



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA

ANA FRANCISCA DE LIMA ALVES

**DAS COZINHAS PERNAMBUCANAS PARA AS SALAS DE AULA:
contribuições da História da Alimentação para o Ensino de História**

RECIFE
2024

ANA FRANCISCA DE LIMA ALVES

**DAS COZINHAS PERNAMBUCANAS PARA AS SALAS DE AULA:
contribuições da História da Alimentação para o Ensino de História**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal de Pernambuco, como requisito parcial para obtenção do título de Mestra em História. Área de concentração: Sociedades, Culturas e Poderes.

Orientador: Prof. Dr. Renan Marques Birro

RECIFE

2024

Catálogo na fonte
Bibliotecária Maria do Carmo de Paiva, CRB4-1291

A474d Alves, Ana Francisca de Lima.

Das cozinhas pernambucanas para as salas de aula : contribuições da História da Alimentação para o ensino de História / Ana Francisca de Lima Alves. – 2024.

127 f. : il. ; 30 cm.

Orientador: Prof. Dr. Renan Marques Birro.

Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Pernambuco, CFCH.
Programa Pós-Graduação em História, Recife, 2024.

Inclui referências.

1. Pernambuco - História. 2. História - Estudo e ensino. 3. Culinária - Pernambuco. 4. História da Alimentação. 5. Freyre, Gilberto, 1900-1987. I. Birro, Renan Marques (Orientador). II. Título.

981.34 CDD (22. ed.)

UFPE (BCFCH2024-111)

ANA FRANCISCA DE LIMA ALVES

**DAS COZINHAS PERNAMBUCANAS PARA AS SALAS DE AULA:
contribuições da História da Alimentação para o Ensino de História**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal de Pernambuco, como requisito parcial para obtenção do título de Mestra em História. Área de concentração: Sociedades, Culturas e Poderes.

Aprovada em: 02/05/2024.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Renan Marques Birro (Orientador)
Universidade Federal de Pernambuco – UFPE

Prof. Dr. Mário Ribeiro dos Santos (Examinador Interno)
Universidade Federal de Pernambuco – UFPE

Profa. Dra. Rozélia Bezerra (Examinadora Externa)
Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE

A Deus.

A minha mãe Elizabete Maria Mendonça.

AGRADECIMENTOS

A Deus, essência da minha vida e razão do meu viver – “Porque todas as coisas vêm dele, por meio dele e vão para ele. A ele pertence a glória para sempre” (BÍBLIA, Romanos, 11:36). A Nossa Senhora, minha mãezinha, por sua intercessão, amor e colo aconchegante, que é meu abrigo nos momentos de desespero. Ao meu Anjo da Guarda, por estar ao meu lado defendendo-me das ciladas dos inimigos.

Aos meus familiares, pelo cuidado diário, encorajamento e amparo constante. De modo especial, a minha mãe Elizabete Mendonça – minha primeira professora, inspiração, maior apoiadora e referência de ser humano. As minhas crianças Maria Isadora, Miguel José e Maria Cecília, pessoinhas que tornam meus dias mais leves e felizes. Eu jamais teria conseguido chegar até aqui sem o apoio da minha família.

Ao meu amor, José Miguel, por toda atenção e compreensão nos momentos que precisei me ausentar para me dedicar a construção desta dissertação ou realizar outras atividades do mestrado. Por saber lidar com minhas demandas, como crises de estresse e ansiedade. Pela paciência, apoio, incentivo e companheirismo constante. Por me ouvir com carinho e se orgulhar das pequenas conquistas que alegremente compartilho. Sua chegada trouxe mais leveza à jornada do mestrado.

As minhas amigas e aos meus amigos, pelo carinho, estímulo e ajuda contínua. Especialmente os/as companheiros/as do trajeto do mestrado, pelo auxílio, momentos de escuta, risadas compartilhadas e relações afetuosas construídas. Cito algumas dessas pessoas queridas: Gwan Torres, Dionson Canova, Gustavo Tiné, Alvanir Alves, Fernanda Oliveira e os representantes do curso, Julyana e David.

Ao meu querido orientador, o professor doutor Renan Marques Birro, um profissional incrível que me proporcionou a experiência de viver um mestrado saudável, sem o adoecimento da minha saúde física e mental. Aprendi, através das suas atitudes e ensinamentos, que a academia necessita e é capaz de ser prazerosa, respeitosa e humanizada. Serei eternamente grata pela parceria que construímos, pela compreensão em cada solicitação e tolerância com os prazos. Por me conceder autonomia, mas se fazer constantemente presente; por não me sufocar, mas me levar a perceber que sempre estaria à disposição para auxiliar no que fosse necessário; por acreditar nas minhas ideias e pelo suporte imensurável ao longo dos dois anos de estudos. Pelos inúmeros conselhos, dicas, orientações e por ter me possibilitado, de maneira agradável e com humildade, muitos conhecimentos.

As professoras e aos professores das minhas diferentes fases acadêmicas, pelas contribuições e saberes transmitidos. Particularmente, a coordenação, quadro docente e profissionais vinculados a minha graduação em Licenciatura em História cursada pela Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE). Ao professor Gabriel Navarro e à professora Dayana Lima, pelo apoio e suporte durante a seleção do mestrado. Ao professor Thiago Nunes – primeiro docente da graduação com quem dividi meu interesse em pesquisar sobre o lugar da alimentação na História, inclusive ganhei dele o primeiro livro que li acerca do assunto – pela amizade e permanente estímulo. Ao professor Carlos Antônio Pereira Filho, pela atenção, dicas, carinho e incentivo quase que diário por meio da rede social instagram.

A Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), pelos conhecimentos promovidos mediante o Programa de Pós-Graduação em História (PPG HISTÓRIA), instituição pela qual sinto uma imensa admiração e que me acolheu de maneira maravilhosa. A coordenação do PPG HISTÓRIA UFPE, na pessoa de Sandra Regina e Raquel Lopes, que sempre foram muito atenciosas diante do aparecimento das dúvidas, imediatas nas respostas dos e-mails e gentis conosco mestrandos. Aos professores Bruno Uchoa Borgongino, Isabela de Albuquerque Rosado do Nascimento e Raphael Guazzelli Valerio, pelos saberes mediados com excelência.

A Universidade Estadual do Piauí (UESPI), a Universidade do Estado do Rio Grande do Norte (UERN) e a Universidade Federal Fluminense (UFF), pelas aceitações para que eu tivesse a oportunidade de cursar disciplinas optativas. Em especial, às professoras Joseanne Zingleara Soares Marinho e Lívia Nascimento Monteiro e ao professor André Victor Cavalcanti Seal da Cunha, pelos imensuráveis conhecimentos transmitidos ao longo das aulas e as relações estabelecidas. Bem como agradeço as pessoas queridas de diferentes regiões do Brasil com quem dividi as disciplinas, pelos reflexivos momentos de experiências compartilhadas, pelos desabafos confortantes e suporte ao longo das atividades em grupos solicitadas.

Aos professores que fizeram parte da banca examinadora, Rozélia Bezerra e Mário Ribeiro dos Santos, pela solicitude, atenção e carinho com que contribuíram com importantes comentários para o aprimoramento deste trabalho. Faço questão de reforçar a relevância de cada feedback pontuado durante o Exame de Qualificação e na defesa, todas as observações detalhadas de um modo minucioso, os materiais indicados e compartilhados, bem como foi incrível o fato de terem se mantido à disposição para consulta durante o avanço desta dissertação.

A Prefeitura dos Barreiros, especialmente, a Secretária Patrícia Valença e a Coordenadora Patrícia Mota, pelo incentivo e compreensão com relação às demandas do mestrado. A minha equipe de trabalho – a Regula – por tornarem leve a labuta diária através de vínculos saudáveis estabelecidos. A Escola Municipal Aluísio Camboim, localizada na Zona Rural da cidade dos Barreiros/PE, pela gentil disponibilização da coleção de livros didáticos de História analisada nesta pesquisa.

A mim mesma, por não ter desistido diante das adversidades que surgiram. Por ter seguido a caminhada quando a única vontade era parar. Por ter defendido sonhos e lutado com rebeldia para realizá-los. Por não ter ouvido as vozes negativas que insistiam em falar palavras de desânimo. Por ter esperado o sol nascer em meio às noites traiçoeiras. Por ter esperado o sorriso desabrochar mediante as cachoeiras de lágrimas que escorriam pela face. Por ter tido resiliência e discernimento ao longo de todo caminho trilhado. Por ter sempre acreditado que ao final tudo iria dar certo.

Vivemos em uma sociedade que, infelizmente, insiste em não atribuir valor e reconhecimento às conquistas acadêmicas alcançadas pelas pessoas, em alguns momentos o cenário faz com que sintamos a sensação de insuficiência. Por isso, a principal motivação deve partir de nós mesmos/as e ser alimentada continuamente.

Gratidão!

“Revejo muito minha meninice no que comia, sobretudo nas gulodices. Talvez não os lembre suficientemente, mas não tinha maior diversão do que ver como se fazia um pão-de-ló”. (Almeida, 1997, p. 201).

RESUMO

Nesta dissertação analisamos a alimentação para além de uma necessidade biológica/nutricional, é possível percebê-la como um tema que reúne conhecimentos resultantes de diferentes campos científicos, que estabelece conexão com múltiplos aspectos da vida humana como a religião, economia, política, cultura e identidade. Nessa perspectiva, este trabalho analisou as contribuições da História da Alimentação para o Ensino de História, durante os Anos Finais do Ensino Fundamental, a partir da exploração de receitas enquanto linguagem absoluta para a educação histórica na sala de aula. Os cadernos e livros de receitas marcam a trajetória de muitas famílias pernambucanas, a receita engloba a descrição de nomenclaturas, ingredientes e modos de preparo de comidas e bebidas que apresentam valor simbólico e/ou sentimental para o núcleo familiar, comunitário e identitário dos indivíduos. Ainda retrata informações pertinentes aos contextos histórico-cultural em que encontra-se inserida, por isso é capaz de favorecer o Ensino de História a partir da sua utilização enquanto fonte de pesquisa. À vista disso, a presente pesquisa é de natureza aplicada e exploratória. Realizamos, para sua concepção, pesquisa bibliográfica; estudo de caso de duas receitas presentes no livro intitulado *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*, de Gilberto Freyre, reedição publicada em 1997; e análise intertextual de uma coleção de livros didáticos de História dos Anos Finais do Ensino Fundamental, denominada *Araribá mais: história*, de Ana Claudia Fernandes, aprovada na edição 2020 do PNLD. Em uma abordagem de cunho qualitativo foi possível perceber que a História da Alimentação pode dinamizar o Ensino de História por se tratar de um aspecto que faz parte do cotidiano dos estudantes, ao mesmo tempo em que é capaz de revelar muitos conhecimentos históricos por estabelecer elo com todos os âmbitos das sociedades. Logo, a linguagem das receitas pode ser utilizada para o Ensino de História, porque é capaz de favorecer a aprendizagem dos contextos históricos e facilitar o estabelecimento de relações longevas entre passado, presente e futuro.

Palavras-chave: ensino de história; história da alimentação; cozinha pernambucana; receitas; Gilberto Freyre.

