

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CENTRO DE EDUCAÇÃO E SAÚDE
UNIDADE ACADÊMICA DE SAÚDE
CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

ÍRIS CRISTHIANNE JERÔNIMO DA COSTA MELO

ALIMENTAÇÃO CONTEMPORÂNEA: aspectos culturais
das mudanças alimentares no São João de Campina
Grande - PB

Cuité-PB

2015

ÍRIS CRISTHIANNE JERÔNIMO DA COSTA MELO

**ALIMENTAÇÃO CONTEMPORÂNEA: aspectos culturais das mudanças
alimentares no São João de Campina Grande - PB**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado a
Unidade Acadêmica de Saúde da Universidade
Federal de Campina Grande, como requisito
obrigatório para obtenção de título de Bacharel em
Nutrição,

Orientador (a): Prof. Dra. Michelle Cristine
Medeiros da Silva

Cuité/PB

2015

FICHA CATALOGRÁFICA ELABORADA NA FONTE
Responsabilidade Msc. Jesiel Ferreira Gomes – CRB 15 – 256

M528a Melo, Íris Cristhianne Jerônimo da Costa.

Alimentação contemporânea: aspectos culturais das mudanças alimentares no São João de Campina Grande - PB. / Íris Cristhianne Jerônimo da Costa Melo – Cuité: CES, 2015.

85 fl.

Monografia (Curso de Graduação em Nutrição) – Centro de Educação e Saúde / UFCG, 2015.

Orientadora: Dr^a. Michelle Cristine Medeiros da Silva.

1. Alimentação - cultura. 2. Festa de São João -
alimentação. 3. Alimentação globalização. I. Título.

Biblioteca do CES - UFCG

CDU 612.3

ÍRIS CRISTHIANNE JERÔNIMO DA COSTA MELO

ALIMENTAÇÃO CONTEMPORÂNEA: aspectos culturais das mudanças alimentares no São João de Campina Grande - PB

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado a Unidade Acadêmica de Saúde da Universidade Federal de Campina Grande, como requisito obrigatório para obtenção de título de Bacharel em Nutrição, com linha específica em alimentação, cultura e sociabilidades na sociedade atual.

Aprovado em ____ de _____ de _____.

BANCA EXAMINADORA

Profa. Dr^a Michelle Cristine Medeiros da Silva
Universidade Federal de Campina Grande
Orientadora

Profa. Msc. Vanille Valério Barbosa Pessoa Cardoso
Universidade Federal de Campina Grande
Examinador

Profa. Msc. Ana Eliza Soares Trajano
Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Examinador

Profa. Msc. Poliana Palmeira de Araújo
Universidade Federal de Campina Grande
Examinador (Suplente)

Cuité/PB

2015

Dedico aos familiares, amigos e mestres que contribuíram direta e indiretamente na minha formação acadêmica e a minha orientadora que me permitiu uma nova visão de mundo e da Nutrição.

AGRADECIMENTOS

À orientadora desta pesquisa a professora Doutora **Michelle Cristine Medeiros da Silva** pelo acolhimento ao me receber como orientanda. Por me ajudar no final dessa caminhada da realização de um sonho. Agradeço a parceria pela qual sem ela não teria concluído esta etapa e pela compreensão em todos os momentos. Agradeço pela confiança e por acreditar em mim quando eu mesma não acreditava. Agradeço por ser a fonte de inspiração que eu precisava, mas acima de tudo agradeço pela amizade.

Aos meus amigos por estarem sempre ao meu lado, me apoiando em todos os momentos. Agradeço a **Darlene Pontes, Larissa Dutra, Viviany Moura, Victória Bertoldo e Robson Galdino** por estarem ao meu lado em toda a minha jornada acadêmica, por se tornarem minha família fora de casa. Agradeço os conselhos, as palavras ditas nas horas certas, às risadas para aliviar as tensões, pela generosa ajuda quando pedia socorro, pelas noites árduas de estudo, por serem meus parceiros, por fim pela eterna amizade. Agradeço à **Amanda Gonçalves** pelas palavras de encorajamento que me foi dado para a conclusão desse trabalho e por acreditar no meu potencial.

Às pessoas que me ajudaram na pesquisa de campo, parte crucial para o desenvolvimento dessa pesquisa, aos meus familiares **Nancielli Silva, Anderson Silva e Ruan Ranyery** e amiga **Cryllen Torres** por me acompanharem ao Parque do Povo para a realização das entrevistas necessárias para a análise desta pesquisa.

Ao professor de História **José Júnior** por colaborar com referências para fonte de pesquisa deste trabalho.

As professoras **Vanille Pessoa e Poliana Palmeira** por estarem ao meu lado desde o início da minha jornada acadêmica, pelo conhecimento compartilhado, pelas oportunidades oferecidas e por me fazerem a cada dia me apaixonar ainda mais pela Nutrição.

Aos que concederam entrevistas para essa pesquisa.

À Coordenação de Turismo de Campina Grande.

A banca examinadora pela disponibilidade em fazer parte desse momento ímpar da minha vida.

Aos amigos do **Núcleo PENSO** pela caminhada juntos e por compartilhar momentos marcantes.

Aos amigos do **G.U.L.A** pela instigantes discussões e por me apresentar a um novo modo de leitura.

A todos que contribuíram direta ou indiretamente na minha formação, por acreditar e apoiar a minha escolha.

Por fim agradeço a Deus que me concedeu saúde e força

“O cientista não é o homem que fornece as verdadeiras respostas; é quem faz as verdadeiras perguntas.”

Claude Lévi-Strauss

MELO, I. C. J. C. **ALIMENTAÇÃO CONTEMPORÂNEA: aspectos culturais das mudanças alimentares no São João de Campina Grande – PB. 2015. 85 f.** Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Campina Grande, Cuité, 2015.

RESUMO

Nossos hábitos alimentares fazem parte de um sistema cultural repleto de símbolos, significados e classificações, de modo que nenhum alimento está livre das associações culturais que a sociedade de seu tempo lhes atribui. O processo de globalização parece imputar algumas preocupações a esses sistemas culturais alimentares: a perda daquilo dito como regional, ou seja, seu componente de tradição. Um dos eventos que marcam esse significado do alimento para cultura humana são as festas. O que acontece com algumas delas e com suas comidas típicas neste processo? O objetivo desta pesquisa foi, portanto, compreender que fatores condicionam a mudança de componentes culinários em uma das festas de grande relevo no país: o São João de Campina Grande. Para isso, após um momento de exploração inicial no campo, foram realizadas entrevistas semi-dirigidas com dois grupos de pessoas: (1) os proprietários e gerentes dos restaurantes fixos da parte interna do Parque do Povo e os (2) comensais frequentadores da festa. As entrevistas foram analisadas pela metodologia da análise de conteúdo. Percebeu-se que as principais mudanças em termos alimentares foram: (1) a inclusão de restaurantes de comida internacional, além das grandes redes locais que não comercializam necessariamente produtos típicos da época e (2) a presença de alimentos do tipo *fast-food*. Em relação aos fatores que impulsionaram tais mudanças, tem-se: (1) o desejo de conhecimento do novo; (2) o aumento da diversidade de alimentos e (3) a exploração de uma nova possibilidade comercial. Admite-se que o gosto pelo novo seja um movimento natural de uma cultura que se globaliza, e que reinventa sua tradição ao desejar que seus comensais sintam o gosto do mundo (universalização do gosto). Resta saber como será garantida certa preservação de elementos culturais nesta alimentação festiva, ou seja,

que continue sendo adequada culturalmente, respeitando o gosto singular do local. Como encontrar esta mediação? Essa questão poderá apoiar trabalhos futuros neste campo.

Palavras-chave: alimentação, cultura, festa de São João, globalização.

MELO, I. C. J. C. **Contemporary food:** cultural aspects of dietary changes in Campina Grande's São João - PB. 2015. 85 f. Completion of course work (undergraduate Nutrition) – Federal University of Campina Grande, Cuité, 2015.

ABSTRACT

Our eating habits are part of a cultural system filled with symbols, meanings and classifications, as no food is free from cultural associations that the society of his time attributed to them. The process of globalization seems to impute some concerns with the food cultural systems: the loss of the meaning as regional, in other words, the tradition component. One of the events which mark the meaning of food for human culture are the parties. What happens to some of them and their typical food in this process? The aim of this study was, consequently, to understand what factors affect the change of culinary components in one of the great importance of parties in the country: the *São João*¹ of Campina Grande. For the research, after few days of initial exploration in the field, semi-structured with two groups of people interviews were conducted: (1) the owners and managers of fixed restaurants in the inside of the *Parque do Povo*¹ and (2) the regulars Eaters party. The interviews were analyzed through the methodology of content analysis. It was noticed that the major changes in food were: (1) the inclusion of international food restaurants as well as large local networks that do not necessarily sell typical products of the season and (2) the presence of fast-food. In relation to the factors that these changes produce, we have: (1) the desire for knowledge of the new; (2) the increased diversity of food and (3) the operation of a new business opportunity. It is recognized that the taste for new is a natural movement of a culture that has become global, and reinvents their tradition to their guests feel the taste of the world (like the universaliza-

¹1: Party that have music, dancers and typical food (with corn, cheese and milk),

2: Place located on Campina Grande – Paraíba – Brazil, where the São João and others festivities happens.

tion). The question is how it will be guaranteed a certain preservation of cultural elements in this festive meal, which means, it remains culturally appropriate, respecting the unique local taste. How to find this mediation? This issue could support future work in this field.

Keywords: Food. Culture. *São João* festivities. Globalization.

LISTA DE SIGLAS

CG – Campina Grande

PP – Parque do Povo

MSJM – Maior São João do Mundo DCNT–

Doenças Crônicas Não Transmissíveis

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1: LINHA DO TEMPO DO SÃO JOÃO DE CAMPINA GRANDE

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	15
2. OBJETIVOS	17
2.1. OBJETIVO GERAL:	17
2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:.....	17
3. REVISÃO DA LITERATURA.....	18
3.1. CULINÁRIA: UM SISTEMA CULTURAL ALIMENTAR	18
3.2. A COMIDA NAS FESTAS DE SÃO JOÃO	20
3.3. A FESTA DE SÃO JOÃO DE CAMPINA GRANDE	22
4. METODOLOGIA	25
4.1. DESENHO DO ESTUDO.....	25
4.2. PROCEDIMENTOS DE COLETA DE DADOS	25
4.3. PROCEDIMENTOS DE ANÁLISE	26
4.4. QUESTÕES DE FORMATAÇÃO.....	27
5. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	28
5.1. ALIMENTAÇÃO NA FESTA DE CAMPINA GRANDE	28
5.1.1. Principais mudanças alimentares aos olhos dos comerciantes e frequentadores: ontem e hoje do Parque do Povo.....	28
5.1.2. Os fatores da mudança	33
5.2. CONTROVÉRSIAS DA GLOBALIZAÇÃO	39
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS	42
REFERÊNCIAS.....	44
APÊNDICE	49
ANEXO	82

1. INTRODUÇÃO

Na Antropologia, a cultura pode ser entendida como um *sistema simbólico*, ou seja, um conjunto de mecanismos de controle, planos, receitas, regras e instruções que governam o comportamento humano (LÉVI-STRAUSS, 2004). Nossos hábitos alimentares, assim sendo, fazem parte de um sistema cultural repleto de símbolos, significados e classificações, de modo que nenhum alimento está livre das associações culturais que a sociedade lhes atribui (DOUGLAS, 1982; BRAGA, 2004).

Tais associações, no âmbito da cultura brasileira, desde o período colonial, parece conferir certo prestígio ao que vem de fora. O contrário não parece ocorrer com os artigos nacionais. Doria (2009) exemplifica esta afirmação ao mostrar que na formação da culinária brasileira as referências à culinária indígena e africana são praticamente irrisórias frente ao primado do colonizador (DORIA, 2009).

As formas de subordinação cultural que se impõem através do contato entre povos com níveis tecnológicos distintos faz com que a integração dos modos de vida, das técnicas, das matérias-primas e dos produtos ideológicos se deem sob a direção dos dominadores. (DÓRIA, 2009, p. 37, 8).

O processo de globalização ², neste contexto, parece trabalhar em duas vias: (1) acelera esta dominação simbólica do gosto e ao mesmo tempo (impulsiona o externo) (2) torna a comida típica parte de um plano simbólico, pois nela a população consegue identificar-se (coloca o interno apenas no terreno do ritual). A comida típica, como mostra Botelho (2006) apresenta características da família e da cultura, imputando um sentido de tradição à alimentação.

A preservação da comida regional fundamenta a vida comunitária e essa característica das sociedades de preservarem seus alimentos e sua

²Por globalização pode-se entender o amplo processo de transformações sociais, incluindo o crescimento do comércio, investimentos, viagens e redes informáticas, no qual numerosas forças entrelaçadas estão fazendo com que fronteiras de todo o tipo e em todos os níveis sejam mais permeáveis do que nunca (CONTRERAS; GRACIA, 2011).

forma de se alimentar colabora para construção da ideia de um pertencimento identitário em torno desses indicativos (BOTELHO, 2006).

Tome-se como exemplo o caso das festas juninas. Esses festejos foram introduzidos na nossa cultura pelos nossos colonizadores, os portugueses. No Nordeste do Brasil as festas juninas sempre estiveram associadas ao mundo rural, coincidindo, mais ou menos, com o dia 19 de março, no qual o catolicismo homenageia a São José. Nesse período, os cristãos católicos comemoram ainda os santos populares Antônio (13 de junho), João (24 de junho) e Pedro (29 de junho) (LUCENA FILHO, 2009). Nestes períodos são tomados como alimentos tradicionais o milho e seus produtos em formas de bolos, canjicas, pamonhas, mungunzá, além de bolos e outros acepipes próprios à época (CASCUDO, 2011).

Reconhecida nacionalmente pelo seu potencial para realização de festejos juninos, Campina Grande (CG) cidade localizada no interior do Estado da Paraíba, no agreste paraibano, realiza desde o ano de 1983, o evento denominado *O Maior São João do Mundo* (MSJM), que modifica substancialmente a cidade durante trinta dias. A realização dessa festa, considerada um mega evento na localidade e na região, passou a estabelecer novas relações econômicas, políticas, culturais e turísticas do Estado com a localidade e com os demais municípios da região (LUCENA FILHO, 2009).

Hoje, as festas populares na região nordestina, como o MSJM, transformam-se para atender às demandas de mercado de consumo no mundo globalizado, neste contexto, um dos componentes que sofre alterações é a culinária. Como essas mudanças, próprias da nossa época, afetaram a alimentação nestes festejos? O objetivo desta investigação foi compreender os fatores que condicionaram uma possível mudança na culinária do São João de Campina Grande.

2. OBJETIVOS

2.1. OBJETIVO GERAL:

Compreender os fatores que condicionam a mudança de componentes culinários no São João de Campina Grande.

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Historiar a festa de São João de Campina Grande;

Compreender a relação da cidade com o evento;

Elencar as principais mudanças culinárias na visão dos frequentadores da festa e dos comerciantes.

3. REVISÃO DA LITERATURA

3.1. CULINÁRIA: UM SISTEMA CULTURAL ALIMENTAR

Na Pré-história o surgimento do fogo, além do conhecimento da agricultura e da domesticação dos animais, fez com que o homem primitivo caminhasse na direção de um deslocamento da vida nômade para a vida em pequenas aldeias, formando assim as primeiras civilizações e com elas o relacionamento social (PERLÈS, 1996).

