

Iniciação

Edição temática em

Cultura e

Comportamento

EDITORIAL

Caro leitor,

É com imenso prazer que publicamos mais um número da Revista de Iniciação Científica – Cultura e Comportamento. Gostaria inicialmente de agradecer a todos os autores que submeteram trabalhos para esta edição e, muito especialmente, agradecer o trabalho dos pareceristas, sem os quais não seria possível a edição desta revista.

Nesta edição contamos com o artigo “As contribuições da cidade de Laje nas tradições e crenças da culinária baiana, de Ligia Mostazo e Rosemeire Cerqueira Martins; que investiga as origens da cozinha baiana na cidade de Laje, no Vale do Jiquiriçá, na Bahia. O trabalho “O imaginário funk: a classificação de uma neocultura”, de Nikolas Artioli, aborda outro aspecto da cultura popular, a música funk, discutida a partir de teorias traçadas em uma linha do tempo que apresentaram como de fato boa parte das subcategorias musicais do Funk foram geradas: através de uma tempestuosa movimentação de tensão e relaxamento, fundamentando sua análise na compreensão do Imaginário segundo Gilbert Durand. O terceiro trabalho apresentando nesta edição é “Perfil dos anfitriões de Airbnb na cidade de São Paulo: um estudo exploratório”, de Kelly Liu e Aline Delmanto Capone, no qual as autoras procuram entender as motivações e ações dos anfitriões, que dividem suas casas com hóspedes a partir dessa plataforma digital de compartilhamento, em uma abordagem a partir dos conceitos da hospitalidade. Finalmente, o artigo que fecha esta edição é “A interferência do espantado no corpo físico da mulher vitoriana: materiais, modelagens e métodos de construções” de Beatriz Silva Mendonça e Agda Carvalho, que observam o espantado no contexto do século XIX e discutem a construções e uso de materiais para identificar como esse objeto irá transformar o comportamento da mulher, adequando seu corpo às rígidas regras sociais desse período.

Espero que todos tenham uma ótima leitura!

Editora,

Maria Eduarda Araujo Guimarães

As contribuições da cidade de Laje nas tradições e crenças da culinária baiana

The contributions of the city of Laje to the traditions and beliefs of Baiana cuisine

Ligia Mostazo, Rosemeire Cerqueira Martins

Centro Universitário SENAC

Pós Graduação em Cozinha Brasileira

ligiamostazo@gmail.com, rosemeire2y@gmail.com

Resumo. Considerando a relação entre alimentação, história e cultura, o presente artigo se propõe a investigar as origens da cozinha baiana na cidade de Laje, no Vale do Jiquiriçá, Bahia. Com base em pesquisas bibliográficas constatou-se que as peculiaridades da ocupação e povoamento desta região, tão próximo do litoral quanto do sertão, incidem sobre os hábitos alimentares dos moradores. A mistura de ingredientes e receitas que remetem às culturas sertaneja e litorânea confirmou-se na pesquisa de campo e nas entrevistas realizados com os moradores das áreas urbana e rural. Ao longo do artigo discorre-se sobre cardápios cotidianos, tradições e crenças que regem algumas normas culinárias locais. Destacam-se três ingredientes muito presentes nessa culinária: o leite de coco, a farinha de mandioca e o azeite de dendê, bem como suas formas de produção artesanal. Como resultado, notou-se que elementos aparentemente opostos são ao mesmo tempo congruentes, como a intersecção entre litoral e sertão, tradição e modernidade, procedimentos artesanais e industriais, hábitos urbanos e rurais.

Palavras-chave: tradição culinária; comida baiana; cidade de Laje/BA; produção artesanal

Abstract. *Considering the relation between food, history and culture, this article investigates the origins of Laje cuisine, in the Jiquiriçá Valley, State of Bahia. Based on bibliographical research, it was noted that the peculiarities of the occupation and settlement of this region, as close to the coast, as from the sertão, affects the eating habits of the residents. The mixture of ingredients and recipes that refer to the sertaneja and littoral cultures was confirmed by the field research and in interviews with residents in urban and rural areas. Throughout the article we reflect upon everyday menus, as well as traditions and beliefs that govern some culinary norms. We highlight three important ingredients to the local cuisine: the coconut milk, the manioc flour and the palm oil, as well as their forms of artisan production. As a result, it can be seen that elements that appear to be opposed can be at the same time convergent, as in the intersections between the coast and the sertão, tradition and modernity, artisanal and industrial processes, and urban and rural habits*

Key words: *culinary tradition; Baiana cuisine; city of Laje/BA; artisanal production*

Iniciação - Revista de Iniciação Científica, Tecnológica e Artística
Edição Temática em Cultura e Comportamento
Vol. 7 Nº 6 – (Novembro) de 2019, São Paulo: Centro Universitário Senac
ISSN 2179-474X

Portal da revista: <http://www1.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistainiciacao/>
E-mail: revistaic@sp.senac.br

Esta obra está licenciada com uma Licença Creative Commons Atribuição-Não Comercial-SemDerivações 4.0 Internacional 

1.Introdução

A alimentação é para qualquer ser vivo uma questão de sobrevivência. A diferença é que nós, humanos, criamos relações com a comida que envolvem questões históricas, culturais, afetivas, de saúde e de gosto. Esse último como um “produto cultural, resultado de uma realidade coletiva e partilhável, em que as predileções e excelências destacam-se não de um suposto instinto sensorial da língua, mas de uma complexa construção histórica” (MONTANARI, 2013, p. 11).

Partindo do pressuposto de Montanari de que a alimentação está diretamente ligada à identidade de um povo, constatou-se que os ingredientes e as técnicas utilizadas na elaboração da comida do dia a dia de fato revelam traços históricos que incidem sobre as pessoas através do tempo e do espaço, como se vê nesse estudo na cidade de Laje, localizada no Vale do Jiquiriçá, que compreende 20 municípios baianos.

Pela região do rio Jiquiriçá, que se estende por 250 quilômetros, passaram índios, bandeirantes, tropeiros e africanos escravizados, fugidos ou libertos, deixando rastros culturais e de costumes identificáveis até os dias atuais, especialmente no que diz respeito à alimentação. “Um caldo étnico que determina a manutenção de modelos africanos do norte, do ocidente e da área austral; de presenças indígenas, com a cultura da mandioca; do lusitano mais “mundializado” e muçulmano do que propriamente europeu; de holandeses; de mascates do Oriente Próximo; de judeus...Todos formando acervos de sabores que foram aclimatados, “nordestinizados”, ganhando estética, conteúdo e significados peculiares (BOSISIO, 2001, p. 31).

O estudo teve como objetivos identificar os hábitos alimentares, o espaço culinário, os ingredientes locais, as técnicas e práticas utilizadas na elaboração de receitas, bem como as crenças e tradições culinárias preservadas pelos moradores da área pesquisada.

Como procedimento metodológico, foram realizadas pesquisas de campo com observação participante, registros fotográficos e vídeos e entrevistas qualitativas com os sujeitos locais (tanto na área urbana, quanto rural). No total foram 18 entrevistas, realizadas em fevereiro de 2018 durante visitas às casas ou locais de trabalho dos entrevistados. A partir da aproximação inicial das pesquisadoras com os residentes mais antigos da cidade, formou-se uma rede de contatos indicados pelos próprios moradores. A seleção dos entrevistados obedeceu aos seguintes critérios: pessoas nascidas em Laje ou cidades que pertencem ao Vale do Jiquiriçá e que mantêm vínculos com a culinária local, isso é, pessoas que são responsáveis pela alimentação da família ou que estão de alguma forma ligadas à produção de alimentos.

O instrumento de coleta reuniu algumas questões, divididas em cinco grupos temáticos: (a) alimentos mais consumidos; (b) práticas e técnicas utilizadas em receitas; (c) organização do espaço culinário; (d) impacto de eletrodomésticos e produtos industrializados na culinária local; e, por fim (e) crenças e tradições que se mantêm ao longo do tempo. Para complementar o grupo, buscou-se contato e coleta de informações a partir também de entrevistas com duas servidoras públicas das Secretarias de Educação e da Agricultura de Laje, questionadas sobre dados culturais, históricos, econômicos e demográficos relativos ao município.

Constatou-se que, por se tratar de uma cidade de pequeno porte, Laje mantém núcleos familiares que não foram dispersos pelo processo de urbanização e que preservam receitas, técnicas e artefatos culinários de seus antepassados, ainda que eletrodomésticos e ingredientes industrializados tenham sido introduzidos para facilitar o trabalho na elaboração de determinadas receitas. É o caso do liquidificador que substitui os raladores manuais na extração do leite de coco, da panela de pressão que agiliza o processo de cocção dos alimentos, do leite condensado trocado pelo açúcar em bolos e pudins e dos

óleos vegetais e do azeite de oliva usados no lugar da banha suína. Através das entrevistas pôde-se perceber que o fogão a gás está presente na maioria das casas, mas não eliminou por completo o uso do fogão a lenha, mantido por várias famílias para economizar gás e para agregar sabor aos alimentos. Observou-se que as casas que possuem fogão a lenha mantêm também outros utensílios tradicionais como um artefato trançado da palha do coco para abanar o fogo, ralador artesanal feito com latas furadas com pregos, filtro de barro para água, cuias de cabaça para substituir tigelas e baterias, como são chamadas as estruturas de metal para armazenar panelas e tampas.

O feijão e a farinha de mandioca foram os alimentos mais citados pelos entrevistados quando questionados sobre o cardápio cotidiano. O feijão é geralmente cozido com toucinho, carne do sertão, linguiça calabresa e mocotó. Quando cozido sem carne é chamado de feijão fraco, pois não alimenta, segundo os entrevistados. O arroz é acompanhamento comum, mas não chega a ser unanimidade. Já a farinha de mandioca foi apontada por todos os entrevistados como sendo indispensável para comer com feijão, frutas e misturada ao café coado na primeira refeição do dia.

As proteínas de consumo diário mais mencionadas foram peixe frito, galinha de quintal, ovos e carnes em geral. Do porco, da cabra e do boi aproveitam tudo: dos miolos às patas, como dizem os moradores mais antigos. Percebeu-se que o consumo de vegetais e frutas está associado à sazonalidade, já que a população da cidade tem pouco acesso à produção de outras regiões ou países. Comem o que colhem, ao contrário dos grandes centros urbanos onde quase todos os produtos estão disponíveis o ano todo, por conta de uma rede de fornecedores muito mais ampla.

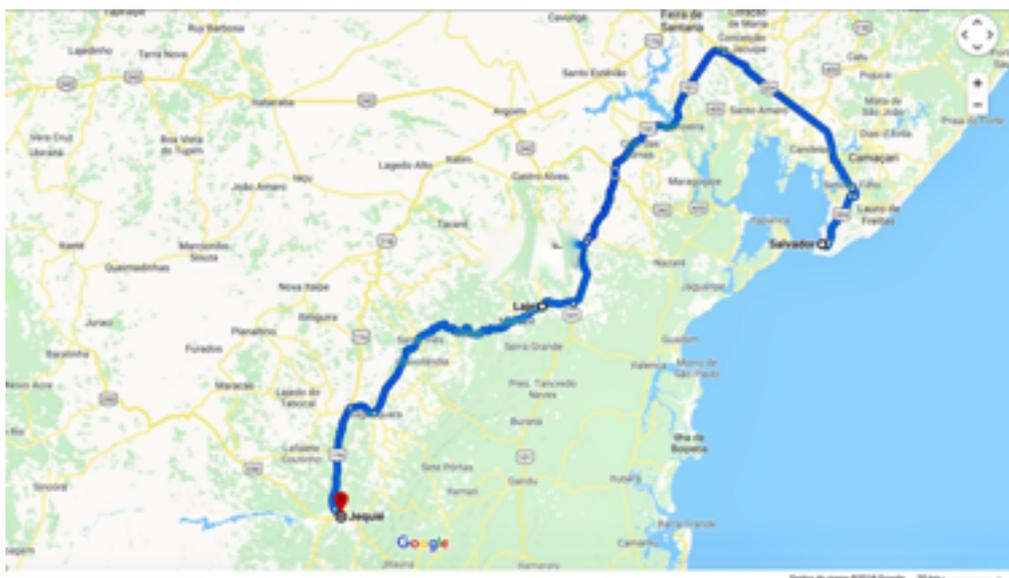
Notou-se ainda que as chamadas comidas típicas do Nordeste, como moquecas, vatapá, caruru, acarajé e xinxim de galinha não fazem parte do cardápio cotidiano, são pratos feitos aos finais de semana, para receber amigos e familiares ou para celebrar datas especiais.

2.A intersecção entre o mar e o sertão

Laje foi reconhecida como município em 1905, a partir do povoamento das margens do rio Jiquiriçá pelos tropeiros que abasteciam a região, anteriormente ocupada por aldeias de índios Tupiniquin e Tupinaé, de acordo com relato de 1757 do Vigário Felix Gonçalves da Silva, presente no livro comemorativo dos 100 anos da cidade, que fez um levantamento histórico de suas origens. O religioso pertencia ao Arcebispado da Bahia, conforme citação no Inventário dos Documentos Relativos ao Brasil existentes no Arquivo de Marinha e Ultramar de Lisboa.

O município está no caminho entre o litoral e o sertão, distante 153 quilômetros de Salvador, incluindo uma travessia de balsa entre a capital e Itaparica; e a 147 quilômetros de Jequié (Figura 1), município do sertão baiano que no século XIX estava no traçado da estrada das boiadas e que se constituiu como porta de entrada para aqueles que eram atraídos pelas oportunidades da lavoura cacaueteira na região (MENDES, 2009). Talvez devido à localização, a culinária local carrega influências da comida sertaneja, caracterizada pelo consumo de carnes, miúdos e vísceras de boi, cabra e porco; e da comida de Salvador e outras cidades litorâneas, onde prevalecem os peixes e frutos do mar, a pimenta e o azeite de dendê, esses últimos, condimentos típicos da cozinha de influência africana.

Figura 1: Mapa do Estado da Bahia com destaque para as cidades de Laje, Jequié e Salvador



Fonte: Google Maps (2018)

Na segunda metade do século XVII os bandeirantes partiam de São Paulo avançando pelo sertão do país em busca das riquezas minerais, levando o gado, trazido pelos portugueses das ilhas de Cabo Verde, entre outros animais de pequeno porte. Muitos passaram a se dedicar à criação bovina e não retornaram, “preferiram a vida de grandes proprietários nas terra adquiridas por suas armas: de bandeirantes, isto é, despovoadores, passaram a conquistadores, formando estabelecimentos fixos” (ABREU, 2000, p. 134). Sobre a alimentação dos primeiros ocupadores do sertão, Abreu relatou que passaram vida bem apertada.

Carne e leite havia em abundância, mas isto apenas. A farinha, único alimento em que o povo tem confiança, faltou-lhes a princípio por julgarem imprópria a terra à plantação da mandioca, não por defeito do solo, pela falta de chuva durante a maior parte do ano. O milho, a não ser verde, afugentava pelo penoso do preparo naqueles distritos estranhos ao uso do monjolo. As frutas mais silvestres, as qualidades de mel menos saborosas eram devoradas com avidez. (ABREU, 2000, p.153)

A criação de gado e a descoberta do ouro nas nascentes do rio das Velhas e rio de Contas são apontados como fatores que mais contribuíram para a exploração do interior da Bahia (PAES, 2001, p. 10) e o surgimento de núcleos populacionais pelos caminhos abertos para abastecimento e escoamento da produção nas fazendas de gado e nas minas de ouro. Os tropeiros, que comandavam esse transporte de suprimentos e produção, introduziram novos hábitos alimentares que permanecem até hoje no interior da Bahia. A começar pela rapadura, carne seca e farinha de mandioca, sempre presentes nos grandes deslocamentos por serem fáceis de transportar e conservar, passando pelo aproveitamento de todos os cortes, vísceras e miúdos dos animais e pela variedade de pratos, doces e salgados, à base de milho.

A comida baiana de inspiração africana, caracterizada pelo uso da pimenta e do azeite de dendê, começou a ser reconhecida como tal muito tempo depois que os primeiros navios negreiros aportaram no Brasil, na segunda metade do século XVI. “Parece que um

momento importante da afirmação de uma culinária com influências dos negros se deu especialmente após a transferência da sede do vice-reinado da Bahia para o Rio de Janeiro, em 1763” (DÓRIA, 2014, p. 73). É nessa época que escravos de ganho, sem serventia nas casas de funcionários públicos que perderam seus cargos com a transferência da burocracia estatal, passaram a vender quitutes nas ruas de Salvador. Pratos como acarajé, caruru, vatapá, canjica e angus, que remetiam ao cardápio sagrado dos terreiros de Candomblé na África, puderam ser então preparados com maior liberdade do que tinham as negras nas cozinhas coloniais sob a supervisão de uma senhora portuguesa.

