

A FESTA JUNINA NA MEMÓRIA DE MULHERES DA TERCEIRA IDADE: CULTURA, ALIMENTAÇÃO E SOCIABILIDADES

André Felipe Grzebelucka
Nauhanna Soares Gonçalves

As festividades são um ponto importante da História da Alimentação. Ao pensarmos as festas, eventos e ritos promovidos por uma sociedade específica (que expressa sua cultura, costumes e fomenta uniões pelas sociabilidades), fica nítido que as festas ou ocasiões extraordinárias, recriam e recuperam o tempo, o espaço, as relações sociais e especificidades alimentares. A cultura é um dos pontos chaves para as festividades, pois acaba definindo a maneira como uma população se comporta perante a festividade. Segundo Teixeira (2014), essa relação é importante, pois

As representações culturais são uma das formas encontradas pelos promotores das festas de expandir seus territórios. É por meio dessa cultura que delimitam o sagrado, o profano, criam identidades e formam paisagens. A população cria signos, simbolismos e representações da identidade festiva, que se materializam e formam as territorialidades. (Teixeira, 2014. p. 119)

Ao pensar cultura, outro fator que demonstra sua força é em relação ao controle social. Em uma época onde existia um grande controle por parte da Igreja Católica, não foi possível o apagamento de comemorações pagãs, que possuíam uma grande importância nas relações de socialização e vivência, por isso, dispuseram de ressignificá-las, dando-lhes sentidos bíblicos.

Analisando esse espaço religioso e sua relação com as festividades - que em um primeiro momento, em uma cultura pagã, tinham o objetivo de igualar e juntar as diferentes classes - DaMatta (1998) dirá que a igreja mantém a oferta desse espaço em conjunto para a comunidade, porém faz uma glorificação e manutenção hierárquica, demarcando, assim, uma área onde é possível identificar as diferentes classes, criando a oportunidade de uma diferenciação notável entre pobres e ricos, enfermos e sadios, o homem e a mulher e entre o santo e o pecador.

As sociabilidades também são práticas importantes dentro das festividades, pois esses eventos, definidos para acontecer em um certo momento do ano, ou de maneira extraordinária, promovem uma movimentação sociopolítico econômica — socialmente já que envolve uma rede de relações envolvendo a memória,

tradição, costumes, valores e relações intrafamiliares e intersociais. Politicamente por envolver a presença de entidades religiosas ou governamentais, que geralmente cediam o espaço físico para a organização dessas comemorações, a fim de receber algum tipo de benefício econômico ou de influência — e economicamente as festividades são interessantes pela comercialização de produtos, mas também por valorizar ou definir práticas culturais de uma sociedade, que no atual mundo globalizado, foi disseminado uma perspectiva e uma noção que certos alimentos, modos de preparo ou gostos só são encontrados em regiões ou países exclusivos, e com uma lógica capitalista, que busca favorecer o comércio e o lucro, utilizando a lógica de “exótico”, criando uma exclusividade e um incentivo para o turismo e enaltecimento de algumas culturas.

Ao trabalhar especificamente com as festas juninas, podemos entender que o ciclo é importante, pois foi um evento que se alterou bastante com a urbanização, onde atualmente, existe a tentativa de representar nessa festa, suas próprias origens, mas sem deixar a rentabilidade e as novas maneiras de vinculação social de lado, segundo Valdir Morigi, autor do texto “Festa junina: hibridismo cultural.”, que analisou e ouviu pessoas envolvidas com essa festividade na Paraíba

As narrativas dos organizadores, barraqueiros e participantes sobre a festa junina, envolvem vários elementos os quais são identificados e associados à tradição (passado) e ao moderno (presente). [...] os rituais coletivos, também emergem da memória como outras dimensões temporais que se salientam à consciência na tentativa de sinalizar e demarcar o tempo social instituído. (Morigi, 2002. p. 252)

Morigi (2002) vai expressar, como citado anteriormente, a importância da festividade para o turismo, e sua ligação com entidades governamentais, relatando que

A partir da coleta do material observou-se que o poder público municipal se tem empenhado em desenvolver projetos ligados à atividade de turismo. Os organizadores e agentes especializados pelo fomento da atividade de turismo de eventos ao veicularem os seus discursos são responsáveis pela mediação dos sentidos em torno do lugar e do evento. (Morigi, 2002. p. 252)

