cotidiano**: 1. Artes de Fazer. 13ª ed. Trad. Ephraim Ferreira Alves. Rio de Janeiro: Vozes, 2007 [1990].

DUVIGNAUD, Jean. Festas e Civilizações. Trad. L. F. Raposo Fontenelle. Fortaleza, Edições Universidade Federal do Ceará, Rio de Janeiro, Tempo Brasiliense: 1983. [1973]

GEERTZ, Clifford. **A Interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro: Guanabarra koogan, 1989.

GUARINELLO, Norberto Luiz. **Festa Trabalho e Cotidiano**. In: Jancsó, Istvan, Khantor, Íris. Festa: Cultura e Sociabilidade na América: 2001.

HARTMANN, Luciana. “**Aqui nessa fronteira onde tu vê beira de linha tu vai ver cuento...**”. Tese (Doutorado em Antropologia Social) Santa Catarina, 2004.

\_\_\_\_\_. **Oralidades, Corpos e Memórias: Performance de Contadores e Contadoras de Causos da Campanha do Rio Grande do Sul**. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) Santa Catarina, 2000.

LANGDON, Jean. Performances e Preocupações Pós-Modernas em Antropologia. In: **Performáticos, Performances e Sociedade**. Brasília: Ed. Da UnB, 1996.

\_\_\_\_\_. **Performance e sua Diversidade como Paradigma Analítico**: A Contribuição da Abordagem de Bauman e Briggs. Revista Antropologia em Primeira Mão. Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social: Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC: 2007. Disponível em: <http://www.antropologia.ufsc.br/artigo%2094%20rafael.pdf>

MENEZES, Eduardo Diatahy B. De. **Crítica da Noção de Identidade Cultural**. XXII Reunião Brasileira de Antropologia. BRASÍLIA, Julho de 2000.

SCHECHNER, Richard. **Restauração do Comportamento**. In: BARBA, Eugênio; SAVARESE, Nicola. A Arte Secreta do Ator: dicionário de Antropologia Teatral. São Paulo: Hucitec, 2001.

\_\_\_\_\_. **O Que é Performance?** In: Revista O Percevejo. UNIRIO. Ano 11, Nº 12, 2003

TAYLOR, Diana. **Hacia Una Definición de Performance**. Trad. Marcela Fuentes. In: Percevejo: UNIRIO. Ano 11, Nº 12, 2003

TURNER, Victor. **O Processo Ritual** – Estrutura e anti-estrutura. Petrópolis, Vozes, 1974.

\_\_\_\_\_. **Dramas, Campos e Metáforas**. Ação simbólica na sociedade humana. Universidade Federal Fluminense, 2008.

ZANINI, Maria Catarina Chitolina. **Italianidade no Brasil Meridional**: A construção da identidade étnica na região de Santa Maria-RS. Santa Maria: Ed. da UFSM, 2006.

Contato: [marcia\\_chiamu@yahoo.com.br](mailto:marcia_chiamu@yahoo.com.br)