

A IMPORTÂNCIA DA GASTRONOMIA E DA SOCIALIZAÇÃO NA FESTA JUNINA: RELATO DE EXPERIÊNCIA EM FORMA REMOTA

LUIZA MEDEIROS DA SILVA¹; TATIANE KUKA VALENTE GANDRA²

¹*Universidade Federal de Pelotas – Luizamedeiros1973@hotmail.com*

²*Universidade Federal de Pelotas – tkvgandra@ufpel.edu.br*

1. INTRODUÇÃO

A Festa Junina é uma tradicional festividade popular que acontece durante o mês de junho, em todas as regiões do Brasil, especialmente no Nordeste. A cidade de Campina Grande, localizada no estado da Paraíba, atualmente possui a maior Festa Junina do país, com participação aproximada de 2,5 milhões de pessoas, o que demonstra a importância desse evento cultural e gastronômico para o país (BATISTA, 2020).

Historiadores apontam que as origens da Festa Junina estão diretamente relacionadas a festividades pagãs realizadas na Europa, decorrente da passagem da primavera para o verão, no momento chamado de solstício de verão. Entretanto, essas comemorações passaram a ter caráter religioso a partir do momento que o cristianismo se consolidou como a principal região do continente europeu. Assim, a festa que era originalmente pagã foi incorporada ao calendário festivo do catolicismo para homenagear figuras importantes dessa religião. Entre as figuras destacam-se Santo Antônio (homenageado dia 13 de junho), São João (homenageado no dia 24) e São Pedro (homenageado no dia 29) (DIANA, 2020).

Durante as Festas Juninas vários elementos devem ser considerados para que esses eventos tenham características típicas da festa tradicional. Entre eles estão as danças típicas, a vestimenta caipira caricata, a decoração que caracteriza o ambiente, a fogueira, as brincadeiras e até mesmo as simpatias. Também, outro aspecto de grande destaque é a gastronomia envolvida nestas Festas Juninas, com a produção de inúmeras comidas à base de ingredientes como o milho e o amendoim, nativos do Brasil, para elaboração de pratos como canjica, pamonha, pé de moleque, além de bebidas como o quentão servidos durante a socialização da festa (BATISTA, 2020; DIANA, 2020).

Nesse sentido, o objetivo do trabalho foi relatar a importância da gastronomia nas Festas Juninas, compartilhando a experiência de aprendizado sobre essa festa típica brasileira e a sua socialização de forma remota, que ocorreu através do Projeto de Ensino "Tópicos em Gastronomia: Grupo de Estudos Interdisciplinar".

2. METODOLOGIA

Tendo em vista o momento de distanciamento social, devido à pandemia de COVID-19, o Projeto de Ensino "Tópicos em Gastronomia: Grupo de Estudos Interdisciplinar", que atua através de encontros semanais, de forma virtual utilizando as plataformas Webconf e Moodle, propôs uma ação prática relacionada à comemoração da Festa Junina.

A ação aconteceu em duas etapas. Em um primeiro momento foi solicitado aos participantes que elaborassem em casa um prato que considerassem típico ou um prato autoral relacionado à essa data comemorativa. Depois ocorreu uma aula a respeitos da origem, características e símbolos gastronômicos associados

à Festa Junina, seguida do compartilhamento de experiência dos participantes através de fotos e receitas.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Festa Junina tem como principal importância aproximar as famílias e integrar a comunidade a fim de acolher a cultura popular que a festa proporciona. É uma forma de socializar as pessoas e desenvolver o interesse pela tradição. Entretanto, este ano foi diferente o modo de se divertir na Festa Junina. Por conta da pandemia tivemos que nos adaptar de maneira remota. Sendo essa uma experiência interessante pois foi possível aprender vários pratos através do projeto “Tópicos em Gastronomia: Grupo de Estudos Interdisciplinar” e conhecer também, um pouco mais da cultura popular de outras regiões do Brasil.

Por outro lado, eu particularmente, senti falta da confraternização presencial com amigos e colegas, que deixariam a Festa Junina mais divertida e animada. Mesmo assim, a comemoração em casa com a família foi a melhor alternativa encontrada para vivenciar este ano essa tradicional festa brasileira.

Como resultado da primeira etapa solicitada no projeto, cada participante elaborou pelo menos um prato, realizou o registro através de uma fotografia e depositou a receita no ambiente Moodle do projeto, a fim de compartilhar com os demais colegas. As receitas elaboradas pelos demais colegas foram muito diversificadas, desde as tradicionais até as mais criativas produzidas de forma autoral. Os pratos elaborados por mim em casa e compartilhados para essa confraternização virtual foram um delicioso bolo nega maluca acompanhado de um quentão para ajudar aquecer pois, estava muito frio (Figura 1).