Poderíamos dizer que o escravo é culinariamente estéril, ao passo que o negro livre, uma vez dedicado ao comércio de comida de rua, é instado a mostrar certa criatividade, manipulando os elementos disponíveis no comércio de Salvador, os modos de fazer aprendidos nas casas dos senhores, as memórias antigas e assim por diante. (DÓRIA, 2014 p. 77 - 78)

Com o passar do tempo, a comida de tabuleiro, como eram chamados os quitutes vendidos nas ruas de Salvador, passou a ser adaptada ao cardápio cotidiano e se espalhou para outras cidades, dando origem à culinária afro-baiana, que se tornaria referência em parte do Nordeste brasileiro.

Inspirada na técnica indígena de embrulhar o peixe em folhas de bananeira e cobrir com cinzas quentes para cozinhar, a moqueca passou por modificações e ganhou variações pelo país afora de acordo com as preferências e a disponibilidade de ingredientes. “A moqueca veio andando para a promoção dos nossos dias ganhando uns e perdendo outros atributos personalíssimos, inclusive o invólucro” (CASCUDO, 2011, p. 579). Entre os atributos ganhos nesta longa caminhada estão cebola, coentro, tomate, pimentão, azeite de dendê e leite de coco, que fazem o molho base para a maioria das moquecas. Nas cidades ao longo da costa brasileira, a moqueca é geralmente feita com peixes e frutos do mar e não dispensa o dendê que, como observou Câmara Cascudo, não atingiu incisivamente o sul e a zona central do país. Nem desconhecido nem indispensável. No sertão o dendê não competiu com a banha de porco e a manteiga-da-terra, líquida (CASCUDO, 2011, p. 556). A manteiga da terra a que se refere Cascudo é conhecida nos dias de hoje como manteiga de garrafa.

Nas zonas da mata e no agreste, a moqueca ganhou novas versões, agregando miúdos de boi, ovos, peixes de água doce e vegetais. Em Laje, os entrevistados citaram as moquecas de peixes de rio como traíra, piau e crumatá; de muturi, a castanha de caju verde; de jiló e a moqueca de miolo de boi com ovos, entre as mais apreciadas. Essa última exemplifica bem a intersecção entre o prato originalmente litorâneo e sua adaptação aos costumes alimentares sertanejos na culinária local. Apesar do nome e do preparo serem semelhantes, na moqueca de miolo de boi, o coentro é substituído pelo salsa e cebolinha, a pimenta dedo de moça pela pimenta do reino moída e o dendê pelo azeite de oliva, ou azeite doce, como é conhecido na Bahia.

3.As preparações como suporte das tradições e crenças da cozinha baiana

Entre 14 pessoas entrevistadas, cujo conteúdo coletado permeava referências sobre a organização e rotina da cozinha, oito declararam que possuem além do fogão a gás, um outro, a lenha, na área externa, mantendo a tradição portuguesa que introduziu o uso de duas cozinhas nas casas coloniais. A chamada cozinha suja ficava do lado de fora da casa onde trabalhavam os negros escravizados e era utilizada para o abate e corte de animais e para fazer os doces de tacho, ou compotas de frutas. A cozinha de dentro era comandada pela “Sinhá” portuguesa, que orientava as escravas na produção de comidas e doces mais

finos. Novais & Souza (1997) ressaltam que a manutenção de duas cozinhas pode ser entendida como uma forma de divisão de espaços entre senhores e seus escravos, que foi se transformando até os dias de hoje, em que as cozinhas externas são uma opção e não mais um marcador de território.

A professora Marilene Santos Brito Leal, de 52 anos, mora numa casa moderna e bem equipada na área urbana de Laje, onde mantém duas cozinhas. Na de dentro estão o fogão a gás e o forno de micro-ondas usados no preparo das refeições diárias. Já a cozinha de fora, onde fica o fogão a lenha, é mais utilizada nos finais de semana quando a família recebe convidados para almoços e o volume de preparações é maior. Geralmente cozinham ali o feijão, as carnes assadas, moquecas e refogados que ela aprendeu a fazer com a mãe. Ela acha importante preservar algumas tradições e principalmente receitas, já que a maioria se perde no decorrer do tempo. "Hoje em dia pouca gente se interessa por receitas de família. Quando a pessoa quer algo diferente vai direto na internet", ressaltou.

Olga Silva dos Santos (Figura 2), dona de casa de 50 anos, moradora da zona rural de Laje, relatou que no dia a dia usa a cozinha de dentro, onde fica o fogão a gás. A de fora ela usa quando não tem dinheiro para comprar o gás e quando recebe visitas no almoço porque "a turma gosta mesmo é de uma comidinha feita no fogo de lenha". Na foto observa-se a panela de feijão já cozido com linguiça, toucinho e carne do sertão. Atrás da panela, estão sendo assados filés de carne bovina e de frango que ela rega com salmoura usando um galho de coentro miúdo (no copo ao lado). Pendurados em cima do fogo estão sendo defumados pedaços de carne suína, um processo que dura cerca de uma semana. Rafaela de Jesus Santos (Figura 3), dona de casa, 25 anos, tem uma única cozinha com

Figura 2: Olga na cozinha de fora de sua casa



Fonte: As autoras (2018)

dois fogões em sua casa na zona central da cidade, um a gás e outro a lenha, que ela usa com mais frequência. "O fogão a lenha é econômico e deixa a comida muito mais gostosa", afirmou a entrevistada. Na foto Rafaela acende o fogo para o preparo de uma receita que aprendeu com a mãe, galinha de quintal com alfavaca, tomate, cebola, alho, pimentão e coentro.

Figura 3: Rafaela acende fogão a lenha em sua cozinha



Fonte: As autoras (2018)

Aurelina de Souza Almeida, de 89 anos (Figura 4), contou que a mudança do fogão a lenha para o fogão a gás não foi uma decisão fácil. Dinha Bileu, como é conhecida na cidade, comprou uma geladeira, mas não quis o fogão a gás porque tinha medo de acidentes domésticos com o novo equipamento. Manteve essa posição até a morte do marido, quando chegou à conclusão que não valia mais a pena lidar com a lenha para cozinhar para uma única pessoa. Ela disse que não sente saudades do fogão a lenha e também não vê mais sentido nesse tipo de esforço na cozinha. Na foto, ela prepara uma receita que aprendeu com o marido: a fritada de puta. Observou-se com esses relatos que abrangem

Figura 4: Dinha Bileu cozinhando em fogão a gás



Fonte: As autoras (2018)

três gerações de pessoas nascidas e criadas na cidade de Laje, que as mulheres mais jovens valorizam a manutenção da tradição de cozinhar no fogão a lenha pelo sabor que proporciona aos pratos e também por representar uma importante economia no orçamento familiar.

O café da manhã nas casas da periferia e da roça também remonta a tempos passados. É composto basicamente de banana e aipim cozidos, cuscuz de milho e carne frita. Dinha Bileu lembrou que quando era pequena os pais só compravam pão às sextas-feiras e sábados, por isso sonhava casar com padeiro para comer pão fresco todos os dias. Questionada sobre receitas que estão caindo no esquecimento com o passar do tempo, ela citou os pratos com pitu, espécie de camarão de água doce muito usado em moquecas e escaldados. Atualmente a espécie está praticamente extinta por causa do assoreamento do rio Jiquiriçá. Outra receita, Dinha Bileu disse ser feita exclusivamente por ela desde o tempo dos cabarés. É a "fritada de puta", um tipo de omelete temperado com alfavaca, hortelã e alho e finalizado com um punhado de farinha de mandioca, servido para as mulheres que não tinham tempo de comer uma refeição completa entre um cliente e outro. "Meu marido jura que depois de casado nunca mais visitou aquelas moças, mas continuava gostando da fritada, por isso me ensinou a receita", revelou Dinha Bileu.

Questionadas sobre receitas que carregam crenças e tradições da cultura baiana, algumas entrevistadas revelaram que para determinadas ocasiões existem preparações próprias, que passam de geração em geração. É o caso do nascimento de um filho, que preserva a tradição de receber a parida com a "meladinha", bebida preparada com cachaça, mel, ervas e cebola, servida aos visitantes que chegam para conhecer o novo membro da família. Estes podem consumir a bebida à vontade, já a parida só pode degustar uma pequena dose na hora do almoço. O ritual pós-parto tem a função de proteger a casa e o bebê de mau olhado, "fechar o corpo", e ajudar na recuperação devido ao poder medicinal atribuído à "meladinha". Outro costume antigo relacionado à maternidade é o preparo do "pirão de parida", uma mistura de alho, manteiga, farinha de mandioca e água, cozido como um mingau espesso e servido com frango assado em fogão a lenha. Eles acreditam que o prato serve para ajudar a mãe a produzir mais leite. Para os bebês que começam a se alimentar é servido "mingau de cachorro", feito com farinha de mandioca passada pela peneira fina, água e folhas de hortelã.

Algumas cozinheiras contaram que preservam além das tradições, superstições que perpassam gerações e são reconhecidas como patrimônio das crenças populares. Em seu livro *História da Alimentação no Brasil*, Câmara Cascudo reserva um capítulo inteiro para o folclore da alimentação, que inclui uma vasta lista de práticas que devem ser respeitadas para evitar que a comida desande e que o mal se aproxime.

Folclore da alimentação deve ser tão variado e complexo como sua própria história. Um tanto a florada nas superstições alimentares, a vastidão temática compreende toda a etiqueta tradicional da mesa, o respeito, que é um vestígio religioso impagável. (CASCUDO, 2011, p. 855)

A crença mais comum em Laje é evitar visitas na cozinha quando a panela de canjica está no fogo. "Se chega alguém com sangue quente a canjica fica mole, por isso vou logo tocando da minha cozinha, nem criança fica", contou Olga. Já a entrevistada Dinha Bileu desenvolveu técnica própria contra a superstição, "um punhado de sal no fogão ao lado da panela da canjica afasta o perigo de a receita desandar com gente de fora, mas não pode parar de mexer ou deixar outra pessoa mexer", disse ela. Rafaela lembrou de outras crenças: mais de uma pessoa mexendo o caruru, fica aguado; mulher menstruada não pode comer nada vermelho, como beterraba e tomate porque engrossa o sangue; repolho deixa o sangue com odor; quiabo, deixa o sangue gosmento e pão dá gases. "Mulher que tem cólica é porque não guarda resguardo na boca", completou Rafaela.

4. Processos de produção e hábitos alimentares

A alimentação humana envolve uma série de transformações e deslocamentos que vão desde o espaço natural de onde vêm os produtos até a mesa onde são consumidos. Poulain (2004), chama esse conjunto de ações de espaço social alimentar e o divide em quatro dimensões: a primeira corresponde às escolhas que um grupo humano faz no meio natural para selecionar, adquirir ou conservar alimentos; a segunda dimensão envolve os processos de produção e transformação que permitem ao alimento chegar até o consumidor e ser reconhecido como comestível; a terceira dimensão trata do espaço culinário, a cozinha, seja doméstica ou industrial, onde o alimento é processado; e por fim, a dimensão do espaço social alimentar que implica no conjunto de rituais acerca do ato de se alimentar, como número de refeições, horários, contexto social, localização das tomadas alimentares e formas de consumo, como comer com garfo e faca ou com as mãos, por exemplo.

Em Laje, pôde-se observar as quatro dimensões do espaço social alimentar a que se refere Poulain (2004) no processo de colheita, transformação, preparo e consumo de três ingredientes produzidos artesanalmente, e que estão na preparação da maioria das receitas que dão identidade à culinária baiana da região: o leite de coco, a farinha de mandioca e o azeite de dendê.

Trazido da Índia pelos portugueses, o coco é uma planta tropical que se adaptou muito bem ao solo brasileiro, especialmente no litoral. Em Laje, boa parte dos moradores tem pelo menos um coqueiro no quintal. Para comer a polpa do coco verde, após tomar a água, utiliza-se uma espécie de colher feita com a casca da própria fruta. O coco seco é consumido em cocadas, arroz doce, canjica, bolos, cuscuz, mingaus, balas e em uma receita típica da cidade: a tapioca granulada com coco seco ralado grosso e açúcar, assada em forno a lenha para ser consumida no café da manhã com leite ou para comer seco, aos punhados. O leite de coco ainda é extraído em casa por algumas cozinheiras locais, que não aderiram ao produto engarrafado. Para extrair o leite, colocam o coco seco na chama do fogo virando para que o calor aqueça toda a casca, ajudando a soltar a polpa. Retiradas as cascas grossa e fina, o coco é ralado ou batido no liquidificador com um pouco de água e depois colocado num tecido branco e torcido para separar o bagaço do leite. A utilização é ampla em receitas doces e salgadas, especialmente nas moquecas.

A farinha de mandioca, comum no cardápio indígena, foi logo adaptada à ementa dos colonizadores, que trataram de melhorar as casas de farinha indígenas, "fazendo em máquinas de ferro o que dantes era de madeira, precária e frágil, exportando-as para as colônias africanas, impondo, habituando, viciando o negro da orla atlântica do continente com a revelação da mandioca, farinha, mingau, beiju, pirão" (CASCUDO, 2011, p. 92). Assim como acontece em quase todo o norte e nordeste do país, na área pesquisada a farinha está na base da alimentação diária. É consumida desde a primeira refeição em farofas de carne frita ou com café coado como se fosse um mingau. Nos lanches da manhã e tarde (merenda) come-se farinha polvilhada com melancia, abacate, laranja e outras frutas; no almoço e jantar é acompanhamento indispensável para o feijão, moquecas e todos os tipos de carne e peixes. A maior parte da farinha de mandioca comercializada na cidade é produzida nas casas de farinha espalhadas pela região e vendida em ruas, feiras e mercados.

A casa de farinha da Fazenda São Jorge, em Laje (Figura 5) produz 7.500 quilos de farinha de mandioca por mês, são 150 sacos de 50 quilos cada, vendidos no atacado. O carro-chefe é a farinha amarela, feita com açafraão da terra. O processo que há algumas décadas era totalmente manual, hoje está parcialmente mecanizado, porém continua sendo considerada uma farinha artesanal. A mandioca chega no lombo de animais e é descarregada em um pátio onde dezenas de pessoas, a maioria mulheres, descasca as

raízes, que depois passam por um triturador mecanizado. A massa da mandioca triturada é então ensacada e pressionada por alguns dias para liberar toda a água, que é descartada. Depois de perder a umidade, a massa de mandioca vai para um grande tacho aquecido por uma caldeira a lenha até secar completamente e tostar.

A Casa está em atividade há mais de cem anos nas mãos da mesma família, atualmente sob o comando de Florisa Pinheiro dos Santos, de 67 anos. Ela não tem muita esperança de manter o negócio familiar porque seus quatro filhos seguiram outros caminhos e não têm interesse em assumir a fábrica, mas acredita que sempre haverá mercado para farinha de mandioca no Nordeste. "A farinha é tudo pro nordestino, mesmo com todos os produtos industrializados que tem hoje no mercado. Eu mesma como macarrão com molho enlatado, mas não abro mão da farinha de mandioca", disse dona Florisa.

Figura 5: Imagens do processo de produção da farinha de mandioca



Fonte: As autoras (2018)

Por fim, o azeite de dendê, um dos principais ingredientes da cozinha baiana, é indispensável em moquecas, no caruru, no vatapá e na fritura do bolinho de feijão do acarajé. Ele também é usado na farofa de banana e para fritar ovos. Apesar da grande oferta do produto industrializado, ainda se produz o azeite de dendê artesanalmente na região do Vale do Jiquiriçá.

Figura 6: Imagens do processo de produção do azeite de dendê



Fonte: As autoras (2018)

Brasilino Souza dos Santos, o seu Brás, vive em Mutuípe, cidade vizinha a Laje, onde faz o azeite de dendê artesanalmente há mais de trinta anos (Figura 6). Em sua pequena propriedade mantém cerca de dez pés de dendê, mas o grosso para produção ele compra da cidade litorânea de Valença, que pertence a uma área conhecida como Costa do Dendê. Ajudado apenas pela esposa, ele produz e vende cerca de 40 litros de azeite por mês. Um processo trabalhoso, que começa com a abertura dos cachos de dendê com machado para retirada dos cocos. Depois de selecionados e lavados, os cocos do dendezeiro são cozidos, escorridos, pilados e lavados novamente. Numa bacia, Seu Brás e a esposa espremem e separam as fibras para depois retirar a gordura que fica na superfície, uma espécie de espuma de cor alaranjada intensa. Essa gordura volta para o tacho onde vai apurar até adquirir a consistência de azeite. Depois de frio, o azeite é coado em um pano branco para então ser engarrafado. "Em 48 horas dá pra deixar ele pronto. É cansativo, mas é proveitoso". O entusiasmo do seu Brás só é abalado quando constata que seu ofício pode desaparecer porque as novas gerações não se interessam pela produção artesanal de dendê e muita gente já compra o produto industrializado. "Aqui na região tinha várias pessoas que faziam, hoje sou eu e mais uma vizinha, só".