A culinária, ao marcar a passagem da natureza para a cultura é fundadora da civilização humana, como nos mostra Pollan (2014). Assim, a comida ganha relevo como fenômeno cultural, para além do seu reconhecido apanágio biológico. A comida, como o homem, é 100% natureza e 100% cultura, como relembra Morin (1998).

Para Sahlins (1997) é através da cultura que compreendemos a organização da experiência e da ação humana por meios de símbolos. As pessoas, relações e coisas que povoam a existência humana manifestam-se essencialmente como valores e significados — significados que não podem ser determinados a partir de propriedades somente biológicas ou físicas.

Para Fischler (1995) a alimentação é, em efeito, uma função biológica vital e ao mesmo tempo uma função social essencial. Suas inúmeras facetas se organizam segundo duas dimensões pelo menos. A primeira se estende do biológico ao cultural, da função nutritiva a função simbólica. A segunda, do individual ao coletivo, do psicológico ao social. O homem biológico e o homem social, a fisiologia e o imaginário, estão estreita e misteriosamente misturados ao ato de alimentar.

As práticas alimentares são como linguagem, identificando a principal oposição binária, como em todas as culturas, entre -natureza e -cultura. Segundo Lévi-Strauss a cultura é o complexo de práticas pelas quais os seres humanos são diferenciados, fazendo-se únicos (LÉVI-STRAUSS, 2003). A corrente estruturalista define que, ao invés de se deter nas diferentes fases da atividade alimentar e nos processos sociais relativos à produção, distribuição e

consumos dos alimentos, é importante compreender a relevância das normas e convenções que governam os modos como os produtos alimentícios são classificados, preparados e combinados entre si. Essas normas são quase como uma língua que, se pudermos decifrá-la, seremos capazes de explicar muito sobre a organização da mente humana e da sociedade em questão (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 57).

Em se tratando da sociedade contemporânea, termo referido aqui como sinônimo de atual, um olhar razoavelmente atento a jornais, revistas e programas de televisão seria suficiente para identificar uma lista não tão pequena de tendências que parece impactar cada vez mais a vida no que diz respeito ao consumo atual de comida e às práticas de alimentação (FONSECA, 2011). As últimas décadas do século XX assistiram a uma verdadeira revolução cultural. A partir da terceira revolução industrial e da globalização, as mudanças no modo de se alimentar foram se intensificando. O tempo das fábricas reduziu o tempo dedicado à alimentação (FRANCO, 2001).

A globalização é provavelmente um dos fenômenos mais discutido pelas Ciências Sociais nos últimos vinte anos. Como decorrência da progressiva e multidimensional permeabilidade, pode-se afirmar que uma das consequências da globalização é um processo, também progressivo, de homogeneização e de perda de diversidade, nos âmbitos econômicos, ecológico e cultural (CONTERAS; GRACIA, 2011, p. 389).

Muito do debate sobre globalização parece assumir a posição de que ela se trata de um processo que considera e praticamente anula a localidade, constituindo-se em um suposto triunfo das forças homogeneizadoras da cultura sobre as demais (FONSECA, 2011). A homogeneização pressupõe que com a globalização o mundo vai se tornar cada vez mais parecido, assim como as pessoas que nele vivem. Em contrapartida, existem vários argumentos contrários a esta tese de homogeneização. A tese de heterogeneização, por exemplo, refere-se na manutenção das características locais e da multiplicação de singularidades (FONSECA, 2011; POULAIN, 2006).

Diante das transformações impostas por este processo, a alimentação passou e continua passando por mudanças, o que repercute também nos alimentos servidos nas festas tradicionais, abandona-se uma comida típica e regional em direção a uma comida mundial.

3.2. A COMIDA NAS FESTAS DE SÃO JOÃO

A festa, historicamente, segundo o singular objeto de estudo das Ciências Sociais, é vista como uma celebração à vida, espontaneidade e alegria, sendo muita significativa para o homem, especialmente na sua aceção como ser comunicativo e social, não existindo sociedade humana sem festas (NOBREGA, 2010). No Brasil, os eventos festivos atuavam como elemento presente na construção da sociabilidade brasileira, ora como instrumento de repressão e controle social, ora como atos de subversão (NOBREGA, 2010).

A festa —à brasileira constitui uma linguagem simbólica para qual são traduzidos muitos valores nacionais. Ela é capaz de mediar diferenças sociais e culturais, estabelecendo -pontes entre grupos e suas realidades e utopias (AMARAL, 1998).

Comemorações a rigor, que marcam tradição e lembranças, exigem comida, com toda cortesia ritual implícita na refeição, os dias de festivais e banquetes são solenes e sagrados. É no plano dos valores que a alimentação aparece como sistema de trocas, um conjunto orgânico; sendo assim, partilhar alimentos é dividir domínios (LUCENA, 2009). A alimentação é uma linguagem cujos significantes estão relacionados a uma cultura regional. Os costumes que se partilham cada prato que se saboreia, do comportamento à mesa, dizem respeito aos contextos regionais, étnicos e históricos específicos. A alimentação é uma forma de comunicação, constituindo um critério de marcação a um sistema de pertencimento (LUCENA, 2009).

No Nordeste brasileiro a principal festa é a de São João, festa que sempre esteve associada ao mundo rural. É um ciclo de festas transposto da Europa, que aqui comemora especialmente a colheita do milho, cuja plantação coincide, mais ou menos, com o dia 19 de março, data quando o catolicismo homenageia a São José e outros santos (LUCENA FILHO, 2009).

Acredita-se que estas festas tenham origem do século XII, na região da França, com a celebração dos solstícios de verão (dias mais longos do ano, 22 e 23 de junho), véspera do início de colheita. No hemisfério sul, na mesma época, acontece o solstício de inverno (noite mais longa do ano). Como aconteceu com outras festas de origem pagã, esta também foi adquirindo um

sentido religioso, sendo introduzida pelo cristianismo e trazida pela igreja católica ao Novo Mundo (AMARAL, 1998).

A comemoração das festas juninas certamente é herança portuguesa no Brasil, acrescida ainda dos costumes franceses que a eles se mesclaram na Europa. Esta festa religiosa faz parte da cultura popular brasileira. No entanto, é no Nordeste do país que a festa é mais comemorada, sendo inclusive o dia de São João feriado em toda a região (MENEZES, 2012). É interessante notar que não apenas o dia, propriamente dito, constitui-se um feriado: todo o mês é considerado como tempo consagrado a estes santos na região (AMARAL, 1998).

As comidas que integram a culinária da festa junina de um modo geral e tradicional compõem uma miscelânea da temperança da cultura nordestina, onde encontramos traços culturais que constituem a nossa história. Evidenciam-se a canjica, a pamonha, o milho cozido ou assado, o bolo pé-de-moleque, pratos que compõem o cardápio básico da mesa junina. As comidas típicas da festividade junina são objetos culturais, operadores da memória social nordestina, que propiciam o intercruzamento entre a memória coletiva e a história local (LUCENA FILHO, 2009).

A noção de festa, portanto, em particular, mudou acentuadamente nas últimas décadas. O termo que teve grande sucesso entre os estudiosos foi aquele relativo à -invenção da tradição. Por -tradição inventada entende-se um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácita ou abertamente aceitas; tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente; uma continuidade em relação ao passado (HOBBSAWM, 1984). A festa perdeu um pouco do seu cunho religioso, a religião ficou em segundo plano, tornou-se um evento econômico, político e social.

3.3. A FESTA DE SÃO JOÃO DE CAMPINA GRANDE³

A cidade de Campina Grande, situada no planalto da Serra da Borborema no estado da Paraíba, apresenta privilegiada localização equidistante em relação aos principais centros do Nordeste (MENEZES, 2012).

Campina Grande é o maior município do interior da Paraíba, distante 120 km da capital e com uma população de 402.912 habitantes. Localiza-se na região oriental do Planalto da Borborema, a uma altitude de 550 metros acima do nível do mar, numa área de 970 km, sendo que 35% de sua área se encontra no perímetro urbano, num total de 340 km. Conta com 49 bairros e três distritos: Catolé de Boa Vista, São José da Mata e Galante.

A cidade exerce forte influência política e econômica sobre o Compartimento da Borborema, subdivisão político-geográfica do estado da Paraíba constituída por cinco microrregiões conhecidas como Agreste da Borborema, Brejo Paraibano, Cariris Velhos, Seridó Paraibano e Curimataú, reunindo mais de 60 municípios e cerca de um milhão de habitantes. Toda área se situa no agreste paraibano, entre o litoral e o sertão, numa região de planalto, cuja altitude traz o benefício de temperaturas menores, com médias oscilantes em torno dos 22°C (NOBREGA, 2010).

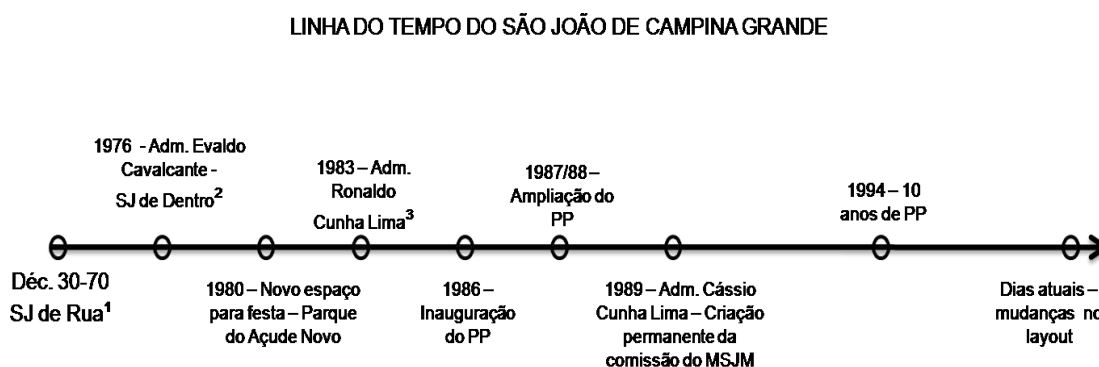
Em 1697, Teodósio de Oliveira Ledo, filho de Antônio Oliveira Ledo, após aliança com indígenas Ariús, ou Ariás, da nação Tapuias, estabeleceu um pequeno arraial nas áreas que dominava desde 1694. A configuração geográfica do lugar, uma grande área de campina, inspirou o nome do povoado: Campina Grande. De 1755 a 1799 a administração colonial, com a justificativa de economizar nos gastos públicos, subordinou a Paraíba a Pernambuco, sendo que o governador das duas capitanias, Dom Tomás José de Melo, ao determinar a elevação de CG, fez valer sua prerrogativa concedida pela Coroa Portuguesa de decidir por uma nova denominação do lugar. Assim, a freguesia de CG recebeu o nome de Vila Nova da Rainha, em homenagem à rainha portuguesa da época, Dona Maria I. Em 11 de

³ Esta seção contém algumas referências repetidas devido à escassez de dados sobre o tema.

outubro de 1864, a Vila Nova da Rainha, em virtude de seu acentuado desenvolvimento, alcançou a categoria de município, voltando a adotar o nome original de CG (NOBREGA, 2010).

Campina Grande é conhecida por seus eventos, mas o principal deles é a festa de São João. O São João de Campina Grande, conhecido com o nome de MSJM, acontece durante 30 dias do mês de junho. Entretanto, em Campina Grande, foi a partir de 1983, que a festa de São João passou a ser transformada em evento turístico, por intermédio do governo municipal, que institucionalizou a festa e passou a controlar a sua organização (MENEZES, 2012).

Figura: Linha do tempo do São João de Campina Grande⁴



Fonte: Autoria própria

A realização dessa festa, considerada um mega evento na localidade e na região, passou a estabelecer novas relações econômicas, políticas, culturais e turísticas do Estado com a localidade e com os demais municípios da região (LUCENA FILHO, 2009). Atualmente a festa junina no espaço urbano é algo diferente, ela se redefine, extrapola o caráter local e utiliza os elementos da tradição junina, para ser reinventada, apropriada e conservada como um espetáculo de cenários, cores, luzes e sons; como uma festa comercializada, pelo *marketing* turístico, econômico, social, cultural e político (LIMA, 2013).

⁴Demarcação temporal do São João de Campina Grande

São João de Rua – festa realizada nas principais ruas dos bairros.

São João de Dentro – a festa troca as ruas pelo clubes. Forma da Prefeitura Municipal centralizar a festa.

Ronaldo Cunha Lima – aclamado como o pai, o idealizador do evento MSJM.

Portanto, para a realização do evento foi construído o Parque do Povo (PP), um espaço de 42000 m² que comporta os palcos para shows, os camarotes, uma mini cidade cenográfica (uma réplica da Vila Nova da Rainha, povoado que deu origem a cidade) e barracas de comidas e artesanatos com a capacidade de receber aproximadamente 100 mil pessoas por noite.

Com as mudanças culinárias advindas da globalização, os alimentos de rápido preparo e de fácil consumo se encaixaram no pouco tempo destinado às refeições, surgindo assim a era *fast-food*. Observa-se essa mudança na festa do MSJM, onde no PP o turista pode saborear uma culinária que vai muito além da tipicamente junina: *yakisoba*, *pizza*, hambúrguer, pastel, crepe, acarajé, comida japonesa, árabe, mexicana entre outras iguarias.

A modernidade teve que -reinventar|| tradições e romper com a -tradição purall, isto é, aqueles valores radicalmente vinculados ao passado pré-moderno. Como esse processo se deu em CG? As questões inerentes à tradição x inovação no São João de Campina Grande são reflexos da sociedade contemporânea, da realidade de uma sociedade globalizada que possui formas específicas de modos de vida e cultura, que levam a diferenciadas formas de consumo conforme a posição que as pessoas ocupam na sociedade (MENEZES, 2012).

4. METODOLOGIA

4.1. DESENHO DO ESTUDO

A pesquisa realizada foi do tipo descritiva. O campo do estudo foi o Parque do Povo. A pesquisa contou com uma fase inicial de exploração do campo, onde ocorreu o contato com a Prefeitura Municipal de Campina Grande para estabelecer relação com as Coordenações de Turismo, de Desenvolvimento local e de Eventos a fim de obter informações de como a festa é organizada e para descobrir quais os critérios escolhidos para inserir restaurantes e pontos de vendas de alimentos no local da festa.

Os sujeitos informantes diretos da pesquisa, arrolados de forma aleatória, compunham dois grandes grupos: (1) os proprietários e gerentes dos restaurantes (comerciantes de alimentos dos Restaurantes fixos da parte interna) e (2) os comensais frequentadores da festa.

4.2. PROCEDIMENTOS DE COLETA DE DADOS

A coleta de dados foi realizada por meio de entrevistas semidirigidas com os dois grupos de sujeitos citados. Para a coleta de dados junto aos grupos de sujeito a pesquisadora procedeu da seguinte maneira:

(a) Para o primeiro grupo: a pesquisadora buscou realizar as entrevistas em horários que antecederiam o início da festa para realização das entrevistas. O horário para a realização das entrevistas aconteceu, assim, no fim da tarde, aproximadamente entre as 17h e 18h30m. Este intervalo de tempo foi escolhido por ser se tratar do horário que antecede o início de funcionamentos dos restaurantes, momento em que os sujeitos estavam mais tranquilos para colaborarem com a pesquisa.

