

## CAPETÃO - receita/ato

**Val Sampaio**

PPGARTES/UFPA / <https://orcid.org/0000-0002-3418-3437>

### Resumo:

Esta receita/ato evoca num conjunto visual de imagens fotográficas e um vídeo performance sobre o acontecimento "Fazer Capitão", restaurando o ato do encontro com minha Vó/Mãe Índigena. Esta obra instaura vínculo conceitual com o trabalho EU, onde revisitei pela primeira vez a história da minha Vó Tônia.

Na parede é distribuído as fotos com imagens em close e big close do processo de "Fazer Capitão"- o bolo de farinha e feijão. Ao lado, uma tv plana reproduz performance orientada para vídeo da artista comendo os bolos de farinha e feijão em off um texto que narra a história de Antônia com o bolinho capitão.

Está proposição poderá desdobrar-se em uma palestra, e um texto, e a participação na e exposição e no livro, apresentando os conceitos, processos e atravessamentos que envolvem este trabalho.

### Palavras-Chave:

cosmotécnicas indígenas, alimento e lugar, processo de criação;

## CAPETÃO - receta/acto

### Resumen:

Esta receta/acto evoca, en un conjunto visual de imágenes fotográficas y una videoperformance, el evento "Haciendo Capitán", que retoma el encuentro con mi abuela/madre indígena. Esta obra establece un vínculo conceptual con la obra "Yo", donde revisité la historia de mi abuela Tônia por primera vez.

En la pared se exhiben fotos en primer plano y gran angular del proceso de "Haciendo Capitán": el pastel de harina y frijoles. Junto a él, un televisor de pantalla plana reproduce una videoperformance de la artista comiendo los pasteles de harina y frijoles, con una voz en off que narra la historia de Antônia con el pastel de capitán.

Esta propuesta podría desarrollarse en una conferencia, un texto y la participación en la exposición y el libro, presentando los conceptos, procesos e intersecciones involucrados en esta obra.

### Palabras clave:

cosmotecnia indígena, comida y lugar, proceso creativo, performance orientado al dispositivo.

## CAPETÃO – Recipe/Act

### Abstract

This recipe/act evokes, through a visual ensemble of photographic images and a video performance, the event “Making Capitão”, which revisits the encounter with my Indigenous grandmother/mother. This work establishes a conceptual link with the piece “I”, in which I revisited the story of my grandmother Tônia for the first time.

On the wall, close-up and wide-angle photographs document the process of “Making Capitão”: the flour and bean cake. Alongside them, a flat-screen television displays a video performance of the artist eating the flour and bean cakes, accompanied by a voice-over narrating Antônia’s story in relation to the capitão cake.

This proposal may be further developed as a lecture, a written text, and through participation in the exhibition and the book, presenting the concepts, processes, and intersections involved in this work.

### Keywords

Indigenous cosmo-technics; food and place; creative process; device-oriented performance.



Link para o vídeo:

<https://youtu.be/SFsGlrRR7AM>

Foi no meio da pandemia, quando o mundo inteiro parou por causa da

covid-19, decidi fazer um exame de DNA, o resultado indicou o que eu já desconfiava, 50% da minha ancestralidade é proveniente da Europa, do lado colonizador, e os outros 50% revelam 36% Américas, aí incluída a América Andina 18%: Bolívia, Peru, Equador, Colômbia e Chile.

Amazônia 11% se estende por Equador, Peru, Bolívia, Colômbia, Venezuela e a região Norte do Brasil, além de parte de Guiana e Suriname. Com 4% da etnia Tupi, povos indígenas de nativos

sul-americanos pertencentes à família linguística Tupi-Guarani ocupavam todo o litoral brasileiro desde Rio Grande do Norte até São Paulo, além de boa parte do planalto meridional da região Sul e das regiões sudeste e sudoeste da Amazônia. Mas ganha pela melange, a mistura que soma 51 % do que sou: 36 % das Américas, 11% da Amazônia e 4% da etnia Tupi me levam às histórias da minha avó, que registrou em mim, de forma oral a sua história de dor, de perdas, e de superação.

E nessa receita que sou EU, meu DNA conta ainda 8% africano: Mandê 7%

Mandê é o nome do grupo

étnico-linguístico que habita a porção noroeste do continente africano, que hoje conhecemos como Mali, Mauritânia, Guiné, Guiné Bissau e Serra Leoa, bem como partes de Burkina-Faso, Libéria e Costa do Marfim. Os Mandês seriam descendentes dos antigos povos do

Saara que migraram para oeste, tendo desenvolvido a agricultura independentemente há cerca de 5 mil anos. E mais 2% Senegâmbia, como região geográfica, engloba os países Senegal, Gâmbia e Guiné-Bissau, além de frações de Mali, Mauritânia e Guiné, havendo indícios de povos na área datados de 350.000 AEC (Antes da Era Comum). E 6% Oriente Médio. O Magrebe, no noroeste da África, é uma região que faz parte do mundo árabe, incluindo os territórios do Marrocos, Tunísia, Argélia, parte de Mali, Líbia e Mauritânia, e o território disputado do Saara Ocidental. E 3 % teimanim, ou judeus iemenitas, são os descendentes dos judeus que habitaram a região do atual Iêmen, no extremo sul da Península Arábica.



