

REVISTA HISTORICIZA

VOLUME 1, NÚMERO 2 | 2025



REVISTA HISTORICIZA

Comissão Editorial

Beatriz Anselmo Olinto
Gilvana de Fátima Figueiredo Gomes
Rafael Gonçalves
Rosimeire Moreira
Márcia Tembil
Marcos Nestor Stein

Comissão Organizadora

Alicia Weber
André Felipe Grzebelucka
Bruna Delponte dos Santos
Filipe Mariani
Julianne Miranda Cavalcanti da Silva
Lediane Baldin
Nelson Vilmar Andrade Miranda
Pamela Pieticzak Miler

Realização

Grupo PET História Unicentro

Revisão

Alicia Weber
André Felipe Grzebelucka
Bruna Delponte dos Santos
Gabriela Leticia Alves de Medeiros
Koguta
Julianne Miranda Cavalcanti da Silva

Edição

Grupo PET História Unicentro

Diagramação

Bruna Delponte dos Santos
Gilvana de Fátima Figueiredo Gomes
Luis Marcelo Moreira Rodrigues

Impressão

Gráfica da Unicentro

Capa

Filipe Mariani

Catálogo na Publicação
Rede de Bibliotecas da Unicentro
Fabiano de Queiroz Jucá – CRB 1249/9

H673 Historica – Revista do Programa de Educação Tutorial PET / História /
Unicentro / G
v. 1 (2023-). – Guarapuava, PR: Universidade Estadual do Centro-Oeste,
Grupo Pet – História Unicentro, 2023.
Periódico impresso

Disponível em versão impressa.

Bibliografia

1. Programa PET História – Unicentro (Guarapuava-PR). I. Título.

CDD 378.125

Historica
Publicação do Grupo Pet - História Unicentro
Rua Padre Salvatore Renna, 875
85015-430 Guarapuava - PR
Fone: 042 - 3621-1061
e-mail: pethistoriaunicentro@gmail.com
<https://www3.unicentro.br/pethistoria/>

SOBRE DESLOCAMENTOS E CIRCULAÇÕES: A ALIMENTAÇÃO NO NÚCLEO DE PROCESSOS SOCIAIS

Nathan Lermen¹

A cultura se manifesta por meios distintos, desde música, linguagem, costume, dança ou a alimentação. No caso desta última, a comensalidade - compreendida como o ato de “comer coletivamente” - e os próprios alimentos são um conjunto de diferentes disposições culturais associados a processos sociais que estão atribuídos a grupos distintos - o que se come, como, quando, por qual maneira e o que significam nas trajetórias de identificação coletiva são passíveis de investigação (MENASCHE, et.al., 2012, p. 07). A alimentação está associada às necessidades básicas humanas, mas muito mais do que mera condição biológica, sua realização implica em arranjos produtivos diversos, comportamentos, rituais, símbolos e sociabilidades que ampliam a compreensão quanto às formas pelas quais indivíduos e grupos interagem uns com os outros.

É nesse mundo da alimentação que a obra *Processos sociais: sistemas culinários em contexto de deslocamentos, construções de identidades, memórias e patrimônios*, publicada pela Editora do Centro de Comunicação, Turismo e Artes (CCTA) vinculada à Universidade Federal da Paraíba (UFPB), está inserida. Trata-se de um projeto organizado pelos pesquisadores brasileiros (as) Maria Amália Silva Alves de Oliveira, Elídio Vanzella e Adriana Brambilla, composto por três seções temáticas: 1. Migração e circulação de sistemas culinários; 2. Processos identitários e memoriais; 3. A patrimonialização de sistemas culinários. A publicação contém onze textos que fomentam reflexões acerca dos alimentos e das práticas alimentares a partir de diferentes processos sociais que revelam sistemas culinários plurais, como também adentram nos processos migratórios de grupos humanos, na construção identitária de nações e em discussões que envolvem a patrimonialização.

No primeiro capítulo, “*Significados, rituais e savoir-faire: a cozinha dos açorianos nas festas da Vila Carrão em São Paulo*”. Elis Regina Barbosa Angelo e Maria Izilda Santos de Matos adentram no caso das mulheres imigrantes açorianas em São Paulo, ao explorarem o papel ativo que estas tiveram envolvendo o projeto familiar de imigração e a institucionalização de seus saberes na Casa dos Açores (Vila Carrão). As autoras discutem a importância da organização de celebrações e na recriação de sabores que ligam imigrantes e descendentes às ilhas que deixaram, como também debatem o papel das práticas gastronômicas como elementos particulares à comunidade. Já em “*Sentados à mesa? a representação de*

¹ Mestrando em História Global pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), com financiam. CAPES. E-mail: lermen.nathan@gmail.com.

identidades em alimentação regional angolana (1965)”, Karina Helena Ramos, a partir da literatura de Óscar Ribas, examina os costumes e hábitos alimentares do passado angolano e explora diferentes distinções sociais atribuídas à alimentação dentro daquela nação.

Por sua vez, o terceiro capítulo “*Hana ume: apropriação do hibiscus sabdariffa na alimentação nipo-brasileira*”, escrito por Kelly Yshida e Fabiana Mortimer Amaral, percorre as adaptações culinárias que imigrantes japoneses desenvolveram em fazendas brasileiras ao longo do século XX, especificamente com o caso das apropriações do *Hibiscus sabdariffa Linnaeus*. Já em “*Degustar de culturas: a importância da gastronomia para o refugiado*”, Mirna de Lima Medeiros discute as perdas e as incorporações culinárias que refugiados experimentaram, a depender dos acessos a alimentos ou suas limitações, em territórios diversos. Conforme a autora, tais alterações podem tangenciar o mundo físico, político, econômico e sociocultural do refúgio, o que a faz examinar diferentes casos ao longo da redação de seu texto.

No quinto capítulo, as autoras Maria Beatriz Rodriguez e Mariluci Carelli investigam, em um estudo etnográfico intitulado “*Uma reflexão sobre a paella como elemento de identidade cultural no centro espanhol do Paraná*”, a importância de uma iguaria da culinária espanhola inserida como um traço da identidade cultural dos frequentadores do Centro Espanhol do Paraná de Beneficência e Cultura (Curitiba - Paraná). Já em “*Memórias familiares e a escolha profissional pelo bacharelado em gastronomia*” Yasmin Cardoso, Gabriela Silva e Virgínia Machado observam as sociabilidades e comensalidades entre os docentes do curso de Gastronomia. O sétimo capítulo de Zulma Inés Godoy “*El chipá y su dinámica social en el Paraguay: un alimento con sabor a identidad*”, explora a chipa como representante de uma tradição, prática cultural e de um saber-fazer que a torna um patrimônio cultural do Paraguai. Para o fim da seção, envolvendo as discussões de processos memoriais, Hortensia Castro e Cecília Perez Winter assinam “*¿Alimentos con identidad? el dulce de leche como producto argentino*” e consideram o doce de leite como um alimento de “*identidade nacional*” para a Argentina.

No nono capítulo “*Vinho como cultura e identidade: reflexões sobre as rotas turísticas de Pinto Bandeira e Vale dos Vinhedos, Rio Grande do Sul*” escrito por Tissiane Schmidt Dolci, Luzia Bucco Coelho, Rosa Maria Vieira Medeiros e Marcelino de Souza, os pesquisadores adentram no cenário da vinicultura entre as rotas turísticas do Vale dos Vinhedos e de Pinto Bandeira (Serra Gaúcha, Rio Grande do Sul) e perpassam a importância da agricultura familiar e do enoturismo para a região.

Em “*Patrimonialização da comida: memórias e construções de narrativas sobre a comida típica*”, Helena Catão Henriques Ferreira promove um ensaio que reúne pesquisas bibliográficas sobre turismo e alimentação a partir de dois locais: Ilha Grande, Angra dos Reis - Rio de Janeiro e Três Picos, Nova Friburgo - Rio de Janeiro. Por fim, o capítulo “*Análise do patrimônio e da vocação de Parma para a produção de alimentos*”

típicos da região italiana”, Paula Tarrasconi Schmitz, Mary Sandra Guerra Ashton e Vânia Gisele Bessi analisam o patrimônio, no ramo de alimentos, de Parma (Itália) relacionados à tradição cultural e sua influência no desenvolvimento regional.

O preparo e o consumo de comidas, compreendidas de forma ampla a incluir alimentos e bebidas, são atos físicos e simbólicos que ressaltam características únicas, mas conferem a oportunidade de investigação das trocas e dos contatos entre grupos diversos. A publicação não só permite compreender as dimensões de transmissão de saberes e fazeres, mas em como representações identitárias próprias sobre a alimentação são construídas em contextos sociais variados. Em um movimento contemporâneo de intensa industrialização e homogeneização das práticas alimentares, “*Processos sociais: sistemas culinários em contexto de deslocamentos, construções de identidades, memórias e patrimônios*” evidencia as singularidades e as produções de significados dados aos alimentos, com sua aplicação na organização cotidiana, nas festividades e nas religiosidades. De forma geral, os textos apresentados em “*Processos sociais*” demonstram a pluralidade de pesquisas em torno da alimentação e dos sistemas culinários em nível nacional e internacional. A obra oportuniza um contato com as discussões em torno dos setores agroalimentares, artesanais e turísticos, além da valorização cultural, dos patrimônios alimentares e de uma história de hábitos e costumes.

REFERÊNCIAS

MENASCHE, Renata, ALVAREZ, Marcelo, COLLACO, Janine (Org.) *Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012.

OLIVEIRA, Maria Amalia Silva Alves de; VANZELLA, Elídio. (Org.); BRAMBILLA, Adriana. (Org.). *Processos sociais: sistemas culinários em contexto de deslocamentos, construções de identidades, memórias e patrimônios*. 1. ed. João Pessoa: Editora da CCTA-UFPB, 2019. v. 1. 384p.