(b) Para o segundo grupo: as entrevistas foram realizadas no horário destinado ao turismo no Parque do Povo, sendo este um intervalo entre às 18h30h e 20h, horário escolhido pelos visitantes para conhecer a

estrutura do local, admirar a decoração e de apreciação da culinária no local da festa preparando-se assim para os *shows* que acontecem logo mais a noite.

Foi elaborado um guia inicial de questões, que foi testado junto aos sujeitos na primeira semana da festa. Após as alterações necessárias, o instrumento foi consolidado e utilizado ao longo de toda a investigação (Apêndice 1).

Como critério de finalização foi utilizado aquele de saturação (BAUER; GASKELL, 2002). No total foram realizadas 39 entrevistas, sendo 11 do primeiro grupo e 28 do segundo grupo.

As entrevistas foram coletadas no mês de junho e iniciadas nos primeiros dias do período festivos, depois nos dias intermediários, sendo a coleta finalizada nos últimos dias do mês coincidindo com o término do período festivo. Todas foram gravadas em mp3 e posteriormente transcritas detalhadamente para a formação do *corpus* de análise (Apêndice 2).

4.3. PROCEDIMENTOS DE ANÁLISE

A última etapa da pesquisa foi à análise, realizada pela metodologia da análise conteúdo (BARDIN, 1977), sendo esta dividida em três momentos: a pré-análise, a exploração do material e o tratamento dos resultados, a inferência e a interpretação. A pré-análise foi à fase de organização das ideias, da escolha dos documentos a serem analisados e da elaboração dos indicadores que fundamentaram a interpretação final. Na fase de exploração foi elaborada a codificação dos documentos pré-analisados. A codificação é o processo pelo qual os dados em brutos são transformados sistematicamente e agregados em unidades, as quais permitem uma descrição exata das características pertinentes ao conteúdo (Apêndice 3). A última fase foi a de interpretação dos dados coletados para obtenção dos resultados.

Para a viabilização, o estudo cumpriu com as normas preconizadas para pesquisas com seres humanos. A anuência dos sujeitos foi concedida por meio da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (em anexo).

4.4. QUESTÕES DE FORMATAÇÃO

Por se tratar de uma festa de cunho religioso, com nomenclatura inspirados nomes dos santos cristãos homenageados na época junina, os pseudônimos foram eleitos sob a referência de nomes bíblicos.

As citações encontram-se diferenciadas no texto por meio da escrita em itálico. Os pseudônimos são encontrados inseridos nos textos como também são encontrados entre parênteses na frase de citação. Ao lado da identificação será sinalizado o grupo a que este sujeito pertence: comensal ou comerciante.

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

5.1. ALIMENTAÇÃO NA FESTA DE CAMPINA GRANDE

5.1.1. Principais mudanças alimentares aos olhos dos comerciantes e frequentadores: ontem e hoje do Parque do Povo.

Com esta pesquisa observamos que as principais mudanças alimentares encontradas hoje no PP foram (1) a inclusão de restaurantes de comida internacional, além das grandes redes locais que não comercializam necessariamente produtos típicos da época e (2) a presença de alimentos do tipo *fast-food*, que serão discutidas ao longo desse capítulo.

De acordo com Lévi-Strauss (2004) a comida é uma linguagem pela qual uma sociedade se expressa, trata-se de um ato cultural e social que é determinado e determina uma série de fatores ligados a simbolismos, representações e rituais. A experiência de comer é formadora de um pertencimento tanto individual, como coletivo. Essas experiências também formam memórias, lembranças e com elas o anseio pela volta no tempo, como comenta uma entrevistada:– “*A tradição local, a origem da família. A gente vem em busca do tempo*” (Safira, comensal).

Um olhar razoavelmente atento a jornais, revistas e programas de televisão seria suficiente para identificar uma lista não tão pequena de tendências que parece impactar cada vez mais a vida contemporânea no que diz respeito ao consumo de comida e às práticas de alimentação (FONSECA, 2011). As últimas décadas do século XX assistiram a uma verdadeira revolução cultural. A partir da terceira revolução industrial e da globalização, grandes mudanças no modo de se alimentar foram surgindo. O processo hoje conhecido como McDonaldização é o processo mediante o qual os princípios dos restaurantes de comida rápida estão invadindo e chegando a um número crescente de seguidores da sociedade americana e do resto do mundo (RITZER, 2008). Tal fenômeno explica a inserção tanto de restaurantes de comida internacional na festa do MSJM, como também o incremento de *fast-foods*.

Devido a grande dimensão que o evento vem conquistando a cada edição, há um aumento do fluxo de turistas na cidade, o que traz a necessidade de adaptar-se a esse novo grupo, aos seus anseios, por isso os comerciantes locais apostam nas comidas internacionais, para mostrar que uma cidade interiorana de um Estado do Nordeste pode está inserida na cultura mundial, afinal o MSJM está se tornando um ponto de encontro de várias culturas que conversam entre si. A comida viaja hoje de forma fácil e rápida no mundo e está cada vez mais de fácil acesso, como podemos observar no PP, onde as culinárias japonesa, mexicana e italiana já se instalaram, para agradar aos diversos paladares. A inserção dos *fast-foods* na alimentação contemporânea vem avançando vertiginosamente. Em todos os lugares que frequentamos hoje em dia encontramos pontos de venda de comidas rápidas: nas praças de alimentação dos *shoppings*, nos supermercados, em postos de conveniência, em universidades, escolas e também nas festas. Os frequentadores da festa notaram o aparecimento dos *fast-foods* no evento. *-Eu acho que deveria ter assim mais opções, justamente dessas comidas típicas e menos calabresa, batata frita porque isso a gente tem todo tempo né?*, citou Isabel (comensal).

Diante das transformações impostas por este processo, a alimentação passou e continua passando por mudanças, o que repercute também nos alimentos servidos nas festas tradicionais, abandona-se uma comida típica e regional em direção a uma comida mundial. Há um desejo incessante do comensal entrevistado em saborear o novo, de experimentar esse mundo moderno a partir do gosto. Nesse sentido, se admitirmos, a partir da perspectiva levistrausiana que cultura é processo, ou seja, um código de práticas e ideias que se localiza entre a tradição e a inovação (LEVI-STRAUSS, 2003), compreendemos que o contexto da globalização vai pouco-a-pouco transformando a tradição, inventando outras novas (HOBBSAWM, 1984). A própria festa de São João como a concebemos hoje, é exemplar neste sentido: como a festa se inseriu em nosso país? Como as comidas a base de milho se tornaram comidas tradicionais do São João?

A festa de São João é importada e é repleta de ressignificações na nossa cultura, como da cultura europeia. O período junino na Europa

representa o solstício de verão época de maior fertilidade da terra. Já para nós o período junino representa a mudança de estação climática e o início do ciclo da colheita do milho e do feijão, além de marcar a -crença no santoll que simboliza a purificação e regeneração da vegetação e das estações. Por isso, o milho tornou-se base da culinária, pela fartura deste alimento nessa época. Além disso, as comidas feitas a base de milho tornaram-se tradicionalmente referidas à região Nordeste, *-Faz parte da cultura nordestina né? A gente tem essa cultura de comer certos alimentos em determinada época e também porque eu particularmente acho saborosíssimall*, conta Isabel(comensal). A comida chamada típica caiu no gosto da população como cita Maria(comensal)ao ser questionada sobre a comida que mais gosta nesse período: – *“Eu gosto de pamonha, de canjica, de milho cozido, milho Assado”*.

Todavia ao mesmo tempo em que, as comidas típicas do São João são exaltadas como tradição no Nordeste, não podendo faltar na época junina, há uma procura pelos próprios nordestinos de novos alimentos para os festejos como relata Maria(comensal): - *-A gente quer comer uma coisa diferente, não sei se é porque comida de milho é comum pra gente, é quase todo tempo tem entendeu? Aí no São João mesmo eu gosto de buscar coisas diferentes”*.

Com a globalização o ato de comer também tornou-se uma forma de pertencer ao mundo, de sentir-se incluso e universal. Isso se reflete nas escolhas dos indivíduos que procuram outras opções diferentes dos alimentos da região. Isabel(comensal) relatou que *-mudança é natural, só não muda quem está morto”*. Podemos observar essa mudança no MSJM, em Campina Grande, onde a comida típica da festa vem tendo uma considerável diminuição enquanto as comidas internacionais, incluindo os *fast-foods*, vem aumentando. *-Aqui eles usam muito cachorro quente, pastel, espetinho. Pra quem bebe é uma opção, mas no meu caso eu não bebo a não ser refrigerante* – citou Dalila, uma frequentadora da festa em Campina Grande. Salomé(comensal)notou essa mudança e relatou que – *“tem muitas barracas de restaurantes normais aqui no Parque do Povo eles restringem as comidas que eles fornecem diariamente (referindo à oferta do mesmo cardápio utilizado na matriz) como pizza até comida japonesa [...]”*.

A mesma participante relatou achar uma disparidade à oferta desses alimentos relacionando-os com o São João.

Massimo Montanari(2006), em *Comida como cultura*, aponta a cultura alimentar como no ponto de intersecção entre tradição e inovação: é tradição porque constituída pelos saberes, técnicas e valores que nos são transmitidos; e, é também inovação porque estes aspectos se modificam de acordo com a posição do homem no seu contexto ambiental. Por isso, podemos estar certos de que as práticas alimentares humanas ao longo da história não são estáticas, mas mudam de acordo com o sentido da cultura.

O PP, local onde se realiza a festa de São João na cidade, tornou-se um palco de diversidade culinária devido à extensão do evento, onde nessa época há um aumento da circulação de pessoas, tanto da população local como de fora da cidade. Por isso, o PP virou alvo dos comerciantes da cidade que vão à procura de ter seu espaço garantido na festa, trazendo inovação. Fato esse confirmado no relato do gerente de um restaurante japonês da cidade que descreveu o motivo pelo qual foi decidido colocar o estabelecimento no espaço da festa - *“Pela diversidade de culinárias, como também temos a culinária nordestina aqui no Parque do Povo com comidas típicas, também tem comida japonesa, chinesa e em outras barracas você vai encontrar por aí culinária mexicana como também italiana”*, disse Felipe.

Como já citado, o São João de Campina Grande veio crescendo e mudando a cada edição. A festa tornou-se um evento globalizado, conhecido internacionalmente e essa exposição trouxe mudanças para festa incluindo mudanças na alimentação. Seus frequentadores mudaram junto com a festa. Nova demanda de produtos surgiram e com isso os comerciantes locais viram a oportunidade de investimento para seus negócios ao trazê-los para o PP, afirmação essa observada na fala de Salete (gerente de restaurante presente no PP) – *“Porque aqui é um outdoor, é exposição, simplesmente exposição.”* A diminuição da procura pelas comidas típicas e o aumento de restaurantes de comidas internacionais na cidade promoveu oportunidades econômicas para os comerciantes, tornando o seu ingresso na festa um negócio lucrativo como relata Paulo (proprietário de restaurante presente no PP) – *“Ah, porque é um bom investimento né? A gente traz pra cá, a gente tem um lucro proveitoso.”*

É verdade que o desenvolvimento industrial e comercial, com a produção em massa, possibilita preços cada vez mais acessíveis para alguns produtos de uso e consumo, como os alimentos. (MORIN, 2013) Notamos esta afirmação na fala de Priscila (comensal) ao ser questionada sobre o que mais consome ao frequentar a festa e o porquê da escolha ela respondeu: – *“Cachorro Quente porque é o mais barato”*. A alimentação é cada vez mais anexada pela indústria agroalimentar, que por sua vez, obedece aos critérios de lucro, competitividade, rentabilidade, produtividade da economia atual. Sob a pressão da concorrência, as empresas agroalimentares obstinam-se em reduzir gastos de produção a qualquer custo. Consequência: os alimentos são cada vez mais pobres em nutrientes (MORIN, 2013).

Neste cenário, onde a necessidade de arranjar comida de outros lugares tornou-se uma prerrogativa, a mudança na cultura alimentar é um processo. Morin (2013) comenta que existe um processo de mundialização do comércio de alimentos, que é indispensável às populações de numerosos países e que deve ser mantida. Por exemplo, os países europeus, devido o intenso fluxo de turistas necessitam de uma gastronomia internacionalizada. Mas, ao mesmo tempo, ressalta a importância de se desmundializar, ou seja, desenvolver a alimentação local. Conceito este defendido pelo movimento Comida 0 km do slow food, que implica em apoiar uma agricultura local, de proximidade, ecológica, de estação, camponesa, resgatar variedades antigas que estão desaparecendo, comprar diretamente do pequeno produtor, recuperar a nossa gastronomia (VIVAS, 2014).

A cultura passa por mudanças que perpassa por vários âmbitos entre eles a alimentação e que esta trará mudanças na economia, gerando uma nova oferta e procura no comércio.

Assim, ao mesmo tempo em que os participantes desejam novas opções (mundializar), eles também demonstram o desejo e preocupação de preservar a tradição das comidas típicas (desmundializar) como relatou Madalena (comensal) – *“Ai eu acho que devia ter também uma barraca com as comidas juninas porque até os turistas chegam e não tem, como pa- monha, canjica, mungunzá, xerém [...]”*. Sarah (comensal) cita que – *“Eu*

acho que o pessoal deveria explorar mais a nossa comida, a nossa cultura. A comida típica nossa. Comidas típicas de milho, por exemplo, são muito poucas as opções e não tem barraca específica pra isso entendeu? Que deveria ter entendeu? Pamonha, canjica, bolo de milho essas coisas.

Essa comida faz lembrar de quem nós somos, a relação que estabelecemos entre comida e memória está fundamentada na ideia de que se a comida tem a dimensão comunicativa, como a fala, ela pode contar histórias (AMON; MENASCHE, 2008).

5.1.2 Os fatores da mudança

Discutimos no capítulo anterior as principais mudanças relacionadas com a alimentação na festa do MSJM. Mas o que fatores contribuíram para tais mudanças?

A cultura como processo modifica-se ao longo da história humana (e também modifica a história): o vestuário, a música, a dança, a festa e a alimentação são provas dessas mudanças ao longo do tempo. Com o chamado mundo globalizado há uma necessidade dos indivíduos em conhecer o novo, em pertencer ao mundo. Existe uma curiosidade sobre outras culturas e conseqüentemente sobre a comida de outros lugares. Observada esta necessidade o comércio de alimentos mudou para atender a demanda visando o lucro. Segundo Fischler (2007), sem dúvidas, a nossa alimentação está atualmente inserido em um contexto técnico, industrial, funcional, mas essa dimensão vem acompanhada por outras, absolutamente necessárias para que a primeira possa desenvolver-se plenamente. Neste capítulo, portanto, abordaremos os fatores da mudança na alimentação na festa de São João (1) o desejo de conhecimento do novo; (2) o aumento da diversidade de alimentos e (3) a exploração de uma nova possibilidade comercial.

