

## VOCÊ TEM FOME DE QUÊ? - A ALIMENTAÇÃO COMO RECURSO DIDÁTICO

Patrícia M. S. Merlo<sup>1</sup>

Giovana D'Arc Moyzes<sup>2</sup>

Lucas Onorato Braga<sup>3</sup>

**RESUMO:** Alimentar-se é um ato muito mais complexo que mera reposição nutricional, pois se manifesta enquanto reflexo de um contexto, tanto pela comida em si quanto pelas práticas e símbolos que o rodeiam fazendo-a estar fortemente ligada à História e às tradições culturais de toda uma comunidade. Partindo desta premissa, podemos ter na História da Alimentação um poderoso recurso didático graças a possibilidade da articulação da História com outras disciplinas e sua forte representação no nosso cotidiano. Assim, o uso da gastronomia no processo ensino-aprendizagem possibilita novas interpretações para os fenômenos históricos, identificando suas habilidades e competências dentro desse universo.

Palavras-chave: História da Alimentação, Recurso Didático, PIBID, Pedagogia de projeto.

**ABSTRACT:** Feeding is a much more complex act than mere nutritional replacement. It emerges as a reflection of a context, both by food and practices and symbols surrounding it by making it strongly linked to the history and cultural traditions of a whole community. Starting from this premise, we can have in the Food History a powerful didactic resource thanks to the possibility of the articulation of history with other disciplines and its strong representation in our everyday life. Thus, the use of gastronomy in the teaching-learning process enables new interpretations for historical phenomena, identifying their abilities and competences within this universe.

Keywords: Food History, Didactic resource, PIBID, Pedagogy of project.

### INTRODUÇÃO

O Programa Institucional de Bolsas de Iniciação à Docência (PIBID) foi instituído pelo Decreto nº 6.096, de 24 de abril de 2007, com o objetivo de ampliar o acesso e a permanência dos jovens na educação superior (MACHADO, 2007). Cumprindo com as diretrizes do Plano de Desenvolvimento

---

<sup>1</sup> Doutora em História Social pelo Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Professora do Departamento de História e do Programa de História Social das Relações Políticas da Universidade Federal do Espírito Santo.

<sup>2</sup> Professora de Gastronomia da Universidade Vila Velha.

<sup>3</sup> Graduando em História pela Universidade Federal do Espírito Santo.

da Educação, o programa visa a inserção do estudante no contexto das escolas públicas desenvolvendo “atividades didático-pedagógicas sob a orientação de um docente de licenciatura e de um professor da escola” (BRASIL, 2008).

Na Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), o PIBID teve seu início em 2007 com a participação dos cursos de Ciências Biológicas, Física, Matemática e Química disponibilizando um total de 72 bolsas. O curso de História aderiu ao programa em 2013 quando o mesmo contava com a parceria de 21 cursos de licenciatura disponibilizando 574 bolsas (UFES, 2017). Atualmente o subprojeto de História conta com as doutoras Patrícia Merlo e Regina Frechiani na coordenação 21 alunos distribuídos em três escolas.

O aluno, através do PIBID, tem a oportunidade de conhecer o espaço educacional e adquirir experiência através do convívio com os colegas, o corpo docente e com o cotidiano escolar, seu futuro local de trabalho. Ao estar no contexto da escola durante seu período de formação, o bolsista tem a oportunidade de vincular a aprendizagem da universidade com a prática da sala de aula (GIMENES, 2014).

Ao contrário do que se imagina, dominar em certo grau a matéria e ter alguma aptidão para a comunicação não é o suficiente para ser um professor. Aliás, é essa premissa errônea que leva a desqualificação da profissão e a perda de um status de cientificidade (NÓVOA, 2008, p. 218). Nesse aspecto, as relações formadas no ambiente escolar proporcionam ao aluno referências relevantes para o futuro professor, por isso, o PIBID se torna nesse processo a ponte oportuna entre universidade e escola gerando novas possibilidades metodológicas como veremos a seguir.

## **HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO**

Atualmente, o conceito de cultura tem percebido uma série de manifestações, abrangendo praticamente tudo que pode ser apreendido em sociedade desde uma variedade de artefatos (imagens, ferramentas, casas e assim por diante) até práticas cotidianas (comer, beber, andar, falar, ler etc.) (BURKE, 2005, p. 42). É nessa esfera que a alimentação, processo que envolve alimento, rituais de comensalidade e significados dos alimentos, se constroem como cultura alimentar.

