

OS SENTIDOS E OS SÍMBOLOS DO PÃO UCRANIANO: DAS SOBRAS AO PANÓPTICO¹

Dr. Paulo Augusto Tamanini²
paulo.ufsc@terra.com.br
Universidade Federal do Piauí

Resumo

Este artigo busca compreender o sentido do pão nas comunidades imigrantes ucranianas, estabelecidas em Curitiba desde o século XIX. Analisado à luz da teoria e reflexões de Michel de Certeau, Carlo Ginzburg e Foucault o pão é o instrumento pelo qual observa-se que nos detalhes escondem-se uma ordenação, uma categoria de poder velado, exercitada pelas donas de casa ou pelo clero, explicada por uma cultura capaz de mostrar a multiplicidade de significados a que se reveste o cotidiano das famílias ucranianas. O somatório das inúmeras funções e apreensões de um pão inteiro ou de uma parte dele pressupõe a existência e leva a descobrir realidades culturais mais complexas e cheias de sentido, com suas formas, regras, por vezes díspares demarcando contrastes.

Palavras-Chave: Imigrantes ucranianos; cotidiano e religiosidade; pão e seus usos e símbolos.

Resumé

Cet article traite de la signification de pain dans les communautés immigrées ukrainiennes établies à Curitiba depuis le XIXe siècle. Analysé à la lumière de la théorie et des réflexions de Michel de Certeau, Carlo Ginzburg et Foucault, le pain est l'instrument par lequel il est observé que les détails se cachent ordonnance, une catégorie de puissance voilée, exercé par des femmes au foyer ou le clergé, a expliqué par une culture capable de montrer la multiplicité des significations qui couvre la vie quotidienne des familles ukrainiennes. La somme des nombreuses fonctions et les appréhensions d'une miche de pain ou une partie de celui-ci présuppose l'existence et l'amène à découvrir plus complexes réalités culturelles et pleine de sens, avec ses formes, ses règles, parfois disparates marquage contrastes.

Mots-clés: immigrants ukrainiens; la vie quotidienne et la religion; pain et de ses usages et symboles.

¹ Artigo recebido: 07.06.2015. Artigo aprovado: 30.10.2015.

² Bolsista do Programa Nacional Pós-Doutorado - CAPES

Introdução:

O pão para além de alimento que sacia é, no dizer de Certeau, “um símbolo das durações da vida e do trabalho”. Desprovida dele, qualquer mesa se torna nua podendo mostrar o grau agudo de pobreza a que vidas possam chegar. Nos períodos de guerra, perseguições e migrações, foi e continua sendo o lenimento de tantos estômagos famintos que perambulam sem rumo a sua procura (CERTEAU, 1996, p. 131).

Para imigrantes ucranianos de Curitiba, aportados na capital paranaense, no atual Bairro Bigorriho, desde o último quartel do século XIX, passageiros de um passado marcado pelos intermitentes deslocamentos, o pão de cevada, de trigo puro ou misturado a outros cereais e raízes, companheiro nem sempre presente na jornada, não se prestava apenas para mitigar a fome; carregava às costas um curso de saberes e imorredouros relatos. Um roteiro de informações ajuntadas, qual um tantinho de sal que se perde em meio à farinha, se misturava a um cotidiano retratando não só um modo de se alimentar como expressava qual o lugar que ocupava dentro do imaginário da comunidade. O pão percorrendo o tempo, os lugares e os mundos do passado ucranianos, chegou a Curitiba arrastando consigo saberes que não desapareceram como migalhas ao vento, porque encontrava à mesa das famílias espaço de entronização e de perpetuidade.

Na atual historiografia, as migalhas ajuntadas, os farelos em sinaxe, com seus hiatos, sombras e sabores filiam-se ao repertório da curiosa e venatória investigação acerca de objetos marginais que, sob o método indiciário de leitura e interpretação de Carlo Ginzburg, é capaz de produzir conhecimento e de oferecer respostas a algumas indagações (GINZBURG, 1989).

Isto posto, as informações aqui reunidas não servem apenas para se saber acerca da feitura do pão, mas busca compreender os possíveis significados que a comunidade ucraniana de Curitiba lhe tributa. Já que para ganhá-lo com o suor dos rostos, muitos ucranianos se sentiram convocados a renegociarem seus modos de vida frente a

propostas de trabalhos na cidade, o que reverberou na maneira como teciam relações com os outros e como expressavam aquela religiosidade comum aos pares.

Além do cumprimento de seu propósito saciador da fome, o pão ucraniano também era usado nos ofícios religiosos, na celebração da missa, nas rezas pelos falecidos, cooptando à função fisiológica uma dimensão espiritual. Assim, o respeito ao pão não refletia somente algum padrão de conduta social, mas era reflexo de um norteamento catequético, de um princípio religioso, já que se estendendo para além da mesa, reconstruía-se em outras dimensões, instaurando outros modos de existir. E uma vez consumido, tinha ainda recargas de sobrevida pela memória, o que desafia o pesquisador na atual historiografia a decifrá-lo numa espacialidade e temporalidade não convencionais.

Se o pão caseiro era feito pelas mulheres durante a semana, aquele que era destinado aos ofícios do sagrado tinha outro tempo e outras mãos para prepará-lo, sová-lo e dar-lhe forma, antes que alcançasse a assadura desejada. Impresso sobre a *Prósfora*³, sob forma de uma imagem catequizante, o pão da Divina Liturgia tornava-se instrumento e veiculador de uma doutrina, fazendo lembrar a que fé os ucranianos professavam. Assim, por ser também materialidade de uma crença, o pão na cultura ucraniana reforçava aquela identificação étnica atrelada às coisas sagradas que davam à regularidade e à repetitividade do cotidiano um outro sentido, novos respiros aos costumes sufocados pelos ares da urbanidade curitibana.

