



Contribuição das festas para a valorização do patrimônio imaterial alimentar nas linhas rurais

Contribution of feasts to valuation food intangible heritage in rural communities

Romilda de Souza Lima¹

Recibido: 03/03/2022 - Aceptado: 12/05/2022

Publicado: 30/06/2022

Resumo

Este texto diz respeito a uma parte de pesquisa realizada em 2019 em Marechal Cândido Rondon, no Paraná. Neste município ocorrem, anualmente, 20 festas culinárias, ou gastronômicas, nas várias comunidades rurais, ocasiões que envolve muitos moradores dessas comunidades na logística de organização e preparo da comida a ser servida. O objetivo foi o de investigar, analisar e registrar os limites e as potencialidades das referidas festas que, pela importância para o município e seus habitantes, podem ser consideradas como um patrimônio imaterial da cultura alimentar local, por meio das festas que ocorrem no interior, nas linhas rurais. É importante refletir que, apesar de algumas modificações e adaptações, ao longo dos anos, as festas estudadas continuam sendo reproduzidas, bem como os pratos considerados típicos, ainda que com alterações dos ingredientes. Se não é o melhor que se tem em termos de nutrição e do aproveitamento dos produtos da agricultura familiar local, elas ainda permanecem como categoria de festas tradicionais.

Palavras chave: Festas gastronômicas; Rural; Patrimônio imaterial; Cultura alimentar.

Abstract

This text concerns a part of research carried out in 2019 in Marechal Cândido Rondon, Paraná. In this municipality, annually, 20 culinary or gastronomic feasts take place in the various rural communities, occasions that involve many residents of these communities in the logistics of organizing and preparing the food to be served. The objective was to investigate, analyze and record the limits and potential of the aforementioned feasts, which, due to their importance for the municipality and its inhabitants, can be considered as an intangible heritage of the local food culture, through the parties that take place in rural communities. . It is important to reflect that, despite some modifications and adaptations, over the years, the feasts studied continue to be reproduced, as well as the dishes considered typical, albeit with changes in the ingredients. If they are not the best in terms of nutrition and the use of products from local family farming, they still remain a category of traditional festivals.

Keywords: gastronomic feasts; Rural; Intangible heritage; Food culture.

¹ Universidade Estadual do Oeste do Paraná, romislima2@gmail.com, <https://orcid.org/0000-0002-0968-0044>

Introdução

Este texto diz respeito a discussão componente de dissertação de mestrado defendida em 2019. Discorre sobre cultura, patrimônio imaterial alimentar e sobre festas que ocorrem em áreas rurais. A pesquisa de campo ocorreu em Marechal Cândido Rondon, município do Oeste do Paraná, cujo objetivo central foi a realização de um estudo sobre as festas que ocorrem nas linhas rurais, acreditando que tal pesquisa pode contribuir para a valorização da cultura alimentar local, reduzindo o risco, em médio prazo, da perda de referenciais importantes no que se refere à patrimônio cultural alimentar. Isso, sobretudo, em face das modificações decorrentes da industrialização da produção e do consumo dos alimentos, do distanciamento da produção e do ecossistema local, do enfraquecimento do espaço social alimentar e das consequências do ordenamento capitalista da produção, do processamento e do consumo de alimentos no mundo globalizado.

A metodologia da pesquisa de mestrado, ao qual este artigo apresenta uma síntese, envolveu um estudo de caso com abordagem quanti-qualitativa, enfatizando-se a qualitativa que, segundo Richardson (2012, p.79-80), “busca por uma compreensão detalhada dos significados e características situacionais dos fenômenos, procurando os aspectos subjetivos dos fenômenos e as motivações não explícitas dos comportamentos.” Foram estudadas as vinte festas que ocorrem nas linhas – ou comunidades – rurais do município, suas características e dinâmicas. Aplicou-se também entrevistas com pelo menos um representante que exerce liderança de cada uma das festas, num total de 24 entrevistas semiestruturadas.

No que se refere à replicabilidade da pesquisa, ela apresenta dados e informações que podem contribuir com outras pesquisas em área semelhante podendo ser, por exemplo, utilizada como comparativo com outros estudos. Nesse sentido é importante compreender que estudos de casos são estratégias metodológicas importantes em estudos descritivos e exploratórios de fenômenos contemporâneos, como apontado por Gil (2010) e Yin (2001), mas é também um método que apresenta limitações, a mais considerável é que ela diz respeito à uma determinada situação ou local pesquisado e, portanto, não pode ser generalizado. Ou seja, as informações referentes a este estudo e as manifestações e dinâmicas das festas não necessariamente coincidirão com estudos semelhantes ocorridos em outro lugar.

Trata-se de um município em que ainda há potenciais de reprodução do comer tradicional devido aos importantes aspectos dos modos típicos do saber-fazer alimentar e dos rituais nas festas locais, haja vista que a comida é um importante elo entre as pessoas e seu território, ampliando a identitária e a noção de pertencimento.

Este artigo está esquematizado em introdução, abordagem teórica sobre: 1. Cultura e patrimônio imaterial da alimentação e da comida; 2. Os sentidos e as discussões sobre patrimônio alimentar; 3. A importância das festas como mantenedoras de práticas alimentares. Na sequência apresentam-se as informações e discussões sobre a dinâmica das festas das linhas rurais do município e, por fim, as considerações finais do artigo.

Cultura e patrimônio imaterial alimentar

A alimentação pode ser considerada como um fato social total, no sentido dado por Marcel Mauss em “Ensaio Sobre a Dádiva: forma e razão da troca nas sociedades arcaicas”, publicado pela primeira vez em 1925. Em torno dela ocorrem interações e correlações importantes que dizem respeito aos fatores sociais, culturais e econômicos de quem a pratica. Além disso, o ato alimentar é tão antigo quanto a humanidade, pois, segundo Câmara Cascudo (2004, p. 340), “no princípio foi a fome! Depois da respiração, a primeira determinante vital é o alimento”. O processo cultural tornou essa ação que, antes de tudo, é fundamental para a sobrevivência humana, em uma elaboração cultural riquíssima, que envolve práticas alimentares diversas espalhadas pelo mundo (GARCIA, 2013; FLANDRIN; MONTANARI, 1998; WRANGHAM, 2010).

A cultura é expressa por um conjunto de conhecimentos e habilidades humanas que, cotidianamente, instrumentalizam o comportamento apreendido ao longo da história. Como discutem Contreras; Gracia 2011, p. 126-127: “A necessidade de recorrer aos aspectos culturais para se compreender a alimentação humana baseia-se na constatação de que os próprios condicionamentos biológicos puderam se concretizar de diferentes modos em diferentes sociedades”.

Nesse sentido, a comida caseira e a interação com os alimentos estão entre os principais fatores de reconhecimento da identidade de um povo, haja vista que os hábitos alimentares formados na infância acompanham os indivíduos ao longo de sua vida, fenômeno observado claramente nos imigrantes. Assim, a alimentação, como expressão cultural, não se limita à ingestão de gêneros alimentícios, pois abrange o modo de preparo dos alimentos, as relações interpessoais envolvidas no preparo, o comportamento à mesa, os utensílios, o modo de consumo alimentar, dentre outros elementos importantes. (PINTO; SIMÕES, 2016). E, ainda, como reforçado por Fischler (1995, p. 67-68), “a comida e a cozinha são um elemento capital do sentimento coletivo de pertencimento. Em certas situações de migração é possível observar que alguns traços culinários persistem mesmo quando o idioma de origem foi esquecido”.

Os diversos grupos sociais relacionam significados diferentes ao ato de comer, dentre os quais, como comer, quando comer e com quem comer, além das questões relativas ao espaço ocupado pelos alimentos e pela comida na coletividade e nos processos de saúde/doença (MENASCHE, 2012).