O PAPEL DAS MULHERES NA HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO: UMA DISCUSSÃO SOBRE O PASSADO DE MULHERES A PARTIR DE SUA MEMÓRIA GUSTATIVA

**Alicia Weber
Bruna Delponte
Filipe Henrique Mariani**

Na segunda metade do século XX, a História passou por uma série de transformações e deslocamentos que dariam novo perfil à área. Tais transformações podem ser explicadas a partir de duas abordagens: de um plano externo, mudanças sociais relacionadas ao direito dos trabalhadores, das mulheres, das populações negras, colonizadas ou de grupos sexualmente dissidentes evidenciaram que as transformações históricas não tinham como sujeito exclusivo o homem branco, heterossexual, cristão, ligado à burguesia. Internamente, a História absorve novos perfis acadêmicos, novas tecnologias para análise documental, amplia o conceito de fonte e entra em contato definitivo com o conceito de cultura, de uma perspectiva antropológica. A mudança era irreversível e geraria frutos impossíveis serem previstos naquele momento.

Foi nesse quadro, com a presença feminina nos cursos de graduação em História aumentando sensivelmente, que teve desenvolvimento o campo da História das Mulheres dedicado, em grande medida, a construir um passado que não escamoteasse um fato incontestado: as mulheres agiram no passado. Esse esforço inicial não cessou de produzir inovações desde então. Em um primeiro momento, o foco principal foi a construção de imagens heroicas para mulheres que desafiaram as condições de submissão que lhes eram impostas. Logo em seguida, autoras começaram a questionar a estabilidade desse perfil e demonstrar que a categoria mulher, assim, no singular, continuava a apagar outras existências: para além da mulher urbana e de classe média, existiam mulheres camponesas, mulheres escravizadas, mulheres militarizadas, mulheres com sexualidades dissidentes. Em outras palavras, era preciso pluralizar a ideia do que significava ser “mulher” em diferentes contextos.

Apesar das muitas conquistas, não se pode perder de vista que houve resistência. Conforme descrito por Joan Scott (1989), tais pesquisadoras buscaram criar teorias que focassem no papel da Mulher dentro da história, porém, “[...] a reação da maioria dos(as) historiadores(as) não feministas foi o reconhecimento da história das mulheres para depois descartá-la ou colocá-la em um domínio separado” (Scott, 1989, p. 5) e devido a isso a História das mulheres foi recorrentemente tratada como uma história menor ou de menor

destaque, apenas com historiadores(as) feministas se focando em pesquisar e formular teorias sobre gênero.

A ideia de gênero surgiu junto com o movimento feminista americano, com destaque às pesquisadoras e historiadoras feministas pertencentes ao grupo em meados da década de 1950, para ser utilizado principalmente por pesquisadores para tratar de investigações que falassem sobre mulheres tendo em vista a normatização do chamado comportamento feminino. Em primeiro lugar, é importante compreender que gênero não é um objeto de estudos, mas uma categoria analítica. Dessa perspectiva, é possível fazer História das Mulheres, posto que em diferentes contextos espaciais e temporais as sociedades definiram e delimitaram a existência de mulheres. Dito de outra forma, as mulheres podem ser transformadas em objeto de pesquisa. Gênero, por outro lado, como categoria de análise, foi elaborado no campo das teorias das ciências humanas e sociais, como instrumento de pesquisa para avaliar em que medida as concepções de feminino e masculino implicam em diferentes posições de poder.

Por essa via, pode-se fazer um estudo a partir da categoria gênero sem que necessariamente se estudem mulheres ou homens. Um exemplo, para se compreender tal dinâmica é o conceito de imprensa feminina: no início do século XX, jornais e revistas tiveram em seus quadros homens que eram desde proprietários até cronistas, mas ainda assim foram chamadas de imprensa feminina; denominação que se justificava pelo tipo de conteúdo que publicava (ligada ao binômio maternidade/matrimônio) e implicava tais periódicos em posições inferiores quando comparados aos jornais que tratavam de política, economia e relações internacionais, ou, a imprensa masculina.

Note-se, que ao pertencer ao âmbito do feminino, essas publicações ainda que exclusivamente controladas por homens, eram posicionadas na escala de poder como inferiores. A categoria gênero, cumpre, justamente, o papel de pensar teoricamente o masculino e o feminino e utilizá-los com lente para observar as posições de poder de diferentes objetos da História, sejam mulheres de carne e osso ou construções culturais.

A partir dessas discussões, pode-se afirmar que o campo da História da Alimentação permite interseccionar as pesquisas que têm por objeto a atuação feminina nos anos 50, ao mesmo tempo em que articula a categoria gênero. O ponto de partida para a proposta que aqui se apresenta são as investigações feitas acerca do tema da alimentação pelo historiador Michel de Certeau nos dois volumes de seu livro *A Invenção do Cotidiano* — em especial no segundo livro, *A Invenção do Cotidiano: Morar, Cozinhar* —, no qual, juntamente com seus pupilos, Pierre Mayol e Luce Girard, sistematizou diversas reflexões sobre o tema; cabe destacar que, na obra, e também são apresentados entrevistas com mulheres francesas de diversas idades, classes sociais e com pertencimento a diferentes culturas, o objetivo das entrevistas foi uma ideia de como a alimentação e cotidiano eram pensados em diferentes organizações familiares.

Em sua obra, Certeau ao trabalhar a relação entre mulheres e alimentação, afirma: “A seguir, trata-se principalmente do papel das mulheres na preparação da comida no lar. Não que eu acredite numa natureza feminina imanente e estável que destinaria definitivamente as mulheres aos trabalhos domésticos, dando-lhes o monopólio da cozinha e das tarefas de organização do lar.” (1996, p. 211). Com isso, o autor faz-se entender que a relação entre mulheres e cozinha está, de certa forma, enraizada devido a visão da sociedade em torno do papel social da mulher.

Ao se refletir sobre essa discussão no contexto do Brasil, a alimentação está intrinsecamente ligada ao cotidiano e cultura brasileiros. Ao trabalhar com isso, Carvalho aborda que “O hábito alimentar, ao se desenvolver de forma inseparável das relações sociais, torna-se parte da cultura da sociedade, carregando-se de sentidos e simbolismos (2004, p. 20).” De forma complementar, DaMatta (1986, p. 33) afirma que “Comidas e mulheres, assim, exprimem teoricamente a sociedade, tanto quanto a política, a economia, a família, o espaço e o tempo, em suas preocupações e, certamente, em suas contradições.” Então é possível perceber como o tema alimentação pode ser utilizado para compreender dinâmicas sociais, culturais, econômicas e os processos de identificação que afetam diretamente a forma como determinados grupos interagem com temas políticos. Como bem observa DaMatta (1986) a multiplicidade de usos da palavra “comer” e “comida” no cotidiano brasileiro, denotam a importância e a complexidade do tema para os brasileiros. Ainda tratando disso, o autor menciona que para a sociedade do Brasil “O fato é que o comer, a comida e os alimentos formam um código complexo – uma verdadeira boca rica social – que nos permite compreender como é que a sociedade brasileira se funde enquanto tal.” (Damatta, 1986, p. 39).

Assim como em outras dimensões da experiência humana, também a alimentação pode ser avaliada de uma perspectiva “genderificada”. No processo de atribuição de significados que marcam a socialização do ser humano determinados alimentos, práticas culinárias e rituais à mesa foram associados às assimetrias de raça, classe, assim como, de gênero. Como bem observa a historiadora Elizabeth Balandier, a cozinha é um desses ‘lugares’ aos quais a mulher está associada e em que se marcam as diferenças e as descontinuidades e onde ela propicia as ligações (...). É requerida lá onde estão as fronteiras e se dão as passagens; da natureza à cultura, da reprodução à produção, da sociedade ao que lhe é exterior, da igualdade à desigualdade, das coisas aos signos e símbolos.” (Balandier, 1975, p. 76)

Embora seja um processo histórico, construído em diversas temporalidades e reforçado, especialmente, a partir do século XIX, com a ascensão do modelo de família burguesa, no quadro de expansão capitalista, atualmente, diferentes grupos sociais tomam como natural a associação entre mulher, feminilidade e ambiente doméstico, no geral, e cozinha em específico. Nesse aspecto, argumenta-se há, intrinsecamente, uma divisão de tarefas entre os sexos dentro de casa, a mulher ainda vista como algo frágil e bela, que é associada ao ato de cozinhar, portadora das boas lembranças a partir do paladar e olfato de um passado idílico e materno.

Pensando em todos esses aspectos, articulando as discussões de gênero àquelas próprias da História da Alimentação, o grupo PET (Programa de Educação Tutorial) de História realizou entrevistas a partir da pauta de História da Alimentação com a UNATI (Universidade Aberta à Terceira Idade). A UNATI se trata de um programa de extensão que em seu próprio site afirma ter como objetivo:

Contribuir para a melhoria da qualidade de vida das pessoas idosas, proporcionar condições para o resgate da cidadania e de uma participação efetiva na vida social e familiar. Essa boa qualidade de vida pode ser alcançada por meio de atividades físicas e cognitivas, trabalhadas por professores, alunos e estudiosos das mais diversas áreas do conhecimento humano, constituindo-se num laboratório para atividades de ensino, pesquisa e extensão (UNATI)

Analisando o material das entrevistas, percebe-se em diversos momentos a presença feminina atrelada à cozinha. Com isso, é possível até mesmo fazer relações com o que foi descrito por Carvalho (2004) no texto *Do fogão a lenha ao microondas*: uma incursão pela comensalidade de três gerações de famílias paulistanas ao analisar que em sua maioria, as entrevistadas eram mulheres paulistanas e, por poucas vezes, os homens se faziam presentes, situação que se assemelha às entrevistas realizadas com o grupo da UNATI.

Durante as falas das entrevistadas se torna evidente a localização da mulher no contexto da história da alimentação, sendo a protagonista quando o assunto é a cozinha e como esse protagonismo passa de geração em geração até os dias de hoje, com relatos de avós, mães e agora filhas assumindo esse papel. É o que se observa, por exemplo, na fala da Ana Luiza “eu e minha mãe sempre fazíamos rapadura”¹⁹, em que mostra o papel da mãe e da filha na cozinha, aliando com a fala da Maria Regina que ao relatar sobre uma história “[...] uma das filhas aprendeu a fazer tudo que a mãe fazia todas as comidas típicas árabes a filha aprendeu com mãe [...]”²⁰. O mesmo se pode notar com relação à fala de Maria Lioba diz “[...] eu faço alguns bolos que minha mãe fazia que são bem típicos, inclusive eu tenho vários livros de receita de receita alemã ainda herança da minha mãe[...]”²¹.