O pão caseiro ucraniano: do *saber fazer* ao enobrecimento cultural

Se o aumento e a diversificação da população imigrante cresciam de forma vertiginosa em Curitiba a partir das décadas de 1960 (ANDREAZZA, 2008), compondo uma vitrina com rostos desconhecidos, traziam ao seu encaixe outros hábitos, gostos e

³ Prósfora: palavra de origem grega que significa pão ofertado ou pão da oblata que é o pão eucarístico ou pão da missa. Também alude à “apresentação”, ou ao “objeto apresentado”. É o pão destinado à Liturgia, do qual são recortadas as partículas ou hóstias. Num sentido mais geral, “prósfora” é todo o pão que é trazido para ser abençoado e distribuído nas celebrações litúrgicas.

práticas alimentares que se somavam aos já existentes na cidade. Se a febre migratória trouxe para capital do Paraná uma multidão sem rosto e o marulho de falas que se cruzavam, não esquecia, contudo de seus estômagos. Assim, os canteiros de obras espalhados pelos bairros aonde muitos homens se empilhavam em busca de trabalho tornavam-se para algumas famílias ucranianas uma certa oportunidade de defender o sustento, já que a força braçal dos operários das construções necessitava de reposição de energia para aguentar o tranco.

A necessidade e a crescente demanda de atender e abastecer as barrigas vazias dos trabalhadores despertaram a ideia de um empreendimento, até então, inusitado: levar aos canteiros de obras o pão de cada dia aos que tanto precisavam. E nessa empreitada algumas esposas faziam e preparavam as refeições, os filhos mais velhos levavam os pratos feitos, e mutuamente colaboravam para fazer prosperar uma outra atividade que se somava às já outras do espaço doméstico. Contudo, essas donas de casa ucranianas a despeito de sua responsabilidade no negócio, não relaxavam em cumprir com seus deveres dentro de seus lares. Se faziam as refeições para os outros, os seus filhos e esposo não eram esquecidos, pois delas esperavam a comida pronta à mesa. E nessa dupla tarefa, para além do tempo que parecia escasso, exigindo delas algum malabarismo e método que resultasse o êxito dos múltiplos afazeres, lugares e coisas traduziam o cotidiano de famílias ucranianas cujo modo de vida simples não as livravam dos trabalhos pesados.

A maioria das ucranianas, estabelecidas em Curitiba, trabalhadoras de dupla jornada, parecia não saber esperar o dia amanhecer. Na maior parte das vezes para dar conta de seus muitos afazeres, acordava antes de todos, antes que os primeiros raios de sol espiassem o pasto suado pelo sereno da noite ou dourassem as velhas madeiras da cansada casa protegida entre as árvores. Arrumar e lavar a louça e preparar as refeições eram tarefas ordinárias feitas por elas, repetidas todos os dias, numa luta constante contra o tempo, obsidiada em um território geograficamente conhecido: sua cozinha.

A rotina de muitas famílias estabelecidas nos bairros Bigorrião e Água Verde daquela Curitiba não mais tão acanhada de 1960, iniciava pelo acender o fogo no fogão a

lenha, nesse utensílio comum que refletia o *modus vivendi* do homem ordinário, morador das pequenas cidades e da zona rural brasileira, ou escondido nos labirintos das ruelas ancestrais dos bairros de alguma grande cidade, e que se deixa achar pelos riscos de fumaça branca que debruavam os céus guarnecidos pelas nuvens. Deixar que a água fosse aquecida para posteriormente coar o café ou a cevada em um saco de pano costurado a mão, de cor cobreada pelo uso, estava dentro de uma ritualidade obreira, sem murmúrios, ao redor de um fogão que se espreguiçava a cada começo de manhã, deixando-se usar pelas ágeis mãos das donas ucranianas para, posteriormente, esbaforir pela chaminé os primeiros sinais de seus préstimos.

Depois que o marido saía para o trabalho, e os filhos mais velhos iam para a aula, a maioria das donas de casa ucranianas ficava sozinha dialogando com as panelas e os utensílios domésticos, sem que se esquecesse de vez enquanto de ir ao tanque e esfregar as roupas a mão, para depois *quará-las* ao sol. Se os horários da manhã estavam preenchidos pelas diversificadas tarefas, os da tarde ganhavam um sopro de ajuda dos filhos que regressavam da escola, para quem se outorgavam algumas funções. Elas se recordavam que no verão lhe eram mais aprazível executar as atividades diárias porque se podia escutar o chirriar das cigarras que vinham das bananeiras, plantadas em seus quintais. A orquestra sinfônica saída do apoucado bananal, pequeno oásis em meio a uma cidade em edificações altiplanos, lhe dava a sensação de um rápido deleite do passado capaz de revigorar suas forças naquele presente repleto de lembranças do ontem, mas que prognosticava um futuro.