A sociologia da alimentação advém, por lógica, dos fatores relacionados ao fato social: qualquer produção da sociedade exige o desenvolvimento de formas de abastecimento alimentar, pois nenhuma outra atividade é semelhantemente permanente na história humana. Nesse processo, encontram-se as variações, pois os alimentos regionais, neste sentido, tornam-se uma ferramenta cultural poderosa na defesa da coletividade, mantendo as características dos hábitos populares, anulando algum prato estranho na comunidade local (CASCUDO, 2004).

A culinária é um ato cultural de representação e pertencimento, aspectos que podem ser observados na trajetória dos imigrantes, pois quando preparam o prato ‘típico’ de suas origens, aproximam-se das lembranças, sentindo-se parte daquela cultura. Mesmo longe, a culinária resgata diversas memórias da infância, da terra de origem, de um evento ou viagem (CAETANO *et al.*, 2012).

O vocabulário de cada período, além de transmitir imagens mentais, apresenta-se como indicador da conduta social no que se refere ao respeito e ao uso da linguagem obrigatória nas regras sociais vigentes (CASCUDO, 2004, p. 341). Nesse sentido, esclarecer o autor que as palavras de uma liderança social têm poder de transformar a realidade, seja na população, no uso dos recursos econômicos, ou mesmo nos costumes norteados pela palavra geradora. Dessa forma, as palavras com valores diferentes dos anteriores, são a primeira e definitiva forma de mudança.

Segundo Silva (2017), nos grupos que se deslocaram para outros locais ou regiões, a manutenção dos hábitos alimentares adquiridos na origem atua como um reforço identitário em meio a um ambiente cultural diferente do seu local de nascimento. Corroborando essa ideia, Lima (2015) argumenta que o gosto, formador do hábito, é construído no convívio com outros grupos e que, não por acaso, em relação à comida, quase sempre as preferências entre os membros de uma mesma família são semelhantes. É o gosto também que classifica e distingue uma pessoa de outra, um grupo de outro.

Em outras palavras, pode-se dizer que na formação do gosto alimentar estão presentes diferentes aspectos socioculturais que interferirão nas escolhas e embora possa ocorrer, o sistema alimentar de um grupo não necessariamente será adotado por um outro, pois está ligado às questões culturais que, em função de diversos fatores, podem contribuir para a rejeição de determinadas práticas alimentares.

Por sistema alimentar entende-se “o conjunto de conhecimentos repassados de geração em geração, que incluem o saber-fazer, o gosto, as regras, as etiquetas”, dentre outros aspectos que contribuem no processo de escolha dos recursos presentes num espaço natural e determinam sua transformação em alimentos para consumo de uma dada cultura. Essa cultura, por sua vez, reconhece estes códigos simbólicos expressos no preparo dos alimentos com parte da construção de sua identidade cultural (POULAIN, 2001, apud Lima, 2015, p. 47).

No processo de escolha alimentar, a eleição ou a recusa do alimento está vinculada a códigos culturais que nivelam essa diferença, especialmente diante de alimentos distintos dos tradicionais e conhecidos. Assim, entende-se que a formação da cultura alimentar de uma localidade recebe influências dos fluxos migratórios.

A satisfação das necessidades alimentares dos seres humanos não pode ser considerada estritamente utilitária ou tecnológica, haja vista sua função estruturante na organização da vida social, pois tanto na produção quanto na distribuição, no preparo ou no consumo, a comida é o componente central nas diferentes etapas (POULAIN, 2013).

Segundo a UNESCO (2010), o “Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade” contempla práticas, conhecimentos e expressões relacionadas à identidade de grupos sociais, reproduzidos entre gerações. Em tal contexto compreendemos a comida como patrimônio cultural. Para isso buscamos respaldo em Hernández (2005, p. 130), para quem “os objetos do patrimônio permitem interpretar a história e o território no tempo e no espaço. Essa relação fornece sentido à vida coletiva, alimentando o sentimento de pertencer a um grupo com identidade própria”.

Os aspectos imateriais da cultura alimentar são fundamentais para a manutenção da identidade cultural, sobretudo quando se leva em consideração as rápidas mudanças alimentares no contexto da modernidade, em que o ato alimentar vai se transformando em coisificação ou apenas em mais uma tarefa a cumprir no cotidiano, valorizado muito mais em face da necessidade fisiológica de sustentação do indivíduo, mas desconectado da relação humana e ecológica da atitude alimentar.

Sob esse prisma, os processos de produção cultural são tão importantes quanto o patrimônio material, pois estão sujeitos ao risco de se tornarem uma categoria social praticamente vazia em face da ausência dos valores culturais imateriais. Não obstante, a manutenção de muitos dos hábitos alimentares tradicionais pode colaborar para a manutenção da Soberania Alimentar e da Segurança Alimentar e Nutricional por se tratar de elementos desejáveis dos diferentes grupos étnicos e por ser um dos principais meios de manifestação da identidade e cultura de um grupo.

No entanto, o que se observa nas discussões contemporâneas sobre o assunto é que parece se ampliar um processo que distancia os consumidores de alimentos daquele de produção alimentar. Acerca disso, Goergen (2000), observa que embora o ser humano tenha alcançado níveis elevadíssimos no conhecimento científico sobre o meio ambiente, isso não parece vir, por si só, atrelado à sabedoria nas formas de lidar com a natureza, chegando a vê-la como inimiga, como um empecilho para o desenvolvimento e por isso se afastando dela.

Ainda em um contexto de processo de transformação na pós-modernidade, o ritmo de vida cada vez mais acelerado e, conseqüentemente, com tempo também escasso para as tantas demandas diárias, onde prioriza-se o trabalho, já há algum tempo um investimento tecnológico no sentido de tornar mais rápido e fácil as formas de se alimentar. Em consequência, o consumo de produtos alimentícios ultraprocessados se tornou cada vez maior, levando muitas crianças das grandes cidades, e não apenas elas, a não saber a origem de muitos produtos que ingerem, por exemplo, o leite da vaca, o ovo da galinha, alguns vegetais, dentre outros.

Sobre este último ponto, uma pesquisa recém-publicada (Hahn; Gillogly; Bradford 2021) no *Journal of Environmental Psychology*, com 176 crianças de 4 a 7 anos nos Estados Unidos, apontou o desconhecimento das crianças sobre a origem de alimentos consumidos no cotidiano, sobretudo, os de origem animal, neste caso 30% delas classificou alimentos de origem animal como sendo vegetal, inclusive os *nuggets*. Já 47% das crianças

identificaram as batatas como um alimento de origem animal. São reflexões muito importantes a serem feitas nos tempos atuais. Tais confusões possivelmente afetem muito mais a crianças moradoras das áreas urbanas do que as vivem no campo.

Para a sustentabilidade do patrimônio imaterial alimentar, a industrialização da produção alimentar, e seu amplo consumo, – não obstante às suas vantagens práticas – trouxe pelo menos três consequências relevantes: a desconexão entre a produção e o consumo de alimentos, reduzindo a importância do espaço social alimentar e a inter-relação existente entre eles, a perda da integridade entre a produção e seu ecossistema local, promovida pela agricultura industrial, que impõe o uso de fatores de crescimento sobre a natureza, contribuindo para provável eliminação completa desta e, por último, o capital dominante, que ordena as estruturas de produção, processamento e consumo de alimentos no mundo globalizado (PLOEG, 2008).

Martins *et al* (2013), analisaram as pesquisas de orçamentos familiares dos anos 2002 e 2008, observando o aumento da contribuição calórica dos produtos prontos para o consumo ao longo de seis anos entre as pesquisas, encontrando um aumento de 23% para 27,8%. Nesse processo, destaca-se os produtos ultraprocessados, que passaram de 20,8% para 25,4%. Ainda observaram o declínio significativo, de 41,8% para 40,2%, da contribuição calórica de alimentos *in natura* ou minimamente processados e de ingredientes culinários, utilizados no preparo de refeições caseiras, de 35,2% para 32%. A participação do arroz e feijão no total de calorias adquiridas pelos brasileiros, reduziu respectivamente 7,1%, e 16,7%, no mesmo período.