Como já citado anteriormente Ritzer (2008) denomina o processo mediante o qual os princípios dos restaurantes de comida rápida estão invadindo e chegando a um número crescente de seguidores da sociedade americana e do resto do mundo como o processo de McDonaldização. O mundo *McDonaldizado*, segundo Santos (2006), oferece praticidade e rapidez, qualidades atraentes ao ritmo de vida imposto pela sociedade

contemporânea, que acabou por derrubar as convenções construídas historicamente e pautadas pela tradição e pelos costumes. No Brasil, os estudos e pesquisas têm demonstrado que, em função do *fast-food*, um novo padrão alimentar está se delineando, com prejuízos dos produtos da dieta tradicional do povo (POULAIN, 2004; FISCHLER, 2007; 2010).

Esse processo de McDonaldização vem trazendo uma homogeneização do padrão alimentar, onde a comida deixa de ser um alimento de determinado local/região/país e está se tornando um alimento mundial, segundo Fischler (1995) o alimento moderno já não é identificável. É neste contexto que ganha relevo a prática de valorizar alimentos regionais, do *terroir* ou mesmo dos movimentos de controle de origem. Surge, por exemplo, o movimento da patrimonialização alimentar para preservar as práticas tradicionais no contexto cultural. Segundo Poulain (2004) em um mundo em mutação, convém então preservá-las como testemunhos de um pertencimento identitário.

A 3ª Revolução Industrial, revolução tecnológica, acelera o processo de globalização iniciado pelas grandes navegações no século XIX e com isso a possibilidade de viajar mundos e estar no mesmo lugar ao mesmo tempo nos coloca em frente a diversas culturas alimentares. Este novo contato com novas culturas, faz com que as pessoas aprendam a admirar os que lhe parecem diferentes dos seus costumes. Essa curiosidade e ganho de conhecimentos sobre culturas variadas faz com que a população deixe um pouco de lado o local, sair do que lhe é de costume e optar pelo novo, pelo global. Aumentar a diversidade sem perder a tradicionalidade, esse é o desejo de Safira (comensal) – *-Acho que tem que ter opção para tudo, até porque a comida típica, a comida tradicional é super valorizada, em qualquer lugar você encontra*”. Esse também é o paradoxo que nasce com a globalização: como ser global sem esquecer do local e como ser local sem desconsiderar o global? A célebre frase atribuída a Leon Tolstói, escritor russo, parece deixar uma pista: *-se queres ser universal, começa por pintar a tua aldeia*.

Há uma das teorias sobre globalização que pressupõe que o mundo se tornará cada vez mais parecido, homogeneizados, assim como as pessoas que nele vivem (FONSECA, 2011; POULAIN, 2006). Em contrapartida, existem

vários argumentos contrários a esta tese de homogeneização. Por exemplo, a tese de heterogeneização, que acredita na manutenção das características locais, que contribuirão para maior diversidade (FONSECA, 2011). Neste último exemplo, acredita-se que as influências externas não alterem a autonomia e a unicidade da cultura local e mesmo quando há impacto global, as mudanças locais não tendem à repetição ou replicação do hegemônico (FONSECA, 2011).

Para os sujeitos dessa pesquisa, desejar fazer parte de um todo não necessariamente implica, ou deveria implicar, na perda de sua singularidade. Não é preciso mudar completamente e esquecer-se da sua origem para se inserir na cultura mundial. Madalena (comensal) expõe com preocupação: - *-Há uns quinze anos atrás a gente encontrava mais as comidas típicas, mas hoje tem essa dificuldade*". Outro relato de um frequentador do PP retrata essa mudança: - *-Hoje tá mais restrita, hoje você não tem mais aquela tradição. Devia ter mais barracas localizadas de comida mesmo que hoje não tem. Do jeito que inovaram com tudo né?*"(Pedro, comensal). Esse relato nos mostra que na festa de São João não há carência de locais específicos com comidas da época, as comidas tradicionais do festejo e que a organização da festa inovou com tudo, incluindo a alimentação. Sobre esse ponto o entrevistado foi questionado sobre o que ele achava das opções de comidas comercializadas no PP atualmente e esta foi a sua percepção.

A opinião do autor Zygmunt Bauman parece mostrar o real efeito da globalização, com relação à questão do paradoxo universal-singular. O autor mostra que os processos reais de globalização ressecam a soberania nacional e junto com ela qualquer possibilidade de desenvolvimento sustentável e autossuficiente. Os critérios de interdependência que são criados entre as nações, na opinião do autor, são processos férreos, que obedecem ao sistema de exploração capitalista e às regras dominantes no mercado. O resultado é um paradoxo: benéfica para muito poucos e marginaliza dois terços da população mundial (BAUMAN, 1999). E com relação a tal fato, a sociedade civil e órgãos responsáveis devem estar atentos.

Se, segundo Bauman, os efeitos da globalização sobre o planeta são deletérios, não encontramos um cenário diferente no que tange à saúde

humana. Em um mundo de tantas informações, especialmente sobre a Nutrição, as pessoas vêm se perguntando se essas mudanças do padrão alimentar, decorrentes da globalização, trazem benefícios à saúde. Fala-se em calorias, em doenças crônicas não transmissíveis (obesidade, hipertensão, diabetes entre outras), em preocupações de caráter estético. Surge uma preocupação com a alimentação, com o local e o que comer. Segundo Bauman (2009) entre os livros mais vendidos nos Estados Unidos da América há dois tipos de publicação: obras de culinária que oferecem receitas de pratos refinados, deliciosos e sedutores e manuais de dieta promentendo regimes cada vez mais infalíveis para produzir corpos livres de gordura, esbeltos e graciosos. Em contrapartida, essa preocupação parece não refletir no estilo de vida atual. Por exemplo, houve (e continuamos a observar) um incremento no número de refeições realizadas fora do domicílio: em 2009, 16% das calorias foram oriundas da alimentação fora de casa. Esta é composta, na maioria dos casos, por alimentos industrializados e ultra-processados (BRASIL, 2012).

Alguns dos participantes dessa pesquisa relataram seu ponto de vista sobre se consideram a alimentação comercializada no Parque do Povo saudável ou não. Quando questionada sobre o que achava da alimentação comercializada no PP atualmente, Ruth (comensal) respondeu que – *-Eu acho que a alimentação não é muito saudável não, acho não. Até agora o que eu vi não acho não*”. Ao sofrer o mesmo questionamento Rebeca (comensal) disse – *-Calóricos, caros e assim se você procurar uma opção mais saudável não tem. Aqui tivesse pelo menos uma saladinha de fruta, você quer fazer um lanchinho, uma coisinha bem leve não tem. É só fritura, não tem um sanduíche natural, não tem nada. Você pode procurar por aqui, não tem*”. Fischler (2010) no livro *Comer: a alimentação dos franceses, outros europeus e americanos* fala de uma sociedade lipofóbica e que o manter-se saudável e em forma é, sem dúvida, um objetivo socialmente valorizado. Ou seja, os comensais não associam essa alimentação comercializada na festa como algo saudável e apontam a gordura como um dos principais fatores que contribui para o aspecto de não sanidade da dieta. Ainda que por muitas vezes, outras questões, mais de caráter simbólico, faça com que eles elejam tais preparações.

A McDonaldização trouxe consigo uma mudança na forma de se alimentar. Uma comida sim, saborosa, rápida e que não necessita de trabalho algum para aproveitá-la. Pode-se comer em pé, caminhando sem empecilho algum na hora de aproveitar a festa. Todavia, essas preparações em geral são ricas em açúcares simples e gorduras, como nos mostra o documento da Estratégia Global da Alimentação Saudável (BRASIL, 2004) mostra que as principais modificações na composição da disponibilidade alimentar foram o aumento na participação relativa de gorduras (de 15,7% para 24,9% das calorias totais) e diminuição na participação relativa de carboidratos (de 73,7% para 64,5% das calorias totais). Assim, alguns sujeitos indicam a necessidade de incluir alimentos mais naturais na culinária da festa do São João, como relata Ruth (comensal)– *“Eu acho que deveria ter comida mais saudável aqui no Parque do Povo, principalmente para quem anda assim com criança. Deveria ter comida mais saudável”*.

O que é uma comida mais saudável? Segundo o Ministério da Saúde entende-se por alimentação adequada e saudável:

A prática alimentar apropriada aos aspectos biológicos e socioculturais dos indivíduos, bem como ao uso sustentável do meio ambiente. Ou seja, deve estar de acordo com as necessidades de cada curso da vida e com as necessidades alimentares especiais; referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e qualidade; baseada em *práticas produtivas adequadas e sustentáveis* com qualidade mínimas de contaminantes físicos, químicos e biológicos (BRASIL, 2012, grifo nosso).

Portanto, o saudável, além de biologicamente adequado, é também o sustentável e o adequado ao contexto sociocultural. Segundo o CONSEA (2010) houve um aumento expressivo no consumo de alimentos processados, tais como refrigerantes (400%), biscoitos (400%) e refeições prontas (82%). De acordo com o Ministério da Saúde (2012), em 2009, o consumo energético diário médio da população foi superior ao recomendado de 2000 Kcal, o que é mais um fator contributivo para o aumento do excesso de peso e das DCNT, com a adesão a um padrão de dieta rica em alimentos com alta densidade energética e baixa concentração de nutrientes. O aumento do consumo de alimentos ultra-

processados e o consumo excessivo de nutrientes como o sódio, gorduras e açúcar têm relação direta com o aumento da obesidade e demais doenças crônicas (BRASIL, 2012). Acredita-se que o consumo da comida regional, adequada culturalmente, colabore para a redução destes números. Baseado nisso o Ministério da Saúde lança uma nova edição da publicação-Alimentos Regionais Brasileiros (2015) dividindo os alimentos por regiões do país a fim de resgatar e despertar o interesse pelo consumo de produtos locais para colaborar com a melhora da qualidade de vida e da economia local através da valorização e fortalecimento da cultura alimentar brasileira.

Todavia, outra questão que devemos nos levantar é a seguinte: se a alimentação saudável é aquela que respeita a sua importância social e cultural, para além da biológica, as comidas *fast-food* por um certo ângulo não poderiam ser consideradas como saudáveis, já que eles estão intrinsecamente ligados a cultura e a sociabilidade? Ao observar o São João de Campina Grande pode-se notar que grande parte dos frequentadores da festa consome alimentos ultra-processados diminuindo o tempo com a alimentação e aumentando o tempo para aproveitar a festa junto com seus amigos e colegas. Com isso há um lucro para todos associados à festa: para os comerciantes que comercializam esse tipo de alimento pela alta demanda garantindo ao cliente o retorno do seu estabelecimento nas próximas edições e para os frequentadores que consomem um alimento saboroso, de custo acessível e prático, garantindo tempo maior para aproveitar a festa e para o evento com o aumento do fluxo de pessoas e crescimento a cada edição. Essa é uma questão a ser refletida. Alguns autores parecem oferecer pistas para refletir neste sentido e mostram que a festa é a exceção, onde o consumo dos alimentos, bem como de sua quantidade é eventual e não habitual. As festas são ataques frontais à rotina, exagera-se nas vestimentas, comida e bebida. As inversões são de praxe, troca-se a comida do dia-a-dia por uma especial; comida especial é aquela que é preparada para ser compartilhada coletivamente (LUCENA; CAMPOS, 2008).

Baseando-se nisso e nas mudanças na alimentação na festa compreendemos a nova exploração dos comerciantes da cidade, pois são nas festas que extravasamos saímos da rotina, inclusive na alimentação e como consequência, há um gasto maior para satisfazer tais desejos. Há um ganho de ambos os lados, os comerciantes lucram com essa nova necessidade e os comensais ganham na diversidade de comidas apresentadas como relata Judite (comensal) – *“Sempre vejo que é bem variado (as comidas comercializadas no PP), tem de tudo um pouco, desde comidas regionais típicas de CG como de outros Estados como o acarajé. Acho que é bem diversificado, bem a cara do São João”*.

Parece que o paradoxo levantado pela globalização, como aponta Bauman (1999), levanta outras questões paradoxais que perpassam o campo da alimentação humana e que por vezes se constituem em verdadeiros dilemas para os comensais e para todos aqueles que se ocupam em refletir sobre esse campo.

5.2. CONTROVÉRSIAS DA GLOBALIZAÇÃO

Segundo Montanari (2008) a relação entre cozinha de território e cozinha internacional, entre um modelo -locall e um modelo -globall de consumo, é um dos temas prementes da cultura alimentar contemporânea. Fazer parte do universal sem perder a identidade local é um dos maiores desafios impostos pela globalização.

Esse é justamente o paradoxo existente com a globalização alimentar: a aspiração pelo consumo universal em que todos pudessem ser reconhecidos, de modo que os valores específicos locais permaneçam. Como podemos observar na fala de Isabel (comensal) – *“Mudança é natural, só não muda quem está morto, mas eu acho que nós, os nordestinos deveríamos ter mais orgulho da nossa cultura e tentar pelo menos na época ter mais essa ideia, sabe?”*. Hoje conhecer ou exprimir uma cultura de território por meio de uma cozinha, dos produtos e das receitas, nos parece absolutamente —naturall. O início do processo de uniformização e, potencialmente, de globalização dos mercados e dos modelos alimentares houve estímulo a um novo cuidado em relação às

culturas locais (MONTANARI, 2008). O que presenciamos vivamente em nossos dias atuais. O homem é resultado do meio cultural em que foi socializado, ressaltamos que a comida carrega um simbolismo. Encontrar o seu lugar na história, descobrir o seu papel dentro da dinâmica social através de vestígios do passado, traz também a vontade de preservar aquilo que simboliza a sua trajetória (SEVERINO, 2007). Segundo Proust (1993) os sentidos, como odores e sabores são ativadores de uma memória considerada mais autêntica que a memória consciente, ou seja, aquela que não foi produzida através de sensações. Hoje observa-se a necessidade de manter e reavivar o passado incorporando nas novidades do presente.

As comidas e bebidas nunca serão idênticas entre países e regiões, por exemplo, a pizza servida na festa de São João em Campina Grande não será a mesma servida na Itália, isso porque a identidade local já foi impressa na comida. O que encontramos no MSJM é sempre uma leitura de um modelo original, que só pode ser reproduzido em seu território. Poulain (2004) cita que o próprio McDonald's, que aparece como uma caricatura da homogeneização tem de colocar em prática estratégias de microdiversificação para adaptar-se aos gostos locais. As identidades além de mutáveis no tempo são múltiplas, o fato de ser cidadão do mundo não impede de ser cidadão brasileiro, de ser nordestino e assim por diante. Por que não unir o novo e o tradicional? Reinventar a comida típica da festa.

Para o frequentador da festa (João) a alimentação comercializada no PP deve ser mantida – *“Não, eu mantenho o que já tem, mas fazer com cuidado porque saúde é importante manter o que tem porque é uma tradição aqui do Nordeste pra chamar mais e mais os visitantes pra aqui pra cidade”*. Com essa fala observamos que o novo padrão alimentar inserido na festa favorece o aumento de visitantes ao evento e já foi incorporado como alimentação tradicional, como também diz Tadeu (comensal)– *“Porque já é de costume já, eu sempre como, sempre comi e o que o pessoal faz aqui é muito gostoso”* e ainda complementa dizendo *“que a variedade está boa, porque a pessoa que vem de fora gosta de comer coisas diferentes, tem muita gente que não tem costume de comer as comidas típicas daqui do Nordeste, aí a variedade está boa”*. Observamos com essas duas falas que a cultura se renova de forma

quase imperceptível e que nos adaptamos de forma rápida e sem notar, pois torna-se algo do nosso cotidiano e por isso não percebemos as mudanças.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A cultura muda de forma lenta e quase imperceptível para quem vive no presente, alguns autores defendem que as mudanças só se tornam claras e perceptíveis num período de centenas de anos. Mas, não é necessário tanto tempo para notar algumas mudanças pequenas, porém singulares na alimentação, como as encontradas nas festas.