ABSTRACT

In this dissertation, we analyze food beyond a biological/nutritional need, it is possible to perceive it as a theme that brings together knowledge resulting from different scientific fields, which establishes connections with multiple aspects of human life such as religion, economics, politics, culture, and identity. From this perspective, this work analyzed the contributions of Food History to History Teaching, during the Final Years of Elementary School, based on the exploration of recipes as an absolute language for historical education in the classroom. Notebooks and recipebooks mark the trajectory of many families from Pernambuco, the recipe encompasses the description of nomenclatures, ingredients, and ways of preparing food and drinks that have symbolic and/or sentimental value for the family, community and identity core of individuals. It also portrays important information about the historical-cultural contexts in which it is located, which is why it is capable of favoring the Teaching of History through its use as a source of research. In view of this, the present research is applied and exploratory in nature. For its design, we carried out bibliographical research; case study of two recipes present in the book entitled *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*, by Gilberto Freyre, reissue published in 1997; and intertextual analysis of a collection of History textbooks for the Final Years of Elementary School, called *Araribá mais: história*, by Ana Claudia Fernandes, approved in the 2020 edition of the PNL D. In a qualitative approach, it was possible to realize that the History of Food can boost History Teaching because it is an aspect that is part of students' daily lives, while it can reveal a lot of historical knowledge by establishing a link with all areas of society. Therefore, the language of recipes can be used to teach History, because it can promote the learning of historical contexts and facilitating the establishment of long-lasting relationships among past, present, and future.

Key words: teaching history; history of food; Pernambuco cuisine; recipes; Gilberto Freyre.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 –	Casa-museu Magdalena e Gilberto Freyre.....	35
Figura 2 –	Obras de Gilberto Freyre.....	36
Figura 3 –	Cana-de-açúcar.....	41
Figura 4 –	Canavial no distrito de Santo Amaro, em Sirinhaém – PE.....	42
Figura 5 –	Galinha de cabidela.....	51
Figura 6 –	Caderno de receitas da minha mãe.....	86
Figura 7 –	Goiabada industrializada.....	89
Figura 8 –	Cartola.....	90
Figura 9 –	Bolos-de-rolô comercializados na praia de Porto de Galinhas – PE.....	94
Figura 10 –	Recriação da receita de bolo-de-rolô de Gilberto Freyre.....	96
Figura 11 –	Recriação da receita de cocada de Gilberto Freyre.....	100
Figura 12 –	Verso dos livros da coleção didática analisada.....	114

LISTA DE QUADRO

Quadro 1 – Plano de Aula.....	110
-------------------------------	-----

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ALEPE	Assembleia Legislativa do Estado de Pernambuco
BNCC	Base Nacional Comum Curricular
CEPPC	Conselho Estadual de Preservação do Patrimônio Cultural
CNPQ	Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico
CTTRO	Comunidades Tradicionais de Terreiro
EPIS	Equipamentos de Proteção Individual
ES	Espírito Santo
EUA	Estados Unidos
FLIP	Festa Literária Internacional de Paraty
FUNDARPE	Fundação do Patrimônio Histórico e Artístico de Pernambuco
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
LDB	Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional
LDS	Livros Didáticos
PA	Patrimônio Alimentar
PAA	Programa de Aquisição de Alimentos
PCIS	Patrimônios Culturais Imateriais
PE	Pernambuco
PIBIC	Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica
PMDB	Partido do Movimento Democrático Brasileiro
PNLD	Programa Nacional do Livro e do Material Didático
PPG	Programa de Pós-Graduação
PPP	Projeto Político Pedagógico
PSB	Partido Socialista Brasileiro
UERN	Universidade do Estado do Rio Grande do Norte
UESPI	Universidade Estadual do Piauí
UFBA	Universidade Federal da Bahia
UFF	Universidade Federal Fluminense
UFPE	Universidade Federal de Pernambuco
UFRGS	Universidade Federal do Rio Grande do Sul
UFRPE	Universidade Federal Rural de Pernambuco

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	15
2	HÁBITOS ALIMENTARES PERNAMBUCANOS EM GILBERTO FREYRE: UMA ANÁLISE HISTORIOGRÁFICA DOS ESTUDOS SOBRE A COZINHA E O ATO DE COZINHAR NO ESTADO DE PERNAMBUCO.....	27
2.1	GILBERTO FREYRE: UM ESCRITOR EM MEIO A ATAQUES E DEFESAS	29
2.2	SABORES & SABERES: COMIDA PERNAMBUCANA EM GILBERTO FREYRE.....	36
3	A HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO E O ENSINO DE HISTÓRIA: ALGUNS APONTAMENTOS PARA O FAVORECIMENTO DE UMA APRENDIZAGEM QUE SE APROXIME DO COTIDIANO EXPERIMENTADO PELOS ALUNOS.....	53
3.1	HISTÓRIA DE QUEM OU PARA QUEM? PRINCIPAIS IMPASSES E CONCEPÇÕES MODERNAS PARA UM ENSINO DE HISTÓRIA ATRATIVO	54
3.2	A HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO ENQUANTO OBJETO DE ESTUDO DA HISTÓRIA.....	65
3.3	HÁBITOS ALIMENTARES E CONHECIMENTOS HISTÓRICOS.....	73
4	POR UMA ANÁLISE DE DAR ÁGUA NA BOCA: A LINGUAGEM DAS RECEITAS ENQUANTO FERRAMENTA DINÂMICA PARA ENSINAR HISTÓRIA.....	82
4.1	RIQUEZA HISTÓRICA DOS CADERNOS E LIVROS DE RECEITAS	83
4.1.1	Receita I – Bolo-de-rolo pernambucano.....	93
4.1.2	Receita II – Cocada.....	98
4.2	LINGUAGEM DAS RECEITAS, LIVROS DIDÁTICOS E ENSINO DE HISTÓRIA.....	104
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	115
	REFERÊNCIAS.....	120

1 INTRODUÇÃO

Esta pesquisa busca trazer à tona as contribuições da História da Alimentação para o Ensino de História durante os Anos Finais do Ensino Fundamental, etapa que na atualidade perfaz o segundo ciclo da Educação Básica brasileira. O interesse pelo tema desta pesquisa tem relação com a curiosidade e o desejo de agregar minhas áreas de formação: Tecnologia em Alimentos e Licenciatura em História. Durante o primeiro período da graduação, realizei leituras teóricas, de modo independente e com entusiasmo, que possibilitaram um primeiro contato com áreas como a Antropologia da Alimentação e História da Alimentação.