Fazer o pão era uma das práticas domiciliares costumeiras, aprendida pelas filhas, desde cedo. Aprendia-se a fazer o pão, fazendo! E o *saber fazer* era demonstrado pelo conhecimento das etapas desde a mistura dos ingredientes, da quantidade de farinha, sal e levedura; se o crescimento da massa e a temperatura do forno a lenha adequada para assá-lo asseguravam um resultado esperado, tudo isso pareciam um movimento que se desenvolvia no compasso de um tempo. Tais conhecimentos exigiam raciocínio, previsão, memorização, identificação de texturas e odores e uma afinada sensibilidade do olhar. O olho da dona de casa deveria estar atento ao crescimento do pão ao mesmo tempo em que sua atenção não poderia se desviar da temperatura do

forno. O ato de cozinhar, sob esta perspectiva, se reinvestia portanto, de um sentido que extrapolava uma função repetitiva e jogava luz na preocupação que a mulher ucraniana tinha com o cuidado de si e do outro. Ao entorno da tarefa de preparar o pão com esmero e cuidado rondava uma sublimidade dos pormenores, traduzida por um cotidiano carregado pela radiância de signos culturais latentes cujos papéis e tarefas domiciliares de mãe e esposa culturalmente enraizados, eram esperados.

O forno arredondado de barro, plantado a poucos metros do bananal, recebia a lenha seca, ora recolhida dos restos de obra da cidade, ora comprada dos carroceiros ambulantes, enquanto a mãe e as filhas se ocupavam em sovar a massa, tendo o cuidado para que a mistura não desandasse. Era sabido que entre uma sova e outra, havia um período curto necessário para que a farinha misturada aos ingredientes descansasse e pudesse novamente crescer. Após a queima da lenha, a brasa viva e latente se assenhorava em sua quietude reprimida, elevando às altas temperaturas um lugar preparado para o cozimento. Também esse ritual de espera havia um tempo determinado, orquestrado e manipulado pela paciência e por quem sabia fazer. Por certo em toda demora há um valor a ser descoberto, pois em uma espera a criatividade se responsabiliza em preencher o tempo que não quer permanecer ocioso. E nesse saber esperar, se construía, no dizer de Certeau, uma especialidade (CERTEAU, 2002). Logo, as especialistas do se *saber fazer* o pão caseiro, em seus diversos tempos, estágios, etapas, se enquadravam dentro de uma razão, sequencia e hierarquia cuja mestra e transmissora era a mãe, desdobrada pelos postos de auxílio dados por suas discípulas: as filhas.

Pode-se então perceber que *o saber fazer* o pão caseiro - com suas diversas fases do misturar, sovar, descansar, untar e assar - e o sucesso de sua transmissão- dependiam da forma como se repassavam um conhecimento. Porque para aprender é necessário, segundo Certeau, “saber como dizer” (CERTEAU, 1996). E nada se garante o sucesso de um alimento que é preparado em etapas. Qual um texto que ganha encontros de uma razão e clareza no processo de sua escrita, a feitura do pão igualmente encontrava seu arrazoado pelos caminhos de um método de feitura desdobrado em etapas.

Preparar, sovar e assar o pão pela tarde, ainda que estivesse dentro de uma agenda repleta de atividades, quando observados a partir de um *descentramento*, de um deslocamento do olhar ou sob a ótica de uma cultura das bordas, ganham a reversão da marginalidade ou da alternativa e o consequente enobrecimento dado pela prodigalidade da experiência humana.

Assim, na tarefa ordinária das donas de casa ucranianas havia uma “montagem sutil de gestos, de ritos e de códigos, de ritmos e de hábitos herdados” (CERTEAU, 1996, p. 234), uma especificidade e uma especialidade que extrapolam compartimentos e que se manifestam na epifania de uma cultura. O *saber fazer* e o *dizer como fazer* dependiam então do domínio de técnicas e de procedimentos que eram transmitidos e exercitados através da prática no cotidiano. Logo, também na repetição e na previsibilidade das ações que se encadeavam a feitura de um pão caseiro estavam implícitos um universo de disposições duráveis, capacidades treinadas para pensar e agir.

Era usual entre os ucranianos que, uma vez assado o pão, não bastava retirá-lo do forno. Necessário era recorrer à proteção de algumas folhas de bananeira, aquelas que serviam de moradias provisórias e de palco de apresentação das velhas cigarras cantantes, apanhadas no quintal de casa. Sobre as formas feitas de latas de banha reaproveitadas, as folhas de bananeira funcionavam como uma manta de proteção evitando que houvesse um abaixamento da massa provocado pelo contraste da temperatura externa. Uma vez resfriado, o pão era desenformado e outra vez chapinhado, embrulhado, envolto por um pano umedecido, evitando que a casca ficasse demasiadamente dura.

Geralmente os pães ficavam prontos no final da tarde. Depois da volta dos pais do trabalho, os filhos e os casais tomavam café ou cevada com o pão ainda quente. Fazia parte do ritual doméstico cortar o pão em fatias que eram repassadas aos que estavam à mesa. O pão era tão delicioso que muitos dispensavam passar qualquer coisa sobre a fatia que ganhara porque preferim degustá-lo puro. Sobre a mesa, poucos utensílios faziam parte do cenário de um rápido refestelamento vespertino que adulavam e circundavam o pão entronizado sobre uma talha de madeira: xicaras, um bule verde de

alumínio, um jarra de leite de igual cor e uma compota de doce de banana ou de laranja, dependendo da estação do ano. Depois do momento de saciar a fome, no anoitecer quente do verão ou nas gélidas e enevoadas tardezinhos do inverno curitibano, as poucas migalhas que porventura caíssem no chão, e que ficavam à mercê do desaparecimento, eram varridas e ajuntadas para dar à criação de galinhas. Nada se perdia! Se as sobras de tanto trabalho eram as migalhas, necessitava-se que estas também tivessem um termo nobre: servir de alimento para as aves que um dia seriam o prato principal e ocupariam o lugar do pão na talha de madeira, em um almoço de domingo, de festa, ou de aniversário.