Ao evidenciar como esse conhecimento é passado de mulheres para outras mulheres no interior de grupos familiares em contexto diversos, ou, dito de outra forma, ao perceber como o crivo geracional não altera substancialmente a trajetória das mulheres, pode-se dizer que a História da Alimentação é uma chave interpretativa importante para ajudar compreender as formações de gênero.

Desde receitas, a presença na cozinha e a tarefa de cozinhar é sempre atrelada à figura feminina. Essa presença feminina transparece de forma enraizada

19 PULGA, Ana Luiza. Entrevista concedida aos pesquisadores. Guarapuava, 19 Jul.2022

20 VARGAS, Maria Regina. Entrevista concedida aos pesquisadores. Guarapuava, 19 Jul.2022.

21 HEERDT, Maria Lioba. Entrevista concedida aos pesquisadores. Guarapuava, 13 Out. 2022.

em todas as falas; mesmo que de forma sutil sempre quando há lembranças sobre o cozinhar em casa vêm à tona a figura da mãe, da avó ou da tia: “[...] hoje todos os produtos que a gente compra são industrializados, mas não tem o mesmo o sabor que os produtos que eram feitos em casa naquela época pela *mãe* da gente, pelas *avós*”²². Mas apesar da mulher ser evidenciada quando o assunto é cozinhar para seus familiares, essa história muda de cenário ao passar para o mundo gastronômico. Os grandes nomes de *Chefs* de restaurantes premiados são em sua maioria representações masculinas, o “protagonismo” da mulher na cozinha familiar dá espaço a dificuldade em crescer na profissão de chef de cozinha, afinal,

A cozinha é machista, infelizmente. Existe um ditado popular, totalmente pejorativo, que diz que lugar de mulher é na cozinha. Aí, quando a mulher resolve ocupar esse lugar, literalmente na cozinha, ela não pertence àquele ambiente. A questão do calor, das horas, da pressão é bobagem. Vou te dar um exemplo muito simples: uma panela com trinta litros de caldo, um homem não pega sozinho. Assim como a gente. No mais, é a inteligência, a capacidade de gerenciar, de suportar pressão, cansaço, e um ambiente que é desafiador. E a mulher tem isso no sangue, a mulher dá à luz. Suportar dor? Poxa, suportar pressão? Isso é machista, é uma ignorância. (Profissional B, 2016) (Carvalho, 2017, p. 195)

Essa culinária doméstica é vista como inferior e atrelada ao feminino; quando se torna um trabalho culinário, com mais prestígio em carreiras concretas, a atividade se associa à figura masculina. Ainda que existem muitas mulheres nessa profissão, as posições de comando e destaque são ofertadas em sua maioria a homens.

Sarti (2012) analisa diversas publicações que remontam aos primeiros escritos culinários em que as mulheres são descritas como indignas de confiança para preparar a comida de reis e nobres, assim como portadoras de inteligência inferior e menos habilidades para este trabalho. Nos lares e cozinhas dos não nobres, entretanto, cozinhar e preparar comida eram tarefas indiscutivelmente femininas e obrigação das mulheres (Sarti *Apud* Briguglio, 2017, p.2).

Essa hierarquia e divisão nas atividades ligadas ao universo da alimentação que é percebida ao longo da história persiste até os dias de hoje, mas de forma mais flexível, atualmente existem inúmeras exceções à regra, com a luta diária de mulheres vemos hoje mais visibilidade e reconhecimento no seu trabalho, mesmo ainda tendo várias barreiras a se vencer, seus trabalhos vêm sendo mais prestigiados. Entretanto, esse cenário permanece restrito ao âmbito da alta cozinha, onde gênero atua articulado ao conceito de classe; ou seja, mulheres de elite e profissionalizadas conseguem, não sem esforço, mover as linhas de desigualdade que as afetam.

22 PULGA, Ana Luiza. Entrevista concedida aos pesquisadores. Guarapuava, 19 Jul.2022.

O mesmo não se pode dizer do âmbito doméstico. Lá, a cozinha, a alimentação, as mulheres ainda experimentam com muita frequência a deslegitimação e a inferiorização, processos que atravessam gerações e que são piores na medida em que clivagens como classe e raça fazem seu efeito. Daí a importância, por exemplo, da realização de entrevistas, como as realizadas pelo grupo PET, afinal, assim pode-se acessar essas experiências ordinárias, reveladoras de processos históricos.

Analisando todo o apresentado, é possível perceber que a discussão sobre História da Alimentação quando articulada a categoria gênero estão ligadas em um grau muito forte, durante o desenvolvimento dos trabalhos do grupo PET de História tal percepção se deu através das entrevistas com o grupo UNATI abordando as memórias gustativas, onde sempre era lembrado da mãe na cozinha e nunca o pai, e até mesmo pode-se destacar que a participação masculina se fez escassa durante essas mesmas entrevistas, demonstrando que a cozinha caseira é feita de mulheres, por mulheres e para mulheres.

REFERÊNCIAS

BRIGUGLIO, Bianca. Cozinha é lugar de mulher? Desigualdades de gênero e masculinidade em cozinhas profissionais. *Seminário Internacional Fazendo Gênero*, v. 11.

CARVALHO, Ana; SORLINO, Fabiola Beatriz. “*Lugar de mulher é na cozinha*”: confissões femininas sobre o universo gastronômico. CIAIQ 2017, v. 3, 2017.

CARVALHO, Luiz Gonzaga Assumpção et al. *Do fogão a lenha ao micro-ondas: uma incursão pela comensalidade de três gerações de famílias paulistanas*. Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade (Mestrado), Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2004.

DA MATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1984.

GIARD, Luce. Artes de nutrir. IN: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A Invenção do Cotidiano: morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 1996.

IGGERS, George. Desafios do século XXI à historiografia. IN: *História da Historiografia: International Journal of Theory and History of Historiography*. V.3, N.4. 2010

UNIVERSIDADE Aberta à Terceira Idade - UNATI. In: *Universidade Estadual do Centro Oeste: Pró-reitoria de Extensão e Cultura*. [S. l.], 2020. Disponível em: <https://www3.unicentro.br/proec/unati/>. Acesso em: 15 ago. 2022.

SCOTT, Joan. *Gender: a useful category of historical analyses*. Gender and the politics of history. New York, Columbia University Press. 1989.

ALIMENTAÇÃO E RELIGIOSIDADE: OS ESPAÇOS OCUPADOS PELA ALIMENTAÇÃO DENTRO DA FESTA DE REIS (MINAS GERAIS)

**Ana Beatriz Giorno
Nelson Vilmar Andrade Miranda**

As práticas cotidianas têm sido um tema que vem tomando a atenção da historiografia moderna desde o século XX, quando os Annales propõem novas formas de escrever e estudar a História. A ciência toma um novo rumo e passa a voltar suas análises não mais aos fenômenos extraordinários, mas sim àquilo que figura as práticas dos indivíduos ordinariamente. Partindo das análises do cotidiano podemos eleger uma, que por sua vez figura uma das práticas mais características e inerentes ao ser humano: a alimentação.

É um fato e uma necessidade vital humana o ato de alimentar-se, em todas as culturas e etnias, invariavelmente a alimentação faz parte do cotidiano dos indivíduos. Além de caracterizar uma necessidade biológica humana, comer é um ato social (Santos, 2005), pois o ato de comer está carregado de uma série de fatores sociais, econômicos, tradicionais, e também à uma série de usos, costumes e convenções que ditam, entre outros fatores, os modos de determinada sociedade. Além disso, o que determinada sociedade come, diz muito sobre ela própria e sobre suas convenções.

Se o gosto está inteiramente ligado à cultura, a comida, e por conseguinte o ato de comer, figuram práticas culturais em seus diferentes aspectos:

(...) Comida é cultura quando produzida, porque o homem não utiliza apenas o que encontra na natureza (como fazem todas as outras espécies animais), mas ambiciona também criar a própria comida, sobrepondo a atividade de produção à de predação. Comida é cultura quando preparada, porque uma vez adquiridos os produtos base da sua alimentação, o homem os transforma mediante o uso do fogo e de uma elaborada tecnologia que se exprime nas práticas da cozinha. Comida é cultura quando consumida, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gosto, quanto a valores simbólicos de que a própria comida se reveste. Por meio de tais, a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la. (Montanari, 2009, p. 16)

Esta breve explanação de Montanari, sobre a comida como cultura nos sugere muito e nos leva a refletir sobre a comida como modo de manifestação cultural, sendo inclusive uma das manifestações culturais mais significativas das sociedades. Isto posto, é possível apontar a comida como um elemento que, per si, figura uma forma de manifestação cultural, mas que também pode ser um componente de outros modos, ou seja, que é coadjuvante perante às práticas centrais, mas que em nada perde sua relevância.

Partindo destes pressupostos, voltaremos nossa análise para as especificidades culturais regionais dentro do Brasil, com o objetivo de identificar os espaços ocupados pela alimentação dentro das festas populares religiosas. A partir disso analisaremos a Folia de Reis, uma das festas populares de cunho religioso que tem forte presença na região Sudeste do Brasil, mais especificamente no estado de Minas Gerais. É importante salientar que o estado de Minas Gerais configurará o recorte espacial a ser analisado neste trabalho. No tocante à temporalidade, a fonte não apresenta informações suficientes para se afirmar com precisão, no entanto é possível arguir que se refira aos fins da década de 1950 e início da década de 1960.

Primeiramente é necessário explorar um pouco da característica folclórica desta festa. Segundo a tradição canônica, a Festa de Reis celebra a chegada dos três Reis Magos em visita e adoração ao menino Jesus recém-nascido. A Festa de Reis é celebrada tradicionalmente no dia 06 de janeiro, portanto 12 dias após a celebração do Natal. Segundo Martins Filho e Rêgo Souza (2015), a festa teria se popularizado na Península Ibérica durante o período medieval, mais especificamente por volta de meados do século XIII, e era celebrada quase como um “segundo Natal” - ou um desdobramento o Natal - onde os festejantes trocavam presentes, entoavam cânticos e danças típicas natalinas.