A festa junina também vai se mostrar muito presente nas comunidades, ao lado da Igreja, principalmente em tempos remotos, onde existia uma ligação muito mais profunda com esse tipo de evento local, como citado por Castro (2012)

As festas do ciclo junino (Santo Antônio, São João e São Pedro) do passado eram estriadas cronologicamente pela igreja Católica, assim como as festas-espetáculo da atualidade são estriadas do ponto de vista

temporal e espacial pelas municipalidades e por promotores privados. [...] As festas do passado priorizavam elementos como errância lúdica, “acentralidade”, espontaneidade, criatividade e horizontalidade [...] (Castro, 2012. P. 80)

Esse autor vai deixar entendido como, apesar dessa importância maior da festividade para comunidades mais antigas, não podemos entender as festividades atuais como odiosas ou pacatas, já que elas também geram essa afetividade e, as do passado, também contribuíram para gerar o conflito

Quando se afirma que nas festas do passado as relações afetivas eram mais espontâneas e horizontais, não se pretende de forma alguma analisar os eventos festivos contemporâneos a partir de um viés nostálgico e romântico. No passado havia também conflitos, indiferença e isolacionismo, assim como no presente também há a proximidade, a ampliação dos laços de afetividade durante as festas e a valorização da ambiência familiar. O que se destaca na presente pesquisa são as atitudes e os comportamentos que predominam nas festas populares, e que expressam aspectos do contexto sociocultural de uma determinada época. (Castro, 2012. p. 80)

Pet História e Universidade da Terceira Idade: apontamentos de uma trajetória

O grupo do Programa de Educação Tutorial (PET) História, da Universidade Estadual do Centro Oeste (Unicentro), realizou entrevistas com a UNATI (Universidade da Terceira Idade), fazendo rodas de conversas com as idosas, com o objetivo de pesquisar sobre História da alimentação, as festividades, a alimentação nesses momentos, e nesse caso em específico, algumas adaptações e culturas envolvendo a festa junina.

A metodologia da pesquisa foi a História oral, por meio do projeto “Lembranças de Outrora”, onde foram realizadas rodas de conversas, por um período via *google meet*, por causa das restrições da pandemia do covid-19, mas também realizadas presencialmente no ano de 2022, os alunos PET instigaram as unatianas, por meio de perguntas previamente elaboradas, mas também espontâneas, a compartilharem suas lembranças acerca da alimentação de sua infância e idade adulta, focando em suas mudanças, diferenças e adaptações familiares e regionais. Segundo Thompson, em seu texto “História oral e a contemporaneidade”, o método da oralidade sempre foi algo interdisciplinar, podendo gerar resultados diversos, dependendo do que se procura ou com quem se fala, podendo ser possível compreender pontos sociais, econômicos e culturais, mas se destaca por perceber histórias que não seriam encontradas em documentos tradicionais, que focam em pessoas específicas ou de privilégios, ele afirma que

De fato, todo homem e toda mulher, têm uma história de vida para contar que é de interesse histórico e social, e muito podemos compreender a partir dos poderosos e privilegiados - proprietários de terra, advogados, padres, empresários, banqueiros, etc. Mas a história oral tem um poder único de nos dar acesso às experiências daqueles que vivem às margens do poder, e cujas vozes estão ocultas porque suas vidas são muito menos prováveis de serem documentadas nos arquivos. (Thompson, 2009, p. 16-17)

Outro autor importante para a história oral, que trabalha especificamente os idosos, que são os entrevistados pelo grupo PET, membros da UNATI, é Ecléa Bosi, que aponta em seu texto “memória e sociedade lembranças de velhos” sobre a importância da memória, e como as pessoas de idade mais avançada acabam carregando a história com si mesmos, segundo a mesma

[...] encontra-se no estudo das lembranças das pessoas idosas. Nelas é possível verificar uma história social bem desenvolvida: elas já atravessaram um determinado tipo de sociedade, com características bem marcadas e conhecidas; elas já viveram quadros de referência familiar e cultural igualmente reconhecíveis: enfim, sua memória atual pode ser desenhada sobre um pano de fundo mais definido do que a memória de uma pessoa jovem, ou mesma adulta, que, de algum modo, ainda está absorvida nas lutas e contradições de um presente que a solicita muito mais intensamente do que a uma pessoa de idade. (Bosi, 1979, p. 22)

Além da coleta das fontes, realizadas por meio das entrevistas citadas anteriormente, e que serão elucidadas nos próximos parágrafos, foi realizado debates teóricos no grupo PET, por meio do “café acadêmico”, onde foram discutidos textos para desenvolver uma base da história da alimentação e oral, como Certeau, Del Priore, Thompson, Carlos Roberto Antunes dos Santos, Bosi Ecléa entre outros, juntamente com as oficinas de transcrição das entrevistas realizadas, além da produção das notas de pesquisas, de maneira concomitante.