As migalhas de pão e o despertar da memória: o pão e a recordação

As migalhas, mais que vestígios de um pão, eram um fragmento, uma parte e uma sobra de um fabrico inserido no roteiro diário, iniciado já no começo da tarde. Sob esta perspectiva as migalhas abandonadas sobre a mesa ou sobre o chão, esses continentes e cenários que se abrem para o acontecimento e para a experiência alheia, embalava sem saber um fantasma e um rastro de um passado recente que ainda subsistiam e tentavam reconectar regimes de tempos não tão distantes, em mais uma sobrevida. Assim, a migalha parecia ser a continuidade de um pão que não parou de existir, ainda que sua inteireza estivesse esmiuçada, porque ainda insistia em seus rastros.

A mesa, berço que acalenta as comidas nascidas do útero do fogão e espaço aonde os familiares cevavam-se a cada dia, qual máquina social que cerziam relações fortificando os laços familiares, para além de suporte, arregimentava os iguais redescobrimdo em cada refeição os traços de uma semelhança étnica convidados a sair de sua taciturnidade. Afinal, como certifica Certeau, “comer a mesa é muito mais que comer” (CERTEAU, 1996, p. 267)

Ainda que tivessem aparência de um resto, as migalhas de pão por mais que incomodassem a dona de casa e ameçassem o asseio da cozinha, pareciam inebriar quem as vissem, convidando-as a um regresso para encontrar o inteiro de onde se

desprenderam. Por mais que a migalha de pão encontrasse seu lugar de desaparecimento e aniquilamento no papo de uma das galinhas, mesmo que por instantes, servia de um indício que, pelo método remissivo, poderia chegar a descoberta de um cotidiano pontilhado pelos fazeres e dizeres de uma cultura. Indícios estes tão caros dos quais se servem muitos pesquisadores dos pormenores, dos detalhes e das minudencias para descobrir as riquezas culturais encobertas na ordinariedade de uma comunidade étnica.

Na perspectiva de Certeau, o desperdício pode revelar a origem ou a classe social de alguém. Aqueles que menosprezam a comida e a tratam como sobras ou indignas de seu fastio perdem a credibilidade. O esbanjamento, irônica e paradoxalmente revela uma pobreza da existência, uma falta de responsabilidade que desdenha a seriedade que o pão representa. Segundo o autor, não se brinca com o pão, pois ele condensa em um feixe muitos esforços para que pudesse chegar a mesa (CERTEAU, 1996, p.134).

Na casa dos ucranianos, o pão ou qualquer outra comida à mesa, tinha seu deferimento e respeito, pois o passado de carências e da falta do que comer vinha em suas lembranças. O vínculo de uma memória impulsionou que não colaborassem com o esbanjamento, como os que veem as coisas ou a comida como um excesso que é assassinado em latas de lixo. Porque uma vez relegada à sujidade, deixa de ter a chance e o direito a um renascimento em outros pratos.

Isto revela que a sobra de pão fez acordar um turbilhão de reminiscência e desencadeou os cuidados com as ambivalências de uma experiência pretérita que ninguém mais queria passar. As migalhas de pão, retiradas de contexto do desperdício, davam à experiência da fome a carta de alforria para que não mais encontrasse o caminho do retorno. O reaproveitamento, ao contrário, fazia o caminho de recuperação, de retorno, dando ao excluído alimento outra chance de dignidade. O reaproveitamento do pão, misturado a algumas raízes e legumes amassados ou a outras formas de cozimento deixavam escapar a criatividade a que as donas de casa ucranianas se convinham para recompor outras iguarias.

A farinha feita com restos de pão esmiuçado permite entrever um outro saber construído a partir da forte dimensão simbólica que a comunidade étnica ucraniana atribuía àquele alimento. Desservindo aos propósitos de uma cultura do facilmente descartável, o reaproveitamento das sobras de pão, usado na fritura de peixe, por exemplo, colaborava para outros modos *de se fazer* e *de se saber fazer*. Iniciar a feitura de uma comida utilizando-se de ingredientes nunca utilizados parece menos difícil do que, com maestria, valer-se das sobras que poderiam ser facilmente descartadas. Naquela comunidade, as articulações, as combinações e as táticas de reutilização dos resíduos de pão, movidos por convicções religiosas ou não, mais que denotar certa resistência à lógica do esbanjamento e arvorar-se em antítese do excesso, demonstrava que as lembranças da fome sofrida pelos seus aparentados no passado ainda estavam latentes no presente. No reaproveitamento, sob os indícios de uma reinvenção ou de uma recriação culinária, as sobras de pão renascidas da anterior situação de incômodo e de estorvo, se re-instalavam como algo ainda útil e se afiguravam intatas para de novo estrear em outra aparência, gosto, textura, sabor, cheiro.

No dizer de Walter Benjamin, feliz é a pessoa que ainda troca palavras, dialoga e tem a possibilidade de compartilhar, sinalizando que elas não se deixaram brutalizar pela onda de futilidades ou se barbarizar pela pobreza de experiências do mundo do consumo (BENJAMIN, 1986, p. 195). Ao se revelar o lamento pelas vezes que se teve que descartar o pão vencido, bolorado ou mofado, deixa-se transparecer além de uma emoção tecida na substância viva da experiência pretérita, um compromisso ético com as coisas que para a comunidade ucraniana são importantes no presente. Nessa desaprovação pelo descarte ou por se desfazer de algo sem retorno configurava para a comunidade a expressão de uma reticência ao esbanjamento culturalmente aprendida.