Segundo o historiador Luís Câmara Cascudo (2004, p. 17), “toda existência humana decorre do binômio estômago e sexo. A fome e o amor governam o mundo”, já que nenhum outro aspecto do comportamento humano, com exceção ao sexo, é tão sobrecarregado de ideias. Além de uma

necessidade biológica, a alimentação é todo um sistema simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos, estéticos e etc (CARNEIRO, 2003, p. 1).

O historiador Massimo Montanari (2008, p. 15-16) aponta:

Comida é cultura *quando produzida*, porque o homem não utiliza apenas o que encontra na natureza [...], mas ambiciona também criar a própria comida [...]. Comida é cultura *quando preparada*, porque, uma vez adquiridos os produtos-base da sua alimentação, o homem os transforma mediante o uso do fogo e de uma elaborada tecnologia que se exprime nas práticas da cozinha. Comida é cultura *quando consumida*, porque o homem, embora podendo comer de tudo, [...] na verdade não come qualquer coisa, mas *escolhe* a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste.

Ou seja, alimentar-se é muito mais do que uma simples reposição nutricional. Não basta que uma coisa seja comestível, para que seja consumida, assim, “é necessária uma série de condicionamentos como o biológico, o psicológico, o cultural e o social para que se dê um passo” (SANTOS, 1997, p. 160).

Desta forma, o alimento surge como reflexo de um contexto, tanto pelo alimento em si quanto pelas práticas que o rodeiam. O antropólogo Sidney Mintz (2001, p. 31-41) defende que o comportamento em relação ao alimento revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido, evocando em seu escopo uma série de significados aos sujeitos inscritos nesse processo. Por ser uma expressão social, a historiadora Patrícia Merlo (2011, p. 27) compreende a comida como uma expressão de uma “governabilidade”, de uma prática que procura uma própria liberdade de expressão na contínua mediação entre corporalidade e corpo social.

Estando, então, a alimentação fortemente ligada à história e às tradições culturais de toda uma comunidade, o consumidor nativo ou estrangeiro, acaba por consumir a cultura do local, uma vez que a gastronomia de um lugar traduz toda uma herança cultural, como clima, situação geográfica, especificidades dos solos, a história, a situação (ZUIN; ZUIN, 2009).

Partindo desta premissa, podemos ter na História da alimentação um poderoso recurso didático devido a possibilidade da articulação da História com outras disciplinas e sua forte representação no nosso cotidiano. Deste modo, o uso da gastronomia no processo ensino-aprendizagem possibilita novas interpretações para os fenômenos históricos, identificando suas habilidades e competências dentro desse universo (BARRETO et al., 2016, p. 9). Por isso, é a partir desta perspectiva que desenvolvemos nosso projeto.

## **PROJETO “HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL”**

A EMEF José Áureo Monjardim é uma das escolas parceiras do PIBID desde participação do curso de História ao programa. Atendendo alunos do ensino fundamental I e II, a escola recebe seis pibidianos que são instigados a usarem a criatividade para realizarem projetos diferenciados das práticas escolares rotineiras.

Sobre o projeto escolar, os educadores Fernando Hernández e Montserrat Ventura (1998, p. 61) afirmam que

a função do projeto escolar é favorecer a criação de estratégias de organização dos conhecimentos escolares em relação a: 1) o tratamento da informação, e 2) a relação entre os diferentes conteúdos em torno de problemas ou hipóteses que facilitem aos alunos a construção de seus conhecimentos, a transformação da informação procedente dos diferentes ‘saberes disciplinares em conhecimento próprio.

Tendo em vista tal concepção de projeto escolar, elaboramos o projeto História da Alimentação no Brasil, onde buscamos estudar as relações que a alimentação manteve em vários grupos no Brasil com os mitos, a cultura e as estruturas sociais ao sabor dos processos históricos. Desse modo, nosso recorte teve como foco a cultura alimentar no Brasil Colônia e Império.

Para isso, tivemos como bibliografia básica a obra “História da Alimentação no Brasil” de Luís Câmara Cascudo escrito entre 1962 e 1963, e publicado pela primeira vez em 1983. O estudo que continua sendo reimpresso até hoje, propôs uma etnografia das origens da cozinha brasileira onde esses hábitos ainda são notados e constituem as bases que sustentam a formação da nossa nacionalidade.

Partindo dessa referência, fizemos perguntas básicas aos alunos sobre seus hábitos alimentares: “Vocês têm hora para comer?”, “O que vocês costumam comer com mais frequência?”, “O que vocês gostam? E o que não gostam?”. As respostas eram diversas, mas tinham aspectos em comum em suas falas. Sobre a periodicidade no hábito de comer, os alunos concordaram que faziam pelo menos duas refeições ao dia, almoço e janta. Quanto a questão sobre qual alimento mais aparecia em suas refeições, arroz e feijão foram unânimes.