Na festa do MSJM já se percebe a renovação da cultura alimentar, quando os próprios frequentadores notam a presença de alimentos que não são considerados tradicionais da época, como a inserção dos *fast-foods* e comidas internacionais como a japonesa, a mexicana e a italiana, além da notória diminuição da comercialização das preparações consideradas típicas. Alguns percebem o fenômeno e expressam a necessidade de manter a tradição, afinal a comida sendo carregada de simbolismo, ela é considerada um objeto de memória, onde encontramos uma representação da nossa história (SEVERINO, 2007) outros se mostram abertos à procura por novos alimentos; a neofilia, o desejo do novo, de conhecer e provar novas experiências.

Essa necessidade chega com o mundo globalizado, sendo este processo responsável por acelerar a dominação simbólica do gosto, de pertencer ao mundo. Com a globalização os alimentos se deslocam de um país para o outro de forma fácil e rápida aumentando assim o desejo pelo que é mundial. A McDonaldização nomeia esse processo mediante o qual os princípios dos restaurantes de comida rápida estão invadindo e chegando a um número crescente de seguidores da sociedade americana e do resto do mundo. Bauman (1999) diz que para alguns, a globalização é o que devemos fazer se quisermos ser felizes; para outros, é a causa da nossa infelicidade. Para todos, porém é o destino irremediável do mundo, um processo irreversível; é também um processo que nos afeta a todos na mesma medida e da mesma maneira. Estamos todos sendo globalizados – e isso significa basicamente o mesmo para todos.

Com inserção da cidade na indústria do turismo e a nova demanda imposta pelo mundo McDonaldizado e a transformação do São João de Campina em um mega evento, onde a cada edição há um aumento de

visitantes na cidade no período festivo, o comércio local adaptou-se a esse novo interesse público. No período considerado mais lucrativo para a economia da cidade os comerciantes locais atualizaram os seus produtos para atender a todos os gostos.

Assim, desejo de conhecimento do novo, aumento da diversidade de alimentos e a exploração de um novo filão de mercado movimento essas alterações percebidas na alimentação do MSJM. Apesar da percepção da criação de um gosto universal, o que se percebe em outros estudos é que a longo prazo, as alterações culinárias movimentadas por este processo de globalização, tende a comprometer a soberania alimentar do povos, causando efeitos deletérios à saúde humana, ao meio ambiente e às questões relacionadas à justiça social.

O que se sabe é que mudanças ocorrerão na forma como comemos, seja em ocasiões rituais, como as festas, seja no cotidiano alimentar. Resta saber como será garantida certa preservação de elementos culturais nesta alimentação festiva, ou seja, que continue sendo adequada culturalmente, respeitando o gosto singular do local. Como encontrar esta mediação? Essa questão poderá apoiar trabalhos futuros neste campo.

REFERÊNCIAS

AMARAL, R. C. M. P. **Festa à brasileira: significados do festejar, no país que “não é serio”**, 1998. 387 f. Tese (Doutorado em Antropologia) - Universidade de São Paulo, São Paulo, 1998.

AMON, D.; MENASCHE, R. **Comida como narrativa da memória social**. Sociedade e Cultura, v. 11, n.1, Jan/Jun. 2008. PG 13 a 21.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1977.

BAUER, M.; GASKELL, G. Pesquisa Qualitativa com texto, imagem e som: **um manual prático**. Petrópolis: Vozes, 2002.

BOUMAN, Z. **Vida Líquida**. Tradução de Carlos Alberto Medeiros. 2 ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2009.

BOUMAN, Z. Globalização: **as consequências humanas**. Tradução Marcus Penchel. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 1999.

BRAGA, V. Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. **Saúde em Revista**, Piracicaba, 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Alimentos Regionais Brasileiros**. Ministério da Saúde, 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília – DF, 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Análise da Estratégia Global para a Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde**. Ministério da Saúde, 2004.

BOTELHO, R. B. A. **Culinária Regional: o Nordeste e a alimentação /Saudável**, 2006. 192 f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) - Universidade de Brasília, Brasília, 2006.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. Global editora. 4 edição, 2011.

CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. **A Segurança Alimentar e Nutricional e o Direito Humano à Alimentação Adequada no Brasil – indicadores e monitoramento da constituição de 1988 aos dias atuais**. Brasília – DF, 2010.

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Editora Fiocruz, Rio de Janeiro, 2011.

DÓRIA, C. A. **A formação da culinária brasileira** — São Paulo : Publifolha, 2009.

DOUGLAS, M. (1982) **In: the active voice**. New York: Routledge.

FISCHLER, C. **El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Editorial Anagrama: 1995.

FISCHLER, C. **Comer: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos**. São Paulo. Editora: Senac São Paulo, 2010.

FISCHLER, C. A -McDonaldização dos costumes. In: FLANDRIN, J. L; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. Estação da Liberdade, São Paulo, 2007 pág. 841-863.

FONSECA, M.J. **Globalização e comida: um análise microssociológica da relação global/local na alimentação**, 2011. 285 f. Tese (Doutorado em Administração) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2011.

FRANCO, A. O alimento no século XX: a internacionalização. A McDonaldização. In: FRANCO, A. De caçador a gourmet: **uma história da gastronomia**. 5. ed. São Paulo: Ed. Senac SP, 2001.

HOBSBAWM, E.; RANGER, T. **A invenção das tradições**. – Rio de Janeiro: Paz e Terra.

LÉVI-STRAUSS, C. **O cru e o cozido**. Tradução de Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac Naify, 2004. (Mitológicas, 1).

LÉVI-STRAUSS, C. **Antropologia estrutural**. 6. ed. Tradução de Chaim Samuel Katz e Eginardo Pires. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 2003.

LIMA, E. C. A. **A festa de São João e a invenção da cultura popular**. RIF, Ponta Grossa/ PR Volume 11, Número 23, p. 13-29, mai/ago 2013, 1984. Págs. 9-23.

LUCENA, C. Comida em festas: cozinheiros, doceiras e festeiros. In: Encontro do Centro de Estudos Rurais e Urbanos, 33., 2009, São Paulo. **Anais...** São Paulo: USP, p. 180-181.

LUCENA FILHO, S. A. O maior São João do Mundo em Campina Grande – PB: um evento gerador de discursos culturais. **Revista de Programa de Pós-Graduação em Comunicação da Universidade Federal da Paraíba**, Vol II, n. 1, jan/jun, 2009.

LUCENA, C. T; CAMPOS, M. C. S. S. **Questões ambientais e sociabilidade**. São Paulo: Humanitas/CERU, 2008.

- MENEZES, P. D. L. A (RE) Invenção do Cotidiano: a transformação de festas populares em eventos turísticos (estudo de caso do São João de Campina Grande). **Revista de Cultura e Turismo**, ano 6, n.1, fev, 2012.
- MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo. Editora: Senac São Paulo, 2008.
- MORIN, E. O método IV: **as idéias**. Porto Alegre: Sulina, 1998.
- MORIN, E. **A via para o futuro da humanidade**. Editora: Bertrand Brasil, 1ªedição, 2013.
- NOBREGA, Z. **A festa do maior São João do Mundo**: dimensões culturais da festa junina na cidade de Campina Grande, 2010. 317 f. Tese (Dourado em Cultura e Sociedade) – Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2010.
- PERLÈS, C. Las estratégias alimentarias en los tiempos pré-históricos. In: FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. **Historia de la Alimentación**. Gijón: Ediciones TREA, 1996.
- POLLAN, M. Cozinhar: **uma história natural da transformação**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014.
- POULAN, J.P. Sociologias da Alimentação: **os comedores e o espaço social alimentar**. Tradução de Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Sívila Rial, Jaimir Conte. Florianópolis: Ed. Da UFSC, 2004.
- PROUST, M. Em busca do tempo perdido: **o caminho de Swann**. 15. Ed. São Paulo: Globo, 1993.
- RITZER, G. **La McDonaldización de La sociedad**. Madrid. Editorial Popular, S.A, 2008.

SAHLINS, M. O -pessimismo sentimental e a experiência etnográfica: **por que a cultura não é um “objeto” em via de extinção (parte I)**. pMAMA, vol 3 (1), Rio de Janeiro, abril, 1997.

SANTOS, C. R. A. O império McDonald e a McDonaldização da sociedade: **alimentação, cultura e poder**. Seminário Facetas do Império na História. Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Paraná, 2006.

SEVERINO, N.S. A memória de um paladar; O queijo mineiro e sua patrimonialização. **VI Simpósio Nacional de História e Cultura**. Escritos da História: Ver – Sentir- Narrar. Universidade Federal do Piauí. Teresina- PI, 200?.

VIVAS, E. **Alimentos 0km, além do *marketin***. Instituto Humanitas Unisinos, 2014. <Disponível em: <http://www.ihu.unisinos.br/noticias/530015- alimentos-0-km-alem-do-marketing-artigo-de-esther-vivas>>. Acesso: 02/03/2015.

APÊNDICE

Apêndice 1 – GUIA DE ENTREVISTAS

ROTEIRO DE ENTREVISTA PARA OS PROPRIETÁRIOS E GERENTES

1. Quantos anos o senhor tem de PP?
2. Porque o senhor decidiu trazer sua cozinha para o PP?
3. Que tipos de alimentos o senhor comercializa hoje?
4. E nos anos passados?
5. Como é o cardápio do restaurante durante os festejos juninos?
6. Qual alimento com maior procura? E o com menos procura?
7. O senhor já recebeu sugestões dos clientes para compor o cardápio no período junino?
8. Como o senhor enxerga essas sugestões?

ROTEIRO DE ENTREVISTA PARA OS COMENSAIS

1. É a primeira vez no PP? Quantas vezes já veio ao PP?
2. Quais as suas comidas preferidas quando vem ao PP? Por quê?
3. Este ano que tipos de comida você mais consumiu?
4. E nos anos anteriores?
5. O que te faz procurar tais alimentos?
6. O que você acha das opções de comidas comercializadas no PP?
7. Que sugestões você daria de outros alimentos para a festa?

Apêndice 2—TRANSCRIÇÕES DAS ENTREVISTAS PARA FORMAÇÃO DO CORPUS DA ANÁLISE

CORPUS DA ANÁLISE

1. Eu gosto da pamonha, eu gosto de canjica eu gosto de milho cozinhado, então eu gosto também de milho assado sim, eu gosto (PC) eu gosto disso ai. Gosto de tapioca, eu gosto de tapioca, eu gosto de acarajé, não faz parte do São João mais eu gosto (rsrs). Eu gosto, agora comer aqui no Parque do Povo eu não gosto de comer comida típica não, comida assim de, de (PC) como é que diz, pamonha, canjica essas coisas não gosto de comer aqui no Parque do Povo essas coisas não. (PL) Eu acho que é porque é mais complicado pra comer aqui né? **A gente quer comer uma coisa diferente, não sei se é porque comida de, de milho é, é comum pra gente, é quase todo tempo tem (PL) entendeu? Ai no São João mesmo eu gosto de buscar outras coisas diferentes.** Bem eu acho tem muitas variedades, tem muita variedade, tem de tudo para se escolher, eu não me queixo de nada não, onde você busca alguma coisa, encontra, você encontra tudo aqui, muitas variedades. **Eu acho, eu reconheço, eu reconheço, as pessoas que vem de fora, que vem de fora, elas procuram, elas procuram muito, elas procuram até cocada de coco, elas procuram. Elas procuram pamonha, queijo essas coisas típicas. Eles chegam aqui e ficam sem entender (PL) como é uma festa junina e não tem nada típico aqui (PL) pra gente que somo daqui, que estamos mais acostumados a conviver com isso, que todo tempo, todo tempo que a gente quer, a gente encontra, a gente aqui da nossa terra, encontra.** A gente tem milho o ano todim na feira e você faz o que você quiser. Agora essas pessoas que vem de fora não, elas vem atrás dessas coisas, de novidade. De coisas típicas (PL) ai eles realmente reclamam e ficam sentido visse?

- 2 (RS) Ah! Eu gosto de todas minha filha, tudo o que é comida de milho, pamonha, canjica, mungunzá todas as comidas juninas eu adoro (RS). Normalmente só. O que é oferecido aqui, normalmente canjica, pamonha e eu adoro macaxeira também, então eu (RS) já estava procurando um lugarzinho que tivesse macaxeira porque eu adoro (RS). **Faz parte da cultura nordestina né? A gente tem essa cultura de comer certos alimentos em determinada época e também porque eu particularmente acho saborosíssimas, (RS) então como ate não aguentar mais (RS). Eu acho que deveria ter assim mais opções, justamente dessas comidas típicas e menos calabresa, batata frita porque isso a gente tem todo tempo né?** Então eu vi muito churrasquinho, muita calabresa e outras comidas que não é típica da época, então eu acho que deveriam oferecer mais pra ficar um clima mais junino mesmo, mais gostoso, mais aconchegante eu preferia. Eu não diria perdendo, mas a medida que o tempo vai passando, vai havendo essas mudanças. **Mudança é natural, só não muda quem ta morto, mas eu acho que nós, os nordestinos deveríamos ter mais orgulho da nossa cultura e tentar pelo menos na época ter mais essa ideias sabe?** Tanto na comida como na roupa, como na musica deveria viver isso mesmo nem que fosse uma vez por ano né?
3. **Eu acho que a alimentação não é muito saudável não, acho não, ate agora o que eu vi não acho não.** É a primeira vez que venho esse ano. (PML) ah, gosto de pamonha, canjica essas coisas assim mais de milho com certeza. **Eu acho que deveria ter comida ais saudável aqui no Parque do Povo principalmente para quem anda assim com criança, deveria ter uma comida mais saudável.** Aqui um caldo, caldinho de peixe também, coxinha (PML). Porque assim pra mim, o meu consumo é muito difícil dessas coisas, então quando saio assim consumo um pastelzinho assim de leve assim. A

comidas? Razoável né? Assim, não é muito sei lá, eu acho a higiene assim essas coisas. Acho a comida boa, só não acho saudável.

