

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ  
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS  
DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA

JOÃO PAULO PACHECO RODRIGUES

**MEMÓRIAS, IDENTIDADES E SABERES NA FESTA DO  
TRIGO DA COLÔNIA MARCELINO/Paraná (1967 – 2016)**

**MARINGÁ, 2019**

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ  
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS  
DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA

JOÃO PAULO PACHECO RODRIGUES

Tese apresentada ao Programa de Pós- Graduação em História da Universidade Estadual de Maringá, como requisito parcial para o título de Doutor em História.

Área de concentração: História, Cultura e Narrativas.

Orientadora: Prof. Dra. Sandra de Cássia Araújo Pelegrini.

**MARINGÁ, 2019**

**FICHA CATALOGRÁFICA**

R645m

**RODRIGUES, João Paulo Pacheco**

**Memórias, Identidades e Saberes na Festa do Trigo da Colônia  
Marcelino/Paraná (1967 – 2016).** João Paulo Pacheco Rodrigues.  
Maringá-Pr.: UEM, 2019.  
207 p.

**Programa de Pós-Graduação em História Doutorado****Área de Concentração:** História, Cultura e Narrativas

Orientadora: Profa. Dra. Sandra de Cássia Araújo Pelegrini

1. Identidade. 2. Patrimônio Cultural. 3. Imigração Ucraniana.
4. História do Paraná. I. Título. UEM.

CDD 22ª. 981.62  
NBR 12.899 – AACR2

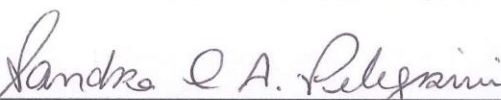
JOÃO PAULO PACHECO RODRIGUES

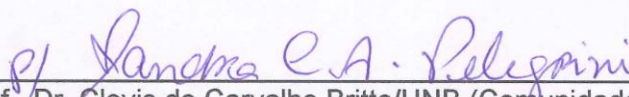
**MEMÓRIAS, IDENTIDADES E SABERES NA FESTA DO  
TRIGO DA COLÔNIA MARCELINO/Paraná (1967 – 2016)**


Tese apresentada ao Programa de Pós- Graduação em História da Universidade Estadual de Maringá, como requisito parcial para o título de Doutor em História. Área de concentração: História, Cultura e Narrativas. Orientadora: Prof. Dra. Sandra de Cássia Araújo Pelegrini.

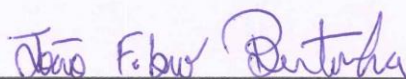
Aprovado em 26/07/2019

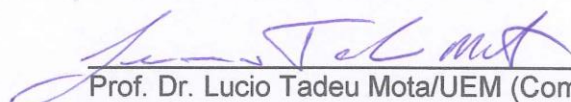
**BANCA EXAMINADORA**

  
\_\_\_\_\_  
Prof. Dra. Sandra de Cássia Araújo Pelegrini. (Orientadora)

  
\_\_\_\_\_  
Prof. Dr. Clovis de Carvalho Britto/UNB (Comunidade Externa)

  
\_\_\_\_\_  
Prof. Dra. Jenny González Muñoz / UPF (Comunidade Externa)

  
\_\_\_\_\_  
Prof. Dr. João Fabio Bertonha/ UEM (Comunidade Interna)

  
\_\_\_\_\_  
Prof. Dr. Lucio Tadeu Mota/UEM (Comunidade Interna)

## DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho aos meus pais João Evangelista Gimenes Rodrigues (*in memoriam*) e Alice Pacheco Rodrigues pelo apoio nessa pesquisa.

## AGRADECIMENTOS

Mais que agradecer as pessoas que contribuíram nesta conquista, reconheço que o caminho poderia ser ainda mais duro se estivermos sozinhos.

Juntos, podemos alcançar objetivos até então imagináveis.

Deixo aqui expresso os meus sinceros agradecimentos às pessoas e instituições que foram essenciais para a realização dessa pesquisa.

Agradeço primeiramente a Deus;

Sou imensamente grato à Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Sandra de Cássia Araujo Pelegrini, orientadora, por ter acreditado que a minha proposta de investigação seria viável, por suas críticas construtivas, pelos debates de ideias, pela confiança, incentivo, amizade, disponibilidade e por me fazer enxergar caminhos nem sempre claros nesses quatro anos de pesquisa .

Pelos meus pais, João (*in memoriam*) e Alice e a minha irmã, Juliana, pelo carinho, dedicação e confiança nas decisões que sempre tomei

Aos professores que compuseram a banca, Prof. Drs. Clóvis Britto, Lucio Tadeu Mota, Jenny González Munoz , João Fabio Bertonha, Thiago Pelegrini e Arnaldo Martin Szlachta Junior pela atenta leitura dos originais, cujos comentários, sugestões e críticas serviram, sem dúvida, para o aprimoramento desta pesquisa.

Aos demais professores do Programa de Pós-graduação em História da UEM (PPH), que também colaboraram para minha formação.

Aos moradores da Colônia de São Marcelino que disponibilizaram seu tempo e gentilmente cederam depoimentos, responderam as minhas indagações e permitiram o acesso aos seus arquivos fotográficos.

A Capes, pela bolsa de doutorado a mim concedida durante essa pesquisa e ao Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Estadual de Maringá.

Ao colega de estudos Gustavo B. Gregio por ter sido o “amigo certo nas horas incertas”, como cantou Roberto Carlos.

Enfim, aos companheiros do Centro de Estudos das Artes e do Patrimônio Cultural (CEAPAC/UEM) e a todos que contribuíram de alguma forma para o desenvolvimento desta tese, o meu muito obrigado!

## **Resumo**

A população residente na Colônia Marcelino, bairro localizado no município de São José dos Pinhais, no Paraná, celebra a mais de cinquenta anos a Festa do Trigo. As peculiaridades das festividades realizadas a partir de 1967 chamam especial atenção por reunirem elementos constitutivos da construção identitária dessa comunidade. Com o desígnio de apreendermos as articulações entre história, memória e festa nos remetemos ao exame do processo migratório dos ucranianos para cidade de São José dos Pinhais, a observação dos seus modos de viver e analisamos como os pratos oferecidos por seus descendentes durante a Festa do Trigo, uma vez que eles contribuíram para reafirmar o sentido de pertença entre os descendentes ucranianos que ali residem ou residiam. Para alcançarmos nosso principal objetivo tomamos como núcleo documental em três tipos de fontes: as narrativas orais, os discursos textuais e as produções imagéticas pertencentes aos acervos da população residente na Colônia Marcelino. Os principais aportes teóricos dessa pesquisa se concentram nos referenciais da História Cultural e nos procedimentos metodológicos sugeridos pela Micro História e a História Oral, desenvolvidos a partir das proposições, nem sempre convergentes, de Peter Burke (2004), Jacques Revel (1998), Alessandro Portelli (2017) e seus respectivos interlocutores

## **Palavras-chave**

Identidade, Patrimônio Cultural, Imigração Ucraniana, História do Paraná.



**Abstract**

The population living in Colonia Marcelino, a neighborhood located in the municipality of São José dos Pinhais, in the state of Paraná, celebrates the Feast of Wheat for over fifty years. The peculiarities of the festivities held since 1967 call special attention for gathering constitutive elements of the identity construction of this community. With the purpose of apprehending the articulations between history, memory and celebration we refer to the examination of the immigration process of the Ukrainians to the city of São José dos Pinhais, the observation of their ways of living and analyze how the dishes offered by their descendants during the Feast of the Wheat, since they have contributed to reaffirm the sense of belonging among the Ukrainian descendants who reside or reside there. In order to reach our main objective we have as documentary nucleus in three types of sources: the oral narratives, the textual discourses and the imagistic productions belonging to the collections of the resident population in the Marcelino Colony. The main theoretical contributions of this research are concentrated in the Cultural History references and in the methodological procedures suggested by Micro History and Oral History, developed from the not always convergent propositions of Peter Burke (2004), Jacques Revel (1998), Alessandro Portelli (2017) and their respective partners

**Key words**

Identity, Cultural Heritage, Ukrainian, History of Paraná.

## Lista de Figuras

Figura 1: Olga Starpravo Nogas imigrante Ucraniana. Acervo João Paulo Pacheco. 2018

Figura 2: Captura de satélite da Colônia Marcelino. No canto direito mapa da zona rural de São José dos Pinhais. Acervo: Secretaria municipal de Urbanismo. 2017

Figura 3: Captura do site “Arquivo Público do estado do Paraná”: Registro de entrada de Imigrantes no Paraná. Disponível em: <http://www.arquivopublico.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=78> 08/03/2018

Figura 4: Moageiro da família Incote. Década de 1970. Acervo: Margareth Incote

Figura 5: Capela São Pedro e São Paulo. 1903. Acervo família Incote

Figura 6: Cruzeiro na Colônia Marcelino. Acervo Museu Municipal de São José dos Pinhais. 1999

Figura 7: Vista lateral da entrada de Colônia Marcelino. Autor: João Paulo Pacheco. 2017

Figura 8: Alongamento dos participantes da "Caminhada da natureza". Acervo secretaria de comércio, indústria e turismo de São José dos Pinhais. 2016

Figura 9: Capela de alvenaria. 1922. Acervo: família Incote

Figura 10: Inauguração da Igreja da Santíssima Trindade. 1932. Acervo: Igreja da Santíssima Trindade

Figura 11: Missão Religiosa. 1945. Acervo família Incote

Figura 12: Procissão de Corpus Christi. 1954. Acervo família Incote.

Figura 13: Obras na nova Igreja da Santíssima Trindade. Acervo Prefeitura Municipal de São José dos Pinhais, 2009

Figura 14: Despedida dos pais aos futuros noivos. Acervo Mario Nogas, 1979

Figura 15: Casamento de Neuza e Mauricio Torres na Colônia Marcelino. Acervo: Mauricio Torres, 2000.

Figura 16: Bênção dos alimentos para Paska.2017. Acervo: Igreja Santíssima Trindade.

Figura 17. Convite da primeira Festa do Trigo. Acervo: Família Nogas (1967)

Figura 18: Quermesse durante a Festa do Trigo. Acervo: Paulo Marcelo (1967)

Figura 19: Almoço durante a Festa do Trigo. Acervo: Igreja da Santíssima Trindade. (2016)

Figura 20: Preparando o perohe. Acervo: Igreja Santíssima Trindade (2012)

Figura 21: Perohes pronto para ir ao fogo e servidos na Festa do Trigo. 2018. João Paulo Pacheco

Figura 22: Preparando o holopti. Acervo: Igreja da Santíssima Trindade de Colônia Marcelino (2016)

Figura 23: Holohti vai a mesa. 2018. João Paulo Pacheco. São José dos Pinhais

Figura 24: Kutιά pronto para ser servido. 2018. João Paulo Pacheco

Figura 25: Maionese Caseira da Festa do Trigo. Autor: João Paulo Pacheco.2018

Figura 26: Reportagem sobre a Festa do Trigo no site da Prefeitura de São José dos Pinhais. Disponível em <http://www.sjp.pr.gov.br/colonia-marcelino-realiza-em-janeiro-52a-festa-do-trigo/>

Figura 27: Bisteca na Brasa. Acervo João Paulo Pacheco 2018.

Figura 28: Crianças do grupo Soloveiko. Autor; João Paulo Pacheco. 2016

Figura 29: 1ºFesta do Trigo. Acervo Igreja da Santíssima Trindade. 1967

Figura 30: Primeira apresentação do grupo Soloveiko na Festa do Trigo. 1994. Acervo Soloveiko.

Figura 11: Etapas do processo de confecção de Pessankas. Acervo: Soloveiko. 2014

Figura 32: Oficina de Pessankas. Acervo: Soloveiko, 2014

Figura 33: Artesanato feito nas oficinas do Projeto Pontos de Cultura. Acervo: Soloveiko, 2015

Figura 34: Apresentação do grupo Soloveiko. Acervo pessoal. 2017

Figura 35: Apresentação do grupo Soloveiko. Acervo João Paulo Pacheco. 2016

Figura 36: Banner de divulgação da Festa do Trigo. Acervo: Prefeitura Municipal. 2016

Figura 37: Jornal Metrópole. 26 de janeiro de 2009. Acervo: Biblioteca Municipal de São José dos Pinhais

Figura 38: Reportagem do grupo RPC. 2016

Figura 39: Encontro de lideranças na Prefeitura Municipal de São José dos Pinhais. 2015. Acervo: Assessoria de imprensa

## Sumário

|   |     |
|---|-----|
| <b>Introdução</b> .....   | 13  |
| <b>Capítulo 1: Os ucranianos e sua trajetória nas terras brasileiras</b> .....              | 27  |
| 1.1-A procura pela mão-de-obra imigrante e as primeiras Colônias Agrícolas no país.....     | 29  |
| 1.2-Paraná: um “porto” de chegada da comunidade ucraniana.....                              | 39  |
| 1.3-De Santo Andrade até Marcelino: os primeiros anos na Colônia.....                       | 51  |
| <br>  |     |
| <b>Capítulo 2: Colônia Marcelino- Espaço de memórias e saberes</b> .....                    | 66  |
| 2.1- Entre trilhas, vias e plantações.....  | 66  |
| 2.2- Aspectos da vida religiosa .....   | 74  |
| 2.3- Ucranianos em comunhão:.....   | 89  |
| <br>  |     |
| <b>Capítulo 3: O trigo vai à mesa! A culinária como representação de identitária:</b> ..... | 102 |
| 3.1-Dos caminhos historiográficos aos campos de Marcelino.....                              | 103 |
| 3.2- Tempero, Memórias e saberes.....   | 120 |
| <br>  |     |
| <b>Capítulo 4:Memórias e Tradições, a festa sob duas óticas</b> .....                       | 145 |
| 4.1- O Turismo cultural em Marcelino.....   | 147 |
| 4.2- “Tradição” e relações de poder na Festa do Trigo.....                                  | 171 |
| <b>Considerações finais</b> .....   | 192 |
| <b>Referências Bibliográficas</b> .....   | 198 |
| <b>Fontes</b> .....   | 205 |

## Introdução.

São nove horas da manhã, dia 28 de janeiro de 2018, os sinos da antiga Igreja da Santíssima Trindade entoam pela terceira e última vez. Apesar de estarmos na estação mais quente do ano, o frio e o ar gelado predominam nos campos de Marcelino. O clima ameno, os trajés dos anfitriões, a “*paska*” oferecida a todos que chegam no Vilarejo e o aroma agridoce que exala da cozinha do barracão da Igreja, geram sensações que interconectados nos remetem às práticas culturais ucranianas. A pluralidade de ritos e sua complexidade nos instiga a compreender como essa festividade mante-se ativa por meio século, constituindo-se um dos símbolos identitários para os descendentes ucranianos da região metropolitana de Curitiba.

Desde o início do século XXI, observamos o crescente interesse pelas práticas culturais no Brasil, tais como festas religiosas, pratos da culinária, danças de determinadas regiões atividades artesanais e outros saberes locais que passaram a ser pesquisados pelos historiadores e antropólogos, uma vez que determinados rituais, religiosos ou festivos que figuram indícios da organização social de uma comunidade.

Esta pesquisa, objetiva, portanto, abordar uma manifestação cultural solidificada no calendário festivo do Paraná por mais de cinco décadas: a Festa do Trigo, promovida pela Igreja Ucraniana da Santíssima Trindade, realizada na Colônia Marcelino<sup>1</sup>, na cidade de São José dos Pinhais. O estudo em questão apresenta uma análise da festividade com o intuito de apreender desde a sua gênese em 1967 até as comemorações da 50<sup>o</sup> edição da festa no ano de 2016.

Além disso, analisamos os processos imigratórios dos ucranianos apreendendo como os pratos oferecidos durante a festividade contribuem para a manutenção das formas de viver e costumes desses descendentes e, por conseguinte, como a festa se relaciona com o espaço em que foi concebida e se fortaleceu como referência identitária. Cabe ressaltar que essa celebração reverencia a Ucrânia, terra natal dos colonos de Marcelino.

---

<sup>1</sup> O acesso à Colônia Marcelino se dá pela rua Domingos Benevenuto Moletta em São José dos Pinhais, BR-376

Localizada na região centro-oeste do continente e ao centro do Mar Negro e do Mar Azov, a Ucrânia limita-se ao norte com a Bielorrússia, ao sul com o Mar Negro, ao leste com a Rússia e a oeste com quatro países: Polônia, Hungria, Romênia e Moldávia. No continente europeu, é o segundo maior país em área de extensão territorial, atrás somente da Rússia e à frente de nações como a Alemanha, França, Espanha, Portugal e Itália.

Paulo Horbatiuk no estudo sobre a imigração eslava no Paraná, salienta que a língua oficial do país é o ucraniano—e que “a linguagem ucraniana pertence a um ramo de línguas indo-germânicas. A morfologia da língua é semelhante à russa; a fonologia semelhante à servo-croata e a semântica semelhante à polonesa” (HORBATIUK, 1989, p.79). As manifestações religiosas são predominantemente cristãs ortodoxas orientais, sendo dividida em três denominações: Igreja Ortodoxa Ucraniana (vinculada ao Patriarcado de Moscou, a maior existente com aproximadamente 7.540 paróquias, segundo estatísticas do governo), Igreja Ortodoxa Ucraniana do Patriarcado de Kiev e a Igreja Ortodoxa Autocéfala Ucraniana.

A Igreja Greco-Católica Ucraniana de Rito Oriental, operante na Colônia Marcelino, mantém uma tradição espiritual e litúrgica similar à da Ortodoxa Oriental, apesar de estar em comunhão com a Igreja Católica Apostólica Romana e por isso reconhecer a soberania do Papa Francisco.

Vale lembrarmos que os colonos ucranianos foram submetidos às políticas de estímulo para a criação de colônias agrícolas, adotadas pelo governo paranaense em 1853, em especial aquelas organizadas nas proximidades de Curitiba. O periódico Tribuna de São José, em edição comemorativa ao centenário da imigração ucraniana no estado, noticiou que as primeiras famílias vindas de Carcóvia se estabeleceram na região em 1897 – ato representado por meio da fundação de um cruzeiro, um marco da religiosidade dos imigrantes-, e também que o nome do vilarejo referenciou a um antigo detentor de terras da região, o coronel Marcelino José Nogueira, considerado pela jornal Tribuna de São José (1995, p.8, )responsável pela comercialização dos lotes aos imigrantes.

O trabalho nas colônias era realizado pelos membros das famílias mediante a organização da agricultura de subsistência, privilegiando o plantio

de grãos como o milho e o feijão, além da mandioca, hortaliças e algumas árvores frutíferas. Por quase um século, a principal atividade econômica centrou-se no cultivo de trigo, razão pela qual foi criada em 1967, pelo padre Taras Olynek, a festa em agradecimento às fartas colheitas. Para apreendermos a complexidade dessas questões, recorreremos a autores cujas pesquisas abordam a problemática da relação do homem com o meio e com os alimentos; as questões das tradições e práticas costumeiras, e ainda, da preservação dos bens culturais tangíveis e intangíveis.

De acordo com a UNESCO (2003) podem ser considerados bens imateriais: conhecimentos enraizados no cotidiano das comunidades; manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas; rituais e festas que marcam a vivência coletiva da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social; além de mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços onde se concentram e se reproduzem práticas culturais.

Nessa direção, desde 2001, Françoise Choay, uma das pioneiras dos estudos do patrimônio, chama a atenção para o fato de que o processo de construção do conceito de patrimônio cultural e as mudanças na definição do termo “monumento” na Europa Ocidental estão diretamente relacionados. De acordo com a estudiosa francesa, o termo patrimônio histórico “remete a uma instituição e a uma mentalidade” (CHOAY, 2001, p.11) e as relações que os povos tinham com os monumentos. Ademais, ressalta que tal conceituação envolveu as articulações do poder público durante o Antigo Regime e que assinala que as tensões enfrentadas pelos defensores dos bens patrimoniais no campo das políticas se devem aos interesses econômicos em jogo em distintos contextos

Além disso, Clovis Britto revela que:

O patrimônio não inclui apenas a herança “morta” de cada povo (sítios arqueológicos, objetos em desuso, herança colonial), mas os bens culturais visíveis e invisíveis, os conhecimentos, documentos e comunicação do que se apropria por meio das indústrias culturais (BRITTO, 2014, p.977).

Hartog (2013, p. 151), por seu turno, esclarece que na tradição europeia a preocupação com a conservação e a preservação de objetos e práticas se estabeleceu para consolidar formas de interação entre os homens, representar e ressignificar suas crenças e formas de ser e sentir. Do seu ponto de vista, o

ato da preservação implica a consciência de que algo significativo para um grupo estaria desaparecendo.

A compreensão desse processo de ressignificação do plantio implica a apreensão da imigração dos colonos ucranianos que, em parte foram responsáveis pela fundação da Colônia Marcelino. Por décadas, a produção historiográfica sobre a imigração no Brasil, procurou se ater às questões de caráter descritivo e narrativas épicas, nas quais o europeu foi tratado como o nobre e o vencedor. Para Odair da Cruz Paiva (2010), em “Historiografia da imigração para o Brasil: 1940/1970”, essa construção foi apresentada na obra “Assuntos insulanos (contribuição ao estudo do povoamento de Santa Catarina pelos casais açorianos e madeirenses”, de Oswaldo de Cabral).

De acordo com Paiva (2010, p.3) a obra lançada durante as comemorações dos duzentos anos da colonização de Santa Catarina em 1948, Cabral se preocupou em apresentar uma história, na qual os europeus teriam sido os responsáveis pelo êxito da colonização nesse estado. Posteriormente em 1955, Wilson Martins publicou “Um Brasil Diferente: ensaio sobre fenômenos de aculturação no Paraná”, pesquisa que abordou o processo de imigração no Paraná, desde o final do século XIX até a o início da década de 1950, no período pós Segunda Guerra Mundial. Martins esclareceu que o livro seria uma reação contra “Casa Grande e Senzala”, de Gilberto Freyre (1967), considerando que o tripé de etnias (negro, índio e branco) citado por Freyre, o responsável pela formação do povo brasileiro, não se aplicaria à formação do estado do Paraná.

Ao discordar da argumentação de Freyre (1967), Martins (1955) mencionou o fato dessa região do Paraná ter recebido uma parcela de imigrantes, ao contrário do ocorrido no Nordeste. Do seu ponto de vista, no Paraná teria sido desenvolvido uma série de hábitos alimentares diferentes daqueles encontrados na Bahia, Espírito Santo e Ceará. Nessa obra, Martins (1955) explicou que se no Norte e Nordeste os povos se alimentavam com arroz e feijoada, no Sul, a alimentação era composta por macarronada, chucrute, salsichas e massas, hábitos herdados dos imigrantes europeus. Contudo, não podemos esquecer das populações afro e indígenas nesse processo. Os negros exerceram papel determinante para economia da região,



foram utilizados como mão de obra por mais de dois séculos no Porto de Paranaguá, conforme aponta Marcio de Oliveira (2005, p. 9) até o ano de 1955, cerca de 35% dos habitantes do estado eram pardos e afrodescendentes.

Enganos dessa natureza foram cometidos por Maria Stella Ferreira Levy (1974), quando esta se ocupou da discussão sobre o “papel da imigração internacional na evolução da população brasileira”, apontando dados sobre o crescimento populacional aferido nos últimos cem anos onde concluiu que as populações imigrantes foram responsáveis pelo aumento no número de habitantes no país. No entanto, utilizando como fontes o censo de 1970, a pesquisadora apresentou um histórico sobre os imigrantes durante o século XIX e XX (LEVY, 1974, p. 53).

No final da década de 1980, Paulo Horbatiurk (1989) publicou “Imigração Ucraniana no Paraná”, originalmente apresentada como dissertação de mestrado na Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, no ano de 1983, sob o título “A Colônia ucraniana de Mallet, União da Vitória, PR”. Esta pesquisa é importante para esta tese, porque ao “traçar” um marco característico dos povos ucranianos, o autor narrou a origem desses povos a partir da análise de um dos períodos mais relevantes da história ucraniana: o Principado de Kiev.

Porém, é indiscutível que o trato da imigração ucraniana no Paraná implica a abordagem de duas circunstâncias específicas: primeiro, o Paraná foi o estado que mais recebeu imigrantes eslavos; segundo, grande parte dos autores que pesquisaram o tema possuem descendência ucraniana e foram influenciados pela interpretação de Valdemiro Burko (1963)<sup>2</sup>, reconhecido como pesquisador responsável pelo primeiro estudo sobre a vinda desses povos ao Brasil.

De igual modo, as pesquisas de Maria Luiza Andreazza (1999)<sup>3</sup> e Paulo Renato Guerios (2012)<sup>4</sup> parecem influenciadas por tais fatores, pois o fato

---

<sup>2</sup>A especialização realizada na área do jornalismo e intitulada “Imigração Ucraniana” foi defendida na Universidade Internacional de Estudos Sociais “Pro Deo”, localizada em Roma (Itália).

<sup>3</sup>Referência à publicação “O paraíso das delícias - um estudo da imigração ucraniana 1895-1995”, tese de doutorado apresentada ao Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Paraná, em 1996.

<sup>4</sup>Em “A Imigração Ucraniana ao Paraná: Memória, identidade e religião” (2012), o autor se ocupou da consulta a periódicos, além das entrevistas e da coleta de registros imagéticos.

facilitou o acesso dos estudiosos às fotografias das famílias e a realização de entrevistas. O contato com esse corpo documental viabilizou a percepção de Andrezza (1999, p. 171-186), em relação aos modos de viver e aos vínculos estabelecidos entre os moradores da Colônia de Antônio Olyntho (Paraná). Guerios tratou da chegada dos imigrantes ucranianos na cidade de Prudentópolis, ao fazê-lo o autor investigou a constituição das memórias desses descendentes e como eles se estabeleceram no estado.

A festa, objeto dessa pesquisa, como assinalamos antes, ocorre anualmente no último fim de semana de janeiro, data que reverencia o período em que se iniciava o plantio do trigo. Os rituais eucarísticos ucranianos constituem a primeira etapa festiva, na Igreja Santíssima Trindade, após a celebração, é servido o almoço com os pratos considerados típicos da cultura ucraniana e produzidos com a matéria prima que dá nome à festa: *Kutiá*, *Perohe* e *Holohti*. No período da tarde, acontecem os ritos de natureza profana como, por exemplo, as apresentações culturais de grupos folclóricos da própria colônia e o bingo marcado com milho.

Posto isto, sublinhamos que o recorte cronológico dessa tese (1967-2016) se definiu a partir dos seguintes parâmetros: o ano de 1967 constitui o marco de realização da primeira edição da festa, 2016 é a baliza que marca as comemorações do cinquentenário da Festa do Trigo.

As principais fontes levantadas, no decorrer da investigação, foram as entrevistas e discursos textuais publicados no periódico Tribuna de São José, os depoimentos e as fotografias coletadas entre as famílias da população residente na colônia e audiovisuais, produzidos por encomenda dos organizadores, ou por iniciativa da prefeitura municipal.

Os aportes metodológicos concentram-se nos campos da História Cultural, Micro História e da História Oral, assim como para Revel, a quem essa metodologia reverencia as proposições historiográficas elaboradas por um grupo de historiadores italianos no final da década de 1970, em especial, por Carlo Ginzburg e Giovanni Levi, que demonstraram que as mudanças de escala do macro para o micro favorecem e trazem maior precisão para a análise histórica, como por exemplo a obra “Jogo de escalas: a experiência da microanálise” (1998, p.16) .Entretanto, cabe-nos frisar, em concordância com

Revel, que a alteração da escala de observação não significa representar uma realidade constante em tamanho maior ou menor e sim, perceber as transformações no conteúdo das suas representações (1998, p. 20).

A opção pela abordagem micro analítica foi por muitas vezes acusada de que os historiadores estavam se trancando “dentro de um armário de vassouras”, ou muitas vezes “dando microfone às formigas”. Críticas estas que traduzem a importância da história estrutural e quantitativa que estes historiadores vinham a contrapor. Por certo, os historiadores supramencionados que se dedicaram à Micro História estavam convictos de que as vidas de “pessoas comuns” também fazia parte da história e de que, por meio dela, seria possível reconstruir determinados contextos e vivências dos indivíduos.

Revel enfatiza o quão necessário é evitar uma visão da Micro História que seja simplificada e unívoca. Para tanto, o autor aponta que essa metodologia foi antes uma experiência de trabalho realizada por historiadores que se aproximaram mediante seus descontentamentos com a história estrutural, todavia, partiram de referenciais teóricos, projetos e áreas completamente distintas (REVEL, 1998, p. 8).

Nesse sentido optamos pelos pressupostos metodológicos da História Cultural pois essa procurava examinar o coletivo, as massas anônimas, a pesquisa e compreensão das memórias. No final dos anos 1980, o historiador britânico Peter Burke realizou uma conferência no Brasil, onde procurava determinar alguns paradigmas da historiografia, especialmente os advindos da França e relacionados aos Annales. Sob o epíteto de “a nova história”, caracterizou esta tendência como algo situado entre a história total e a estrutural.

Esse movimento seria basicamente ocasionado por uma crise geral dos paradigmas, especialmente aqueles concentrados em algumas críticas: a política pensada além das instituições e a história pensada além da política; uma preocupação maior com as estruturas do que com a narrativa dos acontecimentos; deslocamento do interesse pela vida e obra dos grandes homens e grandes datas para as pessoas e acontecimentos comuns; a necessidade de se ir além dos documentos escritos e registros oficiais; a

história não seria objetiva, mas sujeita a referenciais sociais e culturais de um período. Entender os ideais, os discursos desses grupos, em que preservavam, o que compartilhavam é essencial para uma abordagem que contemple os aspectos culturais de um grupo ou de uma sociedade, nesse caso dos moradores, romeiros e produtores de trigo em Marcelino.

Para apreendermos o caráter expressivo da celebração do trigo na Colônia Marcelino, recorreremos também aos recursos metodológicos da História Oral, visto que, ao adentrarmos no âmbito das memórias coletivas dessa comunidade foi possível mapear a natureza de sua gênese, assim como o sentimento de pertencimento e identidade enraizados entre os moradores da referida colônia.

Nesse quesito, as contribuições de Alessandro Portelli (2010, p.20) fizeram a diferença entre o simples esclarecimento de que a História Oral figura como uma metodologia de pesquisa que vem sendo utilizada pelos estudiosos de temáticas contemporâneas, desde a segunda metade do século XX, além da percepção de que a sua estrutura metodológica consiste na criação de roteiros eficazes, concebidos com base em levantamento prévio de dados anteriores à realização de entrevistas, gravadas ou não, com sujeitos que testemunharam acontecimentos do passado ou presente. Ademais, o autor compreende que “a ‘entre/vista’, afinal, é uma troca de olhares e bem mais do que outras formas de arte verbal, a história oral é um gênero multivocal, resultado do trabalho comum de uma pluralidade de autores em diálogo” (PORTELLI, 2010, p. 20)

Verena Alberti (2005) explica que o uso da metodologia da História Oral possibilitou ao pesquisador navegar em diversas áreas do conhecimento, haja vista que é uma prática interdisciplinar. Apesar do seu uso crescente, a sua credibilidade foi por muito tempo questionada por pesquisadores que apontavam a existência de falhas na memória humana, que poderiam criar uma trajetória artificial sobre o tema tratado. Mesmo diante desse obstáculo, essa metodologia foi sendo bem estruturada e na atualidade, constitui-se como um recurso importante para a produção histórica e historiográfica (ALBERTI, 2005, p. 158)

Segundo a historiadora, os primeiros estudos de História Oral surgiram em 1910 com os pesquisadores poloneses William Tomas e FlorianZhaniecki. Estes pesquisadores publicaram histórias de vida de imigrantes poloneses na obra “The Polish Peasant in Europa in América”. Alberti (2005, p. 156), aponta essa iniciativa como uma das precursoras dessa metodologia, porém, deve se considerar o ano de 1948 como o seu marco inicial, pois foi neste período que o gravador de fita foi inventado e constituiu-se o Columbia University Oral History Research Office, um programa de História Oral que tinha como finalidade colher matérias e entrevistas das principais personalidades norte-americanas para o uso futuro.

Na década de 1960, o exercício da denominada “Historia Oral Militante” foi tomado como uma oportunidade para dar voz às minorias e possibilitar uma história vinda de baixo, fundamentada em Michel Trebitsc. Alberti (2005, p. 157) expõe que após essas experiências, a História Oral passou a ser difundida como oposição ao Positivismo, apesar disso, a “História Oral Militante” apresentou alguns equívocos que tornaram mais difícil a sua aceitação nas práticas acadêmicas, como o fato de considerar o relato resultante da entrevista como a própria “História”<sup>6</sup>.

Cumpre-nos reforçar, como lembra Alberti (2005), do grande equívoco em se considerar que a entrevista expressava uma revelação do real, ainda presente em dissertações e teses acadêmicas. Portanto, nessa pesquisa, reafirmamos a superação desse princípio duvidoso e evitamos acrescentar palavras à transcrição das entrevistas, tampouco interferimos nas falas dos sujeitos históricos contatados.

A escolha do método da História Oral, deve-se também ao fato de a “memória humana está subordinada a um princípio de perda; ela opera uma triagem, seleciona, recorta, modifica os acontecimentos do passado sob efeito conjunto de ações cognitivas e psicológicas e de intimações do social”

---

<sup>6</sup> Na década de 1970, teve início o processo de mudança dessa perspectiva e foram publicados nos Estados Unidos alguns manuais, com a intenção de estabelecer um modelo para a coleta e o tratamento de entrevistas. A partir de 1990, esse crescimento tornou-se contínuo e acentuado, resultando em uma elevada participação de instituições e pesquisadores em encontros acadêmicos. Em 1994, durante o “Encontro Nacional de História Oral”, foi criada a Associação Brasileira de História Oral (ABHO), a qual tem promovido regularmente encontros regionais e nacionais que ajudam a propagação e o intercâmbio em torno da História Oral no país (ALBERTI, 2005, p. 161).

(CANDAU, 2011, p. 3) ou seja, a memória é um elemento subjetivo, que pode ser influenciada conforme a realidade social em que se insere.

Outra forma de preservar a memória está ligada ao documento escrito, que possui a função de armazenar informações e de assegurar a passagem da memória auditiva para a textual. Para Le Goff:

A memória, como propriedade de conservar certas informações, remete-nos em primeiro lugar a um conjunto de funções psíquicas, graças às quais o homem pode atualizar impressões ou informações passadas, ou que ele representa como passadas. (LE GOFF, 2003, p. 423)

Além disso, Joel Candau revela no livro “Patrimônios plurais: iniciativas e desafios”, organizado pelas historiadoras Carmem Schiavon e Sandra Pelegrini (2016), que a “memória [...] registra, ao mesmo tempo em que o estímulo, todo seu contexto sensorial e emocional” (CANDAU, 2016, p. 7).

Sob esse prisma, Le Goff (2003, p.426) pondera que a memória é “mítica, deformada e anacrônica”. Mítica, pois ela pode ser inventada de uma coisa que não existiu; deformada, porque muitas vezes ela pode omitir ou aumentar algum aspecto; e anacrônica por não se utilizar o tempo, como uma cronologia – as lembranças simplesmente veem à tona. As memórias preservadas estão relacionadas às tradições e aos valores culturais que unem os grupos que possuem identidades e interesses em comum. Logo, é crucial tomarmos as memórias como uma fonte a ser explorada nesta pesquisa, por meio de registros de depoimentos ou da coleta de entrevistas.

Cabe ressaltar, que os embates entre a história e a memória constituem um impasse que acompanha os pesquisadores da área das ciências humanas desde longa data. Pelegrini e Delmonico, embasados nos pressupostos teóricos de Jacques Le Goff (1982), asseveram que a memória estabelece um “vínculo entre as gerações humanas e o tempo histórico que as acompanha”, fazendo um paralelo entre a “memória individual e coletiva” (Pelegrini, 2006, p. 126).

Ao adotarmos o método da História Oral, estamos cientes quanto a algumas de suas fragilidades para as quais Marieta de Moraes Ferreira (1994) alerta:

A história oral, como todas as metodologias, apenas estabelece e ordena procedimentos de trabalho – tais como os diversos tipos de entrevista e as implicações de cada um deles para a pesquisa, as

várias possibilidades de transcrição de depoimentos, suas vantagens e desvantagens, as diferentes maneiras de o historiador relacionar-se com seus entrevistados e as influências disso sobre seu trabalho –, funcionando como ponte entre teoria e prática. Esse é o terreno da história oral, o que, a nosso ver, não permite classificá-la unicamente como prática. Mas, na área teórica, a história oral é capaz apenas de suscitar, jamais de solucionar questões. (FERREIRA, 1994, p.170)

Conhecedores dos limites e possibilidades da utilização dessa técnica, reunimos nesta pesquisa uma série de dezenove entrevistas, gravadas no período de 2015 a 2017, subdivididas em dois grupos: os responsáveis pela organização da festa e os turistas que viajaram até a Colônia Marcelino para degustar os pratos comercializados durante a festividade.

Além das fontes orais, foram examinadas fotografias e materiais audiovisuais pertencentes ao acervo da comunidade. O trato dessas fontes exigiu uma abordagem específica embasada nas proposições de Peter Burke (2005), Martine Joly (1986), Ciro Flamarion Cardoso e Ronaldo Vainfas (2012).

Para Burke (2005, p. 44), a fotografia deve servir como instrumento para suscitar novas questões e jamais deve ser usada como ilustração de acontecimentos. Assim, ao analisarmos uma fotografia, pesquisamos as motivações do fotógrafo, as suas relações sociais e culturais, com qual finalidade e para quem a foto foi produzida.

Sobre os cuidados que o historiador deve tomar ao utilizar a imagética como fonte de pesquisa histórica, Martine Joly (1986) afirma que o uso dessas pode acarretar um paradoxo curioso:

Por um lado, temos as imagens de um que nos parece perfeitamente natural, [...] aparentemente não exige qualquer aprendizagem, e por outro temos a sensação de ser influenciados, de modo mais inconsciente do que consciente, pela perícia de alguns iniciados que nos podem manipular submergindo-se da nossa ingenuidade (JOLY, 1986, p. 10).

Em outras palavras, algumas imagens apresentam-se de maneira “tão natural”, que podem gerar dois tipos de sensações: a de que não haveria nenhuma intencionalidade por parte de quem a produziu e a de que a “ingenuidade do observador” poderia impedi-lo de detectar mensagens não explicitadas (JOLY, 1986, p. 9). Essa advertência da estudiosa, responsável por inúmeros estudos sobre imagem e o audiovisual, é válida também para outras fontes que reúnem textos e imagens, como é o caso de matérias

jornalísticas e folders. Para a abordagem de tais fontes recorreremos também à análise do discurso.

Talvez, o grande desafio enfrentado pelo historiador ao trabalhar com a fonte fotográfica seja o de como decifrar o que não foi revelado em determinada fotografia, como sugerem Cardoso e Vainfas (2012), pois a fotografia, enquanto um trabalho cultural, resulta da escolha do fotógrafo, diante de um conjunto de outras escolhas que poderiam ter sido realizadas.

Outra fonte, examinada durante esta pesquisa, foi o periódico “Tribuna de São José”, publicação diária na cidade de São José dos Pinhais e que nas duas últimas décadas, tornou-se o principal informativo da Colônia Marcelino. O jornal analisado encontra-se no arquivo da Biblioteca Municipal de São José dos Pinhais.

Ao analisar o jornal, precisamos levar em conta as relações de poder que o permeiam. Assim como esclarece Maria Helena Capelato (1988):

A batalha pela conquista dos corações e mentes implica uma forma, muitas vezes sutil e difícil de ser detectada, de manipulação das consciências. O jornal dá ao público o que ele pede, afirmam alguns proprietários; esse argumento oculta, com sutileza, o poder de convencimento que a imprensa detém. (CAPELATO, 1988, p.69)

Na mesma direção, Tânia Regina de Luca (2005, p.132) sublinha que que o contato historiador com esse tipo de fonte torna necessário a prioritária a observação da materialidade do impresso, a compreensão das transformações na composição visual do periódico, ao longo do tempo, porque tais alterações são indicativos da utilização de novas tecnologias de impressão, disponíveis em um determinado contexto, espaço/tempo – aspectos fundamentais para a apreensão adequada do lugar social ocupado pelas publicações.

Na análise da Festa do Trigo da Colônia Marcelino, não podemos ignorar a relevância das atividades turísticas que vem sendo paulatinamente adotadas, principalmente porque elas vêm contribuindo para a manutenção festa. De acordo com Reinaldo Dias (2006), na obra “Turismo e Patrimônio Cultural”, turismo deve ser compreendido como uma prática recorrente entre os segmentos sociais mais abastados, independentemente de suas motivações (religiosas, saúde, empresariais, entre outras).



Além disso, lembramos que . a Organização das Nações Unidas (ONU) e a Organização Mundial do Turismo (OMT), a definiram como “uma atividade que consiste no deslocamento temporário de pessoas fora do seu lugar habitual durante períodos de tempos variáveis , por um período menor do que de 12 meses”<sup>7</sup>.

Talvez sua maior relevância, segundo Silvio Lima Figueiredo (2014), esteja centrada na sua capacidade de fomentar o desenvolvimento econômico e a transformação de lugares públicos em espaços identitários, e por conseguinte suscitar a sensação de pertencimento dos visitantes (2014, p.14).

Muitos pesquisadores interpretam turismo apenas pelo viés econômico, dimensionando os benefícios financeiros que ele pode gerar. No entanto, o turismo “é um fenômeno de várias dimensões- política, econômica, social, cultural” que “devidamente exploradas, podem trazer inúmeros benefícios tanto para os turistas quanto para os residentes de um destino turístico” (DIAS, 2006, p.11). Mas preciso pontuar que, embora o turismo possa ser compreendido em suas multifacetadas, ele é uma prática essencialmente ligada a economia, principalmente na perspectiva de quem promove essas atividades, ou seja, os empresários, as redes hoteleiras e os guias turísticos.

Sem dúvida, as cidades que investem no turismo recebem um significativo impacto econômico, caracterizado principalmente pela geração de empregos e renda. Nestes municípios, o atrativo turístico deixa de ser visto como uma atividade de lazer e se torna uma contribuição econômica significativa para a população.

Exposto isso, salientamos que os resultados desta pesquisa serão apresentados em quatro capítulos. Na unidade I, denominada de “Os ucranianos e sua trajetória nas terras brasileiras”, a análise centra-se na compreensão do processo de imigração ucraniana no país e o início da chegada desses colonos na cidade de São José dos Pinhais. Para isso, recorreremos aos autores que estudam a temática da imigração no período imperial e fontes jornalísticas que tratam do deslocamento e chegada dos imigrantes à Marcelino; no segundo capítulo, intitulado “Colônia Marcelino - Espaço de memórias e saberes”, nos ocupamos da discussão sobre as

---

<sup>7</sup> ONU/OMT. Recomendaciones sobre estadísticas de turismo. Ne York: ONU, 1994

representações coletivas manifestas na Festa do Trigo; momento em que essa pesquisa aventura-se na interpretação de fontes imagéticas, depoimentos orais e materiais impressos, de modo a detectar a essência da ligação entre a Festa do Trigo e a população residente na Colônia Marcelino. Na unidade subsequente, a análise retoma as questões do patrimônio cultural para pensar as articulações entre o tangível e o intangível expresso nos alimentos servidos nas várias edições da referida festividade. Em “O trigo vai à mesa: A culinária como representação identitária”, retomamos os princípios da História da Alimentação, na medida em que essa ofereceu respaldo para o exame dos pratos oferecidos na festa e para a apreensão dos referenciais identitários e de sentidos de pertença que carregam. No quarto capítulo, nos debruçamos sobre os ritos incorporados à festa, entre os anos de 1967- 2016, apontando as dualidades entre práticas culturais sagradas e profanas, e ainda, explicitando os interesses dos segmentos sociais que tendem a realçar as vantagens comerciais do evento como atrativo turístico religioso, capaz de gerar lucro e renda para a comunidade da Colônia Marcelino e para o município de São José dos Pinhais.

## **Capítulo 1:** **Os ucranianos e sua trajetória nas terras brasileiras**

[...]Vim dos vikings navegantes[...]

[...]. Ousados conquistadores  
Fundaram Kiev antiga,  
Plantando um marco na história  
De meus ancestrais.

Vim da Ucrânia valorosa,  
Que foi Russ e foi Rutênio.  
Povo indomável, não cala  
A sua voz sem algemas.

Vim das levas imigrantes  
Que trouxeram na equipagem  
A coragem e a esperança.

Em sua luta sofrida,  
Correu no rosto cansado,  
Com o suor do trabalho,  
O quieto pranto saudoso.

Vim de meu berço selvagem,  
Lar singelo à beira d'água,  
No sertão paranaense [...].

### **Helena Kolody, A Saga<sup>11</sup>**

Os versos da poetisa ucraniana Helena Kolody, publicado em 1980, no livro “Infinito Presente” nos remetem a origem dos ucranianos e a chegada de sua família em solos curitibanos. Embora se trate de uma expressão “linguística” e que portanto, possui licenças poéticas, cumpre lembrar que se trata de uma narrativa metafórica, carregada de emoções e de referências ao heroísmo dos imigrantes que chegaram ao Brasil, pois poesia é uma forma de representação do processo narrado pela autora como épico no final do século XIX.

---

<sup>11</sup> Disponível em CRUZ, Antônio Donizete da. Helena Kolody: a poesia da inquietação - Marechal Cândido Rondon: Edunioeste, 2010.

O pós-doutor em letras, Antônio Donizete da Cruz (2010), em livro sobre a produção literária de Kolody, salienta que nas primeiras estrofes do poema, o sujeito lírico, ou seja, a voz do poeta, se preocupa em apresentar os vikings, como corajosos e destemidos no século V (CRUZ, 2010, p. 120). Trata-se de um mecanismo perspicaz, uma vez que o poema tem como eixo central o país do leste europeu e apresenta os ucranianos como seres aventureiros e empreendedores.

Em seguida, o eu lírico se atenta à formação do estado ucraniano, principalmente, durante a alta idade média, período no qual a região foi denominada de Rutênia e composta por países como a Rússia, Bielorrússia e Eslováquia. Nessa estrofe, o sujeito lírico também caracteriza o ucraniano como sujeito resistente e guerreiro, sobrevivente das disputas políticas ocorrentes no leste europeu.

Nas linhas subsequentes, a descrição histórica do “país” Ucrânia cede espaço ao cenário da imigração dos eslavos no Brasil, retratada como sofrida e heroica<sup>12</sup>: “Em sua luta sofrida, correu no rosto cansado, com o suor do trabalho” (KOLODY, 1980, p.65).

Nessa parte do poema, Kolody continua enaltecendo o espírito desbravador do ucraniano, que teria vencido na vida ao cruzar o oceano Atlântico em busca de melhores condições econômicas e sociais, característica marcante em toda obra de Helena Kolody, na qual apresenta “uma nostalgia inquietante e uma profunda identificação com o legado cultural ucraniano” (CRUZ, 2010, p.2), decorrente da sua relação familiar. Cumpre lembrar, que os pais de Kolody nasceram na Ucrânia, Miguel Kolody chegou ao Brasil em 1894, fugindo de uma epidemia de cólera que devastou o país em 1893, e Victória Szandrowska imigrou ao Brasil em 1911.

O poema “A saga” remete a um tempo “mítico-histórico” não vivido pela autora, pois narra a história milenar da Ucrânia, mas também apresenta “a trajetória espaço/temporal vivida pelo sujeito lírico” (CRUZ, 2010, p.66), ao retratar a sua infância no sertão paranaense.

---

<sup>12</sup>Cabe lembrar que, as perseguições que os russos cometeram aos ucranianos fizeram eclodir diversas manifestações em todo estado ucraniano, o que também influenciou processo migratório desses povos para outros países.

Helena Kolody nasceu no dia 12 de outubro de 1912, no recém-fundado núcleo colonial de Cruz Machado, no sul do estado paranaense. No começo da década de 1990, foi eleita para a Academia Paranaense de Letras, tendo publicado mais de 20 obras em forma de livros, faleceu no dia 14 de fevereiro de 2004.

A escolha pelo poema “A saga” na introdução desse primeiro capítulo, deve-se ao fato que, centralizaremos a nossa discussão sobre o processo migratório dos ucranianos no Brasil e também pelo fato de Helena Kolody ser considerada uma das poetisas que mais esteve preocupada em representar em sua arte esse fluxo de imigrantes.

Mais do que um debate historiográfico sobre essa temática, o capítulo introdutório desse estudo, a partir da perspectiva micro analítica, atenta-se para os estudos de minorias, buscando mapear quais as regiões de origem desses imigrantes ucranianos e os motivos que os levaram até a chegada em nosso país. Apesar da análise micro, o capítulo também se propõe a historiar o papel do Estado e das companhias migratórias, atentando para a conjuntura política e social do Brasil durante o século XIX.

### **1.1 A procura pela mão-de-obra imigrante e as primeiras Colônias Agrícolas.**

As reflexões sobre movimento migratório no Brasil durante o século XIX, extravasam os domínios da história quantitativa e econômica, nesse plano, é fundamental compreender a conjuntura política e social do país, responsável por condicionar a vinda dos europeus e posteriormente asiáticos ao Brasil.

Pelo fato da independência do Brasil ter sido fruto do desejo da aristocracia agrária, o Estado brasileiro criado em 1822, manteve-se praticamente inalterado durante todo período imperial. A manutenção de uma economia agrária, exportadora e escravista, dirigida por uma elite política, sustentou tal afirmativa (HOLANDA, 1995):

A persistência dos velhos padrões coloniais viu-se seriamente ameaçada, na colônia, em virtude dos acontecimentos que sucederam a chegada da família real portuguesa ao Brasil em 1808. O crescente cosmopolitismo de alguns centros urbanos não constituiu perigo eminente para a supremacia dos senhores agrário, hegemonia

apoiada na tradição e na opinião pública, mas abriu certamente novos horizontes e sugeriu ambições novas que tenderiam, com o tempo, a perturbar os antigos deleites e lazeres da vida rural (HOLANDA, p.161, 1995).

O historiador Jurandir Malerba (1999, p.12) ao examinar a conjuntura política e social do país no século XIX na obra “O Brasil imperial”, pontua que durante esse período, a maioria dos países da América já haviam conquistado a sua independência. Assim, a corte portuguesa se viu obrigada a intensificar a ocupação de regiões onde a densidade demográfica era relativamente pequena, esta era uma saída para a manutenção do império, uma vez que, o território do país era amplo.

Sérgio Odilon Nadalin (2001) assevera que nesse período a Europa passava por um processo de transformação social e econômico e “a imigração tornava-se algo atraente para esta população que passava por dificuldades, em especial aquelas das regiões meridionais” (NADALIN, 2001, p.69). Desdobramento da Revolução Industrial, na década de 1870, o número de pessoas com grandes propriedades de terra aumentou significativamente na Europa, ocasionando em uma crise ao pequeno produtor que não tinha condições de disputar o mercado consumidor com os grandes agricultores.

Os produtos ofertados pelos pequenos proprietários já não eram equiparáveis aos dos grandes. Na última década a historiadora Maria Angélica Marochi vem se dedicado a compreender o processo de formação territorial de São José dos Pinhais, município no qual a Colônia Marcelino está localizada, em “Imigrantes 1870 – 1950: Os europeus em São José dos Pinhais” obra de que contextualiza a chegada dos ucranianos, poloneses, alemães e italianos no sul do Paraná, a pesquisadora ressalta que a concorrência, de certa forma desleal, que apressou os movimentos migratórios, embora em um primeiro momento, muitas das famílias procuraram permanecer em outros países da Europa, contudo, o quadro era similar a todas as localidades do continente europeu (2013, p.19).

Assim, as companhias imigratórias e os agenciadores divulgavam uma campanha, em que apresentavam terras extensas para trabalhadores que tivessem a intenção de adquirir os lotes para o cultivo das mais diversas culturas, potencializados pela Lei de Terras, de 1850.

Na obra “Nas Fronteiras do Poder: Conflito e Direito à Terra no Brasil do século XIX”, a historiadora Márcia Maria Mendes Motta, preocupou-se em contextualizar os conflitos agrários recorrentes na primeira metade do século XIX e (1998, p.159) tornou claro que a lei de terras, publicada em 18 de setembro de 1850, por Bernardo Pereira de Vasconcelos, tratava sobre questões e procedimentos das terras em solo brasileiro, extinguiu o sistema de sesmarias e instituía o sistema de compra e venda para aquisição de lotes.

Oliveira (2002, p.23). ressalta que anteriormente, a política de colonização no Brasil doava terras aos estrangeiros, porém, com o fim do tráfico negreiro, em 1850, o governo imperial sentiu a necessidade de mão de obra nos campos, sobretudo nas lavouras e como forma de sanar esse problema, incentivou a chegada de imigrantes europeus em todo território. Oliveira (2002, p.24) enfatiza que, nesse momento, existiu uma tentativa de “branqueamento” da população brasileira por parte do governo imperial.