5. O alimento como elemento agregador de uma sociedade

As sociedades primitivas de caçadores e coletores se valiam dos recursos naturais sem, contudo, intervir na produção dos mesmos. Foi a partir da necessidade de produzir mais comida para um número crescente de pessoas que surgiram o pastoreio e a agricultura, organizando a vida daquelas sociedades nas relações econômicas, nas formas de poder político e no imaginário cultural. (MONTANARI, 2013, p.24).

Laje é uma dessas sociedades que mantêm no sistema alimentar a base de suas relações econômicas, sociais e culturais. A economia da cidade é voltada para agropecuária e dos 22.206 habitantes, 75% vivem na zona rural, segundo o último Censo do IBGE. A maioria trabalha nas fazendas de gado e no cultivo de milho, mandioca, amendoim, cacau e frutas; entre as indústrias, destacam-se aquelas ligadas ao processamento de alimentos: laticínios, casas de farinha e produção de compotas e geleias de frutas.

A lavoura de subsistência se estende por toda a área da roça. Mesmo aqueles que trabalham nas plantações, em geral, têm seu pedaço de terra onde cultivam verduras, temperos, frutas, mandioca e outros produtos para consumo próprio. A entrevistada Olga, que vive na zona rural de Laje, relatou que os temperos e o feijão saem do quintal, onde também planta cacau, abacate, laranja, caju, goiaba, jaca, coco, graviola e banana, entre outros. "Só vou no mercado comprar carne, macarrão, arroz e farinha" disse Olga, que também cria galinhas e porcos para consumo doméstico de carnes e ovos.

O excedente da produção é distribuído entre familiares, vizinhos e amigos, o que gera uma rede de compartilhamento e solidariedade entre os moradores. Nos dias em que ficamos na cidade para pesquisa de campo, a família que nos hospedou recebeu de amigos e parentes várias sacolas de manga, cachos de banana da terra e banana prata, cocos verdes e abacates. O volume era tamanho que foi preciso redistribuir para outros parentes. Nossos entrevistados relataram que essa prática sempre existiu, contribuindo para uma dieta mais rica e variada e para manter vivo o elo de ligação entre a cidade e o campo. "A zona rural é muito próxima do centro e você sempre tem algum parente ou amigo no campo, então essa proximidade contribui para a doação de produtos, como frutas e verduras, e para manutenção do laço entre as duas áreas" relatou Margarete.

Margarete contou ainda que quando as mangueiras de sua casa na praia dão frutos, ela também traz parte da colheita para presentear amigos e parentes da cidade e do campo. Outros moradores disseram que é comum a pessoa chegar na casa da outra com uma sacola de alguma fruta, verdura ou algo que ela mesma preparou; pode ser um bolo de mandioca, porque a safra foi boa, pode ser uma geleia ou licor de uma fruta da época que já estava "caindo do pé".

Na cidade algumas pessoas vendem o excedente da produção de temperos, frutas e verduras cultivadas nos próprios quintais. Rafaela pesca, cria galinhas e planta verduras, vegetais e temperos para alimentar a família. O que não vai para a mesa, ela vende para outros moradores percorrendo as ruas do centro da cidade com um carrinho de mão onde carrega seus produtos. A variedade está relacionada à oferta, de acordo com a sazonalidade dos produtos e não com a demanda. É comum também encontrar pequenas barracas de madeira na cidade e na beira da estrada onde produtores vendem jacas, abóboras e outros produtos da estação.

O principal ponto de encontro dos moradores da cidade e do campo é a feira, que acontece todos os sábados pela manhã. Local de compra e venda de produtos in natura, de troca de experiências e de socialização, a feira é um acontecimento. "A roça toda desce pra cidade para fazer negócios, para falar da safra, pra encontrar amigos e familiares. É um evento", conta a cabelereira Rosângela de Jesus Santos, que aproveitava o movimento para fazer "um bico" vendendo linguça em uma das esquinas da feira.

As ruas no entorno da feira ficam congestionadas de carros e pedestres. No dia da nossa visita o prefeito da cidade e sua comitiva aproveitavam a aglutinação para entrega de uma nova ambulância. Nos arredores da feira também encontramos barracas com produtos e pratos típicos como acarajé, tapioca, farinha de mandioca, amendoim cozido com casca, cachaças, licores de frutas da região, queijos e o tradicional requeijão de corte.

6. Conclusões

Observou-se que o estudo dos hábitos alimentares de uma cidade ou região, como proposto neste artigo, pode ajudar a entender as influências históricas e culturais na alimentação, bem como as conjunções entre cozinhas que se diferenciam de acordo com o tempo e espaço. No caso da cidade de Laje, notou-se a influência de diversos grupos que habitaram a região ao longo da história a começar pelos índios que marcaram presença na culinária local com vasto uso da farinha de mandioca. Depois vieram os bandeirantes e tropeiros introduzindo a pecuária e o cultivo de espécies que hoje fazem parte da economia da cidade, como o milho, por exemplo. A passagem dos africanos escravizados e seus descendentes está presente especialmente no uso do azeite de dendê, da pimenta e do leite de coco.

Esta mistura étnica e cultural resultou em uma cozinha rica e variada, que se caracteriza principalmente por reunir ingredientes e técnicas das cozinhas típicas do sertão e do litoral, já que a cidade fica no caminho entre as duas regiões. Um exemplo de prato típico que caracteriza essa intersecção é a moqueca de miolo de boi, que harmoniza o cérebro do animal, tão apreciado pelos sertanejos, com o leite de coco, ingrediente que se propagou a partir da faixa litorânea pelas mãos dos escravos de ganho.

Constatou-se ainda que elementos aparentemente opostos interagem e contribuem para formação e manutenção da identidade culinária na região pesquisada, como no convívio entre o forno a lenha, geralmente instalado na cozinha externa conforme herança deixada pelos portugueses no período da colonização, com o fogão a gás e o forno de micro-ondas. Ingredientes industrializados, como o leite condensado, fazem parte de receitas que levam também produtos artesanais, como o leite de coco extraído manualmente da polpa da fruta. No que diz respeito às tradições e crenças populares, notou-se que existem receitas que perpassam gerações mantendo viva a fé em algumas preparações como a "meladinha" que, segundo os entrevistados, ajuda na proteção do recém-nascido e também na recuperação da mãe.

Por fim, observou-se que, pela predominância da economia agropecuária e pela proximidade entre as zonas rural e urbana, alguns hábitos típicos da roça são mantidos na cidade, como o cultivo doméstico de verduras, temperos e frutas, bem como a distribuição desses produtos entre familiares, vizinhos e amigos, gerando uma rede que tem o alimento como elemento agregador dessa sociedade.

Referências

ABREU, Capistrano; **Capítulos de História Colonial**. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Publifolha, 2000 (Grandes nomes do pensamento brasileiro)

BOSISIO, Arthur (coord.); **Culinária Nordestina, encontro de mar e sertão**. Rio de Janeiro: Editora SENAC, 2011.

CASCUDO, Luís da Câmara; **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global Editora, 2005.

_____. **Dicionário do Folclore Brasileiro**. São Paulo: Global Editora, 2002.

DÓRIA, Carlos Alberto; **Formação da Culinária Brasileira**. São Paulo: Editora Três Estrelas, 2014.

PREFEITURA MUNICIPAL DE LAJE; **Laje, história, arte e tradição –1905-2005**. Laje, 2005.

MENDES, Sandra Regina; **Tropeiros nos Caminhos do Cacau**. Fortaleza: ANPUH – XXV SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA, 2009.

MONTANARI, Massimo; **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas**. São Paulo: Editora SENAC, 2009.

_____. **Comida como Cultura**. São Paulo: Editora SENAC, 2013.

NOVAIS, Fernando A. & SOUZA, Laura de Mello; **História da Vida Privada no Brasil, cotidiano e vida privada na América portuguesa**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

PAES, Jurema Mascarenhas; **Tropas e Tropeiros na primeira metade do século XIX no Alto Sertão Baiano**. Salvador: UFBA, 2001

POULAIN, Jean-Pierre; **Sociologias da Alimentação**. Florianópolis: Editora UFSC, 2004.

O Imaginário do Funk: A classificação de uma neocultura

Imaginarium of the Brazilian Funk: The Classification of a neoculture

Nikolas Biscaro Artioli

Escola de Comunicação – Bacharelado em Publicidade e Propaganda

nikolas.biscaro@hotmail.com

Resumo. Paul Ricoeur propõe que a jornada interpretativa seja feita com o espírito do viajante, o olhar do geógrafo e a criação do romancista, e é a isto que nos propomos: viajar pelo universo do Funk, entender seu tópos e tentar traduzir esta manifestação cultural. Fundamentando a análise na compreensão do Imaginário segundo Gilbert Durand, estudado diacronicamente, serão feitas junções dos pensamentos pré-estabelecidos nas obras (vide referências) para justificar as conclusões das teorias criadas, originalmente, a partir do estudo de diversas letras, videoclipes, entrevistas de fontes secundárias e pesquisas sociológicas já realizadas com o tema.

Palavras-chave: Funk; Imaginário; manifestação cultural; teorias.

Abstract. *Paul Ricoeur proposes that the interpretative journey must be done with the spirit of the traveler, the look of the geographer and the creation of the novelist, and that's what we set out to achieve: travel through the Funk's universe, understand its tópos, and try to translate this cultural manifestation. Underpinning the analysis into the comprehension of the Imaginarium according to Gilbert Durand, diachronically studied, will be done junctions of the predetermined thoughts in the works (see references), to justify the conclusions of the theories, originally created from the study of several lyrics, video clips, secondary source interviews and sociological researches with the theme.*

Key words: *Funk; Imaginarium; cultural manifestation; theories.*

Iniciação - Revista de Iniciação Científica, Tecnológica e Artística
Edição Temática em Cultura e Comportamento
Vol. 7 Nº 6 – (Novembro) de 2019, São Paulo: Centro Universitário Senac
ISSN 2179-474X

Portal da revista: <http://www1.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistainiciacao/>
E-mail: revistaic@sp.senac.br

Esta obra está licenciada com uma Licença Creative Commons Atribuição-Não Comercial-SemDerivações 4.0 Internacional 

1. INTRODUÇÃO

Sem desconsiderar qualquer análise histórica do Movimento Funk realizada anteriormente, o trabalho propõe, através de uma análise cronológica um pouco mais circunscrita, provar que o estilo musical foi construído através de movimentos de tensão e relaxamento necessários para o suporte Imaginário que o cerca. Da mesma forma, fornecer análises imagéticas complementares utilizando como instrumento de análise as teorias do Imaginário de Gilbert Durand (2012). Entender essa dinâmica tensional e o resultado dessas tensões na construção lírica do movimento faz com que engendremos um escopo mais claro ao redor do nascimento do Funk, da maneira como ele se metamorfoseou para sobreviver ao longo de sua história e como tornou-se o movimento musical, cultural e social que é hoje. Nos apoiando em análises sociológicas e comportamentais realizadas principalmente por Hermano Viana (2014) e, historicamente nos debruçando sobre o relato de Silvio Essinger (2005), buscamos reforçar os alicerces culturais desse movimento genuinamente brasileiro e salientar suas nuances simbólicas fundamentais.

Sempre após um evento de tensão, marcado por ocorridos brutais em bailes Funk ou em suas proximidades, divulgados na grande mídia, acontecem renovações emocionais, ou relaxamentos, pela mudança do discurso do Funk; maneira consciente ou não de reparar o repertório recém afetado no desenvolvimento do estilo. Basicamente, o Funk se "machucava" na concepção geral e, em seguida, em uma tentativa de recuperar-se da pancada, precisava aparecer com discursos que serviriam como eufemismo para a situação do movimento. Por meio de piadas de baixo calão ou MCs com discursos efêmeros, criam-se espécies de subcategorias de diversos estilos que desviam o foco da tensão e atestam sua sobrevivência: Melô, Melody e Proibidão, por exemplo.

A grande maioria das categorias musicais do Funk utilizaram-se, em sua construção lírica, demasiadamente do baixo calão, da obscenidade, da hostilidade, sempre com uma roupagem chistosa. Em suma, artifícios do humor. Segundo Freud,

O humor pode ser compreendido como a mais elevada dessas operações defensivas. Ele se recusa a subtrair à atenção consciente o conteúdo de representação ligado ao afeto doloroso, como faz a repressão, e supera assim o automatismo da defesa; ele faz isso encontrando os meios para retirar a energia da liberação de desprazer já mobilizada e, pela descarga, transformar essa última em prazer (2017 p. 331).

Não se pense que os "Funkeiros" se utilizem do chiste como instrumento de defesa calculado. O desenvolvimento dos estilos junto ao humor foi dado através da experimentação e conclusão de que aquilo realmente era eficaz e funcionava para a perpetuação do estilo para um público que não buscava nada além de um ambiente puramente dionisíaco. Portanto, na época de sua construção, as "reformas", por meio dos diferentes estilos criados, eram condizentes com a lógica que visava desenvolver o Funk e impulsiona-lo para não cair no esquecimento como algo marginalizado.

O Funk carioca nasceu da tensão, foi formado em meio à tensão, e aparentemente está fadado a morrer em meio a ela. Com uma árvore genealógica que questiona os padrões da família tradicional brasileira, composta por pais americanos e brasileiros, negros e em busca de reconhecimento, casados com melodias eletrônicas de vanguarda criadas a partir dos graves da bateria eletrônica TR808 Roland e um ritmo eletrônico curioso intitulado Miami Bass, natural do estado da Flórida (EUA), o movimento Funk se tornou o maior fenômeno de massa brasileiro e, mais tarde, o maior instrumento de gasto de energia e extravasamento presente nas festividades de todas as classes sociais. Para este estudo foi necessário excluir da linha do tempo personalidades importantes e influenciadores

relevantes para a história do Funk, assim como momentos que serviriam somente para alguém que estivesse interessado apenas historicamente no movimento, mas, como foi anteriormente dito, o foco é identificar pontos de tensão e seus relaxamentos relevantes para a construção do Imaginário ao redor do movimento.

Antes de caminhar sozinho, o Funk brasileiro partiu de uma relação simbiótica com o desenvolvimento do movimento Black nos Estados Unidos, se apropriando dos signos e ídolos do Funk e do Soul da década de 1970, como James Brown e Funkadelic, entre outros. Um dos pioneiros envolvidos no processo de gestação antropofágica dos movimentos Black Rio e MPBlack foi Filó (Asfilófilo de Oliveira Filho, 1949-) (cf. ESSINGER, 2005). Posteriormente conhecido como o pai dos MCs, "Dom Filó" foi um artista que, além de inspirar o público jovem em seus bailes, instigava o poder da cultura Black abordando assuntos relacionados à negritude, família, drogas e violência, confirmando a premissa de que o Funk nasce do conflito, um conflito de classes, um conflito de discriminação e segregação social, deglutido por um grande público em busca de reconhecimento, diversão, extravasamento e identidade, que explodiu com seus potentes alto-falantes uma semiosfera inédita na cidade do Rio de Janeiro, deixando seus destroços simbólicos livremente espalhados pela interpretação de seus seguidores ou de quem se disponha a emprestar um sentido qualquer ao movimento.