Inspirada pela preocupação de pontuar as alternativas do uso das sobras de pão, a comunidade étnica deixa vir à vida um outro detalhe, que aguça ainda mais toda e qualquer indiscrição investigativa. Ao dizer que se usava o resto de pão para fazer farinha para empanar o peixe, fazer pudim, bolo, uma rosca ou para fazer o *pão dos mortos* deixava-se escapar que na cultura ucraniana havia uma cordilheira de costumes

e códigos que reverenciavam os já falecidos, sendo o pão um instrumento que materializava os sentimentos de saudade e deferimento.

Então, revestido de sacralidade, o pão deixava de ser apenas mais um alimento dos vivos impondo-se qual simulacro de um passado, sinal visível de uma *presença ausente* dos que viveram no ontem e que ganhavam novos respiros pela reverência de um ofício religioso em cujo pão estavam focados todos os olhares e atenção.

A *Prósfora*: do pão eucarístico dos vivos à visualização da ordem e da sacralidade.

Se o pão nas famílias ucranianas tem um significado respeitoso, é dentro das igrejas e nos ofícios litúrgicos que encontra legitimidade para ser adorado e ser o centro de reconhecimento em toda sua sacralidade. Na Igreja Católica de rito latino, o pão eucarístico é a hóstia, uma fina massa branca feita da mistura de água e trigo sem fermento, assada, prensada e cortada mecanicamente no formato arredondado. Nas igrejas ucranianas ortodoxas e católicas de rito oriental, porém, o pão eucarístico obedece a um regime de feitura próprio de um pão fermentado, baseado nos cânones e regras eclesiásticas dos costumes orientais que se arrastam pelos séculos (FOUILLOUX, 1996, p. 52). Excetuando o selo impresso sobre o pão ainda na fase de crescimento, a *Prósfora* usado nas Divinas Liturgias das igrejas ucranianas é uma massa resultante da mistura de trigo, água, fermento, uma pitada de sal, com aspecto, cheiro e coloração, muito assemelhado a qualquer outro pão feito nas casas.

Assim, observa-se que a sacralidade do pão eucarístico é algo atribuído, algo dado durante um processo que se desdobra em etapas, iniciado pela mistura dos ingredientes até ser consumido pelo fiel. E nesse meio há uma liturgia que indica e impõe o momento preciso do pão revestir-se de santidade: imposição das mãos do padre e as palavras da *epiclese*.⁴ Se havia um momento em que a sacralidade era criada ou

⁴ *Epiclese*: terminologia grega referente ao conjunto de súplicas em que o sacerdote pede a Deus que o Espírito Santo transforme o pão em Corpo de Cristo (Evdokmov, 1999, p.69).

verificada, de igual forma, o pão eucarístico ucraniano para existir seguia etapas da preparação havendo pessoas legitimadas e com autorização para fazê-lo.

Na comunidade ucraniana de Curitiba, ainda que não religiosas professoras, cabia a poucas mulheres a tarefa de fazer o pão eucarístico para as missas. Observa-se que a urbanidade concedeu àquelas senhoras uma responsabilidade que em países majoritariamente ortodoxos era e continua sendo de competência dos monges. Logo, o condicionamento social adverso fez com que a obrigação religiosa de se fazer o pão eucarístico no cenário urbano de Curitiba fosse capitaneado por quem, a rigor dos cânones, não poderia fazê-lo. A falta de monges na Eparquia ucraniana de Curitiba legitimou que algumas donas de casa se apropriassem de um *saber fazer* hermético próprio dos que vivem encerrados nos claustros. A carência dos especialistas do *saber fazer* o pão eucarístico fez com que limites fossem rompidos, papéis e funções religiosas se estendessem àquelas que em outros territórios estavam privadas desse ofício. Se para um monge ucraniano que vive em países em que sua fé é majoritária, esse fato possa ser visto como um desvio e um possível relaxamento da autoridade competente, a compreensão advinda das condições urbanas acenava para que se possa buscar nas entrelinhas desse atípico proceder os fundamentos que explicavam viver a práxis religiosa com mais condescendência e adaptada a cada realidade.

Se nos mosteiros, a *prósfora* é feita nas sextas-feiras, dia alusivo à crucificação e morte de Cristo, as donas de casa ucranianas punham a mão na massa no dia posterior, no sábado, quando lhes sobra tempo. Se para Michel de Certeau, a instituição da folga do sábado na França remodelou a reorganização da semana, dando oportunidade que muitos operários tirassem grande proveito da vida do comércio da cidade como consumidores e expectadores, inclusive alterando seus modos de trajar por uma indumentária mais leve e jovial (CERTEAU, 1996, p.151), os ucranianos dos bairros Bigorrião dividiam o derradeiro dia da semana entre um sem-número de tarefas domésticas, com tempos de passeios, fleumas, visitas, compras no comércio e nas feiras livres das praças.

Perambulando pelas feiras, as ucranianas no meio de uma horda de compradores, não raras vezes, encontravam-se. Em cada esquina da feira, se os tabuleiros exibiam os teres necessários a suprir as demandas domésticas, também desatavam em um ponto de encontro entre elas que mutuamente trocavam cumprimentos, reforçando laços de cordialidade, enquanto negociavam peso e preço de produtos, sob a bênção refrescante da sombra das árvores da praça. Para aquelas donas ucranianas, andar e observar as bancadas, apalpar os legumes, cheirar o queijo, esburgar e experimentar uma fruta cítrica, pechinchar um desconto, deixarem-se seduzir pelos gritos plangentes do vendedor das hortaliças pareciam fazer parte de um fluxo em que se fundamentavam práticas de relações com o *outro* em um modo de ser que lembrava a ruralidade do passado em um espaço topograficamente urbano.