Em comparação à análise acima, verificamos que dados do IBGE (2019), relativos à Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2017-2018, mostrou que em relação a POF 2008-2009, houve uma redução de 11,2% no consumo de arroz e feijão no Brasil. A mesma pesquisa aponta ainda uma redução no consumo de frutas e um aumento no consumo de *fast food*, principalmente consumidos por adolescentes.

As ações alimentares da pós-modernidade (Bauman, 1998) tem nos afastado da terra, da produção agrícola, dos alimentos *in natura*, do conhecimento daquilo que comemos, que como aponta Mintz (2001, p.31) “nenhum outro comportamento não automático se liga de modo tão íntimo à nossa sobrevivência”. O estudo das festas rurais que ocorrem em Marechal Cândido Rondon, nos permitiu inferir que elas contribuem intensamente para a valorização da cultura alimentar local, da manutenção de muitas das práticas alimentares da produção ao consumo, muito embora venha passando por algumas mudanças em que algumas atividades se modernizam, alguns ingredientes são substituídos por não serem mais produzidos no local. Essas questões são apontadas mais à frente neste artigo.

Os sentidos e as discussões sobre patrimônio alimentar

“Comida é Patrimônio”, assinala a campanha do Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (FBSSAN) lançada em 2015, cujo foco era a “valorização da identidade alimentar, presente nas ricas regionalidades culinárias do país, bem como nas dimensões sociais, culturais, econômicas e políticas”² (p.1). Por ser tão importante a alimentação/comida, termina por ser resguardada e protegida juridicamente, sendo classificada como patrimônio imaterial, e, nesses casos acompanhadas pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN).

Mas, ainda que não registrada formalmente, a comida é patrimônio, carregada de identidades vinculadas a territórios e modos de vida e de práticas alimentares diversas. Compreendendo a ideia de território como o que é discutido por Saquet; Sposito (2008, p.26) como sendo “conexão, articulação, resultado e condição da dinâmica sócio espacial”.

Segundo Poulain (2013, p. 35) “a história da alimentação mostrou que, cada vez que identidades locais são postas em perigo, a cozinha e as maneiras à mesa são os lugares privilegiados de resistência”. Para este autor, a patrimonialização da alimentação, com suas representações do espaço social alimentar, coloca os produtos, os objetos e habilidades utilizadas em sua produção, transformação, consumo e conservação, juntamente com os códigos sociais – modos de cozinhar, de comer e de beber – como elementos identitários componentes da construção cada grupo social. Essa forma de compreensão amplia o patrimônio de material para imaterial, envolvendo as práticas cotidianas de espaços sociais populares e “reconhecendo as culturas alimentares locais como gastronomia, e, ainda, como patrimônios gastronômicos regionais”.

O comer bem, passa pela associação entre o consumir o que é produzido localmente, preparado pelos chamados guardiões do patrimônio gastronômico, misturando sabores e sentidos. Giddens (2012) aponta que a tradição e os costumes possuem guardiões dos saberes que se responsabilizam por manter vivas as memórias afetivas e tradições dos seus grupos respectivos, possuindo ainda a função de repassá-las às futuras gerações. Nesse sentido, o autor discute tradição atrelada à repetição e à passagem do tempo em direção ao futuro que resguarda orientações do passado, ou seja, modos de fazer que são elaborados de tal maneira que influenciem fortemente a sua repetição e reprodução no presente e, em se perpetuando no presente, tornem possível organizar as ações do futuro, resguardando as tradições.

Tais memórias se tornam dinâmicas e ativas ao serem reproduzidas e, de acordo com Lima (2015, p. 82), “a presença desses guardiões se torna ainda mais importante no mundo contemporâneo para que as experiências passadas, seus erros e acertos não se percam da sociedade”.

2 Mais informações, acessar: <https://www.asbran.org.br/noticias/fbssan-lanca-campanha-comida-e-patrimonio#:~:text=A%20campanha%20Comida%20C3%A9%20Patrim%20C3%B4nio%20pretende%20estimular%20a%20reflex%C3%A3o%20entre,.fbssan.org.br>

A memória, dessa forma, é meio de preservação de práticas sociais e culturais que, em se mantendo vivas, podem ser repassadas. Conforme Poulain (2013), o interesse pela cozinha regional está situado na nostalgia de um espaço social em que o comensal não tinha muitos receios, pois se abrigava na cultura culinária com que era identificante e que o identificava.

Nesse sentido, cada sociedade é que define o que é bom ou não para comer, como aponta Harris (2011) o que é desprezado como alimento por uma determinada cultura, pode ser considerada uma iguaria em outra.

Fischler (1995) denominou de sistema alimentar, ao qual ele utiliza o termo sistema culinário, como as dinâmicas e relações que ocorrem para além do espaço da elaboração e técnicas de preparo. “São representações, crenças e práticas que estão associadas a ela e que são compartilhadas pelos indivíduos que compõem uma cultura ou um grupo no interior dessa cultura” (p. 34).

Compreendemos que a discussão de sistema social alimentar ou sistema culinários tem muita conexão com a ideia de território trazida por Saquet (2017, p. 42). Segundo o autor existem “redes e nós” na organização da territorialidade e nesse contexto, “cada sociedade organiza seu espaço combinando esses elementos e, desta maneira, produz seu território de forma relacional e multidimensional”. Tal pensamento muito explica sobre as relações que ocorrem durante a organização das festividades ocorridas nas linhas rurais de Marechal Cândido Rondon e das quais tratamos neste artigo, pois os “nós e as redes” são algumas vezes muito perceptíveis, outras mais veladas, mas a organização das festas está respaldada na organização da territorialidade.

As festas como mantenedoras de práticas alimentares

O contato e a participação nas festas são formas de se conhecer aspectos da sociabilidade e os elementos constitutivos da cultura, da tradição e dos costumes locais, implicando em aprendizado de participação, seleção, negociação, conscientização de direitos e deveres, além de responsabilidades de ordem sociais e políticas.

Para Amaral (1998) as festas contribuem na construção da sociedade, pois é na sociabilidade que são construídas as consciências culturais, sociais, morais, dentre outras. As festas são feitas pelo povo e para o povo e constituem um espaço de afirmação cultural dos grupos que possuem relações afetivas e de manutenção cultural e social. As relações e contatos que ocorrem nas festas carregam em si os aspectos mais fortes da cultura, de modo denso, além de permitir a apreensão de modos de viver, sendo uma das dimensões em que ocorrem as primeiras experiências de se sentir pertencente a um espaço social e ainda, de oportunizar a transmissão intergeracional da cultura e da identidade de um povo, “e, através desse compartilhar de alimentos especiais, revigoram-se os laços de solidariedade e de pertencimento (p.102).

As festas são consideradas por Ewbank (1976) um dos principais passatempos do povo brasileiro e ignorá-las seria omitir os atos mais populares deste povo. Elas são um dos meios para que ocorra a afirmação do indivíduo como cidadão participante, com seu lugar na comunidade e na sociedade política e que se difunda determinadas práticas culturais, dentre as quais, a alimentação, haja vista que a comida possui um importante caráter simbólico com poder de agregar pessoas.