A Festa de Reis chega ao Brasil por intermédio dos jesuítas portugueses, por volta de 1534. Os jesuítas que tradicionalmente já festejavam a solenidade, utilizaram-se dela como ferramenta na catequização indígena (Tinhorão, 2000). Desta forma a celebração aos Reis Magos ganhou popularidade pelos sertões do Brasil, primeiramente sendo disseminada aos convertidos indígenas, e depois sendo ensinada aos africanos escravizados.

(...). Consequentemente, graças a essa confluência de culturas – a portuguesa, a indígena e a africana – a Folia de Reis brasileira adotou características singulares em relação à sua ancestral europeia, sobretudo por conta da sua miscigenação com os elementos da cultura local – ainda que esta estivesse em fase de gestação. Composta pelas mais diferentes etnias, a Folia de Reis brasileira logo adquiriu um aspecto regionalista, com pequenas variações quanto ao estilo, ao ritmo e ao som. Como seu núcleo de crença, contudo, manteve-se a devoção ao Menino Jesus, a São José, à Virgem Maria e, de modo particular, aos Reis Magos. (Martins Filho e Rego Souza, 2015, p. 85)

O sincretismo resultante da confluência cultural, deu a Festa de Reis o seu caráter popular, desvincilhando-se dos parâmetros cristãos canônicos herdados da tradição ibérica, e dando lugar às interpretações populares da tradição. São frutíferas as discussões referentes ao catolicismo popular e as interpretações da religião pelo “populacho”, pois aí são mesclados fragmentos de fé canônica com um misticismo e superstições muito próprias dos indivíduos habitantes do interior brasileiro (Rosado-Nunes, 2003). Martins Filho e Rêgo Souza (2015), ressaltam que o sincretismo presente na Festa Reis em nada modifica o núcleo da festividade - o culto à Sagrada Família de Nazaré e aos Reis Magos - ao contrário, só o enriquecem.

Partindo da perspectiva da história oral, utilizaremos como fonte o relato de uma testemunha - entrevistada durante o processo de coleta de fontes - que passou a sua infância no estado de Minas Gerais, e vivenciou os festejos. A partir deste relato podemos ter uma ideia de como as celebrações da Festa de Reis eram realizadas em sua comunidade: “Ela começa no dia 25 de dezembro quando os foliões saem com a bandeira de Reis e vão cantando de casa em casa e aí eles vão angariando donativos também para a Festa de Reis (...).”²³

O relato presente nos sugere que dentro da própria festa existia toda uma preparação permeada de uma ritualística muito particular. É possível perceber também a partir do relato, um fator que é intrínseco às solenidades cristãs católicas, que é o estado de preparação. Isto é, no tempo que precede determinada solenidade, estar voltado - mentalmente, fisicamente e espiritualmente - para a reflexão acerca daquilo que está por ser celebrado (Curado e Lobo, 2005). Um exemplo muito comum dentro das celebrações são as novenas, dezenas e trezenas, que são os períodos preparatórios para determinada solenidade. Podemos destacar - também a título de exemplo - os tempos litúrgicos que são seguidos, como o Advento que precede o Natal e a Quaresma que precede a Páscoa, onde os praticantes voltam-se a refletir sobre o significado de sua celebração (Martín, 2022).

O relato ainda nos fornece algo muito importante a ser observado a respeito da festa, o seu caráter comunitário. Segundo a fonte, conforme os foliões realizavam as visitas, de casa em casa, entoando os cânticos e fazendo as orações, também estes arrecadavam os víveres e mantimentos que iriam compor o cardápio da festa em sua data magna.

Como tratava-se de uma comunidade fundamentalmente rural, os artigos que eram oferecidos pelos participantes da festa eram, fundamentalmente, produtos produzidos por eles mesmos em suas propriedades. Novamente sobressalta-se o caráter popular da festa, onde cada um colabora com aquilo que tem à disposição, mas que durante a festa, come de tudo igualmente.

Ao ser entrevistada sobre a Festa de Reis, a testemunha Maria Regina Vargas, relatou mais sobre suas memórias de infância, de quando sua família

23 VARGAS, Maria Regina. Entrevista concedida ao grupo Pet História - Unicentro. Guarapuava, 18 Ago. 2021.

participava desta celebração. A testemunha relata sobre as comidas que eram servidas na sua época.

As comidas são servidas em panelas enormes, antigamente sendo de alumínio, hoje em dia, elas são de plástico. A comida que eles servem durante essa comemoração é: feijão, virado de feijão – contendo torresmo caseiro –, macarrão ao molho de carne moída, salada de batata, frango – frito em fomalhas –, e carne de porco. Na sobremesa, era servido doce de leite, doce de figo, doce de jaracatiá, doce de mamão e de frutas variadas.²⁴

A entrevistada comenta também que o cardápio não varia até hoje e que as comidas servidas são as mesmas no almoço e no jantar. Existe também a disputa entre os festeiros para ver quem faz o melhor virado, o melhor macarrão e assim por diante.

Além disso, são realizadas dentro da festa ações sociais para ajudar as famílias carentes e instituições, Maria Regina conta como a comida ajudava nesse ponto também durante as celebrações. “São feitos doces em latas de vinte litros, e esses doces acabam sendo distribuídos depois para as instituições”.²⁵ Mostrando que a alimentação juntamente com a Festa de Reis, fazem um trabalho conjunto para ajudar a comunidade e as famílias que vivem nela. Ainda nesse mesmo tema, é comentado como cada família da vizinhança/comunidade disponibilizava um prato de comida ou alguma carne como contribuição para a festa.

Quem tinha gado, por exemplo, disponibilizava um carneiro para carrear para aquele dia. Outro tinha bastante galinha e oferecia. O cardápio não varia muito, e aí os doces, quem vai fazer o doce de leite? Geralmente quem tinha mais posses, que tinha vaca leiteira e que tinha dinheiro. [...] O outro tem um pé de figo, faz o doce de figo, aí combina né. Então, porque se não combinar acontece de ter só um doce né, e os que estão em primeira, doce de figo, doce de leite, o doce de jaracatiá que hoje é raro, doce de mamão é muito procurado também. Aí é servido de salgado, biscoito de polvilho e rosca.”²⁶

O relato novamente nos sugere o caráter comunitário da festa, no que tange à alimentação. Ao citar diversas vezes este aspecto a testemunha evoca o quanto este fator lhe marcou, e o quanto ele estava presente dentro da festa. Dentro desta perspectiva podemos adaptar a ideia que Giard (1996) nos apresenta, no que tange às sociabilidades que permeiam os atos de alimentar-se. Pois, analisando a fonte é possível identificar que as relações de sociabilidade que se estabelecem em torno

24 VARGAS, Maria Regina. Entrevista concedida ao grupo Pet História - Unicentro. Guarapuava, 18 de Ago. 2021.

25 VARGAS, Maria Regina. Entrevista concedida ao grupo Pet História - Unicentro. Guarapuava, 18 de Ago. 2021.

26 VARGAS, Maria Regina. Entrevista concedida ao grupo Pet História - Unicentro. Guarapuava, 18 de Ago. 2021.

da alimentação vão muito além do ato de comer, perpassam pela arrecadação dos alimentos, que no dia do festejo, serão preparados e consumidos por todos.

As relações de comensalidade estabelecidas entre os festejantes é um fator digno de ser observado, Giard (1996) nos aponta que as relações que envolvem os atos de comer estão imbuídas de um forte sentimento de afeto, respeito e amizade. Paralelamente, emerge o elemento religioso da partilha, evocando tanto a Ceia Derradeira quanto a passagem bíblica da multiplicação dos pães e dos peixes, onde todos se satisfazem e ainda sobram excedentes. O ato de partilhar é algo que está muito presente dentro da fé cristã, e estão entremeados de diversos valores, tal qual a solidariedade entre os membros da mesma comunidade, e o ato de servir bem ao próximo.

A partir do relato da entrevistada podemos perceber que apesar de exprimir grande simplicidade, o cardápio da festa era bem diversificado, contando com uma significativa variedade de pratos. A diversidade de doces a base de frutas presente no cardápio, sugerem-nos certa sazonalidade, e, por conseguinte o caráter de extraordinariedade dos pratos, isto é, as comidas que são disponíveis somente em determinada época do ano.

A testemunha em seus relatos reitera a importância que a comida desempenha dentro da Festa de Reis: “(...). É considerado pecado você negar comida a quem chega na Festa de Reis. E esse pecado vai ser punido com uma seca brava, ou com uma doença na sua lavoura ou no seu gado por exemplo. Então todo mundo morre de medo de negar alguma coisa no dia da Festa de Reis.”²⁷

O relato fornecido pela testemunha nos sugere o quanto a festa estava envolta em um grande misticismo, principalmente pelo medo de atrair sobre si algum tipo de maldição. O não seguimento dos parâmetros que regem a festa - como o ato de alimentar os celebrantes ou recebê-los em casa - poderiam, de alguma forma, ofender aos santos que estavam sendo celebrados, e por tal acarretar sua “ira” sobre a comunidade. Esta crença explica a necessidade de haver fartura nas comemorações, bem como eloquentes festejos.

Se existe o medo da maldição ao redor da festa, existe também a busca de graças e milagres. Segundo Martins Filho e Rêgo Souza (2015), a promoção da festa era coletiva, mas contava com interesses pessoais daqueles que a promoviam, como forma de pedir bênçãos - ou por elas agradecer - os fiéis se ofereciam para organizar, ou custear de alguma forma o festejo. Pois segundo a crença, é necessário oferecer os préstimos como sacrifício, em nome do milagre esperado. Oferecer a Festa como forma de pedir algum milagre é algo muito próprio do cristianismo popular, primeiramente pela crença dos fiéis de estar agradando aos santos com seus louvores, e torná-los benevolentes frente aos seus pedidos. Em

27 VARGAS, Maria Regina. Entrevista concedida ao grupo Pet História - Unicentro. Guarapuava, 18 de Ago. 2021.

segundo lugar, os fiéis também acreditam estar contando com as orações conjuntas de seus confrades como auxílio na busca da graça (Martín, 2022).