Parecia então que ir à feira não se reduzia ao cumprimento de um dever. A feira era o logradouro em que as ucranianas viam-se capazes de falar de si mesmas, de compartilhar as experiências, os queixumes e dividir com outras mulheres além de sorrisos as receitas de comidas e remédios. O rumor surdo provocado pelas muitas vozes juntas dos feirantes, em meio a uma quase súplica para que os passantes comprassem seus produtos, não era impedimento para que entre as ucranianas e as outras mulheres se ampliasse o espaço simbólico do reconhecimento: eram todas donas de casa, independente do pertencimento étnico, fazendo-se na capital paranaense.

Depois de irem à feira, aquelas que estavam encarregadas de fazer o pão da missa voltavam para casa aonde lhes aguardava uma agenda repleta de compromissos, entre os quais imperava o fazer o pão eucarístico.

Sendo feito pelos monges ou pelas senhoras ucranianas de Curitiba, o pão usado nas missas, antes de ser assado ao forno, recebia um carimbo contendo um conjunto de letras gregas distribuídas dentro de uma imagem da cruz. Apesar de se tratar de uma comunidade étnica ucraniana, o tetragrama era talhado no idioma grego porque as igrejas cristãs orientais usavam, desde os primeiros séculos, esse idioma como língua oficial. Na parte superior do braço da cruz, impressas estavam as letras $I \Sigma X \Sigma$ fazendo

alusão ao nome de Jesus Cristo e, na parte inferior, a palavra *NIKA* que significa, no idioma grego, vitorioso; ou seja Jesus Cristo, o vitorioso.

Segundo Ginzburg, não se pode entender um escrito, se antes não se entender a língua, conhecer os dígitos no qual está escrito, já que o texto é uma entidade profunda invisível a ser reconstruída para além dos dados sensíveis, exigindo uma cognição dos caracteres. (GINZBURG, 1989, p. 158). Se teológica e dogmaticamente, o cristianismo entendeu que o pão consagrado fosse o corpo de Cristo, nos ritos litúrgicos ucranianos esse corpo carregava, quais indeléveis chagas impregnadas à pele e em uma linguagem litúrgica oficial, as escritas de si. O tetragrama grego enervado sobre a casca tênue do pão, esse sistema e símbolo formalmente estruturado e esteticamente insinuante de um dizer, ainda que não fosse um resumido relatório ou narrativa, constituía uma escrita heterônima capaz de aludir a alguém ali representado que, paradoxalmente, sequer, segundo os evangelhos, nada escreveu, mas que muito falou de si e sobre si. E porque muito disse de si, fez-se autor de um dizer cuja mensagem e palavras postumamente foram registradas, usadas, abusadas e reinventadas por outros.

O pão eucarístico ucraniano alude que não só as letras materializavam um saber religioso, como também seu molde mandatava saberes. Duas partes arredondadas, unidas uma sobre a outra, remetem ao dogma teológico das duas naturezas de Cristo (a humana e divina) formalizado nos primeiros Concílios Ecumênicos e que chegaram até o presente através de uma linguagem criptografada que somente os *especialistas* do crer, ou como referia Ginzburg aos clérigos, “os depositários da doutrina” (GINZBURG, 1987, p. 39) conseguiam decodificar. Embora sob o encapsulamento de códigos, tudo o que se tinha escrito e dogmatizado sobre o representado, naquele estético arcano, fosse posterior à sua existência terrena, ainda assim seu nome continuava a possuir uma dimensão simbólica e peso equiparado a qualquer outro autor mundialmente conhecido cujo princípio de unidade de escritura, segundo Foucault, sempre é alimentado por uma imagem de si. Segundo o filósofo, “ papel da escrita é constituir, com tudo o que a leitura constitui, um corpo (FOUCAULT, 1992, p. 152).

Assim, as letras gregas sobre o pão guardavam uma trajetória e uma intencionalidade que indicavam a identidade de seu referente: se o Cristo era vencedor, era preciso entronizá-lo, dando-lhe todo deferimento litúrgico. O pão não era apenas alimento, tão pouco o veículo de uma mensagem, mas a própria mensagem escrita. E, como a escrita carrega uma função para além da racionalidade, o tetragrama exposto constituía um corpo aberto à interpretação e à leitura não só de códigos linguísticos como de uma plasticidade orientada à catequização. Parece então que o misto das letras gregas com a forma arredondada do pão eucarístico ucraniano tornava-se imagem e ferramenta capaz de instilar e transformar um dizer teologizado e sistematizado em realidade mais ajustada.

Logo, todas as vezes que ao prensar manualmente o carimbo sobre a massa, as donas de casa ucranianas, por mais que não entendessem o idioma grego, se deparavam com um fluxograma aberto aos devaneios. Se as letras gregas eram por um lado síntese de uma doutrina codificada capaz de adestrar a arte de crer, por outro, davam margem aos *não-especialistas* do crer a possibilidade de uma hermenêutica teológica individualizada ao buscar em cada subjetividade as interpretações mais aprazíveis acerca de um inventário de crenças. Se as fazedoras das *prósforas* pareciam dar de ombros ao saber blindado e sistematizado da Cristologia, por exemplo, revestiam-no com um dizer menos rebuscado, fazendo-o mais próximo a seu cotidiano. Parecia bastar para elas acreditar que Cristo era seu Deus e que o pão da missa - que elas faziam aos sábados -, depois da consagração do domingo era o próprio corpo Dele.