Para entender as diferenças culturais, adaptacionais, sociais e alimentícias na festa junina, vamos analisar as entrevistas realizadas pelo grupo PET com a UNATI. Na entrevista consumada no dia 15 de setembro de 2021, ao ser perguntada sobre a diferença nas comidas de festa junina da sua época para atualmente, Maria Ondina (uma das entrevistadas) diz:

Maria Ondina: “Eu acho que tinha, mais ou menos, era parecido com o que tem agora. As comidas era sempre... É tinha arroz doce, mas o arroz doce né, mas o arroz doce as vezes tem em algumas festas aqui também né. Mas sempre o arroz doce não faltava; canjica, milho, milho verde e outros ingredientes. Tinha também doce, que eu não falei que a minha mãe tinha uma comadre que elas sempre se reuniam e elas faziam doce de pêssego, doce de marmelo e doce de figo. Então, eles se reuniam para descascar as frutas; depois se reuniam para mexer o tacho (era um tacho

lá que é enorme); me lembro tão bem, fazia lá fora e mexiam aquele doce no tacho (todo mundo mexia naquele doce). Então também tinha, aí eles punham naquelas caxeta que duravam mais de um ano; também na festa junina a gente também levava esses doce.”³⁰

Como é possível perceber com a fala da entrevistada, além de ter uma descrição dos alimentos específicos que eram preparados para a festa junina, notamos, também, como a sociabilidade está presente nessa ocasião, pois o evento da festa junina era organizado pelas mulheres da vizinhança que, em conjunto, idem produziam as comidas da festa. Esse relato exhibe a existência de uma união local muito forte, além de apresentar algumas presenças de papéis (ou expectativas) de gênero na preparação dessa festividade.

Em outra entrevista, que ocorreu no dia 17 de novembro de 2021, a entrevistada, denominada de Alia Sousa, conta:

Lia Sousa: “Olha, como eu falei, lá eles gostam muito de festa junina, sabe? As festas juninas e as festas de natal, essas festas todas, as comidas eram bem iguais. O prato principal da festa era buchada de bode. A buchada de bode você tira o bucho do bode bem lavado e faz tipo uns pasteizinhos pequeninhos, os bode cortado do tamanho, aí pega a buchada e a tripa e corta tudo miudinho, tempera com todo tipo de condimento que você tem. Aí você vai e recheia aquele saquinho e costura (aquele saquinho feito com bucho), aí coloca uma panela com aquele caldo (naquela panela que tem os mesmos temperos); aí solta ali, cozinha dentro daquela coisa até a água secar. Aí, depois, você corta e fica aquele recheio cheiroso de buchada de bode. Isso é comida de festa. O bode em si, a carne de bode era feita de tudo tipo: cozida, feito no molho... Sabe, as comidas da festa eram aqueles molho de carne de bode com buchada de bode, não se falava nada em assado. Era difícil ter assado, era tudo cozido, tudo no molho. Aí eles faziam bastante cuscuz, faziam arroz (bastante arroz). E o povo de lá, eles não tinham costume de verdura, sabe? Essas verduras, alface, essas coisas não tinha, mas se fosse era uma salada de tomate (muito difícil). Mas era assim, e a comida era mais farofa e essas coisas com consistência. Tinha coisa de bode, que aqui é o carneiro, lá era cabrito.”³¹

Nesse caso, é notável a adaptação cultural realizada para ser feita essa festa, além de criar uma exclusividade para o evento, em específico a buchada de bode, servida como prato principal em diversas situações.