Nadalim pontua que os primeiros imigrantes se estabelecerem no sul do país, data o ano de 1824, na colônia de alemães São Leopoldo no Rio Grande do Sul e, em 1829, nos vilarejos de São João das Missões, Três Forquilhas e Torres. “Também neste ano, foram fixadas em Santa Catarina e no Paraná, respectivamente, as colônias de São Pedro de Alcântara e Rio Negro” (NADALIN, 2001, p.66). Por conseguinte, a ideia era transferir escravos do Nordeste, para o sudeste cafeeiro em expansão econômica (NADALIN, 2001, p.67). Estima-se que, nesse período, entre 150 mil a 250 mil escravos trocaram áreas de trabalho. Para os latifundiários nordestinos, tratava-se de um negócio lucrativo, que ofereceu aos cafeicultores uma solução pelo menos temporária para o problema servil.

Na década de 1840, com a extensão das plantações de café, os fazendeiros tentaram suprir a falta de mão de obra por meio do tráfico interprovincial de escravos, “principalmente no Nordeste - os braços negros necessários” (MALERBA, 1999, p. 86). Este movimento ocasionou na queda da produção de alimentos básicos como a farinha de mandioca, o milho e o feijão, acarretando num fenômeno denominado de carestia que ocasionou no aumento do custo de vida e acréscimo nesses produtos.

Malerba ressalta que a rápida expansão do cultivo de café contribuiu para a solução da crise econômica, instaurada na economia brasileira desde o governo de D. Pedro I. O café representou um importante fator de recuperação econômica e financeira do país, pois no século XIX, o Brasil se tornou o maior produtor de café do mundo e sua economia viu-se novamente integrada ao mercado internacional<sup>13</sup>. Por conseguinte, “a riqueza gerada pelo “ouro verde” impediu, por várias vezes, que a frágil política financeira do Império deflagrasse crises inflacionárias incontroláveis” (MALERBA, 1999, p.123). Além dos mercados europeus, o produto conquistou a praça do comércio norte-americano que ainda no século XIX, tornou-se o maior consumidor do café brasileiro.

No Rio de Janeiro a má utilização do solo, a eliminação da floresta nativa que resguardava a terra fértil, o aumento de pragas agrícolas como a formiga saúva e gafanhotos, possibilitaram que o oeste paulista paulatinamente passasse a ocupar a posição do Rio de Janeiro na produção de café no Brasil. “A pragas ervas-de-passarinhos e borboleta abreviaram a vida produtiva dos cafeeiros e isto junto com a formiga saúva foram, em meados do século XIX, o pesadelo dos plantadores de café no Vale” (MELO, 2008, p.59). Entretanto, o estado carioca continuou recebendo imigrantes principalmente italianos que se dedicavam “aos afazeres urbanos [...] eram vendedores de peixe, aves, vassouras, legumes, jornais, vasilhas etc”, o (BERTONHA, 2014, p.418).

A disponibilidade de terras e o clima propício facilitaram o desenvolvimento da cultura cafeeira em São Paulo dentro dos padrões do sistema plantation. Embora a mentalidade escravista ainda prevalecesse entre os barões de café, a conjuntura econômica criada após o fim do tráfico negreiro, obrigou-os a terem maior flexibilidade em relação ao trabalho livre e também a buscar por imigrantes europeus. Por volta de 1870, o café representava 56% de pauta de exportações do império, atingindo 61%, na década de 1880.

---

<sup>13</sup>Por outro lado, a excessiva concentração da renda nas mãos dos barões de café, dificultou o pleno desenvolvimento de outros setores produtores de bens de consumo necessários ao uso cotidiano da sociedade, como tecidos, maquinários, entre outros produtos industrializados. Assim, tornou-se necessário um grande volume de importações, que resultaram no esvaziamento dos cofres públicos.



Com a alta da produção de café e as dificuldades de aquisição da mão de obra escrava, entre 1847 e 1857, o senador Nicolau de Campos Vergueiro adotou políticas que favoreceram a utilização do trabalho de imigrantes. Ele trouxe para sua fazenda em São Paulo famílias belgas, suíças, alemãs e portuguesas que trabalhavam em sistemas de parcerias. Outros latifundiários paulistas seguiram seu exemplo. Todas as despesas com a viagem, o transporte, a manutenção e instalação do imigrante e de sua família, eram pagas pelos fazendeiros na qualidade de adiantamento. Ao começar a produzir, o colono teria direito a um percentual sob o lucro das atividades, além disso, ele poderia parcelar os pagamentos da dívida com o proprietário pagando 6% de juros anuais. No entanto, o sistema fracassou devido ao permanente endividamento por parte dos imigrantes.

Wachowicz (1998, p.142), assinala que no estado paranaense com autorização da corte portuguesa, João da Silva Machado, subseqüentemente, Barão de Antonina, estabeleceu uma colônia de imigrantes alemães na Capela da Mata, nas vias percorridas pelos tropeiros do Rio Grande do Sul, ocupação que ainda tinha como finalidade afugentar a população indígena Xokleng para possíveis ataques das tropas do ainda latifundiário, Machado (1988, p.142). No início da década de 1850, Carlos Perret Gentil, nas proximidades de Paranaguá, fundou uma colônia com imigrantes suíços e alemães. A Colônia do Superagüi, como foi denominada, não prosperou, talvez por não possuir auxílio do governo, na região em que se encontra atualmente a cidade de Guaraqueçaba.

O Paraná, que era um dos principais exportadores de farinha de trigo, devido a falta da mão de obra escrava passou a ser importador. Além disso, a população local era outro agravante que atenuava e dificultava ainda mais o mercado de trabalho paranaense, porque tinha várias restrições ao trabalho no campo, uma vez que, o viam como uma atividade de baixo escalão, destinado a escravos negros. Os homens livres preferiam trabalhar com a erva-mate ou até mesmo seguir os tropeiros (WACHOWICZ, 1988, p.143).

Nesse período, a província de Santa Catarina colocava em prática alguns modelos de colônias agrícolas em Blumenau e Dona Francisca, atualmente Joinville dedicada à produção de alimentos de subsistência. O

modelo, tido como sucesso, acabou influenciando a criação de uma colônia no estado do Paraná. No final da década de 1850 foi concebida a Colônia de Assungui, a 109 km da capital Curitiba. Contudo, a falta de infraestrutura e estradas que pudessem escoar a produção de cereais, ocasionaram uma demanda de imigrantes, que na maioria eram franceses e ingleses para Curitiba

A partir de 1853, a política de imigração no Brasil tornou-se ainda mais intensa, convertendo-se em políticas de governos estaduais em parcerias com agências imigratórias que prometiam aos camponeses que num curto espaço de tempo, seriam grandes latifundiários e em poucos meses, recuperariam todos os investimentos feitos. Para os europeus, imigrar para o Brasil significava deixar de ser um mero laborioso braçal para tornar-se um senhor de terras férteis. Sobre esse quadro, Bertonha (2014) aponta a situação dos italianos:

Premidos por contínuas crises econômicas e pela expansão do capitalismo nas zonas rurais italianas (Alvim, 1986; Franzina, 1976; Bertonha, 2005, cap. 3), as quais produziam miséria e falta de perspectivas, os italianos se lançaram - contando também com o apoio decidido de diversos grupos sociais que lucravam com seu transporte e saída - à aventura da emigração. (BERTONHA, 2014, p.416)

Marochi (2013, p.96), elucida que as propagandas elaboradas em panfletos, caixas de fósforos e anúncios em jornais e revistas, tinham o apoio da Igreja Católica e apresentavam o país brasileiro como algo encantador. As propagandas “vendiam” a imagem de que aqueles que imigrassem ao Brasil teriam uma vida próspera. A ilustração vai de acordo com a propaganda utilizada por outros meios no território europeu, que mostrava um país rico em oportunidades.

Os responsáveis por essa divulgação trabalhavam em grande parte na Sociedade Promotora da Imigração- SPI, empresa privada, mas que recebia apoio do governo paulista, liderada por grandes fazendeiros de café que operavam na busca de imigrantes para o trabalho nas lavouras de café em São Paulo “cujos proprietários buscavam fontes de mão de obra barata aptas a manter seus cafezais produzindo num contexto em que o sistema escravista apresentava problemas e dificuldades” (BERTONHA, 2014, p.416), ou na

Sociedade Central de Imigração, que conforme aponta a historiadora Lucia Lippi de Oliveira, tinha o objetivo central de trazer o imigrante europeu para trabalhar em pequenas propriedades cultivando uma variação de alimentos (2002, p.16).

Em toda sua trajetória histórica, a instituição esteve sob responsabilidade de órgãos federais. A princípio com a Agência Oficial de Colonização e a Comissão do Registro Geral e Estatística das Terras Públicas e Possuídas, posteriormente, quando extintas, suas valências foram transferidas para a Inspetoria Geral de Terras e Colonização em que era dever:

Desde o transporte marítimo e por terra até a alimentação, socorros médicos, e o mais que se fazia mister ao recebimento e agasalho de milhares de imigrantes, tudo foi prevenido com boa ordem, economia e a contento dos internados (ALMEIDA, 1877, p. 404).

De acordo com os dados, no livro “O Brasil dos imigrantes” de Lucia Lippi de Oliveira (2002, p.22), o maior período de fluxo imigratório ocorreu durante 1880 a 1915, no qual mais de 30 milhões de europeus se deslocaram para a América. Dos países da América Latina, o Brasil contou com 33% do total imigratório. Desse contingente, mais da metade se estabeleceu em São Paulo, na qual a mão de obra escrava sofria um processo de extinção gradativa.

A aceleração do processo imigratório fez com que o estado perdesse o manejo das Colônias Agrícolas recém-criadas. Em 1887, o então presidente da Província Joaquin d’Almeida Faria Sobrinho teceu duras críticas ao sistema imigratório, ressaltando que estava desorganizado desde a sua logística até a documentação dos novos moradores da capital. Na década de 1890, os investimentos do governo, então republicano, tornaram-se cada vez mais escassos no processo imigratório. Para saldar esse encargo, o governo paranaense aderiu a ajuda de empresas privadas trazendo novos grupos de imigrantes (NADALIN,2001, p.77-78)

Na imigração subvencionada, diferente do que ocorria no sistema de parceria, o governo brasileiro assumia a responsabilidade de arcar com as despesas de viagem dos trabalhadores imigrantes e de suas famílias e os fazendeiros arcavam com os gastos do colono durante o seu primeiro ano de vida no país. Além disso, os colonos receberiam um salário fixo anual e mais

um salário de acordo com o volume da colheita, fixado por alqueire de café produzido.

O Paraná também realizou parcerias com Companhias Imigratórias, conforme aponta o historiador Paulo Renato Guerios (2007), em sua tese de doutoramento que examina a vinda dos ucranianos no final do século XIX:

No Paraná, a primeira tentativa de contrato com uma companhia particular de migração foi o acordo firmado em maio de 1896 com Manoel Miranda Rosa. Esse acordo fornece um retrato do que seria o processo ideal de colonização na concepção do secretário que mais tempo esteve à frente do serviço, o Dr. Cândido de Abreu. O contrato firmado por Cândido de Abreu com Manoel Rosa previa a localização de 130.000 imigrantes. Para tanto, concedia a área de um milhão de hectares no noroeste do Estado, justamente a região menos conhecida e explorada de seu território. Pela segunda cláusula do contrato, Manoel Rosa se comprometia a medir perímetro da área até o final do ano seguinte, e iniciar a construção de estradas e a demarcação de lotes<sup>17</sup> até noventa dias após a medição do perímetro; a cada cinco anos, deveriam estar organizadas e operantes oito novas colônias com cinco mil habitantes cada (GUÉRIOS, 2007: p. 106).

O exemplo malsucedido da Colônia de Assungui fez com que os governantes do estado do Paraná fizessem uma reflexão do que seria viável ou não na criação de Colônias Agrícolas com mão de obra de imigrantes. O transporte era feito por carroças, como podemos observar no “Relatório apresentado a Assembleia Legislativa Provincial, no dia 15 de fevereiro de 1877 pelo presidente Adolpho Lamenha Lins”, que a partir de 1885 foi feito de trem:

Os imigrantes são recebidos em Paranaguá e imediatamente transportados para Antonina nos vapores da Companhia Progressista. Em Antonina passam uma noite no melhor hotel da cidade e no dia seguinte, parte para esta capital, esta viagem é feita de carroças recebendo cada chefe da família uma quantia suficiente para alimentação durante a viagem. (PARANÁ. Relatório apresentado a Assembleia Legislativa Provincial no dia 15 de fevereiro de 1877 pelo presidente Adolpho Lamenha Lins Curitiba. TFP. Viúva Lopes p.9214).

Wachowicz (1988, p.145-146) esclarece que o Estado pontuou alguns tópicos que deveriam ser respeitados na criação dessas colônias como, por exemplo, o fato das colônias não ficarem distantes dos centros consumidores,

---

<sup>14</sup> Disponível em <http://brazil.crl.edu/bsd/bsd/639/>. Acessado no dia 26 de abril de 2017.

em cada vila mais afastada da capital teria que ser erguida uma escola, o transporte desse imigrante deveria ser facilitado e os colonos com mais de dez anos deveriam receber um auxílio de 20 mil réis.

Podemos observar a preocupação do Estado em manter o imigrante no perímetro rural, uma vez que o mesmo ofereceu melhores condições de pagamentos na colônia, como escola municipal próximo das vilas, além de melhorias na infraestrutura e no transporte de mercadorias. Porém, o Estado também interveio quanto à mobilidade urbana desses imigrantes, uma vez que, era recomendado que os filhos dos imigrantes que soubessem lidar com a terra, se fixassem no interior como forma de continuar o desenvolvimento do estado e combater a ideia de o vazio demográfico ser prejudicial para a prosperidade da região conforme já mencionado.<sup>15</sup>

Guerios (2007, p.105), ressalta que a Secretaria de Obras Públicas e Colonização realizou algumas tentativas de atrair imigrantes europeus, publicando um livreto “Notícias sobre o Estado do Paraná” em 1892 e editado em três idiomas: inglês, italiano e alemão. No guia, havia informações geográficas e espaciais (clima, topografia, quantidade de rios, recursos naturais, ruínas antigas, número de ferrovias, cidades e vilas), além de informações das colônias agrícolas.

É o caso da parceria do governo do estado, firmada pelo secretário Candido Abreu com Manoel Rosa, que previa a localização de 130 mil imigrantes e em contrapartida cedia um milhão de hectares no noroeste do estado. De acordo com Guerios (2007, p.106), esse e outros contratos não foram cumpridos devido à complexidade de tarefas exigidas pelo estado como construção de estradas e necessidade que a cada cinco anos, oito vilas deveriam ser fundadas e organizadas com cinco mil habitantes cada.

Para o imigrante que chegava ao Brasil, muitos desembarcavam na Baía de Guanabara. Era uma viagem que durava cerca de quinze dias, no porto do Rio de Janeiro era realizada a inspeção sanitária e na capital carioca, uma parte se alojava na Hospedaria Ilha das Flores, criada ainda no governo de D. Pedro

---

<sup>15</sup> Essa opção acabou por contribuir pelo branqueamento da população. Para ver mais, buscar por: CHALHOUB, Sidney. “**Medo Branco de Almas Negras: Escravos, Libertos e Republicanos na Cidade do Rio**”. IN: (Org.) LARA, Silvia Hunold. *Escravidão*. Revista Brasileira de História – São Paulo, ANPUH/Marco Zero, vol. 8, nº 16, março de 1988 / agosto de 1988.

II em 1883. Outras instituições foram criadas em diversas regiões do Brasil como em Campinas, Florianópolis (Saco do Padre Inácio), Espírito Santo (Pinheiral, Pedra d'Água e Alfredo Chaves), Rio Grande do Sul (do Cristal), Pernambuco (Jaqueira, em Recife), Amazonas e no Pará. Entretanto, essas não apresentavam uma rigidez sólida no combate de doenças e no controle sanitário, fator fundamental para a construção da Hospedaria Ilha das Flores.

Luís Reznik e Rui Anixeto Fernandes (2014, p.238), em artigo para a Revista de História da USP, assinalam que na hospedaria carioca o primeiro ato dos imigrantes era a realização de exames médicos como forma de atestar o estado de saúde e prevenir a transmissão de doenças infecciosas. O local amplo chegou a reunir aproximadamente, 2500 pessoas e nele era possível observar o mar (à frente estava a Praia do Diretor, também chamada de Praia da Frente, de uso exclusivo dos funcionários e de seus convidados), atrativo natural para os imigrantes.

Na sua primeira década de funcionamento, a Hospedaria abrigou quase 1/3 da população imigrante. Assim que desembarcavam no Rio de Janeiro, os imigrantes eram conduzidos em pequenas embarcações até a Ilha das Flores, sendo encaminhados ao Serviço de Recepção de Hospedagem, onde preenchiam um protocolo de identificação, era o seu primeiro documento no Brasil (REZNIK e FERNANDES, 2014, p.246). Em seguida eram levados até a hospedaria e divididos em quartos por gênero e estado civil (jovens solteiros, homens casados e mulheres com filhos pequenos, solteiras e casadas).

A ucraniana Olga Starpravo Nogas, chegou ao Brasil em 1942, junto com o pai Brasílio Starpravo e a mãe Maria Chuves. A imigrante, residente na Colônia Marcelino, revelou ter poucas memórias<sup>16</sup> da viagem da Ucrânia ao Brasil:

As lembranças vão apagando com o tempo, principalmente porque foi muito sofrido. Nós passamos fome mesmo. Quando chegamos no Brasil, a Europa estava no meio da Guerra. Meu pai veio para cá porque procurava um pedaço de terra, na Galícia onde a gente vivia, era tudo muito caro. Aqui já tinha tios, primos que também vieram da Ucrânia, então para a gente acostumar foi um pouco mais fácil do que

---

<sup>16</sup> Nessa pesquisa não utilizaremos o conceito de “memória impedida” de Paul Ricouer (2007), uma vez que esse se atrela às situações em o indivíduo sofre algum trauma e a partir desse momento, falsas lembranças são alçadas como mecanismo de defesa usada pelo inconsciente, o que não é o caso da fala da senhora Olga Nogas.

aqueles que chegaram primeiro, as a vinda e os dias na hospedaria foram muito difíceis<sup>17</sup>.

De acordo com Olga, na hospedaria eram servidas refeições que os imigrantes desconheciam. Das mazelas, recorda da farinha de biju e da polenta.

Nós comíamos muita batata, feijão e quando chegamos ao Brasil o Governo dava basicamente esses dois alimentos, na Galícia eu nunca tinha visto minha *baba* preparar aquilo, e foi muito difícil porque a gente não era acostumado a comer polenta...só quando a gente chegou nos Castelhanos que a gente comeu batatinha, repolho feijão e trigo.<sup>18</sup>

Na figura 1, observamos a Olga S. Nogas, após conceder entrevista para essa pesquisa. Cumpre lembrar, que ao chegarmos na casa da imigrante ucraniana, a mesma nos atendeu com certo receio, pois a filha que reside no mesmo local, alertou “dos perigos de ficar sozinha em casa e pessoas de mau caráter tentarem se aproveitar”<sup>19</sup>. No final do depoimento, Nogas, esboçou alguns sorrisos e agradeceu pelo tempo passado juntos, em que fez rememorar as lembranças de sua juventude.



Figura 1: Olga Starpravo Nogas imigrante Ucraniana. Acervo João Paulo Pacheco. 2018

## 1.2 Paraná: um “porto” de chegada da comunidade ucraniana

<sup>17</sup>Entrevista realizada no dia 20 de fevereiro de 2018, na Colônia Marcelino, bairro de São José dos Pinhais, com a senhora Olga Starpravo Nogas, 90 anos, imigrante ucraniana da região da Galícia, 45 minutos de durao.

<sup>18</sup>Ibidem

<sup>19</sup>Ibidem

Após oito dias hospedados, os imigrantes partiam para suas futuras locações, Renato Guerios (2012) na obra “A imigração ucraniana no Paraná: Memória, identidade e religião”, originada da tese (2007) supracitada, salienta que os europeus que chegavam à Paranaguá eram levados para Antonina e posteriormente Curitiba. O transporte era feito por representantes do governo que os levavam até Curitiba, na capital, novamente eram conduzidos a outra hospedaria, contudo, a capacidade de acomodação era pequena, por isso, o governo contratava pessoas que abrigavam esses imigrantes durante o seu estabelecimento.

Maria Angélica Marochi (2013) assinala que tanto as hospedarias, como as casas dos particulares, “deixavam muito a desejar”. Na década de 1870 e 1880, os imigrantes passaram a ser hospedados em uma chácara próxima a entrada de Curitiba. Apesar de haver uma preocupação contratual do governo em garantir condições básicas de saúde, alimentação e higiene, as reclamações por parte dos europeus eram intensas. Em determinados períodos, grupos chegavam a ficar acomodados nas hospedarias durante meses, sem a ajuda médica acertada no contrato de imigração e muitas crianças vinham a falecer.

Nas ruas, os imigrantes eram ainda mais marginalizados, adoecidos e malvestidos, motivavam reclamações por parte de autoridades e moradores da capital paranaense. Na obra, Marochi (2013) atesta essa afirmação, apresentando um relatório do Inspetor Geral de Colonização do Estado ao Secretário de Obras Públicas e Colonização, em que podemos constatar a indiferença em relação às necessidades dessas populações e a preocupação em realizar uma “limpa nas ruas da capital, de pessoas famintas e talvez doentes, que poderiam até passar estas possíveis doenças ao restante da população” (MAROCHI, 2013, p.49).

Na década de 1880, o aumento do número de imigrantes, principalmente, devido às políticas do presidente da província paranaense Alfredo d'Escagnolle Taunay, pautado nas prerrogativas de Lamenha Lins “endereçou aos poloneses uma carta para que estimulassem a vinda de seus compatriotas. Apontava o Império que o Paraná era a “terra da promessa”



(WACHOWICZ, 2002. p.154), o que originou em um aumento da população eslava no estado.

A diversidade de grupos étnicos no estado do Paraná alçou a região como um espaço denominado por Wachowicz como “laboratório étnico do Brasil”, onde “esses imigrantes representados pelas novas gerações praticamente integraram-se à sociedade brasileira, uns mais, outros menos, todos, porém dando sua colaboração para a transformação da cultura luso-brasileira” (WACHOWICZ, 2002, p.157).

Esse cenário também ocorreu em Marcelino. Terezinha Boiko Bucat, filha mais nova de um casal de imigrantes ucranianos, é proprietária de uma casa de secos e molhados em Marcelino. O estabelecimento comercial é um dos poucos da Vila. Nesse espaço são comercializados produtos de higiene pessoal, bebidas, carnes e alguns quitudes da culinária ucraniana, como o *Perohê* assado e cozido. “Os *perohes* eu mesmo faço e deixo congelado, porque muita gente que vem para cá, conhecer Marcelino acaba querendo experimentar e ai acabam passando aqui e comprando. Os de hoje são recheados com requeijão, estão bem fresquinho.”<sup>20</sup>

Questionada sobre as diferentes populações que passaram por Marcelino, Terezinha esclareceu:

Aqui em Marcelino, a maioria era ucraniano e polonês. Haviam outros povos também, mas esses ficavam mais em Curitiba, em outras partes. Meu pai contava que muitos vinham pra cá por causa da guerra. Nessa situação, chegava espanhol, italiano e muito português. Maioria ficava em Curitiba e depois ia para os outros lugares do estados. Os ucranianos mesmo se espalharam por todo Paraná.<sup>21</sup>

Cumprе lembrar que a presença dos imigrantes na formação da sociedade paranaense não foi exclusiva do estado. Outras regiões como em São Paulo, Santa Catarina e Rio Grande do Sul também receberam uma alta parcela de imigrantes.

---

<sup>20</sup> Entrevista realizada no dia 20 de fevereiro de 2018, na Colônia Marcelino, bairro de São José dos Pinhais, com a senhora Terezinha Boiko Bucat, 75 anos, filha de imigrante ucraniano da região da Galícia, 30 minutos de duração.

<sup>21</sup> Ibidem.

No norte do estado imigraram descendentes de italianos, japoneses, portugueses e espanhóis atraídos pela frente de expansão cafeeira. No oeste e sul do estado chegaram moradores da Itália, Alemanha, Polônia e Ucrânia. Oliveira (2002, p.23) apresenta dados sobre a entrada de imigrantes no Brasil durante quarenta anos. Ao analisar os dados podemos constatar o ápice da entrada dessas comunidades durante a década de 1890, período em que o governo republicano subsidiava o transporte gratuito dos imigrantes, através de contratos com companhias de navegações.

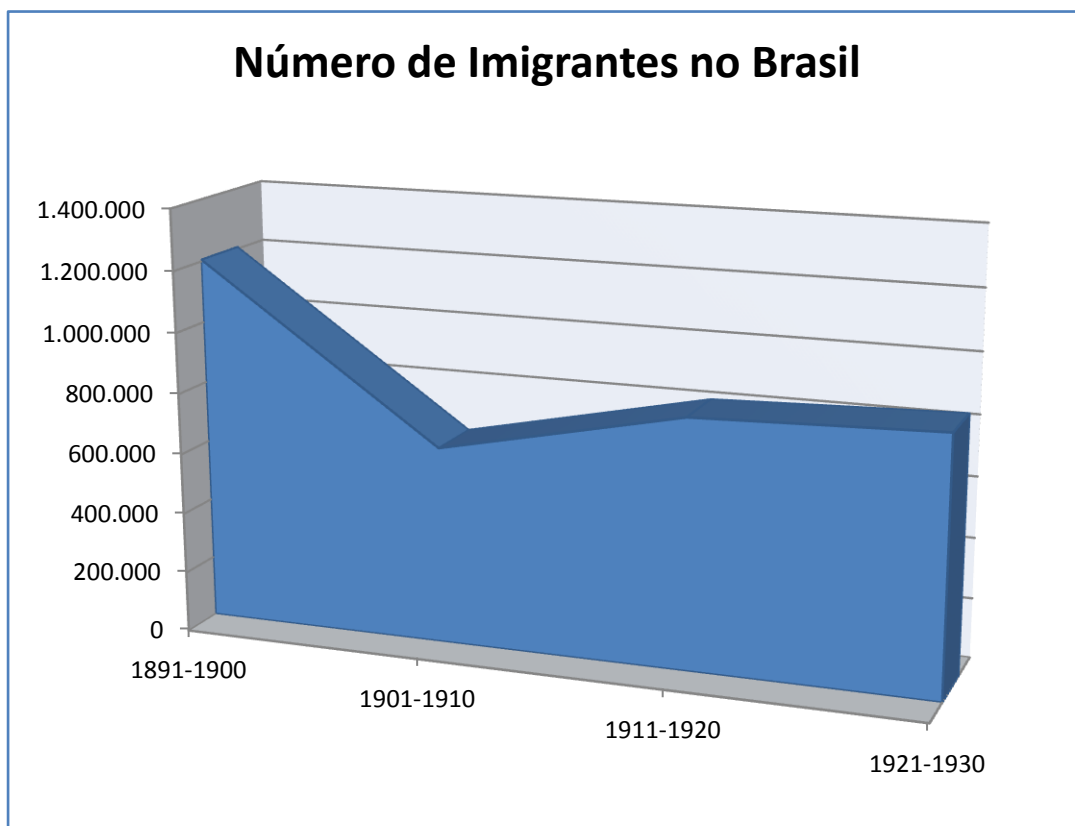


Gráfico 1: Número de Imigrantes no Brasil. Dados de Artur Hehl Neiva e J. Fernandes Carneiro, presentes na obra de Oliveira (2002). Autoria do gráfico João Paulo P. Rodrigues (2017)

| Período          | Total de Imigrantes |
|------------------|---------------------|
| <b>1891-1900</b> | 1.205.703           |
| <b>1901-1910</b> | 649.898             |
| <b>1911-1920</b> | 821.522             |
| <b>1921-1930</b> | 846.522             |

Mais do que um desdobramento do fim da escravidão e da proclamação da República no Brasil, a imigração europeia importante para a transformação e modernização do estado paranaense, pois inseriu na sociedade novos instrumentos de trabalho e profissões, hábitos alimentares, entre os quais o trigo sarraceno (alimento básico das iguarias produzidas pelos descendentes de ucranianos na Festa do Trigo em Colônia Marcelino), além da criação de indústrias em toda região.

Oliveira (2002, p.23) assinala a dificuldade em precisar o número de europeus e asiáticos que imigraram ao país, uma vez que esses dados são dispersos. Alguns apontam o número de aproximadamente, 4,5 milhões de imigrantes no país, já outras pesquisas<sup>22</sup> apontam para 3,5 milhões. Optamos pelo censo do ano 2000, também utilizado por Oliveira (2002) e divulgado pelo IBGE durante as comemorações dos 500 anos do Brasil, por se tratar de um órgão oficial do governo. No gráfico a seguir<sup>23</sup> podemos observar o número de imigrantes conforme a nacionalidade de cada país:

<sup>22</sup>Conforme os dados Artur Hehl Neiva e J. Fernandes Carneiro, até a década de 1930, o Brasil teria recebido 3.523.645 (OLIVEIRA, 2002, p.23).

<sup>23</sup> (OLIVEIRA, 2002, p.23).

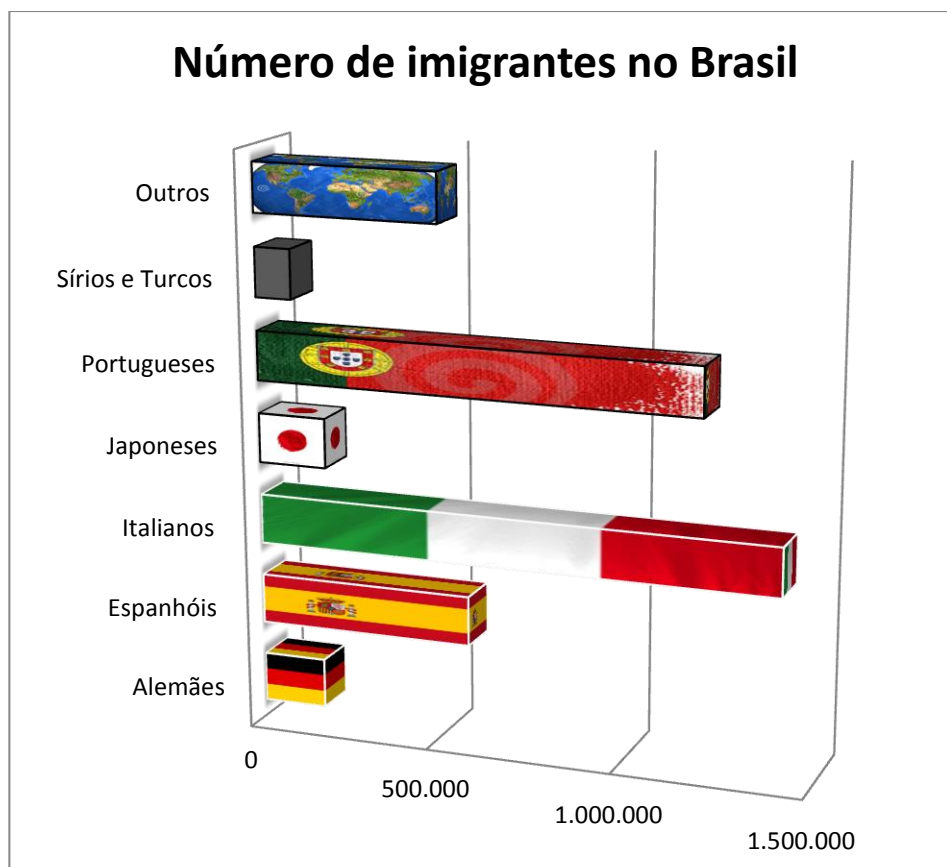


Gráfico 2: Número de Imigrantes no Brasil, IBGE 2000. Autoria do gráfico João Paulo P. Rodrigues (2017)

|                        | Total     |
|------------------------|-----------|
| <b>Alemães</b>         | 170.465   |
| <b>Espanhóis</b>       | 581.718   |
| <b>Italianos</b>       | 1.412.263 |
| <b>Japoneses</b>       | 185.799   |
| <b>Portugueses</b>     | 1.204.394 |
| <b>Sírios e Turcos</b> | 98.962    |
| <b>Outros</b>          | 504.936   |

A maioria dos imigrantes provinha de Portugal e Itália, países em que havia uma maior concentração de católicos e justamente onde a Igreja Católica atuava como parceira das sociedades imigratórias. Os portugueses eram muito próximos dos brasileiros, devido ao idioma e o fato da independência do país ter sido realizada sobre controle dos portugueses. Para esses colonos, ao virem para o país, tornavam-se portugueses do Brasil, “o país era visto como

uma região do Império Colonial Português” (OLIVEIRA, 2009, p.26). Já na Itália, havia o apoio fundamental da Igreja Católica como parceira das companhias de imigração, o que facilitou a vinda de camponeses das cidades de Consenza, Salerno e Portenza para o estado de São Paulo, que vivia o apogeu da produção cafeeira. Sobre os dados da imigração ucraniana no Brasil, entre os pesquisadores há uma dificuldade em precisar a quantia exata de eslavos que chegaram ao Brasil, desde a década de 1890 até 1950, devido a poucas informações por parte do governo republicano.

Ao observar o montante de ucranianos que imigraram para outros países e até outros continentes, cabe se questionar sobre os motivos de tal êxodo. Por acaso, essas populações além de procurar novos solos para o plantio de trigo e outras culturas, também almejavam uma liberdade que durante muito tempo foi proibida, principalmente quando estiveram sob domínio da Rússia e Polônia?

A obra “A imigração Ucraniana no Brasil”, do padre Valdomiro Burko, data o primeiro estudo sobre os colonos eslavos no país, no livro, Burko (1963, p 39) expõe que enquanto esses tiveram sob domínio de outros países, eram privados de falarem a própria língua e de propagar a fé no catolicismo. Os ucranianos só encontraram a liberdade política por muito pouco tempo, antes da independência em 1990, a Ucrânia como país só existiu mesmo entre 1914-1918, ou seja, posteriormente do primeiro ciclo imigratório no Brasil.

De acordo com João Fabio Bertonha, parte dos eslavos que se estabeleceram no Brasil se organizavam em grupos a fim de manter seus costumes e características locais, “até por facilidade de comunicação, a se estabelecer, quando possível, em comunidades uniformes”. (BERTONHA, 2018, p.98). Nas vilas criavam paróquias, nas quais praticavam o rito bizantino e construía escolas com idioma ucraniano, no entanto, o processo de imigração das populações do leste europeu ao Brasil não foi um fenômeno rápido, a historiadora Oskana Boruszenko (1969, p.429), aponta três momentos significativos referentes a chegada dos ucranianos ao país: o primeiro seria no final do século XIX, no ano de 1895 e o segundo, após o fim da primeira guerra mundial em 1918.

A primeira, data dos fins do século XIX, quando milhares de ucranianos, sobretudo lavradores da Galícia e Bukovina que, desde o Congresso de Viena, estavam sob o domínio da Áustria, em

consequência da superpopulação agrária e débil industrialização, e ainda as más condições socioeconômicas, abandonaram as terras negras e transferiram-se para outros países, entre os quais o Brasil e, particularmente, o Estado do Paraná. A segunda etapa da imigração ucraniana efetuou-se após a Primeira Guerra Mundial. Os motivos, desta vez, foram sobretudo políticos. Isto porque a Ucrânia não ficou alheia aos movimentos liberais do século XIX, que caracterizaram a Europa. O movimento nacional ucraniano continuou a desenvolver-se até o início da Primeira Guerra Mundial. (BORUSZENKO, 1969, p.430)

E por último, após a Segunda Guerra Mundial, na década de 1940 e 1950, Guerios elucida que quando os primeiros imigrantes ucranianos e poloneses chegaram ao Paraná, ainda no início da década 1980, as colônias agrícolas não sofriam mais com a falta de alimentos, porém havia uma extensa faixa de terras próximas das florestas, o que acarretou em um esforço do estado paranaense para alocar essas comunidades, nessas zonas que anteriormente foram povoadas por populações indígenas. “Dessa forma, já nos anos de 1890 e 1981 seriam fundadas colônias como São Mateus, Rio Claro e Lucena, que estavam entre as primeiras criadas em áreas cobertas por florestas no interior do estado” (GUERIOS, 2012, p.101).

Ao mesmo tempo em que chegavam imigrantes eslavos no país, a Ucrânia ainda estava sob domínio da Rússia e do Império Austro-Húngaro, o que acelerou a vinda desses para o Brasil. Horbatiuk (1989, p.80), enfatiza que na parte dominada pelos russos, o território apresentava um fraco índice de industrialização e os ucranianos sofriam uma série de perseguições, tendo seus bens confiscados. Alguns eram deportados para Sibéria e os que resistiam eram obrigados a trabalhar conforme as condições impostas pelos russos. Nas terras ocupadas pela Áustria-Hungria não era diferente, a igreja católica sofria perseguições de líderes da igreja católica ortodoxa e os austríacos exploravam os ucranianos em suas atividades rurais. “Além de todas essas misérias, a proliferação do minifúndio na Galícia, dificultava a situação das camadas campestres que não conheciam outros meios de vida, além da agricultura” (HORBATIUK, 1989, p.82). O depoimento de Rosa Jacinta Incote, neta de imigrantes poloneses, apresenta indícios de que apesar desses grupos imigrarem de localidades extintas, recebiam denominações em comum.

Aqui no Brasil nós éramos chamados de polacos. Polonês, ucraniano e até russo eram chamados assim. Mas é claro que existia muita diferença entre esses povos. O idioma e a nossa alimentação, era

diferente mas meu pai contava que os brasileiros e portugueses, que tinham muito nessa região, chamavam todos de polacos<sup>24</sup>

É também nesse período que surgem os agentes de propagandas das terras da América, conforme já mencionado anteriormente. A população aceitou as condições dos propagandistas com intuito de melhorar as condições de vida. Depois do contato com os agentes da imigração, as famílias comercializavam seus bens e se direcionavam, no caso os ucranianos, para as cidades de Lviv e Stryi, na Ucrânia, em que formalizavam a documentação para a vinda ao Brasil (passaporte) (HORBATIUK, 1989, p.83). Aqueles que optavam por Lviv, o percurso até o Porto de Genova era extremamente longo. Percorriam países como a Polônia, República Tcheca, Áustria e finalmente, chegavam à Itália. Aqueles que optavam pela cidade de Stry, cruzavam a Eslováquia, Hungria, Croácia, Eslovênia.

Entre imigrantes eslavos e seus descendentes no Paraná, depois de chegarem ao Porto de Genova, dava-se início a outro procedimento que era o traslado do porto até a cidade do Rio de Janeiro. Guerios (2012, p.78) reforça que os navios comportavam em torno de mil pessoas e o trajeto durava em média 20 dias. A viagem era esgotante e muitos ucranianos vivenciavam circunstâncias traumatizantes. Senhores de idade avançada e crianças pequenas eram os mais vulneráveis às doenças e até óbitos. Se por um lado, a angústia e o medo turbinavam as sensações dos imigrantes, a euforia, êxtase e a esperança de um futuro próspero serviam como combustível para os ucranianos que vendiam seus pertences e apostavam no país tupiniquim.

Leonardo Garin (2010, p.24) ressalta que durante o período em que o governo brasileiro financiava parte do traslado dos imigrantes, as acomodações eram divididas em três níveis. O nível daqueles que vinham para o país com a finalidade de desenvolver relações comerciais e também turísticas; em segundo plano os imigrantes que desfrutavam de mais recursos financeiros, principalmente, aqueles que arcavam com suas passagens e, por último, o grupo que era subsidiado totalmente pelo governo brasileiro

---

<sup>24</sup> Entrevista realizada no dia 20 de fevereiro de 2018, na Colônia Marcelino, bairro de São José dos Pinhais com a senhora Rosa Jacinta Incote, 68 anos, neta de imigrantes poloneses, tendo 50 minutos de duração..

O processo imigratório iniciado na Ucrânia, no final do século XIX, resultou em uma debanda de ucranianos por outros países da Europa e América. União Soviética, Alemanha, Hungria, Canadá, Estados Unidos e Brasil receberam uma quantia considerável desses até a metade do século XX. Entre 1892 e 1894, o processo de imigração nos estados do Paraná e Santa Catarina havia sido interrompido devido a Revolução Federalista.

Duas décadas após o conflito, teve início o segundo processo imigratório de ucranianos no ocidente, entre 1908 a 1914. “A maior parte, todavia, fixou-se na Tchecoslováquia, e precisamente em Praga, onde foram fundadas a Universidade Ucraniana Livre, a Academia de Agricultura, a Escola Técnica Superior e outras” (BURKO, p.40, 1963). Além dos países europeus, os ucranianos também imigraram para América. Para Burko (1963, p.41), a terceira etapa da imigração atingiu o maior número de entradas de imigrantes nos outros países, pois a maioria dos ucranianos era composta de operários, refugiados políticos e soldados.

Após a Segunda Guerra Mundial, em meados de 1947 até 1951, mais de sete mil imigrantes ucranianos foram registrados nos portos do Brasil. Dentre os ucranianos que desembarcaram nesse período, havia intelectuais e estudiosos, que em parte fixavam-se em São Paulo. Burko (1963, p.43) ressalta que alguns grupos menores partiam para os estados de Goiás, Minas Gerais, Rio de Janeiro e também o Paraná. Em 1963 havia um milhão de ucranianos vivendo nos Estados Unidos e cerca de 120 mil no Brasil, já a historiadora Oskana Boruszenko (1995, p.428) pontua que o número de ucranianos no Brasil seria de aproximadamente, 200 mil.

Além de Prudentópolis, que recebera uma quantia considerável de imigrantes, os ucranianos também se instalaram em outras cidades do estado, como Pitanga, Curitiba, São José dos Pinhais, Marechal Mallet, União da Vitória, Vera Guarani, Foz do Iguaçu, Ponta Grossa e Roncador. No Rio de Janeiro se estabeleceram nas colônias de Jaguari e Erechim, enquanto em São Paulo, a maioria se concentrava na capital e em cidades ao seu redor.

Ao desembarcarem no porto do Rio de Janeiro, os ucranianos já sentiam os indícios de que a nova vida não seria tão fácil. A diferença de idiomas dificultava o convívio dessas comunidades nos seus primeiros anos de



estabelecimento no Brasil. “O contraste entre o português e o ucraniano era extremamente grande, o que atrapalhava a comunicação dos imigrantes com o resto da população (BURKO, 1963, p.47)”.

Sobre as mazelas encontradas na nova terra, Terezinha Boiko Bucat recorda:

O meu pai contava que a comunicação era muito difícil, ter professor de português foi só depois que a Colônia estava um pouco estruturada, mas ele fazia o que podia e não demorou muito pra aprender o português, já que lidava com comércio e comércio você sabe, atende todos. Era polonês, português, brasileiros e ucranianos<sup>25</sup>.

Outro ônus encontrado por essas populações foi o momento financeiro do recém governo republicano, o auxílio dos mesmos limitava-se aos “transportes marítimos e terrestres até ao destino definitivo, uma pequena ajuda financeira nos primeiros dias e a distribuição quase gratuita de lotes para aqueles agricultores que se mostravam capazes e dispostos a cultivá-los” (BURKO,1963, p.51). Os ucranianos sofriam também com a falta de estradas que dificultavam ainda mais o acesso às colônias e aos centros urbanos, transporte este que era realizado através de cavalos ou embarcações. Por muitas vezes, os imigrantes sofriam com epidemias que atingiam um número considerável. Burko relata casos de quinze pessoas que falecerem no mesmo dia, vítimas de doenças locais<sup>26</sup>. No caso dos primeiros imigrantes, alguns se entregavam a bebida ou até mesmo vendiam seus filhos.

Oskana Boruszenko (1995, p.429) reforça que no fim do século XIX, ou seja, na primeira fase da imigração ucraniana, cerca de cinco mil eslavos chegaram ao estado. Alguns se direcionaram para a capital Curitiba e outros para a região sudeste. Do grupo de 1896, dois mil imigrantes fixaram-se na colônia de Água Amarela (hoje, a cidade de Antônio Olinto), mil e quinhentas pessoas em Prudentópolis e duzentas famílias se estabeleceram na região de Iracema, posteriormente anexada ao estado de Santa Catarina e outras oitenta em Jangada (União da Vitória). Ainda no final do século XIX, desembarcaram

---

<sup>25</sup>Entrevista realizada no dia 20 de fevereiro de 2018, na Colônia Marcelino, bairro de São José dos Pinhais com a senhora Terezinha Boiko Bucat, 75 anos, filha de imigrante ucraniano da região da Galícia. Tendo 30 minutos de duração

<sup>26</sup> O autor não menciona qual doença atingiu os imigrantes ucranianos, apenas a existência de uma epidemia.

no Paraná mais de 300 famílias ucranianas que posteriormente se fixariam nos estados de São Paulo e Rio Grande do Sul.

Cabe lembrar que embora tenham ocorrido esses três momentos distintos de êxodo de ucranianos ao Brasil, a Representação da Central Ucraniano-brasileira aponta o ano de 1891 como marco inicial da imigração desses ao país. Nesse período, trinta e duas pessoas (oito famílias) se estabeleceram na Colônia Santa Bárbara e no Município de Palmeira-PR, vindas também de aldeias da Ucrânia ocidental. A data torna-se significativa para os descendentes que comemoram anualmente o início desse processo em todo dia 23 de agosto.

No início do século XX, o número de ucranianos no Paraná alcançou aproximadamente, vinte quatro mil pessoas, desconsiderando aquelas que vieram a óbito devido às doenças locais ou epidemias (BORUSZENKO, 1969, p.429). Entre 1908 à 1914 aproximadamente dezoito mil ucranianos, na sua maioria vinda da Galícia, migraram para o Paraná. Até o início da primeira guerra mundial, o estado paranaense abrigava quarenta e cinco mil ucranianos, sendo a região com maior número de ucranianos no Brasil.

A maioria dos imigrantes preferia os lotes do campo a da cidade. Aqueles que optavam por Curitiba e seus arredores eram normalmente imigrantes que não queriam lidar com a terra, porque os que optaram por trabalhar com a terra e o cultivo do milho, trigo, centeio, batatinha, feijão, mandioca e arroz, tiveram dificuldades, pois a insignificante produção resultou no êxodo dos ucranianos para seu país de origem. Enquanto aqueles que escolheram por continuar nos campos paulatinamente alcançaram certo êxito (BURKO, 1963, p.61).

Em solos paranaenses, os ucranianos primaram por alguns aspectos relacionados aos meios de comunicação, como por exemplo, a criação de um jornal impresso, com língua do país natal dos imigrantes. Em Curitiba, destacam-se os jornais *Zoriá*, que tinha uma tiragem de 500 exemplares e o periódico *Prapor*, que teve posteriormente sua redação transferida para o município de Prudentópolis. Ambos os jornais não prosperaram e tiveram suas redações extintas na década seguinte.

Os ucranianos também fundaram estabelecimentos educacionais no estado. Em 1889, esses ergueram um espaço em Curitiba, denominando de *prosvita*, que tinha o intuito de propagar o conhecimento e a cultura da Ucrânia. Assim, foram construídas uma biblioteca e uma escola de agricultores, onde era ministrado cursos sobre artes, literatura e outros aspectos da cultura do país do leste europeu (BORUSZENKO,1969, p.433). Duas décadas após a fundação da primeira *prosvita*, o estado já integrava mais de trinta associações, presente também na Colônia Marcelino.

### 1.3-De Santo Andrade até Marcelino: os primeiros anos na Colônia.

Para a historiadora Maria Angélica Marochi (2013, p.194), a Colônia Marcelino é umas das poucas vilas de São José que ainda preservam seus traços étnicos e culturais. Esse fato deve-se ao grupo de imigrantes que ocupou a região e também por Marcelino estar localizada distante de outros distritos. Ela se limita com os bairros Campestre, Faxina, Retiro, Queimadas e Espigão, e faz divisa com o município de Mandirituba. Como podemos observar no Mapa da Zona Rural da cidade de São José dos Pinhais, a Colônia Marcelino está delimitada na cor azul no canto inferior, conforme a figura 2.

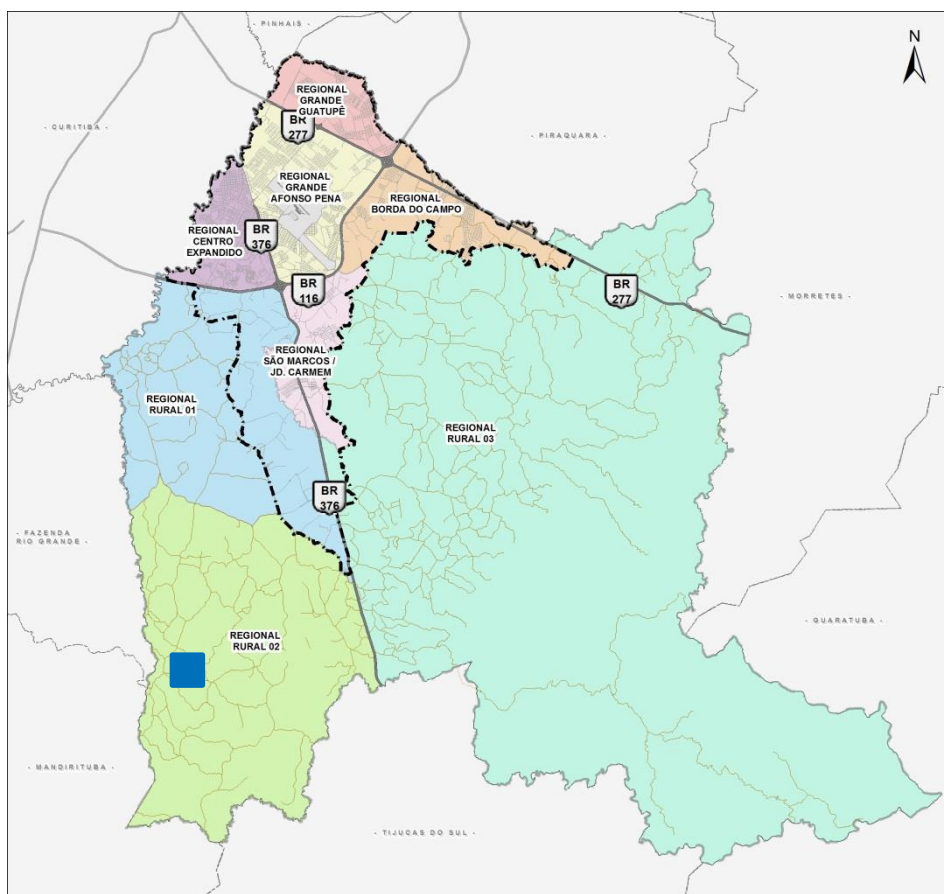


Figura 2 Mapa de São José dos Pinhais. Secretaria de Urbanismo. 2018

Até a chegada dos primeiros ucranianos em Marcelino, não existem registro de mapas ou lotes de terra. De acordo com Marochi (2013, p.194), há apenas um levantamento de terrenos feito em 1893 que menciona a localidade Marcelino, “não foi possível conhecer corretamente a dimensão geográfica desta localidade ou dos seus limites precisos. O que se observa nesse levantamento de 1893 é que as atuais colônias vizinhas de Marcelino já existiam”(MAROCHI, 2013, p.194). Esse registro de 1893, mostra que havia cerca de setenta proprietários de terra na região e seus sobrenomes eram de origem portuguesa.

É após esse período que se inicia a chegada de colonos ucranianos e poloneses. Anteriormente, Oksana Boruszenko (1995, p.429) frisa que no final do século XIX, em 1895 desembarcaram no Porto Paranaguá, cerca de 1200 famílias de imigrantes ucranianos que se hospedaram em um abrigo em Curitiba. Marochi (2013, p.196) elucida que nesse espaço, os eslavos foram vítimas de epidemias e doenças contagiosas. De acordo com a historiadora, em 1896 cerca de 24 óbitos foram registrados na hospedaria, na maioria crianças e adolescentes. Posteriormente, esses ucranianos se fixaram no acampamento de Osso da Anta, na Serra de Castelhanos, conhecido também como Colônia Santos Andrade localizada a 70 km do centro urbano de São José dos Pinhais.

Esses grupos receberam cerca de dez alqueires de terra do governo do estado. Embora fossem destinados ao trabalho agrícola, as populações que se fixaram nessa colônia foram obrigadas a realizarem atividades como a extração de pedras e exploração mineral, devido às más condições do solo. O trabalho árduo e ao mesmo tempo danoso aliada com a falta de produtividade das terras, afastaram os imigrantes dessa localidade.

Aqueles que conseguiam negociar outros lotes de terra menores se estabeleciam em colônias vizinhas, como Marcelino, Campestre da Faxina e Campo Largo, regiões em que a terra era propícia para o plantio, atividade na qual os imigrantes estavam acostumados na Europa. Outros, se dirigiam até a capital na esperança de melhores condições de trabalho.

Ainda assim, muitos eram impedidos pelo governo paranaense que tinha o interesse da permanência desses como forma de pagamento pelos lotes

adquiridos ainda no processo de imigração e que deveriam ser quitados anualmente. Maragareth Incote recorda que o destino dos primeiros ucranianos não foi Marcelino, mas sim outras colônias já estabelecidas na região.