As leituras necessárias para tanto permitiram ainda o contato com pesquisas já desenvolvidas que refletiram a alimentação dentro de perspectivas históricas, evidenciando estudos de diferentes autores. Para exemplificar, cito Carlos Roberto Antunes dos Santos (1945-2013), uma das grandes referências brasileiras sobre o assunto e autor da obra “História da Alimentação no Paraná” (Santos, 1995).

Deste modo, desde os primeiros períodos da graduação, quando existia uma abertura de conteúdo para realização das atividades solicitadas pelos professores, as propostas foram construídas considerando o campo da “História da Alimentação” em diversas realidades históricas (a alimentação medieval, os hábitos alimentares de Pernambuco, a sociedade açucareira e sua contribuição para a formação da gastronomia nordestina). Um prolongamento deste interesse foi feito no mês de março de 2020 através do projeto de divulgação científica denominado “Histolinária”, que tinha o objetivo de apresentar a alimentação no contexto da História – a conta do *Instagram* da iniciativa conta hoje com mais de dezessete mil seguidores orgânicos¹.

É fundamental salientar que o tópico alimentação deixou de ser pauta da Gastronomia, da Nutrição e de áreas correlatas, despertando também a atenção das Humanidades – conquanto o esforço inicial tenha partido especialmente da Antropologia. No entanto, a partir dos investimentos editoriais nacionais e internacionais, historiadores passaram a se preocupar com a convergência entre acontecimentos históricos e os estudos da alimentação, formatando um nicho específico dentro do campo (Santos, 2005; Pinsky, 2010).

Mesmo que a alimentação componha uma necessidade biológica e vital para os seres humanos, ela avança para searas que ultrapassam as Ciências Naturais,

¹ Endereço da conta no Instagram: @histolinaria.

como ao considerar seus significados e valores culturais, ou ainda as representações produzidas a partir dos hábitos alimentares em, outras palavras, envolve relações de poder, ancestralidade, identidade, memória, entre outras coisas mais. Assim, mulheres e homens dão sentido ao que comem e como o fazem. Este conjunto de características propicia que a alimentação esteja interligada com a coletividade de maneira salutar, com o potencial de formatar relações intensas com as culturas, as relações de gênero, a política, a economia; outrossim, ela permite evidenciar condições sociais, princípios religiosos e provocar o reforço de identidades étnicas.

É importante complementar que, quando fazemos referência à alimentação, fenômenos cíclicos como a abundância, a obesidade coletiva ou a fome impactam duramente o conjunto social; este, por sua vez, mostra-se presente no Brasil. A presença ou ausência da comida na mesa dos estudantes é um fator que faz parte da sua vivência diária, em função disso, os elementos do dia a dia é um panorama possível de ser explorado no âmbito escolar. Pois cada discente traz consigo bagagens intrínsecas que favorecem nexos com as ciências estudadas na classe.

Ao considerar o alcance e impacto da alimentação na sociedade, posto que se faz presente na realidade vivida de muitas famílias, é preciso pautar como articular esta questão coletiva com o Ensino de História na intenção de fazer dos educandos agentes críticos dos tecidos culturais, econômicos, sociais e dos conhecimentos científicos. Desta forma, optar por elementos do dia a dia certamente contribui para uma melhor assimilação de problemas concretos e na ponderação dos fenômenos históricos passados e em curso. Por este motivo, mesmo que em ritmo lento, há uma sintomática mudança de orientação científica e política para abordar e problematizar temas ligados ao lazer, moradia, vestimenta, festividade e alimentação – não raro, em discussões que abrangem especificidades culturais e/ou étnicas (Neto, 2015).

O aspecto supracitado faz com que a historiografia brasileira receba uma nova roupagem, consolidando seu papel democrático e seu valor social. É primordial acrescentar que os estudos acerca da alimentação encontram-se nos diálogos contemporâneos, principalmente por ser algo que está diretamente ligado às práticas culturais, o que faz com que sua exploração favoreça a consolidação de um ensino interdisciplinar por meio da inter-relação entre distintos campos do saber (Antropologia, Ciências Biológicas, História, Literatura, Sociologia etc.). Neste ínterim, a História Cultural, que propõe um rico diálogo interdisciplinar, ampliou as possibilidades de abordagens, fontes e métodos para investigações, baseadas nas

representações culturais dos grupos humanos e deu abertura para as dinâmicas do cotidiano (Canal Associação Nacional de História, 2021; Burke, 2005).

Por conseguinte, a problemática desta pesquisa avança para o fato de que a História da Alimentação se encontra incorporada nos livros didáticos da disciplina de História dos Anos Finais do Ensino Fundamental. Mas a partir do estudo realizado para construção da monografia no Curso de Licenciatura em História, observei a necessidade de analisar receitas como linguagem criativa para o Ensino de História¹.

As vivências enquanto aluna e as experiências nos estágios curriculares durante a graduação e no Curso Normal em Nível Médio evidenciaram que existem discentes que não dão importância a disciplina de História. Isso devido, por exemplo, a objetos de estudo distantes do dia a dia dos estudantes, a insistência pela prática da memorização de datas, nomes e episódios distintos relacionados a política e/ou guerra e a utilização de linguagens que dificultam com que os estudantes estabeleçam ligações entre os tempos históricos. Nesse cenário, considero a receita uma linguagem inovadora com capacidade de despertar o interesse dos educandos para a educação histórica e dinamizar as aulas do referente componente curricular.