O intuito foi fazer os alunos pararem para analisar sobre um ato cotidiano que passa despercebido de grandes reflexões. O que comemos? Quando comemos? Por que ingerimos um determinado alimento, mas não outro apesar do mesmo ser comestível? Tendo estas e outras questões como gatilho, procuramos compreender nossos hábitos como uma construção história e resultado de sucessivos entrelaces culturais. Desse modo, voltamos ao período pré-colonial, focando na alimentação dos nativos a fim de estabelecermos os elementos culturais indenitários que são parte de nossa realidade contemporânea.

Explanamos sobre a divisão do trabalho que consistia no plantio e colheita dos alimentos e sua preparação pelas mulheres e na preparação da terra, caça e pesca realizados pelos homens. A dieta indígena era composta principalmente pela mandioca e seus derivados como tapioca, beiju e farinha de mandioca. Em segundo plano ficavam as frutas, peixes e animais silvestres como o porco-do-mato, paca, anta, cutia, macacos e etc (CASCUDO, 2004, p. 144).

Destacamos ainda que os autóctones não possuíam uma periodicidade alimentar, ou seja, eles se comiam quando sentiam fome, não tendo a ideia de “café da manhã”, “almoço” ou “jantar”. Para além, contamos a história de Mani, mito indígena que explica a origem da mandioca como um presente dado pelo deus Tupã (BRAIT, 2009, p. 147-148).

Tendo estabelecido alguns traços da alimentação nativa, pudemos então seguir para o período colonial marcado pela chegada dos portugueses e pela escravidão indígena e africana. Usamos como referência o texto “Família e vida doméstica”, da Leila Mezan Algranti, presente no primeiro volume da coleção “História da Vida Privada no Brasil” (1997) com o objetivo de enriquecer a discussão sobre a adaptação da vida doméstica portuguesa no Brasil que levou a alteração de costumes já solidificados.

Recorremos também ao primeiro capítulo de “Casa Grande e Senzala” (2000), de Gilberto Freyre, que discute alguns aspectos resultantes da convivência entre brancos, índios e negros imbricados com os conceitos de raça e aculturação tendo a casa grande como ponto de partida para análise do Brasil Colônia.

Nesse contexto, um momento merece ser memorado: a surpresa das turmas quando trabalhamos a origem da feijoada. Ao contrário do que se convencionou dizer, a feijoada não é um prato feito nas senzalas com restos de carne rejeitados pelos senhores. O prato é uma adaptação do cozido português que recebeu o feijão preto, alimento abundante na colônia (ELIAS, 2006, p. 33).

Partindo para o advento do açúcar, Freyre afirmou que o açúcar afetou tanto os pratos portugueses que é impossível entender o Brasil sem entender o açúcar (MERLO, 2006, p. 76). Ao mostrar que o açúcar era tão consumido que era comum as pessoas terem todos os dentes estragados, os alunos ficavam atônitos e, na maioria das turmas, questionavam: “e eles se beijavam mesmo assim?”.

Tivemos então que explicar que o beijo como ato romântico é uma invenção do fim do século XVII (GREGERSEN, 1983). Além disso, o que nos incomoda hoje, não era questão para as pessoas

daquela época. Um período onde as pessoas tomavam em média quatro banhos durante toda a vida, mostra que as noções de higiene eram completamente diferentes (OLIVEIRA; MERLO, 2017, p. 23).

Após estabelecermos o encontro dessas culturas em solo brasileiro e suas adaptações, introduzimos mais um advento desse processo: a chegada da família real portuguesa. A transferência da corte para o Brasil, introduziu na colônia 15 mil portugueses que tiveram que se adaptar à nova casa assim como submeteu todos os outros habitantes já instalados a novas regras de sociabilidade (SCHWARCZ, 2002, p. 229). Exemplo disso foi a introdução dos talheres ao se fazer as refeições assim como as normas de etiqueta que tem na ideia de autocontrole como indicador de civilidade (ELIAS, 1993).

## À GUIA DE CONCLUSÃO

O PIBID promove a inserção do aluno de graduação no contexto das escolas públicas onde eles têm por objetivo desenvolver atividades didático-pedagógicas. Desse modo, o bolsista pode articular o conhecimento adquirido na universidade com a prática da sala de aula. Essa troca resulta na melhor formação de um futuro professor assim como a inserção de novos conteúdos e métodos na rotina escolar.