Paralelamente, nos Estados Unidos, se desenvolvia o break dance. Os DJs e suas técnicas de mixagem, todos fatores-chaves que abririam caminho para a criação do "Rhythm'n'Poetry", que mais tarde criariam a resultante principal das batidas do Hip Hop e, é claro, dos "batidões" do Funk carioca. O Rap e o Hip Hop chegaram aos bailes com intensidade na década de 1980. Entretanto, não foram bem aceitos no leito dos bailes Funk. O motivo é que o Funk carioca (nesse período, ainda em formação), surgiu como conceito de extravasamento: "os bailes conseguem essa fidelidade justamente porque são efêmeros, porque neles nada se produz, tudo é puro gasto" (VIANA, 1988, p.136). O Rap já possui uma característica poética marcante, uma mensagem muito mais forte e consciente, que foi rejeitada pelo público dos bailes pelo excessivo tom de protesto. Sendo assim, o Miami Bass foi o caminho a seguir, estilo composto por um discurso que não falava sobre questões sociais e problemas que precisavam ser expostos na época, que surgiu na verdade como uma maneira de se opor ao Rap e seu discurso com caráter de seriedade e conscientização. Então, desde a década de 1980 já era possível salientar características da formação daquilo que o Funk é hoje: um estilo musical que não conseguiu sobreviver ao efêmero. Por mais que muitos tenham conseguido criar discursos contra hegemônicos em essência na sua formação, que expuseram as vidas na comunidade, a violência e a realidade do povo do morro, esse caráter não conseguiu lutar contra a massa que sempre buscou pelo gasto em ambientes propícios ao comportamento frívolo, que eram os bailes Funk.

2. O MEIO E A MENSAGEM

A partir da década de 1980 começa a surgir uma atenção midiática muito forte ao redor dos símbolos criados dentro dos bailes Funk. A questão de destacar a ambientação violenta, as traduções de gírias e a exibição de comportamentos ostentativos vira marco nos jornais da época. De longe, os observadores "do asfalto" adoravam acompanhar esse fenômeno de caráter intocável e exótico, como se observassem uma onça dentro de uma jaula. Se inicia assim a construção de um arquétipo dos ambientes do estilo musical, o mesmo que permanece no imaginário coletivo brasileiro da classe média até os dias de hoje. Quando se referem aos bailes, a associação é rápida: ambientes violentos, sinônimos de confusão, agressividade e perigo: coisa de maloqueiro. Classificamos aqui um marco de tensão na construção imaginária do estilo musical. E, como toda tensão precede um relaxamento, tudo que se produz durante o período posterior à 1982, até 1990, são músicas de caráter satírico, abraçando com força o duplo sentido e a comédia, honrando com louvor o seu

tutor Miami Bass. Surgem os “melôs” e o movimento Booty, que é caracterizado pelo “booty dance”, uma forma de expressão artística que consiste basicamente em mexer o traseiro ao ritmo da música, dando origem à famosa imagem do “popozão” no Brasil, e todos os símbolos recorrentes dos principais movimentos de dança no Funk hoje, com exceção das diversas variações do Passinho, que começou a aparecer no início dos anos 2000 nas comunidades do Rio de Janeiro (PERNICIOTTI, 2018).

A partir de 1990 o estilo tenta assumir uma roupagem um pouco diferente, conduzindo seu fito a questões sociais, que retratam o dia a dia dentro das favelas do Rio de Janeiro, fundamentado pela subcategoria intitulada Funk Consciente: “O Funk não é modismo/ é uma necessidade/ é pra calar os gemidos/ que existem nessa cidade” (OSMAR DA SILVA, 1995).

Em 8 de outubro de 1992 ocorre a grande inauguração de uma modalidade nova de assalto hoje bem conhecida: o arrastão na praia. Mas não em qualquer praia, na praia de Ipanema. Assim, a onça sai da jaula, ou melhor, desce o morro. E aparentemente muitos dos frequentadores dos bailes Funk estavam presentes no ocorrido. A grande mídia logo os identificou, contribuindo com a construção da demonização do Funk no imaginário brasileiro. Fato que, como o leitor já deve ter percebido, indica o segundo momento de principal tensão na história do movimento. Arriscamo-nos a dizer que o arrastão foi produto de uma fortificação da imagem produzida através do Funk e obviamente de um poder paralelo que crescia no Rio na época.

O Funk enaltecia a força contra hegemônica advinda de um poder absoluto dentro do castelo que era o morro para os criminosos da área. A fortificação do narcotráfico e o crescimento das favelas que, segundo dados do IBGE (2000), aumentaram de 384 para 513 entre 1991 e 2000, fizeram com que projetassem o seu combate em uma “zona inimiga”, como uma batalha pela conquista de um poder, “era a tomada de um território ‘inimigo’, feita de maneira virtual e provisória, meio simbólica” (VENTURA, 1993, p.123). Os arrastões permaneceram constantes até o verão de 1994. Após esse período, o reforço do policiamento na orla foi progressivamente reduzindo os incidentes.

Não era mais possível cutucar a onça com segurança. O Funk era o maior movimento cultural de massa do país, e quando não se possui artifícios o suficiente para lutar contra o inimigo, alia-se a ele. Cesar Maia, prefeito do Rio de Janeiro de 1993 a 2009, queria estabelecer o Dia do Funk. O estilo se torna movimento cultural reconhecido pela prefeitura e se inicia uma ostensiva operação para acabar com a violência nos bailes. Nada coincidentemente, em 1995, foram lançados dois programas em emissoras nacionais dedicados ao Funk: Furacão 2000, na CNT, e o Xuxa Park, na Rede Globo. Já haviam ocorrido algumas aparições de MCs em programas televisivos e a música “Feira de Acari” (1990), do MC Batata, teve lugar na trilha sonora da novela “Barriga de Aluguel” (1990-1991), da rede Globo, mas nunca um programa dedicado unicamente ao movimento. O Funk era dado de tamanha grandiosidade que não era mais possível excluir sua relevância cultural: as massas venceram, ou pelo menos tiveram um leve gosto da vitória. O Funk mudou de meio. Os bailes não deixaram de existir, mas o Funk agora pertencia aos grandes meios de comunicação de massa, aliás, ao maior deles: a televisão. O objeto mais adorado da maioria das casas, o santuário, o coração do espaço doméstico, a extensão fantástica da nossa capacidade ocular:

A televisão é um dos mais fascinantes mediadores do imaginário, no sentido em que organiza a vivência dos homens em torno de manifestações de seres invencíveis transcendentais, ao preço de ritos regulados inseridos em ciclos vitais, localizados em espaços protegidos e valorizados (WUNENBURGER, 2007, p. 97).

A observação do fenômeno Funk era novamente disponibilizada para as classes mais altas, com o maior conforto e segurança. No centro de suas casas, o Funk era cultuado. Mas nos atentemos ao que foi dito anteriormente: o Funk mudou de meio, e uma mudança de meio engendra uma mudança na mensagem. Segundo a máxima de Marshall McLuhan (2005, pp. 111-135), "o meio é a mensagem". Isso significa que a mensagem é influenciada completamente pelo meio em que está inserida. Não que a mensagem perca seu valor, mas seu modo é ditado pelo meio: não se é permitido falar na televisão tudo aquilo que é falado nos bailes, que não são mais o único lugar onde se ouve o "batidão". O Funk dá um grande salto nesse período, que talvez seja o impulso mais inerte que poderia dar, um salto que teve como resultante principal apequenar o caráter valoroso do movimento e enobrecer sua categorização como produto. Muitos consideram como período importante, período que alavancou a divulgação do estilo, ajudou em seu desenvolvimento, mas foi na verdade um processo de tornar-se popular ao ponto de perder sua essência. Não categorizamos essência aqui como algo erudito; também não damos extremo valor ao discurso do estilo; porém, o Funk é filho da tensão, nasceu da cultura negra, era o espaço necessário para extravasar todo o sofrimento de um povo reprimido, inferiorizado, julgado e segregado, que encontrou sua representatividade em um estilo musical que englobava um ambiente e um comportamento dionisíaco, que apontava para o excesso, a explosão de uma vontade sobrecarregada e intumescida: "a partir desse sentimento doa-se às coisas, coage-se para que elas extraiam de nós, violenta-las – esse processo se chama idealizar" (NIETZCHE, 1967, p. 69). O Funk perdeu o seu ideal. O Funk foi vendido.

Mas voltemos a 1995, um período ainda próximo das tensões dos arrastões, que foram controlados apenas a partir de 1994. O estilo que mais se adequa a este processo de mudança de meio é o Funk Melody, também conhecido como Charme. O discurso era leve, romântico, fazia a galera de todas as classes sociais dançarem e, o mais importante, dava audiência. Era essa a mensagem, uma mensagem televisiva que não ofendia ninguém, uma mensagem neutra que dava para a classe média o que ela precisava ter sobre o Funk, o relaxamento necessário para todo o trauma que o movimento sofreu até então. Com essa mudança na linha, no discurso e no objetivo do movimento, os oradores também precisaram ser trocados. Afinal, o Funk, com a aderência à reproduzibilidade técnica de sua arte (BENJAMIN, 2000, pp. 221-254) se tornava produto, e era necessário reproduzi-lo em larga escala, não mais com MCs mas, sim, garotos propaganda. Surge uma figura pública carismática, de potencial galanteador e cafajeste, o Latino (Roberto de Souza Rocha, 1973-): "Se ser brega é ser sucesso, me deixa ser brega" (SATO, 2015). Um produto que veio embalado para presente, concretizando a efemeridade necessária à mudança do diálogo até então defendido. Latino trouxe à tona um comportamento muito relevante para o movimento dos mestres de cerimônia até os dias de hoje, o comportamento do trickster. É um comportamento simbolicamente recorrente de um mito medieval: Renart, a raposa. Nos parece de grande importância o seu respaldo para a construção da imagem do MC. Entretanto, para chegarmos ao entendimento pleno de tal recorrência, precisamos primeiro entender o que caracteriza o comportamento trickster, para assim espelha-lo em outras construções de heróis épicos ou trágicos.

Basicamente, quando ao observar a figura de um herói, defrontamo-nos com a questão de deliberarmos sobre se ele é bom ou mau, temos um trickster. Trazendo sua construção um pouco mais próxima de nossa realidade: trata-se de um malandro, um enganador que, na mesma medida de sua falácia, é também cativante.

Tal é o herói Renart, entre admiração e ódio, encarnação de comportamentos que se degradam da inteligência à enganação e traição através da artimanha. Ele é instrumento de heroização da artimanha na cultura medieval e europeia mais do que qualquer outro herói ambíguo (LE GOFF, 2009, p.196).

Robin Hood, de 1973 (dirigido por Reitherman Wolfgang, produzido pelos Estúdios Disney). O clássico paralelo entre roubar dos ricos e dar aos pobres se reflete diretamente na figura do MC, não por se associar a qualquer tipo de ato criminoso, mas pela nítida demonstração de orgulho de todos os mestres de cerimônia no que se refere à sua origem, ao seu leito, ao seu lar. Mesmo cantando em casas de show nos bairros mais nobres, sua intenção publicamente exposta é de dar esperança aos que ainda moram nas favelas através da música e da reafirmação do sucesso e do dinheiro que podem vir a conquistar. Muitos permanecem até morando em suas “quebradas” de origem e fazem questão de demonstrar suas raízes, suas conquistas e melhorias pela comunidade, conquistadas através do dinheiro que curiosamente provém dos mais favorecidos. O MC preza uma imagem de cafajeste, de charlatão, derivada culturalmente do malandro do samba que, por sua vez, é recorrente em seus primórdios de um mito originariamente medieval. E ainda dizem que Funk não é cultura:

Imaginei sorrindo eu tô na favela
Sou Robin Hood, eu mato e morro por ela
Sei que a inveja continua rodeando a gente
Sou sofredor mas tô botando ainda a chapa quente
Eu consegui comprar minha linda XT
O meu Megane e a 1100 tá vindo por aê
(BOY DO CHARME, 2013).

Junto com MC D'Eddy (Edimar Pedro Santana, 1971–), conhecido também como “O Mauricinho do Funk”, que também ganhou reconhecimento nesse período, dentre alguns outros MCs, o Funk Melody, com suas letras fundamentadas no amor e sua batida envolvente, se produziu por um longo período nos pequenos santuários televisivos do Brasil. Segundo Essinger (2005), o Charme, com músicas ingênuas e alegres, conquistou uma parcela significativa da chamada classe média e popularizou ainda mais o Funk.

3. PROIBIDO PROIBIR

Enquanto alguns ganhavam dinheiro com a venda, outros se revoltavam:

Tudo que é veiculado no sentido de formar um consenso pode tanto cumprir esse papel quanto realizar o seu contrário; são as contradições que emergem no campo social, político e cultural que possibilitam retomar a luta hegemônica e formar uma vontade coletiva nacional-popular (SCHLESENER, 2007, p. 60).

O signo da violência volta a marcar o ambiente dos bailes. Em setembro de 1995 ocorre uma grande chacina dentro de um baile no morro do Turano, com hipóteses de ligação com o tráfico de drogas ou demarcação territorial, resultando em dez mortos. “Andar tranquilamente na favela em que eu nasci” (DA SILVA e PEIZOTO, 1995) é uma imagem que nunca esteve tão distante. Na época, o poder do Comando Vermelho, uma associação criminosa surgida nos anos 1970, no presídio fluminense de Ilha Grande, estava tão alto que o comportamento dos habitantes do morro era regido pelo tráfico:

As disputas de território entre o Comando Vermelho, o Terceiro Comando e novas organizações como o Comando Vermelho Jovem e Amigos dos Amigos (ADA) penalizavam a população do asfalto e mais ainda das favelas. Sem a mesma voz ativa que as classes mais altas têm na mídia, os favelados se tornaram reféns desses comandos ao ponto de não poder frequentar as áreas dominadas por facções rivais que dominam suas áreas e mesmo de vestir roupas com cores que as representam (ESSINGER, 2005, p. 233).

E esse domínio social interno esboçou seus contornos no Funk, formando em meados do ano de 1997 o estilo Proibidão, podendo ser o estilo mais complexo analiticamente, por conta de uma grande controvérsia quanto ao seu discurso, que alguns defendem ser veículo ideológico das facções criminosas e outros, inclusive seus próprios oradores, argumentam ser apenas um relato de realidade daquilo que é vivido nas favelas.

Não podemos dizer que o Proibidão exerce uma função de relaxamento, assim como os outros estilos. Sua ambientação por si só não permite essa categorização. A chacina de setembro de 1995, que supostamente seria o evento de tensão que o estilo musical deveria aliviar, na verdade foi um princípio daquilo que se tornaria a voz testemunhal das facções criminosas. Por isso, a atenção que o período demandou dos estudos foi muito maior. É incrível como o movimento que acompanhou o estilo cria uma zona cinza dentro de toda a construção musical. Ao mesmo tempo que dá voz e exaltação máxima ao "herói do morro", ou ao "rei da quebrada", não alivia em nada o cenário de violência que ocorria na época, mas, sim, os alimenta. O "auge do errado", expressão utilizada por Essinger, é quando o Proibidão penetra nos bailes e cria um comportamento mais agressivo de seus espectadores. Surgem os bailes de corredor, ocasiões festivas que se fundamentavam na porradaria, onde a música era secundária, só não era indispensável por controlar o ritmo das brigas. Como muito bem definido por Maurício da Silva Guedes, o baile de corredor:

(...) consistia na divisão do baile em dois "territórios" para que as galeras se confrontassem abertamente. Os Funkeiros de ambos os lados mantinham posição de ataque e pulavam conforme a música. A violência desse confronto aumentava de acordo com o ritmo da música que era controlado pelo DJ. Os dançarinos ficavam com os olhos fixos para agarrar um dos Funkeiros do outro lado do corredor. Quando conseguiam, o "alemão" (o rival) era agredido a socos e pontapés até ser resgatado por seguranças. Valia também pegar do adversário qualquer objeto como troféu (2007, p. 52).

Muitos rumores na época diziam que os bailes eram orquestrados para o recrutamento de novos "soldados" para o reino do tráfico. O que não é na verdade absurdo se analisarmos que aqueles que financiavam, organizavam e escolhiam quem cantava na ocasião eram os próprios traficantes. Basicamente, o Funk e todo o seu movimento se tornaram ferramenta do tráfico. Os Proibidões, muito bem analisados na dissertação de Guedes (2007), eram usados para a exaltação do poder do narcotráfico de cada morro, fortalecimento da identidade de seus membros e afronta aos seus inimigos. Se as demarcações de território ou as punições são exemplares, o contraponto tem de ser a generosidade desmedida, o fruto da ostentação, a largueza: comportamento próprio de sociedades medievais, que esbanjavam fartura, gastando mais do que podiam, para simplesmente reafirmar uma imagem de soberania (cf. LE GOFF, 2005, p. 222). Por isso, os bailes e o suporte que o estado não dá eram as faces entorpecentes que a comunidade precisava dentro da tirania violenta em que viviam os habitantes das favelas.