Ademais, a Base Nacional Comum Curricular (BNCC) explicita os alimentos nas Ciências Humanas, devendo, mediante as habilidades, serem compreendidos através de dimensões religiosas, geográficas, culturais etc. Assim como o próprio documento normativo incentiva, nas competências específicas de História para o Ensino Fundamental, o uso das diferentes linguagens construídas pelos indivíduos.

Neste sentido, conforme a BNCC (2018, p. 398),

Para se pensar o ensino de História, é fundamental considerar a utilização de diferentes fontes e tipos de documentos (escritos, iconográficos, materiais, imateriais) capazes de facilitar a compreensão da relação tempo e espaço e das relações sociais que os geraram. Os registros e vestígios das mais diversas naturezas (...) deixados pelos indivíduos carregam em si mesmos a experiência humana, as formas específicas de produção, consumo e circulação, tanto de objetos quanto de saberes. Nessa dimensão, o objeto histórico transforma-se em exercício, em laboratório da memória voltado para a produção de um saber próprio da história.

¹ Pesquisei, para construção do Trabalho de Conclusão de Curso da Graduação em Licenciatura em História, a visibilidade que os livros didáticos da disciplina de História dos Anos Finais do Ensino Fundamental concedem a História da Alimentação. Para maiores informações a respeito desse trabalho, consultar a seguinte referência: ALVES, Ana Francisca de Lima. **História da Alimentação no Livro Didático de História**: Análise dessa relação em quatro coleções didáticas dos Anos Finais do Ensino Fundamental aprovadas na edição 2017 do PNLD. Monografia (Curso de Licenciatura em História) – Universidade Federal Rural de Pernambuco. Palmares, p. 92. 2021. Disponível em: <file:///C:/Users/activ/OneDrive/Área%20de%20Trabalho/HISTÓRIA/DISSERTAÇÃO%20-%20ANA%20FRANCISCA.pdf>.

Quanto às receitas, a mesma é uma linguagem presente na trajetória escolar das pessoas, sobretudo na Educação Infantil. Comumente é usada para o tratamento de medidas numéricas e a vivência de datas comemorativas, por exemplo relacionadas às comidas típicas que compõem o cardápio das festas juninas. Também é comum seu uso como ferramenta para discussão da alimentação saudável, pauta explorada pelas Ciências Naturais. Contudo a receita é considerada com certa discrição pelas humanidades, como se não houvesse um momento histórico por trás dos escritos, uma finalidade para sua concepção e parâmetros com capacidade de dialogar com outros segmentos dos diferentes tempos históricos.

À vista disso, as perguntas norteadoras desta pesquisa são: Qual o lugar ocupado pelas receitas na Linguagem das Cozinhas? O que as receitas são capazes de (nos) ensinar? O que sua linguagem é capaz de provocar em termos historiográficos? Quais as marcas da História que a linguagem de uma receita incorpora? Qual a representação dada pelo currículo do Ensino Fundamental do estado de Pernambuco aos alimentos e alimentação? Em quais contextos são citados? De que maneira a linguagem das receitas pode ser bem aproveitada nas aulas da disciplina de História durante os Anos Finais do Ensino Fundamental?

Este projeto ainda se inclui na linha de pesquisa “Saberes Históricos: teoria, ensino e mídias”, criada em 2021, que possui a finalidade de problematizar e discutir “(...) elementos teóricos e metodológicos na construção da história como forma de conhecimento, narrativa e ensino, destacando os usos da História em práticas socioculturais em suas relações com as mídias nas sociedades contemporâneas”. A linha unifica os seguintes campos de estudo: “estudos de prática histórica, o Ensino de história, produção e aprendizado histórico, teorias e metodologias da História, narrativas históricas presentes no uso das diversas mídias e suas linguagens”. (Portal Programa de Pós-Graduação em História, 2023).

Portanto, esta pesquisa tem a finalidade de analisar as contribuições da História da Alimentação para o Ensino de História, durante os Anos Finais do Ensino Fundamental, a partir da exploração de receitas enquanto linguagem absoluta para a educação histórica na sala de aula. Para esse fim, apresenta os seguintes objetivos: pesquisar duas receitas, trazidas por Gilberto Freyre no seu livro *Açúcar*, a fim de mostrá-las como linguagem para o Ensino de História; explorar os nomes das duas receitas escolhidas, seus ingredientes e modos de preparo, inserindo-os em um

contexto histórico; identificar as aproximações e distanciamentos entre a linguagem das receitas e os temas da História ensinada nos Anos Finais do Ensino Fundamental; e ponderar a respeito de como os alunos podem aprender História em sala de aula usando as receitas como fonte de pesquisa.

É importante acrescentar que a presente intenção de pesquisa propõe um avanço qualitativo das experiências resultantes do PIBIC² (2019-2020) e do Trabalho de Conclusão de Curso (2021)³. Os resultados alcançados pelos estudos apontados demonstraram que é possível estabelecer uma relação entre a História da Alimentação e a História ensinada nos Anos Finais do Ensino Fundamental, conforme podemos observar em trecho das considerações finais da monografia:

Com relação aos dados identificados a partir da investigação realizada, percebe-se que os alimentos já estão sendo representados nas narrativas presentes nos Livros Didáticos de História dos Anos Finais do Ensino Fundamental. Em alguns momentos é abordado de forma rápida e superficial. Noutros instantes, através de explicações acentuadas, muito intensificadas, uso expressivo de ilustrações que embasam as informações e solicitações de atividades. Os víveres são apresentados seguindo certa linearidade, estando presente nos tópicos que fazem menção a Pré-história, Idade Antiga, Média, Moderna e Contemporânea. Logo, a problematização envolve variados indivíduos e contextos, o que possibilita ao aluno compreender a complexidade que a alimentação possui em todas as culturas humanas (Alves, 2021, p. 88).