Desde modo verifica-se que os dogmas teológicos longe de responderem aos postulados de que somente a crença instituída pudesse organizar modos possíveis de ser e viver na cidade de Curitiba, davam chance de também as donas de casa fazedoras do pão eucarístico, longe de abdicar de práticas religiosas, quebrarem com os saberes engessados. Assim, a intenção de se catequizar ou doutrinar a todos que se deparassem com aqueles símbolos naufragava pela incompatibilidade de saberes e de disposição dos que viviam em meio a um formigueiro de rostos naquele emaranhado urbano, marcado pela pressa e de tantos afazeres.

Depois do pão pronto, era comum, que no final da tarde de sábado o *pão da missa* fosse levado até a igreja para que no dia seguinte o padre pudesse tê-lo para iniciar a primeira parte da celebração. Feita dentro do santuário, sem a participação dos fiéis, essa parte, segundo a teologia litúrgica oriental, simbolizava os 30 anos de vida oculta que Jesus Cristo passou preparando-se para o seu ministério público (EVDOKMOV, 1999). Segundo o ritual, após ter rezado as orações diante dos ícones, “o sacerdote para celebrar com toda dignidade entra na sacristia, paramenta-se, lava as mãos e se dirige para o altar da *Protese*, situado ao lado esquerdo do principal”. Na continuação, o ritual prevê que estejam sobre o altar as peças litúrgicas necessárias para a celebração: “sobre ela devem estar o cálice, a patena, a água, o vinho e a *prósfora* com o tetragrama grego bem visível”. Pontua o ritual que “desta parte carimbada o sacerdote retira a hóstia chamada *Cordeiro*, para lembrar o Cordeiro pascal, figura de Cristo, o Cordeiro de Deus que veio à terra para tirar o pecado do mundo”. Depois, o mesmo ritual prevê que o celebrante assenta o *Cordeiro* sobre a patena e ao redor dele distribui outras 12 partículas extraídas do mesmo pão eucarístico, obedecendo uma sequência e um enfileiramento todo próprio (EVDOKMOV, 1999, p. 71).

Para Foucault, a distribuição dos indivíduos dentro de um espaço enuncia um procedimento disciplinar que determina por meio de técnicas qual o lugar que alguém ou algo deva ocupar. O autor se debruçou sobre o uso destas técnicas nos ambientes da escola, dos hospitais, das fábricas, quartéis, localizando cada indivíduo dentro de um quadro e sistema de vigilância e o controle, que denomina panoptismo (FOUCAULT, 1999, p. 172). Nas cerimônias religiosas o panóptico impõe e aponta o lugar funcional de cada religioso na cerimônia e de cada peça no espaço em que se teatraliza as coisas sagradas, sob a vigilância de uma rubrica ou um cerimonial.

O lugar ocupado por alguém ou por algo no espaço litúrgico encontra uma razão no bom andamento da cerimônia, regida por uma disciplina, ordem e eficácia que permitem aperfeiçoar o exercício do sagrado, em esmerada plasticidade estética. Assim, o panoptico que subentende a cautela, o cuidado não vem de câmeras e de complexos sistemas de vigilância mecânica ou eletrônica, mas pelo atento olhar humano de quem dirige a teatralidade litúrgica e de quem é responsável pelo bom andamento da

cerimônia. A imagem do cerimoniário em uma celebração litúrgica descerra um poder que esta confortavelmente alicerçado em seu vigilante olhar ou na agudeza de seus gestos. Situado sempre à beira das cenas, sua atuação era justificada em momentos pontuais, deixando que, na maior parte das vezes, a liturgia se desenrolasse pelas execuções certeiras de seus vigiados. Uma presença invisível que nascia por de traz das colunas somente quando necessário ou quando não fosse possível delegar que algumas funções fosse feitas por outros.

Assim, o tetragrama não era apenas uma inocente escrita desprovida de qualquer pretensão sobre uma *prósfora*. Demarcava, outrossim, os limites de uma área de cisão que era sempre feita pelo celebrante no decorrer do rito litúrgico e que, uma vez extraído, ganhava o nome de *Cordeiro*. Segundo o ritual ucraniano, essa parte extraída da *prósfora*, sob a cortina de fumaça de incenso era então, assentada sobre uma patena, tendo ao seu lado esquerdo a companhia de um segundo pedaço triangular e, a direita, outros nove pedaços, no mesmo formato, mas de tamanho inferior ao da esquerda. Quais soldados enfileirados, nove partículas triangulares eram dispostas em três séries verticais, enquanto a última tríade perfilava-se próxima a um amontoamento de farelos retirado do mesmo pão eucarístico (EVDOKMOV, 1999, p. 74).

Por trás da organização nada aleatória desses nacos de pão, qual peças dispostas em um tabuleiro, descansavam uma razão dogmática escondida e um sentido que, para além do estético, explicavam e fundamentavam uma hierarquia do sagrado que era por vezes reproduzida, endossada e promovida nos ambientes eclesiais. Segundo o ritual da Divina Liturgia, a partícula triangular maior, representa Maria, a mãe de Jesus, que é solenemente colocada à direita do *Cordeiro*, qual rainha que se senta à direita do rei, nas monarquias. Observa-se que as nove partículas da esquerda a despeito de obedecer também a um regime de precedência, explicado por razões de cunho teológico, deslizavam em significados culturais prementes.

