

## A CULINÁRIA COMO ELEMENTO CULTURAL NA FESTA DA PADROEIRA DO BAIRRO REMEDINHO DOS PRAZERES (PARAIBUNA – SP)

**Ana Flávia do Prado Renó<sup>1</sup>, Mônica Pereira L R da Silva<sup>2</sup> Prof<sup>a</sup> Dra. Maria Aparecida Papali<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Univap/Posgrau, Av. Shishima Hifumi, 2911 - Urbanova, anafrado@gmail.com

<sup>2</sup>Univap/FEA, Rua Dr Tertuliano Delphim Jr, 181 – Jardim Aquarius, monicapereiratmr@hotmail.com

<sup>3</sup>Univap/ Laboratório de Pesquisa e Documentação Histórica/ IP&D/UNIVAP. papali@univap.br.

**Resumo-** A festa de Nossa Senhora dos Remédios do bairro Remedinho dos Prazeres, localizado no município de Paraibuna, interior do estado de São Paulo, é um evento passível de ser identificado como uma manifestação de cultura popular, devido a suas características, como as danças, a religiosidade e a alimentação. O objetivo deste trabalho é apresentar a culinária como elemento cultural na festa da Padroeira do referido bairro, que acontece todos os anos no dia 08 de setembro. Além de depoimentos orais, serão abordados autores como Antônio Candido, Clifford Geertz, Luis da Câmara Cascudo, entre outros.

**Palavras-chave:** Paraibuna, Culinária, Cultura Popular.

**Área do Conhecimento:** História, Cultura Popular.

### Introdução

Os moradores do bairro “Remedinho dos Prazeres”, município de Paraibuna - SP, trazem consigo uma rica bagagem cultural, preservando tradições e valores ao longo dos anos, como a religiosidade, os valores familiares e a alimentação.

As manifestações culturais são claramente vistas através dos grupos de Moçambique, Dança de São Gonçalo e Folia de Reis, existentes na comunidade. Estes grupos estabelecem uma relação direta com a religiosidade das pessoas do bairro e visitantes que vão privilegiar as festas comemorativas.

Uma forma de cultura imaterial presente na comunidade do bairro “Remedinho dos Prazeres” merece uma atenção especial: a culinária.

A alimentação das pessoas do bairro “Remedinho dos Prazeres” está diretamente ligada à sua identidade cultural.

Michel de Certeau ressalta que: “As práticas culinárias se situam no mais elementar da vida cotidiana, no nível mais necessário e mais desprezado”. (CERTEAU, 2008, p. 218)

Em tempos de festas, como a festa da padroeira do bairro “Nossa Senhora dos Remédios”, a mais tradicional festa popular do bairro, comemorada no dia oito de setembro, a principal comida é o tradicional Afogado, popularmente chamado de “Fogado”, prato característico do Vale do Paraíba, feito com carne

de boi e batata, servido com arroz e farinha de mandioca e salada de tomate com repolho. Os festeiros, pessoas da própria comunidade ou que tem alguma ligação com as pessoas do bairro, doam todos os anos os alimentos utilizados no dia da festa. A carne é cozida de um dia para o outro no fogão à lenha.



Figura 1: Faixa da propaganda da Festa de Nossa Senhora dos Remédios. (Fonte: Acervo Pessoal)



Figura 2: O tradicional Afogado sendo preparado durante a festa de Nossa Senhora dos Remédios. (Fonte: Acervo Pessoal).

Dona Clarisse afirma que sua irmã, que atualmente mora em Caraguatatuba-SP, vai ao bairro todos os anos na festa de Nossa Senhora dos Remédios, como festeira, para preparar o tradicional “fogado”. Este ano, por exemplo, além de prepará-lo doou a carne com a qual foi preparado. Dona Clarisse diz que são os homens da comunidade que cortam as carnes em pedaços, deixando-as pronta para o cozimento, resta assim, para as mulheres preparar o Afogado.

### Metodologia

Para a realização deste trabalho buscou-se analisar bibliografias diversas sobre culinária, cultura e sociedade caipira no Brasil. Foram realizados trabalhos com história oral, coletando depoimentos com os moradores do bairro Remedinho dos Prazeres em Paraibuna e transcrevendo-os em seguida.

### Resultados

Foram colhidos depoimentos orais com alguns moradores do bairro “Remedinho dos Prazeres” em Paraibuna - SP antes e durante a festa da Padroeira do Bairro.

### Discussão

O Instituto do Patrimônio Histórico, Artístico Nacional define que:  
O Patrimônio Imaterial é transmitido de geração em geração e constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (IPHAN)

Conforme o Art. 216 da Constituição Federal constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, portadores de referência à identidade, à ação e à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira (BRASIL, 1988)

Parafraseando Sérgio Buarque de Holanda, para se analisar historicamente as influências que podem transformar os modos de vida de uma sociedade é preciso nunca perder de vista a presença, no interior do corpo social, de fatores que ajudam a admitir ou a rejeitar a intrusão de hábitos, técnicas, condutas, e instituições estranhas à sua herança de cultura. (HOLANDA, 1949, p. 13)

Como no evento estudado a culinária se manifesta como forma de cultura popular podemos citar Michel de Certeau, em seu livro *A Invenção do Cotidiano*, ressalta que os hábitos alimentares constituem um domínio em que a tradição e a inovação têm a mesma importância, em que o presente e o passado se entrelaçam para satisfazer a necessidade do momento, trazer a alegria de um instante e convir às circunstâncias. (CERTEAU, 2008, p. 212)

### Conclusão

Pode-se concluir que a comunidade Remedinho dos Prazeres preserva traços tradicionais na festa de sua Padroeira e que o afogado é um importante meio de identificação cultural da comunidade.

### Referências

- CÂNDIDO, Antonio. **Parceiros do Rio Bonito**. 2ª Edição. Livraria Duas Cores, 1971.
- CERTEAU, Michel de. GIARD, Luce. e MAYOL, Pierre. **A invenção do Cotidiano: 2. Morar, Cozinhar**; Tradução de Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth. 8ª edição - Petrópolis, R.J., Editora Vozes, 2008.
- CHEMIM, Sandra Maria. **Padrões Alimentares Brasileiros: O Respeito à Diversidade Culinária**. In: MIRANDA, Danilo Santos de ; CORNELLI, Gabrielli (orgs). **Cultura e Alimentação. Saberes Alimentares e Sabores Culturais**. Edições Sescsp. 2007.
- GEERTZ, Cliffford. **A interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 1989

XIV INIC

Encontro Latino Americano  
de Iniciação Científica

X EPG

Encontro Latino Americano  
de Pós Graduação

IV INIC Jr

Encontro Latino Americano  
de Iniciação Científica Júnior

- HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Índios e Mamelucos na Expansão Paulista**. AMP, vol. XIII, 1949.

- SANTOS, Rodolfo Benedito dos. **Moda e Viola: Um modo de Vida**. Trabalho de Graduação. UNIVAP. São José dos Campos. SP. 2001.