Alia Sousa, na mesma entrevista, relata que: “Olha, como eu falei, lá eles gostam muito de festa junina, sabe? As festas juninas e as festas de natal, essas festas todas, as comidas eram bem iguais. O prato principal da festa era buchada de bode.”³²

30 BORG, Maria Ondina. Entrevista concedida ao grupo Pet História - Unicentro. Guarapuava, 15 de setembro de 2021.

31 SOUSA, Alia. Entrevista concedida ao grupo Pet História - Unicentro. Guarapuava, 17 de novembro de 2021.

32 No caso aqui daí. SOUSA, Alia. Entrevista concedida ao Pet História - Unicentro. Guarapuava, 17 de novembro de 2021.

Depois, a entrevistada procede com uma descrição sobre como era feito a buchada de bode, algo que, num primeiro momento, pode não parecer se relacionar com a festa junina, porém, quando olhado mais profundamente, é perceptível a importância que essa descrição tem em relação a festividade e a memória afetiva de Alia Sousa, pois ao contar do processo detalhadamente, ela mostra que tal atividade culinária é importante para a construção de sua identidade tanto na época, quanto atualmente. Assim, ela descreve:

Lia Sousa: “A buchada de bode você tira o bucho do bode bem lavado e faz tipo uns pasteizinhos pequeninhos, os bode cortado do tamanho, aí pega a buchada e a tripa e corta tudo miudinho, tempera com todo tipo de condimento que você tem. Aí você vai e recheia aquele saquinho e costura (aquele saquinho feito com bucho), aí coloca uma panela com aquele caldo (naquela panela que tem os mesmos temperos); aí solta ali, cozinha dentro daquela coisa até a água secar. Aí, depois, você corta e fica aquele recheio cheiroso de buchada de bode. Isso é comida de festa.”³³

Depois dessa descrição, Alia volta a falar sobre as comidas de festa e, novamente, ela comenta da importância da carne de bode na alimentação da comunidade, além de contar outros pratos que eram feitos para tal ocasião:

O bode em si, a carne de bode era feita de tudo tipo: cozida, feito no molho... Sabe, as comidas da festa eram aqueles molho de carne de bode com buchada de bode, não se falava nada em assado. Era difícil ter assado, era tudo cozido, tudo no molho. Aí eles faziam bastante cuscuz, faziam arroz (bastante arroz). E o povo de lá, eles não tinham costume de verdura, sabe? Essas verduras, alface, essas coisas não tinha, mas se fosse era uma salada de tomate (muito difícil). Mas era assim, e a comida era mais farofa e essas coisas com consistência. Tinha coisa de bode, que aqui é o carneiro, lá era cabrito.”³⁴

Ao reforçar a importância da carne de bode, e fazer comparações do tipo de comida que ela comia naquela região (nordestina) e a que ela vê comerem na região guarapuavana, Alia mostra como ainda mantém costumes antigos em relação a alimentação, ainda mantém e tenta preservar seu gosto em relação às opções de comida que tem contato.

Ao ser perguntada sobre as modificações realizadas nas receitas tradicionais alemãs de sua família para encaixá-las nas comemorações de festa junina, Maria Lioba, entrevistada no dia 19 de julho de 2022, explica que continua fazendo essas receitas do mesmo modo que eram feitas na sua infância, como o bolo de fubá, pipoca e o amendoim:

33 SOUSA, Lia. Entrevista concedida ao Pet História - Unicentro. Guarapuava, 17 de novembro de 2021.

34 SOUSA, Lia. Entrevista concedida ao Pet História - Unicentro. Guarapuava, 17 de novembro de 2021.

Maria Lioba: “Então, a receita que trouxe eu fiz exatamente como nós fazíamos quando eu era criança, e era coisas que a gente cultivava. Eu até, se alguém poder ver no grupo, eu mandei as pessoas fazendo o melado. São fotos que eu achei, e até aquela do moedor de cana, não sei se alguém aqui conhece isso? Que os bois rodeavam e, daí, se colocava a cana lá dentro e saía o suco em baixo. Colocava, então, o recipiente onde se caía o suco e, depois, aquilo se cozinhava até sair o melado. E tinha mais um outro processo pra fazer o açúcar mascavo. E o amendoim também era cultivado na nossa terra, nós colhíamos, nós ‘tirávamos’ a casca e ‘colocávamos’ no forno de fora pra tirar a pelinha. Então, eu fiz exatamente como a gente fazia, porque hoje se faz muito com açúcar branco; muitos ainda gostam de colocar um chocolate. Eu não, eu fiz questão de fazer do jeito como nós fazíamos em casa.”³⁵

Alia Sousa, citada anteriormente, recorda que o processo de fazer amendoim, ou melado, em sua casa era parecido com o da família de Maria Lioba, e conta:

Lia Sousa: “Minha mãe também fazia em casa paçoca, paçoquinha de amendoim, que a gente também plantava em casa. O açúcar também era o açúcar amarelo ou melado (quando tinha), só que o melado fica, assim, um gosto mais forte, mas era exatamente como ela falou. Ela fazia paçoquinha e fazia o pé de moleque também, que daí já eram mais componentes que agora não lembro, mas era isso.”³⁶

E, em outra fala nessa mesma entrevista, Maria Lioba conta que sua mãe teve que adaptar as receitas trazidas da Alemanha para os recursos encontrados aqui, mas sem perder o gosto desses pratos:

Maria Lioba: “É, o bolo de fubá que é comum hoje se usa ainda. A pipoca que, também, nós ‘plantávamos’ e, é a lembrança que tenho, é isso que se usava. Já, em outras ocasiões, já falei que, como nós somos família de origem alemã, a minha mãe adaptava muito as coisas que ela tinha na Alemanha na infância dela, tinha que se usar, então, outros ingredientes aqui no Brasil mas sem praticamente mudar o sabor.”³⁷

Ao ser perguntada sobre como eram feitas e produzidas as festas juninas na sua infância e quais eram os pratos feitos para essa ocasião, Alia Sousa diz:

Lia Sousa: “Por exemplo, no nordeste festa junina, essas festas, sempre tinha que ter carneiro bode pra fazer um, matava dois, três bodes, juntava a vizinhança, a turma todinha, matava aqueles bode. E o principal do bode era a buchada pra fazer a buchada de bode, aí fazia a buchada de bode aquela carne ficava, não era assada, era feito tipo um guisado uma sopa e dividia pra todo mundo fazer as mesas lá fora. E, também, tinha

35 HEERDT, Maria Lioba. Entrevista concedida ao grupo Pet História - Unicentro. Guarapuava, 19 de julho de 2022.

36 SOUSA, Lia. Entrevista concedida ao grupo Pet História - Unicentro. Guarapuava, 19 de julho de 2022.

37 HEERDT, Maria Lioba. Entrevista concedida ao grupo Pet História - Unicentro. Guarapuava, 19 de julho de 2022.

a turma que fazia canjica; a canjica, pra nós, não é a canjica de vocês, é o cural - o cural que era milho ralado, que a gente (o pessoal) preparava aquelas lata toda furadinha pra poder ralar o milho, e cuidar pra não ralar o dedo, um cuidado ralar aquele montão de milho. Aí, depois, passava nas peneiras, passava tudinho, tirava toda aquela palha e colocava coco, leite e manteiga e fazia aquela... E ficava lindo aquela mesa cheia de prato e potes grandes cheios daquela canjica. Naquela canjica, muitas vezes, ia até castanha moída, castanha de caju, aí colocava em cima, colocava canela e fazia aquelas mesas.³⁸

Como já foi apresentado aqui, pela própria Lia Sousa, o bode possuía um papel muito importante nas festas juninas durante sua infância, porém ela também nos apresenta outras comidas típicas dessa festividade, e continua:

Lia Sousa: “Tinha uma turma que fazia pamonha. As pamonhas também era o coco ralado (e tudo ralado) e o milho, e fazia aquelas pamonhas e colocava certinho na palha, amarrava a palha e colocava tudo ali. Época de caju fazia, também, o doce de caju; o doce de caju era feito, conforme as meninas falando lá, também tinha um moinho para moer o açúcar para fazer o melado [...] e cozinhava aquilo ali, se transformava. Era tanta gente ajudando era tão lindo. Aí fazia o melado e aquele melado fazia o doce de caju, ficava uma delícia. O pé de moleque, que eles não falam pé de moleque (eu não consigo me lembrar), de pé de moleque com amendoim. O pé de moleque que nós fazíamos, nós ‘ralávamos’ a mandioca, tirava todo o tucupi (o tucupi é a água da mandioca), tirava todo aquele tucupi (aquele tucupi era pra fazer molho, aproveitava tudo), e aquela massa era bem preparada com rapadura, castanha de caju, coco ralado e manteiga da terra, aí fazia aquele bolo, aqueles bolos grandes, e colocava as castanhas assim. Tinha castanha moída dentro e ainda tinha castanha enfiada naquela massa assim, e assava tudinho em forno de lenha.”³⁹