4. A comida regional né? Pamonha, canjica, o milho cozido, macaxeira, a carne de sol. A comida mesmo daqui. No Parque do Povo é a macaxeira e a carne de sol, porque é o mais seguro, eu acho o mais seguro, os arrumadinhos. Esse ano melhorou muito, nós já estamos no décimo quarto, décimo quinto dia de São João e eu tenho notado que a comida melhorou muito do ano passado pra cá, esse ano melhorou muito, muito, muito nas barracas. A limpeza, o atendimento melhorou e a comida em si, tudo feitinho na hora. **Era pra ser oferecida uma casa, uma barraca com pamonha, canjica, bolo de milho, pé-de-moleque, café com leite, chocolate quente que eles anunciam, mas não tem. Faz falta sim para o turista e ate pra gente que vem jantar no Parque do Povo e não tem. Os outros tipos de comida que são oferecidos são uma opção, o tradicional cachorro quente, o churrasquinho, aí fica pra quem gosta e pra quem confia, eu não confio.**
5. Tapioca, canjica, pamonha, é baião-de-dois, paçoca, curau. Tapioca, canjica, pamonha e espetinho de carne. A questão do tempo que é oferecido, o período junino tem mais essas comidas típicas de milho, por causa do período do ano também. Tem barzinhos desses que tem qualidade outros que não, sim acho tudo típico sim, que corresponde ao período do ano.
6. Queijo assado, canjica, pamonha, pé-de-moleque, umbuzada essas coisas daqui. Tira gosto em geral, porque quando a gente vem pra cá bebe muito, queijo assado, milho, coisas típicas mesmo. A tradição local, a origem da família, a gente vem em busca do tempo. Acho ótima, bem variada, bem feita sabe? **As pessoas tem o cuidado de apresentar o melhor daqui, tudo é bem feito, muito organizado, acho fantástico.** Olhe, faz um tempo que não venho aqui pois moro fora e hoje ainda não comi. Mas acredito que tenha melhorado bastante, vi hoje comida japonesa que não tinha na época que eu

frequentava. **Acho que tem que ter opção pra tudo, ate porque a comida típica, a comida tradicional é super valorizada,em qualquer lugar você encontra.**Que tenha opção pra quem não come, pra quem não gosta, pra quem tenha alguma restrição alimentar, não pode comer coco, milho sei lá, então tem que ter opção pra todo mundo.

7. Não é a primeira vez, venho há uns 15 anos. Tapioca, canjica com certeza, porque acho as mais gostosa. Tapioca é porque eu gosto mesmo de tapioca, eu adoro tapioca. Tapioca, churrasquinho e canjica, porque eu gosto mesmo, eu sou fã de tapioca. É pra quem gosta né?É, as outras comidas estão boa, mas eu não ...macaxeira, carne de sol, inhame é uma ótima refeição. Ta bom, eu acho bom, deveria ter mais opção dependendo do que o cliente precisa.
8. Esse ano é a primeira vez, mas todo ano venho. É caldinho, churrasquinho, milho assado e maçã do amor. Porque é o mais que eu gosto (PML) não sei explicar, se chegar o São João e eu não vir no Parque do Povo e não comer um caldinho, um churrasquinho, uma maçã do amor e um milho pra mim digo: ah, não teve graça. Agora eu não sei o por que, por que eu gosto. Pamonha, canjica por ai nas barraquinhas. O ano passado era mais frango à passarinho, carne de sol com fritas, filé com fritas. Porque eu trabalhava nos camarotes e tinha de graça rsrs. Tem muitas coisas boas, mas deveria ter mais coisas diferentes (PML). Caramba tapioca, tapioca de coco eu acho que tem, que eu lembre é só no momento.
9. Não, sempre venho quase todos os 30 dias de forró. Desde quando começou o Parque do Povo eu venho no mínimo 3 vezes na semana eu venho. Churrasquinho, crepe (PC) um bom tira gosto para acompanhar uma bebida. É, eu escolho mais o espetinho, é uma carne, é uma carne assim uma comida mais saudável por que eu tenho medo também que guarde, armazene comidas e faça mal,

então eu sempre prefiro uma comida que é feita no dia. É um dos motivos. O caldo, o caldo, o espetinho e o crepe, pelo o que eu já falei, o crepe é feito na hora, o espetinho é feito na hora. Quando eu venho mais cedo para jantar então eu como uma pamonha, um milho assado, um milho cozido, uma codorna que eu gosto de codorna. **Eu encontro sempre encontro, principalmente na entrada e tem umas barracas de vender comida mais típica do São João, geralmente são carrinhos, barraca mesmo que eu acho uma deficiência que não tenha uma barraca só com comidas típicas como pamonha, o milho assado a gente nunca encontra uma barraca com essas comidas, a gente encontra carrinhos ambulantes. Tem, principalmente o milho. Eu acho que a uns 15 anos atrás a gente encontrava mais as comidas típicas, mas hoje tem essa dificuldade, antes a gente encontrava como a gente encontrava, também assim tinha uma barraca que era só de caldos que elas ate assim davam de brinde até uma cana pra quem quisesse beber a cachaça, mas tinha vários tipos de caldo, tinha o quentão que faz parte também da época de junho que é uma época fria e um caldo bem quente é muito bom né? Não, não de jeito em nenhuma barraca. Quase todas as barracas é a mesma comida, agora tem as barracas grandes, as maiores que a gente encontra a mesma comida que serve na cidade como por exemplo: Bar do Cuscuz, Tabua de Carne, Qdoca e Manoel da Carne de Sol essas barracas maiores é a mesma comida, é uma extensão, é a mesma comida que se encontra lá que é o almoço normal. É um feijão, um arroz, um macarrão, uma carne cozida, churrasco. Aí você encontra um caldo, um frango à passarinho, arrumadinho, queijo assado, é uma codorna quase todos a mesma coisa a gente não ver uma diferença e nunca tem comida junina. **Ai eu acho que devia ter também uma barraca com as comidas juninas porque ate os turistas chega e não tem, como a pamonha, a canjica, um mungunzá, um xerém, baião-de-dois, eles fazem arrumadinho mais não tem baião-de-dois a gente encontra essas comidas da época.****

10. Já vim outras vezes, acho que é a quinta vez que venho. Gosto de carne de sol talvez pela tradição, eu gosto de carne de sol. (RS) carne de sol ate agora, cheguei agora pouco (RS) tudo carne de sol, bode essas comidas regionais. Eu tenho preferência por esse tipo de comida. Na minha opinião, boa. Os caldinhos, as carnes comidas tradicionais da região eu gosto bastante. No momento não vislumbro não, no momento não, no momento eu to satisfeito.
11. Aqui é a terceira vez, fora às vezes assim que inaugurou, eu vim, deixei uns anos e agora voltei. Já faz uns três anos seguidos que venho. Tapioca rsrs é aqui no dia que eu vim eu comi tapioca, eu acho que só tapioca né? No dia que eu vim, uma vez comi pamonha porque também tem vez pra chegar a noite assim é mais difícil mas quando eu venho direto por Parque do Povo eu sempre como aqui e quando vou ao shopping como no shopping. Por que eu gosto e onde eu moro lá quase não tem essas comidas e o melhor São João do mundo é no Parque do Povo. Foi tapioca, comi canjica, comi pamonha, é bolo de milho, bolo de puba que eu acho uma maravilha, que eu amo aqui no Parque do Povo comi só dois, comi pamonha e canjica. Tapioca que eu comi e milho assado. **As opções de comida eu gostei por que tem de tudo um pouquinho da comida nordestina né?** Eu gostei muito da comida, só que eu não vim ainda um dia pra poder participar e comer mais. Não porque a comida nordestina sempre que a gente chega no lugar tem, não tem especifica que esteja fazendo falta, eu gosto muito da comida quando eu venho aqui tanto é que eu como e compro e levo rsrs.
- 12 Não, é esse não é. Perdi as contas já, teve evento que eu já vim os trintas dias. Eu não como muito não, mais crepe, maçã do amor com certeza, tem que ter é de lei e deixa eu ver () acho que só. Crepe por que só tem no São João e a maçã do amor também, as outras coisas a pessoa come, o cachorro quente, churrasco a pessoa come em outras épocas do ano mais. Por enquanto nada, e nos anos passados foram esses. É boa, é boa por que tem ate restaurante que

eu nem entro, mas não é nada contra não. Eu nunca vi, acho que não tem pamonha, canjica eu nunca vi não.

13. Não, eu já vim outras noites já. Ah, eu venho quase todo o ano. Eu gosto muito da feijoada, caldinho de mocotó, de peixe gosto muito também de crepe e de alguns lanches de algumas lanchonetesinhas que tem aqui dentro também. Ah porque, costume eu gosto muito do do do de comer no ambiente né? eu acho mais gostoso do que comer um sanduíche véi que o cara como em todo canto, então eu gosto mais de comer assim, um caldinho acompanhando alguma coisa. Ah, por conta que eu gosto muito, é aquela coisa é a feijoadazinha, o caldo eu gosto e é só isso mesmo. Porque eu gosto? **Por que já é de costume já, eu sempre como, sempre comi e o que o pessoal faz aqui é muito gostoso.** Ah nos outros anos é quase a mesma coisa ainda cheguei a comer é (PC)() como se diz (PC) um cuscuz com macaxeira em uma barraquinha que tinha aqui antigamente. Como mudou o layout do Parque do Povo eu não sei onde é que anda mais, mas com certeza tem. **Assim pela variedade ta bom, pela variedade ta bom porque o pessoa que vem de fora gosta de comer coisas diferentes, tem muita gente que não tem costume de comer as comidas típicas daqui do Nordeste, ai a variedade ta boa, pelo menos na minha opinião ta ótima.** Sei não, só assim acrescentar mais assim prioridade as comidas típicas né? por que tem algumas barracas que não tem, tem outras variedades mas não tem agora se eles dessem mais prioridade de variedade mais na comida típica acho que tava bom. A pamonha, um milho cozinhado, a canjica também os mais tradicionais.
14. Não, venho diariamente porque moro próximo, venho todos os dias. Todas. Crepe porque é tradicional no Parque do Povo e as normais milho, canjica, pamonha. Encontro raramente mais é difícil em algumas barracas como Galloto a gente ainda encontra. Porque são tradicionais do São João. Crepe também sempre porque é um produto acessível é mais barato e em conta e é gostoso também né? **rsrs. Muito restritas, é tem muitas barracas de restaurantes**

normais aqui no Parque do Povo e eles se restringem as comidas que eles já fornecem diariamente como pizza ate comida japonesa que é uma disparidade né? em relação ao São João mas ainda a gente encontra raramente assim algumas comidas que se adaptam com o São João que fazem jus. É mais a questão da pamonha e da canjica que é difícil de achar só em algumas barracas grandes você encontra nas demais.

15. No convívio disso das raízes da gente ne? Busca mais isso. **Hoje ta mais restrita, hoje você não tem mais aquela tradição devia ter mais localizadas de comida mesmo, que hoje não tem. Do jeito que inovaram com tudo que tem né? Ficou muito bonito, mas a parte disso aí da gastronomia de mostrar aquilo de nós do povo mesmo ficou a desejar assim por que a gente não tem vamos dizer barracas selecionadas pra isso né? para alimentos tradicionais.**
16. Não é a quinta rsrsr. Só esse ano. Desde 2001 que eu venho. Caldinho, canjica, pamonha, arrumadinho na maioria é arrumadinho, tripa e rubação. **Por que são saborosos, típicos da região e principalmente porque é assim você já vai pra um lugar certo pra comer o que você gosta então.** Cachorro quente rsrs. Porque era mais barato kkkkk. Ótimas estão bem diversificadas você encontra o prato que você quiser, ótima (PML) não porque eu teria que andar em todas as barracas para dizer o que eu senti falta.
17. Quantas vezes? 15 dias. Quantos anos? 12 anos. As comidas preferidas sendo sincera não costumo comer no Parque do Povo. Milho, só assim comidas naturais na barraca da FIEP da cozinha Brasil como bolo de milho sem açúcar. Não como de outras barracas por receio, em anos anteriores que comi cachorro quente essas coisas passei muito mal cheguei a ser internada. Eu não sou muito a favor não de comidas como sanduiches que ficam expostos eu não gosto dessas comidas assim expostas, eu tenho receio de como é preparado, como é feito, quem faz esse tipo de coisa. Como o milho

é assim natureza só a água ainda da pra comer, ainda com receio por conta da água. Sugestões de alimentos? Frutas, mais frutas além de comidas assim como o milho, frutas, mas essas outras comidas com conservantes e corantes eu não gosto, não deveria ter.

18. Não querida, esse ano só três vezes, todos aos anos. A mulher gosto de uma tripinha, rubacão, arrumadinho, caldinho de preferência. Ah, por que eu gosto, gosto da comida popular, típica do paraibano, do pernambucano entendeu? Caldinho ate agora rsrs. Boa, é típica da época né? Só um pouco cara né? Que não da pra gente ta comendo toda hora porque não.
19. Não meu bem estou aqui a 20 anos. Faço e como só comida regional, aqui da nossa terra. Feijoada, arrumadinho, bode com cuscuz, galinha de capoeira, é fava, dobradinha, codorna essas coisas. Por que é da terra, é da nossa cultura. O arrumadinho, rubacão e carne de sol. **Eu acho que o pessoal deveria explorar mais a nossa comida, a nossa cultura. A comida típica nossa. Comidas típicas de milho por exemplo, é muita pouca as opções não tem uma barraca especifica pra isso entendeu? Que devia ter entendeu? Pamonha, canjica, bolo de milho essas coisas.**
20. Não já vim outras vezes, final de semana é uma coisa e dia de semana é outra. Não venho muito, sou daqui de Campina e trabalho né? Mais sempre que posso eu venho é uma opção né? Eu não, mas minha família de tudo come um pouco. Ah, cachorro quente, pipoca, batata frita, um montão de coisa sabia? Eu não, eu não. Aquela coisa né? Cachorro quente, a batata frita é mais prático. Muito bom pra quem gosta, muito bom. Olhe abençoada é principalmente o pessoal que vem de fora aqui pro Parque do Povo eles tem que eu admirei, domingo eu vim aqui e vi um casal jantando de 22hrs da noite com um guisado muito bonito aqui da Paraíba de Campina Grande do Nordeste. Guisado, cuscuz com guisado, o prato preferido do pessoal né? Eu achei bonito, a noite eu gosto de jantar uma comidinha mais leve, aí eu admiro quem faz isso né? Quem come. **Não eu mantenho**

o que já tem mas fazer com cuidado porque saúde é importante, manter o que tem porque é uma tradição aqui do Nordeste pra chamar mais e mais os visitantes pra aqui pra cidade.

21. Não. (PL) Segunda, 2 anos. **É porque aqui não tem mais eu gosto muito da pamonha, canjica, milho assado, cozido que aqui não tem.** Eu consumo, ontem mesmo a gente consumiu um prato de macaxeira com carne de sol. Porque não tinha outro a não ser que eu tenha que comer coxinha, pastel ou cachorro quente e eu não quis. A mesma coisa aqui não tem mais em Caruaru tem. **As opções deveriam ser essa as comidas típicas do ano como a canjica nunca faltar a pamonha, o milho cozido isso que era comida típica e acho que era melhor. Aqui eles usam muito cachorro quente, pastel, espetinho. Pra quem bebe é uma boa opção, mas no caso eu não bebo a não ser refrigerante.**
22. Não, esse ano perdi as contas. Uma média de 10 a 15 vezes. Caldinhos porque é leve, é digestivo, é gostoso. Poxa o espetinho, caldinho mesmo no Bar do Cuscuz foi caldinho, adoro caldinho. Ah, arrumadinho, churrasquinho adoro. As opções mesmo a gente vai beber alguma coisa então uma coisa chama a outra kkk. **Calóricos, caros e assim se você procurar uma opção mais saudável não tem, não tem. Aqui tivesse pelo menos um, um saladinha de fruta, você quer fazer um lanchinho, uma coisinha bem leve não tem, é só fritura não tem sanduíche natural não tem nada, você pode procurar por aqui não tem.**
23. **Pela diversidade de culinárias como também temos a culinária nordestina aqui no Parque do Povo com comidas típicas também tem comida japonesa, chinesa em outras barracas você vai encontrar por aí culinária mexicana como italiana também.** A gente trabalha com sushi que é a parte de peixe cru, sashimi, a gente vai ter ele pré-cozido que é o uramaki de salmão grelhado, tem uma diversidade bem alta na culinária japonesa tanto com salmão, polvo, camarão. Segundo ano consecutivo, mas o restaurante tem 4 anos

ativo na cidade. Não é o mesmo cardápio a única diferença é que a gente não trabalha com a culinária chinesa aqui em baixo a gente só ta com a japonesa e temakis. O temaki se salmão completo e o sushi o pessoal procura mais o migurisaki. A parte de doces o raramanki que é um romeu e julieta e o carioca de banana. Não, a gente iria averiguar para melhora atende-los.