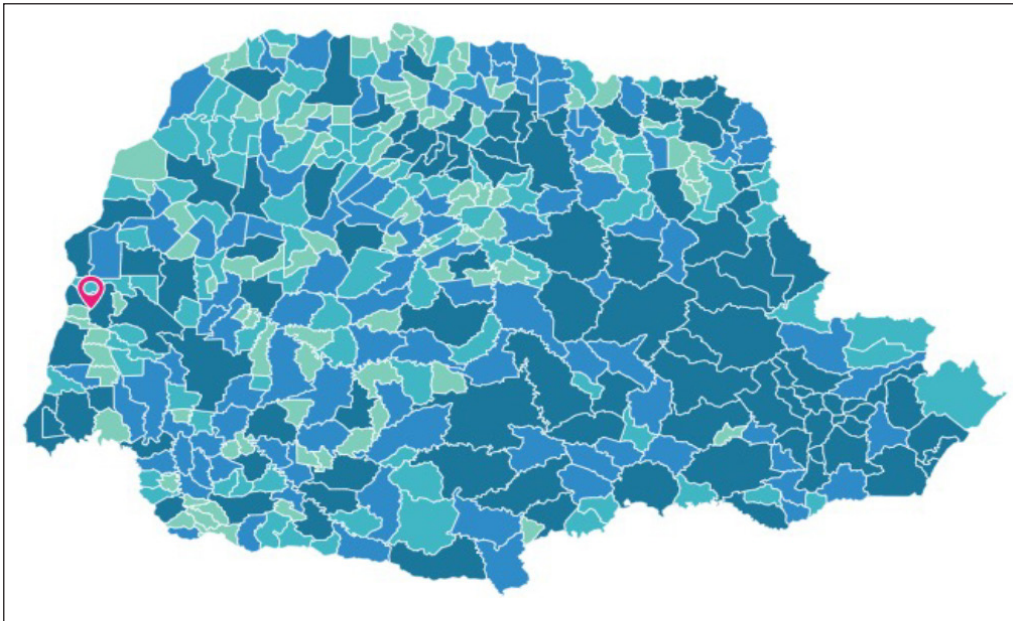
No que se refere à Marechal Cândido Rondon, as festas são também importantes representações culturais. Para além de ser mantenedora de tradições e peculiaridades dos grupos alemães que colonizaram a região, elas reúnem famílias – inclusive os parentes que já na habitam mais no município, atraindo turistas e cria, de tempos em tempos, cenários distintos característicos de cada um dos principais festejos que ocorrem no município. É o caso das fachadas das casas e dos galpões onde acontecem as festas, bem como do portal da cidade, que sinalizam o tempo todo que a cultura alemã perpassa o cotidiano dos seus habitantes. Elas ocorrem neste município são ainda mais importantes ao analisar o contexto que atual, em que se amplia a tendência à individualização e em que as identidades, como sinaliza Hall (2000), estão sendo “deslocadas” ou “fragmentadas”.

O município localiza-se no Oeste do Estado do Paraná, Brasil (Figura 1), apresenta características tipicamente germânicas, pois há prevalência da população de descendência alemã e o uso comum do dialeto alemão entre as pessoas com mais idade é recorrente, bem como as expressões herdadas da cultura material da origem germânica em várias edificações, que foram construídas no estilo arquitetônico *Enxaimel*, evidenciando o desejo do seu povo em fazer a manutenção da cultura herdada de seus antepassados. Vieram, sobretudo dos Estados de Santa Catarina e do Rio Grande do Sul.

A organização em grupos para a realização das festas identitárias que ocorrem no município são carregadas de simbologias e de ritos permeados por uma coesão de grupo sobre o que manter, o que destacar, o que reproduzir para perpetuar a ideia dos eventos como patrimônio local e, portanto, tradicional. No mesmo sentido, essas organizações precisam permanecer conectadas ao cotidiano e aos modos de reprodução social e econômica dos grupos, pois, não por acaso, desde o período de ocupação da região, muitas festas estão diretamente ligadas ao rural e aos modos de vida do campo. Isso se aplica também à culinária que se desenvolve nas festas.

Desde a chegada dos colonos à região, a agricultura de base familiar envolvia todos os membros das famílias no exercício das atividades laborais e de sobrevivência, desde o cultivo da agricultura e da pecuária às colheitas, perpassando as práticas de abates dos animais e os afazeres da casa, como o preparo das refeições. Com todas estas dificuldades as festas constituíam momentos de diversão para aliviar os sentimentos ruins e os desconfortos produzidos pela rotina cotidiana, o que era uma das características de adaptação e como um princípio de união de confraternização comunitária que permanece até os dias atuais.

Figura 1 - Localização de Marechal Cândido Rondon - Paraná.



Fonte: IBGE Cidades

A dinâmica das festas gastronômicas das linhas rurais do município

As festas populares, sobretudo, as do meio rural, costumam apresentar na culinária uma importante referência sobre o local. Nesses casos, as comidas servidas falam representam um tipo de linguagem haja vista expressar peculiaridades sobre o grupo que promove a festa. Se forem típicas podem “contar” parte da história local, assim como falar dos hábitos e práticas alimentares, por representar parte do patrimônio cultural imaterial local. Em Marechal Cândido Rondon, acontecem anualmente 24 festas gastronômicas e pouco se sabe sobre elas no que se refere a estudo de sua importância patrimonial e cultural. Abaixo citamos as principais festas e os locais que abrangem:

- **Costelão assado:** Associações de moradores das linhas Bela Vista e Marrecos e dos Bairros Augusto I e II e Jardim Lider, assim como no Clube Lira.
- **Boi assado no rolete:** Expo-Rondon e da associação de moradores da linha Três Voltas.
- **Outros pratos à base de carne bovina:** Associação de moradores das linhas Ajuricaba, Arara e São João, dos Distritos de Bom Jardim e Curvado
- **Pratos à base de suínos:** Associações de moradores do bairro Alvorada, do Jardim Marechal, das linhas Ajuricaba, Maracanã, São Cristovão e Três Voltas, do distrito de Margarida e da Associação de Suinocultores de Marechal Cândido Rondon.

- **Pratos à base de frango:** Associação de moradores das linhas Ajuricaba, Palmital e São Cristovão e o Distrito de Novo Horizonte.

Para a pesquisa privilegiou-se a análise das vinte festas gastronômicas que ocorrem na zona rural do município, conforme abaixo discriminadas no Quadro 1, descrevendo o nome da festa, a data de realização do evento no ano de 2019, a associação de moradores em que aconteceu e a data de fundação da associação de moradores.

Quadro 1 – Festas gastronômicas das linhas rurais analisadas na pesquisa.

Nº	Evento	Data da festa	Associação de Moradores	Data de Fundação
1	Festa do Costelão	31 de março de 2019	Linha Marrecos	11 de outubro de 1991
2	Festa do Frango	13 de abril de 2019	Linha Palmital	22 de abril de 1993
3	Festa do Costelão	14 de abril de 2019	Bela Vista	23 de maio de 1990
4	Almoço Italiano	04 de maio de 2019	Novo Horizonte	09 de setembro de 1989
5	Festa do Matambre	05 de maio de 2019	Bom Jardim	30 de março de 2010*
6	Festa típica Polonesa	05 de maio de 2019	Linha Campo Salles	02 de fevereiro de 1988
7	Festa do Costelão	19 de maio de 2019	Clube Lira	02 de setembro de 1987
8	Festa da Ponta de Peito	26 de maio de 2019	Linha Ajuricaba	27 de março de 1992
9	Jantar Boi na Estufa	03 de agosto de 2019	Linha Arara	28 de novembro de 1989
10	Milch Fest	16 e 17 de agosto de 2019	Linha Heidrich	02 de julho de 1992
11	Leitão a Pururuca	25 de agosto de 2019	Clube Corinthians	01 de março de 1989
12	Almoço	01 de setembro de 2019	Linha Concórdia	24 de janeiro de 1987
13	Cupim recheado	01 de setembro de 2019	Vila Curvado	11 de fevereiro de 1992
14	Leitão a Pururuca	01 de setembro de 2019	Linha Maracanã	15 de março de 1994
15	Leitão a São Cristovão	08 de setembro de 2019	Linha São Cristovão	03 de novembro de 1989
16	Festa do Búfalo	22 de setembro de 2019	São Roque	26 de junho de 1991
17	Festa da Ponta de Peito	29 de setembro de 2019	Novo Três Passos	30 de junho de 1989
18	Boi no Rolete	13 de outubro de 2019	Linha 3 voltas	30 de setembro de 1991
19	Festa do Cupim	03 de novembro de 2019	Linha São Bernardo	Setembro de 1990
20	Espeto corrido	24 de novembro de 2019	Linha Guavirá	28 de abril de 1993

Fonte: Elaborado pelos autores com base em pesquisa de campo (2019).