Encaminhando-nos para conclusão desta análise podemos pontuar alguns elementos que se sobressaíram na exploração do tema. Ao analisar os relatos da testemunha podemos observar o quanto as memórias afetivas estão arraigadas em sua narrativa, e o quanto as memórias sobre a festa ainda estão vívidas em si. Novamente recorremos a Giard (1996) para explicar o peso com que as memórias afetivas são construídas e modeladas nitidamente, quando estão relacionadas às comemorações, e por conseguinte a alimentação. Dentro da festa a comida desempenha um papel importante, trazendo à tona as discussões de Montanari (2009), foi possível perceber o modo como a comida exerceu o seu papel como cultura, e conseqüentemente fez parte do culto religioso. Para concluir, podemos afirmar que os debates envolvendo os temas aqui tratados - religiosidade popular, alimentação, cultura - são ainda muito frutíferos e amplos, e são circundados ainda por uma miríade de elementos que podem nutrir discussões ainda mais aprofundadas.

REFERÊNCIAS

CURADO, João Guilherme; LOBO, Tereza Caroline. HERANÇA IBÉRICA NA AMÉRICA LATINA: AS PROCISSÕES CATÓLICAS DE PIRENÓPOLIS-GOÍÁS. *X Encontro de Geógrafos da América Latina (EGAL)-Por uma Geografia Latino-Americana: do labirinto da solidão ao espaço da solidariedade*. São Paulo: USP, p. 3904-3916, 2005.

GIARD, Luce. Artes de nutrir. IN: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A Invenção do Cotidiano: morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 1996.

MARTINS FILHO, José Reinaldo Felipe; SOUZA, Ana Guiomar Rêgo. A FOLIA DE REIS NO HORIZONTE DA FESTA: INTRODUÇÃO A UMA ETNOGRAFIA. V *Simpósio Internacional de Musicologia*, 2015.

MARTÍN, Julián López. *A liturgia da Igreja: teologia, história, espiritualidade e pastoral*. Editora Vozes, 2022.

MONTANARI, Massimo; LIMA, Maria de Fátima Farias de. O gosto é um produto cultural. IN: MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. 2009.

ROSADO-NUNES, Maria José. *Mulheres, raça e cristianismo popular no Brasil*. 2003.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A Alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. IN: *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005. Editora UFPR.

TINHORÃO, José Ramos. *As festas no Brasil colonial*. Editora 34, 2000.

IDENTIDADE E ALIMENTAÇÃO, ESPECIFICIDADES LOCAIS: CULINÁRIA IMIGRANTE

André Felipe Grzebelucka
Julianne Miranda Cavalcanti da Silva
Pamela Pieticzak Miler

As cozinhas, tanto locais quanto nacionais, são territórios de grande miscigenação de culturas, onde fica nítido como as relações sociais levam à trocas culturais, principalmente no âmbito da alimentação. Partindo desta premissa, podemos pensar a cozinha imigrante como sendo uma das principais representações destas trocas de costumes e de identidades, uma vez que, ao analisarmos os hábitos culturais de cada nação podemos perceber que, existem vários grupos que diferem culturalmente e socialmente uns dos outros, o que nos leva a perceber que cada população tem seus próprios hábitos e costumes em relação a alimentação e essas diferenças ficam nítidas quando analisamos a maneira como esses imigrantes constituem sua cozinha após deixarem seus países de origem de maneira a reconfigurar seus hábitos alimentares para, segundo Certeau e Giard (1996, p. 242), encaixarem-se nas “necessidades materiais configuradas pela tradição [...] agrícola do lugar[...]”, com uma nova cultura, características e costumes.

A partir disto podemos pensar História da Alimentação como sendo uma ponte para explicar a relação entre comensalidade e hospitalidade, ligados à consolidação das relações sociais e sociabilidades destes grupos de imigrantes. Segundo Rodrigues (2012) a alimentação é uma das principais necessidades de sobrevivência do ser humano, porém, para além disso, envolve também o âmbito do prazer e das emoções e está interligada ao sentimento de hospitalidade e sociabilidade. Podemos entender então, que, essa relação entre cultura e alimento estão intimamente presentes no ambiente doméstico da cozinha; segundo Santos (2005) as cozinhas seriam então

[...] produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais. Hoje, os estudos sobre a comida e a alimentação invadem as Ciências Humanas a partir da premissa de que a formação do gosto alimentar não se dá, exclusivamente, pelo seu aspecto nutricional, biológico. O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos[...]. (Santos, 2005, p. 12-13)

Seguindo este pensamento entendemos que alimentar-se é um ato tanto nutricional, quanto social, pois é pautado na cultura local, com suas práticas e

tradições a respeito do hábito de se alimentar - geralmente herdados dos membros mais velhos da família. A simples existência da sociabilidade gerada pelo ato de alimentação se apresenta em diferentes contextos da história. Pensando na humanidade como um ser orgânico, que necessita para sua sobrevivência a companhia de seus semelhantes, Rodrigues (2012) destaca que a comensalidade leva à solidariedade, ao compartilhamento e à cooperação. Então, para o ser humano, o ato de comer seria algo social, é uma atividade desempenhada de maneira coletiva e para o coletivo.

Portanto, nesta pesquisa, iremos tratar sobre os aspectos da História da Alimentação, mais especificamente sobre os aspectos que definem a identidade de um povo e sua alimentação e suas especificidades, ou seja, trataremos aqui sobre a alimentação, sociabilidade e cozinha imigrante. Partindo desta proposta, utilizaremos como base teórica obras que nos ajudam a pensar a Alimentação como sendo intimamente ligada a cultura local e também sobre a organização das cozinhas imigrantes, entre elas se destacam: *Alimentação como fonte de sociabilidade e hospitalidade* (2012), de Heloísa de Almeida Fernandes Rodrigues; *A Alimentação e seu lugar na História* (2005), de Carlos Roberto Antunes dos Santos; *Alimentação: O Trabalho de Preservar e Elaborar a Identidade e a Memória dos Imigrantes Alemães na Colônia de Santo Ângelo/RS (1850-1900)* (2014), de Fabiana Helma Friedrich; e *A Inversão do Cotidiano: Morar, Cozinhar* (1996), de Michel de Certeau e Luce Giard.

Para podermos falar com mais propriedade sobre a vida e a culinária imigrante iremos utilizar, como fonte, as entrevistas realizadas pelo grupo Programa de Educação Tutorial do curso de História (PET-História), da Universidade Estadual do Centro Oeste, onde foram entrevistadas testemunhas - atualmente moradores da cidade de Guarapuava/PR - integrantes da UNATI - Universidade Aberta à Terceira Idade. Para a questão metodológica utilizamos da História Oral, onde através de rodas de conversas intituladas como Lembranças de Outrora, os alunos PET levantaram questões de maneira a instigar as memórias das Unatianas de maneira que compartilhassem suas lembranças acerca da alimentação que receberam ao longo da infância até a idade adulta; sobre suas mudanças e permanências e sobre as adaptações, no caso das famílias imigrantes, que ocorreram para que sua cozinha tradicional continuasse a existir, mesmo que com alterações. Essas entrevistas serão nossa principal fonte de análise referente à temática das Especificidades da Culinária Imigrante.

Acerca da metodologia abordada neste trabalho, o historiador Paul Thompson (2009, p.9) diz que a História Oral pode ser entendida como sendo uma interpretação das histórias das sociedades e de suas culturas “através da escuta das pessoas e do registro de suas lembranças e experiências.” Sendo assim, o autor afirma que as entrevistas podem e devem ser utilizadas como fonte para história, sendo elas estabelecidas a partir de um método formal e

conduzido ou dadas em a partir de conversas informais, como foi o caso das entrevistas utilizadas nesta pesquisa.

Partindo, então, da perspectiva de que os hábitos alimentares são mecanismos que marcaram a história das civilizações humanas, refletindo os comportamentos das sociedades onde estão inseridos, Friedrich (2014, p. 646) afirma que, nesse sentido, “[...] não se pode negar que a culinária de um povo representa suas tradições culturais, sua compreensão étnica e de grupo [...]”. Segundo ela, as receitas, passadas de geração em geração, detêm um valioso patrimônio a ser preservado, uma vez que, como um ato sociocultural, a cozinha está presente em todas as nações, onde, em cada uma delas, retém suas especificidades. Os imigrantes, em sua cozinha, “mesclam a sua alimentação tradicional com produtos locais, reformulando suas receitas” (Friedrich, 2014, p. 646). Para Certeau e Giard, esses hábitos culinários

Como todo agir humano, [...] dependem da ordem cultural: diferem, de uma sociedade à outra, sua hierarquia interna e seus modos de proceder, de uma geração à outra, numa mesma sociedade e de uma classe social à outra, transformam-se as técnicas que presidem essas tarefas, como também as regras de ação e os modelos de comportamento que dizem respeito a elas (Certeau; Giard, 1996, p. 218).

Podemos perceber então, através dos argumentos apresentados pelos autores, que essas famílias imigrantes precisaram adaptar, não apenas, seus estilos de vida - para se encaixarem em um novo local, com uma nova cultura -, mas também sofreram adaptações dentro do seu modelo de cozinha. Eles ainda trazem consigo as práticas culinárias que aprenderam em seu país de origem, porém, ao migrarem, precisam mesclá-las com as práticas e alimentos disponíveis no novo local. Essa foi uma das características marcantes da infância da entrevistada Maria Lioba, integrante da UNATI que compartilhou suas memórias com o grupo PET.

A entrevistada Maria Lioba Heerdt é filha de imigrantes alemães, que chegaram ao Brasil em meados da década de 30, após terem recebido do governo brasileiro 25 hectares de terra. Seus pais vieram ao Brasil com o propósito de uma vida melhor, assim como muitos grupos de imigrantes. Mas, ao desembarcarem no novo país, foram apresentados a uma realidade completamente diferente daquela que estavam acostumados e por consequência, tiveram que adaptar inúmeros aspectos de suas culturas, sendo um deles o culinário.