O Proibidão é a permanência da tensão a partir do encontro das duas vertentes opostas (tensão e relaxamento) que o movimento possuía até então. É aquilo que Gilbert Durand (FERREIRA-SANTOS e ALMEIDA, 2012, p. 90) chama de *tertium datum*, o terceiro termo, negando a ideia de Aristóteles, de que algo ou é ou não é, excluindo a possibilidade de um terceiro termo (*tertium non datur*). O Proibidão é, portanto, a incidência simultânea de elementos opostos criando um terceiro elemento que surge como produto da harmonia dos contrários, uma *coincidentia oppositorum*. "O crepúsculo, seja o alvorecer ou o entardecer, é dia ou noite"? (idem).

Assim, o Proibidão não foi uma tensão e muito menos um relaxamento, foi um ponto de coincidência dos opostos, em que essas linhas não somente coincidem como também se

complementam. O nome Proibidão pressupõe exclusividade, é proibido para alguns, mas não para outros. Se há uma ideia de exclusividade em qualquer coisa, ela se fundamenta em um movimento diátrico (de separação). Se a exclusividade no asfalto implica poder pagar com dinheiro, a exclusividade no morro segue uma lógica análoga: o acesso ao "topo do submundo" não está disponível para qualquer um, apenas aos que passarem pelo crivo do grande rei do morro, no caso o traficante, ou seus vassallos, e entrar neste local é tão fascinante quanto frequentar as festas das classes sociais elevadas. Os Funkeiros criavam um mundo de luxo, completamente oposto à "high society" do Rio de Janeiro, que não excluía a diversão e ainda dava um leve toque de curioso e exótico aos olhos dos mais ricos e, principalmente, dos jovens.

O terceiro termo aqui é principalmente salientado pelos "bailes de favela": "o Funk foi cada vez mais empurrado para dentro das favelas onde encontrou um território dominado por facções do tráfico" (GUEDES, 2007, p. 73). Isso se deu através do fechamento dos clubes que recebiam o estilo no Rio, devido ao comportamento das galeras, causando um ambiente inóspito para o asfalto. Era uma linguagem que não cabia ali, era violento, lascivo, libidinoso e não poderia ser abraçado nem pelo subúrbio. O que não deixava escolha para esse movimento, que sempre fez de tudo para permanecer vivo, a não ser buscar exílio nos territórios mais legalmente desapercebidos do Rio de Janeiro: as favelas.

Existem diferenças de acentuações simbólicas no que diz respeito aos refúgios, às coberturas protetoras: "É preciso fazer um sério esforço para separar os símbolos de repouso, da insularidade tranquila, dos símbolos de universo contra que constroem a muralha ou as fortificações" (DURAND, 2012, p.169). Embora a casa que abriga é sempre um continente que defende, o que realmente define a intenção simbólica é a diferença na forma de suas estruturas. Há uma diferenciação arquetipal clara entre as figuras quadradas ou retangulares próprias das imagens de defesa e integridade interior, que se concentram no símbolo da fortaleza, e o espaço circular, que é, sobretudo, o do ventre materno e acolhedor. A favela representa muito mais que o simples relevo geográfico do morro, é simbolicamente interessante por possuir uma rítmica interna que altera seu signo de caráter ambivalente. Para seus moradores: refúgio, paz e segurança, por menos seguro que possa ser; para os que vivem à margem da lei: a mais bem posicionada fortaleza. O Éden dos moradores e a Jerusalém dos traficantes, que reciprocamente alteram sua significação, possuem um líder, ou melhor, um rei. Todo o comando militar, social e administrativo de uma favela sempre caiu sobre aquele que a fomenta, e como "a sensação de soberania acompanha naturalmente os atos e posturas ascensionais" (idem, p.137), o rei do morro se localiza sempre no alto, dominando seu universo, organizando-o e, o mais importante, controlando os ritos periódicos de extravasamento que são os bailes Funk. A favela é, portanto, castelo, fortaleza, cetro, gládio e, igualmente falo. Financeiramente tão pobre, imagetivamente tão rico.

Observamos até o presente momento o processo de desenvolvimento e sobrevivência da música eletrônica dançante brasileira. Salientamos que a sua permanência no imaginário se dá através de uma constante luta por sobrevivência entrelaçada à visibilidade na grande mídia. Sofreu natural discriminação desde o princípio, por emergir de uma cultura de massa, negra e suburbana. O principal artifício de revitalização e sobrevivência utilizado foi o próprio discurso, respondendo a todos os grandes momentos de tensão com um relaxamento lírico à altura. Até chegar ao momento de encontro tensional, em que a permanência da tensão fez criar um equilíbrio caótico, o Proibidão, que, de um ponto de vista simbólico/imaginário, foi responsável por desenvolver uma lógica análoga, criando um universo baseado em símbolos de inversão (DURAND, 2012, p.205): aqueles que podem eufemizar a angústia existencial e, no caso, angústia também social, através do redobramento eufêmico, mudando o ponto de vista e transpondo o valor interpretativo das imagens para um plano menos incômodo, complementando a realidade ideal festiva dos mais afortunados do estado do Rio de Janeiro e fascinando as mais diferentes classes sociais. A seguir, cabe a nós discorrer sobre o que o Funk se torna a partir desse momento como movimento artístico e cultural que é.

4. VIROU HISTÓRIA

O trajeto percorrido pelo estilo até então foi uma tempestuosa formação que originou os seus principais símbolos, esquemas, arquétipos e estilos (Melô, Melody, Proibidão), abordando respectivamente humor e sátira; romance e gingado; ostentação e realidade no morro. A partir de 1999, que foi o fim do auge do Proibidão, o estilo musical deixa de produzir elementos próprios de sua construção estilística, logo, não é mais algo pulsante, que se renova e se reconstrói constantemente. Simplesmente entrou para a história e conseguiu seu lugar. Nos baseando na rítmica estilística proposta por Henri Focillon (arcaísmo, classicismo e barroco, cf. WUNENBURGER, 2007, p.36) para medir a vida das formas e de seus efeitos estéticos, podemos dizer que o Funk atinge aqui sua fase barroca. O que sobra agora são exageros, uso de elementos próprios e maneirismos que fazem recorrer todos os elementos timbrados ao longo de 39 anos de criação. Uma prova nítida disso é que até o ano em que nos encontramos (2019), não se pode encontrar nenhuma música de Funk que não respeite as estruturas citadas anteriormente.

Um possível argumento de refutação de nosso método poderia ser que, ao longo dos anos, diversos estilos diferentes de Funk foram criados, como: Ostentação, Putaria e Comédia. Entretanto, nenhum deles deixa de ser uma recorrência das estruturas das outras fases. Ostentar poder através de armas ou através de carros, correntes, roupas, bebidas ou mulheres objetificadas não deixa de respeitar a mesma dinâmica, a lascívia e o comportamento sexual nos bailes e nas canções que sempre ocorreu, e o humor e a comédia nunca abandonaram o Funk, por derivar da sua principal matriz, o Miami Bass. As mudanças sutis nos discursos não são nada além de eufemismos líricos para atingir maior público. No entanto, não declaramos aqui a morte do estilo, muito menos sua desvalorização cultural. O Funk continua vivo, estimulante, gerando discussões, diversão e sendo pauta das mais variadas discussões em termos culturais, sociais e políticos, mas alcançou uma fase artística natural para qualquer tipo de arte: "A vida das formas e de seus efeitos estéticos obedece a uma necessidade interior" (idem). Sendo assim, o Funk nasce, se desenvolve e se estabiliza, já possuindo suas nuances e variações muito bem consolidadas. Só resta aos novos MCs empregar os elementos que derivam dos estilos produzidos até 1999 e exagera-los, produzindo discursos criativos, mas não tão novos assim.

A dinâmica de tensão e relaxamento reverberou mais uma vez, porém sem produzir algum estilo original, visto que a fase barroca do Funk foi atingida. A tensão ocorreu dia 30 de maio de 2000, com a promulgação da lei estadual 3.410 do Rio de Janeiro: a CPI do Funk, uma resposta do Estado ao comportamento descomedido dos Funkeiros dentro do regime Proibidão. O relaxamento para a tensão das leis surgiu justamente no final do ciclo anual de 2000, na virada de ano. Reerguendo o Funk para muitos, surge o Bonde do Tigrão, com seu grande sucesso "Cerol na mão". Nada de novo, nada de velho, um grupo que se utilizava mais uma vez do humor e da sexualidade como ferramentas em prol da revitalização do movimento.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Tratamos de estudar e analisar simbolicamente um movimento de relevância evidente para a música brasileira, em virtude de realizar um trabalho original que contribuísse tanto para os estudos do Imaginário, quanto para um maior conhecimento geral da relevância cultural que o Funk possui. Podemos dizer que a pesquisa gerou surpresas boas e os estudos fomentaram grandes expectativas e teorias que nutriram nosso ímpeto ao longo de todo o processo. Buscamos derrubar preconceitos gerados ao redor de um estilo musical culturalmente rico e entender um pouco mais sobre a sobrevivência do estilo. Em suma, expusemos teorias traçadas em uma linha do tempo que apresentaram como, de fato, boa parte das subcategorias musicais do Funk foram geradas: através de uma tempestuosa movimentação de tensão e relaxamento. Uma atenuação imaginária de uma constante e

massiva desmistificação midiática, gerando reafirmações necessárias para conseguir seu lugar no Imaginário nacional. Essa dinâmica foi respeitada até o momento de intersecção das duas linhas tensionais, gerando uma coincidência dos opostos, o Proibidão, onde são gerados os últimos elementos estilísticos do Funk para assim atingir a fase barroca de sua arte. Após a concretização de seu período pulsante, o Funk vira história. Continua vivo e em evidência, mas artisticamente recorrendo necessariamente dos elementos criados em sua formação. Elementos esses que provêm das 3 principais matrizes do estilo: Melô, Melody e Proibidão.

Para entender melhor o estilo sugerimos que ele seja analisado desde sua raiz. O Funk foi criado para ser exatamente o que ele é hoje. Nasce do gasto e da diversão. Nasce da simples necessidade que o ser humano possui de ser um incansável caçador de prazer. É efetivo, é poderoso e simplesmente um sucesso. O Funk é um garoto pobre que venceu na vida. Nasceu na favela, se esforçou muito, lutou e reivindicou. Gritou o que precisava gritar, chorou o que precisava chorar. Passou por profusas dificuldades, sente o incessável revés do preconceito preso em seus pés até os dias de hoje. Mas sempre muito bem-humorado e cheio de pessoas que correm ao seu lado, nunca fraquejou. Como um bom malandro, soube adaptar-se às diversidades e tirar o maior proveito delas. Hoje, está nadando em rios de dinheiro. Devidamente estabilizado, entendeu o que deve fazer e simplesmente o faz sem pestanejar, mas carrega o peso de sua história e o lugar de onde veio onde quer que pise. Se o Funk a ti não apetece, respeite-o. Agora você faz ideia do que ele fez para chegar até aqui.

Referências

Livros

BENJAMIN, Walter. "A obra de arte na época de sua reprodutibilidade técnica". In: LIMA, Luiz Costa (org.). **Teoria da cultura de massa**. 7ª edição revista. São Paulo: Paz e Terra, 2000.

DURAND, Gilbert. **As estruturas antropológicas do imaginário**. São Paulo: Martins Fontes, 2012.

ESSINGER, Sílvio. **Batidão: uma história do funk**. Rio de Janeiro: Record, 2005.

FERREIRA-SANTOS, Marcos; ALMEIDA, Rogério de. **Aproximações ao imaginário: bússola de investigação poética**. São Paulo: Laços, 2012.

FREUD, Sigmund. **O chiste e a sua relação com o inconsciente**. São Paulo: Companhia Das Letras, 2017.

GUEDES, Maurício da Silva. **"A música que toca é nós que manda": um estudo do funk "proibidão"**. 2007. Dissertação (Mestrado em Psicologia) – Pontifícia Universidade Católica, PUC, Rio de Janeiro, 2007.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo Demográfico 2000: resultados do universo agregados por setor censitário**. Rio de Janeiro: IBGE, 2002. CD Room.

LE GOFF, Jacques. **A civilização do ocidente medieval**. São Paulo: EDUSC, 2005.

LE GOFF, Jacques. **Heróis e maravilhas da idade média**. Petrópolis: Vozes, 2012.

MCLUHAN, Marshall. **McLuhan por McLuhan: Entrevistas e conferências inéditas do profeta da globalização**. Rio de Janeiro: Ediouro, 2005.

NIETZSCHE, Frederich. **Crepúsculo dos ídolos, ou como se filosofa com o martelo**. Rio

de Janeiro: Vozes, 2014.

RICOEUR, Paul. **Tempo e narrativa (Tomo I)**. Campinas: Papirus, 1994.

SCHLESENER, Helena Anita. **Hegemonia e cultura: Gramsci**. Curitiba: UFPR, 2007.

VENTURA, Zuenir. "A Sucessão". In. **Reflexões para o futuro**. Veja 25 anos. São Paulo: Ed. Abril, 1993. pp.116-125.

VIANNA, Hermano. **O mundo funk carioca**. Rio de Janeiro: Zahar, 2014.

WUNENBURGER, Jean-Jacques. **O imaginário**. São Paulo: Edições Loyola, 2007.

Sites

PERNICIOTTI, Fernanda. "A dança do Passinho é patrimônio cultural do Rio". **Estadão**. São Paulo: 2018. <<https://cultura.estadao.com.br/noticias/teatro-e-danca,a-danca-do-passinho-e-patrimonio-cultural-do-rio,70002356472>> Acesso em 16 de agosto de 2019.

SATO, Fabiana. "Latino: 'Tenho amigos que fumam maconha pra relaxar, eu prefiro sexo'". Globo.com. Rio de Janeiro: 2015. <<https://revistaquem.globo.com/Entrevista/noticia/2015/12/latino-tenho-amigos-que-fumam-maconha-para-relaxar-eu-prefiro-sexo.html>> Acesso em 17 de agosto de 2017.

Músicas

FRANÇA, Wellington. "Nóis de nave". Funk Mp3, 2012.

SILVA, Osmar da. "Rap do Silva". Som Livre, 1995.

Perfil dos anfitriões de Airbnb na cidade de São Paulo: Um estudo exploratório

Airbnb host profile in São Paulo city: An exploratory study

Kelly Liu, Aline Delmanto

Centro Universitário SENAC – Santo Amaro Bacharelado em Hotelaria

kellyliu_outlook.com, alinedelmanto@uo1.com.br

Resumo. A presente pesquisa teve como finalidade entender o perfil dos anfitriões do Airbnb na cidade de São Paulo, analisando quem eles são e o que os motiva a disponibilizar parte de seu ambiente doméstico para receber uma pessoa desconhecida. A partir da visão do anfitrião, entendeu-se como essa hospedagem pode impactar a experiência do turista. A pesquisa, de abordagem qualitativa e quantitativa, aconteceu na cidade de São Paulo, durante o 2º semestre de 2017, contando com 23 respondentes. As proposições levantadas foram: 1) Pessoas precisam de renda e por isso abrem suas casas para receber hóspedes, e 2) Pessoas entendem que hospedar pessoas de diferentes culturas e nacionalidades pode gerar uma experiência singular, promovendo enriquecimento cultural para hóspede e anfitrião.

Palavras-chave: Airbnb; turismo de experiência; hospitalidade doméstica; anfitrião; expectativa; motivação.

Abstract. *The present research aims to understand the profile of the Airbnb's host in the city of São Paulo, analyzing who they are and what motivates them to host unknown guests on their private homes. From the host's perspective, it was possible to understand how this lodging can impact the experience of the tourist. The research, approached in a quantitative and qualitative way was carried out in the city of São Paulo during the second semester of 2017, with 23 respondents. The propositions raised were: 1) People need income and therefore open their homes to receive guests, and 2) People understand that hosting people of different cultures and nationalities can generate a unique experience, promoting cultural enrichment for both guest and host.*

Key words: *Airbnb; tourism experience; domestic hospitality; host; expectation; motivation.*

Iniciação - Revista de Iniciação Científica, Tecnológica e Artística
Edição Temática em Cultura e Comportamento
Vol. 7 Nº 6 – (Novembro) de 2019, São Paulo: Centro Universitário Senac
ISSN 2179-474X

Portal da revista: <http://www1.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistainiciacao/>
E-mail: revistaic@sp.senac.br

Esta obra está licenciada com uma Licença Creative Commons Atribuição-Não Comercial-SemDerivações 4.0 Internacional 

1. INTRODUÇÃO

A forma como o viajante viaja vem sofrendo mudanças, resultando na adaptação dos meios de hospedagens, dando destaque aos hostels, Couchsurfing e Airbnb, buscando não só economizar, mas ter uma experiência diferenciada. Visto isso, este estudo explorou o universo da plataforma Airbnb, que teve início em 2007 e que, desde então, vem conquistando cada vez mais usuários no mundo, totalizando mais de 200.000.000 de hóspedes, em mais de 65.000 cidades e em mais 191 países em 2017.