As vivências supramencionadas foram cruciais para enxergar os hábitos alimentares como campo que merece ser mais explorado pelos historiadores, em especial do Nordeste brasileiro. Mesmo com avanços significativos, as regiões Sul e Sudeste se destacam com relação aos estudos históricos que utilizam a alimentação como objeto de investigação, assim como locais, obras e apetrechos culinários.

Para exemplificar, o Estado do Paraná dispõe de um grande acervo de produções científicas que consideram diferentes elementos ligados ao campo da alimentação humana, como rituais à mesa, cadernos e livros antigos de receitas,

² A pesquisa foi financiada através do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC) / Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), a partir da seleção estabelecida pela Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE). Subprojeto intitulado: Como os Livros Didáticos de História dos Anos Finais do Ensino Fundamental exploram os recursos multimídias como ferramentas que potencializam as atividades solicitadas de acordo com os conteúdos e objetivos de aprendizagem? (2019 a 2020).

³ Trabalho de Conclusão de Curso denominado “História da Alimentação no Livro Didático de História: Análise dessa relação em quatro coleções didáticas dos Anos Finais do Ensino Fundamental aprovadas na edição 2017 do PNL D”, defendido em 2021 junto à Universidade Federal Rural de Pernambuco para a obtenção do título de Licenciada em História.

estabelecimentos como bares e restaurantes que comercializam comidas regionais – assim como seus cardápios, os próprios alimentos, bebidas, instrumentos e as técnicas chamam a atenção de historiadores da referente localidade.

Outra observação que merece destaque avança para os investimentos em projetos de comunicação e divulgação científica, que tentam ampliar as ligações entre o saber científico atualizado e a realidade escolar e popular. E isso é um imenso ganho para uma localidade, em virtude de que os hábitos alimentares são expressões culturais que representam traços sociais distintivos, servindo assim para despertar aprendizagens históricas com base em tradições naturalizadas no cotidiano.

Logo, garantir que a História da Alimentação ocupe o seu lugar no Ensino de História permite que os educandos tenham contato com narrativas ligadas aos hábitos alimentares de vários grupos sociais, como dos indígenas, judeus, das comunidades tradicionais de terreiro (CTTro), entre outros. Eles também poderão conhecer alguns costumes alimentares que foram naturalizados por determinado grupo humano ou em preciso lugar e são reconhecidos como patrimônios culturais imateriais⁴. Além de assimilar que cada comida é um reflexo da mistura étnica acarretada pelo processo de exploração dos territórios, descobrindo a colaboração de africanos, indígenas, asiáticos e europeus na formação da cozinha brasileira (Ramos, 2012).

Ao longo do cotidiano, pratos e bebidas são ingeridos sem que as pessoas se atentem sobre o porquê eles fazem parte da dieta alimentar dos pernambucanos. Por que o cuscuz é tão presente na mesa pernambucana? Por que o bolo de rolo é um patrimônio imaterial cultural de Pernambuco? E por que a tapioca é um bem imaterial e cultural da cidade de Olinda – PE? São muitas indagações que podem levantar provocações quanto aos víveres consumidos em Pernambuco. Friso ainda que os alimentos não são neutros, mantendo ligações íntimas com fenômenos históricos pertencentes a diferentes dimensões, como política, religião e economia.

Podemos analisar ainda que a preservação dos conhecimentos culinários gera uma condição positiva para a disseminação das práticas alimentares para gerações futuras, garantindo uma perpetuação da memória na comunidade. Tal

⁴ Conforme a definição do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), patrimônios culturais imateriais (PCI's) são práticas e expressões da sociedade manifestadas através de “saberes, ofícios e modos de fazer; celebrações; formas de expressão cênicas, plásticas, musicais ou lúdicas; e nos lugares” (PORTAL IPHAN, 2021). Logo, dentre os Patrimônios Imateriais brasileiros reconhecidos que possuem ligação com a culinária, cito o ofício das Baianas do Acarajé, o ofício das Paneleiras de Goiabeiras (Vitória/ES) e o modo artesanal de produzir queijo de Minas Gerais. Em Pernambuco, vale lembrar o Bolo de Rolo, o Bolo Souza Leão e o Bolo de Noiva, que também são considerados PCI's.

preocupação é necessária considerando, por exemplo, a globalização, uma vez que este fenômeno tem cada vez mais propiciado mudanças alimentares significativas nas coletividades, que formatam substituições de alimentos e de práticas alimentares motivadas por questões como custo e propaganda. Como exposto, as alterações descritas configuram uma grave ruptura do tecido sociocultural e podem manter e ampliar desigualdades naturalizadas através do simples hábito de comer (Muller et al., 2010; Flandrin, Montanari, 2018; Portal IPHAN, s. d.).

Conseqüentemente, resta evidente o papel ocupado pela alimentação dentro do campo da História nas últimas décadas, sobretudo se considerarmos o advento dos “novos objetos” derivados da terceira geração da “Escola dos Annales”, de modo a ocupar e simultaneamente ultrapassar os limites, em frutíferos diálogos com outras áreas do saber. Com efeito, em um capítulo sobre a cozinha francesa do século XIX, Jean-Paul Aron destaca como:

(...) a cozinha vem a propósito, se assim se ousa dizer. Entre os componentes da existência material, não é ela a única, ou mais ou menos, a nascer da necessidade (a alimentação) para aceder às produções preciosas da cultura e da arte (a gastronomia)? O que é bastante, seguramente, para regras os pudores; a mesa, como as nações e as igrejas, não conheceu seus faustos e suas idades de ouro? (Aron, 1995, p. 160-161).