Então, após contar sobre as comidas, Lia relembra a bebida que usavam nas festas:

Lia Sousa: “Tinha o aluar (aluá). Bebida de festa era o aluar, a gente pegava o milho, colocava nuns potes grandes aquele milho, esquentava o milho e soltava dentro daquele pote o milho já ‘desbulhadinho’, colocava dentro daqueles potes grandes e enchia d’água, passava dois dias e aquele milho começava a espumar, você tirava o milho colocava uma trouxinha assim de farinha, colocava dentro, passava ali cinco dias... Naquele tempero colocava o gengibre, erva doce, cravinho, rapadura, aí ele espumava. No último dia, você peneirava tudo aquilo, adoçava com mais rapadura, colocava o gelo ou, então, era frio mesmo. Era o aluar e era muita fartura de bebida, muita fartura de comida... Era assim nossa festa.”⁴⁰

38 SOUSA, Lia. Entrevista concedida ao grupo Pet História - Unicentro. Guarapuava, 19 de julho de 2022.

39 SOUSA, Lia. Entrevista concedida ao grupo Pet História - Unicentro. Guarapuava, 19 de julho de 2022.

40 SOUSA, Lia. Entrevista concedida ao grupo Pet História - Unicentro. Guarapuava, 19 de julho de 2022.

Como já foi mostrado anteriormente, as festas eram momentos de fuga da rotina, de fortalecimento dos laços comunitários e fartura de comida, isso fica bem evidente nas seguintes falas das unatianas que, ao contarem suas experiências, nos relembram a importância da comensalidade para o bem estar humano, e a sobrevivência dessas memórias em nossa mente:

Maria Regina: “As festas juninas lá na minha região eram para o santo, e minha família paterna tinha o João Roberto, então era o São João, aí, na família materna, tinha o Seu Pedro era São Pedro e o Santo Antônio também. Então, geralmente, se colocava o nome no filho de um santo, aí aquele nome que chamava o terço, mas era cunho religioso, depois tinha o bailinho mas nada de comércio. Só que naquela época lá, agora já não é mais assim. Era coletivo também, quem dava o terço bancava tudo, era um mês antes fazendo biscoito, fazendo broa, fazendo rosca, doces e lá tinha o quentão (muito diferente daqui) que é um quentão feito de pinga de cachaça, em vez de colocar o vinho, se coloca cachaça, é lógico que menor quantidade, por que ela é muito forte o teor alcoólico muito alto. Mas, então, tinha toda essa comilança que o dono da casa que oferecia o terço fazia, ele convidava, era uma troca também, porque daí o vizinho, no outro dia, fazia festa e também bancava tudo. Outra coisa que tinha, também, era o mastro com a bandeira, então esse momento de levantar o mastro com bandeira era um momento de muitos fogos, tinha muito rojão, aí o vizinho lá de longe escutava o rojão falava ‘o tão levantando o mastro do santo tal’. E tinha o pau sebo, que é uma coisa que não existe mais, né? E, geralmente tinha uma prenda lá em cima, então quem conseguisse subir pegava a prenda, quem não subia ficava sem nada, e o pau de sebo era de sebo, mesmo! Então ficava com a roupa toda engordurada, né? Era muito difícil, mas eram tempos de muita ingenuidade, eu acredito, era muita pureza. Hoje, essa religiosidade foi substituída pela necessidade de arrecadação de fundos, como a Ioba falou, se vende para arrecadar dinheiro porque a escola necessita de algumas coisas que não são possíveis conseguir de outra maneira.”⁴¹

Lia Sousa: “No meu grupo, não parecia assim, bem uma festa junina. As pessoas faziam a festa, todo mundo fazia a festa junina. Mas no meu grupo, porque era o tempo de fartura, o tempo de chuva, o tempo de tudo, então a gente fazia aquelas jantas, aquelas reuniões, e as famílias. Por exemplo, na minha casa (na casa do meu pai), eu e meus irmãos éramos em dezesseis, aí já era uma tropa grande, aí mais o pai e a mãe, aí tinha minha tia, tinha as irmãs da igreja, tinha o povo tudinho que se reuniam. Nada, nada era comercializado, todo mundo... Alguém dizia “se eu faço um panelão de canjica, a minha turma aqui vai fazer um panelão de canjica”, aí então se reuniam aquela turma, a turma que iam fazer o bode, o bode já era doação, já era alguém que tinha comprado e os outros iam fazendo, outros traziam. Quem não podia trazer nada “vou trazer uma bacia de ovo”, qualquer coisa, traziam assim um molho de cheiro verde. Aí todo mundo comia