Estes escritos do meu DNA, contam também a história de minha avó. A matriz da minha Linhagem Materna indica a rota percorrida pelos seus ancestrais matrilineares ao longo do tempo. A partir de uma análise do DNA mitocondrial (mtDNA), é possível traçar o caminho que eles fizeram há mais de 100 mil anos.

Essa ferramenta considera apenas a linhagem da minha mãe, minha avó materna, minha bisavó materna, minha trisavó materna e, assim, sucessivamente, até milhares de anos atrás. Na rota do meu DNA indicam a etnia a Tikuna (autodenominada Magüta), estabelece-se no Amazonas, com alguns habitantes também no Peru e Colômbia.

Este trabalho é uma conversa com minha Vó Tonha, que formatou minha memória ainda menina, e por toda minha vida, me contava novamente sua história, todas vez que eu libertava seus cabelos do coque, exalava o seu cheiro, a pele avermelhada e macia, voz baixinha contava de forma cíclica a violência que fez parte de sua vida. E a fúria maior que a tatuou para sempre - a proibição de deixar o cabelo crescer, para compensar os anos em que foi obrigada a cortar o cabelo bem curto, imposição de seus tutores, que a pegaram para "criar", como se pega um animal de estimação, mas que não o deixa sair do quarto de despejo.

Este trabalho faz parte de uma série chamada LÁGRIMAS reúne a obra EU, tríptico de duas fotografias e um texto, presente em dois acervos, Museu Nacional do Rio de Janeiro e

MAPA - Museu Anapolino de Anápolis - Goiás; a performance para fotografia TONHA e o objeto; a instalação 1 METRO CÚBICO DE LÁGRIMAS, que reúne um

metro cúbico de lágrimas de santa maria, semente da plantação no quintal da vó Tonha, semente muita usada por indígenas em várias regiões do Brasil, As sementes são empregadas por indígenas para a confecção de adornos e também usada há muito tempo pelos chineses como diurético e para combater a rigidez das articulações em doenças reumáticas.

O MAPA realidade aumentada que mostra uma animação do percurso da minha Linhagem Materna nos últimos 100 mil anos, desenho que em breve irei tatuar e transformar em realidade aumentada.

Esta é uma série em processo, um work in progress, meu cabelo está crescendo, para em breve realizar sessão de foto e vídeo e corte do cabelo, e realizar a tatuagem que deverá acionar a realidade aumentada, escrevendo em meu corpo o percurso das mulheres da minha linhagem. Aqui apresento a performance para dispositivos tecnológicos - CAPETÃO - RECEITA/ATO, que reúne 03 imagens fotográficas, 01 vídeo performance e este texto.

### CAPETÃO

receita/ato

bocado de comida que tenha molho, amassado com farinha, entre os dedos, à moda de bolo, e levado com a mão até à boca. (Aurélio Dicionário)

Bocado de comida, mais comumente pirão de peixe, que se amassa com a mão e se leva à boca com a ponta dos dedos; boneca, capetão. Bolinho preparado com feijão e farinha. (Michaelis Dicionário)

A mandioca é um dos elementos mais brasileiros de nossas mesas. Ela está presente em boa parte daquilo que construímos em nossa alimentação. E o conhecimento indígena sobre a farinha ajudou na construção do hábito e paladar brasileiros, e em certa medida, esta tecnologia tornou-se dominante e misturou-se a cultura exótica dos invasores e colonizadores dessas Terra Brasilis antes Pindorama.

O consumo de feijão e farinha se dava entre os invasores portugueses e os negros escravizados, componentes da sociedade escravagista e colonial brasileira desde final do séc. XVI e início do XVII, descrito na obra "História da Alimentação no Brasil", de Luis da Câmara Cascudo. Nossos hábitos alimentares não estão alheios aos fatores culturais, políticos, econômicos e ideológicos. Podemos

observar uma dialética entre a alimentação e a História do Lugar, e a relação de grupos sociais com os alimentos é um campo imenso de conhecimento sobre a cultura de um povo. Diga-me o que comes, e eu te direi quem és!

No período colonial o consumo de feijão era interpretado como maléfico, até nocivo por alguns, alegado pelos brancos nos salões das Casas Grandes, por se tratar de comida dos escravos, e subalternos, para o trabalho nas plantações e engenhos de cana-de-açúcar. Os povos indígenas já conheciam as espécies nativas de feijão da região e se alimentavam destas, colonos portugueses viam a leguminosa como

alternativa para as carnes, mas as camadas mais altas da sociedade, donas de grande prestígio e poder, não comiam feijão. Não pegava bem. Alguns cronistas relataram a prática de comer feijão escondido.

A criação do bolinho CAPITÃO está ligada à necessidade de aproveitar ao máximo a comida. A receita tem fortes raízes na culinária dos povos escravizados e quilombolas, e indígenas, representando também a prática de comer com as mãos em sinal de união e resistência.