Quando a gente se reunia nas quermesses da Igreja, havia muita história contada pelos mais velhos. Eu era menina, mas lembro do meu tio, irmão mais velho da minha *baba*, que falava que ele tinha vindo para o Brasil por causa da guerra. Luz, gás e nem rádio tinha, a luz era o luar e todo mundo gostava de reunir pra ficar admirando a lua cheia[risos]. No começo eles moraram no Castelhanos, mas lá era muita pedra, a terra não era boa. Meu tio quando contava já começava chorar, depois que mudaram para Marcelino as coisas aos poucos começaram a melhorar<sup>27</sup>.

Segundo depoimentos dos moradores de Marcelino, a família Nogas teria sido a primeira a se estabelecer no bairro. Pedro Nogas, 72 anos, é atualmente o responsável pela organização da Festa do Trigo e considerado um dos maiores produtores de camomila da região. Nos últimos vinte anos esteve à frente em boa parte das ações executadas por essa comunidade ucraniana, como veremos adiante. Nogas revelou que o seu avô e mais dois tios desembarcaram no Brasil no ano de 1896.

Aqui na nossa família, nos tínhamos o costume de escrever algumas recordações. Meu pai gostava muito de História, por isso sempre anotava as histórias do Didu. Eles chegaram no dia 13 de fevereiro de 1896. O navio que trouxe eles do Rio de Janeiro até Paranaguá se chamava Navio Desterro<sup>28</sup>.

Nogas conta que o seu avô se chamava Stephano Nogas, casado com Eudozia Nogas. A informação é a mesma disponível no arquivo público do estado do Paraná.

---

<sup>27</sup> Entrevista realizada no dia 20 de fevereiro de 2018 na Colônia Marcelino, bairro de São José dos Pinhais, com a agricultora Margareth Claudiono Incote, 60 minutos de duração.

<sup>28</sup> Entrevista realizada no dia 20 de fevereiro de 2018, com senhor Pedro Nogas, na Colônia Marcelino 45 minutos de duração.

| Registro de Imigrantes |      |           |     |      |
|------------------------|------|-----------|-----|------|
| Anna                   | 1896 | austriaca | 821 | 0283 |
| NOGAS,<br>Eudoxia      | 1896 | austriaca | 821 | 0282 |
| NOGAS,<br>Eudozia      | 1896 | austriaca | 454 | 0280 |
| NOGAS,<br>Stephan      | 1896 | austriaca | 821 | 0281 |
| NOGAS,<br>Stephano     | 1896 | austriaca | 454 | 0279 |

Figura 3: Captura do site “Arquivo Público do estado do Paraná”: Registro de entrada de Imigrantes no Paraná. Disponível em: <http://www.arquivopublico.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=78> 08/03/2018

No relatório disponibilizado pelo site do “Arquivo público do estado”, constatamos que Eudozia e Stephano chegaram juntos em São José dos Pinhais, por pertencerem ao mesmo livro de entrada: 454 e na ordem subsequente: 279 e 280. Outra informação que cabe destaque, refere-se à nacionalidade do casal: austríacos e não ucranianos. De acordo com João Fabio Bertonha (2018, p.95), o Império Austro-húngaro perdurou de 1867 até 1918. Nesse período, os moradores da Galícia, localizada na parte oeste que imigravam ao Brasil, também eram conhecidos como austríacos e não somente ucranianos.

Com a dissolução do Império: a Áustria e a Hungria se tornaram pequenos estados centro-europeus, vários territórios foram incorporados à Romênia e à Itália, e novos países surgiram. A partir de então, aqueles que queriam estudar, digamos os poloneses da Galícia austríaca simplesmente os incorporavam ao estudo dos “poloneses” como um todo (BERTONHA, 2018,p.97)

Além do documento disponibilizado pelo “Arquivo Público do estado do Paraná”, Marochi (2012, p.198) apresenta a existência do registro de duas passagens importantes que podem ser interpretadas como marco da ocupação territorial desses imigrantes, ambas constam no livro tomo da Igreja Matriz de São José dos Pinhais. A primeira, em 1899, em que afirma que a Capela do Catellano estava em atividade e a outra em 1905, na visita do bispo de Curitiba, D. Duarte Leopoldo e Silva, que sugeria a construção de um novo templo na região Contenda, próximo de Marcelino em substituição da capela

de Castellano que havia sido abandonada pelos moradores<sup>29</sup>. “A informação do abandono desta capela ainda no ano de 1905, confirma a saída de quase todos moradores, ainda nos primeiros anos do século XX” (MAROCHI, 2013, p.198)

Apesar de explorarem por pouco tempo a região de Castellano foi construída uma capela. A menção religiosa ao edifício é fundamental, por atestar ainda mais o caráter religioso dessas comunidades que mesmo com as dificuldades financeiras não esqueciam da devoção cristã. Os imigrantes ucranianos e poloneses que deixaram a Colônia Santo Andrade ou popularmente conhecida como Castellano, mantiveram contatos com dois comerciantes de terra na região de São José dos Pinhais, Franklin Gonçalves e Marcelino Nogueira<sup>30</sup>, o último posteriormente homenageado pelos colonos como nome do bairro. Se antes as iniciativas de povoamento dessas colônias tinham o estado como agente principal, em Marcelino aconteceu uma inversão, pois, os próprios imigrantes negociaram suas terras com latifundiários residentes na vila.

Por se tratar de uma colônia que se formou de forma natural e sem o subsídio do Governo Imperial/Republicano, não há registros de documentação oficial que versem sobre o seu surgimento. As poucas cédulas e contratos de compra e venda da localidade, encontram-se arquivadas no cartório de São José dos Pinhais, que não disponibiliza para pesquisa.

A historiadora Najara Aparecida Dalla Barba (2007, p.22), expõe que Marcelino José Nogueira foi um mercador caixeiro viajante que comercializava seus produtos nas fazendas próximas de São José dos Pinhais<sup>31</sup>. O periódico Tribuna de São José (1995, p.2) apresenta Marcelino como um coronel da Guarda Nacional, enquanto para Barba (2007, p.27) não há evidências de que

---

<sup>29</sup> A região foi abandonada pois as terras não era propicias para o cultivo de trigo e hortaliças.

<sup>30</sup> Além de poloneses e ucranianos, descendentes de portugueses também mantinham relações comerciais nessa região com Marcelino José Nogueira e utilizavam o espaço para o plantio e estocagem de erva-mate

<sup>31</sup> Pierre Bourdieu, em a “Ilusão Bibliográfica”, propõe uma discussão sobre alguns métodos em que os historiadores devem se precaver ao analisarem ou pesquisarem a biografia de algum personagem ou até de uma fonte histórica. O objetivo do capítulo é principalmente como o historiador deve-se distanciar do senso comum que vem prevalecendo nas pesquisas, na qual analisam a biografia como algo linear, cronológico, parecido com um romance literário à espera do seu “Grand final”, ou seja o autor faz uma severa crítica às “Histórias de Vida”, ainda influenciadas por aspectos positivistas. Para o autor, “produzir uma história de vida, tratar a vida como uma história ...talvez seja conformar-se com uma ilusão retórica” (BOURDIER, pag. 185, 1996)

o mesmo ocupasse um cargo de tamanha representatividade, já que “em documentos oficiais<sup>32</sup> as profissões que se comprovam eram de escrivão, de latifundiário, nas regiões de Campo-Largo, Cotia, Garaú e Marcelino” (BARBA, 2007, p.21).

Tomando a publicação comemorativa sobre Marcelino como fonte, temos que ter em mente que assim como outros tipos de documentos, os periódicos podem não ter sido produzidos com a finalidade de se tornar uma fonte para pesquisa histórica. Assim, cabe ressaltar que os seus produtores não tinham a responsabilidade de escrever a história, uma vez que essa é função de nós historiadores. Porém, ao reproduzir ou comentar um fato ou acontecimento de determinada sociedade, os jornalistas contribuem para a pesquisa histórica, pois algumas reportagens podem se transformar em fontes valiosas para o estudo nessa área do conhecimento.

Devido a falha no senso crítico por parte de muitos pesquisadores, o trabalho com a fonte jornalística no Brasil demorou para ser aceito pela academia. Segundo Tania de Luca (2006), até a década de 1910 eram poucas as pesquisas acadêmicas que utilizavam dessa ferramenta nos estudos históricos. Para a autora, “os jornais pareciam pouco adequados para a recuperação do passado, uma vez que essas “enciclopédias do cotidiano” continham registros fragmentários do presente, realizados sob o influxo de interesses, compromissos e paixões” (LUCA, 2006, p.111-112).

O filósofo francês Oswald Ducrot, na obra “O dizer e o dito”, assinala que o jornalista ou autor da reportagem deve ser compreendido como “a pessoa de cujo ponto de vista são apresentados os acontecimentos” (DUCROT, 1987, p.195). Para Burke, “o papel da imprensa – e dos jornalistas que vivem dela – sempre foi controvertido. A falta de confiança nos jornalistas já era lugar comum no século XVII” (BURKE, 2005, p.12).

Por isso deve-se contextualizar a reportagem e verificar a finalidade para qual foi produzida, pois a fonte jornalística é constituída de uma multiplicidade de discursos subjetivos que evidenciam posições teóricas. No caso, o referido periódico data a comemoração dos cem anos da imigração ucraniana no Paraná, evidenciando os aspectos históricos da Colônia Marcelino, exaltado

---

<sup>32</sup>Na pesquisa, Barba não menciona quais seriam esses documentos oficiais.



desse modo os primeiros moradores, o senhor José Marcelino Nogueira, as atividades econômicas, políticas, sociais da região e o clima de fraternidade entre os moradores<sup>33</sup>.

A ideia de que a colônia é uma região próspera e promissora também é mostrada na matéria em que são destacados os descendentes de ucranianos que atingiram posições sociais elevadas: “Todos eles enaltecem e enaltecem a cultura e tradições ucranianas junto as demais etnias para engrandecimento da cultura paranaense e brasileira” (TRIBUNA DE SÃO JOSÉ, 1995, p.8)

Barba (2007, p.24-25) afirma que em torno da década de 1880, o Coronel Marcelino adquiriu na região grandes quantidades de terras de famílias de origem portuguesa que utilizavam a terra para depósito de erva-mate e em troca ofereciam mercadorias e produtos de subsistência. Outros meios eram empregados como doações, aquisição por herança e pagamentos por processos, assim foram comercializados aproximadamente 666 alqueires de terra na região de São José dos Pinhais.

Marcelino Nogueira nasceu na cidade de São Francisco do Sul, Santa Catarina, durante sua adolescência mudou-se para São José dos Pinhais, tornou-se conhecido principalmente por exercer o cargo de escrivão na cidade. A historiadora Barba (2007, p.28) relata que sua residência estava localizada ao lado da Igreja matriz de São José, fato que atesta a sua relevância e popularidade entre os munícipes.

No mesmo periódico comemorativo, além de fotos sobre Marcelino José Nogueira, há uma passagem sobre Marcelino José Nogueira Junior, considerado pela publicação como o “maior advogado civilista” (1995, p.14) da cidade de São José dos Pinhais. O periódico aponta que pai e filho se confrontaram durante anos devido a incompatibilidade de ideias políticas. Marcelino era defensor dos Maragatos, já Marcelino Jr. defendia os princípios dos Pica-Paus. O jornal afirma que certa vez o filho foi condenado à decapitação pelo governo imperial, porém o pai impediu que a pena fosse executada. Discurso que acentua ainda mais a figura de Marcelino como um

---

<sup>33</sup>É importante apontar, que por mais que as fontes jornalísticas possam ser consideradas fontes de pesquisas para os historiadores, é vital ter em mente os seus traços de subjetividades que em determinados momentos podem camuflar fidedignidade dos fatos.

bom homem preocupado com seus próximos, de acordo com o periódico (1995, p.15).

A edição comemorativa da Tribuna de São José também presta uma homenagem aos primeiros moradores da região, o primeiro ponto comercial e as primeiras missões religiosas. Na publicação os primeiros moradores da região são apresentados como desbravadores e sujeitos fundamentais para o povoamento e expansão da cidade. Ao lado das citações, imagens ilustram o discurso do pioneirismo e o processo de ocupação destes imigrantes. Os primeiros moradores neste momento da ocupação da região aparecem como “pioneiros”, segurando seus instrumentos de trabalho, como enxada, pá, facão

A reportagem destaca outro aspecto, o estereótipo criando em torno da mulher ucraniana. O Jornal ao enfatizar uma jovem de pele, olhos e cabelos claros, como figura que “expressa a beleza da juventude da descendente ucraniana” (TRIBUNA DE SÃO JOSÉ, 1995, p.12) e tende a silenciar os outros arquétipos de descendentes ucranianos. O periódico também omite a rápida e consumada devastação da cobertura vegetal na região e suas implicações para o ambiente, uma vez que já havia no mundo o debate sobre a preservação do meio ambiente.

As questões ambientais começaram a se apresentar pelos idos dos anos 1970, quando eclode no mundo um conjunto de manifestações, incluindo a liberação feminina, a revolução estudantil de maio de 1968 na França e o endurecimento das condições políticas na América Latina, com a instituição de governos autoritários, em resposta às exigências de organização democrática dos povos em busca de seus direitos à liberdade, ao trabalho, à educação, à saúde, ao lazer e à definição participativa de seus destinos (PÁDUA; TABANEZ, 1997, p. 225- 263).

A Tribuna de São José (1995, p.10) conta que em 1888, imigraram da Colônia Santo Andrade para Marcelino, os poloneses da família Incote. Alberto Incote, teria sido o proprietário do primeiro estabelecimento comercial da região, um moinho de cereais que permaneceu ativo até o ano de 1974. O local também servia como triturador de arroz, milho e palha. Nesse espaço escorria grande parte da produção de Marcelino, nos moinhos, o cereal se transformava em farinha e essa era comercializada na região de São José dos Pinhais em Curitiba.

Margareth Incote Bisneta de poloneses, Margareth Incote recorda que no período em que a produção de grãos foi significativa na região, era comum o moageiro prestar serviços aos agricultores de Marcelino e de outros bairros de São José dos Pinhais.

Minha *baba* conta, que esse moageiro foi construído quando eles chegaram aqui. Nos primeiros anos moía trigo que era abundante e o milho também. Depois de uns anos, começou com o descascador de arroz e picar palha. A palha era jogada pras criação de gado, de porco que tinha aqui. Mas não era só o povo daqui que vinha procurar os serviços. Tinha gente que vinha a pé, carregando nas costas as mercadorias, uns andavam até mais de 10 km pra chegar aqui. Mas depois que começou plantar camomila aqui, o trigo e o milho foi perdendo terreno e o moageiro foi derrubado uns anos depois<sup>34</sup>.

A figura 4, faz parte do acervo da família Incote e de acordo com Margareth, esse foi um dos últimos registro do moageiro de trigo.



Figura 4: Moageiro da família Incote. Década de 1970. Acervo: Margareth Incote

Segundo Margareth Incote, a fotografia (figura4) foi registrada nos anos de 1970, antes de sua demolição. Nela, observamos certo abandono com o

---

<sup>34</sup> Entrevista realizada no dia 20 de fevereiro de 2018, na Colônia Marcelino, bairro de São José dos Pinhais, com a agricultora Margareth Claudiono Incote, 60 minutos de duração.

espaço, uma vez que o mesmo não era mais utilizado. O registro feito na vertical contempla apenas uma parte do estabelecimento. As vegetações compostas por gramíneas, arbustos e árvores de pequeno porte, reforçam a sensação de abandono, mencionadas na fala de Margareth.

Nessa fotografia o moageiro ainda se sobressai perante a vegetação, uma vez que foi registrado ao centro da imagem e com linhas alongadas da parte superior até o centro da foto. Aspectos que exalam a opulência do estabelecimento, considerado um lugar de memórias e ponto de encontro entre colonos ucranianos e outras populações residentes por setenta anos.

Adeptos do catolicismo apostólico romano, em 1903, os poloneses ergueram uma capela de madeira em homenagem aos apóstolos São Pedro e São Paulo.



*Figura 5: Capela São Pedro e São Paulo. 1903. Acervo família Incote*

Esse registro, (figura 5), pertence ao acervo da família Incote e é considerada por Margareth Incote, “uma relíquia, é a única que temos dos nossos ancestrais. De acordo com meu bisavô ela foi tirada em 1903, junto com o padre Antônio Martinhunk”. Os descendentes poloneses de Marcelino, afirmam que ele tinha sido um grande líder espiritual, preocupado com o bem estar social da população residente. Junto com Alberto Incote e Pedro Gaudino Ferreira, foram os principais responsáveis pela construção dessa capela,o

primeiro pela doação do terreno e o segundo por ser o Mestre de Obras durante a construção do monumento.

De acordo com Antônio Carlos Zalin, na obra “Arquitetura em madeira”<sup>35</sup>, a sociabilidade dos moradores das colônias era tangenciada por meio da construção de capelas, espaços em que eram realizados casamentos, batizados e quermesses (2013, p.145). No seu interior, a capela de São Pedro e São Paulo era compostas das seguintes estruturas: nave, altar, sacristia e alpendre. Em 1922 o monumento foi demolido e construíram uma nova igreja em alvenaria, da antiga capela, preservaram-se o teto e o altar.

Ao analisarmos essa imagem (figura 5), podemos observar que a mesma foi registrada durante alguma data festiva, devido ao número de pessoas no retrato e a maneira como estão adornadas (mulheres de vestido longo e homens de camisa e calça social). No centro dos fiéis, constatamos a um senhor vestido com uma batina branca, o padre Antônio Martinhunk. As araucárias ao lado, reforçam a sensação bucólica do local.

As duas edificações católicas do bairro (construídas pelos poloneses e a outra pelos ucranianos) foram erguidas nos pontos mais altos da cidade. Escolas, centros de catequeses e até mesmo cemitérios foram construídos pelas duas comunidades com a finalidade de preservar as características do país de origem e os traços identitários.

Nos primeiros anos de labuta, esses grupos eslavos se dedicavam a uma agricultura de subsistência, cultivando alimentos como arroz, trigo, milho e hortaliças. Além desses produtos, eram cultivados batata-doce, batata-inglesa e mandioca. Uma parte era destinada ao consumo da família e à criação de animais. O que restava era vendido para comprar produtos que não havia na colônia, como açúcar, sal, café e tecidos.

Alguns depoimentos aferem a uma questão discutida pela bibliografia utilizada nesse estudo: o processo de imigração e adaptação dos colonos ucranianos em terras brasileiras foi árduo e laborioso, desde a decisão de imigrar até os primeiros anos na Colônia.

---

<sup>35</sup> Embora a análise do referido autor atenta para as capelas construídas durante a reocupação do norte pioneiro do estado do Paraná, encontramos as mesmas características arquitetônicas nos monumentos religiosos do início do século XX em Marcelino.

A minha *baba* e os irmãos dela, chegaram em Marcelino em 1904, mas antes morou por quase dez anos na Colônia Santo Andrade. Meu *presi* era muito trabalhador, mas na Europa, os patrões judiavam demais ele. Eram quase escravizados. Minha *baba* contava que quando surgiu a oportunidade de vir para o Brasil, eles fizeram de tudo. Pois era muito difícil ser dono da sua terra, trabalhar no que é seu. Lá eles não viam a cor do dinheiro, do trabalho. Aqui, mesmo que se tivesse muita coisa ruim pra enfrentar, era nosso.<sup>36</sup>

A filha de imigrante polonês Josefina Incote, lembra de histórias que a mãe narrava de um tempo pouco distante, marcado principalmente pela saudades daqueles que ficaram na Europa.

Minha mãe era da Galícia, mas tinha uns conhecidos aqui no Brasil, eles mandavam cartas falando de como era o país, que tinha muita dificuldade, mas que era um país bom, que a terra era muito produtiva, Então eles tinham se casado faz pouco tempo, eu não lembro de certo, acho que uns 2 anos, aí decidiram vir pra cá. Minha mãe conta que minha *baba* chorou muito quando eles decidiram virem, até porque era muito apegada na minha mãe. Ela conta que quando ela se casou ela continuou morando perto da minha *baba* e ajudava ela, fazendo pereche de domingo. Mas não teve jeito, depois elas ficaram conversando por cartas muito tempo. Eu já conheci a Ucrânia e tenho muitos primos distantes que moram lá<sup>37</sup>

Cumpre-nos destacar, que a análise desses depoimentos partiram de um modelo analítico utilizado por Jeanne Marie Gagnebin na obra “Lembrar, escrever e esquecer” destaca a importância da escrita como ferramenta de combate ao esquecimento. A relação dialética entre lembrar e esquecer é um elemento fundamental na obra, na qual se torna evidente na maioria dos capítulos, principalmente na parte que tange ao pesquisador Paul Ricouer.

Para autora, “ouvir o apelo do passado significa (...) estar atento a esse apelo de felicidade e, portanto, de transformação do presente, mesmo quando ele parece estar sufocado e ressoar de maneira quase inaudível” (GAGNEBIN, 2006, p.12).

Influenciada pelos seus estudos sobre Walter Benjamin, a filósofa enfatiza que é fundamental relembrar o passado que possa estar imperceptível e reprimido. Porém, não é somente o ato de escrever que atesta

<sup>36</sup> Entrevista com o Senhor Demétrio Nogas, 74 anos, realizada no dia 20 de fevereiro de 2018, na Colônia Marcelino, bairro de São José dos Pinhais, 60 minutos de duração.

<sup>37</sup> Entrevista realizada no dia 20 de fevereiro de 2018, na Colônia Marcelino, bairro de São José dos Pinhais com a senhora Terezinha Boiko Bucat, 75 anos, filha de imigrante ucraniano da região da Galícia. 30 minutos de duração

a imortalidade e a preservação do passado, pois a marcha do esquecimento é um elemento primordial para a História das sociedades.

Neste âmbito, a memória, especificamente o processo de construção e solidificação da mesma estaria ligada numa relação dicotômica entre a transmissão oral e a escrita. Pontos de partidas bem singulares e frágeis mas que personificam o sentido da ausência na relação História e memória.

É próprio da experiência traumática essa impossibilidade do esquecimento, essa insistência na repetição. Assim, seu primeiro esforço consistia em tentar dizer o indizível, numa tentativa de elaboração simbólica do trauma que lhes permitisse continuar a viver e, simultaneamente, numa atitude de testemunha de algo que não podia nem devia ser apagado da memória e da consciência da humanidade (GAGNEBIN, 2006, p.98)

Em toda obra, a autora utiliza-se de vários conceitos do campo da Filosofia, Literatura e Psicanálise Freudiana para exemplificar a relação intrínseca entre memória, lembrança, escrita e esquecimento. Na qual podemos destacar o próprio conceito de Memória<sup>38</sup>, que vai se apresentando com uma fidelidade do passado em pró de uma transformação do presente.

Ainda sobre a chegadas dos imigrantes no Brasil, as aberturas das matas eram feitas com foices, machados e serras, em seguida as terras eram queimadas para o cultivo. As moradias eram levantadas com cascas de Pinheiro e o piso feito de chão batido (apenas de terra, sem revestimento, com ausência de grama, cimento). A palha do trigo servia como colchão nas camas produzidas de madeira. Na pecuária, criavam suínos, galinhas, bovinos de leite e de corte, peixes e abelha, atividades presentes na rotina da descendente ucranianos e poloneses até os dias desse estudo.

Os primeiros ucranianos que chegaram aqui, iam derrubando um pedaço da mata, deixando tudo limpo, porque era alí que eles plantavam, então depois, eles queimavam a terra, queimava mesmo, porque assim ela ficava própria pra planta. Então eles começaram a plantar o que eles plantavam na Ucrânia: trigo, feijão, batatinha, nossa como gostavam de batatinha e quem não gosta não é? Aí

---

<sup>38</sup>Os estudos sobre Memória, Lembrança, Esquecimento e escrita tem ganhando a atenção dos historiadores, principalmente nas ultimas décadas. Jeanne Marie Gagnebin ao retratar essa relação com exemplos peculiares contribui para os estudos das Culturas e Narrativas no sentido de que existe uma necessidade de rememorar o passado mantendo fidelidade ao presente mas que essa premissa não deve ser tratada como regra. Afinal, para a autora “lembrar” é fundamental, porém lutar contra o esquecimento é mais importante ainda.

também plantavam alho e cebola um pouco eles vendiam outro pouco usava em casa.<sup>39</sup>

Josafá Lourenço Starpravo, bisneto de colonos ucranianos, recorda que a princípio não havia rivalidades entre os mesmos e que muitos trabalhavam juntos na abertura das matas e estradas.

Quem morava mais longe e ainda não tinha estrada, não tinha nenhuma abertura, pagava pro pessoal daqui fazer os carreadores, então o pessoal ia e trabalhava a noite, ficavam até a madrugada abrindo estrada. Tinha que ser anoite, porque de dia eles tinham que cuidar das lavouras né. Mas pra isso o tempo tinha que estar bonito, quando tinha o luar pegavam as picaretas e ia rancando as árvores, era assim que meus tios e meu pai contava.<sup>40</sup>

Até o final da década de 1930, a lida com o campo era feita de forma manual. Os alimentos colhidos eram levados a pé pelos colonos até o centro de São José dos Pinhais. A viagem durava dias e no trajeto era comum acontecer alguns incidentes.

Minha mãe conta que quando eles iam em São José comprar alguma coisa, era um tormento, porque tinha que ir a pé e trazer as coisas tudo nas costas. Não tinha carroça e isso foi ano assim, muito anos assim. Ai meus tios fizeram um carrinho de mão, minha mãe conta que colocava os produtos da roça e levava pra São José pra vender e depois trazia de volta com as coisas da cidade<sup>41</sup>

Nesse capítulo, buscou-se compreender o processo da vinda dos europeus, especificamente, os eslavos ao Brasil, assim como os primeiros anos dessa população na Colônia Marcelino. Nesse contexto, o Brasil passou por distintas transformações em sua sociedade, oriundas do fim do tráfico negreiro (1850), da implementação da lei de terras de 1850, da lei do sexagenário em 1865 e da abolição da escravidão em 1888, fator que acelerou a queda da forma de governo em 1889.

---

<sup>39</sup> Entrevista realizada no dia 20 de fevereiro de 2018, na Colônia Marcelino, bairro de São José dos Pinhais, com o senhor Demétrio Nogas, 74 anos, 60 minutos de duração.

<sup>40</sup> Entrevista realizada no dia 20 de fevereiro de 2018, na Colônia Marcelino, bairro de São José dos Pinhais, com o senhor Josafá Lourenço Starpravo, 52 anos, bisneto de colonos ucranianos, 60 minutos de duração.

<sup>41</sup> Entrevista realizada no dia 20 de fevereiro de 2018, na Colônia Marcelino, bairro de São José dos Pinhais com a senhora Terezinha BoikoBucat, 75 anos, filha de imigrante ucraniano da região da Galícia, 30 minutos de duração.



A princípio, os imigrantes que chegaram ao país sofriam com as transformações sociais e econômicas na Europa e havia a necessidade, por parte do Império, de povoar as regiões que apresentavam um “vazio demográfico”, porém, após o fim do século XIX, começou a ocorrer a imigração em massa dessas comunidades (interrompida durante a 1ª e 2ª Guerra Mundial), principalmente, italianos, portugueses e eslavos que dedicaram a trabalhar no campesinato em colônias agrícolas. Algumas dessas se instauraram próximas a Curitiba, construindo vilas e posteriormente cidades, caso de São José dos Pinhais e da Colônia Marcelino.

## **Capítulo 2**

### **Colônia Marcelino- Espaço de memórias e saberes.**

Compreender as peculiaridades e características socioculturais de uma determinada região tem se tornado um trabalho árduo ao historiador. Cidades, bairros, e vilas, são, sobretudo, lugares dinâmicos, onde está presente uma pluralidade de sujeitos e atores históricos. Além do olhar minucioso para as fronteiras geográficas, agrárias, simbólicas e religiosas, o pesquisador da temática de estudos regionais deve-se ater as redes de sociabilidades construídas ao longo do tempo e fundidas nesses espaços.

Durante os últimos quatro anos, essa pesquisa se ateve a realizar visitas sistemáticas na região de Marcelino com a finalidade de levantar fontes que pudessem nos oferecer subsídios para compreender as práticas culturais dos descendentes ucranianos no bairro. Decretos do governo estadual, registros imagéticos, publicações em periódicos, folhetos informativos e depoimentos orais outorgaram informações valiosas que nos ajudaram a compreender a imaterialidade dos ritos e símbolos construídos na Colônia.

Ao questionarmos os moradores de Colônia Marcelino durante as visitas, sobre qual a principal característica do bairro, as respostas variaram entre a festa do trigo, o cenário bucólico de Marcelino, as igrejas da Santíssima Trindade e de São Pedro e São Paulo e as práticas culturais preservadas pelos descendentes ucranianos. Para atingirmos o objetivo principal dessa tese, torna-se necessário compreender o processo de construção territorial e social, na qual estão inseridas as representações dos colonos ucranianos, sobre suas vivencias e costumes, além de analisar as práticas culturais construídas no seio desta comunidade.

#### **2.1- Entre trilhas, vias e plantações.**

A Colônia Marcelino está localizada a cerca de 20 km do centro urbano de São José dos Pinhais<sup>42</sup> e a 50 km da capital do Paraná Curitiba. O bairro tem seus contornos delimitados pela cidade de Mandirituba e pelas colônias

---

<sup>42</sup>A Colônia Marcelino está localizada no final da Rua Domingos Benevenuto Moletta, que pode ser acessada pela BR-376 na entrada para a fábrica da Volkswagen, ou pelo centro da cidade de São José dos Pinhais, seguindo pela Avenida Rui Barbosa sentido Cachoeira.

Campestres, Faxina, Espigão, Rio Abaixo, Queimadas, Retiro e Matos. Do centro de São José dos Pinhais até Marcelino, existem dois trajetos, um pela BR 376 com aproximadamente 20,7 km e outro pela Avenida Rui Barbosa, de percurso mais curto (19,8 km), porém realizado em boa parte pela.

O acesso pode ser feito de carro ou de ônibus (pois existem apenas três horários de embarque do terminal rodoviário até o bairro durante o dia). Chegar até a Colônia não foi uma tarefa fácil. A falta de sinalização durante o percurso de São José dos Pinhais até Marcelino dificulta os interessados em conhecer o local. As poucas placas que existem no local, estão deterioradas.

Apenas nos últimos 7 km da estrada que ligam o município ao bairro, existem sinalizações sobre o destino final. Na primeira visita realizada durante esse estudo, foi gasto aproximadamente 90 minutos para chegar de Curitiba até vila. O percurso não conta sinal de telefone e internet, uso do GPS para localização também é ineficaz, a solução encontrada foi a de solicitar informações com os moradores e comerciantes da região durante o trajeto.

A extensão territorial da vila é de aproximadamente 2.642.600 m<sup>2</sup>, o núcleo urbano é composto por aproximadamente 200 moradias, duas igrejas, uma de rito ucraniano e outra de rito apostólico romano, dois cemitérios (um é destinado aos descendentes ucranianos e outro as demais etnias); agência do Correio, Unidade de Saúde e alguns barracões industriais, onde escoam a produção de camomila. (SCHLOGEL, 2001, p.12)

Ao se aproximar dos domínios da Colônia, alguns aspectos chamam a atenção: Embora a vila esteja na região rural do município de São José dos Pinhais, todas as suas vias são asfaltadas, ao contrário das outras colônias vizinhas. Esse aspecto se torna relevante, uma vez que essa colônia recebe o grande número de turistas na região, seja por sua natureza singular ou devido à festa do trigo realizada a mais de cinquenta anos.

O segundo aspecto que destacamos, trata-se de um cruzeiro construído na entrada de Marcelino. Frente ao medo do desconhecido e das provações a serem enfrentadas, as famílias que se dispuseram a habitar a região, inseriram o objeto na paisagem local e o instituíram como o lugar reservado ao sagrado e às manifestações de sua fé. De acordo com Marochi (2013, p.138), em 1899, teria sido realizada a primeira celebração eucarística na propriedade de

Gregório Wirniski, um dos primeiros moradores da localidade. Na ocasião, foi erguido um cruzeiro de madeira que em 1996 foi substituído por um monumento de concreto com uma placa de bronze.

As imagens a seguir, retratam os dois cruzeiros erguidos por descendentes ucranianos e poloneses, os arquivos pertencem ao Museu Municipal de São José dos Pinhais.



*Figura 6 : Cruzeiro na Colônia Marcelino. Acervo Museu Municipal de São José dos Pinhais. 1999*

A cruz, desde longa data, representa um dos símbolos da devoção católica, cujo sentido remete simultaneamente a lembrança dos sacrifícios do Redentor e às promessas da salvação eterna. Todavia, alguns fiéis a tomavam como um talismã, considerado um artefato capaz de livrá-los de enfermidades, de proteger suas plantações de pragas e intempéries climáticas, e ainda, lhes garantir uma boa colheita. Nestes termos, quando o lugarejo recebia a visita de um padre eram realizadas em volta dessa cruz às missas e outros rituais. Ademais, o cruzeiro também configurava um marco ou ponto de encontro dos moradores, políticos e visitantes que vinham conhecer a localidade.

O terceiro aspecto relevante de quem visita a Colônia Marcelino é paisagem composta por áreas verdes, formadas por cedros, ipês-amarelos,

bracatingas, Araucárias e erva-mate. Além do aroma adocicado das flores de camomila, principal atividade econômica da região. Mas, grande parte do trajeto para chegar a Marcelino é composta por Pinheiros-do-Paraná, árvore considerada “típica” do estado pelos moradores de Marcelino.

Na entrada da Colônia Marcelino também é possível avistar algumas chácaras, com lagos, hortas e animais como bois, ovelhas, carneiros, patos e coelhos, o que reforça a sensação do local como um espaço rupestre e familiar. Alguns desses lotes oferecem o serviço de hospedagem onde estão inclusas as refeições como café da manhã e almoço, além de passeios aos arredores da vila.



Figura 7: Vista lateral da entrada de Colônia Marcelino. Autor: João Paulo Pacheco. 2017

Na figura 7, observamos a vista lateral da entrada da Colônia Marcelino. A foto de 2017, em uma das viagens de trabalho de campo durante os estudos doutorais. Grande parte das edificações do local foi erguida com madeira de peroba, essa arquitetura além de remeter ao período da chegada dos primeiros colonos na região, reforça o caráter bucólico de Marcelino.

O lago propicia aos turistas atividades como a pesca. A flora composta por árvores como a Araucária (*Araucária angustifolia*) e Imbuia (*Ocotea porosa*), acentua os ares bucólicos da vila, ao fundo é possível avistar a Capela de São Pedro. O historiador Eduardo França Paiva (2006) na obra “História e Imagens” ressalta que a utilização de imagéticas vem enriquecendo cada vez

mais o campo de trabalho do historiador, e ao analisá-la devemos ter em mente, que se trata de uma fonte inesgotável e de distintas interpretações.

O uso da imagem, da iconografia e das representações gráficas pelo historiador vem propiciando a apresentação de trabalhos renovadores e, também, instigando novas reflexões metodológicas. (...) é importante sublinhar que a imagem não se esgota em si mesma. (...) para o pesquisador da imagem, é necessário ir além da dimensão mais visível ou mais explícita dela. (PAIVA, 2006, p.19)

Atualmente a região é uma das maiores produtoras de camomila do Brasil, embora o cultivo nas terras de Marcelino seja amplamente diversificado com a produção de repolho, couve-flor, beterraba, pimentão e batata-salsa. Jornal Tribuna de São José (1995, p.32) aponta que no ano de 1994, a vila chegou a produzir cerca de 40% da erva no Brasil, esses números são motivos de orgulho entre os moradores da região.

Em entrevista realizada no dia 30 de janeiro de 2016<sup>43</sup>, na Colônia Marcelino, o agricultor Pedro Nogas revelou que o plantio, teria tido início em 1985, nesse período tanto a colheita como a secagem eram realizadas manualmente. Na safra desse ano, as terras de Marcelino produziram cerca de 20 quilos de camomila por hectare, em 1986 o número triplicou. Na década de 1990 a produção atingiu os 200 quilos por hectare, alçando a vila como uma das maiores produtoras da erva no Paraná.

O lavrador ressalta que a erva pode ser transformada em chá seja ele digestivo ou calmante, como anti-inflamatório, na ornamentação devido a sua aparência similar com margarida, além da fabricação do óleo extraído da planta chamado de azuleno que é recomendado para pele. Em 1995, os agricultores adotaram a prática de rotação de culturas, inserindo o plantio de condimentos como a salsa (salsinha), cebolinha, coentro e manjeriço, parte dessas especiarias são doadas para comunidade de Marcelino e utilizadas no preparo de pratos como o *holopti*, risoto e maionese durante a festa do trigo.

Em Marcelino, desde 2004 é realizada anualmente pela Secretaria de Comércio, Meio Ambiente e Indústria em parceria com os moradores do bairro a Caminhada da Natureza. O evento é realizado sempre no primeiro final de semana de junho e desde 2015, a Caminhada Internacional da Natureza de

---

<sup>43</sup>Entrevista realizada no dia 30 de janeiro de 2016, na Colônia Marcelino, tendo 40 minutos de duração.

Marcelino, faz parte do “Circuito Rural Taquaral”, projeto coordenado pela Associação dos Moradores, Produtores Rurais, Artesãos e Empreendedores do Turismo da Campina do Taquaral e Região (Acamp) e com o apoio da Prefeitura de São José dos Pinhais. A iniciativa contempla os bairros localizados nas zonas rurais da cidade, como a Colônia Rio Grande, Colônia Zacarias, Faxina, Campo Largo da Roseira, Campestre da Faxina, Cachoeira e Colônia Marcelino e tem a finalidade de promover e fomentar o turismo rural nos bairros de São José dos Pinhais.

A caminhada por trilhas naturais é considerada além de uma prática cultural, também uma atividade de esporte de aventura, conhecido mundialmente como *Trekking*. O termo *Trekking* surgiu na África:

Essa palavra vem do africâner, a língua desenvolvida pelos primeiros colonizadores europeus (sobretudo os holandeses) quando chegaram ao sul do continente africano. Em africâner, a palavra “trekken” significa migrar. Sua origem tem a ver com uma guerra sangrenta, travada no século XIX, entre os descendentes de holandeses (chamados bôeres) e os ingleses que haviam decidido conquistar o sul da África. Sem ter como enfrentar os exércitos ingleses, as famílias bôeres fugiram para o interior do país numa grande caravana de migração- ou “trekking”-, enfrentando os animais selvagens da savana e as dificuldades naturais. A partir de então, o termo passou a designar genericamente as longas e difíceis caminhadas na natureza. (ROMANINI, 2002, p. 48).

Em 2016 a caminhada contou com a participação de aproximadamente três mil pessoas, e para se inscrever era necessária a doação de um quilo de alimento, destinado para as famílias mais carentes da região. O passeio é composto por um trajeto de aproximadamente doze mil metros, todos dentro dos limites de Marcelino. A concentração dos participantes acontece no salão da capela<sup>44</sup> São Pedro e São Paulo<sup>45</sup>, por volta das oito horas da manhã. Além do credenciamento é servido o café da manhã, no valor de aproximadamente R\$15,00. Bolos, pães, tortas, sucos e frutas produzidos na região são degustados pelos caminhantes.

---

<sup>44</sup>Essa igreja foi construída por imigrantes poloneses na década de 1920 em inaugurada no ano de 1932

<sup>45</sup>Cabe ressaltar que a Caminhada é uma atividade realizada em parceria com a comunidade da Igreja católica apostólica romana São Pedro e São Paulo e não da Igreja Católica Ucraniana da Santíssima Trindade, no entanto isso não exclui a comunidade ucraniana de participa do evento



*Figura 8: Alongamento dos participantes da "Caminhada da natureza". Acervo secretaria de comércio, indústria e turismo de São José dos Pinhais. 2016*

A fotografia pertence ao acervo da Secretaria de Comércio, Indústria e Turismo de São José dos Pinhais. Ao analisa-la podemos observar a intencionalidade fotográfico ao enquadrar em um mesmo ângulo um aglomerado de pessoas, o que denota a sensação de que o lugar estava repleto de participantes e induz o público que observa a imagem a pensar a caminhada como uma prática cultural e esportiva prazerosa.

Atentando para a figura 8, podemos notar que os caminhantes estão realizando exercícios de alongamento, uma vez que os membros superiores dos seus corpos estão em posição elevada. Outro aspecto que chama a atenção são as vestimentas utilizadas pelos praticantes na caminhada. As pessoas nesse quadro estão agasalhadas com blusas, coletes e calças, o que denota a sensação de que o clima esteja ameno.

Embora as temperaturas estejam baixas é possível observar as condições climáticas do dia: o céu limpo e a falta de nuvens apontam um dia ensolarado, propício para a prática da caminhada. Na parte superior direita podemos observar a capela de São Pedro, considerada espaço prólogo do evento. O edifício ao fundo reforça a importância da comunidade católica na organização do evento.



Por volta das nove horas os participantes partem para a trilha que se percorre estradas rurais, propriedades particulares, sedimentações rochosas e obstáculos naturais em meio a plantações de camomila e outros condimentos. O trajeto dura cerca de três horas, onde os caminhantes são acolhidos no salão paroquial da capela de São Pedro e São Paulo, mesmo local onde houve a concentração dos demais. Em seguida, nas dependências do salão paroquial é servido o almoço no valor de R\$30,00, com risoto, maionese, *perohé* e carne bovina. A renda é revertida para as associações filantrópicas do município.

Outros lugares próximos da igreja de São Pedro também oferecem almoço, as iguarias podem variar de costela ao fogo de chão, porco no tacho ou marreco ao molho de laranja. Nesse dia, os caminhantes também têm oportunidade de conhecer uma feira de artesanato com produtos ucranianos e poloneses, organizado pelos moradores da região com apoio da Secretaria de Comércio, Indústria e Turismo.

A diretora do departamento de Turismo de São José dos Pinhais, Renata Hambrusch<sup>46</sup> informou que, na edição de 2016 foram arrecadados cerca de uma tonelada de alimentos e dos três mil participantes, 1/3 consumiram alimentos em empreendimentos da vila, colaborando para o aumento das práticas de turismo regional em Marcelino.

Nos últimos anos a “Caminhada da Natureza” em Colônia Marcelino vem se destacando como uma prática cultural local, devido à finalidade que a mesma tem de fomentar atitudes de preservação e respeito do meio ambiente. Além de propiciar o contato da população do perímetro urbano de São José dos Pinhais com a natureza, também permite o convívio entre homens, mulheres e crianças de distintos seguimentos sociais. Ela pode ser considerada uma prática variante do Turismo Rural, denominada também de Turismo da Natureza. Para Olga Tulik, seria “o conjunto de atividades que se desenvolvem em contato com a natureza e a vida no campo, em pequenos povoados rurais.” (TULIK, 2003, p.04)

---

<sup>46</sup> Entrevista realizada no dia 27 de janeiro de 2017, no prédio da Secretária de Comércio, Turismo e Indústria de São José dos Pinhais, com a diretora do departamento de turismo Renata Hambrusch, tendo 30 minutos de duração.

Compreender o Turismo Rural<sup>47</sup> apenas como uma prática entre homem e meio ambiente, extingui suas e variantes uma vez que não “é somente certas formas de ocupação dos tempos livres, como caça, alpinismo, hipismo e outras, não têm a base motivacional ligada à identidade do meio rural” (TULIK, 2017, p.05), além disso, a prática do Turismo Rural requer “considerações de lugar, estrutura econômica, imagem e interação entre turistas e anfitriões” (TULIK, 2003, p.05)

Porém, não é apenas os aspectos econômicos e paisagísticos que fazem de Marcelino um bairro turístico de São José dos Pinhais. Por conservar ritos e tradições religiosas dos imigrantes ucranianos e poloneses, a Colônia recebe anualmente milhares de pessoas na festa do trigo, realizada pela Igreja da Santíssima Trindade e na festa em louvor a São Pedro idealizado pela comunidade polonesa.

## **2.2 Aspectos da vida religiosa em Marcelino**

Podemos considerar que a religião católica exerceu papel fundamental na formação do território que hoje compreende o bairro da Colônia Marcelino. Ela foi responsável por organizar, reunir e dinamizar o contato social entre a população residente. No entanto, por pertencerem a seguimentos religiosos distintos, a comunidade polonesa e a ucraniana viveram por décadas polarizadas

Por quase sete séculos, a Ucrânia e a Polônia se envolveram em uma série de conflitos bélicos de ordem territorial. De acordo com Ramos, o início desses embates deveram-se as terras de domínio ucraniano, considerada altamente férteis e responsáveis por movimentar a economia do país. (2012, p.25). Os colonos ucranianos e poloneses que imigraram para o Brasil vivenciaram um contexto histórico de grande hostilidade entre os países, no início do século XX, parte da Ucrânia estava sob domínio da Rússia, que por vez controlava a Polônia.

---

<sup>47</sup>Outra atividade anualmente realizada pelos moradores de Marcelino trata-se da missa em ação de graça ao dia do agricultor. A celebração no bairro acontece desde o início do século XXI, no final de semana de 28 de julho, data criada em razão de ter sido nesse dia, em 1960, a fundação do Ministério da Agricultura, no mandato de Juscelino Kubitschek

Após o fim da Primeira Guerra Mundial e com a dissolução do Império austro-húngaro que detinha o domínio da região da Galícia, “as terras foram divididas entre a Polônia, Tchecoslováquia e a Romênia, ficando o povo ucraniano mais uma vez sob o domínio estrangeiro” (RAMOS, 2012, p.33). Em 1938, essas comunidades criaram a “Organização dos Militares Ucranianos” que tinha por finalidade recrutar jovens militantes e guerrilheiros na luta pela independência do país. Assim eclodiram novos conflitos com a Polônia. “Esse movimento foi reprimido com o início da Segunda Grande Guerra, pois a Hungria associada à Alemanha invadiu a Ucrânia e a Polônia, anexando a Galícia à República Socialista Soviética da Ucrânia” (RAMOS, 2012, p.33).

Além dos conflitos de ordem política, outro agravante afastava ainda mais essas etnias presentes em Marcelino, do convívio social: os diferentes ritos da Igreja Católica presente nas duas comunidades. Os poloneses eram adeptos ao rito latino, apostólico romano. Já os ucranianos seguiam os ritos bizantinos, greco-ucranianos.

A Igreja Católica Greco-Ucraniana teve suas bases fundadas em 988. Ao retornar de uma viagem ao Império Bizantino, o imperador Volodymyr se converteu ao cristianismo e se uniu em matrimônio com Ana Porfirogênita, filha do Imperador bizâncio Romano II. Volodymir mandou destruir templos e estátuas relacionadas à antiga religião considerada pagã e ordenou a construção de diversas Igrejas Cristãs (RAMOS, 2012, p.35).

Com o advento do Grande Cisma<sup>48</sup> em 1054, a Igreja Cristã Ucraniana passou a ser administrada pelo patriarcado de Constantinopla. Por quase seis séculos, esta vertente foi considerada uma ramificação da Igreja Ortodoxa, entretanto em 1596 através do *Tratado de Brest*, uma parte dessa vertente, voltou a estar em concordância com a “Santa Sé”, originando a Igreja Católica Greco-Ucraniana, de rito bizâncio, mas em comunhão com a Igreja Católica Apostólica Romana. (TAMANINI, 2013, p.26-27)

Sobre o Tratado de Brest, o teólogo Mario Marinhuk reforça:

O Tratado de Brest foi um acordo eclesiástico feito em sínodo na cidade de Brest, na Lituânia, no ano 1596, restabelecendo a comunhão de uma parte da Igreja ortodoxa ucraniana com a Igreja de

---

<sup>48</sup>O Cisma do Oriente, ou Grande Cisma tornou-se um marco importante nos estudos das Histórias das Religiões pois marca o rompimento e a divisão da Igreja Católica, entre a Igreja comandada pelo pontífice de Roma, e a Igreja chefiada pelo patriarca, em Constantinopla.

Roma. O acordo permitia à Igreja Greco-Católica Ucraniana permanecer fiel a todos os ritos e às normas da Igreja anterior, porém, reconhecendo a supremacia do papa sobre a sua Igreja (MARINHUK, 2012, p.102).

Entre outras normativas com o Tratado de Brest, os bispos ucranianos “declaravam o desejo de se subordinarem à jurisdição de Roma, mas pediam, entre outras coisas, que o rito com suas tradições e costumes fosse preservado, assim como a liturgia, a língua, o calendário, a comunhão sob as duas espécies<sup>49</sup>, o clero casado” (HANICZ, 2013, p.6). A vertente que se manteve em comunhão a Constantinopla, foi dividida em três ramificações e junto com a Igreja de Rito Bizâncio, atualmente são as maiores religiões da Ucrânia.

Porém, por séculos, essa comunidade sofreu com a repressão imposta pelo Império russo, que defendiam o rito bizâncio ortodoxo, “com as investidas do Império russo e das intenções do Patriarcado de Moscou a Igreja Grego-Católica Ucraniana passou a ser um instrumento de resistência e busca de identificação da nação ucraniana” (MARINHUK, 2012, p.102). Além do Império Russo, os católicos Greco-ucranianos também sofriam opressão por parte dos poloneses, que defendiam a substituição dos ritos bizâncios por latinos.

A rivalidade entre poloneses e ucranianos no continente europeu, também ocorreu entre os primeiros moradores da Colônia Marcelino. Pedro Nogas conta que:

Nas primeiras décadas havia muita rivalidade, até porque cada povo tinha o seu espaço. Havia um cemitério para ucranianos e outro para poloneses, uma igreja de rito grego e a outra de rito latino. Nós cozinhávamos *Perohe* eles faziam *Pirogue*. Na capela dos poloneses, outros povos também participavam: os portugueses e os próprios brasileiros iam muito. Na nossa já não, pois a celebração é bem diferente, é toda cantada, se você não entende a língua não adianta e nós seguimos a risca a Igreja Católica Greco Ucraniana.....

Ao examinarmos as fontes levantadas durante essa pesquisa, podemos pontuar alguns indicativos desse conflito. As populações que imigraram para Marcelino no mesmo período, desenvolveram atividades paroquiais similares e diferentes ao mesmo tempo. Como, por exemplo, a construção da primeira

---

<sup>49</sup> No caso o “Pão e Vinho”

capela: os poloneses ergueram sua capela em 1903, logo em seguida, no ano de 1904, foi à vez dos os imigrantes ucranianos.

Em 1922, os poloneses concluíram as obras da nova capela, construída de alvenaria no mesmo local da antiga de madeira. Esta recebeu a denominação de Capela de São Pedro. Segundo depoimentos dos moradores do bairro, o santo era clamado pelas mulheres que acompanhavam seus esposos e filhos na labuta diária. Além disso, por intermédio do Santo, mães, esposas e irmãs rogavam a proteção aos maridos, filhos e agregados, uma vez que o perigo era iminente, os trabalhadores que enveredavam pela vegetação não raro, se deparavam com insetos nocivos, cobras e outros animais. Elas oravam também por bons resultados da lavoura, pela chuva no tempo certo e abundantes colheitas.

A torre, os sinos, o campanário e o altar foram erguidos posteriormente, no ano de 1950. Como forma de preservar a história dos primeiros moradores, os poloneses mantiveram parte do forro da capela de madeira na nave central.



*Figura 9: Capela de alvenaria. 1922. Acervo: família Incote*

Ao analisarmos a figura 9, observamos que a nave da capela foi erguida sob um telhado de duas águas. Em seus cantos, notamos a presença de quatro pequenas torres e no eixo mais alto do monumento, uma cruz, referindo-se a figura de Jesus Cristo. Os vitrais na lateral, iluminam do espaço.

Na mesma, constatamos uma cerca de madeira, que servia para proteger o patrimônio. Ao centro, a imagem de cinco homens, entre eles Alberto Inconte que também esteve à frente na construção da capela de madeira e o padre Nicolau Geiz.

Dois anos após a inauguração da capela de alvenaria da comunidade polonesa, os colonos ucranianos ergueram um monumento com o mesmo material. As obras perduraram por oito anos, nesse período o padre que atendia a comunidade era Rafael Krenetskyj e o responsável pela obra o Sr. André Pohranetchney, os pintores foram João Chevchuk e Basílio Kozlinski, ambos da então colônia de Antônio Olinto, próximo à região da Lapa, a inauguração aconteceu em janeiro de 1932, conforme podemos observar na figura 10.



*Figura 10: Inauguração da Igreja da Santíssima Trindade. 1932. Acervo: Igreja da Santíssima Trindade*

O registro fotográfico faz parte do acervo da Igreja Santíssima Trindade, possui o tamanho de 9 cm por 14 cm, com enquadramento na horizontal, iluminação natural e trata-se um registro produzido por um fotógrafo profissional. Tem a finalidade de registrar a fundação da Igreja e os colonos ucranianos

A fotografia foi feita em ambiente externo e de caráter público, em frente a entrada da Igreja, ao fundo ambienta-se a construção religiosa. É possível observar que o chão apresenta aspecto de terra batida e parte do portão de entrada do monumento esta visível. O espaço social, apresenta natureza masculina e adulta, fundamentado pela própria quantidade de homens na imagem, assim como a tonalidade das vestimentas dos registrados. Outro ponto que é importante destacar é o posicionamento dos elementos na fotografia, este apresenta uma configuração hierárquica entre os indivíduos de maior idade e importância social ao centro (sentados) da foto, sendo aqueles de relevância descendente mais as áreas periféricas. Já parte das crianças estão posicionados nas laterais.