24. Não porque faz mais de 10 anos que o restaurante tem barraca aqui no Parque do Povo, por mais divulgação também né?

Hoje tem carne de sol na nata, carne de sol com queijo, tem caldo de peie, tem arrumadinho, tem rubação. O ano passado a gente trabalhava mais com o arrumadinho e a codorna, esse ano foi o que a gente trouxe pra cá a carne de sol na nata e a carne de sol com queijo. Sempre menos a carne de sol com queijo, os outros tinham a codorna, o arrumadinho, tinha caldo. Não, aqui é um cardápio lá é outro, lá tem mais opções. Lá tem a carne de só na nata, o espetão que é a especialidade da casa, bode, tem galinha, tem picanha, maminha e aqui a gente nem tem maminha, a gente só reduz. A carne de sol na nata e arrumadinho. O que tem menos aqui pelo menos são os caldos. Não, mais ia pensar no assunto, estudar pra ver.

25. Foi feito o ano passado na mesma localização e esse ano é uma sequencia do ano passado. Nós temos o restaurante no 13 de maio e segue aberto todos os dias e o Parque do Povo é um, uma coisa a mais. Porque aqui é um outdoor, é exposição, simplesmente exposição, aqui é como uma feira. Você expõe seu produto ao mercado que são as pessoas. Comida mexicana, tacos, burritos, quesadillas, nachos e tortillas. A mesma coisa. Não é um cardápio reduzido, pois o cardápio todo abrange 4 paginas né? aqui temos um espaço reduzida, a cozinha é adaptada e é impossível fazer um prato completo aqui com camarão, file mignon, sobremesas não tem como manipular. Tacos, todos saem, saem todos. Ah, sim guacamole com açúcar, queijo derretido com não sei o que, eles dão ideias né.

26. **Ah, porque é um bom investimento também né? A gente traz pra cá a gente tem um lucro que é proveitoso.** No caso hoje o principal da gente são as pizzas né? As pizzas e massas, temos aqui ainda arrumadinho e a delicia de macaxeira que a gente traz pra cá exatamente só para o Parque do Povo. Já sim e geralmente são esses, as pizzas, as massas, o arrumadinho e a delicia de macaxeira. A barraca não sei informar exatamente, mas acho que já tem de 8 a 10 anos de barraca. O cardápio a gente não muda, é a base é a mesma, a gente como falei só acrescentamos o arrumadinho e a delicia de macaxeira. O caso o que sai mais é a pizza, pelo menos no cardápio não há um que sai menos, no caso as pizzas saem mais e os outros por igual. Uma vez ou outra um cliente informa alguma coisa (PL) geralmente novos sabores para pizza, mas por conta do espaço não tem como a gente acrescentar aqui, só na nossa matriz lá que tem como colocar. Cada sugestão é bem vinda né? é um ponto que a gente pode acrescentar mais para nossos clientes ficarem ainda mais satisfeitos.
27. Não é a primeira vez, esse ano é a décima vez rsrs. Fazem dois anos que eu venho, sempre venho no Parque do Povo em dias diversos. Geralmente churros, comida de milho. Geralmente eu nunca venho pra consumir, pra comer. Eu amo comida de milho e nessa época eu tenho que comer comida de milho rsrs. Esse ano a primeira vez que vim pra comer foi hoje e ainda não comi, a gente ta andando pra poder comer. O que eu não sei como eu nunca venho pra comer **massempre vejo que é bem variada, tem de tudo um pouco desde comidas regionais, típicas de Campina Grande como de outros estados como acarajé, comida de milho, carne acho que é bem diversificado, bem a cara do São João.** Não sei por que como eu nunca andei em todas, acho que não, nenhum.
28. Como é uma das casas mais conhecidas de Campina Grande e temos uma clientela muito grande **é sempre habitual dos maiores restaurantes da cidade estarem aqui, então nós temos que ter nossa marca no Parque do Povo.** Carne de sol na nata, galinha,

bode que são peculiaridades da terra. Galinha e carne de sol na nata que é um prato típico da casa. No Parque do Povo nós temos uns 16 a 20 anos. Só um pouco reduzido do restaurante normal por conta da estrutura que é mais reduzida do que nossa lá na matriz. A carne de sol na nata e a galinha sempre acompanhados de feijão, cuscuz e macaxeira. É a picanha em si é o prato menos procurado, é procurado os pratos mais regionais né? Como galinha, carne de sol ou então bode. Não porque os clientes, eles vem aqui já a procura desses pratos que a casa oferece que são bem conhecidos como Bar do Cuscuz. Com certeza nos anotamos e verificamos se há possibilidade de inserir no cardápio.

29. Só dois anos, com essa barraca só 2 anos. **Porque queira ou não queira não adianta ter só barraca com bebidas, tem que ter comida, tem que ter tira gosto, porque o que traz o povo realmente é a comida**, tendo um tira gosto bom o pessoal vem pra barraca e frequenta. Aqui temos carne de sol com fritas, macaxeira com fritas, macaxeira com carne de sol, inhame com carne de sol, arrumadinho, bolinhos tenho de vários tipos: bolinhos de charque, bacalhau, queijo; queijo de coalho assado, batata frita deixa eu ver mais, espetinho de carne, frango, cabeça de galo, é só isso. A única coisa que mudou foi a gente acrescentar pizza, fatias de pizza para vender e acrescenta frango à passarinho, fora isso não outra coisa não. Bem a gente não muda muita coisa não, continua o cardápio normal do jeito que é, a não ser que alguém queira alguma coisa diferente, aí a gente procura introduzir. Se o pessoa quer pamonha, comida de milho, bolo de milho essas coisas a gente procura providenciar. Já pediram, **o pessoal reclama muito que não tem, que é São João e não tem muita comia de milha a disposição de servir, tem amis é espalhado lá em cima**. Rapaz é valido porque eles são os consumidores né? O que eles estão pedindo é o que tem demanda pra sair, então quem tiver pelo menos o bom senso colocar pra poder ter a rotatividade e entrar lucro na casa. Rapaz, olhe o caldo o pessoal procura muito os caldos, procura muito comida da

terra bode, esses negócios picado, buchada essas comidas mais típicas principalmente o turista que procura. O pessoal daqui não, o pessoal já ta acostumado, já se tronou básico. Menos procura eu acho o mais banal que o povo procura é o que tem em todo barzinho tem, carne de sol com fritas, file com fritas esses negócios o pessoa já estão saturados, quer comer coisa diferente.

30. Não eu nasci aqui desde começar o São João, desde criancinha. Geralmente é o tradicional a canjiquinha, é a pamonha, o milho cozinhado. Por que como eu falei ainda agora é a tradição do São João né? também geralmente no São João a nossa tradição é o milho. Já sim, já como a canjiquinha e o milho cozinhado. Nos anos passados a mesma coisa. Desde que tenha higiene que nem a gente sempre...eu mesmo escolho mais pela higiene né? Se tiver higiene né? Eu to escolhendo a alimentação. Realmente ta boa né? Tem o espetinho que é tradição também. Para a festa típica do São João eu creio que não ta faltando nada não, estou de acordo com a festa.
31. **O nosso restaurante tem 53 anos de vivência. É uma comida típica característica da região foi por isso que foi resolvido trazer pra cá.** Nós trabalhamos com a carne de sol, a linguiça artesanal de porco, tem o franguinho assado também que é especialidade da casa, a bisteca e a costelinha de porco. De Parque do Povo eu acho que já tem uns 12 anos. Por que a gente já trabalha com ele, é a mesma comida que é servida no restaurante ele é trazido pra cá. A carne de sol (PL) ai é meio difícil viu? É mais uma que não seja característica daqui do restaurante entende? É digamos que seja, não tem exatamente aqui o que dizer por que a procura já vem por ela e é certa, entendeu? Já sim, o baia-de-dois que nós não trabalhamos com ele, e exatamente por seguir a linha do restaurante que temos aí que não foi colocado. Que seria bom seria, que viria a procura, é certa uma comida da região entendeu? Só que eles não querem fugir da linha do que nós servimos, ele não adapta.

32. Em 2010 surgiu uma proposta e **eu vi que todos os outros concorrentes já estavam situados aqui no Parque do Povo e decidi colocar até também pra fazer propaganda da matriz.** A 4 anos. Comidas regionais, carne de sol, cabrito, é linguiça, é só comidas regionais, feijão de corda entre outros. Também, sempre. Incluí algumas comidas típicas como pamonha, canjica, cocada mole que é o que os turistas procuram mais. No restaurante fora daqui não tem, porque não tem saída. Carne de sol é tem o cabrito que sai pouco, fava, passarinha. Não, não, serviria que o que fosse sugerido colocaria no cardápio.
33. Não, umas 10 vezes. Esse ano é a primeira vez, mas venho todo ano, todo ano. As comidas preferidas é o caldinho. Porque é uma época fria né? E ele é bem aquecedor né? Ai deixa a gente bem aquecido né? A gente bem ...Já, o caldinho né? Que tem diversos e churrasquinho, o espetinho né? Que é muito bom. Por que eu gosto e é bem típico do local, assim até o cheiro atrai né? **São boas ao meu ver é isso mesmo, por que tem tapioca, comida de milho, caldinho tudo isso atrai o pessoal e eu creio que é isso ai que o pessoal gosta, não é a toa que todo mundo coloca quase a mesma coisa.** (PML) não, eu acho que a meu ver ta completo.
34. Não já venho ...esse ano nossa acho que uma dez vezes. Uns 4anos. É outro dia eu comi uma carne de sol com fritas aqui nesse restaurante que tem aqui, esqueci o nome dede, acho que é Espetão. De vez em quando um churros, chocolate, um crepe suíço, bem variado né? Uma uvinha com chocolate. Hoje acredito que sim, vou procurar ainda as opções. Eu acho que as mesmas coisas, eu não recordo não. **Ah, eu acho que é porque elas só estão disponíveis nessa fase do ano de maneira mais fácil a gente encontra centralizado, concentrado nessa época do São João** então eu acho que é bem vindo a gente caminhar por aqui, fazer um passeio por causa da facilidade de encontrar variedade né? eu acho bacana, ai eu acho que deveria ter o ano todo kkk. Não, eu acho que estou satisfeito com as opções.

35. Não esse ano é a segunda vez. Eu acho que desde o início. É uma variação, assim eu não venho pra comer normalmente a gente vem só pra passear e se tiver que ficar em alguma barraquinha ai vai depender do que a barraca oferece. Hoje consumimos codorna, consumimos carne de sol e favinha. **Por que é o que eu gosto, por que eu acho que faz parte da culinária, faz parte do que eu sou acostumada a comer então.** Acredito que as mesmas coisas. **Eu acho que é igual a qualquer uma se for você for a um barzinho independentemente se de São João você vai encontrar as mesmas coisas, eu não vejo assim é nas barracas por exemplo nada diferente de um bar normal da cidade né? Você não encontra a comida típica, verdadeiramente típica, a comida de milho você não encontra nas barracas. De uma certa forma descaracteriza né? O que a festa propõe,** mas esse ano eles fizeram um local que diz que tem essas comidas, eu acho que deveria ter **como nas outras edições que tinham barracas aqui que vendiam bebidas, vendiam outros tipos de comida mas que vendiam também as comidas típicas juninas.** Eu acho que agora como tem esse ambiente que eles fizeram e eu não fui olhar ainda, mas que tem as comidas, as opções eu acho que são as mesmas que já estão ai milho, a pamonha, a canjica, bolo, pé-de-moleque essas coisas que quem vem de fora normalmente procura.
36. São 11 anos. **É na primeira visão foi mais interesse de propaganda ta entendendo? Onde todos os restaurantes se localiza.** A gente trabalha com o carro chefe da casa que é a charque na brasa, carne de sol , filé, filé com fritas, frango asado e outras variedades também. Também a gente trabalhou dedes o começo com esse mesmo cardápio, nunca modificou não. Tem, as mudanças são que o estilo de trabalho aqui é totalmente diferente do estilo de trabalho lá. Lá eu trabalho com self servisse e aqui com a La Carte, a diferença dos pratos aqui é que todos são servidos na telha e lá não, são servidos individualmente. Aqui no Parque do Povo os alimentos que são mais procurados é a carne de sol. Tem pouca

saída? Não todos tem saída. No momento não, se fosse uma sugestão cabível, uma sugestão que tenha coerência a gente ia aceita, mas asa vezes tem sugestões que fogem ate do estilo de trabalho seu.

37.20 anos. **Pra ganhar um extra.** Comida regional: rubacão, feijoada, arrumadinho, creme de macaxeira, picado, bode com cuscuz, xerém, caldinho de peixe, bacalhau, codorna, queijo, pamonha, canjica bem regional. Sempre foi isso só que eu tinha barraca pequena e pavilhão só de 5 anos pra cá. Não, é basicamente as coisas que vendo lá no meu comercio. É o rubacão, menossaída é (PL) feijoada, os caldinhos pois o pessoal prefere ficar nesses lugares que distribuem a cachaça com o caldinho né? Coisas mais comuns bisteca de boi, porco essas coisas É são boas né? Mais ai o cardápio fica muito cheio, muito carregado né?

38. Não, não é a primeira vez. Esse ano algumas vezes porque costumo passar por aqui pra caminhar e acabo fazendo daqui um percurso da caminhada. Acredito que de 3 a 4 anos se eu não me engano. O que eu consumo é crepe, carne de sol, batata frita, churros, picolé, sorvete. **É, eu acho que é a facilidade de oferta digamos assim, porque se não for nesse período a gente tem que ir em locais diferentes pra encontrar-los e aqui tudo no mesmo lugar mais próximo, a gente nem precisa andar tanto.** Acho que a mesma coisa, porque são as mesmas barracas. Eu acho bom, legal porque dissemina também as comidas típicas e a cultura nordestina.

39. Não, é a terceira vez esse ano. Já há vários anos. A codorna assada, o arrumadinho algumas vezes, algumas bebidas. Consumi bebidas como refrigerantes, caipirosca, batata frita e a codorna assada rsrs. Nem um valor nutricional kkk não, o sabor, o sabor principalmente a codorna eu acho saborosa e porque tava nesse ambiente que propicia assim algo diferente, ai você as um pouco daquilo que não é a da sua rotina. De modo geral foi muito isso sabe? Alguma coisa assada, frita, frituras com a bebida como um petisco. É eu acho que

tem muita coisa boa, mas tem muita coisa de má qualidade também né? Geralmente eu escolho algumas barracas né? Eu não vou a todas as barracas, só as barracas mais conhecidas assim que pelo menos tenha nome né? um nome conhecido eu confio mais. Sim eu consumi também outro dia a macaxeira, tipo um jantar nessas barracas mais comida regional né? Porque a própria festa, ela dá esse caminhamento, apesar de que acho que deste o ano passado eles apresentaram outras coisas como comida japonesa como uma opção aqui dentro né? Eu não fiz uso de comida japonesa mas a gente sabe que tem, mais assim tem bastante isso lanches rápidos né? Como crepe, churrasquinho e tal, mas não fiz uso disso. Eu acho que poderia ter assim , nem todo mundo que vem pra aqui vem pra beber e comer alguma coisa tipo petisco né? Mas poderia ter algum espaço assim pra sucos de uma certa qualidade. Tem que vem passear mas quer uma coisa de qualidade melhor. Eu não sei, mas deve ter em algum lugar aqui a pamonha, a canjica que ao bastante regionais e nesse momento eu não sei quem vende isso aqui mas deve ter em algum lugar, não sei.