41 REGINA, Maria. Entrevista concedida ao grupo Pet História - Unicentro. Guarapuava, 19 de julho de 2022.

igual, tinha uns que ‘contribuíam’ mais, ele tinha a consciência que tinha contribuído com mais, e tinha a consciência que aquele que contribuiu só com a pimenta do reino (por que ele só tinha aquela) e todo mundo se alegrava do mesmo jeito.”⁴²

Uma das “unatianas” aborda um tema muito comum na História da Alimentação: a mudança. Aqui, Maria Regina comenta sobre a mudança que ocorreu em como fazer e quais são os alimentos feitos para as festas juninas:

Maria Regina: “Aqui vieram sugestão de pratos típicos e aí foi falado no cachorro quente, como um alienígena, né? Cachorro quente não faz parte tradicionalmente da festa junina, só que hoje em dia ele faz, não se vê uma festa junina sem um cachorro quente!

Então, é, são introduzido novos alimentos e que acaba fazendo parte depois dali pra frente. Como já foi conversado antes, se fazia festa com aquilo que tinha disponível, hoje, com a facilidade de se tem milho verde o ano todo, ou tem que conseguir esse ingrediente originais também no mercado, alguns costumes se perpetuam, outros são modificados.”⁴³

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Por fim, ao entender as discussões em relação às festividades, além das entrevistas realizadas pelo grupo PET História da Unicentro, podemos notar muitos resultados. Percebemos as sociabilidades existentes na produção de uma festividade, na infância de alguma das entrevistadas, é destacável a importância das festividades, em específico a festa junina, para a comunidade em si, existindo uma influência maior religiosa, além de não contar tanto com a presença de um comércio, ou um incentivo governamental buscando expansão do turismo ou cultural, mas apenas comensalidades entre familiares e indivíduos locais.

É importante situar sobre a alteração das relações entre alimentação de décadas passadas com a atualidade, já que agora existe uma facilidade maior em obter certos recursos, que antigamente eram consumidos de maneira exclusiva em festividades, por serem difíceis de arrumar ou extremamente caros, mas também por no passado só serem encontrados em períodos ou regiões específicas, problemas esses que não são mais tão presentes no atual momento.

42 SOUSA, Alia. Entrevista concedida ao grupo Pet História - Unicentro. Guarapuava, 19 de julho de 2022.

43 REGINA, Maria. Entrevista concedida ao grupo Pet História - Unicentro. Guarapuava, 19 de julho de 2022.

REFERÊNCIAS

BOSI, Ecléa. Introdução. IN: *Memória e sociedade: lembrança de velhos*. São Paulo, SP. T.A. Editor, 1979.

CASTRO, JRB. Concepções de festa, os sentidos do festejar e as dimensões socioeconômicas, culturais e lúdicas das festas juninas. In: *Da casa à praça pública: a espetacularização das festas juninas no espaço urbano* [online]. Salvador: EDUFBA, 2012, pp. 39-84. ISBN 978-85-232-1172-1. Available from SciELO Books <<http://books.scielo.org>>.

DAMATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro, Rocco, 1998.

MORIGI, V. Festa junina: hibridismo cultural. *Cadernos de Estudos Sociais*, [S. l.], v. 18, n. 2, 2011. Disponível em: <https://fundaj.emnuvens.com.br/CAD/article/view/1302>. Acesso em: 09 out. 2022.

RODRIGUES, Heloisa de Almeida Fernandes. “Alimentação como fonte de sociabilidade e de hospitalidade”. In: SINAIS - *Revista Eletrônica*. Ciências Sociais. Vitória: CCHN, UFES, Edição n.12, v.1, dezembro 2012. pp. 85 – 100.

THOMPSON, Paul. A entrevista. IN: *A voz do passado: História Oral*. 2. edição. São Paulo: Paz e Terra, 1998. p. 254-278.

THOMPSON, P. História oral e contemporaneidade. *História Oral*, [S. l.], v. 5, 2009. DOI: 10.51880/ho.v5i0.47. Disponível em: <https://revista.historiaoral.org.br/index.php/rho/article/view/47>. Acesso em: 15 out. 2022.