Ao centro é possível observar um homem segurando um bebê no colo. Sua vestimenta difere-se dos demais, trata-se provavelmente de uma batina, devido a tonalidade da peça e o corte em V. No centro, na parte superior estão Stephano Nogas e um jovem não identificado.

Durante o processo de construção da Igreja, a Colônia recebeu algumas missões religiosas. Sobre a temática, o Jornal Tribuna de São José (1995, p.12) esclarece que no início da década de 1910, o padre Clemente Bjuhovski em missão religiosa teria percorrido a cavalo o trecho que liga Curitiba a São José dos Pinhás, com a finalidade de encontrar moradores na região oriundos da Ucrânia. Assim o padre Bjuhovski enviou para o bairro de Marcelino o pároco Josafat, que coordenou as práticas religiosas de rito ucraniano a partir da catequese aos moradores. Em 7 de maio de 1931, as irmãs Eustáquia Melânia Uhren, Ambrósia Sabatovicz e Cristófora Melhnek imigrantes ucranianas chegaram à colônia, auxiliando o então padre Rafael Krenetskyj nas atividades paroquiais.

Cumprir lembrar que ao analisarmos o jornal “Tribuna de São José” atentamos a alguns indicativos da historiadora Tania Regina de Luca(2008), como por exemplo “Caracterizar o material iconográfico presente, atentando para as opções estéticas e funções cumpridas por ele na publicação (LUCA,2008, p.142).Nesse caso a edição do periódico foi dedicada a Colônia Marcelino, com ilustrações dos primeiros moradores e do Coronel que da nome ao bairro, em uma homenagem aos 100 anos de criação da Vila. E também ao

analisar o jornal seguimos as orientações de “identificar os principais colaboradores. Identificar o público a que se destinava. Analisar todo material de acordo com a problemática escolhida” (LUCA,2008, p.142)., nessa publicação os principais colaboradores foram a comissão paroquial da Igreja Santíssima Trindade, o deputado Cartário e a prefeitura municipal de São José dos Pinhais.

Sobre o envolvimento religioso das comunidades eslavas em Marcelino, a paróquia polonesa também organizou missões religiosas. Em 1940, Julia Incho-te fundou a congregação “Apostolado da Oração” na mesma década Julia Colchoa e Leocádia Incho-te fundaram a PIA “União das Filhas de Maria”. Estes dois grupos eram responsáveis por visitar os fiéis, grupos de oração, organizar as atividades paroquiais e, junto com o padre Nicolau Géis, celebrar as “Missões Religiosas Marianas”.



*Figura 11: Missão Religiosa. 1945. Acervo família Incote*

A figura 11 integra o acervo da família Inconte, datada em 1945. Junto com a fotografia, havia um bilhete com o ano do seu registro. Trata-se da primeira “Missão Religiosa” da Capela São Pedro. A celebração se iniciou com a missa no cemitério polonês, e em seguida, a comunidade andou em



procissão até a Capela de São Pedro, carregando a cruz que esta posicionada ao lado direito da foto. No percurso, homens e mulheres revezavam o carregamento do “andor”, enquanto os pedidos de graças e milagres eram feitos pelos devotos. O ato litúrgico chegou ao fim com a cruz sendo fixada na frente da Igreja .

O registro nos confia que essa missão contou com a participação da comunidade polonesa, uma vez que a missa foi celebrada fora da capela, já que o montante de pessoas ultrapassou a capacidade do edifício. Ao centro está o padre Nicolau Geiz, responsável pelas atividades paroquias dessa comunidade. É possível observar também, que a procissão ocorreu em um dia com a temperatura elevada, devido ao numero significativo de mulheres com guarda-chuvas. O fotógrafo registrou no mesmo quadro aspectos relevantes desse acontecimento: a cruz, a comunidade religiosa e a capela de São Pedro.

Em 1947 foi inaugurado o Salão Paroquial da comunidade polonesa, que tinha como finalidade acolher reuniões e eventos pastorais católicos, celebrações litúrgicas, festividades internas e demais eventos organizados pelos paroquianos, como: chás, jantares, entre outras festividades. Era nesse espaço que acontecia celebração em louvor a São Pedro.

Perguntado aos descendentes de poloneses sobre a origem da festa, nenhum dos entrevistados soube afirmar com exatidão o ano de sua primeira edição. Alguns afirmaram que o primeiro festejo ocorreu em 1903, quando os colonos realizaram uma quermesse em louvor ao Santo, mesmo ano em que a primeira capela foi erguida. No periódico Tribuna de São José também não há menção sobre a festividade, porém, a capela São Pedro dispõe de imagens sobre a festa e a mais antiga data 1965, um ano antes da primeira festa do trigo, promovido pela comunidade ucraniana.

Luzia Chistokova, responsável pela Casa Paroquial da capela de São Pedro, recorda que as festas tinham o objetivo de louvar o padroeiro e arrecadar fundos para a igreja. Na quermesse eram servidos os seguintes pratos: *pirogue*<sup>50</sup>, carne assada, salada de tomate com cebola e arroz branco.

Olha diferente da festa do trigo, a nossa festa não é típica da Polônia, aqui é uma festa em louvor ao nosso padroeiro e assim servimos os

---

<sup>50</sup> Segundo os depoimentos dos moradores de Marcelino, *perohé* trata-se da especiaria de origem ucraniana, enquanto *pirogue* refere-se ao prato polonês

pratos que estamos acostumados no dia-a-dia. Mas como o *pirogue* sempre fez parte da nossa cozinha, ele também foi introduzido na festa. Até hoje servimos essa “delícia” e aqui existe uma disputa de quem trouxe o *pirogue* primeiro, os poloneses ou os ucranianos, pois embora os dois tenham nomes diferentes, eles são praticamente o mesmo<sup>51</sup>.

A fala de Luzia, confirma os conflitos do período (1895-1950) em que poloneses e ucranianos não compartilhavam os mesmos espaços. Notamos nessa fala que as fronteiras balizadas nos primeiros anos de reocupação territorial, ainda permeiam as memórias dos descendentes de poloneses e ucranianos. Joel Candau (2012) aponta alguns indicativos que contribuem para o entendimento desse quadro. De acordo com o antropólogo, o indivíduo é dotado de um mosaico de lembranças, são memórias auditivas, visuais, olfativas, táteis e gustativas que instigam distintas regiões do cérebro. São nesses aspectos sensoriais que as representações, as estratégias políticas e as relações de força tendem a se atenuar.

De acordo com Candau (2012), “em toda sociedade, cada indivíduo participa de uma política da memória porque ele carrega e colore certas representações do passado do grupo a qual ele pertence”. (CANDAU, 2012, p. 7).

Nos depoimentos colhidos durante essa pesquisa, percebemos que a memória está a serviço da lembrança e do esquecimento. Com assinala Candau em seus estudos, pois, a ocorrência da mesma é limitada (ao ponto que se torna impossível absorver totalmente um acontecimento, fato ou experiência), seletiva (porque compreendemos certos fatos mais fáceis do que outros, nesse caso, constatamos as lembranças dos descendentes poloneses e ucranianos, que mesmo morando no mesmo bairro, destaca apenas as lembranças de sua origem). Nessas eminências alguns elementos e vestígios podem se perder ao longo do tempo, além disso ela pode ir diminuindo conforme acontecimentos na vida social como, por exemplo, a rivalidade entre

---

<sup>51</sup> Entrevista realizada com a senhora Luzia Chistokova, neta de poloneses e responsáveis pelo Salão Paroquial da Capela de São Pedro. Depoimento colhido na Colônia Marcelino, tendo 35 minutos de duração.

poloneses e ucranianos no começo do século XX, que é amenizada a partir dos casamentos entre os moradores de Marcelino<sup>52</sup>.

Embora alguns moradores não recordassem sobre como se sucedeu aproximação entre as comunidades residentes de Marcelino, constatamos que foi a partir da década de 1950 que ucranianos e poloneses passaram a conviver de forma relativamente harmoniosa. Nesse período, há registros de casamentos entre essas populações e uma imagem do acervo da Capela São Pedro, no qual foram flagrados momentos da primeira procissão envolvendo as duas comunidades.

Apesar da aproximação, cada comunidade continua preservando os valores e costumes que lhe são inerentes. Até fevereiro de 2018, data última viagem de campo dessa pesquisa, poloneses eram sepultados no cemitério chamado de “brasileiros” e ucranianos no cemitério construído pelos primeiros colonos, além disso os fiéis que frequentam a Capela São Pedro não são os mesmos que seguem a Igreja da Santíssima Trindade.

No âmbito religioso, apenas uma vez por ano as duas instituições entram em comunhão: durante o feriado de Corpus Christi. A celebração é realizada por dois padres, um de cada comunidade. Os devotos se aglomeram na Capela São Pedro e seguem em procissão até a Igreja da Santíssima Trindade. O percurso é adornado pelas duas comunidades e desenhos de folha de trigo, pássaros e araucária são constantes nas gravuras das vias.

Margareth Claudiono Incote recorda que a primeira procissão em conjunto foi realizada no ano de 1954. No acervo da família há o registro da celebração, a imagem também fez parte da exposição organizada por Margareth no centenário da Capela de São Pedro em 2003. “Essa imagem foi um fotógrafo profissional que registrou, o meu avô Alberto era coordenador das atividades e fez questão de registrar esse acontecimento, que tanto para nós como para os ucranianos foi um marco na história”<sup>53</sup>

---

<sup>52</sup>Nessa pesquisa, observamos que a “memória humana está subordinada a um princípio de perda: ela opera uma triagem, seleciona, recorta, modifica os acontecimentos do passado sob efeito conjunto de ações cognitivas e psicológicas e de intimações do social” (CANDAU, p.52, 2012).

<sup>53</sup>Entrevista realizada no dia 20 de fevereiro de 2018, na Colônia Marcelino, bairro de São José dos Pinhais, com a agricultora Margareth Claudiono Incote, tendo 60 min de duração.



*Figura 12: Procissão de Corpus Christi. 1954. Acervo família Incote.*

A imagem é composta por uma série de símbolos que aferem as comunidades polonesas e ucranianas o caráter devocional e mariano também presente nos cultos do catolicismo popular. Os estandartes com as figuras do Sagrado Coração de Jesus e da Virgem Maria são características do catolicismo ibérico, que desembarcou no Brasil no século XVI. Mauricio de Aquino (2011) afirma que esse catolicismo era essencialmente mariano, e que o apreço pelos retratos e figuras consolidou-se com as batalhas da reconquista da península, transformando-se num marco da identidade ibérica. Nesse contexto, Maria tornava-se também um símbolo da identidade religiosa católica na guerra contra os reformistas protestantes, das vitórias sobre os mouros, da descoberta do caminho das Índias e da restauração da independência portuguesa na primeira metade do século XVII.

Ao lado dos estandartes, estão presentes as irmãs da Congregação Sagrado Coração de Maria, da comunidade ucraniana. As servas moravam em uma casa cedida pelo pároco local, posteriormente, com o apoio da comunidade local, construíram outro imóvel que funciona até a atualidade como prédio da “Escola de Ensino Fundamental Sagrado Coração de Maria”.

Nos primeiros anos funcionamento, o colégio chegou a atender aproximadamente 80 crianças. A maioria dos alunos morava nas redondezas

da região, outras na capital Curitiba, o que possibilitou de o Colégio funcionar também como um internato. As aulas tinham início na parte da manhã até as 15:00 horas. Na instituição os alunos aprendiam o idioma português no período da manhã e a língua ucraniana no turno da tarde. Aqueles que não eram alunos internos precisavam fazer diariamente longas caminhadas para chegar até a escola. .

No segundo ano de funcionamento, a escola atendia cerca de 80 crianças. As irmãs eram responsáveis por ensinar o idioma ucraniano para as crianças. “Os descendentes aprendiam com a família a falar o idioma e na escola, a ler e escrever” (SCHLOGEL, 2001, p.75). As irmãs também desenvolviam atividades na área da educação social, cultural, religiosa e segundo alguns moradores ofereciam atendimento odontológico.

Ainda relacionado às atividades educacionais<sup>54</sup>, a biblioteca da Colônia também era dirigida pelas irmãs, os colonos e descendentes iam até o estabelecimento para a procura de livros com idioma materno. Em 1951 foi construído o convento Sagrado Coração de Jesus (SCHLOGEL, 2001, p.77,) Dez anos depois, com recursos da comunidade católica e doações de agricultores locais, foi erguido o prédio da casa paroquial, que tinha como finalidade abrigar as atividades paroquiais da colônia, como o ensino da catequese, cursos para noivos, retiros espirituais e outras atividades clericais. No ano de 1980, durante as atividades da festa do trigo, foi inaugurado o salão paroquial da Igreja Católica Ucraniana da Santíssima Trindade, destinado a realizações de casamentos e outros eventos da comunidade. (SCHLOGEL, 2001, p.78).

Sobre as atividades paroquias em Marcelino, no ano de 1985, teve início a construção da casa de repouso para idosos da comunidade ucraniana, na qual todas as capelas e paróquias de São José dos Pinhais contribuíram para a conclusão do imóvel. Apesar de estar localizada em Marcelino, a casa de

---

<sup>54</sup>No início do século XXI, a escola Sagrado Coração de Maria oferecia o Ensino Fundamental de 1ª a 8ª séries. Em todas as turmas, o ensino religioso é aplicado. Da 5ª a 8ª séries, as aulas vagas são substituídas por essa disciplina. Já entre os primeiros anos, a abordagem é feita durante as aulas, sempre relacionando com temáticas do cotidiano. Além disso, antes do início das aulas e no final do expediente, são realizadas orações e preces do catolicismo Greco-ucraniano.

repouso para idosos recebe até os dias desse referido estudo, católicos ucranianos de todo o Paraná.

Pedro Nogas<sup>55</sup> conta que a escolha pelo local do referido asilo deveu-se alguns fatores: Marcelino estar localizado próximo de grandes centros urbanos como São José dos Pinhais e de Curitiba, a presença das irmãs Servas de Maria imaculada que já realizavam atividades paroquiais na comunidade e por último pelo bairro conservar características idílicas presentes desde os tempos da sua formação territorial. A principal renda para a construção da casa de repouso foi gerada durante as festas dos padroeiros locais. Além da ajuda da comunidade de São José dos Pinhais, os descendentes ucranianos receberam também doações oriundas das paróquias ucranianas na Alemanha e nos Estados Unidos.

Segundo dados da Epárquia Metropolitana Católica Ucraniana São João Batista<sup>56</sup>, as obras da casa de repouso tiveram início na semana das comemorações da 20ª Festa do Trigo. A data tornou-se oportuna, uma vez que o número de visitantes no local era relativo e essa também teria sido uma das oportunidades para explicar aos presentes quais seriam as finalidades e vantagens do lar dos idosos para Marcelino.

O projeto arquitetônico, foi planejado pelo arcebispo Dom Efraím Basílio Krevey, paranaense, natural da cidade de Ivaí. Naquele período Efraim estava à frente da Epárquia de São João Batista na cidade de Curitiba. Já o autor do anteprojeto foi o engenheiro Amauri Cavalheiro, e o término da obra, concluída pelo engenheiro Luciano Voytsikovkyj.

A inauguração aconteceu no domingo, dia 11 de dezembro de 1988<sup>57</sup>, e contou com a presença da Superiora Geral da Congregação das Irmãs Servas de Maria Imaculada Ir. Francisca Bebliw de Roma. Nesse dia, as freiras dessa ordem tiveram a incumbência de zelar integralmente pela casa de repouso. Nos arredores da igreja foi realizada uma festa popular, com pratos típicos da Ucrânia, como *kutiá* e *holopti* e *perohé*, a renda foi destinada em benefício da Casa de Repouso Nossa Senhora do Amparo.

---

<sup>55</sup> Entrevista realizada no dia 26 de janeiro de 2016, na Colônia Marcelino, tendo 40 minutos de duração.

<sup>56</sup> Disponível em: <https://metropolia.org.br/metropolia/curitiba-martim-afonso/>. Acessado no dia 15 de abril de 2016.

<sup>57</sup> Dados cedidos pela Metropolitana Católica Ucraniana São João Batista.2017

Outro edifício construído pelos moradores de Marcelino foi a nova igreja da Santíssima Trindade. Os dados da Epáquia Metropolitana Católica Ucraniana São João Batista mostram que o início das obras ocorreu no dia 27 de janeiro de 2008, também durante a celebração eucarística da 41ª edição da festa do trigo. Na ocasião houve o lançamento da pedra fundamental da nova capela, na qual estiveram presentes os arcebispos D. Volodemer Koubetch, Arquieparca de São João Batista dos Ucranianos na cidade de Curitiba, além de outras autoridades clericais como o arcebispo D. Efraim Krevey, o Pe. Teodoro Hanicz, OSBM, pároco responsável pela comunidade ucraniana de Marcelino, o Sr. Pedro Nogas Neto e Sra. Neonília Diadio Nogas, Presidente-Executivo do Conselho Administrativo Paroquial e autoridades políticas como então prefeito de São José dos Pinhais o Sr. Leopoldo da Costa Meyer e esposa, Sr. Antônio Benedito Fenelon, vice-prefeito Municipal; o Sr. Leopoldo Magno Magalhães, arquiteto responsável pela obra e o Sr. Sandro Setim, Secretário Municipal da Indústria, Comércio e Turismo.



*Figura 13: Obras na nova Igreja da Santíssima Trindade. Acervo Prefeitura Municipal de São José dos Pinhais, 2009*

A figura 13 pertence ao acervo da Prefeitura Municipal de São José dos Pinhais, registrada em janeiro de 2009, durante as comemorações da 43ª edição da Festa do Trigo. No mesmo quadro, o autor captou os dois edifícios de rito ucraniano no local: o erguido na década de 1920 e o novo prédio ainda

em construção. Ao depararmos com esta imagem, podemos observar que apesar das obras terem sido iniciadas no intervalo de um ano, a estrutura arquitetônica da nova igreja encontrava-se relativamente avançada, na qual podemos constatar a presença de elementos como estacas, vigas, baldrames, colunas, pilares e paredes erigidas.

Outro elemento relevante na fotografia é o campo de as flores presentes na parte inferior. Os pés de cravos amarelos, vermelhos e alaranjados além de remeterem a sensações como a paz, fraternidade, amor e plenitude, reafirmam o discurso propagado por autoridades políticas, reportagens jornalísticas e referências no livro de memórias lançado pela Prefeitura Municipal de São José dos Pinhais em 2001, que exaltam que a Colônia Marcelino apresentar baixos índices de criminalidade como furtos, assaltos e homicídios.

Apesar de Marcelino ser uma vila com poucos moradores e esses pertencentes ao mesmo grupo étnico, atualmente o bairro padece com problemas relacionados à violência e segurança. O portal Banda B no dia 23 de novembro de 2014, noticiou um assassinato de um jovem durante uma festa de 15 anos. O site RIC, ligado à rede Recorde de televisão informou no dia 13 de fevereiro de 2015, o homicídio de três jovens durante uma tentativa de assalto no Vilarejo.

Gilmar Rinaldi da Silva, trabalhou por seis anos na edificação do monumento e revelou algumas passagens sobre o período em que os moradores dedicavam-se a construção da Igreja.

Eu não sou descendente de polonês e nem ucraniano, minha mãe é bugra, mas eu sempre trabalhei como pedreiro na região e o seu Pedro Nogas me chamou para a obra daqui. Para terminar a Igreja, foi muito demorado faltava dinheiro e aí tinham as doações que o pessoal daqui mesmo ajudava. Mas o grosso só vinha em janeiro, com a Festa do Trigo. Aí em fevereiro, março a construção deslanchava. Por isso todo mundo ajuda na festa do Trigo. Ficou muito bonita, pessoal fala que está bonita como a de Santa Sofia na Ucrânia.<sup>58</sup>

A fala de Gilmar evidencia a importância que a Festa do Trigo tem para essa comunidade, ao ponto de que as obras se reiniciavam com a renda

---

<sup>58</sup>Entrevista realizada no dia 20 de fevereiro de 2018, na Colônia Marcelino, bairro de São José dos Pinhais, com o senhor Gilmar Rinaldi da Silva, 48 anos, tendo 30 minutos de duração.



arrecada após o festejo. Assim a celebração esta presente em diversos momentos da vida em comunidade.

O tema desse estudo é mencionado durante a construção da casa paroquial (1980), na inauguração da casa de repouso (1986) no lançamento da pedra fundamental da nova igreja ucraniana (2008) e em todas as edições subsequentemente, na qual a renda do festejo era destinada para a conclusão da nova igreja. Enquanto os prédios eram erguidos, parte da renda líquida da festa do trigo era destinada para essas construções. O que atesta o seu caráter não apenas cultural, mas também econômico e social.

### **2.3- Ucranianos em comunhão: práticas culturais e religiosas.**

Os colonos ucranianos que chegaram ao Brasil trouxeram consigo alguns costumes e práticas do seu país natal, “conforme permitiam as circunstâncias e o novo modo de vida, os imigrantes, assistidos por suas igrejas e associações, preservaram essas tradições, dando um novo colorido à terra que os acolheu e lhes serviu de nova pátria”. (BORUSZENKO, 1995, p. 33).

Poloneses e ucranianos cultivaram por muitos anos de forma isolada praticas culturais inerentes aos seus ancestrais. “A separação aconteceu por questões de ordem cultural e religiosa. Havia diferença entre os costumes dos países de origem e nos primeiros anos não houve uma preocupação em uma aproximação” (MAROCHI, 2013, p.202). Pedro Nogas<sup>59</sup> menciona que a aproximação entre poloneses e ucranianos aconteceu somente a partir da década de 1940, na qual os colonos paulatinamente passaram a celebrar a páscoa, corpus Christi e natal juntos. Nesse período os casamentos entre descendentes de ucranianos e poloneses também se tornaram comum.

Essas celebrações ganhavam contornos diferentes na tradição ucraniana: O casamento era comemorado com uma festa de três dias, que remontavam ao período em que os homens raptavam ou compravam suas

---

<sup>59</sup> Entrevista realizada no dia 26 de janeiro de 2016, na Colônia Marcelino, tendo 40 minutos de duração.

noivas. Nesses dias festivos, cânticos e costumes dos príncipes e duques de Kiev eram retratados assim como contos folclóricos.

Para Andreiv George Choma (2013, p.85) na obra “Brasil-Ucrânia: Linguagem, cultura e identidade” as festas de casamento eram constituídas em três ritos: pedido, noivado e casamento. No primeiro rito, a figura do *stárosta* era de extrema importância. Este atuava como um mediador entre as famílias dos noivos, era ele que apresentava o noivo para a família da noiva. “Até certo momento, os noivos eram meros coadjuvantes nas negociações matrimoniais: os pais e o *stárosta* detinham os papéis principais”. (ANDREAZZA, 1999, p.137).

### 2.3.1 O Casamento

Maria Luiza Andrezza (1999, p.147) esclarece que nos noivados, os familiares do futuro casal se reuniam na casa dos pais da noiva. Era de responsabilidade das mulheres a preparação das massas, repolho e pepino azedo e do *korovai*; já os homens ficavam responsáveis pelo o preparo das carnes de gado e porco.

O historiador Paulo Augusto Tamanini (2009) pontua que a prática de fazer pão, era uma atividade inserida pelas mães, durante a meninice e o ato de cozinhar excedia não apenas como uma atividade domiciliar, mas também como a mulher descendente deveria cuidar de si e do seu próximo:

Tais conhecimentos exigiam raciocínio, previsão, memorização, identificação de texturas e odores e uma afinada sensibilidade do olhar. O ato de cozinhar, sob essa perspectiva, reinvestia-se, portanto, de um sentido que extrapolava uma função repetitiva e jogava luz na preocupação que a mulher ucraniana tinha com o cuidado de si e do

Outro. Ao entorno da tarefa de preparar o pão com esmero e cuidado, Rondava uma sublimidade dos pormenores, traduzida por um cotidiano carregado pela radiância de signos culturais latentes cujos papéis e tarefas domiciliares de mãe e esposa culturalmente enraizados eram esperados (TAMANINI, 2009, p.288)

Após o preparo dos alimentos, o noivo fazia o pedido de casamento para o pai da noiva. Com consenso, a mãe da noiva benzia as alianças do futuro casal. Em respeito ao período pascoal, a data para solenidade raramente acontecia durante o período da quaresma. Tamanini elucida que todos esses ritos faziam parte de um conjunto no qual o matrimônio estava inserido “o noivado para os ucranianos ortodoxos e católicos de rito oriental não se

resumia a um acontecimento sócio familiar anterior ao casamento, mas que se inseria no contexto sacramental do próprio matrimônio” (TAMANINI, 2009, p. 327).

A festa tinha início uma semana antes ao casamento. A casa dos pais da noiva era preparada e decorada com auxílio dos *drujby* -amigos solteiros escolhidos pelo casal. Além da decoração na casa, eram confeccionadas guirlandas que eram utilizadas para ornamentar a mesa de *korovai* e coroas de alecrim que seriam utilizados pelos noivos na cerimônia religiosa (CHOMA, 2013, p.85). Os galhos que restavam das coroas eram distribuídos pela noiva para as mulheres solteiras, desejando sorte no amor.

Dois dias antes da cerimônia, as mulheres casadas preparavam o *korovai*, um pão adocicado e decorado com o formato de “luas, estrelas, flores, folhas e pássaros, que são feitos com a própria massa do pão, só não se utiliza o fermento nestes enfeites, assim eles ficam firmes e não são comestíveis” (LUCAVEI e SCHORNER, 2013, p.60). Na atualidade esses símbolos sofreram algumas mudanças, por exemplo, a árvore agora é uma araucária.

Ao centro do *korovai*, costumava-se colocar ramos de araucária, decorados com flores e fitas, simbolizando a vida conjunta e prosperidade. Lucavei e Schorner (2013, p.54) ressaltam que no dia do casamento, os noivos se despediam da casa dos seus pais. Esse era o momento em que eles deviam pedir a proteção deles. Compartilhar um pedaço do *korovai* demonstrava a satisfação pelo enlace. Na ocasião os noivos também pediam perdão pelas desobediências cometidas com a família, como podemos observar na figura 14:



*Figura 14: Despedida dos pais aos futuros noivos. Acervo Mario Nogas, 1979*

A fotografia tem o tamanho original de 14 por 9 cm, colorida, na posição vertical e apresenta em um mesmo plano as duas famílias do casal Mario e Nádia Nogas, enquadrados ao centro da imagem. Quanto à conservação, ela apresenta alguns borrões no canto inferior esquerdo, atenuada com o aumento de contraste e brilho e data o ano de 1979.

A figura 14 integra o acervo da família Nogas, no registro os noivos Nádia e Mario Nogas estavam sendo abençoados pelos seus pais, momentos antes de se dirigirem a Igreja da Santíssima Trindade. Ao observar a fotografia podemos constatar que embora esse ato se resumisse basicamente aos familiares, outras pessoas assistiam a cerimônia. Atentando ao canto superior direito, observamos duas pessoas, atrás da janela assistindo a cerimônia. No canto superior esquerdo é possível também observar a existência de um bolo de três andares, provavelmente reservado para a festa após a cerimônia religiosa.

Ao examinarmos uma imagem, devemos compreender para quem e por quem ela será vista. Nesse caso, para os noivos Mario e Nádia e contemplada para os amigos e familiares. Na imagem a seguir, podemos constatar um exemplo em que os ritos dos casamentos ucranianos foram transmitidos de geração em geração.



Figura 15: Casamento de Neuza e Mauricio Torres na Colônia Marcelino. Acervo: Mauricio Torres, 2000.

A figura 15 possui o tamanho original de 15 por 9 cm, colorida, na posição vertical. Com iluminação artificial, registra em um plano centralizado os pais Mario e Nádia Nogas e a filha Neuza Nogas. O registro do fotógrafo encontra-se em bom estado de conservação, sem rabiscos ou borrões, não foram feitas alterações enquanto brilho, saturação e contraste.

Mais do que registro de um momento especial para a família Nogas, a fotografia é uma importante fonte para compreendermos como determinados valores são passados de pais para filhos na Colônia Marcelino. O registro de 1979, (figura15) mostra os então noivos Mario e Nádia Nogas despedindo dos seus pais e sendo abençoados com o *korovai*. Vinte e um anos após essa data, esse rito continua presente na vida social dessa família. Mario e Nádia então noivos, agora são os pais da noiva Neuza, e abençoam o futuro enlace matrimonial também oferecendo o *korovai*.

Nas figuras 14 e 15, observamos que ambas as noivas se casaram com véu e grinalda (símbolos da pureza e imponência), os pais dos noivos na imagem 18 está vestido com blazer e na imagem 19, Mario Nogas esta trajado com terno. Além disso, podemos constatar que o casal Mario e Nádia Nogas, diferente dos seus pais, viviam em uma casa de alvenaria e não de madeira.

Na década de 1970, acompanhados de seus respectivos padrinhos, os noivos seguiam para a Igreja dentro de carroças. No trajeto, foguetes eram

disparados anunciando a chegada do casal. No início da cerimônia religiosa, após a entrada dos padrinhos, “o noivo e o sacerdote vêm do altar de encontro à noiva. O noivo cumprimenta a noiva e o pai dela, e tanto o noivo quanto a noiva são em suas respectivas vezes indagados pelo sacerdote se estão desejando por livre e espontânea vontade” (LUCAVEI e SCHORNER, 2013, p.55).

Em seguida, o padre abençoa as alianças e se sucede o juramento matrimonial. Após o ato de confirmação do sacramento entre os noivos, o celebrante cobre a cabeça do casal com a coroa confeccionada com ramos de alecrim. Cujo significado remete a eles a graça santificante de Deus. A “a partir do instante da coroação tornam-se o rei e a rainha do seu lar, não dando ou devendo obediência aos pais, tendo que conduzir sua nova família como um rei/rainha conduz uma nação (LUCAVEI e SCHORNER, 2013, p.57)

No final da cerimônia, a noiva tem a possibilidade de se dirigir ao altar e oferece flores para a imagem de Maria, mãe de Jesus, em sinal de respeito e devoção. Posteriormente, os noivos eram recebidos na casa dos pais da noiva, desse momento iniciavam o ritual com as mães dos noivos, que ofereciam uma taça de água e de vinho ao casal, fazendo uma menção a passagem bíblica das bodas de Canaã<sup>60</sup>. A água era tomada por completo e o vinho apenas um gole, em seguida o casal jogava o restante para trás. Posteriormente, a mãe do noivo oferecia pão e sal, para que nunca faltassem alimentos para casal e sua família.

Por volta da meia noite, acontecia um dos momentos mais esperados da festa: a dança com o *korovai*. Lucavei e Schorner (2013, p.57) esclarecem que o rito iniciava-se com um casal de padrinhos dos noivos dançando e ao mesmo tempo segurando o pão ucraniano. Em seguida, os outros casais da festa que também desejassem poderiam começar a dançar e segurar o pão. O rito era finalizado com a entrega do *korovai* aos noivos e a brincadeira do bom barqueiro na qual os convidados faziam um túnel aonde todos os casais iriam atravessando, esse último rito era uma maneira dos amigos dos noivos

---

<sup>60</sup>A boda de Canaã trata-se de uma narrativa bíblica presente no Evangelho de João (João 2:1-11), na qual teria sido o primeiro milagre de Jesus, quando a água tocada por Cristo teria se transformado em vinho.

desejarem sorte ao casal. No final da festa, os noivos se despediam ao som de cantos líricos que falavam de amor, estima e respeito, no dialeto ucraniano.

### 2.3.2 A Páscoa

Outro rito ucraniano enraizado na Colônia Marcelino é a comemoração da Páscoa, que difere das celebrações do catolicismo romano e do catolicismo oriental. Na Ucrânia, as comemorações da Páscoa estão milenariamente ligadas com o advento da primavera. Para Vilson José Kotvisky (2004, p.24) na obra “Da Ucrânia para o Brasil” antes da conversão de “Vladmir o Grande”, os eslavos acreditavam que por onde os deuses Dajboh e Lada caminhavam as flores renasciam, em agradecimento pela chegada da estação da primavera e também pelo fim dos dias frio, por esta regra, eles passaram a confeccionar *pêssankas* (ovos coloridos).

Essa arte milenar ucraniana, deriva do verbo *pessati*, que significa escrever. Nos ovos eram desenhados símbolos como flores, cavalos e peixes. Após a conversão de “Vladmir o Grand” e ao cristianismo em 988, essa prática tomou contornos distintos. Burko (1963) aponta que no mesmo ano em que Vladmir converteu-se ao cristianismo, grande parte da população foi forçada a se batizar no rio *Dniepre*<sup>61</sup>. Mas, o príncipe considerava fundamental que o clero na Ucrânia estivesse submetido aos seus domínios e não tivesse interferência da Igreja de Roma. Dessa permissa, posteriormente surgiu a Igreja Católica Ucraniana, com fortes influências do império Bizâncio. Para Fernanda Mazuco e Maria Inêz Antônio Skavronski, o catolicismo de rito Bizâncio em termos de fiéis, seria a maior vertente católica oriental (2014, p.42)

A comunhão com a Igreja de Roma foi firmada apenas quatro séculos depois, em um acordo em 1596, na qual o doutor em Ciências da Religião, Teodoro Hanicz ressalta:

Este acordo é conhecido como União de Brest. Esta união envolveu o metropolita de Kiev, bispos, príncipes, imperadores, monges, nobres e representantes do papado romano e o papa. A união foi motivada por uma crise na Igreja da Ucrânia do século XVI, com sede metropolitana em Kiev. As causas podem ser encontradas no campo político e no campo eclesiástico religioso. As causas políticas estão relacionadas à situação de dependência da Ucrânia. (HANICZ, 2013, p.4)

---

<sup>61</sup> Esse rio tem cerca de 2 201 km de extensão, e percorrem os países da Rússia, Bielorrússia e da Ucrânia.

Mesmo com a adoção do monoteísmo como religião oficial, os eslavos mantiveram alguns costumes peculiares ao período pagão, como a festa da primavera. A solução foi incorporar essas práticas culturais na nova ordem religiosa, pois ambas eram festejadas aproximadamente no mesmo período do ano. Símbolos como a cruz, os cordeiros, os carneiros, as antílopes, as espigas de trigo, os cachos de uvas e pássaros foram introduzidos nas artes das *pêssankas*. Assim, a Festa da Primavera passou a ser celebrada como o advento da Páscoa.

Durante o século XX, quando a Ucrânia pertencia a União Soviética, a prática de desenhar *pêssankas*, foi proibida em todo seu território. Sganzerla (2007) argumenta que o costume só voltou a tomar contornos definitivos no país do leste europeu em 1991, com o fim do regime soviético. “Esta arte confinada aos porões, por muitas décadas, renasce nas aldeias, escolas, clubes e cidades de todo o país, independente desde 1991, com todo o seu brilho histórico, magia e mistérios” (SGANZERLA, 2007, p.21). Apesar de um costume realizado durante a Páscoa, é comum os descendentes ucranianos presentearem seus próximos com a *pêssankas*, “estabelecendo uma relação simbólica entre quem dá e quem recebe” (STEFFEN, 2004, p.19).

Os moradores de Marcelino apontam a celebração da ressurreição de Cristo como uma das solenidades religiosas mais importantes na colônia. Choma (2013, p.82) esclarece que os preparativos para a festa têm início durante a quaresma. Nas comunidades ucranianas é incentivado a prática do jejum de carnes nas quartas e sextas-feiras. Na semana que antecede o domingo de aleluia, as donas de casa se preocupavam em limpar suas moradias e cuidar dos canteiros, lavar as os panos, roupas de cama, mesa e banho que serão utilizadas durante o período pascoal, além de finalizar as artes nas *pêssankas*<sup>62</sup>.

“Na Quinta-Feira santa celebrava-se uma missa especial, no rito o padre lia os doze evangelhos da bíblia que narram à história da paixão de cristo” (CHOMA, 2013, p.83). As celebrações na sexta-feira eram divididas em dois

---

<sup>62</sup> A confecção de bordados e porcelanas provenientes do artesanato local será devidamente explorada na unidade cinco desse estudo, quando iremos analisar as práticas de comércio durante as festividades do trigo.



períodos: um anterior a ida à igreja e outro posterior a procissão em adoração ao *plastsianetsia*, espécie de um quadro pintado com o rosto de Jesus. Na parte da manhã os ucranianos praticavam o jejum, mantendo a abstinência de carnes. A lida na roça e nos afazeres de casa também era proibida, em sinal de respeito ao flagelo de Cristo.

A *plastsianetsia* ficava exposta na capela até o sábado à noite. Os ucranianos revezavam-se em vigília como se guardassem o tumulo do “Salvador”. O som das *Matracas*, instrumento de percussão feito de madeira, substituem os sinos das igrejas durante a adoração. No sábado de aleluia ou em alguns lugares no domingo de páscoa era celebrada a liturgia da ressurreição. Choma (2013) realça que durante a missa é lido o evangelho de João em quatro línguas: português, latim, grego e ucraniano. Em seguida é realizada uma procissão em torno da igreja, na qual são levadas as imagens do Cristo ressuscitado, a bíblia e o pão da Páscoa, chamado de *paska*<sup>63</sup>.

Choma (2013, p.83) pontua que nesse momento, os sinos voltam a tocar e os presentes exclamam *Hrêstósvoskrés*, que no idioma ucraniano significa que Cristo Ressuscitou. Após o final da celebração o padre realiza a benção dos alimentos. Os fiéis preparam uma cesta com os nutrientes que não devem faltar ao longo do ano, como ovos, pães doces, sal, manteiga, condimentos e ervas. Como podemos observar na imagem 17.

---

<sup>63</sup>A *Paska* trata-se de um pão decorado com símbolos religiosos e figuras da fauna e flora, elaboradas especialmente para o dia da páscoa.



Figura 16: Benção dos alimentos para Paska.2017. Acervo: Igreja Santíssima Trindade.

Esse registro fotográfico integra o acervo da Igreja da Santíssima Trindade em captou os fiéis se preparando para benção dos alimentos, no pátio da capela. Cada família confeccionou uma cesta que, após o rito, seria consumida no domingo de manhã. O autor do disparo contemplou no mesmo quadro as famílias preparando as suas cestas, ascendendo velas e outras preparando para a chegada do padre no local. No domingo, além do almoço outros ritos marcam presença durante as festividades, como a *haika* espécie de dança feita ao redor da capela. A festa da páscoa ucraniana pode persistir por mais três dias, “quando os fiéis se dirigem aos cemitérios para cantar novamente “*Hrestós voskrés*” (CHOMA, 2013, p.84)”. A *Voskrés* na *Panakhyda* como é chamada pelos ucranianos, é um rito destinado especialmente aos mortos,<sup>64</sup> com intuito de anuncia-los a ressurreição do ‘Salvador’

Tamanini ressalta que durante a Páscoa e o Natal a culinária ucraniana ganha “visibilidade, fôlegos e sobrevida” (TAMARINI, 2013, p.267), pois na festa do nascimento de Jesus era elaborada uma ceia com doze pratos originários da Ucrânia, no entanto, os preparativos para a festa que marca o

<sup>64</sup>Após a perda de um ente querido, os ucranianos preparam um banquete de funeral, que tinha a finalidade de despedir o morto de seus familiares, assim como o feriado de finados em que especiarias da Ucrânia eram servidas aos entes queridos, esses costumes vêm se perpetuando ao longo do tempo em Marcelino.

nascimento de Jesus têm início no dia 14 de novembro, na celebração em homenagem ao apóstolo Felipe, a homenagem a santo, se deve data de comemoração e do natal remeter a quarentena entra a Quarta-Feira de Cinzas e a Páscoa. (CHOMA, 2013, p.85) .

### **2.3.3 O Natal**

Segundo o evangelho de João, Felipe teria nascido na região de Betsaida na Galileia, e foi chamado por Jesus junto com Pedro e André para ser um dos seus discípulos "No dia seguinte quis Jesus ir à Galileia, e achou a Filipe, e disse-lhe: Segue-me." (BIBLIA, João 1:43). Para Jacopo Varazze, na obra " Legenda Aurea, a vida dos santos", o apóstolo teria realizado alguns milagres durante sua passagem pela Ásia, Palestina e Grécia, quando teria revivido um homem já sucumbido (VARAZZE, 2003, p.401). Posteriormente, Felipe foi morto crucificado e apedrejado na cidade de Hierápolis na região da Frígia, atual Turquia no ano de 80 D.C. Os rituais em homenagens a Felipe duram cerca de quarenta dias nas comunidades católicas ucranianas. Nesse período chamado de *pelepivikaos*, os fies deveriam fazer jejum de carne e orações mais intensas era recomendável também que as famílias permaneçam unidas até a véspera de natal.

Na noite de 6 de dezembro, é celebrado o dia de São Nicolau, este é considerado um dos santos de maior devoção no território ucraniano. Nicolau nasceu na cidade de Pátara, na Ásia, no ano de 275. Nos Estados Unidos e Canadá em outros países de língua inglesa é chamado de Santa Claus (VARAZZE, 2003, p.69). Após a sua morte no dia 6 de dezembro de 350 d.C., foram atribuídos na Europa oriental alguns milagres referentes ao seu amparo com marinheiros, comerciantes e agricultores.

Contudo, Nicolau é considerado patrono das crianças, devido à postura fraterna com os mesmos durante seu mandato como bispo na cidade de Mira. Na noite em sua comemoração, os familiares se reúnem e trocam presentes, as crianças recebem simbolicamente de Nicolau, vestido com trajes vermelho.

No dia 24, as mulheres de casa se dedicam a preparar os pratos que serão servidos na ceia. A todo são preparados doze pratos, "os quais na época do paganismo simbolizavam os doze meses do ano e após a conversão ao

cristianismo remetem aos doze discípulos de Cristo” (CHOMA, 2013, p.80). Na ceia ucraniana, mantém-se o jejum de carne, os dozes pratos são elaborados com nutrientes como o trigo, hortaliças, legumes, mel e frutas. O homem da casa tem a responsabilidade de limpar toda propriedade e forrar a mesa e o assoalho da casa com feno e palha, remetendo ao local que Jesus teria nascido. Na sala é colocada uma *ialênka* espécie pinheiro, adornado com uma estrela na parte superior.

De acordo com Choma (2013, p.81), quando todos os convidados estão reunidos, o chefe da família apresenta um feixe de trigo, que representa os antepassados ucranianos. Este clama pelos fenômenos climáticos da natureza: como tempestade, nevasca e granizo a participarem da ceia, “como não obtém respostas, deseja que estas desgraças não apareçam durante o ano, pois quando foram convidadas, não compareceram”. (CHOMA, 2013, p.82) .

O dono da casa saúda a todos com as palavras: *Khrestós Rodêvcia!* (Cristo nasceu) e os convidados respondem: *Slavimolohó* (Glorifiquemo-lo). O primeiro prato degustado é o *kutiá*, iguaria presente na festa do trigo em Marcelino, após esse, outras iguarias são degustadas, como: *Kutiá*<sup>65</sup>, *Kapusniak*<sup>66</sup>, *Borstch*<sup>67</sup>, *Vareneke*<sup>68</sup>, *Pereske*<sup>69</sup>, *Uzava*<sup>70</sup>, *Holopty*<sup>71</sup> *Kolach*<sup>72</sup>, *Paleanestse*<sup>73</sup>, *Kácha*<sup>74</sup>, *Hrebe*<sup>75</sup> e *Krejalkê*<sup>76</sup>. Posteriormente, são entoados os *koliadkas*, um cântico elaborado especialmente para a ceia natalina, é entoado.

O *koliadksas* também é cantado à meia-noite quando as famílias vão até a igreja celebrar o nascimento de Jesus e no dia do natal, quando os grupos de pessoas chamadas de *koliandnekê* visitam as casas mais próximas anunciando a chegada do “salvador”.

---

<sup>65</sup> Preparado com grão de trigo cozido, misturado com sementes de papoula, mel e nozes.

<sup>66</sup> Preparado com repolho, óleo de girassol e peras.

<sup>67</sup> Sopa de beterraba com legumes, cogumelos e peixes.

<sup>68</sup> Pastel cozido feito com farinha de trigo e que poder recheado com batata, requeijão, ameixas ou milho.

<sup>69</sup> Pastel recheado com cereja.

<sup>70</sup> Caldo de frutas cristalizadas

<sup>71</sup> Espécie de charuto feito com repolho e trigo sarraceno.

<sup>72</sup> Pão salgado feito com farinha de trigo

<sup>73</sup> Torta doce.

<sup>74</sup> Pão doce; em algumas regiões, com recheio de doces de frutas

<sup>75</sup> Espécie de cogumelos cozidos, preparados em forma de salada ou em forma de molho

<sup>76</sup> Repolho cozido, temperado com água, sal e iguarias.

Nesse capítulo, apontamos algumas práticas dos moradores de Marcelino e como as mesmas estão associadas à festividade do trigo. Os pratos degustados durante a Páscoa e o Natal, como o *Kutiá*, *Holopty*, *Paleanestse*, além das *Paska* e *Korovai* também foram incorporados durante anos pela comunidade ucraniana na festa do trigo.

Além desses pratos que demonstram uma relação estreita entre as práticas culturais pela comunidade e Marcelino e da Ucrânia, grande parte das edificações religiosas foram construídas com o lucro revertido da festa, como é o caso da casa paroquial, o salão paroquial e a nova igreja da Santíssima Trindade. Além de financia-las, as obras foram inauguradas durante a celebração do trigo o que atesta a sua importância perante os colonos.

A celebração promove não apenas aos descendentes ucranianos, mas também toda a comunidade de São José dos Pinhais, uma série de práticas culturais referentes à cultura ucraniana. Além disso, através de outras práticas culturais e sociais como a “Caminhada Internacional da Natureza” e as atividades nas chácaras de lazer que oferecem refeições típicas da culinária ucraniana, contribuem para o crescimento do turismo regional.

Apesar de a camomila ser o principal produto cultivado em Marcelino e a região possuir uma diversidade sazonal de culturas, o trigo continua presente no cotidiano de parte dos moradores de Marcelino. Os principais alimentos ofertados durante as celebrações de matrimônio e da páscoa como o *korovaie* e a *paska* tem como nutriente principal o centeio cultivado desde o fim do século XIX em Marcelino, assim como alguns pratos da santa ceia ucraniana, que são degustados pelos participantes da Festa do Trigo na colônia.

### **Capítulo 3:** **O trigo vai à mesa! A culinária como representação identitária**

O trigo pode ser compreendido como elemento fundamental nas relações políticas, econômicas<sup>77</sup>, sociais, e culturais na História da humanidade. De moeda de troca e oferenda aos deuses no Egito Antigo à principal produto cultivado e exportado pela Ucrânia, o grão foi responsável também por potencializar relações sociais e econômicas em Marcelino.

O êxito econômico dos imigrantes ucranianos que ancoraram em São José dos Pinhais se deve ao cultivo do trigo em um solo diferente do seu país natal. Em Marcelino, o grão foi instituído como atividade econômica por mais de setenta anos. Ela foi determinante para a realização da primeira edição da celebração em reverência ao trigo em 1967. Assim, nessa unidade centralizaremos a nossa discussão na comensalidade, ou seja, na organização do almoço realizado no dia da festa, que envolve saberes culinários, relações de amizade e pertencimento, engendradas em espacialidades, com marcos temporais definidos, na qual as religiosidades, mediadas pelas dádivas e contradádivas fortalecem os laços identitários de maneira recíproca.

Nessa direção, cabe-nos lembrar que os costumes alimentares dos seres humanos se modificaram radicalmente ao longo do tempo. O comer coletivo passou de uma mera questão nutricional para uma função social, que contempla a comensalidade. Esta por sua vez será analisada sob dois prismas: como ingrediente de aproximação entre os moradores da Colônia Marcelino e como componente alimentar primordial na celebração de datas e festividades entre grupos de amigos e familiares. Antes de adentrarmos nessa discussão, é de suma importância, algumas reflexões acerca do papel da história da alimentação nos estudos históricos e como a mesma tem auxiliado na compreensão de assuntos até então pouco explorados ou apresentados, e

---

<sup>77</sup> Carneiro (2003, p.55) assevera que o comércio do trigo pode ser considerado o mais importante entre todas as relações comerciais anteriores à revolução industrial devido a fugacidade em que era comercializado em diversos terrenos, entretanto, o volume de sua comercialização não chegou a ultrapassar 1% do montante produzido. Como ainda não existiam técnicas que pudessem conservar o cereal por um determinado tempo, as safras se não fossem comercializadas deveriam ser consumidas rapidamente.

suas novas perspectivas. Por conseguinte, espera-se que o quadro multidisciplinar apresentado, instigue e deleite o debate de ideias que requer a temática.

### **3.1 Dos caminhos historiográficos aos campos de Marcelino.**

O historiador Carlos Roberto Antunes dos Santos, em artigo publicado pela Revista da Academia Paranaense de Letras, pontua que a “A fisiologia do gosto”, do gastrônomo francês Brillat-Savarin (1825) pode ser considerada a primeira obra dedicada aos estudos alimentares e aos prazeres provocados pelo paladar (2005, p.13). Lançada originalmente em 1825, dois meses antes da morte de Savarin, “Fisiologia do gosto”, conta com o prefácio do historiador e antropólogo Alfredo Sarmago e trouxe à luz importantes aspectos da culinária mundial e a relação dos sentidos do corpo humano, como o paladar, olfato, tato e visão, que estão ligados ao prazer de se alimentar.

A obra dividida em trinta “meditações”, analisa a natureza dos alimentos, os modos de produzir iguarias, sejam elas fritas, cozidas ou assadas: ponto e vírgula a relação do alimento com o sonho, descanso, jejum, obesidade, magreza, tratamentos “curativos” e até a sua ligação com a morte no preparo de banquetes. Apesar de seu aspecto descritivo, na qual se apresentam cadernos de receitas e anedotas, a obra é de importante valia ao apresentar a temática e as distintas possibilidades de investigação.

Quase cem anos após “Fisiologia do Gosto”, Santos salienta que “História da Alimentação Vegetal desde a pré-história” do botânico polonês Adam Maurizio (1932), o livro lançado em Paris, que trouxe um panorama quanto ao cultivo de gêneros agrícolas e como estes estiveram relacionados ao desenvolvimento das sociedades desde a pré-história (2005, p.14).

Rafaela Basso em “O lugar da alimentação nos estudos históricos da escola dos Annales” afirma que Maurizio compreendia que a alimentação seria um parâmetro de evolução das sociedades. Assim, partindo de quanto mais requintadas e sofisticadas as convenções alimentares, mais instruído era determinado grupo, o pesquisador procurou instituir uma relação da história dos vegetais com a história das civilizações antigas. (BASSO, 2015, p.2)

No entanto, tanto para Santos como para Basso, foi em “Mediterrâneo e o mundo Mediterrânico na época de Felipe” de Fernand Braudel (1945) que assuntos ligados ao cotidiano e às rotinas alimentares poderiam ganhar contornos tangíveis na historiografia. O grande êxito deste estudo é ter mapeado temáticas que até então passavam despercebidas ao campo do historiador. Ao analisar o cotidiano, Braudel trouxe à luz a temática acerca dos “hábitos alimentares” como fonte e real possibilidade de investigação ao historiador (BASSO, 2015, p.6).

De mesmo modo, Braudel<sup>78</sup> exemplificou sua tese, mostrando que as rupturas na sociedade, o movimento imigratório da Europa para outros países, as invasões Bárbaras e Germânicas e as mudanças políticas e ideológicas de determinados grupos eram precedidas em grande parte por períodos de escassez de alimentos ou má administração do montante agrícola (BASSO, 2015, p.6), ademais, Braudel se preocupou em ressaltar as regularidades da história, à quantificação, às séries e as técnicas de abordagens estruturais do tempo<sup>79</sup>.

Após a morte de Braudel e a tomada da Revista por Jacques Lê Goff, Marc Ferro e George Duby, a Revista passou a abordar assuntos relativos aos modelos invariantes conceituais, num diálogo com às Ciências Sociais, especificamente com a Antropologia e a Sociologia na interpretação e a descrição das sociedades.

Segundo Rafael Vidal Jimenéz (1999), a Nova História mostrou à historiografia as limitações dos documentos, ampliando a narrativa documental à abordagem analítica do que o documento nos pode revelar. O paradigma tradicional mostrava uma história mais objetiva, sendo a tarefa do historiador a apresentação dos fatos aos leitores. É durante essa fase na terceira geração

---

<sup>78</sup> Em 1961, na edição de maio/junho da revista dos Annales E.S.C., Braudel convidou os historiadores a pesquisar a História da Alimentação, pela ótica da longa duração. Na mesma edição, foram publicados outros textos destinados ao estudo dessa temática, como os artigos de Robert Phillippe que versavam sobre as distintas perspectivas que a História da alimentação abarcava para a pesquisa histórica e os apontamentos acerca do consumo alimentar de J.J. Hemardinquer (BASSO, 2015, p.5).