Dessa maneira, esta dissertação tem relevância para o campo da História, já que articula saberes culturais, sociais, políticos, religiosos e econômicos praticados cotidianamente no ato de comer. Além disso, através do aprofundamento analítico da linguagem das receitas, o trabalho pretende ampliar uma vereda ainda pouco explorada, assim, abre margens para efetivação de novas investigações. Por tratar de algo corriqueiro e com múltiplas possibilidades de abordagens, a concretização da pesquisa também tem potencial de estimular a interdisciplinaridade na Educação Básica, do mesmo modo a competência de alargar os campos de exploração dos estudantes. Em outras palavras, este trabalho tem a capacidade de trazer novas colaborações à Ciência, à Cultura, para a construção de novas ideias a serem incorporadas ao saber escolar e ao ensino da disciplina de História.

Também parece fundamental pontuar que, com a Escola dos Annales, sobretudo em sua terceira geração, o/a historiador/a passou a se deparar com um campo maior de objetos que podem ser utilizados como fontes de pesquisa, sendo a alimentação um deles (Ramos, 2012). Nessa perspectiva e em conformidade com o

estudioso Bodo von Borries (2016, p. 177), quanto aos temas históricos, a história “(...) do dia a dia pode ser aprendida mais facilmente do que aquela dos estados e guerras. Crianças já sabem – ao menos particularmente – o viver diário de hoje. Elas têm um estrelado ponto para trabalhar a partir e para comparações”.

É perceptível que, na prática, a História foi colocada como um campo distante do cotidiano dos estudantes, como algo que pertence a outra dimensão, outras pessoas e realidades que não as suas. A aproximação da História com o dia a dia das alunas e alunos é algo que pode favorecer a interpretação de que todo ser humano é um sujeito histórico e que as narrativas históricas são protagonizadas por mulheres e homens, na maior parte das vezes, comuns. Na verdade, o cotidiano é expresso através de múltiplas representações que envolvem os modos de se vestir, os costumes alimentares, os hábitos de divertimento, as práticas religiosas, as festividades, as atividades econômicas, as condutas discriminatórias e assim por diante. A rotina possui significações e passa por mudanças simultâneas em ritmos próprios, portanto não existe a uniformidade do cotidiano das sociedades.

Consequentemente, cada grupo humano tem hábitos próprios que são particularidades de sua cultura e isso é um determinante para o cotidiano das pessoas, dessa maneira, o cotidiano também evidencia culturas. Por isso a alimentação é um aspecto do cotidiano e não é algo homogêneo, logo os hábitos alimentares passam por modificações perceptíveis entre as diferentes sociedades/localidades, destacando diversidades de culturas que por sua vez são sintetizadas em identidades próprias. Nessa perspectiva, evidenciamos que a alimentação e tudo que a representa passou de condição biológica para elemento sociocultural (Rial, 2005; Flandrin, Montanari, 2018; Perlés, 2018).

Alguns víveres desempenham um papel tão essencial na sociedade que são vistos como fator unificador ao mesmo tempo em que se configura como símbolo de representação dos povos, como o arroz carreteiro para os sulistas, o acarajé para os baianos, o açaí para os paraenses e o bolo de rolo para os pernambucanos. Existem pratos que levam consigo o nome de negócios, cidades e até mesmo regiões, cabe a menção ao queijo minas. Além do que, quem nunca viajou e procurou comer a comida ou tomar a bebida que fosse característica da região visitada e ainda dar ela de presente a alguém? Isso é algo tão forte que o Aeroporto Internacional do Recife/Guararapes – Gilberto Freyre e Governador Eduardo Campos, dispõe de quiosque para consumo do bolo de rolo produzido no estado. Lembro ainda que as

receitas passam de geração em geração como bens familiares; porém para que isso aconteça, é preciso possibilitar o contato das pessoas com os pratos – a cozinha tradicional – e sua significação histórica e/ou cultural (Peixoto, 2020, p. 109).

Para Williomar de Souza Peixoto (2020, p. 118), é “(...) por meio da análise das práticas alimentares de uma sociedade [que] podemos fazer leituras mais complexas sobre, por exemplo; fome, miséria, pobreza e classes sociais”. Nesta perspectiva, pensar a alimentação tão somente como necessidade de sobrevivência limita todo o processo que está envolvido no ato corriqueiro de comer ou beber.

Doutra feita, quando os seres humanos passaram por um processo que envolve o consumo dos comestíveis, a criação do próprio alimento e a evolução da comensalidade – Postura de comer em conjunto – nota-se uma mudança sociocultural que abarcou a prática de se alimentar de maneira coletiva, tal como ao estipular regras alimentares. Tudo isso fez com que a alimentação humana se deferisse com relação a dos animais, assim como se tornou um aspecto ligado à identidade dos agrupamentos humanos nas distintas épocas (Flandrin, Montanari, 2018).

Por isso, pensar a alimentação exige um olhar amplo, já que ela não é algo isolado, mas é intrínseca a sociedade, cultura, religião, economia, política e assim por diante. Nessa perspectiva, a alimentação pode ser hipoteticamente descrita como um espelho em que sua face reflete outros cenários do corpo social, em razão de que seu estudo possibilita informações que se conglutinam a diferentes contextos da coletividade, possibilitando conhecimentos de forma transversal / interdisciplinar.

O ato de comer é tido na maioria das vezes como ação mecânica, assim comumente não se observa as especificidades que envolvem o ato de levar um alimento até a boca. A escolha de uma comida ou bebida parece ser uma atividade espontânea, quando na verdade não é, porque não existe a neutralidade dos víveres, seus significados que por muitas vezes não são identificados pelas pessoas no dia a dia, pois a alimentação envolve uma “(...) rede de inter-relações econômicas, sociais, culturais e históricas (...)” (Peixoto, 2020, p. 114). Por sua vez, para Paula Pinto e Silva (2005, p. 07), é preciso considerar que “(...) o fato é que os hábitos alimentares de um povo contam muito de sua história – história que sem saber renovamos toda vez que repetimos um costume”. Logo as receitas conseguem salvaguardar iguarias típicas.