LEGENDA:

PC –pausa curta de até4s

PL –pausa longa de 5 a 10s

PML –pausa muito longa acima de 10s

() - pensando

Rsrs –risadas

RS RS –fala dita com risada

Kkk- gargalhada

Palavra sublinhada –mudança de entonação

...–interrupção da fala/pensament

Apêndice 3 - SISTEMATIZAÇÃO DA ANÁLISE (CODIFICAÇÃO)

QUADRO PARA ANÁLISE			
Identificação	Trecho	Paráfrase	Expressão Chave
1	Eu acho, eu reconheço, eu reconheço, as pessoas que vem de fora, que vem de fora, elas procuram, elas procuram muito, elas procuram até <u>cocada de coco</u> , elas procuram. Elas procuram pamonha, queijo essas coisas típicas. Eles chegam aqui e ficam sem entender (PL) como é uma festa junina e não tem nada típico aqui	Reconhecimento da falta de comidas típicas para os visitantes da festa	Falta de tradição
2	Eu acho que deveria ter assim mais opções, justamente dessas comidas típicas e menos calabresa, batata frita porque isso a gente tem todo tempo né?	Mais opções de comidas típicas e menos fast foods	McDonaldização/Globalização

4	<p>Era pra ser oferecida uma casa, uma barraca com pamonha, canjica, bolo de milho, pé-de-moleque, café com leite, chocolate quente que eles anunciam, mas não tem. Faz falta sim para o turista e ate pra gente que vem jantar no Parque do Povo e não tem. Os outros tipos de comida que são oferecidos são uma opção, o tradicional cachorro quente, o churrasquinho, aí fica pra quem gosta e pra quem confia, eu não confio.</p>	<p>Reconhecimento da falta de comidas típicas para os visitantes da festa</p>	<p>Falta de tradição</p>
---	---	---	--------------------------

9	<p>Eu encontro sempre encontro, principalmente na entrada e tem umas barracas de vender comida mais típica do São João, geralmente são carrinhos, barraca mesmo que eu acho uma deficiência que não tenha uma barraca só com comidas típicas como pamonha, o milho assado a gente nunca encontra uma barraca com essas comidas, a gente encontra carrinhos ambulantes. Tem, principalmente o milho. Eu acho que a uns 15 anos atrás a gente encontrava mais as comidas típicas, mas hoje tem essa dificuldade, antes a gente encontrava como a gente encontrava, também assim tinha uma barraca que era só de caldos que elas ate assim davam de brinde até uma cana pra quem quisesse beber a cachaça, mas tinha vários tipos de caldo, tinha o quentão que faz parte também da época de junho que é uma época fria e um caldo bem quente é muito bom né? Não, não de jeito em nenhuma barraca. Quase todas as barracas é a mesma comida, agora tem as barracas grandes, as maiores que a gente encontra a mesma comida que serve na cidade</p>	<p>A falta de uma barraca (lugar) específico para venda das comidas típicas dificulta a procura pelas mesmas.</p>	<p>Falta de tradição</p>
---	--	---	--------------------------

9	<p>Ai eu acho que devia ter também uma barraca com as comidas juninas porque ate os turistas chega e não tem, como a pamonha, a canjica, um mungunzá, um xerém, baião-de-dois, eles fazem arrumadinho mais não tem baião-de-dois a gente encontra essas comidas da época.</p>	<p>Reconhecimento da falta de comidas típicas para os visitantes da festa</p>	<p>Falta de tradição</p>
19	<p>Eu acho que o pessoal deveria explorar mais a nossa comida, a nossa cultura. A comida típica nossa. Comidas típicas de milho por exemplo, é muita pouca as opções não tem uma barraca especifica pra isso entendeu? Que devia ter entendeu? Pamonha, canjica, bolo de milho essas coisas.</p>	<p>Deveria haver uma maior exploração das comidas típicas. Valorização da cultura</p>	<p>Valorização da cultura</p>
21	<p>É porque aqui não tem mais eu gosto muito da pamonha, canjica, milho assado, cozido que aqui não tem.</p>	<p>Percepção da falta de comidas típicas no PP</p>	<p>Falta de tradição</p>

21	As opções deveriam ser essa as comidas típicas do ano como a canjica nunca faltar a pamonha, o milho cozido isso que era comida típica e acho que era melhor. Aqui eles usam muito cachorro quente, pastel, espetinho. Pra quem bebe é uma boa opção, mas no caso eu não bebo a não ser refrigerante.	Substituição da comida típica por fast food	McDonaldização/Globalização
3	Eu acho que a alimentação não é muito saudável não, acho não, ate agora o que eu vi não acho não.	Percepção da falta de uma alimentação saudável .	Alimentação saudável
3	Eu acho que deveria ter comida mais saudável aqui no Parque do Povo principalmente para quem anda assim com criança, deveria ter uma comida mais saudável	Falta de alimentação saudável	Alimentação saudável
20	Não eu mantenho o que já tem, mas fazer com cuidado porque saúde é importante, manter o que tem porque é uma tradição aqui do Nordeste pra chamar mais e mais os visitantes pra aqui pra cidade.	Preocupação com a higiene do local e das preparações	Higiene sanitária

22	<p>Calóricos, caros e assim se você procurar uma opção mais saudável não tem, não tem. Aqui tivesse pelo menos um, um saladinha de fruta, você quer fazer um lanchinho, uma coisinha bem leve não tem, é só fritura não tem sanduíche natural não tem nada, você pode procurar por aqui não tem.</p>	Procura por alimentos saudáveis	Alimentação saudável
15	<p>Hoje ta mais restrita, hoje você não tem mais aquela tradição devia ter mais localizadas de comida mesmo, que hoje não tem. Do jeito que inovaram com tudo que tem né? Ficou muito bonito, mas a parte disso aí da gastronomia de mostrar aquilo de nós do povo mesmo ficou a desejar assim por que a gente não tem vamos dizer barracas selecionadas pra isso né? para alimentos tradicionais.</p>	Percepção da falta de opções de comidas típicas. Valorização da tradição	Valorização da tradição/cultura

14	Muito restritas, é tem muitas barracas de restaurantes normais aqui no Parque do Povo e eles se restringem as comidas que eles já fornecem diariamente como pizza ate comida japonesa que é uma disparidade né? em relação ao São João mas ainda a gente encontra raramente assim algumas comidas que se adaptam com o São João que fazem jus.	Falta de opções de comidas típicas	Falta de tradição
24	Não porque faz mais de 10 anos que o restaurante tem barraca aqui no Parque do Povo, por mais divulgação também né?	Por mais divulgação	Divulgação
25	Porque aqui é um outdoor, é exposição, simplesmente exposição, aqui é como uma feira.	Pela exposição	Divulgação
26	Ah, porque é um bom investimento também né? A gente traz pra cá a gente tem um lucro que é proveitoso.	Por ser um investimento lucrativo	Investimento

29	Porque queira ou não queira não adianta ter só barraca com bebidas, tem que ter comida, tem que ter tira gosto, porque o que traz o povo realmente é a comida	Que a comida atrai mais que a bebida é o que traz o povo	Comida atração
28	[...] é sempre habitual dos maiores restaurantes da cidade estarem aqui, então nós temos que ter nossa marca no Parque do Povo.	Pela disputa comercial entre os restaurantes	Disputa comercial
31	O nosso restaurante tem 53 anos de vivência. É uma comida típica característica da região foi por isso que foi resolvido trazer pra cá.	È um restaurante antigo na cidade e regional	Regionalidade
32	[...] eu vi que todos os outros concorrentes já estavam situados aqui no Parque do Povo e decidi colocar até também pra fazer propaganda da matriz	Pela disputa comercial entre os restaurantes e mais divulgação	Disputa comercial
36	É na primeira visão foi mais interesse de propaganda ta entendendo? Onde todos os restaurantes se localiza.	Interesse em aumentar a propaganda	Propaganda

23	Pela diversidade de culinárias como também temos a culinária nordestina aqui no Parque do Povo com comidas típicas também tem comida japonesa, chinesa em outras barracas você vai encontrar por aí culinária mexicana como italiana também.	Pela diversidade cultural gastronômica	Diversidade cultural
1	A gente quer comer uma coisa diferente, não sei se é porque comida de, de milho é, é comum pra gente, é quase todo tempo tem (PL) entendeu? Ai no São João mesmo eu gosto de buscar outras coisas diferentes.	Já sou acostumado a comer durante todo o ano e no período junino prefiro outras coisas.	Comodismo
2	Faz parte da cultura nordestina né? A gente tem essa cultura de comer certos alimentos em determinada época e também porque eu particularmente acho saborosíssimas,	Comida junina só é consumida na época festiva	Época

2	<p>Mudança é natural, só não muda quem tá morto, mas eu acho que nós, os nordestinos deveríamos ter mais orgulho da nossa cultura e tentar pelo menos na época ter mais essas ideias sabe?</p> <p>As pessoas tem o cuidado de apresentar o melhor daqui, tudo é bem feito, muito organizado, acho fantástico.</p>	Apesar da mudança ser algo natural o orgulho pela sua cultura dever permanecer	Valorização da cultura
6	Acho que tem que ter opção pra tudo, até porque a comida típica, a comida tradicional é super valorizada, em qualquer lugar você encontra.	Diversificação de comidas para agradar ao público em geral	Diversidade
13	Por que já é de costume já, eu sempre como, sempre comi e o que o pessoal faz aqui é muito gostoso.	Comodismo	Costume

13	Assim pela variedade ta bom, pela variedade ta bom porque o pessoa que vem de fora gosta de comer coisas diferentes, tem muita gente que não tem costume de comer as comidas típicas daqui do Nordeste, ai a variedade ta boa, pelo menos na minha opinião ta ótima.	Diversificação de comidas para agradar ao publico em geral	Diversidade
27	[...] sempre vejo que é bem variada, tem de tudo um pouco desde comidas regionais, típicas de Campina Grande como de outros estados como acarajé, comida de milho, carne acho que é bem diversificado, bem a cara do São João.	A mistura de culturas	Diversidade
33	São boas ao meu ver é isso mesmo, por que tem tapioca, comida de milho, caldinho tudo isso atrai o pessoal e eu creio que é isso ai que o pessoal gosta, não é a toa que todo mundo coloca quase a mesma coisa.	Falta de variedade	Diversidade

34	Ah, eu acho que é porque elas só estão disponíveis nessa fase do ano de maneira mais fácil a gente encontra centralizado, concentrado nessa época do São João	Facilidade de encontrar	Acesso
35	Eu acho que é igual a qualquer uma se for você for a um barzinho independentemente se de São João você vai encontrar as mesmas coisas, eu não vejo assim é nas barracas por exemplo nada diferente de um bar normal da cidade né? Você não encontra a comida típica, verdadeiramente típica, a comida de milho você não encontra nas barracas. De uma certa forma descaracteriza né? O que a festa propõe	Falta de inovação e falta das comidas típicas da festa	Inovação
35	[...] como nas outras edições que tinham barracas aqui que vendiam bebidas, vendiam outros tipos de comida mas que vendiam também as comidas típicas juninas.	Houve mudança nas edições	Mudança

38	É, eu acho que é a facilidade de oferta digamos assim, porque se não for nesse período a gente tem que ir em locais diferentes pra encontrar-los e aqui tudo no mesmo lugar mais próximo, a gente nem precisa andar tanto.	Facilidade na procura	Acesso
----	--	-----------------------	--------

ANEXO



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CENTRO DE EDUCAÇÃO E SAÚDE
UNIDADE ACADÊMICA DE SAÚDE**

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO – TCLE

Esclarecimentos

Este é um convite para você participar da pesquisa “**ALIMENTAÇÃO CONTEMPORÂNEA: aspectos culturais das mudanças alimentares no São João de Campina Grande – PB**”, que tem como pesquisadora responsável Michelle Cristine Medeiros da Silva

Sua participação é voluntária, o que significa que você poderá desistir a qualquer momento, retirando seu consentimento, sem que isso lhe traga nenhum prejuízo ou penalidade. Esta pesquisa é sobre alimentação contemporânea. Um dos objetivos dessa pesquisa é compreender os fatores que condicionam a mudança de componentes culinários no São João de Campina Grande. Caso decida aceitar o convite, será realizada uma entrevista com o senhor(a), onde serão coletadas informações sobre a alimentação comercializada e consumida no Parque do Povo durante o período festivo. Para isso nossa entrevista será gravada para posterior análise dos dados.

Os riscos envolvidos na sua participação são mínimos, como: sentir-se constrangido durante a entrevista por dificuldade para falar sobre o tema. Esses riscos serão minimizados pela pesquisadora, durante as entrevistas, através da moderação e encorajamento de comentários de cada um.

Essa pesquisa cumpre as exigências contidas nos itens IV. 3 e IV. 4 da Resolução nº 466/12 – CONEP. Todas as informações obtidas serão sigilosas e seu nome não será identificado em nenhum momento. Os dados serão guardados em local seguro e a divulgação dos resultados será feita de forma a não identificar os voluntários. Você ficará com uma cópia deste Termo e toda a dúvida que você tiver a respeito desta pesquisa, poderá perguntar diretamente para Michelle Cristine Medeiros da Silva, endereço Rua Dom José Tomaz, 1126, apt 2003, Tirol, Natal/RN, pelo telefone (84) 8742-3086 ou e-mail: medeiros.michelle@hotmail.com

Dúvidas a respeito da ética dessa pesquisa poderão ser questionadas ao Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Alcides Carneiro - HUAC, Universidade Federal de Campina Grande, Rua: Dr. Carlos Chagas, s/n, São José, CEP 58.107-670, Campina Grande/PB.

Consentimento Livre e Esclarecido

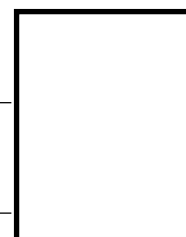
Declaro que compreendi os objetivos desta pesquisa, como ela será realizada e concordo em participar voluntariamente da pesquisa **“ALIMENTAÇÃO CONTEMPORÂNEA: aspectos culturais das mudanças alimentares no São João de Campina Grande- PB”**, e autorizo a divulgação das informações por mim fornecidas em congressos e/ou publicações científicas desde que nenhum dado possa me identificar.

Campina Grande (PB), ____/____/____

Participante da pesquisa

Nome:

Assinatura:



Impressão datiloscópica do participante

Pesquisador responsável

Nome:

Assinatura:

Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Alcides Carneiro – HUAC

Universidade Federal de Campina Grande, Rua: Dr. Carlos Chagas, s/n, São José, CEP

58.107-670, Campina Grande/PB, telefone: (83) 2101 5545