<sup>79</sup> Os primeiros membros da Escola dos Annales corriam atrás da discussão de uma história problema, uma história voltada para a história global, renegando a política, já que esta esfera estava associada ao grupo de pessoas que mais se destacava nos grupos sociais, nesse sentido o aparecimento da Revista Annales na França em 1929 abordava assuntos referentes à economia, cultura e sociedade, na contra posição de uma história política defendida pelos positivistas.



dos Annales, conhecida pela revolução metodológica, que novos temas, objetos e abordagem que a História da Alimentação passou a despertar o interesse de historiadores como Jean-Louis Flandrin Jacques Revel e Maurice Aymard.

Podemos considerar como um dos resultados deste diálogo entre História e Antropologia, o surgimento da Nova História Cultural na França, a qual procurou entender a cultura como um conjunto de significados partilhados e construídos pelos homens para explicar o mundo. A nova história cultural passou a ser vista como uma produção social e histórica a se expressar, através do tempo, em valores, modos de ser, objetos e práticas. Para Ronaldo Vainfas (1999) essa nova História cultural não recusava as expressões culturais da elite, mas se aproximava das massas anônimas, apresentando uma afeição pelo informal, por análises historiográficas que apresentavam caminhos para a investigação histórica, indo onde as abordagens tradicionais nunca foram.

Nesse contexto, no ano de 1974, foi lançado a coletânea<sup>80</sup> “História: novos problemas, novas abordagens, novos objetos” De acordo com Santos (2005), a obra dedicou um capítulo em relação a importância do gênero alimentício nas sociedades. Em “A Cozinha: um cardápio do século XX”, Jean Paul Aron (1974) mostrou aos historiadores como as convenções adotadas na alimentação podem indicar características de grupos e comunidades no espaço e tempo. Essas novas fontes e documentos (cadernos de receita, livro de memórias), se diferem dos documentos oficiais por não serem “nem formalizado, material inerte e vazio de sua substância, nem poeirento sob a vestimenta erudita dos documentos históricos. Ele é vivo, e no crescimento de sua vida própria é uma história” (ARON, 1974, p.160).

Mais de duas décadas após “História: novos problemas, novas abordagens, novos objetos”, vinha a luz, “História da Alimentação” de Jean Louis Flandrin e Massimo Montanari (1998). A publicação é considerada por Carlos Roberto Antunes do Santos (2005, p.17) como referência de trato metodológico com as fontes, além de ser uma coletânea de artigos que versam

---

<sup>80</sup>A obra é considerada um marco entre os historiadores da cultura, pois apresenta novas temáticas que a partir daquele momento deveriam receber a mesma atenção que grandes fatos ou personalidades recebiam de autores estruturalistas.

como o homem em sociedade se apropriou do alimento e fez dele símbolo de identidade.

Ao adotar uma linha cronológica, os autores trataram a história da alimentação desde a pré-história, com a domesticação dos animais e a descoberta da agricultura, até os usos alimentares do mundo contemporâneo e a sua relação com as redes de *fastfood*.

No Brasil podemos considerar duas obras como marcos historiográficos dos estudos sobre a história da alimentação: em 1933, “Casa Grande e Senzala” e posteriormente “Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos do Nordeste do Brasil”, lançadas pelo antropólogo e historiador Gilberto Freyre, versavam sobre as as normativas da culinária da sociedade colonial brasileira (SANTOS, 2005, p.18).

Publicado pela primeira vez em 1939 e reeditado em 1966, 1986 e 1997 “Açúcar” trata-se de uma obra em que Freyre adotou o estilo literário com metáforas e vocabulários marcante como “simbiose euro tropical<sup>81</sup>”, para apresentar uma “sociologia do açúcar”. Para Regina Horta Duarte, o sociólogo (1997) revelou que o paladar do brasileiro é predisposto ao excesso de doce, herdado dos povos portugueses. Freyre (2005) destaca que o açúcar foi o elemento responsável pela junção de etnias no Brasil colônia, o doce extraído pelos indígenas não apenas da cana-de-açúcar, mas também do mel, do abacaxi, da batata-doce, da laranja e de outras frutas tropicais e passou a ser manufaturado no século XVI em Pernambuco e em São Vicente em 1532 por Martim Afonso de Souza. Freyre:

Se é certo que desde o século XVI plantou-se e moeu-se cana e fabricou-se açúcar em São Paulo-em são Vicente e noutras partes do Sul e do Centro do Brasil e também no Pará-, a verdade é que onde se definiu, na América Portuguesa, uma civilização ecológica do açúcar e requintadamente do doce, foi no litoral do Nordeste, da Bahia ao Maranhão, com o Rio de Janeiro, capitania e depois, província, como um quase- Nordeste geograficamente desgarrado desse núcleo, mas sociologicamente mais vizinho ou mais parente dele do que de São Paulo ou de Minas Gerais (FREYRE, 2005, p.31)

Na obra dividida em três unidades: "Alguns Bolos", "Alguns Doces" e "Alguns Sorvetes" mantém-se a relação dicotômica apresentada em “Casa-Grande e Senzala” ,porém agora com uma diferenciação, como “doces-de-

---

<sup>81</sup> Denominação para o estágio final dos doces portugueses miscigenados com os aspectos da cultura afro e indígena

sinhá e doces-de-rua" (DUARTE, 2003, p.137-142), o que implica a percepção de saberes de grupos sociais distintos. O autor argumenta sobre a importância do estudo do açúcar, como forma de compreender as diferenças e nuances da sociedade brasileira colonial "através do cotidiano ou quase cotidiano é que se fixam, nas culturas, os seus característicos e se firma os seus valores. É que se consolidam nas sociedades e nas suas constantes"( FREYRE, 2005, p.32).

Ao pontuar as práticas e técnicas utilizadas na confecção dos doces e até de chás medicinais, Freyre (2005) apresentou um conjunto de fontes a serem exploradas pelos pesquisadores por meio das receitas apresentadas na obra, que expressam características peculiares de determinados grupos. Na perspectiva dele seriam símbolos da cultura brasileira, relevantes como a arte barroca mineira (FREYRE, p.32). O antropólogo exemplifica esse argumento ao lembrar que Machado de Assis considerava o doce de coco e a compota de marmelo símbolos do Rio de Janeiro.

Após "Açúcar", na década de 1940, o médico e cientista político Josué de Castro<sup>82</sup> publicou "Geografia da Fome" na qual o autor se propôs mapear o problema da fome no país. (RIBEIRO, 2012, p.29) Para isso, Castro dividiu o Brasil em cinco regiões conforme os seus aspectos naturais. O Cientista político afirmou em sua obra que a desigualdade de gêneros alimentícios não era apenas uma questão quantitativa de diferenças climáticas ou de regiões improdutivas ou até mesmo da ociosidade da população, mas sim de má distribuição de riquezas, na qual o capital estava cada vez mais concentrado na mão de poucas pessoas.

Aproximadamente vinte anos após a publicação de "Geografia da Fome", o antropólogo e historiador Luís da Câmara Cascudo (1977) publicou "Antologia da Alimentação do Brasil". Nesse estudo, dividido em dois volumes, Cascudo realizou uma abordagem etnográfica das origens da cozinha brasileira, pautada no tripé étnico: indígena, africano e europeu. Embora o autor ressalte que foi o povo europeu o responsável pelo aperfeiçoamento das técnicas da culinária do Brasil, a obra é de grande valia, pois traz em seu cabedal a gênese de uma infinidade de iguarias presentes até hoje nas mesas

---

<sup>82</sup> Castro ainda foi eleito deputado em Pernambuco, mas teve seus direitos políticos cassados pelo Ato Institucional nº1 em 1964.

de restaurantes e de guias culinários, além dos modos de servir a mesa (1977, p. 29).

No início do século XXI, a antropóloga Paula Pinto e Silva escreveu “Feijão, Farinha e Carne-Seca”, obra que forneceu um quadro da culinária que se desenvolveu no Brasil, entre o século XVI e XX. Para a pesquisadora, no país, o processo adaptativo do colono português, do indígena e do africano, acarretou na construção da alimentação básica desse período, assentada no tripé culinário: farinha, feijão e alguma carne-seca. (SILVA, 2005, p.25-32)

O encontro interdisciplinar entre as Ciências Humanas, proposto nessa obra por pela autora permitiu a compreensão de como o contexto histórico do Brasil colonial interferiu na dieta e nos costumes alimentares dos colonos, contribuindo notavelmente para uma nova concepção de cozinha.

Nesse sentido, Silva tomou o sistema alimentar brasileiro como uma “linguagem” que fala, expressa, produz e reproduz significados, uma vez que as convenções alimentares de um povo contam muito de sua história e a culinária é um argumento para definir a sociedade miscigenada do Brasil colônia. Por essa via de pensamento podemos compreender que toda cultura desenvolve um jeito de viver que lhe é próprio, do qual faz parte a alimentação (SILVA, 2005, p. 121-124)

No Paraná, o historiador e docente da Universidade Federal do Paraná, Carlos Roberto Antunes dos Santos realizou, entre outros estudos, a História da Agricultura e das sociedades rurais no período em que o estado ainda era uma província. Lançada em 1995, durante o fervilhar da Nova História Cultural, a obra “História da Alimentação no Paraná” é uma significativa contribuição para os estudos dos usos alimentares da região sul, uma vez que apresentou o processo de formação da sociedade paranaense em divergência da análise política e econômica. Em três partes, o livro analisa a produção agrícola de culturas como o feijão, a mandioca, o milho, o arroz, a carne, a erva-mate e o trigo, e a sua relação econômica e social com os grandes centros urbanos do estado. (SANTOS, 1995, p.20-21).

Cilene da Silva Ribeiro (2012, p.38), em “Tudo pronto: o comer fora e o prazer inventado em Curitiba (1970-2000)” revela a existência de um grupo pesquisadores que tem se dedicado aos estudos da História da alimentação no

Paraná. Desde 1993 o laboratório da História da Alimentação, da Universidade Federal do Paraná, coordenado pelo professor Carlos Antunes dos Santos, tem apresentado estudos a respeito das normativas alimentares em distintas temporalidades e contextos, como por exemplo, as pesquisas sobre o consumo de feijão no Brasil, a produção de vinhos no estado paranaense e os restaurantes e bares da cidade de Curitiba.

Realizada uma breve discussão em relação à produção científica da História da Alimentação, atentaremos para a compreensão da importância do termo comensalidade nas relações humanas e nesse contexto, será apresentada de forma sucinta a trajetória da descoberta do trigo, até seu advento em solos paranaenses.

A busca incessante pelo alimento é desde os tempos primórdios, chamariz para o que podemos compreender como processo de humanização das sociedades, constituído através do compartilhamento do alimento e da transmissão de conhecimento passado de geração em geração. Sobre essa temática, recorreremos a Lieselotte Hoeschl Ornellas, considerada uma das pesquisadoras que mais se dedicaram ao estudo biológico e nutricional do alimento. A formação em nutrição e enfermagem auxiliaram em suas pesquisas sobre desenvolvimento tecnológico e cultural da ciência da alimentação. Tanto que no ano de 2014, em homenagem ao seu legado científico, a Associação Brasileira de Nutrição criou o *Prêmio Lieselotte Ornellas Nutricionista Destaque no Brasil*.

Em “Alimentação através dos tempos”, Ornellas pontuou que a diferença entre o homem dos outros seres vivos sempre esteve na habilidade de “criar objetos e instrumentos destinados a simplificar tarefas e ampliar suas potencialidades, enquanto que outros animais só sabiam com raras exceções, utilizar-se dos recursos oferecidos pela natureza” (ORNELLAS, 1978 p.5). Ornellas ao apresentar uma linha cronológica acerca da mudança dos costumes alimentares na História da humanidade, reforça que, no período Mesolítico, apesar do homem não saber lidar com o fogo, reuniam-se em grupos e alimentavam-se de carnes queimadas devido aos incêndios nas florestas. Posteriormente, quando o homem passou a dominar o fogo, houve uma mudança nas normativas dessas sociedades (1978, p.7).

Montanari (2008, p.55-56) salienta que desde 500 mil anos a.C., os antropoides passaram a utilizar cotidianamente o fogo entre os homens para cozinhar. Além disso, os cereais passaram a ser torrados e as carnes e peixes defumados. As práticas alimentares eram feitas depois das caçadas na vegetação afora. O grupo, coeso e unido, resultava no compartilhamento de alimentos entre seus pares, ocasionando um ato de sociabilidade que reproduzia não somente a importância da busca de alimentos e sua degustação, mas também o dividir em sociedade.

Posteriormente, o homem também passou a compreender a importância dos fenômenos meteorológicos acerca do espaço em que habitavam. Desse modo observando o movimento do sol e da lua e posteriormente das estações climáticas, o homem aprendeu em qual período deveria realizar o plantio e a colheita em suas terras. Assim que a humanidade absteve da característica de nômade, os acampamentos mudaram a forma de trabalho dos caçadores, na qual os animais eram presos no intuito de prolongar a matéria prima consumida. Logo, os bichos passaram a ser domesticados, no primeiro momento, as abelhas, das quais o ser humano soube aproveitar o mel, depois mamíferos bovídeos, porcos, cachorros e galinhas (ORNELLAS, 1978, p.7-8).

O homem da pré-história, a partir do momento que começou a domesticar e cuidar dos animais passou a ter uma vida em sociedade. O rebanho garantia o sustento nas aldeias e evitava o desgaste enfrentado durante as caçadas. Ornellas evidencia que foi durante esse período que o *homo farben* passou a desenvolver o dom artístico e o senso estético, com os desenhos nas cavernas representando figuras geométricas, animais e estrelas e criando objetos artesanais para a conservação de alguns alimentos. “A mulher pôs leguminosas e cereais no alguidar, para amolecer. Cozeu-os no fogo, fez papas, alimentou crianças” (ORNELLAS, 1978, p.7).

Henrique Carneiro em “Comida e Sociedade: Uma História da Alimentação” compreende que depois da respiração e da necessidade de ingestão de água, o costume de se alimentar é a mais básica necessidade do homem desde o início da humanidade. (2003, p.3). Em sua obra, o historiador traz importantes reflexões não apenas sobre as alterações nos costumes

alimentares desde a pré-história até a idade contemporânea, mas também como usos que configuram relações simbólicas em diferentes contextos. Para o autor mais importante do que comer, é analisar, com quem, em qual lugar e de que maneira as sociedades se alimentam.

Em sua análise sobre a forma como os povos se alimentavam, Carneiro ressaltou que “Dezoito plantas foram identificadas como base de 75% a 80% da alimentação total da humanidade em todos os tempos e continentes” (CARNEIRO, 2003, p.53), desse grupo, nove são cereais, como trigo, milho, cevada, arroz, centeio, milhã, sorgo, aveia e trigo-sarraceno, o mesmo utilizado para a produção de kutiá, iguaria servida na festa do trigo em Colônia Marcelino. Outros quatro são tubérculos (inhame, mandioca, batata e batata doce), arbustos (oliveira, vinha e tamareira) e por último a bananeira e a cana-de-açúcar. Para Carneiro, o grão se tornou o cereal mais importante da história da humanidade devido a sua rápida expansão, iniciada no delta do Rio Nilo, passando pela Mesopotâmia, Índia e norte da China (2003, p.54)

Ornellas (1978, p.120) resalta, que no Egito Antigo, o trigo era o símbolo da opulência e fartura. Os depósitos do cereal poderiam ficar ao ar livre ou no subterrâneo, imersos. Camponeses guardavam o alimento em favas, escondidos dos funcionários da corte faraônica. Somente cães adestrados conseguiam localizar os celeiros enterrados, nos quais, durante o período de domínio romano, se estendiam do Egito até a região de Cartago.

Para compreendermos as variações do trigo, uma vez que na festa em Marcelino são servidos pratos com naturezas diferentes do grão, recorreremos à bióloga Ruth Griswold, que na obra “Estudo experimental dos alimentos”, salienta que a semente pode ser classificada conforme a procedência do seu glúten ou pela estação do ano em que ele se desenvolve. Quanto ao glúten, ele pode ser de procedência forte e dura ou fraca e macia. A diferença entre esses dois tipos está na qualidade da farinha produzida. O grão tipo forte é indicado para a confecção de pães, enquanto o tipo macio é adequado para a produção de bolos e biscoitos. “A superioridade da farinha de trigo dur para fabrico de pão é devida a grande quantidade e à boa qualidade do glúten que a farinha forma quando misturada com água” (GRISOLD, 1972, p.239).

O grão também pode ser classificado como tipo primavera e inverno. O primeiro, rico em proteínas, é plantado durante a estação das flores e colhido no fim do verão. Foi esse tipo de trigo cultivado na Colônia Marcelino. De acordo com Januário Kriffer<sup>83</sup>, os colonos e descendentes ucranianos plantavam o trigo uma vez por ano. O início do plantio era sempre no final de setembro e começo de outubro e a colheita era realizada no final de janeiro, por isso a festa era realizada sempre no último final de semana do primeiro mês do ano, como forma de agradecimento pela safra alcançada.

Sobre a tipologia e variações do trigo, Griswold (1972, p.331) ressalta o tipo inverno que era plantado durante o outono e em áreas na qual as raízes pudessem resistir às temperaturas amenas. Na estação mais fria do ano era realizada a colheita. Carlos Roberto Antunes dos Santos (1995, p.142), na obra “História da Alimentação no Paraná” no Brasil, assevera que o grão por muito tempo rivalizou com outras culturas (milho e mandioca) como a maior produção agrícola do país. O trigo aportou no Brasil no século XVI, por Martin Afonso, que trouxe o grão para ser cultivado na Capitania de São Vicente. Já na província do Paraná foi apenas a partir da década de 1850 que se encontram relatos do cultivo do grão.

Conselheiro Jesuíno Marcondes de Oliveira e Sá, membro da Assembleia Providencial, relatou a produção de trigo nos Campos Gerais, considerada uma das mais importantes atividades agrícolas da região (SANTOS, 1995, p.143). O trigo cultivado em Campos Gerais era exportado para o estado de São Paulo. Todavia, o surgimento de uma praga denominada como ferrugem, oriunda da falta de renovação das sementes, fez com que boa parte da produção do estado chegasse ao fim em 1857.

Em 1859, o então presidente da província do Paraná, José Francisco Cardoso, promulgou a Lei n.939 que incentivava a retomada da produção de trigo no estado, utilizando a mão-de-obra imigrante. Entre as medidas adotadas pelo presidente da província do estado, podemos mencionar: “oferta de novas sementes isentas da ferrugem, o preparo da terra com auxílio da charrua em

---

<sup>83</sup> Entrevista realizada no dia 31 de janeiro de 2015, durante a festa do trigo, na cidade de São José dos Pinhais, tendo 25 minutos de duração.



substituição à então, considerada, agricultura vampira” (SANTOS, 1995, p.146).

Além dessas medidas, uma forte campanha publicitária foi iniciada para promover o cultivo do trigo no estado. Santos frisa que o jornal “O dezenove de novembro” fundado em 1º de abril de 1854 na cidade de Curitiba, destacava o valor nutritivo do cereal em detrimento do milho; a facilidade de cultivo perante a outros cereais na qual “a sementeira deste que se faz espalhado, é muito mais ligeira, e muito menos laboriosa do que a do milho” (SANTOS, 1995, p.146), e alçavam os produtos feitos pela farinha de trigo como mais leves e mais bem fermentados. O pão era também ilustrado como alimento essencial para a população.

A retomada da produção do cereal a partir da década de 1860 desencadeou atividades industriais desse ramo. Em Curitiba, o número de comércios aumentou consideravelmente, sendo que muitas delas eram propriedades de imigrantes. Na região sul do estado, “a parte fabril impunha o estabelecimento de moinhos que acarretam investimentos, nos quais o governo ainda atuava de forma modesta” (SANTOS, 1995, p.148). Contudo, a população ainda se esbarrava no alto preço dos produtos feitos de trigo.

Santos esclarece que nas padarias da capital existiam dois tipos de pães: o pão branco, popularmente conhecido como pão dos ricos, e a broa, destinada às populações mais pobres. O pão branco era feito de farinha fina e bem peneirada, já a broa era produzida com outros tipos de cereais como o centeio, aveia e milho, misturados com uma farinha de trigo de má procedência (SANTOS, 1995, p.149)

No final da década de 1870 e início de 1880, o trigo era considerado um alimento comum no comércio curitibano. Esse fato se deve pela chegada de imigrantes europeus nas redondezas, como por exemplo, em Colônia Marcelino. Januário Kriffer, por exemplo, neto de colonos ucranianos, conta que toda estrutura familiar se envolvia com o cultivo do trigo no local. Na lavoura, os homens eram responsáveis pela semeadura e cuidado com as pragas que assolavam as plantações. Os filhos, além da lida no campo, ajudavam os pais a carregar sementes e produzir insumos naturais. As

mulheres se empenhavam nos afazeres domésticos e no cuidado da horta, que oferecia alimentos para uma dieta rica e diversificada<sup>84</sup>.

A diversidade sazonal encontrada nos campos de Marcelino constitui ingrediente principal da mesa dos descendentes ucranianos. O gado pode ser transformado em *Holodec*, com uma textura semelhante à de uma gelatina, servida fria, temperada com alho, cebola e pimenta preta. A galinha caipira que vai à mesa em forma de *Frango de kiev*, espécie de frango empanado e recheado com manteiga e ervas finas. A carne suína é utilizada como proteína *Borscht*, espécie de sopa avermelhada, de sabor azedo, preparada com soro de leite, raiz-forte (*armoracia rusticana*), feijão, carne e beterraba cozida com vinagre para adquirir o sabor azedo e as frutas do verão como a cereja, ameixa, pera, maçã e uva se transformam em *úzvar*, doce feito em compota de frutas secas e com calda de mel.

Kriffer recorda que, entre os vegetais cultivados nas pequenas hortas, o repolho era o alimento muito consumido nas refeições dos colonos ucranianos. Do vegetal, produzia-se o *holopti*, alimento em forma de charuto, recheado com trigo sarraceno e carne picada. A iguaria é tão popular entre os moradores de Marcelino, que desde 1967 está presente no cardápio da festa do Trigo, como veremos a seguir. Ao degustar alguns pratos da culinária ucraniana, foi constatado que uma parte desses possui um sabor agridoce, pouco condimentado e de fácil digestão. Como por exemplo, o *Kapusniak*, caldo que nasceu da mistura entre o repolho e a pêra. Há também espaço para alimentos cozidos, refogados e assados, como o *perohé* e o pão servido na Páscoa,

Anita Pachekoska<sup>85</sup> conta que nem todos os pratos servidos durante a ceia de natal faziam parte do cotidiano de Marcelino. Algumas iguarias eram feitas especialmente para a festa do nascimento de Cristo, como por exemplo o *Uzava*<sup>86</sup> e *Pereske*<sup>87</sup>. Pachekoska explica que esses pratos exigiam um tempo maior de preparo, por isso eram feitos somente em datas especiais.

---

<sup>84</sup>Em Marcelino, os pratos da culinária ucraniana são presença constante em festas de casamentos, batizados, Páscoa e se entrelaçam com as atividades rurais de Marcelino. Os moradores da Colônia, ainda mantem o costume de cultivar em suas hortas, legumes e verduras essenciais para as iguarias da pátria mãe.

<sup>85</sup> Entrevista realizada no dia 29 de janeiro de 2016, durante as comemorações da festa do trigo, na cidade de São José dos Pinhais, tendo 35 minutos de duração.

<sup>86</sup> Caldo de frutas cristalizadas

<sup>87</sup> Pastel recheado com cereja.

Os pratos da culinária ucraniana também sofreram variações conforme a localidade em que eram elaborados. O *holopti* pode ser feito tanto com a folha de repolho como com a folha de beterraba. O “mais comum é utilizar a folha de repolho como charuto, assim, se houvesse falta do legume, a gente substituíria pela folha de beterraba”<sup>88</sup>.

Os imigrantes que chegaram a Marcelino no final do século XIX dedicaram-se ao cultivo do trigo. Na década de 1950, a Colônia Marcelino era uma das maiores produtoras de trigo do estado. O plantio realizado entre setembro e outubro garantia o sustento dos produtores o ano todo. Pedro Nogas<sup>89</sup> lembra que havia o cultivo de outras culturas em Marcelino. Plantava-se arroz, milho e leguminosas, mas a principal atividade era o trigo.

No ano de 1967, Pedro Nogas conta que os colonos ucranianos tiveram uma farta colheita, acima do que era produzido normalmente. O padre Taras Olinek, responsável pela Igreja da Santíssima Trindade, e a irmã Nazaria Kluska, do Colégio Sagrado Coração de Jesus, tiveram a ideia de realizar uma quermesse em forma de agradecimento pela safra e também como um modo para arrecadar fundos destinados a algumas benfeitorias da Igreja. E daí ficou instituído que no almoço seriam servidos alguns pratos de origem ucraniana produzidos com os grãos colhidos em Marcelino.

Após algumas reuniões com os produtores de Marcelino e fiéis da Igreja Santíssima Trindade, o Padre Taras Olinek e a irmã Nazaria Kluska decidiram que a primeira edição da Festa do Trigo seria realizada no dia 22 de janeiro de 1967. Pedro Nogas recorda que todos os alimentos servidos naquela ocasião foram doados pelos produtores de Marcelino, os donativos eram uma forma de agradecimento pela safra do ano e também um meio de assistir as instituições clericais. Na imagem a seguir, examinamos o convite da primeira Festa do Trigo, a imagem pertence ao acervo da família Nogas.

---

<sup>88</sup> Entrevista realizada no dia 29 de janeiro de 2016, durante as comemorações da festa do trigo, na cidade de São José dos Pinhais, tendo 35 minutos de duração.

<sup>89</sup> Entrevista realizada no dia 30 de janeiro de 2016, durante as comemorações da festa do trigo na Colônia Marcelino, tendo 40 minutos de duração.



Figura 17. Convite da primeira Festa do Trigo. Acervo: Família Nogas (1967)

Ao observarmos o convite, constatamos alguns aspectos significativos da festa: O primeiro seria o seu caráter comunitário. A comissão organizadora, ao convidar não apenas o chefe patriarcal, mas também toda a família reforça o discurso de que o evento festivo abarca todas as pessoas que vivem em comunidade no bairro de Marcelino. Entretanto, ainda que o convite se estendesse à toda a família, o título de “Festeiro de Honra” se designava apenas ao pai, tratado por vossa senhoria. Demétrio Vaciclovk<sup>90</sup>, neto de colonos ucranianos, relembra que foram condecorados com o título de “Festeiro de Honra” os chefes das famílias que moravam em Marcelino e aqueles que custearam parte do festejo, através da doação de animais e sacas de trigo para o almoço<sup>91</sup>.

O segundo aspecto está relacionado ao caráter beneficente que a celebração se institui. Na primeira edição, a renda foi destinada para “construção de uma cerca de muro em torno do Cemitério da Paróquia”.

<sup>90</sup> Entrevista realizada no dia 05 de junho de 2017, na cidade de São José dos Pinhais, tendo 25 minutos de duração.

<sup>91</sup> O ato de se alimentar durante o festejo está relacionado a questões religiosas, presentes desde o período colonial do Brasil. Neste caso, as festas regidas pela coroa portuguesa, tinham a finalidade de aproximar a população da religiosidade em momentos celebrativos que muitas vezes eram seguidos de comida e bebida. Nesse âmbito, podemos observar, que diversas vezes a comensalidade era oferecida, como forma de angariar mais fiéis, ao ato religioso (WOORTMANN, 2006, p.54).

Característica essa, recorrente do festejo. A Casa Paroquial (1971), a Casa de Repouso para idosos (1988) e a nova Igreja da Santíssima Trindade, inaugurada no ano de 2017, são exemplos de espaços que foram construídos com o montante arrecadado na Festa do Trigo.

Outro dado significativo que o convite apresenta é de que o festejo foi concebido como uma atividade contínua. No lembrete, é possível constatar os seguintes dizeres: “Por meio da presente, vós comunicamos que dia 22 de janeiro de 1967, realizar-se-á nesta Igreja Ucrâino-Católica a 1º Festa do Trigo”, por conseguinte, essa seria a primeira edição de outras que viriam a acontecer posteriormente .

Por último, o que chama atenção na imagem é a mudança de vocábulo no convite. Se no começo, a comissão organizadora remete ao convidado utilizando o termo “Ilustríssimo senhor”, nas ultimas linhas do lembrete há uma mudança repentina no trato das palavras, ao mencionar que a festa “promete ser muito legal”.

Pedro Nogas recorda que a frase foi inserida na tentativa de atrair um número maior de pessoas para o festejo. Além do almoço, como forma de entretenimento, ocorreu uma apresentação de um cantor de música caipira, como podemos observar na imagem 18.



*Figura 18: Quermesse durante a Festa do Trigo. Acervo: Paulo Marcelo (1967)*

A foto pertencente ao acervo de Paulo Marcelo, neto de ucranianos, Marcelo é o homem que está segurando uma sanfona ao centro da imagem. O cantor conta que, desde a sua adolescência, se apresentava em festas e datas comemorativas na Colônia Marcelino. Em janeiro de 1967, foi convidado pelo Padre Taras Olinek para se apresentar na primeira festa do Trigo. O show aconteceu em cima de um caminhão da marca “Fábrica Nacional de Motores” (FNM), conhecida popularmente como “FeNeMê”, o modelo era D-7.300, lançado em 1951.

A apresentação musical teve a duração de aproximadamente noventa minutos e no repertório foram cantadas músicas sertanejas de raiz. Paulo Marcelo<sup>92</sup> recorda que as modas de viola foram as canções mais pedidas entre os festeiros. Entre elas destaca, “O canoeiro não morreu” da dupla Vieira e Vieirinha, gravada em 1953, “Chico Mineiro”, gravado por Tonico e Tinoco em 1946 e “Meu primeiro amor”, sucesso em 1952 na voz de Cascatinha e Inhana e composto por José Fortuna e Pinheirinho Jr.

Cumpramos, que embora a festa reunisse uma série de símbolos e práticas culturais ucranianas, elementos da cultura brasileira foram também incorporados ao ato festivo, como veremos no tópico dois, desse capítulo. Desde as canções que embalavam os participantes, até pratos degustados como churrasco e a galinha recheada.

Até o início da década de 1970, as instalações da festa do trigo eram todas montáveis. Noga recorda que o galpão onde era servido o almoço era coberto com um encerado e fixado com bambus. Eram os próprios moradores da vila os responsáveis pela montagem das barracas. Com a construção da Casa Paroquial em 1971, a festa passou a ser realizada nos seus arredores. Atualmente, o salão paroquial de Marcelino tem capacidade para abrigar até dez mil pessoas, como podemos observar na imagem a seguir.

---

<sup>92</sup> Entrevista realizada no dia 6 de junho de 2017, na cidade de São José dos Pinhais, tendo 25 minutos de duração.



*Figura 19: Almoço durante a Festa do Trigo. Acervo: Igreja da Santíssima Trindade. (2016)*

O registro foi feito durante as comemorações da 50<sup>o</sup> festa do trigo, no ano de 2016. A comissão organizadora do festejo revelou que nessa edição aproximadamente quinze mil pessoas participaram do almoço. A solução encontrada para acomodar os turistas foi instalar barracas próximas ao salão paroquial. Ao analisarmos essa imagem, convém lembrarmos de algumas de suas peculiaridades: O ângulo escolhido pelo autor do disparo (fotógrafo contratado pela equipe da Igreja Santíssima Trindade), reforçou a sensação de que o lugar está repleto de pessoas e, conseqüentemente que o festejo seria de grande êxito.

O almoço é servido sempre após a celebração da missa em rito ucraniano. Por volta das onze horas, o animador sobe ao palco e dá início as solenidades festivas. Nesse momento, abre-se o espaço para todos os apoiadores e patrocinadores do evento. Em seguida, Pedro Nogas faz uso da palavra, na edição de 2016, quando a festa comemorava o seu cinquentenário, Nogas lembrou as primeiras edições, as dificuldades encontradas pelos colonos com o aparecimento de ferrugens e, conseqüentemente, o fim do plantio de trigo e a importância do evento para a cultura ucraniana.

Em seguida, é servido o almoço. Na lateral do salão ficam instaladas as barracas com as iguarias e bebidas. O bar se localiza no canto direito, próximo à entrada lateral. Na lateral central, as mulheres da Igreja Santíssima Trindade produzem e entregam os pratos da culinária ucraniana. No outro canto, é vendida as carnes de boi, frango e porco. Observa-se que nesse espaço

apenas homens circulam. Em Marcelino a cozinha segrega gêneros, assim como em casamentos, páscoa e na santa ceia, é de responsabilidade das mulheres o preparo das massas e leguminosas, enquanto os homens ficam responsáveis pelas carnes.

Na edição da referida imagem, foram comercializadas diversas opções de pratos. Risoto, carne de boi, galinha recheada, bisteca de porco estão entre algumas iguarias que foram adicionadas no cardápio festivo a partir da década de 1970. No primeiro almoço realizado na festividade, foram servidos apenas cinco pratos: O *perohé*, *kutiá*, *holopti*, carne de boi e arroz branco. Os quatro primeiros pratos continuam a ser comercializados. Já o arroz branco foi substituído pelo risoto, e foram adicionados ao cardápio a galinha recheada e a maionese caseira, feita apenas com batata, alho, limão e cebolinha.

### **3.2- Temperos Memórias e saberes**

Com base no método explicativo adotado por Gilberto Freyre (2005) em “Açúcar uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil” nesta unidade será detalhado o saber de fazer das três iguarias ucranianas e os pratos considerados brasileiros, o primeiro é o *perohé*, espécie de pastel de massa de pão, recheado com requeijão e batata.

#### **3.2.1 O *perohé***

Para uma receita de aproximadamente 150 *perohes*, são necessários: 1kg de farinha de trigo, 2 unidades de ovo, 1 colher (sopa) de óleo de soja, 1 kg de batata cozida, ½ kg de requeijão e uma leve pitada de sal. Junte-se a farinha, os ovos, o óleo, o sal e os sove até se obter uma massa homogênea, em seguida, comece a misturar os ingredientes, a partir do centro em direção a borda. Depois cilindre a massa e com um copo faça recortes no formato de círculos. Para o recheio misture a batata cozida e o requeijão e leve ao fogo até as duas substâncias se tornarem uma. Então, recheie os *perohes* e os dobre em um formato de meia lua. Após cozinhar, coloque molho vermelho feito com tomate, pimenta e carne moída.<sup>93</sup>

A receita de Olga Nogas é popular entre os moradores de Marcelino, a ucraniana afirma que muitas pessoas ainda perguntam para ela como se faz o

---

<sup>93</sup>Receita da senhora Olga Starpravo Nogas, 90 anos, imigrante ucraniana da região da Galícia



prato considerado típico do país do leste europeu. Porém, para Nogas, que dispensa qualquer caderno de receitas, confeccionar o *perohé* não existe segredo, pois se trata de uma receita preservada na memória desde de sua meninice e transmitidas para suas filhas e netas, apesar de ter passado por algumas mudanças e adaptações conforme as condições sociais e sazonais .

Na 50ª edição da Festa do Trigo, foram cozidas aproximadamente vinte e cinco mil unidades. A iguaria é servida em uma tigela com seis unidades e vendida a R\$4,00<sup>94</sup>. Rosa Incote<sup>95</sup> coordena a equipe de cozinha da Festa do Trigo desde 1996, e conta que os preparativos para o almoço do festejo, assim como de outras festas ucranianas, como já fora mencionado na unidade dois, começam três dias antes do evento. A cozinheira ressalta que as mulheres da comunidade se dividem em três grupos: O primeiro é responsável pelos *perohes e holoptis*, ao segundo cabe a produção do *kutiá* e outros doces (tortas, pães e bolos), e o terceiro grupo é incumbido do preparo do Risoto e da maionese. Embora esses pratos sejam de responsabilidade das mulheres, os homens também podem auxiliá-las durante os preparativos. Na imagem 21, podemos observar o momento exato em que as mesmas se reúnem e preparam o principal prato da festa do Trigo.

---

<sup>94</sup> O valor mencionado é referente ao comercializado na edição de 2016.

<sup>95</sup> Entrevista realizada no dia 6 de junho de 2017, na cidade de São José dos Pinhais, 50 minutos de duração



Figura 20: Preparando o perohes. Acervo: Igreja Santíssima Trindade (2012)

Ao analisarmos a fotografia é cabal percebermos que elas podem ter a finalidade de reafirmar a transmissão de valores ou de auxiliar a perpetuação de um determinado grupo. Para Burke (2004, p.17), as imagens não possibilitam imaginar o passado de forma mais vívida, mas sim contribuem como instrumentos de transmissão e perpetuação de um grupo, na qual registram atos de testemunho ocular. Nesse caso, o registro deflagra o momento importante da festa do trigo. É durante o preparo dos alimentos que valores étnicos são reafirmados. Nesse âmbito, a cozinha se institui de forma polarizada em duas vertentes: as mais novas e as mais velhas. As senhoras têm função de delegar tarefas, experimentar os molhos e recheios e intervir quando necessário. Já moças e solteiras ficam sob a responsabilidade de descascar as batatas, moer o trigo e cozinhar as folhas de repolho.

A imagem faz parte do acervo da Igreja da Santíssima Trindade de São José dos Pinhais (2012), nela podemos ver o conjunto de mulheres preparando os *perohes*. Nota-se que há um cuidado com a higiene das senhoras que estão sobre a mesa. Todas estão vestidas com avental e toca. Há também a presença de um homem, o que nos permite entender a cozinha de Marcelino

não apenas como espaço feminino, mas sim de ambos os sexos, engajados em um bem maior: a Festa do Trigo.

Na mesa de madeira retangular são colocados os “pastéis<sup>96</sup>” que somente no domingo vão ao fogo para cozimento. Cada *perhe* é feito manualmente e para atender a demanda o grupo começa a confeccioná-lo três dias antes da festa. O formato do *perhe* lembra um pastel, mas depois de cozidos lembram o ravióli italiano. Além do requeijão e batata, os *perohes* podem ser recheados com carne moída, calabresa, bacon, porém na festa do trigo somente os elaborados com requeijão e batata cozida são comercializados. No domingo, as iguarias são imersas em água fervente, até atingir o ponto ideal de cozimento. “Quando os pastéis começam a boiar na água quente é sinal de que está na hora de retirá-lo da panela<sup>97</sup>”, posteriormente o prato recebe o molho vermelho com carne moída, diferentemente do produzido na Ucrânia, onde o mesmo é servido sem o molho, como podemos observar na figura 21.



Figura 21: Perohes pronto para ir ao fogo e servidos na Festa do Trigo. 2018. João Paulo Pacheco

Esse é o primeiro exemplo de como algumas iguarias foram apropriadas pela população residente e ganharam um novo significado aos seus pares. A

<sup>96</sup> Os participantes da Festa do Trigo, também chamavam a iguaria de pastéis, pastéizinhos

<sup>97</sup> Entrevista com Rosa Incote, realizada no dia 6 de junho de 2017, na cidade de São José dos Pinhais, tendo 50 minutos de duração

carne moída pode ser considerada um elemento provindo da cultura brasileira. Ao inserirem uma nova substância no prato, os descendentes ucranianos reelaboram uma nova iguaria conforme a realidade social vivenciada. De acordo com Rosa Inconte “Naquela época o pessoal doava as matérias primas e a gente trocava nas casas de secos e molhados e a carne moída acabou ganhando gosto do pessoal”<sup>98</sup>

Nesse sentido, devemos nos ater aos preceitos de Roger Chartier (1988) embasados na obra de Michael de Certeau (1982), em “A História Cultural: entre práticas e representações”. A obra escrita entre os anos de 1982 a 1986, constitui-se como uma resposta à insatisfação sentida frente a história cultural das décadas de 1960 e 1970, compreendidas como história das mentalidades e história quantitativa. Chartier esclarece que deveria ser extinta a visão de que a história quantitativa reconstrói a realidade tal como ela é<sup>99</sup>.

A contagem das palavras, dos títulos, dos motivos, das representações coletivas, são insignificantes e incapazes de reconstruir os significados complexos, conflitos e contradições que existem no pensamento coletivo. Ao captar os pensamentos e as condutas nas suas expressões repetitivas, essa perspectiva falha, pois deixa passar despercebido o essencial, que são os contrastes existentes entre os indivíduos. Como podemos perceber nas memórias dos primeiros imigrantes, nos relatos da comunidade que participa da festa e até mesmo na intencionalidade dos fotógrafos ao retratarem acontecimentos marcantes dessa comunidade.

O historiador francês elucida que a maneira como o indivíduo se apropria de uma forma cultural é mais importante que a distribuição estatística dessa forma. É importante identificar a maneira como nas práticas, nas representações ou nas produções encontram-se as diferentes formas culturais. Chartier (1998) elucida a relevância dos estudos de Certeau ao reformular o conceito de prática, ora vista como parte de um comportamento:

---

<sup>98</sup> ibdim

<sup>99</sup> Cumpre lembrar, que Nobert Elias (1994) em “O Processo Civilizador Uma história dos costumes” elucida que alguns hábitos e costumes são alterados a partir do momento que as sociedades tornam-se mais flexíveis. Todavia para esse estudo, escolhemos os aportes metodológicos de Roger Chartier, por entender que o conceito de prática, apropriação e representação concebe o processo de criação e adaptação das iguarias da Festa do Trigo.

As práticas que analisou eram as das pessoas comuns, práticas cotidianas, como fazer compras, caminhar pela vizinhança, arrumar a mobília ou ver televisão. Uma razão para ele se referir às “práticas” e não ao “comportamento”, era fazer com que seus leitores levassem as pessoas sobre as quais ele escrevia tão a sério quanto elas mereciam (CHARTIER, 1998, p.103).

Assim, Chartier (1998) caminha contra a oposição entre criação e consumo, ou passividade contra invenção. Afirmando que o próprio consumo cultural, não no sentido de fabricar um objeto, mas de produzir representações, distintas a quem o próprio produtor inventou, nesse caso o *perohé* com cobertura de molho vermelho e carne moída, que seria diferente do *perohé* originário da Ucrânia servido apenas com recheio de batata. “As pessoas comuns faziam seleções a partir de um repertório, criando novas combinações entre o que selecionava e igualmente importando, colocando em novos contextos aquilo de que havia apropriado” (CHARTIER, 1998, p.103). O historiador exemplifica:

Enquanto os sociólogos precedentes consideravam as pessoas comuns consumidoras passivas de artigos produzidos em massa e espectadores passivos de programa de televisão, Certeau, ao contrário, enfatizava sua criatividade, sua inventividade. Descreveu o consumo como forma de produção. Enfatizou as escolhas que os indivíduos faziam ao selecionar entre os artigos produzidos em massa e expostos nas lojas e a liberdade com quem interpretavam o que liam ou o que viam na televisão. (CHARTIER, 1998, p.103)

Perguntado para Rosa Incote o porquê de a carne moída fazer parte do prato, a descendente afirmou:

Olha nos gostamos de por carne moída porque da uma equilibrada no prato, aquele sabor agridoce acaba ganhando um tempero brasileiro, com o molho de tomate, a pimenta. Somos descendentes ucranianos? Com certeza somos, mas foi no Brasil que criamos nossa gente, é normal misturar as coisas, por isso que também servimos churrasco. Também não podemos esquecer não é que apenas descendentes ucranianos que vem aqui, os brasileiros também, e quem não gosta de um molho vermelho? Ele combina com tudo, por isso nosso *perohé*, é um *perohé* ucraniano-brasileiro.<sup>100</sup>

Além do *perohé* cozido, é comercializado o *perohé* assado, que é consumido durante o festejo, na hora do bingo ou das apresentações do grupo *Soloveiko*. O recheio é feito de batata com ricota.

---

<sup>100</sup> Ibidem.

A respeito da sua origem, tanto o *perohé* cozido como o assado, alguns historiadores divergem em qual período ele teria sido inserido na mesa dos povos eslavos. Neli Maria Teleginski no artigo “Recheio de memórias: o *pierogi* e a identidade polonesa no Paraná, Brasil” publicado pela revista Geonordeste, esclareceu como a iguaria foi introduzida no país, no final do século XIX no Paraná e como a mesma é utilizada para evocar sensações de memórias entre os seus descendentes. Teleginski (2014, p.88) pontua que a iguaria é consumida no leste europeu desde a Idade Média.

Já para Eliane Costenaro (2013, p.103) em “Para a dona de casa: comida e identidade entre descendentes de ucranianos em Prudentópolis-Pr 1963-1976”, na qual procurou mapear algumas “tradições culinárias” presente na comunidade ucraniana de Prudentópolis no estado do Paraná, durante os ritos da Páscoa, Natal e casamento, o *perohé* tem origem turca, chamado de *Diushvara*, posteriormente fundido entre os países eslavos

Andreyv Choma (2000, p.18), na obra “Receitas de *baba*”, assegura que o termo *Perohé* é originário da palavra “pêr”, que significa banquete. Na Galícia, região onde imigraram a maioria dos colonos ucranianos, o vocábulo era utilizado para nomear tanto o pastel frito como o pastel cozido. Ele também é conhecido como *Varéneke*, mas, em Marcelino, a iguaria é chamada apenas pelo nome de *perohé*. Na região ocidental da Ucrânia, o prato está relacionado a rituais cristãos, na qual os *perohes* “devem fazer parte da ceia de Natal, antes da quaresma e casamentos. Já na parte Oriental, não fazem parte da ceia de Natal, mas eram pratos dos domingos, exceto em determinados dias da quaresma” (COSTENARO, 2013, p.103).

Nos anos de 2004 e 2005, a secretaria de Cultura do estado do Paraná, publicou a coleção “Cadernos do Paraná” composta por três volumes intitulados: Lendas e Contos Populares do Paraná, Pratos típicos da culinária paranaense e Festas Populares do Paraná. O historiador e atualmente diretor do Museu Paranaense, Henrique Augusto Carneiro foi responsável por mapear essas múltiplas manifestações da cultura popular do estado. O legado dessa coleção foi apresentar um estado multiétnico e abundante em manifestações culturais, além de preservar a memória de comunidades na qual os estudos de história regional ainda não auferiram. Henrique Carneiro Junior (2004, p.49),

apresentado *perohé* como prato típico de cidades como Rio Azul, Cruz Machado, Mallet, Prudentópolis, União da Vitória e São José dos Pinhais. Algo singular do ponto de vista da formalização de seu reconhecimento como um bem imaterial.

Na Polônia, o prato sofreu algumas variações, nesta região se tornou conhecido como *pirogí*. Ao perguntar aos romeiros da Festa do Trigo se eles consumiam *perohé* ou *pirogí*, as respostas remeteram-se ao prato ucraniano. Observamos a fala de um participante da festa do trigo: Mario Cesar Dias<sup>101</sup> reside na capital Curitiba e desde 2008 prestigia a celebração em Marcelino.

Eu venho na festa para comer os pratos ucranianos, embora existam alguns parecidos em outras praças, não são como os daqui, aqui é comida da Ucrânia mesmo, não é cópia. O *perohé* que é o que eu mais gosto, muitas pessoas falam quem é cópia de outros pratos, como o *pirogí*, mas o *pirogí* é polonês, tem outro recheio, uns vão até fruta, já o *perohé* não, o recheio é só batata, ou requeijão. Já experimentei o *pirogí* em um restaurante de comidas típicas e esse veio assado, não se compara com o *perohé*, principalmente o daqui de Marcelino. Antes de ir embora eu levo mais umas três porções. É barato e ajudo a festa do Trigo.

Ao analisar o depoimento de Dias, contemplamos alguns aspectos supracitados anteriormente. O primeiro é que a festa imprime uma atmosfera para os participantes de que aquele espaço realmente funciona como uma extensão da Ucrânia, seja pelo alimento que é servido ou pelos trajes típicos dos coordenadores e responsáveis pela festa.

O segundo aspecto traz à luz outra vertente marcante do festejo: a sua face beneficente. A festa se desenvolve em prol de uma ação, seja ela de caráter religioso ou comunitário. Nas entrevistas realizadas durante esse estudo, parte dos entrevistados que se dirigiram até Marcelino afirmaram que consomem e levam para suas casas as iguarias da festa como uma forma de colaborar com a comunidade dos colonos ucranianos de São José dos Pinhais.

### 3.2.2 O *Holopti*

Para uma receita de aproximadamente 30 *holoptis*, é necessário: um repolho grande, três xícaras de arroz, a mesma medida de trigo sarraceno, uma cebola picada, dois dentes de alho bem amassados, uma pitada de

<sup>101</sup> Entrevista realizada no dia 29 de janeiro de 2017, durante a celebração da festa do trigo, na cidade de São José dos Pinhais, 20 minutos de duração.

pimenta do reino e sal a gosto. Primeiramente lave o repolho, separe as folhas, corte o talo e leve ao fogo, cozinhando por cerca de quinze minutos. Em um refratário, misture o arroz cru, o trigo e os temperos até obter uma massa homogênea. Posteriormente, as folhas de repolho são recheadas com a massa e enroladas na forma de um caracol. Para que o recheio não saia do legume é fundamental prender as duas bases. Em seguida, leve no fogo e deixe cozinhar por trinta minutos<sup>102</sup>

O alimento<sup>103</sup> tem o formato de um charuto, recheado com arroz, carne e trigo sarraceno, em 2016 foram cozidos cerca de 12 mil unidades, a porção custava aproximadamente R\$4,00 e cada refratário continha dois volumes da iguaria.

Andreiv Choma (2000, p.19) assinala que o termo *holopti*<sup>104</sup> é originário da palavra *holub*, que em ucraniano significa "pombo", numa referência ao tamanho dos charutos. Além do repolho, a iguaria pode ser feita com folhas de couve, parreira de uva ou beterraba. Na festa do trigo, notamos apenas os charutos feitos com a folha do repolho. Assim como o *perohe*, a especiaria recebe outras variações conforme a região da Ucrânia. Em Cárpatos, no oeste, ela é recheada com arroz e quirela de milho, em Poltava, na região central, é recheada com arroz, linguiça defumada e trigo sarraceno.

Após o seu cozimento, ele é servido com molho de tomate e cebola picada. Na imagem a seguir, podemos observar o grupo de mulheres preparando o *holopti*.

---

<sup>102</sup> Receita da senhora Olga StarpravoNogas, 90 anos, imigrante ucraniana da região da Galícia

<sup>103</sup> Há variações na denominação dos pratos. *Holopti* é também chamado de *holoptzi*, ou *holupti*, *kutiá* ou *cutiá*. Optamos por utilizar a nomenclatura de *kutiá* e *holopti*.

<sup>104</sup> Não há consenso de sua origem, o pesquisador Andreiv Choma (2000) pontua que durante a Guerra dos Treze Anos, no século XV, o Grão-Duque da Lituânia e então Rei da Polônia Casimiro Jagiello IV teria alimentado parte do seu exército com a iguaria, a batalha teria acontecido nas redondezas de Malbork, no norte do país, contra os soldados da ordem dos Cavaleiros Teutônicos de Santa Maria de Jerusalém.





Figura 22: Preparando o holopti. Acervo: Igreja da Santíssima Trindade de Colônia Marcelino (2016)

A imagem 22 faz parte do acervo da Igreja da Santíssima Trindade de Colônia Marcelino, o registro foi realizado na véspera da 50ª edição da Festa do Trigo, no ano de 2016. O fotógrafo, ao realizar o disparo em linhas verticais, captou no mesmo quadro as mulheres divididas em duas filas indianas e ao centro a iguaria sendo preparada, por conseguinte, o ângulo de tomada da fotografia compõe uma escolha decisiva e auxilia a construir uma impressão de realidade atrelada ao retrato, uma vez que vários elementos da cultura ucraniana são transmitidos na imagem.

Do lado centro-inferior, podemos observar as folhas de repolho cozidas e descascadas, ao centro constatamos os *holoptis* prontos para serem cozidos e por último há o registro de um recipiente de alumínio com o recheio feito de trigo sarraceno e carne moída. Outro aspecto que chama a atenção são as

feições nos rostos das mulheres que trabalham nos preparativos do almoço festivo.

Elas são fotografadas sorrindo e felizes, o que reforça ainda mais o caráter comunitário e devocional da festa. Olga Inkolt, conta que preparar os alimentos é um momento de alegria e diversão entre os colonos. Pessoas que não moram mais na Colônia, mas, que ainda possuem parentes em Marcelino, auxiliam nessa etapa importante do festejo. Histórias dos tempos de meninice são lembradas durante os preparativos e salvaguardadas em uma memória afetiva. Lembranças de um passado não tão distante são evocadas e contribuem para o fortalecimento do sentimento de pertencimento entre os moradores e a sua pátria de origem.