Ao analisar as vinte festas gastronômicas observamos que em quatro delas o prato principal é a base carne suína (leitão); em outras onze festas, a predominância é a carne bovina (boi no rolete, costelão, churrasco tradicional, cupim, matambre e ponta de peito); em três, predomina a carne de aves (frango e pato) e em uma delas, o produto básico da culinária é o leite (*Milchfest*).

O predomínio étnico das famílias associadas é de descendentes de alemães (em 14 localidades), descendentes de alemães e poloneses (em 3 localidades), descendentes predominantemente de poloneses (em 2 localidades) e descendentes de alemães e italianos (em 1 localidade). Ocorrendo também, embora em menor quantidade, a presença de descendentes de paraguaios.

Para todos os entrevistados as festas gastronômicas comunitárias constituem um espaço de sociabilidade importante devido a necessidade de interação social, aos momentos de lazer e pelo sentimento de pertencimento, conforme expresso pelo senhor Ildomar da associação de moradores da linha Maracanã: “Eu me criei aqui nesses morros, vim criança do Rio Grande do Sul para cá”.

As festas gastronômicas em especial, aquelas com características rurais, possuem potencial para incentivar o deslocamento frequente de moradores urbanos, quer seja pela procura de lazer, ou pela manutenção de valores verdadeiros e genuínos, além de raízes e relações de amizade, ou seja, formas mais simples de viver em regiões menos urbanas (BESSIÈRE, 1998).

Para a associação de moradores da linha Heidrich, a festa também é um importante canal de comercialização da produção dos agricultores da localidade, pois os alimentos são adquiridos dos sócios e/ou moradores para a realização da *Milchfest* (Festa do Leite), que produz um completo café colonial em que são servidos os derivados do leite (queijo, requeijão e doce de leite), além de alimentos como pães de trigo, milho e mandioca, rosca de polvilho, bolachas caseiras pintadas com glacê de clara de ovo e açúcar, geleias de frutas, salame, torresmo suíno, ovos, melado, mel, bolos diversos e a tradicional *cuca alemã* (*StreuselKuchen*: *cuca de flocos*)³. Para Dorneles (2001), o consumo do café colonial cria uma identidade associada a localidade, seus moradores e a reciprocidade entre os anfitriões e os visitantes.

Se todas as festas gastronômicas de Marechal Cândido Rondon adotassem como prática a aquisição dos alimentos de agricultores familiares locais (sócios ou não), resultaria em relevante estratégia para melhorar os indicadores econômicos e sociais das localidades, contribuindo para inserção de mão de obra e a manutenção deste importante canal de comercialização para os agricultores, que apresentam dificuldades de acesso aos mercados.

Bortnowska; Alberton; Marinho (2012), observaram em seus estudos realizados na Serra Gaúcha (RS) que a vinculação da cozinha local com festas gastronômicas é uma estratégia

3 Massa levedada com fermento de pão, seguida de uma segunda camada doce (frutas ou creme ou requeijão ou chocolate ou mistura destes sabores), finalizada por uma farofa (farinha de trigo, açúcar e manteiga).

gia popular para ajudar economicamente a localidade que a realiza, além de se configurar como uma estratégia de turismo regional.

As apresentações culturais nas festas são poucas, ocorrem alguns concursos de assadores, de recheios e de ornamentação. No dia da festa, a maioria delas realiza uma “matiné” (baile que ocorre no período da tarde), ou “mati-baile”, (baile que ocorre no início da noite), ou ainda, o tradicional baile, que ocorre após a refeição nas festas noturnas. Outras atividades culturais ocorrem nas associações em datas diferentes da festa gastronômica, como as festas juninas e suas características culturais, além das encenações teatrais e a gincana da ACJC.

A realização de bailes e de concursos de assadores, de recheios e de ornamentação são estratégias utilizadas para aumentar a interação dos participantes com a comunidade local, oportunizando laços de amizade, econômicos e sociais que contribuem para a sustentabilidade das festas e, conseqüentemente, para sua realização anual por meio da valorização daqueles que as fazem acontecer. Tudo isso reforça a importância desses eventos para o fortalecimento de vínculos e do sentimento de pertencimento à comunidade, além de encorajar a permanência dos agricultores no campo.

A maioria das festas tiveram suas origens na década de 1990, com destaque para o tradicional churrasco servido com os acompanhamentos (arroz, mandioca, farofa e saladas de diversos tipos). No entanto, com o passar do tempo as associações foram diversificando os pratos principais e alguns ingredientes mudaram ao longo do tempo, com destaque para os pães, que antes eram caseiros de mandioca, milho ou trigo e foram substituídos por pão francês; a farofa artesanal foi substituída pela industrializada; as conservas caseiras de pepinos foram substituídas por conservas processadas pela indústria e foram incluídos outros temperos industrializados.

Bortnowska; Alberton; Marinho (2012), destacam como aspecto negativo nas festas da Serra Gaúcha, que estudaram, as adaptações de matéria-prima e do modo de preparo, devido ao risco de perda da identidade dos pratos típicos. É importante destacar aqui, que são as características genuínas dos pratos tradicionais, conservadas por anos, que despertam o interesse dos consumidores; a mudança de ingredientes e do modo de preparo podem ameaçar a sustentabilidade das festas gastronômicas e ainda, comprometer a transmissão intergeracional destas características genuínas.

Observa-se isso com as cucas, que não deixaram de ser produzidas artesanalmente na maioria das associações de moradores.

Seria muito importante se isso se mantivesse com todos os pratos das festas, pois garantiria mais autenticidade nas características de cada prato servido. Em todas as festas os pratos são elaborados tendo como referência a cozinha de memória, sem receitas escritas a serem seguidas, somente pela experiência, pelo aprendizado que se deu pela oralidade, pelo “olho”, pela prática. Os itens que seguem receitas são a cuca caseira e o Pierogi (*Pyrohy*, na Polônia e Ucrânia), massa recheada, fechada em formato de meia lua, cozida e servida com molhos (TELEGINSKI, 2016).

Em relação às técnicas de preparo dos alimentos das festas em análise, houve algumas mudanças, por exemplo, com o Costelão, que deixou de ser assado no fogo de chão e passou a ser assado na estufa, assim como o Matambre⁴, inicialmente era assado em churrasqueira e passou a ser assado na cúpula - um tipo de forno de alvenaria e ferro, e com chaminé. Na festa do frango, o processo também passou por alteração, pois antes a ave era assada inteira e passou a ser preparado e servido em diversas opções de pratos. A festa da linha Marreco deixou de servir o marreco como prato principal e o substituiu pelo leitão assado.

Outra modificação notada se deu em relação à salada, que deixou de ser servida nas mesas dos comensais, passando a ser disposta em *buffet*. Ao longo dos últimos anos todas as festas aumentaram a variedade de saladas e algumas ainda modificaram o tipo de tempero utilizado, passando do uso de temperos naturais para tempero industrializados, incluindo amaciante de carnes, que é rico em sal e contém antieméticos, acidulantes e aromatizantes.