Esta receita/ato evoca num conjunto visual de imagens fotográficas e um vídeo performance sobre o acontecimento “Fazer Capitão”, restaurando o ato do encontro com minha Vó/Mãe Índigena. Esta obra instaura vínculo conceitual com o trabalho EU<sup>1</sup>, onde revisitei pela primeira vez a história da minha Vó Tônia.

Na parede é distribuído as fotos com imagens em close e big close do processo de “Fazer Capitão”- o bolo de farinha e feijão. Ao lado, uma tv plana reproduz performance orientada para vídeo da artista comendo os bolos de farinha e feijão em off um texto que narra a minha história com o bolinho capitão.

## Texto Lido Em Off Da Performance Para Vídeo

Toda receita tem uma história, essa conta a história do bolinho Capitão, conhecido em todo o Brasil, cada lugar com um nome diferente: capetão, canção, capitão e tantos outros.

Fazer um “capitão” é algo que está na cultura do brasileiro, é atávico, uma herança da nossa ancestralidade indígena e negra. “Fazer um Capitão” é uma receita que nos conta a realidade sofrida do povo brasileiro, desde a sua lista de ingredientes ao seu modo de preparo. A criação do bolinho CAPITÃO está ligada à necessidade de aproveitar ao máximo a comida. A receita tem fortes raízes na culinária dos povos escravizados e quilombolas, e indígenas, representando também a prática de comer com as mãos em sinal de união e resistência.

Comê-lo é um ato de respeito, conscientização e reverência ao que a terra nos dá. Comer com as mãos ou meramente “fazer capitão”, para muitos brasileiros parece bem familiar, desfrutar-se do verdadeiro sabor do feijão e da farinha entre os dedos e os dedos na boca.

O “fazer capitão” é uma herança de carinho e cuidado, numa mistura de cheiros, sabores, gestos, o que o deixa mais saboroso. “Fazer Capitão” é muito mais que alimentar-se é algo repleto de simbologia afetiva e até nostálgica. Minha vó sempre fazia pra mim. O importante nesse ato é a entrega tátil, gustativa e olfativa aos ingredientes, mas principalmente ao ritual de comer com a mão. Quem come com as mãos não se separou completamente da natureza, ao menos não do jeito radical, moderno-ocidental.

Minha vó Tônia (Antônia) ficava comigo enquanto minha mãe trabalhava, cresci muito perto dela. Tenho lembranças muito antigas de nós duas juntas sentadas no chão da sua cozinha, no batente da porta aberta para o quintal da casa tinha uma plantação enorme de lágrima de santa

---

1- Apresentado pela primeira vez no Arte Pará 2019, faz parte do acervo do Museu de Arte do Rio (MAR), Museu Nacional do Rio de Janeiro e MAPA - Museu de Artes Plásticas de Anápolis.

maria, ao fundo uma vacaria, cheiro de mato e de vaca me levam sempre pra esse lugar. Adorava brincar com as contas cinza e branco das lágrimas de santa maria...

Minha vó, linda, sempre cheirosa, com uma pele avermelhada de uma beleza que me encantava, dizia pra todos, desde bem menina, queria que minha pele fosse igual a dela. Mulher forte, me colocava no chão ao seu lado, e enquanto misturava

a comida com a mão, formava bolinhos de feijão e farinha, que chamava de "capitão", e os colocava na minha boca. E, de bolinho em bolinho, eu ouvia uma história, tantas vezes repetida, pra mim, pra todas nós...

Começava a falar todas vez que eu libertava seus cabelos do coque, e exalava o seu cheiro, a pele avermelhada e macia, e sua voz baixinha contava de forma cíclica a violência que fez parte de sua vida. Antônia foi raptada de sua aldeia ainda criança, talvez tivesse uns 3 ou 4 anos, ela não lembrava o nome e nem onde ficava sua aldeia, mas sabia que morava em uma aldeia. Foi levada para Manaus, foi criada como "filha", onde cresceu sendo uma escrava em uma casa de "família", raspavam-lhe o cabelo, chamavam-lhe de piolhenta. Essa foi uma das várias violências que a tatuaram para sempre, a proibição de deixar o cabelo crescer, imposição de seus tutores, que a pegaram para "criar", como se pega um animal de estimação, mas que não o deixa sair do quarto de despejo.

Cresceu, encorpou, e uma vizinha decidiu raptá-la novamente, e a trouxe para Belém, região norte na Amazônia Oriental, onde continuou como "cria" da família, deixaram seu cabelo crescer, mas seu lugar era ainda na área de serviço. Um dia Antônia conheceu Elias, filho de português, apaixonaram-se, casaram e tiveram dez filhos, perderam dois. Antônia o abandonou depois de muitas violências e surras.

Durante toda sua juventude foi lavadeira, teve uma vida simples e feliz, rodeada de filhos, netos e bisnetos. E, nunca mais cortou seu cabelo... rebeldia, contada e recontada para mim, a neta primogênita, como um segredo, como pequenas lágrimas, mensagem enviadas para o presente e para o futuro...