Oferecer a residência através da plataforma é uma forma de ganhar renda extra e minimizar o custo de um ativo fixo. Em outras palavras, é possível disponibilizar um imóvel para um usuário através do Airbnb, mesmo que seja o próprio local de residência do anfitrião, sendo o mesmo ofertado de acordo com o preço estipulado pelo proprietário. Essa reserva é realizada através da plataforma, assim como o pagamento e a conversa entre ambas as partes.

O Airbnb possui uma ferramenta onde o usuário pode procurar por residência ou apenas o quarto, disponibilizando diversas opções de acomodações, como dividir a casa com o anfitrião. Tal ação é um diferencial, já que a proposta é fazer com que o viajante interaja com o residente, através do ato de estar morando com um cidadão local, oferecendo ainda mais contato e experiência diferenciada.

O papel do anfitrião é de extrema importância, já que ele é o responsável por receber e apresentar a cidade, não devendo deixar de respeitar as diferentes culturas dos hóspedes e seus costumes. A forma como o anfitrião se posicionará diante do viajante resultará na forma em que este verá a cidade e a divulgará para seus conhecidos, se tornando um influenciador.

O tema central deste trabalho foi a identificação das características e expectativas de anfitriões de Airbnb na cidade de São Paulo, que compartilham a sua residência no momento da hospedagem. O problema de pesquisa, logo, é: "Quem são e por que os anfitriões oferecem o seu ambiente doméstico na plataforma?" .

O objetivo principal era identificar o que leva o anfitrião do Airbnb a disponibilizar sua casa para um estranho. Para entender o perfil do anfitrião, foi feito um levantamento de dados através de referências teóricas, coletadas em livros de bibliotecas públicas e particulares, artigos, trabalhos de conclusão de curso e endereços eletrônicos. A partir de todo material coletado, realizou-se a seleção das informações para a pesquisa, resultando na elaboração da fundamentação teórica, com o objetivo de avaliar as informações em relação às proposições levantadas no início do trabalho. Tais proposições auxiliaram no desenvolvimento do questionário.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

A hospitalidade é conhecida pelo ato humano exercido em contexto público, doméstico e profissional de receber, hospedar, alimentar e entreter pessoas (CAMARGO, 2005). É, portanto,

Um conjunto de ações, serviços, infraestruturas e outros recursos que tem como objetivo, atender bem os visitantes, acolhê-los com satisfação e servi-los com excelência, sem perder as características fundamentais da relação entre os indivíduos (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2006).

Não só isso, a hospitalidade está associada à qualidade de um indivíduo ou local de ser hospitaleiro, e é uma relação que acontece entre dois personagens que exercem papel de quem recebe e quem é recebido (GOTMAN, 2001).

O anfitrião tem a responsabilidade de apresentar a cidade para o turista, mostrando como ela pode ser hospitaleira. A hospitalidade é conhecida como indicador em relação à disposição das pessoas genuinamente hospitaleiras, sem querer qualquer expectativa de recompensa ou de reciprocidade (LASHLEY, MORRISON, 2000; LASHLEY, LYNCH, MORRISON, 2007).

A hospitalidade doméstica, considerada a original, entende a oferta de alimentos, bebidas, hospedagem, respeito e obrigações dos hóspedes e do anfitrião. De acordo com Camargo,

A hospitalidade doméstica desperta a sensação de estar sendo acolhido em uma casa, na qual as pessoas que vivem nela são residentes, onde é oferecido aconchego fazendo com que o hóspede se "sinta em casa" a princípio sem a troca monetária, além de proporcionar uma experiência singular (Camargo, 2004).

Se tratando de viajar nos tempos atuais, a tecnologia é uma grande aliada, já que facilita o acesso à informação e auxilia na comunicação entre as pessoas, diminuindo os limites geográficos (BORGES, 2001). Com este facilitador, os indivíduos se comunicam facilmente e, conseqüentemente, influenciam e se tornam influenciadoras dentro dos seus círculos de amizade, impactando as futuras compras de um determinado produto e serviço. De acordo com Rifkin (2014), "o mundo está no meio da terceira revolução industrial, resultando em uma população que se sente familiar com a comunicação graças à internet".

Com uma geração mais comunicativa, o turismo foi se moldando aos novos turistas que surgiram.

A experiência no meio turístico e hospitaleiro se tornou importante, resultando na intensificação de vivências, valorizando a experiência social, material e imaterial, desportivas e de bem-estar que a viagem oferece, compartilhando as suas experiências usando a mídia social (MMGY Global, 2014).

Segundo Barhi e Eckhardt (2012), e Ruspini e Bernardi (2018), os consumidores desejam acesso a determinados bens e preferem pagar pela experiência de acessá-los temporariamente, ao invés de possuí-los, além de usar a tecnologia como forma de construir uma identidade e fazer novos amigos.

Não só isso, a experiência singular em viagens não se limita mais a roteiros populares, dado que, segundo o site da Airbnb (2017), existe a opção de experiências não convencionais, resultando em uma nova forma de hospedagem: o compartilhamento da mesma unidade habitacional com pessoas que o anfitrião não conhece, resultando na troca de experiências neste ambiente. Além disso, o custo mais acessível da hospedagem em plataformas como o Airbnb, faz com que mais pessoas tenham condições de viajar ou gastem mais no destino.

Apesar de não convencional, Ornellas (2013) e Botsman e Rogers (2001) afirmam que a crença no bem comum e confiança entre estranho é essencial para essa nova vivência, resultando na interação de pessoas com interesses em comum, compartilhando, conseqüentemente, seus conhecimentos, recursos, espaço, tempo e habilidades. Segundo o Sebrae (2017, p. 18), esse tipo de cliente busca "criar vínculos com o local visitado, obter experiências mais complexas e completas, e viver algo inusitado, completamente diferente de sua realidade atual".

Sabendo disso, a plataforma Airbnb busca especializar cada vez mais os anfitriões, para que eles possam receber os hóspedes com mais hospitalidade e oferecer serviços singulares

aos usuários, além de atualizar a plataforma constantemente, com o objetivo de ter uma boa comunicação entre todas as partes e criar facilidades.

3. PROPOSIÇÕES

As proposições que basearam o desenvolvimento do estudo foram: 1) Pessoas precisam de renda e por isso abrem suas casas para receber hóspedes e 2) Pessoas entendem que hospedar pessoas de diferentes culturas e nacionalidades pode gerar uma experiência singular, promovendo enriquecimento cultural para hóspede e anfitrião.

4. METODOLOGIA

O trabalho foi desenvolvido com base no levantamento de campo que delimita um universo a ser estudado; dentro dele são coletadas informação para uma análise que será utilizada para concluir-se algo sobre esse respectivo universo, não se limitando somente à pesquisas bibliográficas e/ou documentais, mas também englobando a coleta de dados com indivíduos com diversos tipos de recursos de pesquisa (FONSECA, 2002). Além disso, após analisar as residências disponibilizadas na plataforma e o perfil do anfitrião geral de forma quantitativa, a metodologia qualitativa foi escolhida para a segunda parte do trabalho, visto que a mesma não se preocupa com a representatividade numérica, tendo o objetivo de aprofundar cada vez mais o grupo social estudado de uma organização, atuando em um universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes (MINAYO, 2001). Não só isso, o método de análise cruzada foi escolhido como forma de entender as motivações do anfitrião como, por exemplo, "se ele informa que disponibiliza sua residência para ter uma experiência diferenciada, quais atividades ele realiza com o hóspede?"

Com base na cidade de São Paulo, foi possível traçar o perfil básico do anfitrião de Airbnb. Foi realizada uma pesquisa de campo junto aos anfitriões, por meio da distribuição de questionários online, com o objetivo de compreender melhor o perfil destes que compartilham sua residência doméstica. Houve uma grande dificuldade no momento da aplicação, dado que a primeira tentativa, através da plataforma do Airbnb, foi impossibilitada de prosseguir por políticas da empresa, fazendo com que os próprios anfitriões sugerissem a divulgação através do Facebook, em grupos voltados exclusivamente para anfitriões de Airbnb. Feito isso, a rede social considerou mensagens do tipo privadas como spam, de modo que a aplicação fosse feita de forma aberta nos grupos. As informações coletadas com uma amostra da população desse universo, possibilitaram atingir os objetivos propostos.

5. APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DOS DADOS

Foi feito um levantamento de dados na plataforma Airbnb, para identificar residências em São Paulo. Percebeu-se que a maior parte dos anfitriões ingressaram no ano de 2016, sendo que eles são, em sua grande maioria, verificados, ou seja, a plataforma informa ao usuário se o anfitrião é ou não um perfil de confiança. Para obter tal verificação, o usuário deve vincular a sua conta do Airbnb com o Facebook, número de telefone, endereço de e-mail e documento de identificação oficial (exemplo: passaporte). Isso dá maior segurança para quem está fazendo a reserva da hospedagem. Na média, os anfitriões ofertam 1 quarto, com 1 cama para 1 pessoa, com diária que varia entre R\$ 61,00 e R\$ 80,00. A maior parte da oferta está localizada na zona Sul de São Paulo, perto do centro, sendo privilegiada pela grande concentração de atrativos turísticos. Esses meios de hospedagens são possíveis concorrentes de hotéis mais simples e hostels por localização e preço.

Com o objetivo de entender ainda melhor o perfil do anfitrião, um questionário foi aplicado online em grupos voltados a anfitriões de Airbnb. Os resultados mostraram que a maioria dos anfitriões é do sexo feminino, tem mais de 51 anos, possui ensino superior completo, renda mensal de 5 a 6 salários mínimos e fala um segundo idioma, sendo o inglês e

o espanhol os mais comuns. Quando questionados sobre a plataforma, os anfitriões informaram que a conheceram por intermédio de amigos. Grande parte já utilizou a plataforma como hóspede e recebe hóspedes em uma frequência semanal ou quinzenal.

Ao se tratar da hospedagem, os anfitriões informaram que priorizam a hospitalidade, que a avaliação dos demais usuários pode influenciar na estadia e que seu papel como anfitrião é importante na experiência turística do hóspede. Já sobre os resultados financeiros e pessoais, o Airbnb atende às expectativas do anfitrião, que escolheram que "a renda extra me permite financiar projetos pessoais e despesas" e que "adoro viajar e conhecer gente nova, e o Airbnb facilita essa interação" como motivação para ser um anfitrião.

Foi traçado o perfil dos anfitriões, considerando as duas principais motivações citadas na pesquisa. O anfitrião que hospeda porque a renda extra irá financiar projetos e despesas, é do sexo feminino, tem entre 21 e 30 anos, ensino superior completo, renda mensal de 5 a 6 salários mínimos, fala inglês e espanhol e recebem pessoas semanalmente.

O anfitrião que hospeda por adorar viajar e conhecer gente nova, é, em sua maioria, do sexo feminino, com idade entre 21 e 30 anos, e 51 e 60 anos, nível de escolaridade de ensino superior completo, renda mensal de 5 a 6 salários mínimos, possuindo os idiomas inglês e espanhol, e recebendo hóspedes com uma frequência semanal e quinzenal.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Atualmente, a tecnologia tem um papel importante na hotelaria, já que é possível encontrar diversas plataformas que visam atender a área, como o HostelWorld, Couchsurfing, Bed and Breakfast e o Airbnb, que estão preenchendo uma lacuna de demanda não atendida pela hotelaria clássica. Esse novo tipo de relacionamento entre hóspede e anfitrião atua em diferentes domínios: privado, cultural e comercial (LASHLEY, 2008).

O Airbnb foi a plataforma estudada, visto que é um local onde é possível encontrar diversos tipos de serviços, dentre eles locais de hospedagem que podem ou não serem divididas com o anfitrião. Ele busca especializar cada vez mais os anfitriões, desenvolver diferentes tipos de recursos para otimizar a plataforma, atrair novos hóspedes e oferecer experiências cada vez mais singulares, já que o atendimento realizado pelo anfitrião deve ser hospitaleiro e de qualidade.

A hospitalidade não se trata apenas do ato de hospedar, mas também da qualidade hospitaleira de um indivíduo ou local. Além disso, a hospitalidade tem como dever, unir ou aproximar as pessoas, resultando na troca de experiências culturais e de costume. Existe uma complexidade ao lidar com a troca monetária nos serviços de hospitalidade, uma vez que alguns autores tratam do tema como uma característica fundamental, já que existe uma disposição dos anfitriões em serem genuinamente hospitaleiras, sem qualquer expectativa de recompensa ou de reciprocidade. Tal complexidade é vista no questionário, já que foi possível ver que a maior parte dos anfitriões que oferecem as suas residências, têm como objetivo, ter uma renda extra e por adorar viajar e conhecer gente nova.

O papel do anfitrião é de extrema importância no momento do receber, já que o respeito sobre as peculiaridades singulares do hóspede devem ser respeitadas, assim como a sua história e costume. Cabe ao anfitrião saber direcionar o seu hóspede, já que o mesmo não está familiarizado com a cultura, oferecendo informações relevantes sobre a cidade. E isso é reconhecido pelo anfitrião, já que quando questionados sobre a hospitalidade ser um determinante na estadia, o anfitrião informa que seu papel é importante.

Já se tratando do hóspede, ele proporciona experiência para o anfitrião também, já que este pode realizar um intercâmbio cultural sem sair de sua residência, praticando um idioma e aprendendo novas culturas, fazendo com que ambos saiam da rotina. Por exemplo, quando questionados sobre idiomas falados, os anfitriões da pesquisa informaram que sabem falar inglês e espanhol, sendo assim, eles têm uma oportunidade de treinar a língua sem sair de casa.

Tal hospitalidade é fundamental quando se trata de turismo de experiência, considerando que o sentimento de acolhimento é um item indispensável para o hóspede, já que "a chave para gerar um grande nível de fidelidade é entregar um alto valor para o cliente" (KOTLER, 2000, p. 59). O serviço oferecido pelo anfitrião deve ser de qualidade, resultando no desejo de retorno do hóspede, e a vivência com diferentes pessoas no mesmo ambiente, fornecendo dados e informações para possíveis futuros hóspedes queiram ou não se hospedar, já que o viajante é um formador de opinião e responsável pela avaliação do local disponibilizado online. No questionário realizado, foi possível observar que os anfitriões consideram a avaliação, um influenciador na tomada de decisão de futuros hóspedes.

7. REFERÊNCIAS

ASHNESS, D.; LASHLEY, C. **Empowering service workers at Harvester Restaurants**. Volume 24, número 8, p. 501-519, 1995.

AIRBNB. **Quem somos (aboutus)**. Disponível em: <<https://www.airbnb.com.br/about/about-us>>. Acesso em 03 abr. 2017

AIRBNB. **Experiências**. Disponível em: <https://www.airbnb.com.br/s/experiences>. Acesso em 03 abr. 2017

ANDRADE, J. V. de. **Turismo: Fundamentos e Dimensões**. São Paulo: Editora Ática, 1992.

ANDRADE, José Vicente de. **Turismo: fundamentos e dimensões**. São Paulo: Ática, 1998.

BARDHI, F.; ECKHARDT, G. M. Access-based Consumption: **The Case of Car Sharing**. Journal of Consumer Research, v. 39, p. 881-98, 2012

BORGES, Maria do Rosário P. da Silva. 2001. **A Internet como fonte de informação de apoio à actividade docente no ensino superior de Turismo em Portugal**. Dissertação de Mestrado em Gestão de Informação, Universidade de Aveiro.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Lei nº 11.771, de 17 de setembro de 2008. 2008. Disponível em: <www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11771.htm> Acesso em: 01 jun. 2016.

BAHL, Miguel (Org.). **Perspectivas do Turismo na Sociedade Pós-Industrial**. São Paulo, SP. Roca 2003

BAHL, Miguel (Org.). **Turismo, Enfoques Teóricos e Práticos**. São Paulo, SP. Roca 2003.

BARBOSA, Ycarim Melgaço. **História das viagens e do turismo**. São Paulo: Aeph, 2002. (Coleção ABC do Turismo)

BRASIL. MINISTÉRIO DO TURISMO. **Turismo e acessibilidade. Manual de Orientações**. Brasília: Ministério do Turismo, 2006.

BOTSMAN, R.; ROGERS, R. **O que é seu: Como o Consumo Colaborativo Vai Mudar Nosso Mundo**. Porto Alegre: Bookman, 2011

CAILLE, A. **Antropologia do dom**. Petrópolis: Vozes, 2002.