Por conta disso, a testemunha relata que dentro da colônia alemã, que sua família vivia, no oeste de Santa Catarina, diversas mulheres donas de casa, dentre elas sua mãe, precisaram adaptar as receitas de seu país de origem para caber na realidade do território brasileiro. Tais ajustes, não foram feitos apenas no que se diz a respeito ao modo de preparo, mas, principalmente, na adequação dos ingredientes. Como a colônia ficava afastada do centro de comércio, uma grande

quantia dos alimentos consumidos eram aqueles cultivados pelos colonos, como diz Heerdt,

Maria Lioba: [...] “tudo o que a gente plantava, a gente comia. Era o que alimentava a gente porque lá não tinha ainda muita coisa pra comprar. Como nós morávamos a treze quilômetros do centro da cidade, era só à cavalo mesmo para ir buscar algum outro alimento que a gente não tivesse na lavoura. Então, por exemplo, a carne - que a gente sempre tinha -, mandioca e batata doce, era tudo coisas que se plantava na terra que nós cultivamos.”²⁸

Podemos perceber que a alimentação desses imigrantes, neste caso alemães, era muito pautada nos produtos que se conseguiam cultivar por contra própria. Porém, algumas receitas, conta Heerdt, tiveram de sofrer algumas alterações em seus ingredientes, principalmente nos primeiros momentos no novo país. Ela afirma que

Maria Lioba: [...] “na alemanha se come muita batata inglesa e se faz muita carne com molho [...] a mãe também teve de adaptar um pouco, porque, no início que eles vieram não tinha ainda a batata inglesa, mas se tinha mandioca, então, a mãe tinha de cozinhar a mandioca para fazer aquela carne com o molho como ela era acostumada, só que agora com a mandioca, né. Ela sofreu muito no começo porque ela não gostava, na verdade não era o sabor que ela estava acostumada! [...]”²⁹

Dessa forma, os costumes alimentares desses imigrantes alemães foram moldados pelo Brasil e vice-versa, pois receitas como o purê de batata inglesa, tão tipicamente Alemão, ou o bolo de milho e o Eisbein servido com chucrute, pratos tradicionais da *Oktoberfest*, foram fortemente incorporados e adaptados para uma culinária que pudesse ser feita no Brasil, sem que a essência da comida Alemã fosse perdida em seu todo.

É válido ressaltar que havia uma distinção quanto a importância dos alimentos dentro da casa de Heerdt, haviam os alimentos que eram consumidos no dia de semana e os que eram consumidos nos domingos e datas comemorativas. A comida feita em dia de semana geralmente era aquela produzida com ingredientes caracteristicamente brasileiros, como a mandioca, o arroz com batata doce e o fubá. Já a comida feita nos domingos e em datas comemorativas, eram marcadas pelas receitas alemãs adaptadas, ou em algumas ocasiões esporádicas pela comida alemã tradicional, com seus ingredientes próprios, visto que, em alguns momentos Heerdt cita que sua mãe algumas vezes voltava, em viagem, para a Alemanha e trazia de lá alguns ingredientes que ainda não eram possíveis de se encontrar no

28 HEERDT, Maria Lioba. Entrevista concedida aos pesquisadores. Guarapuava, 13 de Out. 2021.

29 HEERDT, Maria Lioba. Entrevista concedida aos pesquisadores. Guarapuava, 25 de Abr. 2022.

Brasil. Desta forma, podemos perceber esta diferenciação entre comidas ordinárias e extraordinárias.

Segundo Giard (1996, p. 238), as diferenças entre as comidas ordinárias, do dia-a-dia, e das comidas extraordinárias, feitas aos domingos ou datas comemorativas, se dá por conta de para aqueles que moravam afastados dos grandes centros e, neste caso, para aqueles que moravam longe de seus países de origem as comidas extraordinárias serviam como uma espécie de “magia” - nas palavras da autora - que através destas receitas detalhadas, com ingredientes tradicionais, levavam as pessoas “por um instante ao tempo feliz da abundância. Mas essa magia supõe que se tenha passado outrora por uma verdadeira experiência de prazeres culinários.” Ou seja, para que essas famílias pudessem aproveitar o deleite de se comer um prato tradicionalmente preparado, com os ingredientes de sua terra natal, era preciso primeiro transformá-los em lembranças boas que, depois de muito comer apenas as comidas ordinárias preparadas com os ingredientes brasileiros, no caso da família de Heerdt, teriam, enfim, nas datas especiais a “magia” das comidas extraordinárias que lhes trazem a sensação de prazer culinário.

Uma comemoração, que Heerdt descreve como sendo o momento onde uma maior quantidade de comidas extraordinárias, preparadas da maneira mais fidedigna possível aos pratos alemães, eram servidas é a *Oktoberfest*. Ela é uma festa folclórica, de origem alemã, que surgiu em 1810 em Munique, para comemorar o casamento do príncipe Ludwig da Baviera com a sua esposa Teresa. A festa acontece no Brasil com o objetivo de promover desfiles, danças e comidas típicas alemãs, que são mencionadas por Heerdt, como: purê de batata, chucrute, joelho de porco (Einsbein), linguiça cozida no palito, tortas de frutas e castanhas, bolo cremoso de milho e entre outros. Apesar das adaptações, que algumas vezes eram necessárias para o preparo dos pratos, Heerdt diz que essa festividade era de suma importância para a sua comunidade, por ser um momento em que todos se reuniam, dividiram tarefas para o preparo dos alimentos e desfrutavam de um período de comemoração e volta à suas origens.

Essa importância dada à festividade da *Oktoberfest* nos faz refletir sobre o que Santos (2005, p.13) quer dizer ao falar que “nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais como espelho de uma época e que marcaram uma época”. Através disso entendemos que, o que se come tem grande importância nas interações culturais e, em uma comemoração como a *Oktoberfest*, é perceptível que a comida a ser preparada era de total relevância para aquelas pessoas, tanto quanto o local onde estavam comendo e com quem estavam comendo.

A alimentação nesse sentido teria um significado para além do nutritivo biológico. Ela também se relaciona com a parte emocional e social, podendo ser um ato anterior a um tipo de ritual ou cerimônia, neste caso é através da *Oktoberfest*, que ocupa o lugar de proporcionar a esses imigrantes um momento de cultura

e de interação social particular em um momento singular do tempo. Segundo Friedrich (2014), a sociabilidade e a convivialidade exercida através dos eventos podem criar uma perspectiva sobre o evento em si, em qualidade e importância para os participantes, aumentando ou diminuindo o grau de tais valores, o que influencia em todas as relações socioeconômicas daquela comunidade. Logo, é possível observar, que apesar da culinária imigrante ser constituída de múltiplos ingredientes provindos do território brasileiro, a sua essência não é perdida ou esquecida e as culturas se mesclam, se adaptam e se enriquecem de maneira mútua. Fica então perceptível, através das falas de Heerdt, que a comida exerce um papel de manutenção cultural e social para as pessoas daquela comunidade.

Por fim, concluímos este trabalho afirmando que a temática História da Alimentação ainda dispõe de espaço para debates amplos sobre suas características. A alimentação está presente em todas as culturas e nações e ainda existem muitos aspectos sobre ela aos quais podem ser trabalhados futuramente.

REFERÊNCIAS

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A Inversão do Cotidiano: morar, cozinhar*. petrópolis: Vozes, 1996. p. 211

FRIEDRICH, Fabiana Helma. (2014). Alimentação: o Trabalho de Preservar e Elaborar a Identidade e a Memória dos Imigrantes Alemães na Colônia de Santo Ângelo/ RS (1850-1900). *Oficina Do Historiador*, 641-654.

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.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na História. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005. Editora UFPR

THOMPSON, Paul. História oral e contemporaneidade. *História Oral*, [S. l.], v. 5, 2009.

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.

AUSTERIDADE E SOBREVIVÊNCIA, MAGIA E PRAZER EM A FESTA DE BABETTE²

Sílvia Gomes Bento de Mello³

O escritor mineiro Rubem Alves acredita que o *prazer seja o objeto da vida*⁴. Em busca dele vivemos: ele dá sentido às nossas relações, aos nossos trabalhos, aos nossos sonhos, anseios e projetos. Assistir “*A Festa de Babette*” é constatar justamente isto⁵. O filme é uma afirmação de que onde há prazer, há corpos vibrantes, há vidas renovadas, há possibilidades de romper com o estabelecido e usual. O filme nos fala de prazer através da comida. Comer é, de fato, uma atividade obrigatória da existência humana – uma experiência que une todos os homens, em todos os tempos. Mas, ao mesmo tempo separa-os, distingue-os. Assim, a maneira como se alimentavam os homens e mulheres que viviam numa perdida aldeia da Dinamarca na segunda metade do século XIX, em nada se parece com a alimentação francesa, do mesmo período. De maneira que, através do questionamento sobre essas diferenças, podemos elencar elementos que nos permitam compreender, de uma maneira mais ampla, ambas as localidades.

No que concerne a Jutlândia – península dinamarquesa onde se desenrola a narrativa fílmica – a alimentação não está desconectada do sentido da religiosidade local. De fato, é em torno da seita fundada pelo pai das irmãs Martina e Philippa que se estabelece todo o sentido de vida da comunidade. Vidas regradas por uma religiosidade austera, que controla corpos e regula mentes. A história se passa em uma comunidade afastada da “civilização”: um isolamento que preserva e potencializa as particularidades locais. A austeridade é uma marca que caracteriza a postura que os habitantes de Jutlândia têm diante da vida. Tomando por exemplo a vida de Martina e Philippa, observamos uma série de sacrifícios feitos em nome de uma religião que prega a salvação através da renúncia, de modo que os prazeres do corpo são vetados. Viver para o outro, dedicar-se à caridade é o sentido da vida dessas mulheres. Não iam a bailes ou a festas quando moças, sacrificaram suas paixões de juventude para dedicarem-se à fé e às obrigações religiosas. O casamento e o amor terreno eram julgados como de pouco valor. O comedimento

2 Este texto estabelece uma breve problematização sobre o filme “A festa de Babette”, produção dinamarquesa, ganhadora de Oscar de melhor filme estrangeiro em 1987. Direção: Gabriel Axel (1918-2014). Salienta-se que o filme é baseado no conto A festa de Babette (1955), da escritora dinamarquesa Karen Blixen (1885-1962).