O saber fazer da mãe transmitido para filha, a maneira de misturar os ingredientes perpassados entre gerações, o modo de fazer esses alimentos, estão inseridos em uma esfera que transcende a forma biológica do alimento. Publicada no Brasil em 2008 pela Editora Senac, “Comida como cultura” de Massimo Montani (2008) examina como todos os estágios da produção de alimentos, desde o cultivo até a comercialização, são determinadas culturalmente. Uma vez que o ato de se alimentar pode se instituir através das fronteiras geográficas, religiosas e sociais. Montanari pontua que no preparo do alimento estão imbricadas características peculiares de quem o produz, assim se configurando em um “extraordinário veículo de auto representação e de troca cultural”. Além de mecanismo transmissor de identidades, a comida pode ser compreendida como prelúdio de culturas distintas, “uma vez que comer a comida de outros é mais fácil do que decodificar a língua” (MONTANARI, 2008, p. 183).

Sidney Mintiz em “Comida e antropologia: uma breve revisão”, ao analisar a história da soja nos Estados Unidos, revelou que nesse quadro, não existem apenas elementos econômicas dessas sociedades que devem ser levados em conta, mas também, componentes relacionados a questões culturais e sociais. Para o autor, as convenções alimentares estão intrinsecamente ligadas à formação identitária do homem, uma vez que “o comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós

mesmos e a nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos” (MINTZ, 2001, p.31).

Para a entrevista com o grupo de mulheres responsáveis pela preparação dos alimentos da festa do trigo, tomamos os pressupostos metodológicos da História Oral e a técnica de “estudo exploratório”, desenvolvido por Eclea Bosi, em “O tempo Vivo da Memória: ensaios de psicologia social”.

Para a autora a memória oral é um componente importante para compreender o cotidiano, o pesquisador que se propõe a utilizá-la deve estar treinado para saber interpretá-la, pois a mesma tem seus desvios, seus preconceitos, cabendo aos pesquisadores deciframos as omissões, os lapsos e os silêncios do narrador. Todavia, cabe-nos ressaltar que os embates entre a história e a memória constituem um impasse que acompanha os pesquisadores da área das Ciências Humanas desde longa data. A memória estabelece um “vínculo entre as gerações humanas e o tempo histórico que as acompanha”, fazendo um paralelo entre a “memória individual e coletiva” (PELEGRINI e DELMONIOCO, p.439, 2009).

A fonte oral sugere mais do que afirma, e nesse sentido necessita de uma interpretação rigorosa e sutil. Bosi (2003, p.60-62) assevera que na pré-entrevista é fundamental recolher o máximo de informações a respeito do assunto em pauta, para assim elaborar perguntas que ajudem ao entrevistado responder as questões mais pertinentes. Na semana que antecedeu a festa, foi realizada uma série de entrevistas com moradores de São José dos Pinhais, museólogos e profissionais ligados ao departamento de Cultura e Turismo da cidade. Além de auxiliar na elaboração do questionário proposto para as cozinheiras da festa, o contato com os moradores de São José dos Pinhais revelou uma série de fotografias e objetos que foram utilizados como “apoios de memória” durante as entrevistas.

Nesse momento, analisamos depoimento de Anita Pachekoska:

“Quando meus avós chegaram em Marcelino, possuíam uma horta com alguns tipos de legumes, o repolho era um desses. Eu era muito pequena, mas minha mãe contava que todos ajudavam na lavoura, mas as mulheres ficavam mais em casa e na horta. Quando chegava o domingo, o *holoptis* era o prato mais esperado por todos nós. Minhas tias se reuniam e passavam a manhã toda cozinhando. Quando eu tinha uns 12 anos minha mãe ensinou a receita, eu

lembro que ela sempre falava: “Filha essa receita é da terra da sua avó, é um pedacinho da Ucrânia que está aqui no Brasil”, hoje minhas filhas fazem *holoptis* e tenho certeza que minhas netas também vão aprender a fazer esse prato”

A fala de Anita Pachekoska atenta para passagens de sua infância e adolescência e como a distribuição das tarefas e afazeres eram realizadas na sua família, na qual as mulheres ficavam incumbidas de cuidar da horta e da casa. Na entrevista, também podemos observar, que para Anita e assim como outras descendentes ucranianas, produzir essas iguarias significa manter um vínculo instrucional com o país do leste Europeu. Mesmo que alguns desses pratos sejam uma variante de outros sazoados em países vizinhos da Ucrânia, há a um consenso entre as mulheres de que o ato de cozinhar o *perohe*, *holopti* e *kutiá* seria uma forma de “manter-se” ucraniano.

Quanto a sua origem, Neli Maria Teleginski esclarece que o *holopti* é considerado uma iguaria da culinária dos países eslavos, feito de repolho ou couve, “no formato de um rolinho, um invólucro de papel em forma cônica, nesse caso, um invólucro de legumes, servido com molhos de tomate, cebolas e ervas” (TELEGINSKI, 2016, p.236). Na Sérvia é feito de repolho fermentado e é chamado de *sarma*, na Alemanha é chamado de *kohlroulade* e na Suécia de *kaldolmar*.

A iguaria produzida em Marcelino é também servida na culinária árabe e mediterrânea, na qual a couve é substituída pela folha de uva e recebe o nome de *yabrak* (que significa folha). Na culinária polonesa, a especiaria se chama *golabki* e também é utilizada a folha da couve ou do repolho como base para o experimento. Ou seja, assim como o *perohe*, podemos considerar que o *holopti* também passou por um processo de apropriação e ressignificação nessas sociedades, na qual novas matérias primas foram inseridas conforme a sazonalidade de cada região

Nos países como Bulgária, República Tcheca e Eslováquia também recebem o nome de *holopti*. Entre os depoimentos colhidos durante esse estudo, os moradores de Marcelino também chamavam o prato de “charuto”, “charutinho” ou “cartucho”, devido seu formato ser parecido com os referidos objetos, assim como podemos observar na imagem a seguir.



Figura 23: *Holopti vai à mesa*. 2018. João Paulo Pacheco. São José dos Pinhais

### 3.2.3 O *Kutiá*

Para uma receita de aproximadamente 20 *kutiás*, são necessários: 500g de grãos de trigo sarraceno, 150 gramas de nozes picada, 100 gramas de uvas passas, uma xícara de chá de semente de papoula, meia xícara de mel e a mesma medida de creme de leite. O primeiro passo é descascar o trigo com auxílio de um socador e deixá-lo de molho uma noite. De manhã, retire as sementes da panela e cozinhe o trigo por umas três horas até as sementinhas começarem a ficar abertas. Em outra panela é feita a calda do *kutiá*, misturando o mel, o creme de leite, as uvas passas e nozes picadas. Misture o creme com o trigo e depois divida as substancias em vários recipientes.

Diferente da Santa Ceia de rito Bizantino, na qual a iguaria é a primeira a ser servida, no festejo ele é degustado como uma sobremesa, devido ao seu teor adocicado, resultado da união do trigo sarraceno, nozes e mel. Rosa

Incote conta que existe uma técnica para o preparo da iguaria e, se essa não for seguida, a harmonia entre os sabores não será a mesma:

Para fazer o *kutiá* é importante algumas providencias: Nós de Marcelino fazemos só com mel, e creme de leite, essa foi a forma que aprendemos aqui. Depois que levantar fervura, colocamos as sementes do trigo e o doce está pronto para ser servido<sup>105</sup>.

De todos os ingredientes utilizados na produção do *kutiá*, o trigo e o mel podem ser considerados nutrientes que simbolizam aspectos da vida social e econômica de Marcelino. Para Choma (2013) o cereal representaria a prosperidade, colheita e os recursos naturais provenientes do solo. O mel simbolizaria o trabalho em equipe, uma analogia ao papel das abelhas dentro da colmeia.

O site “Portal Ucrâniano”<sup>106</sup> destaca a relevância da iguaria durante a Santa Ceia e menciona a festa do trigo de Colônia Marcelino como um dos lugares onde o prato é elaborado e comercializado. “Na colônia de Marcelino perto de São José dos Pinhais, onde residem muitos descendentes de ucranianos, é levada a efeito todos os anos no mês de janeiro (os ucranianos do rito ortodoxo festejam o Natal pelo calendário juliano no mês de janeiro) a Festa do Trigo, onde o prato principal é o *Kutiá*.<sup>107</sup>”

Apesar de o site mencionar a iguaria como prato principal, em todas as nossas entrevistas, o *peröhe* foi citado como o alimento mais esperado entre os festeiros. Nesse caso, novamente observamos como as condições sociais e culturais influenciaram os modos de consumo dos moradores do bairro. Devido ao seu sabor adocicado, ela deixou de ser o prato principal e passou a ser uma sobremesa, , como podemos observar na figura 24.

<sup>105</sup> Entrevista com Rosa Incote, realizada no dia 6 de junho de 2017, na cidade de São José dos Pinhais, 50 minutos de duração

<sup>106</sup> O Portal Ucrâniano é o site de maior referência entre a comunidade ucraniana no Paraná. Além de abas contando um pouco das histórias dessas populações residentes, o site traz curiosidades sobre pratos típicos e eventos culturais no estado.

<sup>107</sup> Disponível em <http://www.ucraniano.com.br/culinaria.html>. Acessado em 16/04/2018



Figura 24: Kutíá pronto para ser servido. 2018. João Paulo Pacheco

Na cultura ucraniana, a guloseima é servida principalmente em três ocasiões, no Natal, na noite de Ano Novo e na Epifania<sup>108</sup>. Assim como o *perohe*, o *kutiá* foi registrado no livro “Comidas Típicas Paranaenses” de Henrique Carneiro Junior (2004). É por meio do registro e mapeamento que se torna possível salvaguardar as diversas manifestações culturais. Assim como o *perohe* e *holopti*, o *kutiá* também é consumido por outros grupos étnicos, oriundos da Rússia, Polônia e Bielorrússia.

Margareth Claudiono<sup>109</sup> recorda que o *kutiá* também se tornou um prato popular na culinária polonesa, contudo, essas populações não têm o hábito de o consumirem durante a Santa Ceia, nesse caso o trigo é substituído pela sêmola de cevada cozida e cascas de laranja são adicionadas na receita, deixando a iguaria com o gosto mais cítrico.

### 3.2.4 Os pratos brasileiros

Além dos pratos da cozinha ucraniana, desde a primeira edição, a Festa do Trigo comercializa outras iguarias, resultado do encontro entre imigrantes eslavos, portugueses e italianos e a população brasileira. Nas quatro edições em que presenciei o festejo, além dos três pratos já citados, foram vendidos

<sup>108</sup> Epifania trata-se da festa em que se celebram batismo de Jesus Cristo pelo seu primo João Batista.

<sup>109</sup>Entrevista realizada no dia 20 de fevereiro de 2018, na Colônia Marcelino, bairro de São José dos Pinhais, com a agricultora Margareth Claudiono Incote, 60 minutos de duração.

também porções de “Risoto de tomate com frango”, “bisteca de boi” e “galinha recheada”.

De acordo com Rosa Incote<sup>110</sup>, nas primeiras edições da festa, em vez do risoto, era servido arroz branco, todavia, a partir da década de 1990, período em que Rosa participou ativamente da Festa, o risoto foi incorporado ao cardápio em detrimento do arroz branco. Incote recorda que a mudança foi pelo fato da comissão organizadora acreditar que a iguaria seria um atrativo a mais para os festeiros.

Para cinco porções de risoto<sup>111</sup> são necessários: 2 xícaras de arroz arbóreo, 2 cebolas médias e 1 dente de alho triturado, 5 tomates descascados e sem sementes, salsinha, cebolinha e pimenta calabresa, azeite de oliva e 1 peito de frango. Corte o frango em pedaços e refogue com todos os condimentos. Retire o excesso de água do frango e cozinhe o arroz com a mesma substância. Adicione o molho feito de tomate até levantar fervura. Quando o arroz estiver “seco” misture o com o frango desfiado e coloque nos recipientes. Na edição de 2018, cada porção custou em torno de R\$ 5,00.

Outro prato que acompanha as refeições na Festa do Trigo é a maionese. Rosa Incote narra que a receita é simples, mas, existe um “segredo” que a diferencia de outras iguarias. “A maionese é fácil, simples, mas requer cuidado. Ela é feita apenas com batata e alho. Sim alho, o creme que acompanha é feito de alho.”

Para uma porção grande de maionese, são necessários: 1 kl de batata cozida picada em pedaços médios, um copo de leite, meio suco de limão, 5 dentes de alho e óleo de soja para dar o ponto e cenoura para decorar. “Primeiro você separa as batatas picadas e bata no liquidificador todos os ingredientes e vai adicionando aos poucos o óleo, quando engrossar você mistura o creme feito com alho, as batatas e o limão”. Em seguida, ela é servida em porções de aproximadamente o tamanho de uma concha de arroz, como podemos observar na figura 25.

---

<sup>110</sup> A cozinheira não lembra o ano exato da mudança

<sup>111</sup> De acordo com Arturo Iengo (2014) o risoto é um prato da culinária napolitana criado em Milão, no ano de 1574, pelas mãos do mestre Valério de Fiandra





Figura 25: Maionese Caseira da Festa do Trigo. Autor: João Paulo Pacheco .2018

Questionado entre os participantes da festa, o porquê de consumirem não apenas os pratos ucranianos, Jose Mauro Gimenes<sup>112</sup> destacou:

Olha a comida aqui é uma delícia, tem sabor do campo. Eu que estou acostumado com o movimento de Curitiba, prezo muito em vir na festa, ainda mais pelo fato daqui não pegar muito celular, então parece que você se desliga mesmo [risos] e eu sempre gosto de pegar um pouco de tudo, como não venho sozinho, cada amigo compra uma porção. E o risoto e a maionese nunca faltam, apesar de serem básicos, a maionese ela cremosa e a mistura do alho com o limão acaba dando uma balanceada nos pratos ucranianos, eu já tentei fazer em casa, já pedi a receita aqui nos outros anos, mas não consigo acertar o ponto.

A fala de Gimenes traz a luz um aspecto já explorado no capítulo dois , mas que reforça a representatividade da Festa do Trigo em seu circuito turístico: o fato dela ser realizada em uma vila, no campo e as pessoas que recebem os visitantes estão vestidas com roupas que remetem a cultura ucraniana.

Nota-se que apesar do risoto e da maionese não serem pratos de origem ucraniana, os moradores de Marcelino se esforçaram em elaborar receitas que diferenciasses os pratos servidos em outras praças. Novamente recorreremos a Chartier (1988), ao esclarecer que a partir do momento em que uma determinada comunidade se apropria de uma prática cultural, ela, de

<sup>112</sup> José Mauro Gimenes é comerciante, natural de Presidente Prudente e mora em Curitiba a 25 anos. Não possui vínculo familiar com descendentes ucranianos e participa da festa desde 2010. Entrevista realizada no dia 28 de janeiro, durante a Festa do Trigo, 20 minutos de duração.

acordo com o seu meio, analisa, interpreta e reinventa, aplicando-a em seu cotidiano que é compartilhado com outras pessoas que se aproximam por buscar os mesmos interesses.

Nesse prisma, “as pessoas comuns faziam seleções a partir de repertório, criando novas combinações entre os que selecionavam e igualmente importante, colocando em novos contextos aquilo de que havia apropriado” (CHARTIER, 1990, p.103). Nesse âmbito, compreendemos o conceito apropriação, como maneira de interpretar ou até mesmo se adaptar dessas populações residentes, perante a realidade social e cultural que estiveram e ainda estão inseridos. Essa apropriação desencadeou novas “práticas”, como por exemplo, as diferentes formas de se produzirem o *perohes* ou até mesmo a maionese caseira servida na Festa do Trigo, mesmo que esse processo não passe obrigatoriamente por uma racionalidade.

De acordo com Chartier, os estudos mais recentes sobre festas, sejam elas de origem do catolicismo ou africanas, tendem a ressaltar a multiplicidade e o conflito de significados de cada comunidade, nesses casos “a performance nunca é uma mera interpretação ou expressão, mas tem um papel ativo, de vez que em cada ocasião o significado é recriado” (CHARTIER, p.123, 1990).

Essa ressignificação é o que tem dado pujança para a festa do trigo. Mesmo não tendo como matéria prima, o grão branco ou culinária ucraniana em todos os pratos da festividade. É o caso do risoto, da maionese e do churrasco, que apesar de não serem alimentos da culinária eslava, como podemos observar na figura 26, recebem o devido destaque por contemplarem peculiaridades que pertencem ao festejo.

| Programação:   |
|--|
| 10h Santa Missa.   |
| 12h Almoço com tradicional <b>Churrasco, Costela, Galinha recheada, Carne Suína, Risoto, Maionese, Saladas</b> e comidas Típicas (Perohê cozido, Perohê assado, Holuptzi, Pão Ucrâniano e Kutíá) |
| 13h30 Roleta   |
| 13h45 Apresentação do Grupo Folclórico Ucrâniano SOLOVEIKO   |
| 14h15 Bingo à milho  |
| 17h30 Show de Prêmios com 15 rodadas   |
| 19h Encerramento.  |

Figura 26: Reportagem sobre a Festa do Trigo no site da Prefeitura de São José dos Pinhais. Disponível em <http://www.sjp.pr.gov.br/colonia-marcelino-realiza-em-janeiro-52a-festa-do-trigo/>

A figura acima é um “*print*” de uma reportagem sobre a festa, realizada pela assessoria de imprensa da Prefeitura de São José dos Pinhais, a notícia foi publicada no dia 10 de janeiro de 2018 e convida a população da cidade e da região para o festejo em sua 52<sup>o</sup> edição. Optamos por realçar na cor vermelha, os pratos considerados brasileiros com a finalidade de mostrar ao leitor que os mesmos recebem o devido destaque entre as iguarias ucranianas. Na mesma matéria há também a descrição do festejo e um áudio de aproximadamente 60 segundos do repórter Édson Tomaz com os seguintes dizeres:

No próximo dia 28 de janeiro (domingo), a comunidade da Colônia Marcelino realiza a 52<sup>a</sup> Festa do Trigo. O evento faz parte do calendário oficial de festas do município e conta com o apoio da Prefeitura de São José dos Pinhais. A Festa será realizada no salão de festas da Igreja Ucrâniana Santíssima Trindade, que fica ao lado da nova Igreja, construída com recursos da comunidade – muitos deles obtidos através da realização de eventos, entre eles a Festa do Trigo. A programação conta com Santa Missa, tradicional almoço, roleta, apresentação do grupo folclórico local *Soloveiko*, e também bingo a milho, roleta e show de prêmios. A gastronomia terá com diversos pratos, entre eles comidas típicas de São José dos Pinhais, como risoto, maionese, saladas e carne assada, além de pratos típicos da Ucrânia, como o *perohê*, *perohê* assado, *holuptzi*, pão ucraniano e o *kutíá*. A Festa do Trigo costuma agradar a todos pela organização, resgate da tradição dos imigrantes e atrações para o público<sup>114</sup>.

<sup>114</sup> Disponível em <http://www.sjp.pr.gov.br/colonia-marcelino-realiza-em-janeiro-52a-festa-do-trigo/>. Acessado em 15 de maio de 2018

Além de uma breve apresentação a respeito da Festa do Trigo, a fala do repórter Édson Tomaz frisa o clima de hospitalidade do festejo e, ao mencionar que ele “costuma agradar a todos pela organização”, porém, não são todas as pessoas que são agraciadas na celebração. Existem moradores de Marcelino que não aprovam o domínio da família Nogas à frente do festejo, nem tão pouco a conotação política do evento com a presença e fala recorrente de deputados, prefeito e vereadores<sup>115</sup>.

Desde 1967 a chuleta de boi e, posteriormente a bisteca de porco, e galinha recheada incorporadas ao cardápio do festejo, Pedro Nogas<sup>116</sup> revela que chuleta esteve presente em todas as edições, já a galinha recheada foi introduzida década de 1970. Embora a maneira como os pratos são produzidos não esteja relacionadas com as práticas culturais da Ucrânia, Nogas salienta que tanto o boi como o frango são alimentos comuns entre os moradores de Marcelino.

A chuleta é uma tradição quase igual o *Perohe*, desde a primeira festa ela foi escolhida para representar o lado brasileiro da festa. Porque embora a Festa do Trigo seja uma festa para falar da cultura e da herança ucraniana, ela também é feita por brasileiros. São “ucranianos brasileiros”, que desde muito tempo se envolveram com outras culturas e esses costumes foram passando de pai para filho. A chuleta é fácil de preparar, só cortar o contrafilé do boi no tamanho de uma pategada e meia e levar para grelha com sal grosso, até chegar ao ponto certo, que não pode ser cru e também não muito assado. Já o Frango era muito abundante aqui, todo mundo tinha um frango no quintal que era doado pra festa e assim ele foi incorporado. Para preparar a galinha, tem que limpar ele bem, tirar os miolos e temperar com sal e pimenta. Depois pegue farofa de milho, cebola, pimentão, alho e refogue tudo. Recheie o frango com essa farofa e coloque ele pra assar. Mas diferente da chuleta, a galinha tem que ir ao fogo bem cedo<sup>117</sup>.

Na figura a seguir, podemos observar os moradores de Marcelino assando a chuleta de boi. Nota-se que diferente da cozinha onde são preparadas as comidas consideradas ucranianas, há a predominância de homens em vez de mulheres. No registro feito em 2018, o fotógrafo ao captar em um ângulo de 180 graus soube enquadrar em um mesmo plano, o alimento na brasa e os churrasqueiros. Se na cozinha ucraniana o rolo de madeira feito

---

<sup>115</sup> Essa discussão será retomada no capítulo 4 desse estudo.

<sup>116</sup> Entrevista realizada no dia 28 de janeiro de 2018, durante a Festa do Trigo, tendo 40 minutos de duração

<sup>117</sup> *Ibidem*

para estender a massa para o *perohe* é símbolo de instrumento de saber fazer, na cozinha dos churrasqueiros de Marcelino, dominada por homens, o garfo ganha esses contornos, uma vez que ele serve de utensílio para verificar em qual ponto está a carne (bem ou mal passada).



Figura 27: Bisteca na Brasa. Acervo João Paulo Pacheco 2018.

Sobre o churrasco, Maciel (2006) revela que no Rio Grande do Sul, foi promulgada a Lei Nº 11.929<sup>118</sup>, na qual instituía o “Churrasco à Gaúcha” como o prato típico do estado. Para a autora, os defensores da lei afirmaram que ela teria sido “uma forma de “valorizar a cultura gaúcha”, não sendo uma imposição” (MACIEL, 2006, p.456) na qual “entende-se por churrasco à gaúcha a carne temperada com sal grosso, levada a assar ao calor produzido por brasas de madeira carbonizada ou in natura, em espetos ou disposta em grelha, e sob controle manual”<sup>119</sup>

Examinando a forma com que o “churrasco à gaúcha” foi descrito na lei estadual Nº 11.929, notamos que se trata do mesmo servido em Marcelino. No entanto, nem por isso o mesmo é chamado de “Churrasco à Gaúcha”, uma vez que a iguaria é comercializada em diferentes regiões do sul do Brasil, sejam

<sup>118</sup> Publicada no dia 20 de junho de 2003

<sup>119</sup> Lei Nº 11.929.

em restaurantes, casas de carne ou até feito para o próprio consumo. Maciel (2006) argumenta que a instituição da lei foi uma resposta para a fundação de uma “cultura de evocação”:

A resposta encontra-se na fundação de uma “cultura de evocação”, a cultura tradicionalista, referenciada num passado rural idealizado, glorioso e idílico, mas ancorada nas necessidades dos homens do presente, ou seja, a personificação do gaúcho, o homem do campo ligado ao pastoreio, é feita por homens do presente e, sobretudo, das cidades. O Gauchismo pode ser visto como forma de responder à necessidades – entre as quais as simbólicas – dos gaúchos do presente. E uma das necessidades é, justamente, a de preservar algo que participe da tentativa de responder às questões ligadas a “uma” identidade cultural (MACIEL, 2003, p.457)

Gilmar Rinaldi da Silva orgulha-se em auxiliar os churrasqueiros durante a festa. Para ele, mais do que uma celebração da cultura ucraniana, o festejo é uma forma de arrecadar fundos para as entidades sociais e religiosas do local e a venda dos pratos considerados brasileiros atrai o público que não consome a comida ucraniana, mas que também não abre mão de participar do festejo. É nesse grupo que estão inseridos pessoas como José Mauro Gimenes e Mario Cesar Dias, indivíduos que não possuem vínculos com os moradores de Marcelino, mas que vão até a festa por algum motivo: seja pelo paisagismo da Vila, pela sensação de fuga da “urbe” ou pelo fato de apreciarem o churrasco.

Para Gilmar, “Sem a festa, muito de Marcelino não existiria, a igreja, os turistas, nada disso existira, pois é a festa que chama a atenção é na festa que os políticos aparecem”<sup>120</sup>. A fala de Rinaldi expõe aspectos ainda pouco explorados nesse estudo, que receberá a devida atenção no capítulo quatro: a festa apresenta fatores comerciais, turísticos e políticos e o fato do festejo não ser organizado apenas por descendentes ucranianos.

Por ora, nesse capítulo, compreendemos a cozinha como lugar de memórias, identidades e agregadora de práticas sociais e culturais. Nesse espaço, lembranças de um passado distante são rememoradas, dando pujança a valores étnicos e culturais desses povos, conseqüentemente “o que é colocado no prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servindo como um código de reconhecimento social.” (MACIEL, 2005, p.54).

---

<sup>120</sup>Entrevista realizada no dia 20 de fevereiro de 2018, na Colônia Marcelino, bairro de São José dos Pinhais, com o senhor Gilmar Rinaldi da Silva, 48 anos, 30 minutos de duração.

Por conseguinte, Woortman (2006) defende que “os hábitos de comer constituem uma linguagem que fala de outras coisas como gênero, família, religião, identidade, etc. A comida, ou melhor, a comensalidade é também um meio de sociabilidade e de traçar distinções sociais” (WOORTMANN, 2006, p.56). E configura-se como um ponto de equilíbrio e tensão na vida social do homem, uma vez que o paladar pode ser utilizado inconscientemente. Nesse prisma, o ato de comer pode ser compreendido como um tempo e um espaço da hospitalidade humana, na qual os moradores de Marcelino recebem populações de todas as regiões do estado paranaense.

O antropólogo Claude Lévi-Strauss (2004) afirma que a transformação do alimento cru ao cozido foi compreendida como o método de passagem do homem da condição biológica para a social. Com a invenção da cozinha, os hábitos alimentares do homem distinguiram-se. A questão biológica do alimento somou-se a questão social. O comer no coletivo, passou de uma mera questão nutricional para uma função social, na qual serpenteia também laços de hospitalidade.

Nesse momento, percebemos que a cozinha da Festa do Trigo pode ser considerada também como um conjunto que contempla não apenas especiarias características da Ucrânia, mas também a somatória de elementos ligados ao espaço, nesse caso a territorialidade, em que a festa é realizada. Esse esforço por parte dos organizadores do festejo faz como que a comensalidade seja estabelecida como algo peculiar e específico, diante de outras cozinhas.

Essa diversificação é tão significativa que, se alguns pratos regionais são famosos no país inteiro, outros são praticamente desconhecidos pelas demais regiões. Muitas vezes pelo simples fato de que os ingredientes necessários são exclusivos do lugar de origem, mas também por algo culturalmente construído, o gosto. (MACIEL, 2005, p53)

Nessa festa, uma diversidade de pratos é servida, resultando em um encontro de alimentos, cores e temperos. A comunidade de Marcelino ao inserir diferentes especiarias configurou modos de comer e de preparo e ao mesmo tempo, construíram ao longo do tempo identidades socioculturais. Pois o alimento é algo que transcende a sua materialidade e é durante a refeição

que relações sociais podem ser constituídas e solidificadas (WOORTMANN, 2006, p.54)

Nessa ótica, esse estudo compreende a ação de se alimentar na Festa do Trigo, como um ato social, resultante de representações coletivas dessa comunidade. Representações que de acordo com Chartier se tratam “de um instrumento de um conhecimento mediato que revela um objeto ausente, substituindo o por uma imagem capaz de trazê-lo a memória e pintá-lo tal como é” (CHARTIER, p.74, 2002). Neste caso, os moradores de Marcelino produziram novas iguarias, conforme a realidade sócio-cultural e condicionaram como símbolos da cultura regional.

Conseqüentemente, não é apenas no alimento que esse sentimento se revitaliza, pois como veremos nas unidades subsequentes, aspectos da vida religiosa e social são constantemente configurados em canais normativos que têm a finalidade de evidenciar o colono ucraniano dos demais.



## **Capítulo 4:** **Memórias e Tradições, a festa sob duas óticas.**

Domingo, trinta e um de janeiro de 2016, a manhã ensolarada é o prenúncio do dia festivo que está por vir. Ao chegarmos a Marcelino, para as comemorações da 50ª edição da Festa do Trigo, de longe é possível avistar centenas de carros e ônibus espalhados pela única avenida que cruza o bairro. São oito horas e trinta minutos e os sinos da antiga Igreja da Santíssima Trindade entoam pela segunda vez, avisando a comunidade que a celebração logo se iniciaria. A dificuldade em encontrar uma vaga para estacionar o veículo fez com que optemos por deixá-lo em um estacionamento privado. No terreno, uma placa com o valor da diária: R\$ 10,00 e dois senhores orientando os demais motoristas.

O estacionamento se encontrava aproximadamente a uns 200 metros da Igreja, ao chegarmos próximo ao monumento religioso, avistamos três crianças com roupas da cultura ucraniana. São os membros do grupo folclórico *Soloveiko*. Uma menina segura uma cesta com lembrancinhas do jubileu da celebração. No pacotinho distribuído para os romeiros, havia folhas de trigo, um cartão da festa e um pequeno pedaço de *paska*, uma massa preparada pelos imigrantes ucranianos durante as comemorações da Páscoa.



Figura 28: Crianças do grupo Soloveiko. Autor; João Paulo Pacheco. 2016

Do lado direito, um garoto segurando um folder, do tamanho de uma folha A4, colorido com fundo azul, que narra a história da primeira festa do trigo em 1967, com algumas imagens e recortes de jornais. Na última parte, uma lista com o nome de todos os padres que celebraram a festa. Há também uma terceira garota, segurando um pano com bordado ponto cruz ucraniano, produzido pelo grupo folclórico durante uma série de oficinas do projeto “Pontos de Cultura” do Ministério do Turismo, como veremos posteriormente.

Ao nos depararmos com as três crianças, solicitamos que autorizassem o registro desse momento e que cedessem alguns folders, afinal tratava-se de um documento inédito, com informações até então não levantadas e que, posteriormente, seriam utilizadas como hipóteses e indícios na finalidade de “reconstruir as identidades sociais no plural” (REVEL, 1998, p. 21).

As crianças vestindo os trajes ucranianos, posicionadas na entrada da Igreja da Santíssima Trindade, recebem os romeiros e os presenteia com símbolos da cultura eslava que reforçam as mensagens sublinhadas em diferentes momentos da festa: “A Colônia Marcelino é um pedaço da Ucrânia e a cultura ucraniana tem que ser valorizada”<sup>121</sup>.

Nossas “impressões” acima relatadas vão além da descrição do cenário festivo e do enredo que envolve a narrativa da Festa do Trigo, realizada na Colônia Marcelino. Trata-se de uma observação atenta do que poderíamos denominar de práticas estratégicas e recorrentes dos organizadores da festividade a. Tal assertiva se tornou possível porque nos debruçamos sobre um corpo documental denso, produzido, selecionado e analisado de maneira criteriosa. O conjunto de documentos consultados, referentes aos primeiros anos da celebração e aos tempos da instalação dessa população na Colônia Marcelino nos permitiu examinar práticas socioculturais arraigadas no cerne dessa comunidade. No decorrer desse processo aventamos a hipótese de que o bairro figura um efetivo espaço de vivências coletivas que remetem as memórias afetivas e aos saberes que foram passados de geração em geração ao longo dos últimos cinquenta anos.

---

<sup>121</sup> Fala do prefeito Luis Carlos Setin, em discurso para os participantes do festejo, antes do almoço.

Os encontros festivos realizados anualmente, sem dúvida, visaram a exaltação da cultura ucraniana que permaneceu nas reminiscências dos imigrantes. Mais do que uma celebração, a Festa do Trigo apresenta elementos que foram incorporados a sua dinâmica e agregaram novas representatividades cruciais para a apreensão do transcurso que consolidou o poder de uma família local, respaldada pela população residente e pelas lideranças políticas e religiosas.

#### 4.1- O Turismo cultural em Marcelino: O grupo *Soloveiko*

Na dinâmica da festa e no contexto das estratégias dos organizadores da Festa do Trigo, a adoção das premissas do turismo cultural<sup>122</sup> auferiu status de evento primordial no calendário do município de São José dos Pinhais. Essas nuances, embora possam ter acarretado mudanças na maneira como a festa foi concebida, elas serviram para preservar a existência do evento e para torná-lo mais popular ao longo de suas cinquenta edições.

Assim, no último capítulo desta pesquisa, nos ocupamos das conexões entre o turismo e a Festa, solidificadas com a presença do grupo folclórico *Soloveiko*, atrativo turístico fundamental para o aumento do número de romeiros, peregrinos e visitantes de outras regiões e um atrativo que reforça as relações de poder entre a população residente e contribui para transformar o festejo em uma tradição.

Embora parte dos organizadores da Festa do Trigo afirme que as primeiras edições não tinham a finalidade de fomentar turismo naquela região do Paraná, tal narrativa acaba sendo desmistificada nos depoimentos orais e registros relativos a execução da primeira edição. Para Januário Kriffer<sup>123</sup>, em 1967, havia a preocupação da então quermesse receber o número considerável de pessoas. Para isso, o Padre Taras Olinek e a irmã Názaria

---

<sup>122</sup> Ao examinar as práticas envolvendo o turismo cultural se atentamos aos perigos dos usos da mesma, uma vez que o turista não possui um vínculo de pertença o que pode ocasionar na descaracterização de festas e tradições. Para ver mais, procurar em: PELEGRINI, Sandra C. A.; **Turismo de Massa versus Turismo Cultural. Políticas preservacionistas em espaços museais abertos**. In: Sandra C. A. Pelegrini; Fabiane Nagabe; Aurea Paz Pinheiro. (Org.). Turismo & Patrimônio em tempos de globalização. 1ed.Campo Mourão: Editora Fecilcam, 2010, v. 1, p. 69-88.

<sup>123</sup> Entrevista realizada com o senhor Januário Kriffer, pecuarista, neto de colonos ucranianos, no dia 31 de janeiro de 2015, na Colônia Marcelino, 25 minutos de duração.

Kluska enviaram convites à comunidade de descendentes ucranianos das cidades vizinhas. A missão foi completada com êxito, pois excursões vindas de Curitiba e de São José dos Pinhais participaram da festa. De acordo com Kriffer, a maioria das pessoas que foi até a festa era descendente de eslavos e adeptos do catolicismo greco-ucraniano.

Esse pessoal de fora, vieram na maioria de ônibus, as paróquias fretavam os ônibus, e o pessoal vinha para participar, a primeira vez foi uma correria para dar tudo certo, mas foi muito bom. Como a estrutura era muito pequena, eles se acomodavam onde dava. Pessoal almoçava debaixo da árvore, colocava toalha no chão, era uma festa bem gostosa. Teve a missa, o almoço e a confraternização, com os cantores de moda de viola<sup>124</sup>.

A fala de Kriffer é atestada no registro imagético pertencente a Anita Pachekoski, moradora de Marcelino e que orgulhosamente reafirmou ter participado de “praticamente todas as edições da festa do trigo”<sup>125</sup>



Figura 29: 1ª Festa do Trigo. Acervo Igreja da Santíssima Trindade. 1967

Ao examinarmos essa imagem, partimos da premissa que se trata de uma representação, na qual elementos da festa do trigo estão inseridos, uma vez que “a decifração de uma mensagem visual é uma tarefa sem fim, que

<sup>124</sup>Entrevista realizada com o senhor Januário Kriffer, pecuarista, neto de colonos ucranianos, no dia 31 de janeiro de 2015, na Colônia Marcelino, 25 minutos de duração.

<sup>125</sup>Entrevista realizada com a senhora Anita Pachekoska, no dia 29 de janeiro de, 2016, na cidade de São José dos Pinhais, 35 minutos de duração.

pode ser iniciada pelo conteúdo manifesto, uma unanimidade de compreensão, mas precisa levar em conta o conteúdo latente e as interpretações possíveis” (LEITE, 1996, p. 83).

De acordo com Anita Pachekoski, essa figura foi registrada no final da festa, durante a entrega do título de festeiro. No canto direito, observamos um ônibus e o motorista sentado, o que transmite a sensação que o mesmo estava de partida. Ao centro podemos observar um homem com uma guirlanda feita de trigo. Questionada sobre que seria esse homem, Anita diz não recordar, mas lembra que esse título era dado para o indivíduo que contribuísse financeiramente, o festeiro de honra. Embora o título tenha sido extinto na década de 1980, o exercício de apresentar à comunidade da festa quem são os maiores contribuintes, ainda é recorrente, durante o show de prêmios e o bingo.

As análises das fotografias desse estudo partiram de um processo de desconstrução, no qual foram levados em consideração “o fotógrafo, os fotografados, os recursos técnicos com que contavam e principalmente o interesse do observador, dos colecionadores ou do leitor da fotografia” (LEITE, 2001, p. 16). Sobre a figura 30, notamos também a presença de homens trajados com ternos e blazers, segurando galhos de trigo. Esse é um elemento crucial para entendermos o surgimento e as mudanças da festa, pois se na sua gênese ela era uma forma de agradecer a colheita do trigo, hoje ela tem a finalidade de louvar a cultura ucraniana. Ao longo das décadas e devido à extinção do plantio em Marcelino, o trigo passou de elemento primordial e razão do festejo, para iguaria pertencente à culinária ucraniana.

Atualmente a festa se mantém não como uma forma de agradecimento às fartas colheitas, afinal o plantio de trigo não existe na região desde a década de 1980, mas sim por uma questão econômica, social e também política. Com o passar dos anos, o objetivo que impulsionou a realização do festejo parece ter se tornado algo mais voltado para reunir recursos financeiros em prol de alguma causa material dá a comunidade como, por exemplo, edificações, reformas, etc... Exemplos dessa mudança podem ser detectados na ideia da produção de uma cerca, posteriormente, a Casa Paroquial e, por último, a nova Igreja da Santíssima Trindade.

Parte dessas ações foi fomentada por meio do turismo. Cumpre lembrar que não é apenas durante a Festa do Trigo que a comunidade de Marcelino recebe a visita de turistas. A caminhada da natureza, o Corpus Christi, a festa de São Pedro e a missa do agricultor, realizadas desde o início do século XXI no último domingo de julho, são exemplos de atividades que atraem uma parcela de turistas, fieis e peregrinos ao bairro.

Nesse prisma, o turismo exerce papel relevante, uma vez que “apresenta algumas ideias-força que estão diretamente relacionadas com o ideário geral da nossa sociedade, entre as quais: desejo de fuga do cotidiano, de conhecer novos povos, novos lugares, volta à natureza e desligamento das convenções sociais” (DIAS, 2006, p.13). Prerrogativas citadas durante os depoimentos de José Mauro Gimenes e Mário Cesar Dias que atestam a ida à celebração como uma forma de se “vivenciar outros ares, o lugar é lindo, o verde é abundante, só isso já faz de Marcelino especial e aí também temos a possibilidade de conhecer novas culturas, povos, comidas típicas e ainda se divertir e ganhar um dinheirinho com o bingo”<sup>126</sup>

De acordo com Dias (2006):

O imaginário turístico é constituído por diversos ideários que permeiam as sociedades modernas e que, em geral, foram socialmente construídos no processo de ocidentalização do mundo nos últimos 500 anos. São conceitos e ideias fortes, que orientam a ação dos indivíduos em determinadas sociedades, como o desejo de felicidade, de melhoria da qualidade de vida, de reafirmação de sua identidade pelo contato com outras pessoas, de uma vida tranquila durante certo tempo em lugar diferente do seu local de moradia, sem as pressões do cotidiano, de emoções fortes e de beleza estética na natureza, em manifestações culturais estranhas etc. (DIAS, 2006, p.13).

O autor pontua a relevância do turismo no cotidiano dos homens por tratar-se de uma atividade que consegue transformar e potencializar lugares, objetos e manifestações em práticas culturais. “Paisagens, mitos, lendas, músicas, histórias e história entre outros, são recursos que o turismo valoriza e que dispõe de um mercado consumidor ávido, por conhecimento, por novidade e por diversão” (DIAS, 2006, p.14)

---

<sup>126</sup>Entrevista realizada com o senhor Mario Cesar Dias, natural de Curitiba, vendedor, no dia 29 de janeiro de 2017, na cidade de São José dos Pinhais, 20 minutos de duração.

Nesse âmbito, o grupo folclórico *Soloveiko* vem exercendo papel fundamental por meio de oficinas e dos cursos para a população residente, das apresentações na Festa do Trigo e no desenvolvimento de práticas do turismo cultural.

A festa do trigo pode ser dividida em três momentos distintos. Neles símbolos da cultura ucraniana são assinalados constantemente como, por exemplo, na missa em rito ucraniano ou no almoço com pratos considerados típicos da Ucrânia. Entretanto, é também no terceiro rito da Festa, ou seja, no momento em que o grupo *Soloveiko* se apresenta, que saberes populares são exibidos aos participantes. Para compreender as nuances, transformações e construções identitárias fortalecidas através do grupo folclórico, recorreremos aos preceitos teóricos de Edward Thompson (1999), na obra *Costumes Incomuns, "Folclore, Antropologia e História Social"*.

O autor inglês examina alguns exemplos de estudos em que a História, Antropologia e o folclore estiveram no âmbito temático dos pesquisadores. Os exemplos são experiências vivenciadas pelo próprio autor, em que afirma que essas experiências seriam não apenas construções de modelos, mas sim identificação de problemas. Essa relação estreita com os folcloristas e antropólogos deu-se primeiramente pela busca em suas pesquisas por costumes na sociedade inglesa. Além disso, o estímulo antropológico primazia não apenas na construção de modelos, mas na identificação de novos problemas, e como esses problemas se transfiguram em novas formas, valores e rituais:

Atentando para as expressivas funções das formas de amotinação e agitação, assim como as expressões simbólicas de autoridade, controle e hegemonia. Temos em comum o fato de descartarmos, resolutamente, tanto as categorias de explicação positivistas ou utilitaristas quanto sua infiltração na tradição economicista do marxismo (THOMPSON. 1999 p.229)

Nesse âmbito, a História seria uma disciplina do contexto e do processo, na qual *"todo significado é um significado-dentro-de-um-contexto* e, enquanto as estruturas mudam, velhas formas podem expressar funções novas, e funções velhas podem achar sua expressão em novas formas" (THOMPSON. 1999, p.243). Assim o autor caracteriza o conceito de costume, de uma ótica diferente de Hobsbawm (1984), que define em outras palavras, que para os

historiadores o costume não impede o desenvolvimento de inovações, mas pode mudar até certo ponto. Para o pesquisador (1984) o costume não se poderia dar ao luxo de ser invariável, porque a vida não é assim nem mesmo nas sociedades tradicionais.

O “costume”, nas sociedades tradicionais, tem a dupla função de motor e volante. Não impede as inovações e pode mudar até certo ponto, embora evidentemente seja tolhido pela exigência de que deve parecer compatível ou idêntico ao precedente. Sua função é dar a qualquer mudança desejada (ou resistência à inovação) a sanção do precedente, continuidade histórica e direitos naturais conforme o expresso na história[...]O “costume” não pode se dar ao luxo de ser invariável, porque a vida não é assim nem mesmo nas sociedades tradicionais. O direito comum ou consuetudinário ainda exhibe esta combinação de flexibilidade implícita e comprometimento formal com o passado (HOBSBAWM, 1984, p.11).

Para Thompson, os costumes eram vistos como “reliquias de uma antiguidade remota e perdida, como ruínas desmoronadas de fortificações e povoados antigos” (THOMPSON 1999, p.231), mas isso privilegiava a prática de colecionadores e da História unilateral. Para o autor, ao analisar um costume o correto seria “reexaminar o velho material há muito recolhido e fazer novas perguntas, procurando recuperar os costumes perdidos e as crenças que o embasavam” (THOMPSON, 1999, p.234).

O historiador inglês exemplifica essa prática citando o caso do ritual plebeu na comercialização da esposa:

O ritual se revela, assim, em sua complexidade. À primeira vista, parece-nos uma forma sobrevivente de preço-da-noiva (*bridewealth*), ou talvez um simples ato de compra e venda de bens. Com uma coleira no pescoço, vendida no mercado de animais, a mulher era vista como uma propriedade ou um bicho. Eis o *non plus ultra* da ordem masculina dominante. Num segundo momento, *atravessando a forma, quando olhamos para as verdadeiras relações expressas no conteúdo*, a situação muda de figura. *Qualquer que seja sua origem ou seu simbolismo manifesto, o ritual foi adaptado aos novos propósitos* da regulação da troca de parceiros, mutuamente consensual. Embora encontremos maiores evidências de igualdade sexual que o esperado no primeiro momento, a venda de esposas ainda mantém a subordinação feminina. (THOMPSON, 1999, p.235).

Sobre o grupo folclórico da Colônia Marcelino, de acordo Noele Cristiane Nogas<sup>127</sup> no final da década de 1980, a Irmã Eufrozênia convidou alguns

<sup>127</sup> Entrevista realizada com Noele Cristiane Nogas em 28 de junho de 2018, na Colônia Marcelino, tendo 20 minutos de duração



jovens do bairro para formar um grupo que de alguma forma “reviveria” os costumes da cultura ucraniana. A eles foi atribuído o nome de Soloveiko, que significa Rouxinol<sup>128</sup>, espécie de pássaro existente no país. No entanto, é apenas em 1994 que o conjunto passou a se apresentar anualmente na Festa do Trigo.

Olha apresentação de dança sempre existia. O Soloveiko foi criado e depois abandonado, faltava incentivo, hoje as coisas são muito mais fáceis, eles conseguem pegar uma coreografia da internet. Antigamente não, eles tinham que ir a festivais, outras festas ucranianas, tudo para trazer as novidades. Mas desde 1994 eles se firmaram. Por isso alguns falam que eles começaram em 1994 porque é o ano que se apresentaram na festa do trigo. Mas Soloveiko, vem bem de antes, vem da década de 1980<sup>129</sup>.

O registro a seguir é da primeira apresentação do *Soloveiko* na festa do Trigo em 1994, a foto faz parte do acervo pessoal do Grupo, apesar da baixa luminosidade, podemos observar que se trata do grupo de adolescentes. Do lado direito, estão as meninas que aplaudem o jovem rapaz ao centro. No canto esquerdo podemos observar alguns garotos, que vestem calça azul, cinto vermelho e camisa branca, cores da bandeira da Rússia, país vizinho e que por muito tempo teve o domínio político da Ucrânia. Questionado por que o grupo não utilizava trajes amarelo e azul, cores do país natal, Noele revelou que os trajes foram inspirados na bandeira da Galícia, lugar de onde imigraram ucranianos no início do século XX.

---

<sup>128</sup>O rouxinol é comumente invocado em ucraniano nas canções populares e também folcloricamente na imagem de um criador de sons doces, um construtor de casas, e um prenúncio da primavera.

Disponível em <http://giroemsaojosedospinhais.com.br/2015/11/02/grupo-folclorico-soloveiko-colonia-marcelino/>

<sup>129</sup> Entrevista realizada em 28 de junho de 2018, na Colônia Marcelino, tendo 20 minutos de duração.



*Figura 30: Primeira apresentação do grupo Soloveiko na Festa do Trigo. 1994. Acervo Soloveiko.*

O *Soloveiko* possui uma página no Facebook com aproximadamente mil e quinhentos seguidores, nela consta poucas informações sobre a sua formação, apenas a menção do dia 06 de janeiro de 1994 como data de sua fundação. Atualmente, o grupo é formado por aproximadamente 50 pessoas. Essas são divididas em três categorias: infantil, juvenil e adulto.

As aulas de dança têm cerca de sessenta minutos semanais para o elenco infantil e para os maiores de onze anos, o treinamento é por volta de três horas semanais, variando o dia durante a semana e aos sábados às 19 horas. Nas três edições que pudemos presenciar o grupo realizou em média sete apresentações.

Em entrevista concedida ao jornal “Giro de São José dos Pinhais”, Noeli Cristiane Nogas revelou que pessoas sem descendência ucraniana também podem participar do *Soloveiko*, para isso era necessário que respeitassem a cultura ucraniana. Sobre o processo de formação do conjunto, Nogas contou que o mesmo recebeu apoio da Prefeitura de São José dos Pinhais e da Comunidade da Igreja Santíssima Trindade. Para a primeira apresentação,

foram realizadas algumas reuniões em dezembro de 1993 e em seguida, semanas de ensaios

No decorrer tive muitas dificuldades em acompanhar os integrantes, pois eu era nova (13 anos), enquanto outros eram jovens e adultos com certa experiência (cultura / conhecimento). Dedicava-me em casa ensaiando passos em frente ao espelho para não errar e sempre fazer melhor nos ensaios e apresentações. Em 1997 fui convidada a ensinar a dança ucraniana às crianças. A partir daí iniciei o trabalho com a coreografia ampliando o Grupo Folclórico Ucraniano Soloveiko com o elenco infantil e juvenil. Logo passei então a coreografar o elenco adulto, também. Eram ensaios aos sábados consecutivamente e esporadicamente em outros dias<sup>130</sup>.

O depoimento de Nogas revela um pouco de sua vivência no Soloveiko. Com o passar dos anos, a então jovem, assumiu outras posições no conjunto e em 1997 passou a ensinar os alunos da Colônia. De acordo com a então professora, a tarefa também envolvia estudos sobre a cultura ucraniana. Em 2006, por motivos pessoais Cristiane se afastou dos trabalhos do conjunto, porém “em 2010 tive orgulho de ver minha filha de três anos no palco, apresentando-se pela primeira vez. Orgulho também de ver aqueles que ensinei, hoje transmitindo a outros a cultura ucraniana através da dança.”<sup>131</sup>

Nesses mais de vinte anos de existência, o *Soloveiko* manteve uma relação estreita com o poder público. De acordo com a diretora de Turismo Renata Hambrusch<sup>132</sup>, a Prefeitura Municipal de São José dos Pinhais apoiou diversas iniciativas do grupo. Em 2011 através do programa “Pontos de Cultura” promovido pela administração municipal em parceria com o Ministério do Turismo, o grupo recebeu investimento para um projeto que tinha como finalidade “Regatar a cultura ucraniana, por meio da dança, folclore e artesanato de pessankas”.

No dia 15 de setembro de 2011, o jornal online “Guia de São José dos Pinhais” noticiou a inauguração do prédio da nova Secretaria de Cultura e assinatura de cinco convênios, que tinham como “objetivo de fomentar e

<sup>130</sup> Disponível em <http://giroemsaosjedospinhais.com.br/2015/11/02/grupo-folclorico-soloveiko-colonia-marcelino/>. Acessado em 11 de dezembro de 2018.

<sup>131</sup> *ibidem*

<sup>132</sup> Entrevista realizada no dia 27 de janeiro de 2017, no prédio da Secretária de Comércio, Turismo e Indústria de São José dos Pinhais, com a diretora do departamento de turismo Renata Hambrusch, tendo 30 minutos de duração.

incentivar as produções culturais e artísticas da cidade”<sup>133</sup>. Na ocasião, o então secretário da pasta, Christian Bundt destacou: “os recursos que serão repassados para os projetos dos Pontos de Cultura são mais que um empurrão. Eles significarão uma carona, através da qual os grupos vão aprender a captar recursos e se estabelecer como células culturais sustentáveis”<sup>134</sup>

Para o Ministério da Cultura, o programa de alcance nacional, “vincula-se a uma política cultural que ao ganhar escala e articulação com programas sociais do governo e de outros ministérios, pode partir da Cultura para fazer a disputa simbólica e econômica na base da sociedade”<sup>135</sup>.

Ainda de acordo com o informativo, o projeto “Pontos de Cultura” possibilitou a seleção de cinco grupos ou entidades que já atuassem na cidade, como é o caso do grupo *Soloveiko*, ativo desde 1994. O edital possibilitou o investimento de R\$ 900 mil, sendo R\$ 600 mil do Ministério da Cultura e R\$ 300 mil como contrapartida do município. O site ainda especifica que o investimento seria realizado em “três anos e o recurso será dividido igualmente pelo tempo de duração e o resultado entre os cinco projetos, o que equivale um montante de R\$180 mil por projeto, ao longo dos três anos, ou R\$ 5 mil mensais”<sup>136</sup>

A chamada pública tinha como prioridade a seleção de projetos que atingissem vários setores da comunidade e o reconhecimento dos bens culturais locais. Com os recursos captados, a iniciativa tinha a finalidade de colaborar com a economia local e a subsistência de pequenas atividades, “por meio do fomento e incentivo à artistas, grupos artísticos independentes, grupos étnicos de tradição cultural e pequenos produtores culturais residentes nos bairros”<sup>137</sup>.