Divisão do trabalho na organização das festas

Em relação às equipes responsáveis pela realização das festas, observa-se que, na maioria delas, os homens é que se responsabilizam pelos serviços externos, a saber: limpeza do pátio, abate de animais, providenciar lenha, temperar, rechear e assar as carnes, no entanto, realizam alguns serviços internos, como organizar os bancos e mesas, organizar e comercializar as bebidas na copa e servir as carnes. As mulheres, na maioria das festas, são responsáveis pelos serviços internos, como, a organização das compras para a cozinha, preparar os alimentos, fazer as cucas, servir os itens da cozinha, lavar as louças, ajudar a servir a copa e a limpeza dos banheiros. As crianças maiores e os adolescentes ajudam a servir o *buffet*, a recolher os lixos e as latinhas de bebidas. Esse processo aponta para uma organização clara na divisão dos papéis no trabalho de organização. Para a realização das festas, as associações utilizam mão de obra dos sócios, familiares ou pessoas convidadas com alguma ligação com a associação.

Volume de comida produzida e servida

A quantidade de comida a ser produzida é baseada no número de fichas comercializadas, considerando quantidades per capita de cada alimento a ser preparado. A quantidade de refeições comercializadas varia entre 250 (em duas: Festa com Churrasco Tradicional – Linha

⁴ Consiste em um pedaço de carne localizada entre a costela e a pele do boi, uma peça comprida e fina, muito consumido em churrascos e ocasiões festivas do Sul do Brasil, mais comum de ser preparada como um bolo ou rocambole, geralmente recheado. Etimologicamente a palavra é a contração de “mata el hambre”(matar a fome), já que é um consumo herdado pelos gaúchos do sul do Brasil, dos povos paraguaios, argentinos e uruguaios. Cascudo (2002, p. 373) apresenta uma definição para o termo “mata-fome” como sendo bolo ordinário, pequeno, em forma de disco.

Concórdia e a Festa do Boi na estufa e Porco à Pururuca – Linha Arara) e 1600 refeições (em quatro delas: Festa do Matambre – Distrito de Bom Jardim; Festa do Costelão – Clube Lira – Linha Horizonte; Festa do Leitão à Pururuca – Distrito de Margarida e a Festa do Búfalo no rolete).

Todas as festas juntas comercializaram aproximadamente 16.525 refeições no ano de 2018, quantidade que oscila a cada ano, sob influência de diferentes fatores, dentre os quais, a capacidade de organização e articulação de cada diretoria, a coincidência ou a proximidade de datas, a situação econômica da população de município e região, as condições climáticas no dia do evento e as condições de acesso até a localidade.

Quanto ao consumo de carnes, quando somado no conjunto das festas no ano de 2018, obteve-se um total de 6.665 kg de carne bovina, de 2.155 kg de carne suína, de 435 kg de carne de frango, de 900 kg de carne de búfalo e de 40 kg de carne de pato. Sobre à comercialização das bebidas, observou-se que há uma variação entre as menores e maiores festas, conforme segue: água (120 a 1200 unidades de 500ml), cerveja (600 a 6000 latas de 350ml), chopp (470 a 2190 litros), refrigerante (300 a 2200 latas de 350ml) e vinho (30 litros, somente uma festa). E ainda, a *Milchfest* serve café, leite, suco de laranja e batida de morango com leite a vontade para os comensais.

Origem dos Alimentos

Em relação à origem dos alimentos servidos nas festas gastronômicas, observa-se que 74% dos alimentos são oriundos de supermercados; 13,9% são adquiridos dos sócios e/ou agricultores familiares locais e 12% são doados pelos associados, que também são agricultores familiares. Os alimentos mais adquiridos da agricultura familiar são aqueles utilizados para a realização de cafés coloniais e os alimentos mais doados são: alface, chuchu, cuca, mandioca, ovos, pepino e repolho.

É interessante observar que os produtos doados são aqueles muito próximos do universo do rural feminino, pois são as mulheres as responsáveis pela manutenção da horta e pelo galinheiro, ambos no entorno da casa, e pela fabricação da cuca e do queijo. Além disso, há mandioca cozida e frita (beneficiada em casa), ovos e chuchu, vegetal tido por muitos agricultores e agricultoras como aquele que se reproduz fácil sem precisar de muito cuidado, ou seja, comprar chuchu não faria muito sentido para agricultores, é um alimento que pode ser doado. Tanto assim, que nenhuma das carnes é doada, nem mesmo a do frango, mas os ovos sim, pois tem um custo relativamente baixo.

O mesmo sentido, porém, não se aplica à doação da cuca artesanal (*Kuchen*), que faz parte da tradição germânica. Para as mulheres adquirir a cuca no mercado para ser usada nas festas seria quase uma ofensa, afinal há o desejo de ofertar a tradicional, as receitas especiais de família – e não qualquer cuca. Para quem as prepara, há o prazer de vê-la ser consumida

prazerosamente pelos comensais e elogiada. A cuca se localiza no intervalo entre o bolo doce e o pão doce e sua preparação e doação para as festas aponta para a sua representação identitária numa comunidade de fortes tradições alemãs. Existem vários tipos de cuca e de recheios e embora não seja objeto dessa pesquisa, elas devem ser feitas a partir de receitas transmitidas oralmente ou em cadernos de receitas mantidos na família. Essa reflexão nos reporta a Lody (2008, p.50): “a feitura artesanal do doce e também uma realização estética, pois para ser gostoso, tem que ser bonito, porque inicialmente se come com os olhos e depois se come com a boca, para afinal comer-se com o espírito”. Em uma festa que se pretende tradicional e típica, deseja-se também sentir o sabor do passado presente na comida.

Para Mauss (2003), quando as coisas são doadas há uma reciprocidade de respeitos entre doador e donatário, bem como, um crescimento de consciência em que as pessoas se dão ao dar, isto é, a coisa dada leva algo do ser doador (amabilidades, banquetes, ritos, festas e outros, seja material ou espiritual), perfazendo um ideal de nobreza e honra e o doador recebe o prestígio que nasceu de sua iniciativa. Mas o autor também trata da dádiva-troca que ocorre como ato simbólico: ao doar a cuca, por exemplo, ou o queijo, o valor de troca não está no dinheiro pago por quem adquire o produto, mas sim, no ato do consumo em si e da valorização do produto artesanal, que foi feito e doado para aquela festa especificamente.

Classificação dos alimentos

Nas festas gastronômicas das linhas rurais de Marechal Cândido Rondon, 61,6% dos alimentos servidos são *in natura*, com uma diversidade de 30 tipos de alimentos, e, 13,4% são processados localmente, com uma diversidade de 20 tipos de alimentos. Outros 19,5% são processados na indústria, representados por 8 tipos de alimentos, a saber: milho verde, pepino em conserva, farofa pronta, pão francês, café, cerveja e chopp. Há também 5,6% de produtos alimentícios ultraprocessados, representado pelo refrigerante, que está presente em todas as festas analisadas, porém, na *Milchfest*, somente após a refeição, durante a realização do baile.

É importante ressaltar que os itens processados industrialmente adquiridos para as referidas festas têm grande potencial de serem produzidos localmente, considerando que a região é produtora de milho. A cuca e o pepino em conserva podem ser produzidos de modo artesanal (como ocorre na maioria das festas), a farofa pode ser temperada na cozinha das festas (considerando que Marechal Cândido Rondon tem uma cerealista que produz a farinha de mandioca torrada sem tempero), o pão francês pode ser substituído por pão caseiro, como ocorria no início de algumas festas (décadas atrás), a cerveja e o chopp também podem ser artesanais, haja vista que o município realiza anualmente o concurso de mestre cervejeiro (cerveja caseira) e o festival da cerveja artesanal. Neste cenário, apenas o café seria mais difícil de ser produzido localmente, considerando que o clima e a ocorrência de geadas

no inverno dificultam a produção, ainda assim, seria possível adquiri-lo de associações ou cooperativas de agricultores familiares de outras regiões do Estado do Paraná.