No nosso caso, partimos da História da Alimentação para discutirmos os processos históricos que as vezes se encontram distantes dos alunos exatamente por não encontrarem um ponto em comum entre os mesmos. Ao final do projeto, pudemos discutir sobre como nossos hábitos são resultados de todo um processo histórico e no emaranhado de culturas que foram sendo apropriadas e ressignificadas ao longo do tempo gerando novos fazeres múltiplos que seguiram sendo novamente apropriados e ressignificados. Tais fazeres, por sua vez, se expressam pela música, pela língua, pelo dialeto, pelas brincadeiras, pela alimentação e por sua conformação cotidiana, sendo a alimentação o foco do nosso trabalho.

## REFERÊNCIAS

ALGRANTI, Leila Mezan. “Família e vida doméstica”. In: Novaes, Fernando. **História da vida privada no Brasil: cotidiano e vida privada na América portuguesa**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

- BARRETO, Sônia; FRANCO, Sebastião; MERLO, Patrícia. **Recurso didáticos em História: bons motivos para inovar, contextualizar e aplicar**. Vitória: Grafitusa, 2016.
- BRAIT, Beth. “A Palavra mandioca do verbal ao verbo-visual”. **Bakhtiniana**, São Paulo, v. 1, n. 1, pp.142-160, 2009.
- BRASIL. Ministério da Educação. Fundação CAPES. **PIBID – Programa Institucional de Bolsas de Iniciação à Docência**. 2008. Disponível em < <http://www.capes.gov.br/educacao-basica/capespibid/pibid> >. Acesso em 05 jul 2017.
- BURKE, Peter. **O que é história cultural?**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.
- CASCUDO, Luís Câmara. **História da Alimentação no Brasil**.
- CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
- ELIAS, Nöbert. **O processo civilizador: formação do Estado e civilização**. São Paulo: Zahar, 1993.
- ELIAS, Rodrigo. Feijoada: breve história de uma instituição comestível. **Revista Textos do Brasil**, Brasília, n.13, 33-39.
- FREYRE, Gilberto. **Casa grande e senzala**. Rio de Janeiro: Record, 2000.
- GIMENES, Cristiane Camargo; ALMEIDA, Dóris Bittencourt. “Experiências docentes no Programa Institucional De Bolsas De Iniciação à Docência: possíveis marcas na constituição das professoras”. **Diálogo**, Canoas, n. 26, ago 2014.
- GREGERSEN, Edgard. **Práticas Sexuais: a história da sexualidade humana**. São Paulo: Roca, 1983.
- HERNÁNDEZ, Fernando; VENTURA, Montserrat. **Organização do currículo por projetos de trabalho**. 5. ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 1998. pp 207. p. 61 – 84.
- MACHADO, Maria Clara. **MEC vai lançar bolsa de iniciação à docência**. Brasil: Ministério da Educação, 2007. Disponível em < [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_content&view=article&id=8724&catid=223](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=8724&catid=223) >. Acesso em 05 jul 2017.
- MERLO, Patrícia. **Em torno da panela: sabores do Espírito Santo**. Vitória: SEBRAE, 2006.
- MERLO, Patrícia. “Repensando a tradição: a moqueca capixaba e a construção da identidade local”. **Interseções**, v. 13, n. 1, p. 26-39, jun. 2011.

- MINTZ, Sidney W. “Comida e antropologia: uma breve revisão”. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, nº. 47, p. 31-41, out. 2001.
- MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura**. São Paulo: Senac, 2008.
- NÓVOA, Antônio. “Os professores e o ‘novo’ espaço público da educação”. In: TARDIF, Maurice; LESSARD, Claude. **O ofício do professor: história, perspectivas e desafios internacionais**. Petrópolis: Vozes, 2008. p. 217-233.
- OLIVEIRA, Josemar; MERLO, Patrícia. **A época moderna e a dicotomia entre o público e o privado**. Vitória: UFES/SEAD, 2017. p. 23.
- SANTOS, C. R. A. dos. “Por uma história da alimentação”. **História: questões e debates**, Curitiba, v.14, n.26/27, p.154-171, jan/dez.1997.
- SCHWARCZ, Lilia Moritz. **A longa viagem da biblioteca dos reis: do terremoto de Lisboa à Independência do Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 2002.
- UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO. **Histórico e alguns números do PIBID**. Disponível em < <http://www.pibid.ufes.br/hist%C3%B3rico-e-alguns-n%C3%BAmeros-do-pibid> >. Acesso em 05 jul 2017.
- ZUIN, L. F. S.; ZUIN, P. B. Alimentação é cultura – aspectos históricos e culturais que envolvem a alimentação e o ato de se alimentar. **Nutrire**, Revista Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição, São Paulo, v. 34, n. 1, p. 225-241, abr. 2009.