3 Professora Associada do Departamento de História da UNICENTRO – Campus de Guarapuava.

4 ALVES, Rubem. Ciência, coisa boa... IN: MARCELLINO, Nelson Carvalho. *Introdução às Ciências Sociais* [org.]. 2ª ed. Campinas, 1988.

5 Breve sinopse: Fugindo da França por ocasião da Comuna de Paris, Babette Hersant chega a Jutlândia (Dinamarca), onde é acolhida pelas irmãs Marina e Phillipa, filhas de um falecido pastor protestante, referência na comunidade. Lá, Babette se dedica, especialmente, a cozinhar. Após 14 anos, ao receber um prêmio na loteria e em comemoração ao centenário de nascimento do pastor, Babette prepara um sofisticado jantar: tal acontecimento possibilita uma bela e emocionante comunhão entre os convivas.

e a compostura revelavam-se ainda nas condutas, no vestuário, no mobiliário; na disciplina com que liam e interpretavam a bíblia e na seriedade com que cantavam músicas religiosas.

Em se tratando das duas irmãs, o sentido de austeridade com que conduziam a vida, as lições de cumprimento do dever religioso que receberam do pai, levaram-nas a negar e a fugir de tudo quanto escapava ao que era prescrito pela religião. Assim, tomando o exemplo do tenor Achilles Papin, que se encantou por Philippa, sublinha-se como o seu modelo de vida, suas músicas profanas, a maneira como tocava e acariciava Philippa contrapõe-se com o pudor com que os habitantes de Jutlândia lidavam com seus corpos. Papin, além de ser um homem vindo de Paris (e, portanto, com hábitos e comportamentos divergentes da península dinamarquesa), era um artista, um cantor. E, os artistas costumam ter uma postura mais descontraída, menos rígida diante da vida, especialmente dos prazeres da vida. Papin conhecia os deleites da música e da culinária francesa e tais prazeres eram constitutivos da sua identidade.

Na segunda metade do século XIX, Paris era, de fato, uma cidade ícone de transformações e palco de inúmeras revoltas e revoluções, inclusive a Comuna de Paris, ocorrida em 1871, que acabou por trazer Babette a Dinamarca. Diferentemente de Jutlândia, Paris era uma cidade populosa e prenhe em ideias e movimentos intelectuais, um lugar de grande movimentação de pessoas, que tinha em curso uma reforma que transformaria definitivamente sua estrutura urbana – nas palavras do filósofo alemão Walter Benjamin, “[...]numa paisagem em que nada permanecerá inalterado, exceto as nuvens”⁶. No que concerne a culinária, desde os tempos das Cortes do Antigo Regime, a cozinha francesa vinha experimentado transformações e inovações que a marcariam como uma das mais reputadas do mundo. Com efeito, a Corte, com sua preocupação com o refinamento das maneiras e dos gostos, renovou os costumes e práticas alimentares. Isto implicou no desenvolvimento de um conjunto de boas maneiras à mesa (inexistente na Idade Média), mas também na inovação dos pratos, dos sabores, dos odores, do degustar a comida e do portar-se a mesa⁷.

As transformações protagonizadas na culinária francesa no século XVII foram decisivas para os rumos que tomaram a história da alimentação no Ocidente a partir de então. Segundo o historiador inglês Roy Strong, nenhum país europeu ficou imune ao que se desenvolveu na Corte francesa (especialmente no Palácio de Versailles) no que concerne à gastronomia e etiqueta à mesa⁸. Primeiramente, destaca-se que o gosto se modificou. Em banquetes medievais, podia-se observar,

6 BENJAMIN, Walter. O narrador: considerações sobre a obra de Nikolai Leskov. In: *Magia e Técnica; Arte e Política*: ensaios sobre literatura e história da cultura. 7ª ed. São Paulo: Brasiliense, 1994: 198.

7 Sobre essa questão, ver: FLANDRIN, Jean-Louis. A distinção pelo gosto. IN: Ariès, Philippe; CHARTIER, Roger [org.]. *História da Vida Privada*: da Renascença ao século das Luzes. São Paulo: Cia das Letras, 1991: 267-309. ELIAS, Norbert. *O Processo Civilizador* – Vol. 1: Uma História dos Costumes. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994. STRONG, Roy. *Banquete*: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.

8 STRONG, Roy. Idem: 192.

por exemplo, um grande pavão sobre a mesa. De fato, ao menos em períodos avançados da Idade Média, entre grupos mais abastados, comia-se pavões, cisnes, grou, garças: ou seja, carnes de animais marcados pela beleza e pela grandiosidade. Neste contexto, a comida tinha que agradar aos olhos: gostava-se de cor e os condimentos eram escolhidos para dar o colorido desejado à comida. Era um tempo de “*advento de comidas exóticas e [de] ascensão de culto à cor*”⁹. O que se desenvolve na Corte francesa é a valorização do sabor, assim, passou-se a se privilegiar o cozimento das carnes, como forma de apurar o sabor; a preferir aves menores (galinha, patos, marrecos, pombos e pássaros de caça) e carnes mais saborosas (tais como o boi, a vitela, o carneiro). Além disso, é o momento de valorização das comidas frescas (as hortaliças, os vegetais, as frutas), de possibilidade crescente de diversificação dos alimentos, com as espécies trazidas do Novo Mundo.

Graças ao desenvolvimento das estufas, iguarias como aspargos e cerejas já poderiam ser cultivadas no inverno. Cogumelos, trufas, alcachofras, alface e especialmente ervilhas ganharam destaque na culinária. Os peixes eram preferidos frescos. As saladas se difundiram, os vegetais ocuparam lugar de honra como *entrada*. Os laticínios, como manteiga e cremes, também eram fortes nesta nova culinária. E optava-se por temperos como o alho, a cebola, salsa, o hortelã, o alecrim, que já eram conhecidos na Idade Média, mas não tinham grande destaque, naquele contexto. Não é mais o tempero para dar uma determinada cor, mas o tempero para dar um determinado sabor. Agora, privilegiava-se o sabor natural dos alimentos¹⁰. Por fim, acrescenta-se que no final do século XVII foi inventado o champagne, que fez grande sucesso entre os aristocratas¹¹.

Outra marca da culinária francesa foi o desenvolvimento das boas maneiras à mesa: a elegância, a etiqueta, o bom comportamento para comer e para beber tornam-se praxe entre os cortesãos franceses, que diversificam o número de pratos, baixelas, talheres à mesa. Para os franceses, sua forma de comer era superior a de todos os outros povos da Europa. A relação que travaram com a comida é uma marca da *civilização*, valor tão importante para os franceses, para a identidade francesa. Em *A festa de Babette*, esses elementos podem ser bem observados no banquete oferecido pela *chef de cuisine*: os convivas sentiam-se deslocados em relação a maneira como proceder diante da diversidade de louças e talheres, tão sofisticados se comparados com o que estavam acostumados. Um deslocamento que se estendia, evidentemente, à comida em si: o *menu* preparado pela francesa primava por alimentos frescos (tais como frutas e vegetais), carnes *exóticas* (de vaca, tartaruga ou codorna), ervas usadas como tempero; além de pratos sofisticados em relação a sua apresentação, como o surpreendente *caille au sarcophage*.

9 STRONG, Roy. Aos olhos do expectador. In: *Ibidem*: 102.

10 É interessante observar que, na Paris do século XIX, serão os mais pobres que condimentarão mais os alimentos, em especial a carne, para disfarçar o gosto da putrefação. Ver: Giard, Luce. O Prato do Dia. In: CERTEAU, Michel de; Giard, Luce; MAYOL, Pierre. *A Invenção do Cotidiano*. Morar, Cozinhar. Petrópolis: Vozes, 1996: 234-267.

11 STRONG, Roy. *Op.cit*: 193.

Aliás, mesmo em sua cozinha ordinária, realizada ao longo de cerca de quatorze anos vivendo em Jutlândia, Babette introduziu pequenas alterações em pratos e no modo de cozinhar local – tais como a preferência por alimentos frescos e o uso de ervas como tempero. Suas referências da culinária francesa produziam, assim, rastros em sua experiência na Dinamarca – realizando uma comida, contudo, que agradava aos locais. De fato, Babette conquista a simpatia e o afeto dos moradores de Jutlândia em larga medida pelo seu trabalho na cozinha, embora permanecesse sempre como uma figura misteriosa para eles. Destaca-se que, quando Babette chegara à casa das irmãs Martina e Phillipa, ela nada fala sobre si, deixando em suspenso informações a respeito do seu passado: é apenas a carta enviada por Achille Papin que sinaliza, em passant, que Babette sabe cozinhar. E é, de sobremaneira, ao universo da comida que Babette vai se vincular, nos anos em que viveu na casa das irmãs dinamarquezas.

Vivendo no contexto da distante comunidade de Jutlândia, Babette – que fora uma respeitada *chefe de cousine* na França – experimenta particularidades novas, no que concerne à comida e ao alimentar-se. Na pequena comunidade da Dinamarca, a alimentação vinculava-se à sobrevivência, à caridade, ao cotidiano. Nada tinha a ver com o prazer, com a satisfação dos sentidos e com a sofisticação que a francesa estava acostumada no *Café Anglais*. Assim, Babette resigna-se, por anos, a cozinhar todos os dias a mesma sopa ensosa. Comer todos os dias a mesma coisa é uma marca comum na alimentação dos pobres¹². Em localidades isoladas e tradicionais, caracteristicamente, se come exclusivamente aquilo que a região oferece, tendo-se, portanto, um limitado volume de opções: em Jutlândia, uma localidade a beira mar, a alimentação era à base de peixe. Lá, se tinha a prática de secar o peixe – meio de conservação historicamente difundido: ao longo da maior parte da história humana, a inventividade popular foi decisiva para a conservação dos alimentos. Sendo assim, as frutas secas ou os legumes em conserva foram originalmente estratégias para aumentar a durabilidade dos alimentos¹³.