Figura 1 – Nega maluca e quentão elaborados para a Festa Junina virtual

Em relação ao conteúdo teórico aprendido sobre a Festa Junina, ou também popularmente conhecida como Festa de São João, estão a sua origem pagã, as características marcantes relacionadas à decoração, brincadeiras e estilos de fogueira. O conteúdo da aula também abordou quais pratos e ingredientes são considerados símbolos gastronômicos da festividade, variando em relação à região do país (BATISTA, 2020).

O milho serve de base para quase todos os alimentos consumidos nas Festas Juninas. Além do milho cozido em si, outras comidas derivadas desse grão, como canjica, pipoca, curau e o bolo de milho ou fubá, são servidos durante os festejos. Há pratos feitos de milho que variam conforme a região, como a pamonha, mais comum nos estados de Goiás e Minas Gerais, e a polenta, tradicional entre os gaúchos. Já os nordestinos costumam usar o milho para fazer cuscuz, que pode ser consumido com carne-seca ou ovo cozido (COSTA, 2019, YOKI, 2020).

O amendoim é normalmente servido com sal, açúcar, ou ainda torrado. Esse ingrediente também é base para guloseimas como a paçoca doce, feita com farinha de mandioca e açúcar. O pé-de-moleque é outra amostra do que pode ser feito com o amendoim. Nesse caso, mergulhado em melado de rapadura. Além disso, outros pratos, como a canjica, podem levar o amendoim para incrementar o sabor (COSTA 2019, YOKI, 2020).

O bolo de mandioca (macaxeira ou aipim), também conhecido por mané pelado, é um dos patrimônios das quermesses juninas. Há ainda a presença cada vez mais comum do chocolate nas festas juninas, como a nega maluca. O bolo cremoso é feito com muito chocolate na massa e ainda leva uma cobertura generosa de calda e granulado. Outro ingrediente que pode ser usado em diversos pratos desse evento é o coco, que é incluído nas receitas de canjica e mané pelado. No entanto, o bolo de coco por si só já é uma comida junina comum em diversas regiões do Brasil (COSTA 2019).

A maçã mergulhada em calda de açúcar, com um cabo de palito de picolé, dá origem à Maçã do Amor e faz sucesso entre os casais da festa. Já o pão, cortado ao meio e recheado com molho de salsicha, famoso cachorro-quente, também está incluído no cardápio das festas de junho (COSTA, 2019; YOKI, 2020).

Podemos destacar ainda a batata-doce, que é assada na brasa da fogueira, o pinhão cozido, arroz-doce, bom-bocado e queijadinha, dependendo da região que realiza essa festividade popular (COSTA 2019; YOKI, 2020).

Cabe relatar ainda, que devido ao clima, que é frio em boa parte do país durante o mês junho, o quentão também é tradicional nas Festas Juninas. Essa bebida, como o próprio nome já diz, é servida quente, sendo muito comum nos estados da região sul do Brasil. É feita de gengibre, canela e pinga ou vinho (YOKI, 2020).

Além disso, foi relatado que as celebrações da Festa Junina são notáveis em outros países. Reino Unido, França, Itália, Portugal, Espanha, Noruega, Estados Unidos, Porto Rico, Canadá e Austrália são alguns exemplos de lugares que celebram as tradições desse evento (DIANA, 2020).

4. CONCLUSÕES

Foi importante aprender um pouco mais sobre aspectos característicos dessa festa típica popular e sobre sua origem. E como foco principal de socialização foi possível perceber que o fundamental mesmo é não deixar as tradições e folclore desaparecerem, inovando e criando formas de socializar, sendo através da elaboração de pratos típicos ou da troca de experiência com outras pessoas de maneira virtual.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BATISTA, R. **Festa Junina**. Acessado em 23 set. 2000. Online. Disponível em: <https://brasilescola.uol.com.br/detalhes-festa-junina>

COSTA, G. **Festa junina é aula de gastronomia e história**. 26 jun. 2019. Acessado em 23 set. 2000. Online. Disponível em: <https://agenciabrasil.ebc.com.br/geral/noticia/2019-06/festa-junina-e-aula-de-gastronomia-e-historia#:~:text=Assim%20como%20a%20mandioca%2C%20usada,ensinados%20aos%20colonizadores%20pelos%20ind%C3%ADgenas>.

DIANA, D. **Festas Juninas.** Acessado em 23 set. 2020. Online. Disponível em: <https://www.todamateria.com.br/festas-juninas/>

YOKI. **Festa junina.** Rio de janeiro, 18 set. 2020. Acessado em 18 set. 2020. Online. Disponível em: <https://www.festajunina.com.br/>