Em relação aos alimentos *in natura* utilizados nas festas, 74,2% são adquiridos dos supermercados, 13,9% são doados pelos associados e 11,9% são adquiridos de sócios ou agricultores familiares locais, chegando a 10 tipos de alimentos diferentes: alface, repolho, rúcula, cenoura, mandioca, ovos, carnes bovina, de frango, de pato e suína. Cumpre esclarecer que as festas 3, 8, 11, 12 e 18 (Quadro 1) não adquirem alimentos *in natura* dos sócios ou da agricultura familiar local.

Neste cenário, as festas gastronômicas desempenham um papel importante, pois podem contribuir com desenvolvimento de algumas estratégias voltadas à promoção da segurança alimentar e nutricional e do desenvolvimento rural sustentável. Nesse mesmo sentido, essas festas poderiam começar a disponibilizar bebidas *in natura*, cuja comercialização de, por exemplo, água saborizada com frutas e ervas e ainda, suco natural produzido com frutas ou legumes, conforme a disponibilidade (sazonalidade) na época da festa, evidenciaria um bom incentivo à alimentação saudável. Além disso, sucos como os de abacaxi, de cenoura com limão, limonada etc. incluindo as consideradas não convencionais, como acerola, ameixa, amora, butiá, jaca, pitanga, são também saudáveis e atrativos. Tais preparações podem se mostrar mais viáveis economicamente para as associações, para os agricultores fornecedores e para a saúde dos participantes, visto que as bebidas açucaradas ultraprocessadas são um dos principais fatores de risco para inúmeras doenças, inclusive no público infantil.

Em todas as festas gastronômicas ocorrem sobras após servir todos os participantes, sendo os alimentos mais comuns: carne, cuca, mandioca e saladas. No entanto, em nenhuma das festas há desperdício, pois, segundo os entrevistados, as associações utilizam estratégias como a comercialização a preço de custo ou a distribuição para os sócios que trabalharão no evento, além de armazenamento para uso na refeição do dia seguinte, ocasião em que realizam a organização, limpeza e acerto de contas do evento, ou ainda, as saladas que não estão próprias para armazenamento e consumo posterior são destinadas para consumo de animais de criação dos sócios.

No que se refere às possíveis mudanças ocorridas nas festas ao longo dos anos, os entrevistados relataram com maior frequência, mudanças nos estatutos – alteração de nome e configuração jurídica das entidades, ampliação da capacidade de público, melhoria na infraestrutura da sede da associação, mudança para pratos personalizados em cada associação, substituindo o tradicional churrasco que anteriormente era semelhante em todas as festas e ainda, na forma de assar as carnes, quando teve início o uso das cúpulas, estufas e fornos em paralelo às churrasqueiras.

Considerações finais

Neste artigo foram apresentadas as principais características das festas gastronômicas que ocorrem na zona rural de Marechal Cândido Rondon, no intuito de contribuir para o registro e reconhecimento destas festas como patrimônio imaterial da cultura alimentar local, e para reduzir o risco da perda de referenciais importantes desta cultura alimentar. As festas no município estudado representam uma mescla de culturas. Esse entrelaçamento ocorre pelas práticas alimentares que envolvem os conhecimentos trazidos dos imigrantes descendentes de alemães que passaram a habitar o município e que se reproduzem fortemente no município, mas também das práticas indígenas e de descendentes de escravizados africanos que já habitavam a região, o que representa uma riqueza do território estudado.

No mundo contemporâneo, observa-se grandes modificações sociais, o que reflete no estilo de vida das pessoas e dos grupos. Tais transformações têm ocorrido também no campo alimentar, alterando os modos do saber-fazer e as práticas alimentares sobretudo, pelo aumento do consumo de alimentos ultraprocessados, largamente disponíveis no comércio e pelo acesso facilitado aos *fast-foods*, que já chegam rapidamente às cidades do interior e às áreas rurais. Nesse sentido, há que se considerar o risco de as práticas festivas da gastronomia rural se tornarem “coisas do passado” e deixarem de ocupar um lugar de importância. Neste sentido, torna-se ainda mais importante a ideia de tais festividades atuarem como instrumento de resistência da memória culinária e da valorização territorial.

Entende-se que as festas gastronômicas rurais atuam como guardiãs do patrimônio imaterial da cultura alimentar, contribuindo para a manutenção práticas que possuem identidade, sentimento de pertencimento e dão sentido à vida coletiva, oportunizando a transmissão intergeracional do saber-fazer e da transmissão do conhecimento, sobretudo com o envolvimento dos mais jovens na organização de tais festas. Nessa lógica, reproduzir aprendizados, ainda que incorporadas à novas tecnologias; priorizar produtos agrícolas locais; valorizar as receitas tradicionais registradas ou transmitidas por oralidade, e perpetuar técnicas do saber-fazer. Tudo isso contribui para a promoção de uma sustentabilidade territorial rural.

É evidente que as festas gastronômicas do meio rural têm um cenário favorável para a aquisição de alimentos de agricultores familiares locais, inclusive como forma de manutenção da diversidade de alimentos locais, visto que o mercado tradicional de *commodities* é limitador nesse quesito.

Os processos de globalização, industrialização e modernização da agricultura alteraram diversos processos da vida contemporânea, com destaque para os modos de produção e consumo dos alimentos, mas ao mesmo tempo, torna evidente a necessidade de valorização da cultura alimentar local, pois o território passa a assumir valor de referência para as escolhas alimentares, como um ato político que oportuniza contribuir com o agravamento ou a melhora das condições de desenvolvimento rural sustentável, promover a soberania

e a segurança alimentar e nutricional e preservar o patrimônio imaterial da cultura alimentar.

Num tempo, como o que vivenciamos, de avanço sem precedentes das *commodities* agrícolas – uma realidade também do Oeste do Paraná, poder contar com festas gastronômicas no campo organizadas por agricultores familiares e que valorizam a produção e os modos de viver do território desses sujeitos é um alento.

É importante refletir que, apesar de algumas modificações e adaptações, ao longo dos anos, as festas estudadas continuam sendo reproduzidas, bem como os pratos considerados típicos, ainda que com algumas alterações dos ingredientes. Se não é o melhor que se tem em termos de nutrição e do aproveitamento dos produtos da agricultura familiar local, elas ainda permanecem como categoria de festas tradicionais.

Referências

- Amaral, Rita de Cassia de Mello Peixoto. 1998. “Festa ‘à brasileira’: sentidos do festejar no país que “não é sério”. Tese de doutorado em Antropologia Social, Universidade de São Paulo. <https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8134/tde-21102004-134208/pt-br.php>
- Bauman, Zygmunt. 1998. *O Mal-Estar da Pós-Modernidade*. Rio de Janeiro: Zahar.
- Bessière, Jacinthe. 1998. “Local Development and Heritage: traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas”. *Sociologia Ruralis* 38,1: 21-34. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061>
- Bortnowska, Katarzyna, Alberton, Anete e Marinho, Sidnei Vieira. 2012. “Cultura e Alimentação: análise das Festas Gastronômicas na Serra Gaúcha”. *Rosa dos Ventos* 4(III): 369-383. <http://www.uces.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/1673>
- Caetano, Adriano Luna de Oliveira, Diego de Souza Limas, Josiely Koerich e Mayara Cristina Capistrano. 2012. “História posta à mesa”. *Revista Santa Catarina em História* 6, 1: 37-53. <https://nexos.ufsc.br/index.php/sceh/article/view/536/225>
- Cascudo, Luís da Câmara. 2004. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global.
- . 2002. *Dicionário do Folclore Brasileiro*. São Paulo: Global.
- Contreras, Jesús e Mabel Gracia. 2011. *Alimentação, Sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Fiocruz.
- Dorneles, Edson Bertin. 2001. “Gramado: a produção e consumo de uma imagem de cidade europeia no sul do Brasil”. Dissertação de mestrado em Antropologia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/1514>
- Ewbank, Thomas. 1976. *Vida no Brasil*. São Paulo: Ed. da USP.
- Flandrin, Jean-Louis e Massimo Montanari (Org.) 1998. *História da alimentação*. Traduzido por Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade.