Em Marcelino, os investimentos foram utilizados para a contratação de coreógrafos, professores e oficinairos. De acordo com o plano de trabalho apresentado pelo *Soloveiko*, o projeto teria a finalidade em “resgatar, preservar,

---

<sup>133</sup><http://www.guiasjp.com/instituicoes/prefeitura/noticias/grupo+de+folclore+polones+e+miniescola+de+samba+estao+entre+os+beneficiados+por+projeto+cultural+em+sjp/64607>

<sup>134</sup>ibidem

<sup>135</sup>Disponível em <http://www.cultura.gov.br/pontos-de-cultura1>

<sup>136</sup>ibidem

<sup>137</sup>ibidem

manter e divulgar a cultura ucraniana através da dança folclórica, oficina de pintura de *pessânkas*, oficina de bordados e preparação da culinária ucraniana”<sup>138</sup>

Para o grupo eslavo, o projeto seria responsável por despertar o interesse de crianças e adolescentes nas diferentes áreas ofertadas, na qual estariam aprendendo técnicas de como dançar, desenvolvendo o estímulo físico e mental, ou técnicas de como pintar e bordar, “uma atividade manual, tornando um momento de conhecimento, e lazer as pessoas envolvidas nesse tipo de arte” <sup>139</sup>. E de fato essas oficinas foram realizadas, como podemos observar na figura 31, pertencente ao acervo do grupo de dança.



Figura 31: Etapas do processo de confecção de Pessankas. Acervo: Soloveiko. 2014

A imagem trata do processo de confecção de uma *pêssanka*, a fotografia está dividida em três quadros. No primeiro notamos o projeto da arte do objeto, no segundo o desenho no ovo e por último o acabamento da peça. Para a confecção das *pêssankas*, as gemas e as claras são retiradas por meio de um pequeno furo e o tingimento das cascas são feitos por etapas: inicia-se pelas cores mais claras e gradativamente atinge os tons mais escuros. Em cada imersão, cera de abelha e vela são aplicadas nas camadas tingidas, uma técnica para conservar os desenhos.

<sup>138</sup> Plano de Trabalho e Cronograma de Desembolso. Pontos de Cultura da cidade de São José dos Pinhais

<sup>139</sup> *ibidem*

Em “*Pêssankas: a arte ucraniana de decorar ovos*” o jornalista Eduardo Sganzerla viajou centros ucranianos no Paraná e as cidades de Kiev, Lviv e Kolomyia para compreender os aspectos morfológicos dessa arte milenar. Sganzerla (2007, p.49) classificou os desenhos nos ovos da Páscoa ucranianos com motivos geométricos, vegetais e animais. No grupo de geométricos, estão as formas representadas através de linhas, retas e curvas, além de pontos, círculos, espirais, estrelas e triângulos. Os motivos vegetais englobam flores, folhas, árvores, como o pinheiro e ramos de trigo. Por último, os motivos animais englobam pés de aves, chifres, borboletas, peixes, cegonhas, galinhas, pardais, aranhas e equinos.

Nos motivos animais, os cavalos e cervos representam a liderança e saúde, o peixe ao sacrifício, o carneiro a riqueza e prosperidade, as borboletas ao renascimento e as aranhas simbolizam a paciência. Os desenhos geométricos como o triângulo simbolizam a Santíssima Trindade (pai, filho e espírito santo), os círculos representam o sol e o crescimento, as estrelas ao amor de Deus com o homem, os pontos de vários tamanhos expressam as lágrimas da Virgem Maria e as formas em espirais significam a imortalidade. Na *pêssanka* produzida pelo grupo, foram utilizadas figuras de formatos geométricos.

Na figura a seguir, notamos o grupo de alunos junto com asicineiras da comunidade. O acervo também faz parte do grupo Soloveiko e foi registrado no ano de 2014.



Figura 32: Oficina de Pessankas. Acervo: Soloveiko, 2014

O trigo em primeiro plano na imagem, também é um desenho constante nas *pêssankas*, Sganzerla (2007, p.51) assevera que para os ucranianos, essa figura representa o desejo de uma boa colheita e o anseio de fartura em suas terras. As flores simbolizam o amor, e as folhas a força. O pinheiro remete ao vigor e a juventude, enquanto as frutas exprimem a saúde e a sabedoria.

Quanto às cores, Sganzerla (2007, p.52) assiná-la que o branco significa a pureza e o renascimento, o amarelo, a luz, a colheita a benevolência, o vermelho, simboliza o amor, o fogo, a juventude e o desenvolvimento espiritual, o verde a primavera e prosperidade no reino vegetal, o azul remete ao ar, a juventude, o laranja, a resistência e ambição, o marrom seria a cor utilizada para celebrar o outono, o roxo associado à nobreza e a confiança, e por último o preto, podendo representar o absoluto, o constante, e também a morte, no caso o flagelo de Jesus Cristo

Sobre o plano de trabalho das oficinas, o documento reforça que o material produzido, possibilita que artesões locais comercializem seus produtos em eventos realizados durante a execução do projeto, ocasionando em uma ampliação dessas práticas culturais, na qual o documento aponta como escassa. O projeto envolveria cerca de três mil, duzentas e cinquenta 250

peças, sendo que 250 executariam o projeto, fazendo parte das atividades propostas como crianças das comunidades rurais próximas de Marcelino e outras 3000, indiretamente, “beneficiadas através da possibilidade de conhecer a cultura ucraniana por meio das apresentações das atividades que ocorrerão na própria Colônia e no festival nacional de dança ucraniana”<sup>140</sup>

Esse trabalho foi proposto para ser executado em três etapas, com o custo anual de sessenta mil reais. O *Soloveiko* justificou a participação do projeto, com o objetivo de “despertar na comunidade a valorização da cultura ucraniana, incentivando outras comunidades a visitar e conhecer as riquezas locais, uma vez que as tradições estão se tornando ocultas e desvalorizadas”<sup>141</sup>. Neste ponto, nota-se a preocupação do grupo sobre questões que envolvem a preservação das identidades e memórias locais. Além do objetivo principal, o plano de trabalho apresentava outras questões que seriam abordadas nos três anos de trabalho:

- 1-Incentivar a comunidade local na participação de oficinas de bordados, pêsankas, comidas típicas e nas aulas de dança folclórica, destacando a importância e o valor histórico, artístico-cultural, social e econômico das tradições ucranianas.
- 2-Realizar aulas de dança ucraniana nas modalidades infantil (3 a 11 anos), juvenil (12 a 15) e adultos (acima de 16 anos)
- 3-Divulgar e demonstrar a dança, a culinária e o artesanato ucraniano, para alunos da rede municipal de ensino do Município de São José dos Pinhais- PR, por meio de apresentações e exposições culturais na Colônia Marcelino.<sup>142</sup>

Porém, o projeto contemplou apenas as memórias preservadas e selecionadas pelo grupo *Soloveiko*, que de certa forma estão relacionadas às tradições e aos valores culturais que os unem e que possuem identidades e interesses em comum. No entanto, foram excluídas dessas memórias as práticas culturais de outras populações residentes, como os próprios imigrantes e descendentes poloneses. A justificativa para tal exclusão era que o grupo

---

<sup>140</sup> ibidem

<sup>141</sup> Plano de Trabalho e Cronograma de Desembolso. Pontos de Cultura da cidade de São José dos Pinhais

<sup>142</sup> ibidem



folclórico polonês *Wawel*, da Colônia Murici<sup>143</sup>, também havia sido contemplado pelo projeto “Pontos de Cultura”.

De acordo com José Laertes<sup>144</sup>, foi graças à participação no projeto “Pontos de Cultura” que o grupo Soloveiko alcançou o reconhecimento nacional. Atualmente o grupo não participa de nenhum projeto de incentivo fiscal, no entanto o montante recebido durante os três anos em que participou da iniciativa do Ministério da Cultura e da Prefeitura de São José dos Pinhais propiciou a confecção de centenas de trajes e artesanatos da cultura ucraniana. Como podemos observar na figura 33, que faz parte do acervo do grupo *Soloveiko*:



Figura 33: Artesanato feito nas oficinas do Projeto Pontos de Cultura. Acervo: Soloveiko, 2015

A imagem traz alguns símbolos da cultura Ucraniana, além das *pessankas* do *peroh*, também notamos a presença de uma “Matrioska”. De acordo com Raphaella Mendes Silva de Castro Lira:

“Esse tradicional brinquedo russo consiste em uma sequência de bonecas ocas de diversos materiais, dispostas uma dentro da outra em

<sup>143</sup> A Colônia Murici é um distrito do município brasileiro de São José dos Pinhais, no estado do Paraná. Situa-se a 10 km do centro do município, fundada por imigrantes poloneses e italianos na região da Galícia, no final do século XIX.

<sup>144</sup> Entrevista realizada com José Laertes em 27 de junho de 2018, tendo 30 minutos de duração.

tamanho decrescente.” (LIRA, 2013, p.216). Elas são feitas na maioria de madeira e a menor é a única que não é oca, as bonecas são símbolos da fertilidade e da maternidade e comercializadas durante a Festa do Trigo.

De acordo com Alexandre Vorobieff:

Matrioshkas (Матрёшка) são bonequinhas de madeira, feitas artesanalmente, sendo que cada boneca é formada de duas partes, seus interiores é oco ( no seu interior cabem bonecas de menor tamanho), dividida em duas partes com perfeito encaixe. As matrioshkas mais simples são compostas por um conjunto de quatro bonequinhas, mas existem matrioshkas com até 36 bonequinhas encaixadas. Ela é símbolo da alma russa, pois são pintadas artesanalmente, mantendo o traje de camponesa russa, com suas cores e motivos, além de simbolizar a fertilidade e a preservação das tradições culturais através das gerações, pois cada boneca é uma réplica menor da sua sucessora. É utilizada de ornamento, ou mesmo brinquedo tradicional russo (VOROBIEFF, 2006, p.146).

A “Matrioska” pode ser considerada uma prática cultural apropriada pelos ucranianos no período em que essas populações estiveram sob domínio do Império Russo. Entre as vestimentas confeccionadas durante o projeto “Pontos de Cultura” estão os trajes que remetem aos Cossacos, grupo de militares criados por volta do século XV na cidade de Kyiv e próximo ao rio Dnipró. Até o início do século XVII, os cossacos atuavam na defesa de seus próprios interesses. De acordo com Choma (2018, p.26), eles costumavam trabalhar por meio de acordos, pelos quais defendiam o interesse e domínio das terras dos países vizinhos. Porém o seu crescimento, fez com que os líderes buscassem autonomia e liberdade total, por meio da fundação do Estado Cossaco na primeira metade do século XVII.

Entre os líderes, destaca-se a figura de Bohdán Khmelnetsky, nascido em 1595 na vila de Subotiv. Descontente com a falta de apoio, a Coroa polonesa reuniu um exército de aproximadamente 500 homens em uma batalha na qual recuperou o domínio na cidade de Kyiv. Com sua morte em 1657, o Estado Cossaco passou por períodos de instabilidades e invasões da Rússia e Polônia. Em 1764 o exército Cossaco foi extinto por Catarina II, imperatriz russa.

No entanto, mesmo com a extinção, as memórias desses homens são constantemente evocadas, sejam em gravuras em Igrejas, nas *pessankas*, nos

bordados ou em trajes confeccionados pelo grupo *Soloveiko*, como podemos observar na figura 34:



*Figura 34: Apresentação do grupo Soloveiko. Acervo pessoal. 2017*

Ela faz parte do acervo do grupo homônimo e data 29 de janeiro de 2017, que foi celebrada a 51ª edição da Festa do Trigo. Ao todo, 15 membros da categoria adultos, estão presentes na apresentação. De acordo com Choma (2018), os trajes dos Cossacos da região Carpática, variam de aldeia para aldeia. São trajes produzidos com lã e couro. Em algumas regiões vestem botas, em outras, os sapatos são substituídos por sapatilhas de couro. Objetos de trabalho podem fazer parte da indumentária e a bolsa de mantimentos, amarrada na cintura, como podemos observar na figura acima.

Chorma (2018) aponta que os homens utilizam calças em tons pastéis e camisa branca comprida. Devido ao frio da região, era comum essas populações utilizarem colete de pele de animal, indumentária que se manteve presente nas apresentações culturais. Na cabeça, utilizam gorros de lã. As mulheres usavam uma espécie de saia envelope, geralmente com uma dobra na lateral para que o bordado pudesse ficar exposto. Sobreposta, a saia é adornada com bordados ou fitas de cetim.

De acordo com Cristiane Nogas, os trajes que grupos de danças utilizam, são geralmente reproduções das indumentárias utilizadas pelas populações eslavas nos séculos XV e XIX, podendo variar conforme o estado civil e idade. Além disso, as indumentárias podem também ser inspiradas em trajes utilizados durante o casamento. Isto pode ser explicado pelo fato de o matrimônio ser considerado um dos momentos mais importantes da vida adulta de um adepto ao catolicismo greco-ucraniano.

O tipo de movimento realizado durante a dança apresentada pelo grupo da figura 34 remete aos “*Hopak*”, esse nome provém da *hopaty*, que significa saltar. Era uma dança social dos cossacos, executadas apenas por homens, paulatinamente, foi se transformando em uma prática popular de casais, que bailavam sempre em círculos.

Choma (2018, p.10) salienta que com o passar do tempo, o desenvolvimento da dança ucraniana para o palco, muitos trajes foram adaptados, facilitando os movimentos, bem como o seu transporte em turnês e festivais. Além disso, algumas companhias de dança e canto no Brasil têm procurado reproduzir variações e apropriações da indumentária considerada “tradicional”<sup>145</sup>. Cumpre lembrar, que os trajes examinados durante esse estudo, não visam esgotar todas as características e diversidades da indumentária ucraniana, atentamos apenas para as roupas utilizadas pelo grupo *Soloveiko*, uma vez que o conjunto é considerado o atrativo cultural da Festa do Trigo.

Examinamos agora a figura 35, registrada em 28 de janeiro de 2018, durante as comemorações da 52ª Festa do Trigo. A categoria que se apresenta são os “*Juvenis*”, adolescentes de treze a dezessete anos. Os trajes utilizados remetem a região Central e das Estepes na Ucrânia. Diferente dos Cárpatos, as indumentárias não sofrem muitas alterações de uma aldeia para outra. De acordo com Choma (2018), a facilidade de movimentação apresentada pela geografia dessas regiões foi um dos fatores que ocasionaram a apropriação de matérias-primas para os trajes. E o fato da existência de grandes centros urbanos na região, possibilitou o acesso aos mais distintos materiais para a confecção da indumentária.

---

<sup>145</sup> O autor não menciona o que seria a dança dita “tradicional” uma vez que há vários tipos de dança de palco na Ucrânia.

A principal característica do traje masculino centra-se na presença da “chavare”, espécie de bombacha, calça larga, existente nas cores azul e vermelha e confeccionada em algodão cru. “O traje feminino, constitui-se de uma longa camisa bordada, que serve de “anágua, uma saia xadrez, chamada de “plakhta” feita em tear, com aberturas laterais e os coletes e aventais feitos de veludo e com bordados” (CHOMA, p.11, 2018).



*Figura 35: Apresentação do grupo Soloveiko. Acervo João Paulo Pacheco. 2016*

Cumprе lembrar, que durante esse estudo, compreendemos a imagem como resultado de uma representação partindo das seguintes premissas: quem as produziu, para quem foi produzida, por que foi produzida, qual sua finalidade e o que ela representa. Ao examinarmos as imagens desse estudo, centralizamos algumas questões, como por exemplo o enfoque do auto do registro e qual o elemento central da fotografia.

Um ponto importante no trato dessas fontes é não relacionar o produto imagético com algo que não se tenha conhecimento, devemos nos ater as possibilidades de investigação e desse estagio partir para o levantamento de hipóteses. Além disso, nessa pesquisa nos atentamos se haviam a presença

de inserções nas fotografias, sejam elas no verso ou na frente. Menções que auxiliassem o trabalho de datar e catalogar essas fontes.

A obra “A Antropologia da Imagem” do historiador alemão Hans Belting propõe realizar uma reflexão antropológica sobre o conceito de Imagem, pois para o mesmo, todas as imagens são culturalmente determinadas. O autor apresenta uma série de exemplos a fim de demonstrar como as imagens ultrapassam os limites tangíveis e materiais e representam prospecções e visões de mundos do homem ao mesmo tempo que a constituição material da imagem seja ela a pintura, a fotografia, a tatuagem, a escultura, o cinema, lhes confere não só visibilidade, mas também uma presença cênica no espaço social.

Para o autor, a imagem seria mais do que um simples artefato de percepção e sim a consequência de uma simbolização pessoal ou coletiva, na qual estabelece no Corpo, seja ele ausente ou presente a sua personificação.

Em termos antropológicos eu contestaria qualquer dualismo rígido, que tão frequentemente separa a representação interna da externa – utilizando-nos aqui da terminologia atual em pesquisa neurobiológica – e que, portanto, as designa para duas áreas inteiramente distintas. [...] As imagens não existem só na parede (ou na tevê) nem somente em nossas cabeças. Elas não podem ser desembaraçadas de um exercício contínuo de interação que deixou tantos vestígios na história dos artefatos” (BELTING, 2004, P. 73)

Para Le Goff (2003), o surgimento da fotografia, permitiu “guardar a memória do tempo e da evolução cronológica”. Assim, o álbum de família, as fotos de turistas e profissionais podem ser considerados elementos que “evocam e transmitem a recordação dos acontecimentos que merecem ser conservados [...] não há nada que seja mais decente, que estabeleça mais confiança e que seja mais eficiente que um álbum de família” (LE GOFF, 2003, p.466).

Sobre a imagem 35, na cabeça, as mulheres utilizam uma espécie de coroa de flores, conhecida por *vinotchok*, confeccionada com flores do campo e fitas coloridas. De acordo com Choma (2018, p.13) esses adereços representariam a juventude e pureza das mulheres solteiras. Nesta apresentação, há a presença marcante de sapateados marcantes, passos altos para os rapazes, e delicados e seguros para as moças, principalmente em razão de seu adorno na cabeça. Choma (2018, p.24) especifica que nesse tipo

de dança, algumas lendas ucranianas são contadas, entre elas cabe mencionar:

1º *Kaperussh*- a dança da pimenta. A lenda conta que moças, com intuito de se divertir, muitas vezes jogavam pimenta do reino no chão. Com o sapateado, as pessoas começavam a espirrar! A segunda seria a *Kolomeyka*, na qual representaria uma árvore e sua fertilidade, e por último, temos a *Toporivska*, espécie de dança de casamento da aldeia de Toporiv, na cidade BuskRaion, Oblast de Lviv, no oeste da Ucrânia. Na qual foi fundada em 1605 e atualmente consta aproximadamente mil habitantes (CHOMA, 2018, p.24).

A coreografia ucraniana é constituída por ritmos, passos e balés distintos. Essa variedade está diretamente associada às regiões que compõem o território ucraniano. As particularidades dessas comunidades, como a geografia, o contato com o mundo exterior, influenciaram diretamente na criação das danças regionais. Choma (2018) salienta que existe uma dificuldade em precisar a origem de cada dança ucraniana. Muitas delas estão associadas aos antigos ritos politeístas ou rituais de passagem das estações. Além disso, existem exemplos de danças que se originaram no próprio ambiente de trabalho, como os camponeses. Entretanto, cada região do país eslavo desenvolveu passos e coreografias conforme as suas particularidades. Algumas são encontradas apenas em uma ou duas vilas, outras são populares em toda Ucrânia, como por exemplo, a dança dos Cárpatos

Outro fator determinante para a criação das coreografias era a de que a melodia era composta primeiro, e posteriormente eram elaborados os passos. “Ou seja, o intercâmbio ocorria primeiramente entre os músicos, para depois o povo adaptar o som a uma dança. O *Krakowiak*, dança famosa da Polônia, de onde é original, talvez seja um dos melhores exemplos” (CHOMA, 2018, p.22)

A dança ucraniana está presente no Brasil, desde a chegada dos primeiros imigrantes, ainda no final do século XIX, inicialmente relacionada aos eventos sociais e comemorações como casamento e Páscoa, passou pelos clubes e colônias ucranianas, fundando sociedades de danças, como a Shevchenko em Mallet no Paraná em 1920. Posteriormente, no Centro no Ucraniano de Curitiba, teve início a Escola de Folclore Barvinok. No final da

década de 1940, Vasyl Avramenko<sup>146</sup> visitou o Brasil e ministrou aulas em cidades como Prudentópolis, Curitiba e São Paulo. Esses cursos foram determinantes para a expansão de companhias de danças, principalmente no estado do Paraná (CHOMA, 2018, p.21).

Na década de 1970, o Brasil recebeu os espetáculos de danças das Companhias Virsky e Veriovka, este teria sido o primeiro contato dos grupos de dança brasileiros como o que podemos denominar de “dança folclórica ucraniana moderna. Os espetáculos serviram, sem dúvida de inspiração para a criação de novas danças entre os grupos do Brasil” (CHOMA, 2018, p.22).

Choma enfatiza que no Brasil as danças ucranianas são em grande parte influenciadas pelas danças da Podilla e Carpátos, no entanto, nos grupos brasileiros há uma junção desses elementos, com acontecimentos considerados marcantes para essas populações como, por exemplo, a vinda dos imigrantes ao país, o laboro no campo e as dificuldades encontradas na nova terra. Além de se apresentar na festa do trigo em Marcelino e do Vinho na Colônia Murici, o grupo *Soloveiko* também esteve presente na noite de danças típicas promovida pelo Teatro Sesi (São Jose dos Pinhais), algo representativo para o grupo e que comprova a sua relevância no cenário local.

As apresentações são consideradas o momento de maior entretenimento da Festa do Trigo, pois o público que contempla as danças, acompanha os integrantes, cada um dançando de sua forma e interagindo com outras pessoas. O ritmo acelerado das batidas e dos sons causam uma sensação de euforia e alegria entre os participantes da festa e a comissão organizadora. As pessoas que ficam nas barracas vendendo as iguarias, também adentram nesse ambiente. Para aqueles que admiram as apresentações, a música representa um elemento da cultura e da identidade ucraniana. Mesmo aqueles que não possuem descendência, como é o caso de Leandro Pasquini, vê nas apresentações o clímax da festa.

Quem não gosta de ver eles dançando, tudo ensaiadinho? As crianças fazendo os passos e os pais ficam morrendo de orgulho. Depois os adultos, que são pessoas da comunidade, dançam de um jeito tão bonito, que mesmo eu que não tenho descendência nenhuma com os ucranianos fico encantado e admiro as apresentações. Esse grupo está há muito tempo trabalhando junto,

---

<sup>146</sup>Vasyl Kyrlyovych Avramenko era um ator ucraniano, dançarino, coreógrafo, diretor de balé, diretor e produtor de cinema.



pai para filho, irmão mais novo para o irmão mais velho, eles se esforçam de passar isso de geração para geração e o Soloveiko veio para ficar, pois são mais de vinte anos se apresentando na festa do trigo.<sup>147</sup>

Pautados nos pressupostos de Thompson (1999) e Hobsbawm (1984), compreendemos que as crenças que compõem as danças folclóricas do *Soloveiko* não remetem apenas a região que os colonos imigraram, mas, sim de toda Ucrânia. Nos mais de vinte anos em exercício, os rituais do grupo foram adaptados, conforme causa e circunstâncias sociais, políticas e culturais originando “novos propósitos de regulação, de troca de parceiros, mutuamente do sensual” (THOMPSON, 199, p.238)

Cumpramos lembrar que ao analisarmos as danças e vestimentas do grupo Soloveiko, examinamos não apenas como um “fragmento folclórico, uma sobrevivência e sim, práticas reinseridas no seu contexto total” (THOMPSON, 1999, p.238). No caso do grupo de Marcelino, essas práticas foram potencializadas com a contemplação do edital de “Incentivo à Cultura”.

Após as apresentações do grupo, inicia-se o bingo beneficente, com donativos arrecadados por pessoas da comunidade, empresas e grupos políticos, esse é considerado o último momento da Festa. Os prêmios são doados pelas pessoas da comunidade e por sujeitos “preocupados com a causa da festa”, seja a construção da nova Igreja, ou aquisição de mobília para o salão paroquial. Entre os doadores estão membros da família Nogas e o deputado Leopoldo Neymer, como podemos observar na figura a baixo.

---

<sup>147</sup> Entrevista com Leandro Pasquini, realizada no dia 28 de janeiro de 2018, na cidade de São José dos Pinhais, tendo 20 minutos de duração

**46ª Festa do Trigo**  
 EM PROLA DA CONSTRUÇÃO DA NOVA IGREJA

**Colônia Marcelino**  
 São José dos Pinhais-PR

**29 janeiro 2012**

**IGreja Ucrariana Santissima Trindade**

**Programação**

- 10h00: Santa Missa (Solene)
- 12h00: Almoço com tradicional Churrasco, Costela, Galinha Recheada, Carne Suína, Risoto, Maionese, Saladas e Comidas Típicas. (Obs.: Trazer pratos e talheres.)
- 14h00: Roleta
- 14h00: Bingo com Milho
- 16h30: Apresentação Grupo Folclórico Ucrariano Soloveiko
- 17h30: Show de Prêmios
- 19h00: Encerramento

**ANIMAÇÃO: IUJO Clube FM**

**Comidas Típicas**

- PEROHÉ
- PEROHÉ ASSADO
- HOLUPTZI
- PAO UCRANIANO
- KUTIÁ

**Bingo a Milho**

|     |                         |   |
|-----|-------------------------|---|
| 1º  | R\$ 600,00              | Marcos Ivanko (Bascuia), Irmao Cogite, Adilson Felguk e Gilmar Corral |
| 2º  | MICRO-ONDAS             | - Simelo Nogas e Família  |
| 3º  | CAFETEIRA               | - Admir Tarachuk  |
| 4º  | R\$ 100,00              | - Leticia e André Ivanko  |
| 5º  | CENTRIFUGA DE FRUTAS    | - Onofre Juczoka  |
| 6º  | RADIO PORTATIL C/ CD    | - Dos Farm  |
| 7º  | R\$ 100,00              | - Matheus e Maria Julia   |
| 8º  | FERRÃO ELÉTRICO         | - Futurogr  |
| 9º  | R\$ 100,00              | - Rosinha e Augusto Siedelske   |
| 10º | PULVERIZADOR Costal 20l | - Agro Comercial Campos   |
| 11º | R\$ 100,00              | - Rosa Ienket e Família   |
| 12º | APARADOR DE GRAMA       | - Marcelo Ienket  |
| 13º | JOGO DE JANTAR          | - To Chico  |
| 14º | DVD                     | - Luiz Carlos Setem   |
| 15º | R\$ 50,00               | - Anastacia Buar  |
| 16º | PRÊMIO SURPRESA         | - Mauro Buar  |
| 17º | KIT DE VINHO            | - Sul Detemstros  |
| 18º | R\$ 50,00               | - Cristofano e Anissa   |
| 19º | PRÊMIO SURPRESA         | - Mercancia N. Sra. das Graças  |
| 20º | JOGO DE COPOS           | - Amanda Claudino   |
| 21º | R\$ 50,00               | - Rosa Buar   |
| 22º | R\$ 50,00               | - Miguel e Gorete Tarachuka   |
| 23º | R\$ 50,00               | - Carlos e Matheus  |
| 24º | PRÊMIO SURPRESA         | - Silvestre Castilhos   |

**Soloveiko**  
 Grupo Folclórico Ucrariano da Colônia Marcelino

**ACESSO**

Via São José dos Pinhais e Via Mandrituba 8471-157 km 1,30 | Entrada Posto | Taboaria | Povoado Pinhal saindo do terminal de São José dos Pinhais até o local da festa

**ARRECIPIENTES**

- ALC Recicladora de Serragens
- Vila das Confeções
- IRMAOS PALU
- Cabral
- HONDA
- PURI e BRAS
- APÓIO

Figura 36: Banner de divulgação da Festa do Trigo. Acervo: Prefeitura Municipal. 2016

A figura 36 faz parte do acervo da Prefeitura Municipal de São José dos Pinhais e trata-se de um banner de divulgação da Festa do Trigo. A imagem foi produzida no tamanho de 1,20 metros de altura e 80 centímetros de largura. Para inserção nesse estudo, ela foi reduzida a 12 centímetros de altura e 8 centímetros de largura. O layout foi confeccionado pela assessoria de imprensa da administração municipal em conjunto com a comissão organizadora da festa, e nelas podemos elencar algumas imagens que reverenciam a festa do trigo.

No canto inferior esquerdo e com certo destaque, algumas folhas de trigo sobrepostas ao fundo azul claro. Do lado direito, um mapa da localização da Colônia Marcelino, uma vez que o trajeto para chegar até o bairro carece de informações e a rede de sinal de celulares é escassa. No centro, podemos observar três imagens do grupo *Soloveiko* e em vermelho o nome do grupo, o que atesta a importância dos mesmos na festividade. Além disso, há pequenas ilustrações dos pratos considerados ucranianos (*perohé, holupti kutiá*) mas não há menção dos pratos de outras nacionalidades (churrasco, arroz, maionese, saladas), o que reforça o caráter eslavo da celebração.

A igreja, ainda em construção, aparece no cabeçalho do banner, com imagens mostrando a evolução do monumento e ao lado, os dizeres “46º Festa do Trigo em prol da construção da nova Igreja”. Por último, atentamos para a premiação do bingo (show de prêmios), realçado em preto, os brindes doados pela família Nogas, a mesma que coordena a festa a mais de 20 anos e uma bicicleta doada pelo deputado Leopoldo Neymer, figura constante na celebração, como veremos a seguir.

#### **4.2- “Tradição” e Relações de Poder na Festa do Trigo.**

Até o presente momento, examinamos como a Colônia Marcelino pode ser considerada um lugar de memórias, encontros, atividades culturais e saberes populares. Todo esse conjunto de práticas eleva o bairro a um ponto turístico. Diferente de outros centros, em Marcelino as ruas são asfaltadas, há a presença de Unidades de Saúde, Gabinetes Odontológicos, e como já mencionado, instituições de ensino. Esses serviços são oferecidos para a população residente de forma gratuita.

Nesse tópico, faremos uma abordagem da relação entre o poder público e a comissão organizadora e o papel da imprensa na propagação e construção de discursos sobre a festa como marco tradicional na memória da população de São José dos Pinhais.

Le Goff (2003, p.423) afirma que no período dos homens sem escrita (pré-história), a memória e os mitos eram passados apenas de forma oral. Nesse sentido, o autor expõe que o produto da rememoração exata aparece nessas sociedades como menos úteis. Enquanto a reprodução “palavra por

palavra” parecia estar ligada à escrita, as sociedades sem escrita atribuíam mais liberdade à memória.

Com o desenvolvimento da escrita a memória se modifica<sup>148</sup>, aparecem outras formas de representação. Uma dessas formas é na comemoração por meio de monumentos, as comemorações para celebrarem os feitos, e os monumentos para conservarem as lembranças. Como observamos em Marcelino, com as festas do trigo promovidas pela colônia ucraniana e a festa em louvor a São Pedro, promovida pela comunidade polonesa. A outra forma de memória estaria ligada ao documento escrito, que possui a função de armazenamento de informações e assegurar a passagem da memória auditiva para a visual. O desenvolvimento da memória no século XX, sobretudo nos anos de 1950, foi marcado pelo surgimento da memória eletrônica.

Nesse período, ocorreu uma expansão no uso da memória no campo das ciências sociais. Assim, houve uma ampliação nos tipos de arquivos completamente novos nas ciências humanas, como a utilização da memória oral para a pesquisa, e no domínio da historiografia desenvolveu-se a “história da história”.

Por conseguinte, Le Goff (2003) esclarece que no século XX a memória passou a exercer um papel importante na obtenção de identidade: “a memória é um elemento essencial do que se costuma chamar identidade, individual ou coletiva, cuja busca é uma das atividades fundamentais dos indivíduos e das sociedades de hoje, na febre e na angústia” (LE GOFF, 2003, p. 476).

Durante o levantamento de fontes para esse estudo, tivemos contatos com diferentes tipologias de memórias, que noticiaram e divulgavam a Festa do Trigo. Nota-se que em todos eles, a palavra “tradição” aparece em destaque ou no corpo do texto. Dentre as quatorze reportagens localizadas, examinaremos

---

<sup>148</sup>A memória coletiva sofreu inúmeras transformações na Idade Média, e parte dessas transformações estão ligadas ao surgimento do cristianismo. O cristão foi chamado para vivenciar a memória de Jesus, sendo que ela se manifestava através da comemoração dos dias do nascimento, morte e ressurreição de Jesus. Nesse período a associação entre a morte e a memória foi muito forte, pois foram criados os dias para os santos, onde era celebrado no dia de sua morte. O que marca a memória nessa fase cristã é o surgimento, no século XII, do purgatório, ao seja, o lugar entre o céu e o inferno, onde se podia, por meio de missas, orações, esmolas, fazer com que o morto que estivesse no purgatório fosse mais rapidamente para o céu.

três: um jornal de circulação estadual, um canal de comunicação com alcance nacional e assessoria de imprensa da prefeitura.

O primeiro exemplo trata-se do jornal “Metrópole”, com sede na rua Dr. Manoel Ribeiro dos Campos, na cidade de São José dos Pinhais, fundado em 1998 e a partir de 2011 passou a circular apenas por meio digital.



Figura 37 Jornal *Metrópole*. 26 de janeiro de 2009. Acervo: Biblioteca Municipal de São José dos Pinhais

Ao examinarmos o jornal, podemos concluir que o mesmo se trata de um veículo de circulação estadual e que foi publicado no dia 26 de janeiro de 2009, ou seja, um dia após o festejo. A “Festa” é um dos destaques da primeira página do jornal, que ainda traz os seguintes dizeres: “43ª Festa do Trigo é realizada na Colônia Marcelino”, além da manchete, há uma imagem da apresentação do grupo Soloveiko, atestando a sua importância na celebração. Outro ponto que merece destaque é a palavra “tradição” com realce da cor verde e em destaque na notícia.

Rivail Rolin (2011) pontua que “os periódicos regionais trazem importantes informações sobre a realidade de inúmeras localidades distantes das grandes áreas metropolitanas, bem como estabelecem com outras regiões” (ROLIN, 2011, p.79), mais do que isso, ele apresenta o cotidiano de outros centros urbanos e os aspectos culturais do interior, uma vez que ampliam a ótica a ser observada da realidade social dessas comunidades.

A segunda fonte utilizada nesse tópico, se refere a uma publicação da Rede Paranaense de Comunicação (RPC) ligado ao grupo Globo.



The image is a screenshot of a news article from the website of the Rede Paranaense de Comunicação (RPC) in Curitiba. The page header includes the RPC logo, the word "Curitiba", and a navigation menu with links for "rpc", "todos os eventos", "shows", "teatro", "escolha sua região", "na tv", "vídeos", and "fale conosco". The article is dated "25/01/2016 17h37" and was updated on "04/02/2016 17h06". The main headline reads "Confira a programação da 50ª Festa do Trigo, em São José dos Pinhais" with a sub-headline "Um evento de tradição, cultura ucraniana e muita diversão". The author is listed as "Por Redação RPC" and there is a "Imprimir" button. The main image shows a group of male dancers in traditional Ukrainian folk costumes (white shirts with red embroidery and blue trousers with red sashes) performing on a stage. Below the image, a caption states: "O grupo ucraniano Soloveiko será uma das atrações desta edição da Festa do Trigo (Foto: Divulgação/FMSJP)". The article text below the image reads: "No próximo dia 31 de janeiro, ocorre a 50ª Festa do Trigo, em São José dos Pinhais. O evento, que tem o apoio da RPC, será realizado na Igreja Ucraniana Santíssima Trindade, na Colônia Marcelino."

Figura 38: Reportagem do grupo RPC. 2016

Na reportagem, publicada no dia 25 de janeiro de 2016, ou seja, uma semana antes do almoço festivo, é descrito a programação da 50ª edição da festa, que nesse ano, diferentemente dos outros levantados, teria o apoio do

grupo RPC. Segundo Pedro Nogas<sup>149</sup>, o interesse da imprensa na edição de 2016 foi maior do que nos outros anos por se tratar das comemorações do “Jubileu de ouro”. Assim como no portal Metrópole, a imagem que ilustra a reportagem é do grupo *Soloveiko* e novamente a palavra “tradição” aparece com devido destaque na reportagem, logo após a manchete, com os seguintes dizeres “um evento de tradição, cultura ucraniana e muita diversão”.

Rivail Rolin (2011) salienta que entre outros questionamentos, ao analisar uma matéria jornalística, devemos compreender que “as matérias são resultados das relações de forças conflitantes e do empenho dos envolvidos para imporem uma determinada imagem da sociedade, no tempo presente ou para gerações futuras” (ROLIN, 2011, p.80). Nesse caso, observamos que o grupo que divulga o evento é o mesmo que o apoia, assim há um interesse para que as pessoas participem do festejo uma vez que o canal de televisão posteriormente estaria realizando a cobertura da festa e divulgando a sua marca entre os romeiros.

Os próximos exemplos tratam de publicações pagas, realizadas pela assessoria de imprensa, a primeira de um deputado federal e a segunda do então prefeito em exercício. Optamos por essa escolha uma vez que na Festa do Trigo diferentes mecanismos de memórias são utilizados na tentativa de construir e solidificar relações de poder, seja através dos discursos realizados antes do almoço ou na fala da comissão organizadora, enaltecendo a presença de figuras públicas. Há também que se pontuar, que nas três edições nas quais participei houve a presença de deputados, prefeito e vereadores.

Atentamos para a matéria jornalística, publicada pela assessoria de imprensa do deputado federal Leopoldo Meyer:

No domingo (27), o deputado Leopoldo Meyer esteve prestigiando a 47ª Festa do Trigo de São José dos Pinhais realizada na Colônia Marcelino. O tradicional evento contou com o apoio da Prefeitura Municipal e reuniu um público de mais de 10 mil pessoas que vieram não só de São José dos Pinhais, mas também de municípios da Região Metropolitana de Curitiba. “Esta é uma festa de grande tradição já em São José dos Pinhais e faço questão de participar junto a esta comunidade”, disse Leopoldo. O valor arrecadado na 47ª Festa do Trigo será revertido para a construção da nova Igreja

---

<sup>149</sup>Entrevista realizada no dia 30 de janeiro de 2016, durante as comemorações da festa do trigo na Colônia Marcelino, tendo 40 minutos de duração.

Ucraniana da comunidade, sendo uma réplica de uma já existente na Ucrânia<sup>150</sup>

Leopoldo Meyer nasceu na cidade de Londrina em 1948 e foi eleito prefeito de São José dos Pinhais no pleito de 2004, com 59.487 votos dentre os 120.444 válidos, o que representou a preferência de 53,69 % do eleitorado da cidade. Em 2010 foi eleito deputado federal e reeleito em 2014 com 59.974 votos. Em seu discurso se apresenta como um homem que “deixou sempre uma imagem de seriedade, honestidade e competência”<sup>151</sup>.

Ao nos depararmos como esse tipo de fonte jornalística, devemos considerar que de qualquer forma existe “alguma interpretação nas reportagens. O importante é que se respeitem os fatos, dos quais não se pode discordar e se dê ao leitor, com humildade o direito de avaliá-los, segundo seu próprio repertório, seus valores” (LAGE, 2008, p.48). A reportagem foi ao ar para mostrar a preocupação estima do então deputado com a festa, que por anos transita nesse ambiente seja como ex-prefeito ou parlamentar<sup>152</sup>. Na fala de Leopoldo, novamente o termo tradição é enfatizado.

Além disso, ao analisar esse tipo de matéria jornalística paga, devemos atentar que:

O jornalista que escreve tem um propósito: ele não escreve por acaso. Além de ter um objetivo, ainda quer que o leitor acredite no seu ponto de vista. Para isso, à medida que constrói o texto utiliza artifícios e estratégias para que o leitor entenda o que quer dizer e concorde com ele. Podemos dizer que o jornalista procura manipular o leitor. Para isso, ele precisa conhecê-lo, pois quanto mais souber a seu respeito, mais fácil será manipulá-lo (ROLIN, 2011, p.84)

Sobre as formas de manipulação através da memória, Paul Ricoeur elaborou o conceito de Memória Manipulada, que estaria ligado também nas relações de poder. Para o autor, manipulações de memória são inseridas na tentativa de criar ou sustentar expressões públicas de identidades embasadas em processos ideológicos. Nesse âmbito, por meio das relações de força, versões da memória e também do esquecimento são construídas e forjadas,

<sup>150</sup> Disponível em <http://leopoldomeyer.com.br/mais-noticias/370-leopoldo-meyer-participa-da-47o-da-colonia-marcelino.html>. Acessado no dia 27 de novembro de 2018

<sup>151</sup> <http://leopoldomeyer.com.br/biografia.html>

<sup>152</sup> Ao questionarmos a fala de Leopoldo Meyer, levamos também em consideração que uma parcela da população que vai até a festa do trigo, trata-se de possíveis eleitores, já que muitos residem em São José dos Pinhais.



pois se tratam de processos profundamente complexos em sua apreensão. É o exemplo do jornal que frisa as palavras tradições, a valorização da cultura ucraniana e o grupo folclórico Soloveiko.

Paul Ricoeur pontua que na manipulação da memória através do esquecimento, camuflam-se fatos, experiências e acontecimentos que podem ser também excluídos da escrita da história autorizada “os abusos de memória de um lado são também abusos do esquecimento” (RICOEUR, 2007: p.95). Nas publicações não há menção do número de pessoas e quem são as pessoas que ajudam na festa, seja nos bastidores, enfeitando o local, cozinhando os pratos servidos no domingo, arrecadando donativos para o show de prêmios e tão pouco menciona a presença de outros grupos étnicos, como os poloneses, também moradores de Marcelino. Para Ricoeur, esse tipo de manipulação:

Não se trata mais, obviamente, de manipulações no sentido delimitado pela relação ideológica do discurso com o poder, mas, de modo mais sutil, no sentido de uma direção de consciência que, ela mesma, se proclama porta-voz da demanda de justiça das vítimas. É essa captação da palavra muda das vítimas que faz o uso se transformar em abuso (RICOEUR, 2007, p. 102).

Na memória manipulada “o trabalho de luto é o custo do trabalho da lembrança; mas o trabalho da lembrança é o benefício do trabalho de luto” (RICOEUR, 2007, p. 86), ou seja, ele se relaciona com o trabalho de libertar-se da perda. Desse modo, o processo de construção ideológico é essencial nas narrativas históricas, que tange a constituição e solidificação das identidades. Entre narrativa e memória encontramos assim uma problemática comum: a impossibilidade de memória e narração completas, o que conduz sempre à seletividade, que se sustenta em determinados sistemas simbólicos vigentes. As reportagens são subjetivas e omitem informações fundamentais para a realização do festejo. Por exemplo, não há também menção sobre a dificuldade de locomoção até o bairro e também sobre a extinção do plantio de trigo.

A esse tipo de trato com a memória, Ricoeur (2007) assinala:

O que uns cultivam com deleite lúgubre e outros evitam com consciência pesada, é a mesma memória repetição. Uns gostam de nela se perder, outros temem ser por ela engolidos. Entretanto, uns e

outros sofrem do mesmo déficit de crítica. Eles não alcançam o que Freud chamava de trabalho de rememoração (RICOEUR, 2007, p. 93)

Nessa acepção, a memória nesses casos, tende a surgir como uma obrigação, como uma imposição.

O dever de memória não se limita a guardar o rastro material, escrito ou outro, dos fatos acabados, mas entretém o sentimento de dever a outros, dos quais diremos mais adiante que não são mais, mas já foram. Pagar a dívida, diremos, mas também submeter a herança a inventário (RICOEUR, 2007, p. 101)

Além de Leopoldo, outros políticos são figuras frequentes da Festa do Trigo, como o então prefeito Luís Carlos Setim. Esse foi chefe do executivo de São José dos Pinhais por três mandatos: 1997 a 2000, 2001 a 2004 e 2013 a 2016, além disso, foi deputado federal entre os anos de 2007 a 2010. Pedro Nogas conta que o então prefeito sempre apoiou a Festa enquanto esteve comandando o executivo. A relação próxima entre Luís Carlos Setim<sup>153</sup> e Pedro Nogas (coordenador da Festa do Trigo) pode ser atestada na figura 39, disponível no site da Prefeitura de São Jose dos Pinhais, em matéria que versa sobre os últimos preparativos para a 49º edição da Festa do Trigo.

---

<sup>153</sup> De acordo com o portal G1, Luiz Carlos Setim (DEM) é investigado por improbidade administrativa. A mulher dele e outras seis pessoas também tiveram os bens bloqueados. Todos são investigados por indícios de irregularidades na condução de uma licitação para contratação de serviço especializado em educação. Disponível em <http://g1.globo.com/pr/parana/noticia/2016/07/justica-determina-bloqueio-de-bens-de-prefeito-de-sao-jose-dos-pinhais.html>. Acessado em 29 de novembro de 2018.



*Figura 39: Encontro de lideranças na Prefeitura Municipal de São José dos Pinhais. 2015. Acervo: Assessoria de imprensa*

O registro imagético foi disponibilizado no dia 21 de janeiro de 2015, No canto esquerdo observamos a presença do secretário em exercício de segurança, Samarone Bueno: o comandante da 1ª Cia da PM Cleverson Machado: o chefe de operações da Guarda Municipal de São José dos Pinhais, Barreto; o diretor geral da secretaria de Planejamento e Desenvolvimento Econômico Luiz Keppen. integrantes da comissão de organização da Festa do Trigo, Pedro Nogas e Nilton Ronkoski, além da vereadora Nina Singer.

Pedro e o prefeito Luís Carlos Setin estão ao centro da foto, demonstrando a ligação entre ambos. No entanto, mais do que ilustrar o encontro entre lideranças para a Festa do Trigo, o registro imagético reforça também a preocupação da Administração Municipal no quesito da segurança pública, com a presença de lideranças desse seguimento. Essa preocupação é plausível, uma vez que como foi apresentado no capítulo dois, houve assaltos e homicídios na localidade, noticiados em sites e blogs e também pelo elevado número de turistas que participam do festejo.

Na matéria divulgada pela assessoria de imprensa da prefeitura, Setim destacou que “uma das nossas funções a frente do executivo municipal é contribuir para a preservação da história da cidade. Por isso a portas da

Prefeitura estão sempre abertas, com a administração pública disposta a colaborar com eventos como a Festa do Trigo”<sup>154</sup>

No site, ainda são divulgadas algumas informações sobre o Festejo, como o horário da Missa, o serviço de gastronomia e o bingo com premiação de até cinco mil reais.

O dia festivo na Colônia Marcelino começará com a Santa Missa de Rito Ucrâniano católico às 10h e às 12h será servido o almoço com churrasco grelhado, costela, saladas e bebidas, não faltando a tradicional gastronomia ucraniana. Às 16h30, uma grande apresentação com o Grupo Ucrâniano Soloveiko deverá prender a atenção do público divulgando a beleza e a tradição da Ucrânia no palco do Salão Paroquial e, às 17h, o grande show de prêmios oferecendo R\$ 5 mil em dinheiro além de mais 15 valiosos prêmios doados e adquiridos pela comunidade local.

Em matéria do jornal “Guia de SJP”, Setim afirmou em 2003 que “além de agradecer a colheita, a Festa do Trigo possibilita aos moradores da região da Colônia Marcelino, e de toda a população de São José dos Pinhais e municípios vizinhos, aproveitarem o domingo mais alegre e de lazer” <sup>155</sup>. O portal ainda recorda que a celebração “movimentou milhares de pessoas na Colônia Marcelino, neste final de semana. Festa sendo promovida pela comunidade ucraniana da região é considerada o maior acontecimento da região” <sup>156</sup>.

No ano de 2015, o portal da prefeitura de São José dos Pinhais também noticiou a festa, destacando os pratos considerados típicos ucranianos, as apresentações culturais e o fato da festa ser umas das mais tradicionais no município:

Acontece no próximo dia 25 de janeiro uma das mais tradicionais festividades do município e que costuma reunir milhares de pessoas. É a 49ª edição da Festa do Trigo na Igreja Ucrâniana Santíssima Trindade de Colônia Marcelino e que conta com o apoio da Prefeitura de São José dos Pinhais. Um dos principais objetivos dos festejos é propagar a cultura ucraniana e arrecadar fundos para o término das obras da nova igreja, uma das mais belas arquiteturas da região, além de recepcionar os convidados oferecendo pratos típicos

---

<sup>154</sup> Disponível em <http://www.sjp.pr.gov.br/reuniao-define-preparativos-finais-para-49a-festa-trigo/>. Acessado em 28 de novembro de 2018.

<sup>155</sup> <http://www.guiasjp.com/noticias/0sucesso+total+na+festa+do+trigo/179>

<sup>156</sup> *ibidem*

ucranianos, como o kutiá e o perohê, Durante o dia, haverá também a apresentação cultural e um grande show de prêmios<sup>157</sup>

Ao examinarmos as reportagens dos jornais Metrópole, RPC, assessoria de imprensa do deputado Leonel Meyr, do então prefeito Luís Carlos Setin, e do site da prefeitura, apreendemos que o discurso desses meios é semelhante à fala da comissão organizadora. Devido a sua longevidade, a festa seria uma “tradição”, um mecanismo de valorização da cultura e identidade ucraniana. Muitas vezes tradições que parecem ou são consideradas antigas, são bastante recentes, quando não são inventadas. De acordo com Hobsbawm (1984), o termo “tradição inventada” é utilizado em um sentido amplo, mas nunca indefinido. Inclui tanto as tradições realmente inventadas, construídas e formalmente institucionalizadas, quanto as que surgiram de maneira mais difícil de localizar num período limitado e determinado de tempo e se estabelecem com enorme rapidez.

É obvio que nem todas essas tradições perduraram, a festa do trigo, acontece a mais de cinquenta anos e nosso objetivo nesse estudo, não foi de compreender suas chances de sobrevivência, mas sim o modo como ela surgiu e se estabeleceu em uma colônia de ucranianos e poloneses. Por “tradição inventada” entende-se um conjunto de práticas normalmente reguladas por regras subentendidas ou abertamente aceitas, tais práticas de natureza ritual ou simbólica visam inculcar certos valores e normas de comportamentos através da repetição, o que implica automaticamente uma continuidade em relação ao passado histórico apropriado.

No caso da Festa do Trigo, observamos a propagação de valores da cultura ucraniana, seja na missa de rito bizantino, nos pratos comercializados ou nas apresentações culturais. Hobsbawm (1984) ressalta que o passado histórico em que a nova tradição está inserida não precisa ser remoto, perdido nas brumas do tempo. Na medida em que há referência a um passado histórico, as tradições inventadas caracterizam-se por estabelecer com ele uma continuidade bastante artificial. Em outras palavras, elas são reações a situações novas que assumem a forma de referência a situações anteriores, ou

---

<sup>157</sup>Disponível em <http://www.sjp.pr.gov.br/colonia-marcelino-prepara-49a-festa-trigo/>

estabelecem seu próprio passado através da repetição quase obrigatória, no nosso estudo de caso temos como exemplo o surgimento da festa, a princípio, como forma de agradecimento a colheita do trigo, posteriormente as causas foram sendo modificadas, primeiro para rememorar a cultura ucraniana e depois para a construção de monumentos religiosos.

Consideramos que a invenção da tradição é essencialmente um processo de formalização e ritualização, caracterizado por se referir ao passado, mesmo que apenas pela imposição da repetição. Os historiadores ainda não estudaram adequadamente o processo exato pelo qual tais complexos simbólicos e rituais são criados. Presume-se que se manifeste de maneira mais nítida quando uma tradição é deliberadamente inventada e estruturada por um único iniciador, nesse caso o Padre Taras Olinek, ou talvez seja mais fácil determinar a origem do processo no caso de cerimônias oficialmente instituídas e planejadas uma vez que provavelmente elas estarão bem documentadas. Nesse caso, há registros imagéticos, como o convite da primeira edição.

O que os historiadores ganham com o estudo da invenção das tradições? Antes de qualquer coisa, se pode dizer que as tradições inventadas são sintomas importantes e, portanto, indicadores de problemas que de outra forma não foram detectados nem localizados no tempo. Em segundo lugar, o estudo dessas tradições esclarece bastante as relações humanas com o passado e, por conseguinte, o próprio assunto é ofício do historiador. Isso porque toda tradição inventada, utiliza a História como legitimadora das ações e como cimento da coesão grupal. Hobsbawm (1984) compreende que os estudos das invenções das tradições são interdisciplinares, um campo comum aos historiadores, antropólogos sociais e vários outros estudiosos das ciências humanas, e que não podem ser adequadamente investigados sem tal colaboração.

É a diferença entre as constantes mudanças e inovações do mundo moderno e a tentativa de estruturar de maneira imutável e variável ao menos alguns aspectos da vida social que torna a invenção da tradição um assunto para os historiadores contemporâneos. Uma vez que se utiliza de elementos antigos na elaboração de novas tradições inventadas para fins bastante originais.