CAMARGO, Luiz Octávio Lima de. **Hospitalidade**. 2 ed. São Paulo: Aleph, 2004.

CAMARGO, L. O. L. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004.

GOTMAN, Anne. **Le sens de l'hospitalité**. Paris: Presses Universitaires de France, 2001.

CANALTECH. **Big Data: os cinco Vs que todo mundo deveria saber**. Disponível em: <<https://corporate.canaltech.com.br/dica/big-data/Big-Data-oscinco-Vs-que-todo-mundo-deveria-saber/>>. Acesso em: 02 de jun. 2017.

CASTELLS, Manuel. 1999. **A sociedade em rede**. 2.^a Ed., Vol. 1. São Paulo: Paz e Terra.

COUCHSURFING. **Como Funciona (how it works)**. Disponível em: <<https://www.couchsurfing.com/#how-it-works>>. Acesso em: 03 abr. 2017

DENCKER, Ada de Freitas Maneti; BUENO, Marielys Siqueira. **Hospitalidade: cenários e oportunidades**. São Paulo Pioneira Thomson Learning, 2003

DESLAURIERS, j.-P. (1991). **Recherche qualitative- Guide pratique**. Montreal: McGraw~Hill, 1991.

DICIONÁRIO DO AURÉLIO, **Significado de hospitalidade**. Disponível em: <<https://dicionariodoaurelio.com/hospitalidade>>. Acesso em: 19 de mai. 2017

DICIONÁRIO DO AURÉLIO, **Significado de turismo**. Disponível em: <<https://dicionariodoaurelio.com/turismo>>. Acesso em: 19 de mai. 2017

ESTEVAMPELOMUNDO. **A história dos hostels no Brasil e no mundo**. Disponível em: <<http://estevampelomundo.com.br/2015/08/a-historia-doshostels-no-brasil-e-no-mundo/>>. Acesso em 07 mai. 2017.

FERREIRA, Victor Henrique Moreira. **Teoria Geral do Turismo**. 2^a edição revista. Palhoça: UnisulVirtual, 2007.

FONSECA, J. J. S. **Metodologia da pesquisa científica**. Fortaleza: UEC, 2002. Apostila.

Gartner IT Glossary. Disponível em: < <http://www.gartner.com/it-glossary/bigdata/>. > Acesso em: 02 de jun. 2017.

GIARETTA, Maria José. **Turismo da juventude**. São Paulo: Manole, 2003.

GRINOVER, Lúcio. **Hospitalidade: um tema a ser reestudado e pesquisado**. In: Dias, C. M. de Moraes (org.). Hospitalidade: reflexões e perspectivas. São Paulo: Manole, 2002.

GOLDENBERG, M. **A arte de pesquisar**. Rio de Janeiro: Record, 1997.

HOSTELWORLD. **Company overview**. Disponível em:<<http://www.hostelworldgroup.com/about-us/company-overview>>. Acesso em 07 mai. 2017.

KOTLER, Philip. **Administração de Marketing: a edição do novo milênio**. Tradução Bazán Tecnologia e Linguística; revisão técnica Arão Sapiro. 10ª ed. São Paulo: Prentice Hall, 2000.

LASHLEY, Conrad e MORRISON, Alison (Org). **Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. São Paulo: Manole, 2004

LASHLEY, Conrad. **Hospitality and hospitableness**. Vol. 12, pp 75-77. 2015

LASHLEY, C.; LYNCH, P.; MORRISON, A. (eds.). **Hospitality: a social lens**. Amsterdam: Elsevier, 2007.

LASHLEY, Conrad. Para um entendimento teórico. In: LASHLEY, Conrad, MORRISON, Alison. **Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. Barueri: Manole, 2004.

LASHLEY, C. Towards a theoretical understanding. In: LASHLEY, C.; MORRISON, A. (eds.). **In search of hospitality: theoretical perspectives and debates**. Oxford: ButterworthHeinemann, 2000.

LASHLEY, C.; MORRISON, A. (eds.). **In search of hospitality: theoretical perspectives and debates**. Oxford: Butterworth-Heinemann, 2000.

LASHLEY, C. **Studying hospitality: insights from social sciences**, *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, n. 8, p. 69-84, 2008.

LASHLEY, Conrad. Para um entendimento teórico. In: LASHLEY, Conrad, MORRISON, Alison. **Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. Barueri: Manole, 2004.

LASHLEY, C & MORRISON, A. **Em busca da hospitalidade: perspectivas para um modelo globalizado**. São Paulo: Manole, 2004.

LICKORISH, Leonard; LENKINS, Carson L. **Introdução ao Turismo**. Rio de Janeiro: Campus, 2000.

LIU, Zhenhua. 2000. **Internet tourism marketing: potential and constraints**. *Fourth International Conference Tourism in Southeast Asia & Indo-China: Development, Marketing and Sustainability*. The Scottish Hotel School. University of Strathclyde, UK.

MARTINS, Ana Cristina Cazorla. **Valor para o cliente: uma análise no ramo do agronegócio**. Dissertação de Mestrado em Administração, UFRGS. Porto Alegre, 2001

MCDONNELL, I.; ALLEN, J.; O'TOOLE, W. **Festival and special event management**. Brisbane: John Wiley & Sons, 1999.

MINAYO, M. C. S. (Org.). **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. Petrópolis: Vozes, 2001.

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Guia de turismo enriquece a viagem de turista**. Disponível em: <<http://www.turismo.gov.br/ultimas-noticias/3267-guia-de-turismo-enriquece-a-viagem-do-turista.html>>. Acesso em: 23 de mai. 2017

MOESH, M. **A Produção do Saber Turístico**. São Paulo: Contexto, 2002.

MONTANARI, M. G.; GIRALDI, J. M. E. **Competitividade no turismo: Uma comparação entre Brasil e Suíça.** Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo, v.7, n.1, p.92-113, 2013.

SIGNIFICADOS. **Significado de BNB - BedandBreakfast.** Disponível em: <<https://www.significados.com.br/bnb-bed-and-breakfast/>>. Acesso em 04 de abr. 2017

NOWEN, H. **Reaching out: a special edition of the spiritual classic including beyond the mirror.** London: Fount (anImprintof Harper Collins), 1998

OMT. **Introdução ao turismo.** São Paulo: Roca, 2001

Observatório do Turismo e Eventos da Cidade de São Paulo. **Dados e fatos do setor de negócios, eventos, viagens e turismo na capital paulista,** SP Turis. Disponível em: <http://www.observatoriodoturismo.com.br/pdf/DADOS_E_FATOS.pdf>. Acesso em: 27 de set. de 2017

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE TURISMO – OMT. **Desenvolvimento de Turismo Sustentável: Manual para Organizadores Locais.** Brasília, DF: MICT – SETS, Embratur.

ORNELLAS, R. S. Impactos do Consumo Colaborativo de Veículos Elétricos na Cidade de São Paulo. **Future Studies Research Journal: Trends and Strategies,** v. 5, n. 1, p. 33-62, 2013

PEARCE, D. **Geografia do Turismo: fluxos e regiões no mercado de viagens.** São Paulo: Aleph, 2003.

PELLEGRINI FILHO, A. **Ecolofia, Cultura e Turismo.** Campinas: Papirus, 1993.

PHELAN, Mike. **The Death of Big Data.** Site Forbes, 10 de abril 2012. Disponível em: < <https://www.forbes.com/sites/ciocentral/2012/10/04/the-deathof-big-data/#4d7408dc79b8> >. Acesso em 22 de ago. 2017.

POLIT, D. F.; BECK, C. T.; HUNGLER, B. P. **Fundamentos de pesquisa em enfermagem: métodos, avaliação e utilização.** Trad. de Ana Thorell. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.

PRAXEDES, W. **Reflexões sociológicas sobre a hospitalidade.** In Revista Espaço Acadêmico, nº 37, Junho, 2004.

RIFKIN, J. A. Sharing: **The Integration of Intimate Economics.** *Anthropologica,* v. 17, n. 1, p. 3-27, 1975.

RIFKIN, J. A. **Sociedade com custo marginal zero.** São Paulo: M. Books, 2016

RUSPINI, E. e BERNARDI, M. (2018), **"Sharing economy e turismo. II contributo dele nuove generazioni"**, in Nuvolati, G. (ed.), Sviluppo Urbano e Politiche per la Qualita dela Vita, Editora FUP, Firenze.

SANTOS, Rodrigo Amado dos; CUSTÓDIO, Monique Cristine de Moraes. **A prática do turismo no espaço rural: conceituações e delimitações de suas ações.** Disponível em: <<http://www.revista.inf.br/turismo16/artigos/TU916101.pdf>> . Acesso em: 22 de mai. 2017

SEBRAE. Cenários e projeções estratégicas – **Cenários prospectivos: O Turismo brasileiro de 2016 a 2018**. Disponível em: <[http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/3d98ea3e4e49602196a85fd6951faac1/\\$File/7489.pdf](http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/3d98ea3e4e49602196a85fd6951faac1/$File/7489.pdf)>. Acesso em 22 nov. 2017.

SEBRAE. Tendências: **O turismo de experiência**. Disponível em: <<http://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/MS/Estudos%20e%20Pesquisas/Boletim%20Tend%20C3%Aancia%20-%20Turismo.pdf>>. Acesso em 20 mai. 2017.

SEBRAE. **Turismo no Brasil. 2010**. Disponível em: <http://www.sebrae.com.br/setor/turismo/TR_turismo_final.pdf>. Acesso em: 10-08-2017.

SEBRAE. **Turismo de experiência**. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/PE/Anexos/turismo_de_experiencia.pdf>. Acesso em 20 mai. 2017

STERN, Raquel Farias. **Turismo e pós-modernidade: uma análise do intercâmbio de hospitalidade – o caso do Couchsurfing**. *Revista Intinerarium*. V 2. Rio de Janeiro, Unirio, 2009. Disponível em: <<http://www.seer.unirio.br/index.php/intinerarium/>>. Acesso em: 23 de mai. 2017.

Super Anfitriões. **Airbnb Open 2017 - Resumo**. Disponível em: <<http://superanfitriones.com.br/airbnb-open-2015-resumo/>> Acesso em: 06 de set. de 2017.

Super Anfitriões. **Airbnb Open 2016 - Resumo**. Disponível em: <<http://superanfitriones.com.br/airbnb-open-2016-resumo/>>. Acesso em: 06 de set. de 2017

TAPSCOTT, Don. **A hora da geração digital: como os jovens que cresceram usando a internet estão mudando tudo, das empresas aos governos**. Tradução de Marcelo Lino. Rio de Janeiro: Agir Negócios, 2010.

THEOBALD, William F. (org.). **Turismo Global**. 2. ed. Traduzido por: Ana Maria Capovilla; Maria Cristina Guimarães Cupertino e João Ricardo Barros Penteado. São Paulo: SENAC, 2002. Tradução de: Global Tourism

UOL. **Bed and Breakfast: o que é, como funciona e por que experimentar**. Disponível em: <<https://viagem.uol.com.br/noticias/2016/05/26/bed-and-breakfast-o-que-ecomofunciona-e-por-que-experimentar.htm?cmpid=copiaecola>>. Acesso em 04 abr. 2017

VAZ, Gil Nuno. **Marketing turístico: receptivo e emissivo: um roteiro estratégico para projetos mercadológicos públicos e privados**. São Paulo: Pioneira, 1999. p295.

Vídeo **"O caso para o consumo cooperativo – Rachel Botsman"**. Produção: TED, 2010. Disponível em: <https://www.ted.com/talks/rachel_botsman_the_case_for_collaborative_consumption?language=pt-br>. Acesso em: 23 de mai. 2017

Vídeo **"How Airbnb designs for trust – Joe Gebbia"**. Produção: TED, 2016. Disponível em: <https://www.ted.com/talks/joe_gebbia_how_airbnb_designs_for_trust>. Acesso em 29 de agosto de 2017.

WAHAB, S. A. **Introdução à Administração do Turismo**. São Paulo: Pioneira, 1977.

YÁZIGI, Eduardo. **Civilização Urbana, Planejamento e Turismo**. São Paulo, SP. Contexto, 200

Processos de Construção do Espartilho Vitoriano: Materiais, modelagens e métodos de construção.

The building processes of a victoria corset: Materials, patterns and sewing methods

Beatriz Silva Mendonça, Agda Carvalho
Universidade Anhembi Morumbi - UAM
Departamento de Design - Bacharelado em Design de Moda
beatrizsmend@gmail.com, agdarcarvalho@gmail

Resumo. A pesquisa observa o espartilho no contexto do século XIX, especificamente o período Vitoriano. Levanta informações sobre a construção desta peça do vestuário, destacando os materiais e os procedimentos da modelagem.

Palavras-chave: Espartilho; Era Vitoriana; Corpo; comportamento.

Abstract. *The research looks at the corset in the context of the nineteenth century, specifically the Victorian age. It raises information on the construction of this piece of clothing, accentuating the materials and procedures of patternmaking.*

Key words: *Corset; Victorian age; Body; Behavior.*

Iniciação - Revista de Iniciação Científica, Tecnológica e Artística
Edição Temática em Cultura e Comportamento
Vol. 7 Nº 6 – (Novembro) de 2019, São Paulo: Centro Universitário Senac
ISSN 2179-474X

Portal da revista: <http://www1.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistainiciacao/>
E-mail: revistaic@sp.senac.br

Esta obra está licenciada com uma Licença Creative Commons Atribuição-Não Comercial-SemDerivações 4.0 Internacional 

1.Introdução

Segundo Boucher (2010), o espartilho desaparece brevemente na época da república francesa, mas no começo da era vitoriana ele já havia retornado ao uso por mais de uma década; já estava restabelecido como ordem social e era usado por diversas classes sociais. Além disto, a época também corresponde a um momento pós primeira revolução industrial, que populariza a peça e permite a criação de novos processos de construção, além de aprimorar processos antigos com a utilização de novos materiais, como a barbatana de baleia que é substituída pela de metal, ou os ilhoses costurados à mão, que são substituídos pelos de metal, feitos industrialmente. Esta nova tecnologia tornou o produto mais complexo e importante socialmente (SALEN, 2008, p.8).

A peça se mantém em uso durante todo o século XIX, mesmo que apresentando mudanças tanto na estrutura como nos âmbitos sociais. Uma das grandes diferenças do *corset*¹ vitoriano se comparado a de séculos anteriores, é sua silhueta, que passa a não se concentrar mais num torso artificial, mas em reduzir as medidas da mulher vitoriana. (BOUCHER, 2010, p.335). Para que a peça seja entendida de forma mais contundente, foi feita uma catalogação dos principais métodos de modelagem, materiais e métodos de construção tendo como referência o material de Waugh (1952), Sallen (2007) e o acervo digitalizado do Victoria & Albert Museum. Após este reconhecimento inicial da peça, foi feita uma análise sobre as diferenças dos processos de produção do espartilho na era vitoriana em comparação com épocas anteriores e sobre como o contexto histórico impacta a peça.

2.Materiais na Construção Do Espartilho Vitoriano

A grande diferença nos materiais para elaboração do espartilho vitoriano spam comparação ao dos séculos anteriores reside na industrialização da época. As grandes invenções no quesito de aviamento da era não passam da evolução de materiais já existentes, que são melhorados e barateados. Um dos maiores exemplos disso seria o busk.

Figura 1 - Busk inteiro, sem método de fechamento, feita na Inglaterra.



Fonte: Acervo online do Victoria And Albert Museum.

**Disponível em: < <http://collections.vam.ac.uk/item/O139316/stay-busk-unknown/> >
Acesso em set. De 2018**

¹Os termos corset e espartilho significam a mesma coisa, sendo o primeiro o termo francês do segundo.

O busk é uma das peças mais características do espartilho. Existem evidências de sua existência desde o século XIV, (WAUGH, 1954), mas nesta época ele sempre aparece como uma peça única, sem abertura, com o único intuito de estruturar. Era feito geralmente de madeira e podia, inclusive, apresentar motivos decorativos, cravados na própria estrutura da madeira (Figura1). No século XIX, porém, ele passa a ser um método de fechamento da peça. O busk do século anterior, era constituído por uma peça retangular, inteiriça, mas no século XIX passa a ser aberta no meio, tornando-se uma peça dupla. Esse novo busk é composto por dois lados, um deles tendo rivets (ou rebites de fechamento) e o outro lado tendo laços de metal que se encaixam nos rebites (WAUGH, 1954) (Figura 2).