- Fischler, Claude. 1995. *El (h)omnívoro - El gusto, la cocina y el cuerpo*. Traducido por Mario Merlino. Barcelona: Anagrama. El (h)omnívoro (El gusto, la cocina y el cuerpo) - Fischler, Claude - 978-84-339-1398-2 - Editorial Anagrama (anagrama-ed.es).
- García, L. Jacinto. 2013. *Una historia comestible: homínidos, cocina, cultura y ecología*. Gijón: Trea.
- Giard, Luce. 2012. “Cozinhar”. In: A invenção do cotidiano II: morar, cozinhar, compilado por Michel de Certeau, Luce Giard e Pierre Mayol, 210-331. Petrópolis: Vozes
- Giddens, Anthony. 2012. “A vida em uma sociedade pós-tradicional”. In: Modernização reflexiva: política, tradição, e estática na ordem social moderna, compilado por Anthony Giddens, Scott Lash e Ulrich Beck. Traduzido por Magda Lopes. 89-166. São Paulo: Ed. da UNESP.
- Gil, Antônio Carlos. 2010. *Como elaborar projetos de pesquisa*. São Paulo: Atlas.
- Goergen Pedro L. 2000. “Competências docentes na educação do futuro: anotações sobre a formação de professores”. Nuances, 6 (6): 1-9 <https://doi.org/10.14572/nuances.v6i6.88>
- Hahn, Enri. R, Meghan Gillogly e Bailey BRADFORD. 2021. “Children are unsuspecting meat eaters: An opportunity to address climate change”. *Journal of Environmental Psychology* 78 -101705: 1-9. <https://doi.org/10.1016/j.jenvp.2021.101705>
- Hall, Stuart. 2000. “Quem precisa de identidade?” In: Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais, compilado e traduzido por Tomaz T. Silva, 103-133. Petrópolis: Vozes.
- Harris, Marvin. 2011. *Bueno para comer*. Traducido por: Joaquín Calvo Basarán y Gonzalo Gil Catalina. Madrid: Alianza Editorial.
- Hernández, Jesús Contreras. 2005. “Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares”. In: Antropologia e Nutrição: um diálogo possível, compilado por Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia. 129-146. Rio de Janeiro: Fiocruz.
- IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. 2019. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018: Primeiros Resultados. Coordenação de Trabalho e Rendimento. Rio de Janeiro: IBGE. Acesso em 01 de setembro de 2019. liv101670.pdf (ibge.gov.br)
- . Cidades: Marechal Cândido Rondon. Acesso em 01 de setembro de 2019. <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pr/marechal-candido-rondon/panorama>
- Lima, Romilda de Souza Lima. 2015. “Práticas alimentares e sociabilidades em famílias rurais da zona da mata mineira: mudanças e permanências”. Tese de doutorado em Extensão Rural, Universidade Federal de Viçosa. <https://www.locus.ufv.br/bitstream/123456789/7300/1/texto%20completo.pdf>
- Lody, Raul. 2008. *Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação*. São Paulo: SENAC.
- Martins, Ana Paula Bortoletto, Renata Bertazzi Levy, Rafael Moreira Claro, Jean Claude Moubarrac e Carlos Augusto Monteiro. 2013. “Participação crescente de produtos ultra-

- processados na dieta brasileira (1987-2009)". *Revista de Saúde Pública*, 47(4):656-665. <https://10.1590/S0034-8910.201304700496>
- Mauss, Marcel. 2003. "Ensaio sobre a dádiva: forma e razão da troca nas sociedades arcaicas". In: Marcel Mauss. *Sociologia e antropologia*. 281-314. São Paulo: Cosac-Naify.
- Menasche, Renata, Marcelo Alvarez e Janine Collaço (Org). 2012. *Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos*. Porto Alegre: Editora da UFRGS.
- Mintz, Sidney W. 2001. "Comida e antropologia: uma breve revisão". *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, 16, 47:31-41. <https://doi.org/10.1590/S0102-69092001000300002>
- Pinto, Henrique Sales e Rafael Augusto Simões. 2016. "Cultura Alimentar como Patrimônio Imaterial da Humanidade: desafios e oportunidades para a gastronomia brasileira". Núcleo de Estudos e Pesquisas/CONLEG/Senado, abril. Texto para Discussão 195. Acesso em 4 de abril de 2018. www.senado.leg.br/estudo
- Ploeg, Jan Douwe Van Der. 2008. *Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização*. Traduzido por Rita Pereira. Porto Alegre: Editora da UFRGS.
- Poulain, Jean-Pierre. 2001. "Les modèles alimentaires". In: *Manger aujourd'hui: attitudes, normes et pratiques*, escrito por Jean-Pierre Poulain. 23-38. Paris: Privat. Acesso em 05 de junho de 2018. https://www.anisetoile.org/IMG/pdf/03_Chapitre1_01_Poulain.pdf
- . 2013. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Traduzido por Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Silvia Rial e Jaimir Conte. Florianópolis: Editora da UFSC.
- Poulain, Jean-Pierre e Rossana Pacheco da Costa Proença. 2003. "O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares". *Revista Nutrição*, 16(3):245-256. <https://doi.org/10.1590/S1415-52732003000300002>
- Richardson, Roberto Jarry. 2012. *Pesquisa social: métodos e técnicas*. São Paulo: Atlas.
- Saquet, Marcos Aurélio. 2017. "Território, cooperação e desenvolvimento territorial: contribuições para interpretar a América Latina". In: *Processos de cooperação e solidariedade na América Latina*, compilado por Marcos Aurélio Saquet e Adilson Alves. 37-67. Rio de Janeiro: Consequência.
- Saquet, Marcos Aurélio e Eliseu Sposito. 2008. "Território, Territorialidade e Desenvolvimento: diferentes perspectivas no nível internacional e no Brasil". In: *Desenvolvimento territorial e agroecologia*, compilado por Luciano Pessoa Candiotto, Adilson Alves e Beatriz Carrijo. 15-31. São Paulo: Expressão Popular.
- Silva, Daniel Antonio Coelho. 2017. "A Manutenção e a Reconfiguração dos Hábitos como Fonte de Identidade Cultural: O Caso dos Migrantes Maranhenses em São Gotardo-MG". *Revista Brasileira de Educação e Cultura*, 15: 60-70.
- Teleginski, Neli Maria. 2016. "Sensibilidades na cozinha: a transmissão das tradições alimentares entre descendentes de imigrantes poloneses no centro-sul do Paraná, século XX". Tese de doutorado em História, Universidade Federal do Paraná. Acesso em 20

- de abril de 2018. <https://acervodigital.ufpr.br/handle/1884/46075>
- UNESCO – United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization. 2010. Basic Texts of the 2003 convention for the safeguarding of the intangible cultural heritage. Paris. Acesso em 25 de junho de 2019. https://ich.unesco.org/doc/src/2003_Convention_Basic_Texts-_2016_version-EN.pdf.
- Wrangham, Richard. 2010. *Pegando fogo: porque cozinhar nos tornou humanos*. Traduzido por Maria Luiza X. de A. Borges. Rio de Janeiro: Zahar.
- Yin, Robert K. 2001. *Estudo de caso: planejamento e métodos*. Traduzido por Daniel Grassi. Porto Alegre: Bookman.