Na festa do Trigo, encontramos uma variedade de ritos apropriados em elementos da história ucraniana, coma escolha das iguarias servidas durante o almoço que também fazem parte dos pratos da Santa Ceia Ucraniana. Há também uma linguagem elaborada composta de práticas e simbologias religiosas, no caso da Missa em rito ucraniano, tais símbolos ajudam na construção dessa “tradição inventada”

Hobsbawm (1984), classifica essa categoria em três esferas:

1-Aquelas que estabelecem ou simbolizam a coesão social ou as condições de admissão de um grupo ou comunidade reais;

2-Aquelas que estabelecem ou legitimam instituições, status ou relações de autoridade;

3- Aquelas cujo propósito principal é socialização, a inculcação de ideias, sistemas de valores e padrões de comportamentos.

A festa do trigo, está enraizada no bojo dessas três categorias, pois apresenta a Colônia Marcelino como uma comunidade hospitaleira, legitima as relações do poder público e da Família Nogas por mais de 20 anos e também destaca o envolvimento da população durante a realização Festa, tanto no âmbito religioso quanto ao profano. No dia festejo foi possível observar os munícipes se preparando para receber romeiros e as comitivas. Além do sentimento de pertença enraizado em muitos descendentes que levavam seus filhos de modo a compartilhar suas vivencias e transmitir ideais, principalmente aqueles relativos à preservação da cultura ucraniana.

A celebração também permite o convívio entre homens, mulheres e crianças de distintos seguimentos sociais, propiciando trocas culturais e religiosas. Durante a festa, as famílias que haviam convivido nas décadas de 1950, 1960 e 1970 reencontraram os antigos companheiros de labuta ou os amigos de infância e com orgulho apresentam os netos e demais descendentes da família.

Ciente da complexidade de práticas culturais e saberes populares que envolvem a Festa cumpre-nos questionar se a mesma, sendo uma “tradição inventada” pode ser considerada um patrimônio imaterial local? Para responder esse questionamento torna-se fundamental compreender as identidades germinadas ao longo do tempo na festividade.

De acordo Stuart Hall, em “A identidade cultural na pós-modernidade” (2003) e em “Da diáspora: identidades e mediações culturais” (2014), e também, segundo os preceitos de Manuel Castells (1999), expressos na obra “O poder da identidade”, compreendemos que essas identidades tendem a orbitar no campo, espaço e meio em que elas estão inseridas, multifacetadas, fragmentadas e solidificadas ao longo das narrativas, práticas e posições que podem ser polarizadas. Nessa ótica, mecanismos de linguagens, símbolos e aspectos históricos tendem a ser apropriados, causando uma sensação de pertencimento. Trata-se da “pertença a um povo, pertença a um território, pertença a um credo, etc. Uma das principais formas em que essa ‘pertença’ se objetiva é a defesa, seja das tradições, das pessoas, ou ainda dos estados” (COSTA, 2002, p.20).

Hall (2014) elucida que essas identidades são, sobretudo, construídas a partir das diferenças (2014, p.106) e remetem a uma sensação temporária de “falta”, no caso desse estudo a Festa também tem a finalidade de transitar como objeto a amenizar a ausência da pátria nativa e como forma de manter esses vínculos com o passado, construindo uma identidade étnica e regional e demarcando fronteiras identitárias.

Assim podemos compreender que as identidades são culturalmente produzidas, podem ser compartilhadas e expressam experiências históricas em que os grupos têm em comum. No caso da festa do Trigo, o ato de elaborar iguarias e de apresentar danças regionais tão peculiares evocam o sentimento de pertença ao país do leste europeu e contribuem para afirmação de um povo, como algo singular e restrito daquele espaço.

A partir do momento em que uma determinada comunidade se utiliza de uma “cultura” ou prática social, ela de acordo com o seu meio o analisa, interpreta e reinventa, aplicando-a em seu cotidiano. Esse é compartilhado com outras pessoas, que se aproximam por buscar os mesmos interesses, originando assim uma nova identidade social.

Para compreender os padrões de organização de um determinado grupo e conseqüentemente as suas identidades, devemos mapear a natureza (essência) da organização geral dessa comunidade, que podem incluir as relações sociais e culturais e relações de poder. Para Hall (2003);



Os estudos culturais abarcam discursos múltiplos, bem como numerosas histórias distintas. Compreendem um conjunto de formações, com as suas diferentes conjecturas e momentos do passado. Gostaria de insistir na variedade de trabalhos inerentes aos estudos culturais. Consistindo sempre num conjunto de informações instáveis, encontravam-se “centrados” apenas entre aspas, de um modo particular que tentarei definir em seguida. Os estudos culturais tiveram uma grande diversidade de trajetórias (HALL, 2003, p.189)

Compreender a identidade cultural dos fiéis, devotos e participantes da festa do trigo é entender as nuances do tempo naquele espaço, na qual o “velho” e o “novo” se permeiam no mesmo local, sem um aniquilar o outro. Dando pujança, solidez e renovação para as celebrações. Essas vivências nos ajudam a compreender o que significa “ser” ucraniano na região de Colônia Marcelino em São José dos Pinhais, seja pelas tradições, festas, vestimentas e alimentos que possibilitam a essa comunidade se identificarem enquanto criaturas pertencentes ao mesmo grupo sociocultural.

Para Castells, existem três formas de construção da identidade: A primeira seria a “Identidade legitimadora: que é “introduzida pelas instituições dominantes da sociedade, no intuito de expandir e racionalizar sua dominação em relação aos atores sociais.” (CASTELLS, 1999, p. 24)”. A identidade legitimadora é responsável por originar o que compreendemos como a sociedade civil, hierarquizada em aparatos institucionais e governamentais, na qual as relações de poder entre estado e sociedade civil servem para justificar a expansão, racionalização e domínio de alguns segmentos em detrimento de outros.

A segunda forma de construção identitária seria pela identidade de resistência. Essa, originada por sujeitos que vivem à margem dos segmentos dominantes “construindo, assim, trincheiras de resistência e sobrevivência, com base em princípios diferentes dos que permeiam as instituições da sociedade ou mesmo opostos a estes últimos” (CASTELLS, 1999, p. 24). A construção dessas trincheiras funciona como uma forma de oposição e resistência aos princípios e ideais dos sujeitos dominantes. Ao operar durante um período de opressão, essa rede identitária fornece os subsídios para a criação de grupos de resistência que se identificam e passam a agir pelo mesmo ensejo.

Por último Castells (1999) chama atenção, para a terceira forma de construção de identidade: a “identidade de projeto” que emerge a partir do

novo, na qual uma nova realidade é criada para suprir aquela oprimida. Alicerçadas em matérias culturais que divergem dos campos da história, geografia e da memória social, esses grupos constroem uma nova identidade na finalidade de reafirmação do seu papel perante a sociedade (1999, p. 25-26).

É o caso dos colonos ucranianos, que ao vivenciarem uma nova realidade, mantêm um conjunto de ritos e símbolos, que teriam a função de amenizar as memórias e remanências do país de origem. Nesse âmbito, Montanari (2008) compreende que essas identidades culturais não são estáticas, mas sim “se modificam e se redefinem incessantemente, adaptando-se às situações sempre novas, determinadas pelo contato com culturas diversas” (MONTANARI, 2008, p.184).

Através da leitura de Castells (1999) e Hall, (2014) podemos observar que os processos de produção de identidade podem ocorrer também em períodos de crise, em momentos de tensão, entre diferenciados sujeitos sociais em que há um processo de readequação do pensamento. Tanto para Hall como Castells a crise é um elemento fundamental para se compreender esse processo de criação de novas identidades. As três grandes levadas de imigrantes ucranianos no Brasil foram marcadas por períodos de tensão na Europa, como as duas grandes Guerras Mundiais e o domínio Soviético na Ucrânia.

Os imigrantes ucranianos que chegaram a Marcelino trouxeram consigo além de costumes, práticas comuns de seus povos. Ao sentar à mesa, os colonos se esforçaram em manter algumas tradições de sua terra natal que remetes a um passado distante em que esses povos não gostavam de se desvincular. Entre descendentes de imigrantes ucranianos algumas práticas alimentares estão intrinsecamente relacionadas à memória de seus antepassados. Trata-se de um saber fazer, que vem sendo disseminado na Colônia a mais de cem anos. A partir das memórias e das narrativas dos moradores de Marcelino, tornou-se possível compreender o conjunto dos “saberes fazeres” dessa comunidade. ‘

O Artigo 2.º da Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial (2003) reforça que:

Esse patrimônio cultural imaterial, transmitido de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função do seu meio, da sua interação com a natureza e da sua história, inculcando-lhes um sentimento de identidade e de continuidade, contribuindo, desse modo, para a promoção do respeito pela diversidade cultural e pela criatividade humana (UNESCO, 2003).

Essa transmissão entre gerações, funda o sentimento de pertença étnica e regional dos ucranianos. Para esses povos, ser ucraniano é saber cultivar as suas práticas culturais e propagar valores identitários transmitidos de geração após geração. Nesse âmbito, as práticas culinárias dos moradores de Marcelino “podem ser percebidas como instrumentos de transmissão, valorização e consumo de tradições, na medida em que fazem parte da composição de uma imagem das regiões, de uma identidade regional” (MORAES, 2011, p.247).

As práticas culturais expressam comportamentos, valores e visões de mundo de uma comunidade, na qual “a imaterialidade dos sentimentos religiosos associa-os, de forma muito indireta, ao patrimônio cultural imaterial ou intangível” (PELEGRINI; FUNARI, 2008, p. 84). Os saberes culinários constituem-se como um patrimônio imaterial para aquela comunidade, pois além de simbolizarem características peculiares desses povos são consideradas formas de expressões culturais transmitidas de geração em geração, e conforme Luciana Moraes em “Comida, Identidade e Patrimônio: articulações possíveis. História”, “representam experiências vividas, representam o passado e, ao fazê-lo, o coloca em relação com os que vivenciam o presente” (MORAIS, 2011, p.243).

Para Britto:

Nas últimas décadas, as reflexões sobre o campo dos museus e patrimônios vêm assumindo centralidade nas discussões acadêmicas, econômicas e políticas, ora como fonte significativa de preservação e promoção identitária, eleição de bens coletivos, mecanismo de desenvolvimento sustentável e transformação social, ora como experiência danosa que silencia a memória de determinados grupos sociais. (BRITTO, 2019, p.117)

Ou seja, o modo como esses pratos são elaborados, preparados, consumidos e apropriados por diferentes gerações, constitui-se como uma prática cultural ladeada de distintas colorações e tonalidades que podem ser examinados por historiadores e pesquisadores das ciências humanas. Em

Marcelino esse “saber fazer” reelabora-se ao longo do tempo em função de diferentes transformações e necessidades, balizando o processo de reafirmação da identidade simultaneamente.

Pedro Nogas recorda que a geada de 1975, que radicou cerca de 100% dos pés de cafés no estado do Paraná, comprometeu cerca de 80% da produção de trigo na região de Marcelino. No ano seguinte, o cultivo do grão sofreu com um surto de doenças fúngicas que atingiram as plantações da região. Paulatinamente, novas culturas foram implementadas em Marcelino, entre elas a produção de camomila, mas a celebração em torno do trigo continuou em Marcelino.

Pautados na ótica de François Hartog<sup>158</sup> na obra "Regimes de Historicidade" podemos compreender o porquê do fim do plantio de trigo não ocasionou o fim das festividades em Marcelino. Nessa obra, Hartog (2013) traz à luz, que esses tipos de manifestações estão inseridos em um passado do qual o presente não pode ou não quer desligar-se completamente. Um passado que se constituiu de uma visibilidade tão expressiva que é fundamental no presente, por isso essa necessidade de visitá-lo e celebrá-lo.

Ao analisar a temporalidade dos fatos e acontecimentos como "a maneira como um indivíduo ou uma coletividade se instaura e se desenvolve no tempo" (HARTOG 2013.p.11-13),<sup>159</sup>o historiador esclarece questões vivenciados por sociedades em momentos de crise, que tendem a “perder suas evidências e as articulações do passado, do presente e do futuro” (HARTOG 2013, p. 37).

Os acontecimentos do século XX revelaram que as sociedades estavam vivenciando uma crise na temporalidade, na qual muitas passaram a recorrer a instrumentos como a memória e a preservação de patrimônios. (HARTOG, 2013, p. 157-161). Por conseguinte, esses grupos apegaram-se no tempo para legitimar acontecimentos em que consideraram históricos, nessa pesquisa,

---

<sup>158</sup>Suas publicações mais relevantes tem se preocupado em discutir a questão do tempo nas relações históricas. Essa preocupação com a temporalidade dos fatos e acontecimentos, eleva o autor como um dos principais pesquisadores da História do tempo presente.

<sup>159</sup>O autor aborda em seu texto questões fundamentais quanto ao significado e valor da historicidade. A segunda unidade da obra, denominada de "Ordem do Tempo 2" apresenta dois capítulos e revela uma discussão extremamente importante acerca do tempo histórico, pautados no âmbito da memória e das políticas de preservação do Patrimônio.

temos dois momentos frequentemente recordados pelos moradores de Marcelino: O primeiro, a chegada dos povos europeus na Vila em 1895 e o segundo momento, a primeira edição da festa do trigo em 1967.

Assim, podemos compreender o conceito de “Regime de Historicidade”, ao Hartog (2013) asseverar que o mesmo seria uma:

Ferramenta heurística, ajudando a melhor apreender, não o tempo, todos os tempos, ou a totalidade do tempo, mas principalmente momentos de crise do tempo, aqui e lá, quando vem justamente perder suas evidências nas articulações do passado, presente e do futuro (HARTOG, 2013, p.37).

No caso desse estudo, observamos que se antes o festejo era concebido como uma forma de agradecimento à colheita passou-se então a ser compreendida como uma celebração da cultura e do movimento imigratório ucraniano em São José dos Pinhais. Embora a mudança de foco tenha preservado as características do festejo, é apenas através do registro e da criação de inventários que essas manifestações culturais podem ser protegidas.

Além de salvaguardar a memória e as práticas culturais desses grupos, os registros dessas formas de expressão reconhecem e legitimam a diversidade cultural desses povos<sup>160</sup>. Sant’Anna (2003) afirma que é através do registro e mapeamento que se torna possível salvaguardar as diversas manifestações culturais. Para isso, o Instituto Jurídico do Registro é uma ferramenta fundamental no reconhecimento do patrimônio imaterial:

O registro corresponde à identificação e à produção de conhecimento sobre o bem cultural de natureza imaterial e equivale a documentar, pelos meios técnicos mais adequados, o passado e o presente destas manifestações, em suas diferentes versões, tornando tais informações amplamente acessíveis ao público. O objetivo é manter o registro da memória desses bens culturais e de sua trajetória no tempo, porque só assim se pode ‘preservá-los’ (SANT’ANNA, 2003, p. 52).

A autora ressalta que a opção pelo registro como forma de preservação se deve à dinâmica dos bens culturais imateriais, pois podem se desenvolver ou passar por pequenas mudanças ao longo do tempo. Por isso, adota-se este

---

<sup>160</sup> “A revitalização de culturas tradicionais assegura a sobrevivência da diversidade de culturas dentro de cada comunidade, contribuindo para o alcance de um mundo plural”  
Disponível em: <http://www.unesco.org/new/pt/brasil/cultura/world-heritage/intangible-heritage/>  
Acessado no dia 29/06/2017

tipo de salvaguarda, diferente dos tomados pelos bens culturais materiais como a intervenção, conservação e restauração. Fonseca (2003) ressalta que a preservação da memória das manifestações teria uma série de efeitos:

- 1) Aproxima o patrimônio da produção cultural, passado e presente.
- 2) Viabiliza leituras da produção cultural dos diferentes grupos sociais, dando-lhes voz não apenas na produção, mas também na leitura e preservação do sentido de seu patrimônio.
- 3) Cria melhores condições para que se cumpra o preceito constitucional do 'direito a memória' como parte dos 'direitos culturais' de toda sociedade brasileira (FONSECA, 2003, p. 72).

Com base em Lyndell Prott, Fonseca (2003, p.73) afirma que as políticas para a valorização e preservação do patrimônio imaterial, possuem indicativos diversos, como uma maneira de resguardar um estilo de vida e o sentido de pertença da comunidade. Nessa linha de abordagem, a ideia de preservar está intrinsecamente relacionada à importância do respeito à diversidade, à cidadania, à manutenção de diferentes memórias e identidades articuladas.

As iguarias produzidas no seio da comunidade ucraniana, assim como as danças regionais e os artefatos produzidos pela comunidade, fazem parte da cultura local e da identidade desses grupos. Mesmo que tenham ocorrido algumas modificações no preparo desses símbolos, certas peculiaridades os elevam a uma categoria de patrimônio cultural vivo e dinâmico.

Um bem imaterial que teria seu acento principalmente no estar - junto e no relacionar-se. Por conseguinte, esses saberes alicerçam em si relações de sociabilidade entre os integrantes da população local, e desses com as de sociedades vizinhas que visitam a Festa do Trigo e são mimoseados com banquetes, músicas e hospitalidade. As trocas em um evento dessa natureza não estão associadas apenas ao caráter comercial, mas também relacionadas a aspectos de dádiva e contra-dádiva, na qual, gentilezas, saberes, comensalidades e ritos canalizam uma esfera social e celebrativa.

Para a Historiadora Léa Freitas Pérez(2002), a festa como forma de socialização, teria seu acento no estar-junto e no relacionar-se .O morador de Marcelino, ao receber os fiéis, seja ele turista ou devoto, estabelece uma relação que ultrapassa os limites geográficos do espaço, constituindo uma rede de sociabilidades que dá firmamento na continuidade da festa. Laços sociais são construídos e solidificados ao longo das edições da Festa do Trigo,

edificados no movimento de contribuir, receber e compensar. Assim, entre os moradores da Colônia, lembrar a Festa do Trigo tem sido uma maneira de ser ucraniano, de compor um grupo e de vivenciar um sentimento de pertença a ele, revigorando as identidades étnicas em torno do alimento.

### **Considerações finais.**

Após quatro anos de pesquisa e muitas visitas a cidade de São José dos Pinhais, onde foram realizadas vinte entrevistas e levantadas cento e vinte fotografias sobre a Colônia Marcelino, concluímos o estudo sobre esse bairro, tomado aqui como um espaço de saberes e práticas culturais, cujo clímax é a Festa do Trigo, celebração que exerce papel fundamental na cristalização de memórias e de vínculos identidades entre a população residente nessa localidade. .

Além de revitalizar códigos identitários e reafirmar a diversidade cultural da região, a celebração em torno da colheita do trigo possibilita o acesso das gerações vindouras as memórias, histórias e tradições significativas para os membros da Colônia Marcelino e que, ano a ano, são recriadas coletiva ou individualmente. Nesse caso, a devoção, o ritual sacro e profanos e a festa foram tomadas como elementos da cultura material e imaterial que resistem a passagem do tempo. Ao contrário de outras “tradições inventadas” a celebração parece estar longe da ameaça de desaparecimento, pois é realizada anualmente, a mais de cinquenta anos, no último fim de semana de janeiro e tende a ressignificar a finalização do período do plantio dos grãos: nove horas da manhã, tem início a primeira etapa festiva, com a Celebração Eucarística em Ritos Ucrânicos na Igreja Santíssima Trindade.

Após os ritos, é servido o almoço com os pratos considerados típicos da cultura ucraniana e produzidos pela matéria prima que dá nome à festa: *Kutiá*, *Perohe* e *Holohti*, além de outras iguarias, como churrasco, maionese e saladas. No período da tarde, acontecem os ritos de natureza profana, com as apresentações culturais de grupos folclóricos como o *Soloveiko* e o bingo.

Embora celebrada em rito ucraniano, a festa assimilou outras religiosidades e sujeitos sociais ao incorporar novos elementos em suas práticas e ao reconhecerem as memórias coletivas ou individuais como um legado vivo a ser transmitido às gerações futuras, sobretudo, porque as reverências a cultura ucraniana lhes conferem traços. Mesmo que o festejo seja promovido a mais de duas décadas pelo mesmo grupo de pessoas da Paróquia da Santíssima Trindade e que lideranças políticas da cidade de São José dos Pinhais se exibam anualmente na celebração, ela não constitui um



problema para os participantes que vão a festa para vivenciar as práticas culturais de origem ucraniana.

As práticas culturais e religiosas guardam sentidos de pertencimento entre os membros das comunidades; nesse caso, principalmente daqueles radicados em São José dos Pinhais e em seus arredores. Partindo da premissa que o patrimônio é formado por um grande conjunto de bens culturais classificados segundo sua natureza, material ou imaterial e Segundo artigo 216, da Constituição Federal, configuram patrimônio “as formas de” expressão; os modos de criar; as criações científicas, artísticas e tecnológicas; as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; além de conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico, indicativos encontrados na Festa do Trigo em Marcelino.

No Brasil, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) é responsável por promover e coordenar o processo de preservação e valorização do Patrimônio Cultural Brasileiro, em suas dimensões material e imaterial. Os bens culturais imateriais estão relacionados aos saberes, às habilidades, às crenças, às práticas, ao modo de ser das pessoas. No caso da Festa temos como exemplo a longevidade da celebração, a permanência das iguarias de natureza ucraniana, considerados pratos típicos e a inclusão de novos símbolos no festejo como a participação do grupo de dança *Soloveiko*.

Além de manifestações lúdicas, a reverência ao cultivo do trigo fortaleceu valores e visões de mundo de uma comunidade, na qual “a imaterialidade dos sentimentos religiosos”, os associou como assinala Pelegrini e Funari (2008) [...] a preservação de práticas que nos remetem ao estudo do “patrimônio cultural imaterial”(2008, p. 84). Por conseguinte, ao analisarmos os modos de festejar e as manifestações de fé referidas, nos deparamos com rituais coletivos inspirados na vida cotidiana, desenvolvidos em determinado espaço e tempo, onde se incluem as relações entre os membros da comunidade, os visitantes e o consumo de alimentos significativos para eles.

A popularidade da festa foi atestada no livro “Festas Populares do Paraná” (CARNEIRO, 2005, p. 87), algo singular do ponto de vista a formalização de seu reconhecimento como um bem imaterial. Não ao acaso, o

governo estadual tomou a iniciativa de listar as várias tipologias patrimoniais do Estado. O reconhecimento dos bens culturais imateriais constituiu uma demanda desde as proposições da Constituição de 1988, fortalecidas pela oficialização das primeiras manifestações populares, como o grafismo indígena, as festas de tambor, os saberes de ofício, entre outros.

A organização do festejo é estimulado pelo sentimento de fraternidade entre os devotos, eles se reúnem para rezar e preparar as iguarias nas semanas que antecedem a celebração, e por meio da partilha de suas vivências, e retomada das memórias dos “velhos tempos” lembram de muitos “causos”. Nas festas, as famílias que haviam convivido nas décadas de 1950, 1960 e 1970 se reencontram e os amigos de infância são apresentados aos netos e demais descendentes. O festejo permite o convívio entre homens, mulheres e crianças de distintos seguimentos sociais, propiciando trocas de experiências culturais e religiosas.

Para os descendentes de ucranianos que vão à Festa do trigo, os alimentos adquirem sentido, pois são servidos em uma atmosfera que remete à Ucrânia. Danças, vestimentas, ritos bizantinos são evocados para dar unidade ao sentimento de pertença dessa comunidade ao o país dos seus ancestrais. Nesse âmbito, as iguarias ucranianas servidas em Marcelino estão diretamente relacionadas às histórias desses povos e se constituem como símbolo de identidade entre eles.

“A escolha dos ingredientes, o preparo, a maneira de servir e as interdições alimentares em diferentes momentos conferem à comida os códigos de quem a prepara. Assim, a comida se articula à identidade” (COSTENARO, 2013, p.9), no entanto, cumpre lembrar, que esse processo de construção identitária, não parte apenas da festividade em direção aos seus frequentadores. Uma parcela dos turistas possui uma identidade com objetos e signos da cultura ucraniana, justamente por serem descendentes eslavos e estarem familiarizados com esse meio.

Dos estudos por ora apresentados poucos se dedicaram a investigar as celebrações dos ucranianos com o intuito de averiguar a constituição e o fortalecimento das identidades individuais e coletivas a partir de práticas culturais. Nesse sentido, salienta-se que a descoberta dos ritos e das

simbologias implícitas à determinadas festividades revelaram laços identitários, memórias, alteridades e identidades.

Estudar as redes de sociabilidades na Colônia Marcelino implica, compreender a sociedade em que ela está inscrita, uma vez que a construção de espaços de lazer, como a Festa do Trigo e o aparecimento de diversos modos de sociabilidade indicam distintas formas de viver. É pelo estudo das sociabilidades que podemos detectar comportamentos culturais de um dado grupo, no caso, os colonos e descendentes ucranianos, em um período e local determinados.

Na concepção de Simmel (2011), a sociabilidade seria uma maneira genuína e espontânea de interação, que não depende de outros indivíduos:

Quando o homem é realmente ele próprio, possui uma força concentrada suficiente não apenas para a própria autopreservação, mas, por assim dizer, transborda para outros, permitindo a recepção desses outros em si mesmo e a identificação com estes. Somos tanto mais valoráveis eticamente tanto mais bondosos e capazes de compaixão quanto mais cada um é si próprio, ou seja, quanto mais cada qual permite que aquele núcleo interno se torne autônomo e soberano, admitindo, assim, a identificação entre os homens para além da confusão das ligações sociais e papéis fortuitos (SIMMEL, 2011, p. 6)

A Festa do Trigo é responsável por formas de sociabilidade e solidariedade que entrelaçam grupos e pessoas pela fé, pelo ato festivo e laços familiares. Ao examinarmos identidade cultural dos participantes da Festa do Trigo, tornou-se fundamental analisarmos também as relações de interação dessa comunidade, afinal, ao se relacionarem, certos indivíduos podem tomar as vivências de outros para si com o sentido de pertença. Para entendermos essa questão, foi necessário recorrer aos estudos que versam sobre alteridade, os quais partem do pressuposto básico de que todo o homem social interage e depende de outros indivíduos.

A experiência da alteridade (e a elaboração dessa experiência) levam-nos a ver aquilo que nem teríamos conseguido imaginar, dada a nossa dificuldade em fixar nossa atenção no que nos é habitual, familiar, cotidiano, e que consideramos 'evidente'. Aos poucos, notamos que o menor dos nossos comportamentos (gestos, mímicas, posturas, reações afetivas) não tem realmente nada de 'natural'. Começamos, então, a nos surpreender com aquilo que diz respeito a nós mesmos, a nos espiar. O conhecimento (antropológico) da nossa cultura passa inevitavelmente pelo conhecimento das outras culturas; e devemos especialmente reconhecer que somos uma cultura

possível entre tantas outras, mas não a única. (LAPLATINE, 1999, p 21)

Ao concordarmos com esse proposição, nos dispomos a pensar como os indivíduos de origem ucraniana, seus descendentes e demais participantes da Festa do Trigo se apropriam e manifestam-se por meio de valores comuns; oferecendo novos significados para a convivência entre os membros da comunidade da Colônia Marcelino.

Conseqüentemente, a apreensão da Festa do Trigo, como referência de identidade e como um bem cultural se configura um dos relevantes objetivos desta pesquisa que, em última instância, visou preservar as memórias dos descendentes ucranianos, responsáveis por vitalizar as celebrações em torno do trigo.

Apropriado acrescentar que no decorrer do desenvolvimento dessa investigação não encontramos estudos no âmbito científico sobre a festa do trigo. Deparamo-nos apenas com dois trabalhos de caráter memorialista que contribuíram para a preservação das reminiscências dos segmentos sociais que organizam e/ou participam dos eventos anuais promovidos na Colônia Marcelino. Assim, reafirmamos que a proposta desta pesquisa visou a apreensão da Festa do Trigo como um bem cultural imaterial, representativo na construção do mundo social e das identidades coletivas e individuais daqueles que vivenciaram e ainda vivenciam o festejo. Para tanto, se recorreu à análise de relatos, entrevistas, fotografias, matérias jornalísticas e demais fontes com o intuito de retomar parte da história e das memórias de São José dos Pinhais e região.

Esperamos que o cotejamento entre fontes plurais tenham permitido ao leitor apreender valiosas pistas sobre formação da Colônia Marcelino, bem como compreender a festa do Trigo, como um bem cultural imaterial instigando as autoridades a registra-lo como tal por meio de um projeto de lei por parte da Câmara Municipal e da Prefeitura de São José dos Pinhais.

Por último, cumpre lembrarmos que o bairro examinado nesse estudo pode inspirar outros pesquisadores a investigar aspectos que ainda não foram explorados nesse estudo, como por exemplo a reaproximação entre poloneses e ucranianos nas décadas de 1960 e 1970, o fato de apenas esses últimos

receberem atenção das mídias regionais e parte da administração municipal além de uma pesquisa sobre a arquitetura e iconografia da nova igreja da Santíssima Trindade, por certo, tais receberam atenção em nossos próximos estudos.

## Referências bibliográficas

ALBERTI, Verena. **“Histórias dentro da História”** in PINSKY, Carla Bassanezi (Org). Fontes históricas. São Paulo: Contexto, 2005.

ANDREAZZA, Maria Luiza **Paraíso das Delícias. Um estudo da imigração ucraniana**. 1. ed. Curitiba: Aos Quatro Ventos, 1999. v. 1. 389p

ARON, J.-P. **A cozinha: um cardápio do século XIX**. In: LE GOFF, J.; NORA, P. (Eds.). História: novos objetos. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1974. 161p.

BASSO, R. **O lugar da alimentação nos estudos históricos da escola dos Annales**. Revista de História Helikon , v. 2, p. 50-63, 2015

BASTIDE, Roger. **Brasil terra de contrastes**. São Paulo: Difusão Europeia do Livro, 1964.

BELTING, Hans - **Pour une anthropologie des images**. Paris : Gallimard, 2004

BERTONHA, Ivone. **O movimento abolicionista brasileiro na luta internacional contra a escravidão. (A correspondência de Joaquim Nabuco com os abolicionistas ingleses)**. In: V Congresso Internacional de História e XVII Semana de História da UEM. Editora Clichetec, Maringá, 2011.

BERTONHA. João Fábio. **Italianos e Austro-Hungários no Brasil: nacionalismos e identidades**. Caxias do Sul. EDUCS, 2018

BETHELL, Leslie. **A Abolição do comércio brasileiro de escravos**. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2002.

BORUSZENKO, Oksana. **A imigração ucraniana no Paraná**. Anais do IV Simpósio Nacional dos Professores de História - ANPUH. Colonização e Imigração, São Paulo: 1969.

Bosi, Ecléa. **O Tempo Vivo da Memória: Ensaios de Psicologia Social**. São Paulo: Ateliê Editorial. (2003).

BOURDIEU, Pierre. **A ilusão biográfica**. In: FERREIRA, Marieta de Moraes e AMADO, Janaína (Org.). Usos e abusos da história oral. Rio de Janeiro: Editora da Fundação Getúlio Vargas, 1996, p.181-191.

BRAUDEL, F. **O Mediterrâneo e o Mundo Mediterrâneo na época de Felipe**. São Paulo, Martins Fontes, 1983.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Cia das Letras, 1998.

BRITTO, Clóvis Carvalho. **A terceira margem do patrimônio: o rio Vermelho e a configuração do habitus vilaboense** - Dialogos (Maringá), v. 18, p. 975-1004, 2015.

BRITTO, Clóvis Carvalho. **Nossa maçã é que come Eva': a poética de Manoel de Barros e os lugares epistêmicos das Museologias Indisciplinadas no Brasil**, Tese de Doutorado. Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias, ULHT, Portugal. Ano de obtenção: 2019

BURKE, Peter. **O que é história Cultural?**. Rio de Janeiro: Zahar, 2005.

- BURKE, Peter. **Testemunha ocular: história e imagem**. Bauru: EDUSC, 2004.
- BURKO, Pe. Valdomiro. **A imigração Ucraniana no Brasil**. Padres Brasileiros. Curitiba, 1963.
- CANDAU, Joël **Um odor desconcertante na casa de Tia Léonie**. In: SCHIAVON, Carmem; PELEGRINI, Sandra C. A. (Org.). **Patrimônios plurais: iniciativas e desafios**. Rio Grande: Editora da FURG, 2016.
- CANDAU, Joel. **A memória e o princípio de perda**. *Diálogos*. v16, n.3, 2012, p. 843-872.
- CANDAU, Joël. **Memória e identidade**. Tradução: Maria Leticia Ferreira. São Paulo: Contexto, 2011
- CANESQUI, AM; GARCIA, RWD., (orgs). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. In MACIEL, M. E **Identidade Cultural e Alimentação**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005
- CAPELATO, Maria Helena Rolim. **Imprensa e História do Brasil**. São Paulo: Contexto/EDUSP, 1988.
- CARDOSO, Ciro Flamarion; VAINFAS, Ronaldo. **Novos Domínios da História**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.
- CARNEIRO JR. Renato Augusto. **Pratos típicos Paranaenses**. Curitiba: Secretaria de Estado da Cultura, 2004
- CARNEIRO, H. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
- CASCUDO, L. C. da. **História da alimentação no Brasil (Pesquisa e notas)**. 2. ed. Belo Horizonte, MG, Itatiaia, SP: EDUSP, 1983. v. 2.
- CASTELLS, M. **O poder da identidade**. São Paulo: Paz e terra, 1999
- CASTRO, J. de. **Geografia da fome**. 11. ed. Rio de Janeiro: Editora Griphus, 1992
- CHALHOUB, Sidney. **Medo Branco de Almas Negras: Escravos, Libertos e Republicanos na Cidade do Rio**. IN: (Org.) LARA, Silvia Hunold. **Escravidão**. *Revista Brasileira de História – São Paulo, ANPUH/Marco Zero*, vol. 8, nº 16, março de 1988 / agosto de 1988.
- CERTEAU, M **A invenção do cotidiano: 1, Artes de fazer**. Petrópolis: Vozes, 1994.
- CHARTIER, R. **História cultural: entre práticas e representações**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1988.
- CHARTIER, Roger. **À Beira da Falésia: A história entre incertezas e inquietude**. Porto Alegre: Ed.Universidade/UFRGS, 200
- CHOAY, Françoise. **A alegoria do Patrimônio**. São Paulo: Editora UNESP, 2001.
- CHOMA, Andreiv George. **Folclore Ucraniano: A História e Tradição**. In: CAMPIGOTO, José Adilson; CHICOSKI, Regina (organização). **Brasil Ucrânia: Linguagem, Cultura e Identidade**. Jundiaí: Paco Editorial, 2013, p.73-93

- CHOMA, Andreiv. **FOLK. Cultura Ucraniana**. TséFolk. Curitiba.2018
- COSTENARO, Eliane C. P. **Para a dona de casa: comida e identidade entre descendentes de ucranianos em Prudentópolis, PR, 1963-1976** /. Irati.2013
- CRUZ, Antônio Donizete da. **Helena Kolody: a poesia da inquietação** - Marechal Cândido Rondon: Edunioeste, 2010.
- DIAS, Reinaldo. **Turismo e patrimônio cultural: recursos que acompanham o crescimento das cidades**. São Paulo: Saraiva, 2006
- DUCROT, **O dizer e o dito**. Campinas: Pontes, 1987.
- ELIAS, N. O processo civilizador: Uma história dos costumes. Rio de Janeiro: Jorge Zahar. Ed., 1994, v I.
- FERREIRA, Marieta de Moraes. (Org.). **História oral e multidisciplinaridade**. Rio de Janeiro: Diadorim, 1994
- FIGUEIREDO, S. J. L. . **Cultura e natureza: a viagem e o turismo como necessidades humanas**. Revista de Turismo Contemporâneo. 2014.
- FLANDRIN, J. L; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FONSECA, M. C. L. **Para além da pedra e cal: por uma concepção ampla de patrimônio cultural**. In: ABREU, R. & CHAGAS, M. (org.). Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos. Rio de Janeiro: DP&A, 2003.
- FONSECA, Maria Cecília Londres. Para além da pedra e cal: por uma concepção ampla de patrimônio cultural. In: ABREU, Regina; CHAGAS, Mário (Orgs). **Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos**. Rio de Janeiro: DP&A, 2003. P. 56-76.
- FREYRE, G. **Açúcar uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**.São Paulo: Companhia das Letras, 1997.
- FREYRE, G. **Casa-grande e senzala**. São Paulo: Global, 2003, 736p.
- GRISWOLD, Ruth. M. – **Estudo Experimental dos Alimentos**. Tradução de Avany C. S. e Revisão técnica de Maria Helena Villar. São Paulo. SP. Editora Edgard Blucher e USP. 1972
- GUÉRIOS, Paulo Renato. **A imigração ucraniana no Paraná: memória, identidade e religião**. Curitiba. Editora UFPR, 2012.
- GUÉRIOS, Paulo Renato. **Memória, identidade e religião entre imigrantes rutênios e seus descendentes no estado do Paraná**. Tese. Rio de Janeiro: UFRJ, 2007
- HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Tradução: Tomaz Tadeu da Silva & Guaciara Lopes Louro. Rio de Janeiro: Lamparina, 2014.
- HALL, Stuart. **Da diáspora: identidades e mediações culturais**. ORG. Liv Sovik. Trad. Adelaine Resende. [Et al] BH: UFMG,2003
- HANICZ, Teodoro. **Ucranianos greco-católicos no Paraná: hibridismo, rito, religiosidade e outras misturas**. In: Revista Brasileira de História das Religiões. Maringá (PR), v. V n. 15, jan/2013



HARTOG, François. **Regimes de historicidade: presentismo e experiências do tempo**. Belo Horizonte: Autêntica, 2013

HOBSBAWM, Eric. Introdução: a invenção das tradições. In: HOBSBAWM, Eric; RANGER, Terence (Orgs.). **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984. p. 9-23.

HOLANDA. Sérgio Buarque de, 1902-1982. **Raízes do Brasil**. 26: Companhia das Letras, 26<sup>o</sup> ed. São Paulo, 1995.

HORBATIUK, Paulo. **Imigração ucraniana no Paraná**. 1<sup>a</sup> ed. UNIPORTO. Porto União, 1989.

IENGO, Arturo. **Cozinha Italiana 100 receitas incríveis da fabulosa culinária napolitana**. São Paulo: Marco Zero, 2014

JOLY, M. **Introdução a uma análise da imagem**. 2ed. Campinas: Papirus, 1986.

LAGE, Nilson. **A reportagem: teoria e técnica de entrevista e pesquisa jornalística**. 7. ed. Rio de Janeiro: Record, 2008

LAPLANTINE, François **Aprender Antropologia**. 9<sup>a</sup> edição. São Paulo, Editora Brasiliense. (1996)

LE GOFF, Jacques. **História e memória**. Trad. Bernardo Leitão. Campinas: UNICAMP, 2003.

LEITE, Miriam Moreira. **Imagem e educação**. In: SEMINÁRIO PEDAGOGIA DA IMAGEM NA PEDAGOGIA. Anais... Rio de Janeiro: UFF, 1996.

LÉVI-STRAUSS. Claude. **O cru e o cozido**. Mitológicas 1. São Paulo, 2004.

LEVI, Giovanni. **Sobre a micro-história**. in: BURKE, Peter. A escrita da história: novas perspectivas. São Paulo: Editora da UNESP, 1992. p. 133-161

LEVY, Maria Stella Ferreira. **O papel da migração internacional na evolução da população brasileira (1872 a 1972)**. Rev. Saúde Pública [online]. 1974, vol.8, suppl., pp.49-90

LIRA, Raphaella Mendes Silva de Castro. **Matrioska no varal: uma leitura de “a parte do amalfitano”, de roberto bolaño**. Revista do mestrado em Letras Linguagem, Discurso e Cultura – UNINCOR.2013

LUCA, Tânia Regina de. **História dos, nos e por meio de periódicos**. In: PINKSY, Carla Bassanesi. Fontes Históricas. São Paulo: Contexto, 2008

MALERBA, Jurandir **O Brasil Imperial (1808-1889): Panorama da história do Brasil no século XIX**. Maringá: Eduem, 1999.

MAROCHI, Maria Angélica. **Imigrantes 1870 – 1950: Os europeus em São José dos Pinhais**. Curitiba: Travessa dos Editores, 2013.

MARTIN. Wilson. **Um Brasil diferente. Ensaio sobre fenômenos de aculturação no Paraná**. 2. ed. São Paulo: T. A. Queiroz, 1989. (1<sup>a</sup> edição, Anhembi, 1955)

MAURIZIO, Adam. **Histoire de l’Alimentation végétale depuis la préhistoire jus qu’à nous jours**. Paris: Payot, 1932.

- MELO, Hildete Pereira de . **A Zona Cafeeira: uma expansão pioneira.** Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional , v. Especial, p. 35, 2008.
- MINTZ, Sidney W. **Comida e antropologia: uma breve revisão.** In: Revista brasileira de ciências sociais. São Paulo: ANPOCS, vol. 16, n. 47, out. De 2001.
- MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**; tradução Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Editora Senac, 2013
- MORAIS, L. P. de. **Comida, Identidade e Patrimônio: articulações possíveis.** História: Questões & Debates. Curitiba, n. 54, p. 227-254, jan. /jun. 2011, p. 243
- MOTTA, Márcia M. **Nas Fronteiras do Poder: Conflito e Direito à Terra no Brasil do século XIX.** Rio de Janeiro: Arquivo Público do Estado do Rio de Janeiro/Vício de Leitura, 1998.
- NADALIN, Sérgio Odilon. **Paraná: Ocupação do Território, População e Migrações.** Curitiba: SEED, 2001.
- OLIVEIRA, Lúcia Lippi. **O Brasil dos imigrantes.** 2ª Edição. Rio de Janeiro: Zahar, 2002.
- OLIVEIRA, Marcio. **Os poloneses do Paraná (Brasil) e a questão da nacionalização dos imigrantes.** ANPUH – XXV SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA – Fortaleza, 2009.
- ORNELLAS, L.H. **A alimentação através dos tempos.** Rio de Janeiro, MEC, 1978. (Série Cadernos Didáticos do MEC)
- PAIVA, Eduardo França. **História & imagens.** 2. ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2006. (Coleção: História & Reflexões)
- PAIVA, Odair da Cruz . **Historiografia da Imigração para o Brasil 1940-1970.** In: XX Encontro Regional de História, 2010, Franca. Anais do XX Encontro Regional de História. Franca: Departamento de História da UNESP - Franca, 2010. v. 1. p. 1-15
- PELEGRINI S. C E FUNARI, P. **O que é Patrimônio Cultural Imaterial.** São Paulo: Brasiliense, 2008
- PELEGRINI, Sandra C. A. **Cultura e natureza: os desafios das práticas preservacionistas na esfera do patrimônio cultural e ambiental.** In: Revista Brasileira de História. São Paulo 2006, v. 26, nº 51, p. 115-140.
- PELEGRINI, Sandra C. A.; **Turismo de Massa versus Turismo Cultural. Políticas preservacionistas em espaços museais abertos.** In: Sandra C. A. Pelegrini; Fabiane Nagabe; Aurea Paz Pinheiro. (Org.). Turismo & Patrimônio em tempos de globalização. 1ed.Campo Mourão: Editora Fecilcam, 2010, v. 1, p. 69-88.
- PORTELLI, Alessandro. **Ensaio de história oral.** São Paulo: Letra e Voz, 2010.
- RAMOS, Odinei Fabiano. **Experiências da colonização eslava no centro-sul do Paraná (Prudentópolis 1895-1995).** Tese (Doutorado em História)

Faculdade de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, Franca, 2012.

REVEL, Jacques (Org.). **Jogos de escala: a experiência da microanálise**. Rio de Janeiro: FGV, 1998

REZNIK. Luís. **Hospedarias de Imigrantes nas Américas: a criação da hospedaria da Ilha das Flores**. História (São Paulo) v.33, n.1, p. 234-253, jan./Jun. 2014 ISSN 1980-4369.

RIBEIRO, Cilene S. G. **Tudo pronto: o comer fora e o prazer inventado-Curitiba (1970-200.)** Tese de Doutorado, UFPR, Curitiba, 2012

RICOEUR, Paul. **A memória, a história, o esquecimento**. Campinas: Editora da Unicamp, 2007.

RODRIGUES, Adyr Balastrieri (Org.). **Turismo desenvolvimento local**. 2ª ed., São Paulo: Hucitec, 1999.

ROMANINI. Vinicius e MARJORI, Ueda. **Esportes de aventura ao seu alcance**. São Paulo: BEI Comunicação, 2002. 178 p.1

SANT'ANNA, Márcia. **A face imaterial do patrimônio cultural: os novos instrumentos de reconhecimento e valorização**. In: ABREU, Regina; CHAGAS, Mário (Orgs.). **Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos**. Rio de Janeiro: DP&A, 2003. p. 46-55.

SANTOS, C. R. A. **A Alimentação e Seu Lugar Na História: Os Tempos da Memória Gustativa**. História. Questões e Debates, v. 1, p. 11-31, 2005.

SANTOS, C. R.A dos. **História da Alimentação no Paraná**, Curitiba: Farol do Saber, 1995.p.123.

SCHÖRNER, Anselmo. LUCAVEI, Lucélia. **Os rituais de casamento ucraniano entre permanências e transformações–Iratí/PR (1978-2008)** Tempo, Espaço e Linguagem (2013)

SGANZERLA, Eduardo. **Pêssankas: a arte ucraniana de decorar ovos**. Curitiba: Esplendor, 2007.

SIMMEL, Georg. **Ensaio sobre teoria da história**. Rio de Janeiro: Contraponto, 2011.

SIKORA, Mafalda Ales. **As políticas de imigração no Brasil nos séculos XIX e XX e o desenvolvimento de territórios: estudo de caso da Colônia Dom Pedro II** -. Dissertação– Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Curitiba, 2014.

SILVA, P. P. **Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial**. São Paulo: Editora Senac, 2005. 125p.

STEFFEN, Analu. **Pêssankas: ovos escritos, poemas imagéticos**. IPHAN, CNFCP. Rio de Janeiro: 2004

TAMANINI. Paulo Augusto. **Ortodoxos ucranianos em Curitiba: Práticas culturais e religiosas em diálogo com sociabilidades urbanas**. In I Seminário Nacional Sociologia & Política. UFPR, Curitiba, 2009.

TELEGINSKI, Neli Maria. **Recheio de memórias: o pierogi e a identidade polonesa no Paraná, Brasil.** Revista Geonordeste, v. Esp., p. 87-106, 2014

THOMPSON. E. P. **Costumes em comum; estudos sobre a cultura popular tradicional.** São Paulo: Cia. das Letras, 1998.

TULIK, OLGA . **Turismo Rural.** 1. ed. Barueri: Aleph, 2003.

VOROBIEFF, Alexandre. **Identidade e memória da comunidade russa na cidade de São Paulo.** UNESP. Dissertação. 2006

VARAZZE, Jacopo, **Legenda áurea: vidas de santos** / Jacopo de Varazze ; tradução do latim, apresentação, notas e seleção iconográfica Hilário Franco Júnior. - São Paulo: Companhia das Letras, 2003.

WACHOWICZ, Ruy Christovam. **História do Paraná.** Curitiba: Imprensa Oficial do Paraná, 2002.

WOUK, Miguel. **Estudo Etnográfico-linguístico da Comunidade Ucraniana de Dorizon.** Editora Projeto. Curitiba, 1981

## **Fontes**

### **Estudos Monográficos, Folhetos ou Coleções.**

BARBA. Najara Aparecida Dalla. **São José dos Pinhais: Colônia de imigrantes, dos luso-brasileiros aos eslavos.** UFPR. Curitiba, 2007

GARIN, Leonardo Podo-a. **Imigração ucraniana em Curitiba.** 2010, 72f. Monografia (Bacharelado em Ciências Sociais) - Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2010

**O Lavrador.** Boletim Informativo da Sociedade ucraniana. 2015

Metropolitana Católica Ucraniana São João Batista. 2017. In: <http://metropolia.org.br/metropolia/curitiba-martim-afonso/>

SCHLOGEL. **Colônia Marcelino: Nossas raízes, memórias da colonização São – Joseense.** Proline editora e Gráfica, SJP 2001. p.90

### **Periódicos**

Jornal Tribuna de São José. No XXXVIII. Ed2400, São José dos Pinhais. 13 a 17 de abril de 1995

Jornal Metrópole. 26 de janeiro de 2009. São José dos Pinhais

<http://giroemsaiojosedospinhais.com.br/2015/11/02/grupo-folclorico-soloveiko-colonia-marcelino/>

<http://www.cultura.gov.br/pontos-de-cultura1>

<http://www.sjp.pr.gov.br/colonia-marcelino-prepara-49a-festa-trigo/>

### **Fontes Documentais**

<http://www.unesco.org/new/pt/brasil/cultura/world-heritage/intangible-heritage/>

IBGE. Censo 2000.

**LEI Nº 11.929, DE 20 DE JUNHO DE 2003.** Disponível em <http://www.al.rs.gov.br/filerepository/replegis/arquivos/11.929.pdf>

**PLANO NACIONAL DE TURISMO 2018-2022.** Ministério do Turismo, Governo Federal. 2018

Relatório de Presidente de Província do Paraná Dr. Adolpho Lamenha Lins apresentado a Assembleia Legislativa do Paraná em 15 de fevereiro de 1877. Curityba: Typ. Da Viúva Lopes, 1877.PARANÁ.

### **Fontes Orais**

Entrevista com **Leandro Pasquini**, realizada no dia 28 de janeiro de 2018, na cidade de São José dos Pinhais, tendo 20 minutos de duração

Entrevista com o **Demétrio Nogas**, 74 anos, realizada no dia 20 de fevereiro de 2018, na Colônia Marcelino, bairro de São José dos Pinhais, 60 minutos de duração

Entrevista com **Pedro Nogas**, agricultor e bisneto de ucranianos, realizada no dia 30 de janeiro de 2016, na Colônia Marcelino, tendo 40 minutos de duração.

Entrevista realizada no dia 20 de fevereiro de 2018, com **Pedro Nogas**, na Colônia Marcelino 45 minutos de duração.

Entrevista realizada no dia 28 de janeiro de 2018, com **Pedro Nogas**, durante a Festa do Trigo, 40 minutos de duração

Entrevista realizada com a **Anita Pachekoska**, no dia 29 de janeiro de, 2016, na cidade de São José dos Pinhais, 35 minutos de duração.

Entrevista realizada com **Luzia Chistokova**, neta de poloneses e responsável pelo Salão Paroquial da Capela de São Pedro. Depoimento colhido na Colônia Marcelino, tendo 35 minutos de duração.

Entrevista realizada com **Rosa Incote**, comerciante, bisneta de ucranianos, no dia 6 de junho de 2017, na cidade de São José dos Pinhais, 50 minutos de duração.

Entrevista realizada com **José Laertes** em 27 de junho de 2018, tendo 30 minutos de duração

Entrevista realizada com **Noele Cristiane Nogas** em 28 de junho de 2018, na Colônia Marcelino, tendo 20 minutos de duração

Entrevista realizada com **Demétrio Vaciclovk**, agricultor, bisneto de ucranianos, no dia 05 de junho de 2017, na cidade de São José dos Pinhais, 25 minutos de duração

Entrevista realizada com **Januário Kriffer**, pecuarista, neto de colonos ucranianos, no dia 31 de janeiro de 2015, na Colônia Marcelino, 25 minutos de duração.

Entrevista realizada com **Mario Cesar Dias**, natural de Curitiba, vendedor, no dia 29 de janeiro de 2017, na cidade de São José dos Pinhais, 20 minutos de duração.

Entrevista realizada com **Paulo Marcelo**, a no dia 6 de junho de 2017, cantor, na cidade de São José dos Pinhais, 25 minutos de duração.

Entrevista realizada no dia 20 de fevereiro de 2018 na Colônia Marcelino, bairro de São José dos Pinhais, com a agricultora **Margareth Claudiono Incote**, 60 minutos de duração.

Entrevista realizada no dia 20 de fevereiro de 2018, na Colônia Marcelino, bairro de São José dos Pinhais, com **Olga Starpravo Nogas**, 90 anos, imigrante ucraniana da região da Galícia, 45 minutos de duração

Entrevista realizada no dia 20 de fevereiro de 2018, na Colônia Marcelino, bairro de São José dos Pinhais, com **Terezinha Boiko Bucat**, 75 anos, filha de imigrante ucraniano da região da Galícia, 30 minutos de duração

Entrevista realizada no dia 20 de fevereiro de 2018, na Colônia Marcelino, bairro de São José dos Pinhais com **Rosa Jacinta Incote**, 68 anos, neta de imigrantes poloneses tendo 50 minutos de duração

Entrevista realizada no dia 20 de fevereiro de 2018, na Colônia Marcelino, bairro de São José dos Pinhais, com **Josafá Loureço Starpravo**, 52 anos, bisneto de colonos ucranianos, 60 minutos de duração.

Entrevista realizada no dia 20 de fevereiro de 2018, na Colônia Marcelino, bairro de São José dos Pinhais, com **Gilmar Rinaldi da Silva**, 48 anos, 30 minutos de duração.

Entrevista realizada no dia 27 de janeiro de 2017, no prédio da Secretária de Comércio, Turismo e Indústria de São José dos Pinhais, com a diretora do departamento de turismo **Renata Hambrusch**, tendo 30 minutos de duração.