Figura 2 - imagem de um busk com abertura frontal, onde ficam claro os rebites de fechamento e os laços de metal.

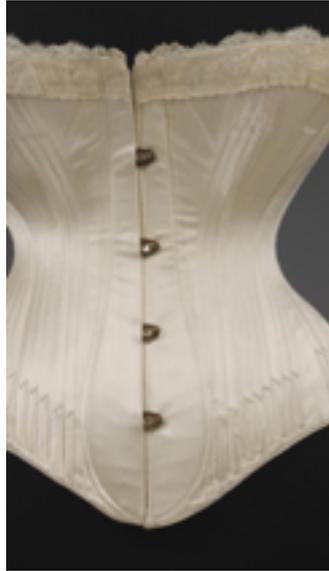


Fonte: Imagem feita pelo autor.

Logo, o corset que antes era posto no corpo apenas pelo sistema de amarração na parte posterior, passa a poder ser fechado também pela frente, pelo busk. Isso torna o corset vitoriano uma peça com dois métodos de fechamento simultâneos. Antes, a peça precisava ser amarrada no corpo do usuário por uma segunda pessoa, que fosse capaz de manipular o cordão e os ilhoses pela parte posterior; mas agora, com o novo modelo de busk, a própria usuária da peça era capaz de pôr e retirar o espartilho sozinha, sem ajuda (SPARKS, 2005, p.12).

Além disso, um modelo específico desta peça se tornaria mais icônico para a época: o spoon busks (Figura 3). Surgido em 1873 (WAUGH, p.83), foi considerado uma opção de busk mais saudável, porque acomodava o estômago ao invés de tentar deixá-lo completamente reto (SPARKS, 2005, p.27). Sua estrutura mostra características próprias: não apenas uma parte inferior mais larga como também uma angularidade, sendo a parte superior inclinada para dentro e a parte inferior projetada para fora (SPARKS, 2005, p.13).

Figura 3 – Detalhe da imagem de um corset para casamento, de 1886. Aqui fica perceptível a curvatura do spoon busk



Fonte: Acervo digital do victoria and albert museum. Disponível em:
<<http://collections.vam.ac.uk/item/O115825/wedding-corset-izod-edwin/>>
Acesso em set. de 2018

O busk vitoriano também é quase sempre feito de metal, já que este material se tornou mais barato na época. Suas pontas tinham acabamentos quadrados ou arredondados e geralmente eram comercializados na era vitoriana em 12 inches (30,5cm) (SPARKS, 2005, p.13).

Alguns busks, ainda, apresentavam um forro que aumentava a rigidez e protegiam-no de entortar ou machucar a pele do usuário, principalmente na área da cintura (SALEN, 2008 p.59).

Figura 4 – Detalhe da imagem de um espartilho de 1700. Aqui fica visível a estrutura com barbatanas e sua posição diagonal na peça



Fonte: Acervo digital do Victoria and Albert Museum. Disponível em:
<<https://collections.vam.ac.uk/item/O355223/stays/>>

Embora relacionemos o espartilho vitoriano com extrema rigidez e desconforto, eles se mostram bem menos estruturados que um espartilho do século anterior, por exemplo, que mostrava longas fileiras de barbatanas, uma do lado da outra, contornando toda a peça em uma posição diagonal (SALEN, 2008, p.17) (Figura 4). Ao contrário deste, o espartilho vitoriano posicionava suas barbatanas em posições mais estratégicas, como nas laterais do corpo, na parte superior entre a fileira de ilhoses e na frente, abaixo dos seios (SALEN, 2008, p.42). Outro ponto importante é que, ao longo do século, o preço da barbatana de baleia aumenta em função de sua alta demanda, o que faz com que o uso desta decaia consideravelmente no século XIX (WAUGH, 1954, p.83). É neste momento que as barbatanas de metal começam a se popularizar.

Isso traz diferentes impactos no corpo, já que a barbatana de baleia, embora muito flexível, não dificilmente quebrava na altura da cintura, com a alta tensão da costura nessa área; já a de metal era muito mais resistente, embora menos flexível. A barbatana de metal também sofre as ações da ferrugem, não somente diminuindo a vida útil da peça como também dificultando seu processo de lavagem.

Na atualidade as barbatanas continuam sendo usadas na produção contemporânea de espartilhos e continuam sendo de metais, embora no modelo espiralado; também recebem um acabamento de galvanoplastia, que impede o material de enferrujar (Berg, pág. 66).

Um método alternativo de estruturação da peça era o cording ou cordoamento (WAUGH, pág.79). Cording era uma técnica que envolvia costurar duas linhas paralelas por cima de duas camadas de tecidos sobrepostos, criando uma espécie de canaleta. Era passado, então, um cordão de algodão por dentro da canaleta, causando estrutura. Ele era mais comum apenas em peças mais baratas e informais, como no espartilho de empregadas, mulheres que viviam em áreas rurais e infantis, mas ao longo do século ele também pode ser visto em peças urbanas (SALLEN, 2008 p.35, 39, 43, 47) (Waugh, 1954, p.80).

O termo Cording também pode ser usado como efeito decorativo na peça, sendo, neste caso, costurado um cordão por cima do tecido, criando padrões decorativos, como um trapunto² (YOUNG, 2017).

Algumas invenções menores do período são de igual importância para o desenvolvimento do espartilho, como a criação do ilhós³ de metal em 1829. Anteriormente, os ilhoses eram feitos na mão, bordando ao redor de todo o furo com uma linha um pouco mais grossa que a que foi usada no resto da peça (figura 5); mas o novo modelo de metal era mais seguro e rápido de produzir e além de contribuir para o barateamento final da peça, também permitia amarrar o espartilho com mais força (SALEN, 2008, p.8).

²Técnica de bordado que consiste em costurar o contorno de motivos decorativos sobre duas camadas de tecido e depois preencher esses motivos com fibra de algodão, criando relevo.

³Furo ou orifício em uma peça de roupa, usado para passar cordões, fitas ou cadarços. Ele sempre deve ser reforçado, seja por um aro de plástico ou metal, como é feito atualmente, seja por um ponto de costura feito à mão, como era feito antigamente, impedindo desta forma que o tecido ao redor do orifício desfie, danificando a peça.

Figura 5 – Modelos de espartilhos, sendo o primeiro de 1780, onde podemos ver os ilhoses costurados à mão e o segundo, de 1885, com ilhoses de metal.



Fonte: SALEN, 2008, p.19, p.50

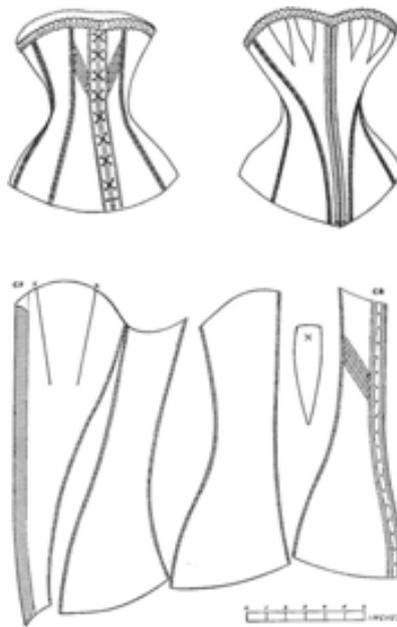
Também nesta época aparecem peças íntimas tingidas com corantes artificiais (MUNTEANU, ano, p.7), embora a grande maioria permanecesse branca (WAUGH, 1954). Na década de 1860, aparece também a técnica *Steam Moulded*, que consistia em, após terminado o processo de construção do espartilho, engomá-lo e pô-lo para secar em um manequim de metal quente (WAUGH, 1954 pág. 79). Já a máquina de costuras, que se tornou extremamente popular no período, acelerou varias etapas do processo de produção, barateou custos, além de permitir que uma dona de casa fosse capaz de confeccionar seu próprio espartilho sozinha, com a ajuda de moldes prontos em revistas. Mas a complexidade (CRANE, 2009). Porém os avanços em materiais e métodos tornaram a construção da peça cada vez mais complexa, e por mais que existisse a possibilidade de ela ser feita em casa, no século XIX passou a ser majoritariamente feita pelos corsetiers, e o mercado da produção de espartilhos que já crescia desde o século passado (WAUGH 1954, pág. 37), mostra um crescimento ainda mais positivo na era vitoriana (CRANE, 2009).

Outro material importante para a evolução dos processos de construção do espartilho seria o tecido *coutil*. Chamado inicialmente *Jean* e feito de algodão, em estrutura de sarja, atualmente ele é comercializado por ser um tecido específico para a construção do espartilho (WAUGH, 1954 p.79, 172).

3.Modelagens do Espartilho Vitoriano

No que diz respeito às modelagens da época, podemos identificar por meio das imagens levantadas uma nova técnica para dar volume: o *gusset*. O *gusset* consistia em inserções de peças triangulares de tecidos em partes estratégicas, como na altura dos seios ou dos quadris. Como a ênfase da silhueta desta época "...não estava num corpo reto e rígido, mas em linhas curvas fluindo de uma cintura pequena" (1954, p.75), essas peças vão surgir justamente para ajudar a criar essa fluidez na peça.

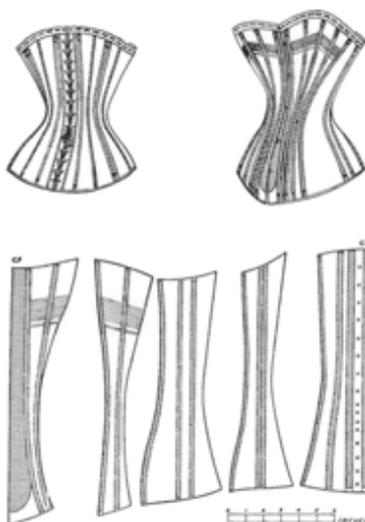
Figura 6 – Modelagem de espartilho de 1800 com inserção de gussets nos seios.



Fonte: WAUGH, 1954, p.77

Os gussets eram inseridos principalmente na área dos seios e dos quadris. Esse aspecto do espartilho vitoriano mostra a preocupação do período em acomodar os seios ao invés de achatá-los. Embora o século anterior já tivesse mostrado uma leve preocupação em dar formato aos seios (SALEN, 2008), é no século XIX que vemos esta preocupação com mais clareza. A parte frontal era aberta na altura dos seios, onde gussets eram inseridos (Figura 6).

Figura 7 - Espartilho da era vitoriana com modelagens curvas, dando formato aos seios



Fonte: WAUGH, 1954, p.81

Ao longo do século, vemos também a própria modelagem procurando acomodar o volume dos seios. As peças que constituíam o corset apresentavam recortes curvos para lados opostos, que, quando cosidos juntos, tomavam um formato abaulado (Figura 7). Essa estrutura se mostra, em certo grau, parecida com a construção de sutiã contemporâneo, com a diferença de que, atualmente, o sutiã contorna o formato dos seios além de aceitar seu volume.

Quando comparamos modelagens de espartilhos do século XVIII com as do século XIX percebemos o quanto a silhueta havia mudado e as consequências disso na construção do espartilho. Um corset da segunda metade de 1700 mostra peças triangulares cortadas no viés, com barbatanas aplicadas na diagonal (SALEN, 2008 p.12, 13 e 17), de fato forçando a silhueta numa espécie de triângulo invertido do busto à cintura. O comprimento da peça ia até o pequeno quadril e mostrava pequenos basques na parte inferior que, ao serem postos ao redor do corpo se abriam, formando uma figura arredondada, e servindo de apoio para a estrutura da saia que dava volume aos quadris (SALEN, 2008 p.17).

Já o espartilho vitoriano mostra peças de modelagem em formatos de ampolhetas, se estreitando na altura da cintura e se expandindo novamente no quadril (WAUGH, 1954, pag 81). O volume na parte inferior era feito pela própria curvatura da modelagem e sua estrutura era feita para ficar por debaixo da estrutura da saia (WAUGH, 1954 pag 80 e 82).

Também é interessante notar a mudança do comprimento do espartilho ao longo do século. No período da república francesa, a peça cobria somente os seios e parte do tórax, acabando antes da cintura (BOUCHER, 2010 p.326). Mas quando o espartilho retorna de fato à moda, o comprimento volta a crescer até o pequeno quadril e vai diminuindo de comprimento até a metade do século, quando a silhueta se concentra na cintura (WAUGH, p.79). Apenas nas últimas décadas do século, com a ascensão da garota Gibson, que o comprimento do espartilho vai expandir até o quadril (WAUGH, 1954 p.84). Os gussets também vão aos poucos desaparecendo, já que a figura em S não demanda uma cintura fina em contrapartida com seios e quadris largos, mas sim uma silhueta curva, com o tronco projetado para a frente e os quadris projetados para trás. Para tanto, são preferidas as modelagens em recortes, que constroem melhor esse tipo de forma. É nesse momento também que as quantidades de peças de modelagem que compõem o espartilho, que já estavam num processo crescente desde o meio do século, aumentam ainda mais. (WAUGH,1954, p.79).

Outro aspecto interessante do espartilho vitoriano é que ele perde as alças depois da década de 40 (WAUGH, 1954, p.79). Quando analisamos os espartilhos do século anterior ao vitoriano, é claro notar a importância que as alças tinham na estrutura: como essa peça ia até a cintura e seguia uma estrutura mais retilínea, podia escorregar. Já o espartilho vitoriano, que tinha um grande ponto de apoio na cintura, tinha mais facilidade de se manter no lugar e não precisava de alças.

2. Conclusão

A era vitoriana teve grandes impactos na construção de corsets. É notável o desenvolvimento dos processos de criação das modelagens ao longo do período vitoriano. Ao início do século, a peça era feita inteiramente à mão, incluindo os ilhoses para passagem do cordão, enquanto que no final do período, esta peça já era confeccionada de forma industrial, com máquinas de costura e ilhoses de metal, por exemplo.

Além disso, é um momento pós primeira revolução industrial, que permite invenção e comercialização de diversos novos processos que barateiam, facilitam e aceleram a produção de espartilhos, permitindo sua utilização por mais classes sociais em maior frequência. Vários destes materiais continuam sendo usados na contemporaneidade, como por exemplo os ilhoses e a barbatana de metal.

A modelagem deste período também evolui e começa a apresentar semelhanças com o modelo atual de lingerie, mais preocupado com a acomodação do corpo. É um corpo que não tenta manter todo o torso reto, mas se concentra na simulação de uma cintura fina, permitindo modelagens mais inclusivas dos seios e quadris.

3. Referências

BERG, Ana Laura. Corset: Interpretação da Forma e da Construção. 1º Edição. São Paulo: SENAC, 2015.

CRANE, Diane. Moda e Seu Papel Social: Classe, Gênero e Identidade das Roupas. 2º Edição. São Paulo: SENAC, 2006.

HUGHES - Kathryn - Gender Roles in the 19th century. 2014. Disponível em: <<https://www.bl.uk/romantics-and-victorians/articles/gender-roles-in-the-19th-century>>. Acessado em: 20 de jul.

KYOTO COSTUME INSTITUTE – Digital Archive. Disponível em: <http://www.kci.or.jp/en/archives/digital_archives/>. Acesso em: 20 Set. 2018

MARSH - Jan - Gender Ideology & Separated Spheres In The 19th Century. Disponível em: <<http://www.vam.ac.uk/content/articles/g/gender-ideology-and-separate-spheres-19th-century/>>. Acessado em 20 de jul.

SALEN, Jill. Corset: Historical Patterns And Techniques. nova Iorque: Costume and Fashion PR, 2007.

SCARLETT – How To Make A Corset With Cording. Disponível em: <<https://www.corsettraining.net/how-to-make-a-corset-with-cording/>>. Acessado em: 06 de ago.

STEELE, Valerie. The Corset: A Corset history. Connecticut: Yale University Press, 2003.

The Metropolitan Museum Of Art - Collections. Disponível em: <<https://www.metmuseum.org/art/collection#!?q=corset&perPage=20&sortBy=Relevance&sortOrder=asc&offset=0&pageSize=0>>. Acesso em: 25 Fev. 2018

VICTORIA AND ALBERT MUSEUS – DIGITAL ARCHIVE. Disponível em: <<https://collections.vam.ac.uk/category/fashion/THES48957/>>. Acesso em: 13 Set 2018

WAUGH, Norah. Corsets And Crinolines. Londres: Routledge, 1954.

YOUNG, Justine De - 1867 - White Pique Afternoon Dress With Black Cording. 2018.
Disponível em: <<https://fashionhistory.fitnyc.edu/1867-white-afternoon-dress/>>.
Acessado em: 29 de ago de 2018.