Para além do dogmático, os lugares e as posições tanto de pessoas quanto dos objetos litúrgicos, olhados sob o crivo dos conceitos das ciências humanas, são importantes elementos de análise para a apreensão de um saber. Se para Foucault a fila

em qualquer instituição é um elemento disciplinador e a arte da organização de uma unidade (FOUCAULT, 1999, p. 125) o amontoamento das partículas sugeria que aquela porção do pão esfarelado estava desorganizada, indisciplinada e, por isso, eximida de qualquer acento ou louvação individual como fazia o sacerdote celebrante aos que ocupavam lugar de destaque. Se cada partícula alinhada era meritoriamente nomeada de modo particular, o conjunto de farelos de pão era denominado em sua coletividade anônima. Anônimo é quem não tem nome, aquele que não é nomeado, chamado, alcunhado, portanto, indistintamente percebido, não reconhecido, perdendo-se no emaranhado conjunto de tantos rostos.

Parece que o punhado de pão esmiuçado abaixo do *Cordeiro* não só informava o lugar dos cristãos sem qualquer patente ou deferimento no tabuleiro daquela imaginária ordenança, como insinuava uma desorganização interna, dado pela ausência de fila. Se na patena, os arcanjos, os profetas e os apóstolos ocupavam, qual primeiros ministros, os assentos de honra junto ao majestático *Cordeiro*, e se os últimos postos destinavam-se aos correligionários de pouca linhagem hierárquica espalhados pela orbe da terra, havia nessa organização uma disputa simbólica de poder e de visibilidade manifestos na circunferência de um espaço. Explicadas por pressupostos que refletiam um modo de se enxergar dentro de um pertencimento étnico-religioso, a ascendência de cada peça estava ancorada e valorada por uma subjacente classificação de hierarquias e capacidades, longe da suposta finalidade mística, de um mundo bizantino do ontem que a cada celebração da missa tenta se presentificar.

Conclusão

Pesquisar sobre a comunidade ucraniana de Curitiba-PR mostrou que a vida urbana exigiu dela o bom funcionamento de uma engenharia da conciliaridade cultural em um território plural onde reinam culturas diversas e que disputam e dividem entre si espaços e reconhecimento. Se para uns, na politizada Curitiba, esses signos culturais com os quais se ostentam uma etnia são relegados à mera curiosidade, para tantos outros parecem ser apanágios de sua fé, continuam a imperar como símbolo de um

pertencimento que ainda pulsa, vive e se impregna na concretude da ordinariedade, porque enraizados em um passado comum e que aflora em um presente de muitos.

Os ritos bizantinos, dos quais os ucranianos acreditam ser os guardiães, parecem então carregar uma mensagem e uma maneira de se relacionar com o sagrado. E fomos à caça destes vestígios através do pão feito nas casas e aquele usado na igreja. E por mais que o uso e os símbolos do pão não sejam decifráveis pelas novas gerações, continuam a pontificar um saber e um percurso de códigos que foram advindos de uma regularidade. Nesse sentido, os especialistas das coisas sagradas, e as donas de casa, ao desenharem uma geografia de poder e visibilidade temporais ao pão, para além de se aterem à utilidade de cada um dentro do panorama de funções, deixavam revelar os sentidos e os significados que atribuíam às coisas e a si mesmos.

Logo, na insistente e mecânica repetição de costumes, ainda que litúrgicos, por vezes se legitima um poder e uma hierarquização que é visibilizado e exercido pela performance de quem *se sabe fazer*. A imagem do simbólico e ativo poder de quem sabe fazer o pão de casa ou o pão da missa evidencia a presença de um panóptico, ainda que travestido pelas nuances de uma sacralidade cultural ou étnica.

Bibliografia

- ANDREAZZA, Maria Luiza. Uma herança camponesa: moradia e transmissão patrimonial entre imigrantes ucranianos (Brasil, 1895-1995). *Nuevo Mundo Mundos Nuevos* [En línea], Colóquios, 2008, Disponível em <http://nuevomundo.revues.org/20822>. Acessado em 13 de janeiro de 2013.
- BENJAMIN, Walter. Experiência e pobreza. In: BOLE, Wille. *Escritos escolhidos*. Documentos de cultura, documentos de barbárie. São Paulo: Cultrix, Edusp, 1986.
- CERTEAU, Michel de. *A escrita da história*. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2002.
- _____. *A invenção do cotidiano 2*. Morar e cozinhar. Petrópolis: Editora Vozes, 1996.
- EVDOKMOV, Paul. *A divina liturgia explicada e comentada*. São Paulo, Paulus Editora, 1999.
- FOUCAULT, Michel. *A escrita de si*. In: O que é um autor. Lisboa: Passagens, 1992.
- _____. *Vigiar e Punir: nascimento da prisão*. 20. ed. Tradução de Raquel Ramallete. Petrópolis: Vozes, 1999.
- FOUILLOUX, Etienne. Iglesias orientales católicas y uniatismo. In: *Revista Internacional de Teología Concilium*. - Madrid : Verbo Divino, 1996.
- GINZBURG, Carlo. *Mitos, emblemas e sinais: morfologia e história*. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.
- GINZBURG, Carlo. *O queijo e os vermes. O cotidiano e as ideias de um moleiro perseguido pela Inquisição*. São Paulo: Cia das Letras, 1987.