Inserida no ambiente doméstico da casa de Martina e Philippa, Babette assume por completo o funcionamento da cozinha das irmãs: a *chef de cousine* demonstra saber poupar, escolher os alimentos, conhecer a frescura e a qualidade destes – o que é próprio de quem lida cotidianamente com o cozinhar. Luce Giard salienta o quanto estas atividades requerem inteligência, memória e perspicácia – estando longe de serem fazeres desprovidos de conhecimento, como tendem a ser percebidos no senso comum. Da mesma maneira, são atividades de inteligência, imaginação e criatividade: saber escolher e combinar os alimentos, temperá-los, inventar um prato novo com o que há disponível, fazer render a comida, agradar aqueles que irão comer¹⁴. Assim, Babette consegue fazer da sopa que aprendera com as irmãs Martina e Phillipa algo mais agradável, por exemplo. Babette demonstra ter domínio tanto do preparo de refeições ordinárias, quanto de extraordinárias.

12 Sobre essa questão, ver: GIARD, Luce. *O Prato do Dia*. Op. Cit.

13 Ver: Idem.

14 Ver: GIARD, Luce. *A invenção do Cotidiano: Morar, Cozinhar*. Ibidem.

De fato, o banquete que oferece aos convivas de Martina e Phillipa revela toda a força da culinária de Babette. Com ele, Babette rompe o tempo do cotidiano, da estrutura repetitiva de cenas, do fazer e refazer sempre a mesma coisa e propõe que a vida se renova diante do inédito, que a suspensão do cotidiano nos faz sentir vivos e enche a vida de significados.

Assim, dispondo de todos os ingredientes de que necessitava para fazer um grande banquete (um verdadeiro jantar francês!), a *chef de cousine*, proporciona aos convidados não apenas a experiência de novos sabores, odores e texturas, mas sensações e emoções inéditas. Através da deliciosa comida de Babette, aqueles senhores e senhoras, que viviam sob a égide dos ensinamentos de obediência, disciplina e renúncia aos prazeres corpóreos, vivenciam uma experiência de elevação da alma. Os ressentimentos, as discórdias, os sentimentos de culpa que marcavam as relações do grupo são aplacados e dissolvidos pelo prazer provocado pela comida de Babette. Com efeito, as carnes, os temperos, os queijos, os vinhos que Babette importa para o jantar suavizam os convivas.

Conforme já apontamos, o requinte e a diversidade da culinária francesa rompiam com as práticas alimentares em vigor até então. A isso se soma o fato de que Babette traz aquilo que havia de melhor e mais refinado na culinária francesa para um grupo de homens pobres, que viviam isolados e devotados a uma seita religiosa que reprimia o estímulo dos sentidos. Mesmo na França, o banquete preparado por Babette não era para qualquer um: conforme esclarece a *chef de cuisine*, uma refeição como aquela custava dez mil francos, no *Café Anglais*. Salienta-se que foi apenas a partir da Revolução Francesa que surge na França restaurantes refinados, que serviam as comidas requintadas, anteriormente restritas à Corte: os chefes de cozinha desempregados, cujos patrões membros da alta nobreza haviam fugido da revolução se vêem obrigados a encontrar uma outra maneira de sobreviver e realizar o seu trabalho. Abrem, então, os seus próprios restaurantes, tornando a cozinha artística dos grandes mestres, antes só encontrada nas residências dos ricos e poderosos, agora acessível ao grande público que pudesse pagar por ela¹⁵.

Babette era uma *chef de cousine* destacada no contexto parisiense em que vivera, embora fosse mulher. Com efeito, em um contexto em que a cozinha crescia em reputação, ela se firmava, cada vez mais, como uma atividade masculina. Ao mesmo tempo, de acordo com o depoimento do General Lowenhielm, um dos personagens do filme, Babette realizava uma culinária sensível, capaz de proporcionar experiências profundas e transformadoras:

“Quando estive em Paris, uma vez ganhei uma corrida de cavalos. E, depois, os oficiais da cavalaria francesa me homenagearam com um jantar num dos mais famosos restaurantes da cidade, o Café Anglais.

15 Sobre essa questão, ver: SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A gastronomia francesa: da Idade Média às novas tendências culinárias. Disponível em: http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/gastronomi_francesa.PDF. Acesso em 10 de dezembro de 2022.

O chefe de cozinha, surpreendentemente, era uma mulher. Comemos ‘codornas no sarcófago’, um prato que ela mesma tinha criado. O general Galhiffet, que era nosso anfitrião aquela noite, nos explicou que essa mulher era capaz de transformar um jantar numa espécie de caso de amor, numa relação de paixão onde era impossível diferenciar o apetite físico do espiritual. O general Galhiffet me disse que no passado havia se batido em duelo por causa de uma linda mulher. Porém que já não havia uma mulher para quem derramaria seu sangue, fora esta cozinheira. Tinha a fama de ser o maior gênio culinário de sua época.”¹⁶

Dimensiona-se, assim, a singularidade de um jantar como aquele servido para os convidados de Martina e Philippa. Uma experiência única na vida daqueles homens e mulheres. E mesmo Babette, no dia seguinte, tornaria a cozinhar a tradicional sopa de peixe. Mas, uma coisa é inegável: ninguém seria mais o mesmo depois do banquete em comemoração ao centenário do pastor. Curiosamente, os prazeres do corpo que eram associados à perdição, a forças malignas e satânicas são o que redime os habitantes da comunidade. O encontro ímpar proporcionado por tal banquete, tornou os convivas mansos, sinceros, afetuosos, fraternos, solidários: ou seja, despertou neles princípios cristãos; liberou sonhos, emoções, afetividades, sentimentos reprimidos. A comida, tida como profana (elemento para manter o corpo), elevou a alma; aproximou as pessoas, não apenas fisicamente, mas também emocionalmente, na dor e na alegria¹⁷.

Nesse sentido, a festa de Babette foi uma verdadeira confraternização. Uma demonstração do quanto a magia é necessária à vida e de que o sagrado e o profano coabitam. Sem sonho, sem magia, a vida é pura repetição biológica. Precisamos dos artistas, dos magos, dos mágicos para sermos felizes. Por fim, a preparação do banquete pode ser interpretada como uma forma de agradecimento da parte de Babette pela acolhida das duas irmãs. No entanto, há mais em jogo. O jantar foi um meio de Babette reconstituir a sua própria identidade (de *chef de cousine*, de francesa), que a guerra civil na França havia esfaqueado. Quando chegara a Dinamarca, quatorze anos antes, Babette vinha de uma experiência traumática, que lhe tirou a família e lhe afastou da sua pátria, de seus amigos, de sua cultura. Em Jutlândia, o cozinhar era uma atividade sem glamour, inserida na sobrevivência e na cotidianidade. No entanto, na França de fins do século XIX, chefs de *cousine* gozavam de um status privilegiado¹⁸. O jantar que preparou por ocasião do centenário da morte do pastor foi uma oportunidade de Babette

16 A festa de Babette. Direção: Gabriel Axel. Dinamarca, 1987.

17 Roy Strong observa que: “*A Bíblia oferece uma grande quantidade de exemplos, das bodas de Caná ao milagre dos peixes, em que comer em conjunto constitui uma profunda expressão de amor, comunhão e companheirismo*”. STRONG, Roy. op.cit: 53. Neste sentido, *A festa de Babette* dialoga com a tradição e simbolismos cristãos.

18 Esse status foi consolidado especialmente com Cêreme, cozinheiro de Napoleão Bonaparte e fundador da Cusine Classique. Nas palavras de Carlos Roberto Antunes dos Santos: “No final do século XVIII, quando Napoleão chega ao poder e depois invade a Europa e o Oriente, os seus soldados portam na ponta das baionetas a obra dos direitos humanos e atrás deles seguem exércitos de cozinheiros, cabeleireiros, professores de dança: é a civilização francesa se expandindo pelo mundo”. SANTOS, Carlos Roberto Antunes. Op.cit: 06.

reconstituir quem ela era, de re-experimentar o prazer do cozinhar, de tornar a fazer a sua comida-arte.

Tal como na *Última Ceia* descrita no Novo Testamento, Babette oferece um banquete para doze convivas (eram doze os discípulos de Jesus) e ela própria funciona como o Cristo (o 13º elemento à mesa): sua comida foi um alimento espiritual, a conexão entre corpo e espírito, elemento de harmonia interior. Através do banquete, os convivas têm acesso a uma experiência espiritual profunda e, ousaria a dizer, que apenas ali se convertem efetivamente. Para que isso fosse possível, Babette valeu-se do seu trabalho: não trabalho como aquela energia produtiva que se compra e vende, mas trabalho como energia criativa de artista. E como artista, Babette sacrifica tudo que tem em prol da sua arte, nos mostrando que a arte tem o maravilhoso poder de transformar vidas.

REFERÊNCIAS

ALVES, Rubem. Ciência, coisa boa... IN: MARCELLINO, Nelson Carvalho. *Introdução às Ciências Sociais* [org.]. 2ª ed. Campinas, 1988.

BENJAMIN, Walter. O narrador: considerações sobre a obra de Nikolai Leskov. IN: *Magia e Técnica; Arte e Política*: ensaios sobre literatura e história da cultura. 7ª ed. São Paulo: Brasiliense, 1994.

ELIAS, Norbert. *O Processo Civilizador* – Vol. 1: uma história dos costumes. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994.

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A Invenção do Cotidiano*: morar, cozinhar. Petrópolis: Vozes, 1996.

FLANDRIN, Jean-Louis. A distinção pelo gosto. IN: Ariès, Philippe; CHARTIER, Roger [org.]. *História da Vida Privada*: da Renascença ao século das Luzes. São Paulo: Cia das Letras, 1991.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *A gastronomia francesa*: da Idade Média às novas tendências culinárias. Disponível em: http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/gastronomi_francesa.PDF. Acesso em 10 de dezembro de 2022.

STRONG, Roy. *Banquete*: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.