Em suma, a comida envolve uma série de inter-relações que são capazes de possibilitar o ensino e aprendizagem dos conhecimentos históricos, por isso se faz necessária sua introdução nas aulas de História. Além de ser uma estratégia com

competência de fortalecer os saberes quanto à História de Pernambuco, causando o reforço de costumes culturais a partir da propagação de informes quanto às comidas e bebidas e suas raízes étnicas e históricas (Peixoto, 2020; Silva, 2005).

Para mais, Gilberto Freyre foi e continua sendo alvo de concepções depreciativas que o categorizam como preconceituoso e autor de produções que exprimem descrições romantizadas (adocicadas) de cenários como o processo de escravização brasileira. E é importante o reconhecimento de que ele se enquadra às críticas que recebe, porque não se pode ignorar e/ou minimizar os impactos negativos de narrativas presentes nas suas obras. Contudo não podemos desconsiderar seu fomento no que diz respeito aos estudos da mesa, sobretudo a pernambucana. Pois a culinária da Zona da Mata Sul de Pernambuco alcançou lugar de destaque mediante a popularização das suas obras, lembramos que a alimentação e todas suas expressões – que envolve receitas, saberes, utensílios domésticos, alimentos, bebidas, modos de preparo – compõem um dos principais campos pormenorizados (e negligenciados) em produções como *Casa-Grande e Senzala (2006)*, *Nordeste (2004)* e *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil (1997)*. Dessa maneira, supomos que os estudos de Freyre, no tocante a alimentação pernambucana, são capazes de contribuir para o ensino da disciplina de História.

Portanto, esta pesquisa incorpora a interseção entre a História da Alimentação e o Ensino de História. Para sua criação, fizemos uma pesquisa de cunho bibliográfico. Logo, a pesquisa é de natureza tanto aplicada quanto exploratória⁵. Sobre a forma de abordagem, executamos pesquisa qualitativa através da análise de conteúdo de receitas, documentos normativos usados no âmbito da educação pernambucana (Currículo do Estado de Pernambuco para o Ensino Fundamental) e brasileira (BNCC), produções que se referem aos hábitos alimentares da Zona da Mata Sul do estado de Pernambuco, ao Ensino de História e História da Alimentação, e a outros tópicos acerca do tema central desta pesquisa (Gerhardt, Silveira, 2009). Cabe comentar que o método de análise usado teve como sustentação as contribuições de Laurence Bardin que assinala ser a análise de conteúdo uma prática que reúne um conjunto de instrumentos aplicados a múltiplos discursos (Bardin, 1977).

⁵ De acordo com Tatiana Gerhardt e Denise Silveira (2009, p. 35), a pesquisa aplicada “Objetiva gerar conhecimentos para aplicação prática, dirigidos à solução de problemas específicos”. Se tratando da Pesquisa Exploratória, para as autoras, “Este tipo de pesquisa tem como objetivo proporcionar maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito ou a construir hipóteses”.

O presente estudo percorreu um trajeto metodológico que envolveu pesquisa bibliográfica para fundamentação de cada tópico do trabalho e estudo de caso de duas receitas presentes no livro intitulado *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*, do escritor Gilberto Freyre, reedição publicada no ano de 1997. As receitas foram escolhidas levando em conta sua concepção e recriação entre grupos diferentes de pernambucanos. A análise teve Helena Rebelo como uma das bases de referencial teórico-metodológico, visto que a mesma se tornou uma referência acerca do estudo da linguagem das receitas e suas potencialidades exploratórias, por exemplo, já escreveu produção que analisou os nomes das receitas enquanto patrimônios linguísticos (Rebelo, 2016, p. 283).

Em seguida, fizemos uma análise intertextual com o Livro Didático (LD) de História dos Anos Finais do Ensino Fundamental para revelar as aproximações e distanciamentos entre os LDs e as receitas, realçando o emprego da Linguagem das Receitas no Ensino de História. Para tanto, utilizamos a coleção didática nomeada *Araribá mais: história*, de Ana Claudia Fernandes, publicada pela editora Moderna.

Para o alcance dos objetivos propostos nesta pesquisa, no primeiro capítulo do trabalho titulado “Hábitos alimentares pernambucanos em Gilberto Freyre: uma análise historiográfica dos estudos sobre a cozinha e o ato de cozinhar no estado de Pernambuco”, tratamos no tocante a trajetória pessoal, acadêmica e profissional de Gilberto Freyre. Tentamos apresentar um panorama geral para que fosse possível compreender o interesse do escritor pela temática alimentar e discutir o ponto de vista de estudiosos com relação a maneira como Freyre apresenta os costumes alimentares da Zona da Mata Sul do estado de Pernambuco em múltiplas produções.

Tal debate levanta reflexões pormenorizadas das possibilidades exploratórias das informações expressas por Freyre e procura estabelecer diálogos com outros campos de saberes. Desta forma, o primeiro capítulo supramencionado encontra-se dividido nos seguintes tópicos: Gilberto Freyre: um escritor em meio a ataques e defesas; e sabores & saberes: comida pernambucana em Gilberto Freyre.

O segundo capítulo, nomeado “A História da Alimentação e o Ensino de História: alguns apontamentos para o favorecimento de uma aprendizagem que se aproxime do cotidiano experimentado pelos alunos”, volta-se para o tratamento do Ensino de História e da História da Alimentação. Iremos problematizar a relação dos professores e estudantes diante da alusiva ciência e analisar concepções contemporâneas de historiadoras e historiadores com relação a necessidade da

introdução de novas temáticas para o Ensino de História, especialmente durante os Anos Finais do Ensino Fundamental (6º ao 9º Ano). Também desenvolveremos nesta seção a História da Alimentação, enfatizando suas capacidades investigativas e argumentando que a mesma pode contribuir para um Ensino de História atrativo.

Então dividimos o capítulo em três partes principais: História de quem ou para quem? Principais impasses e concepções modernas para um Ensino de História atrativo; a História da Alimentação enquanto objeto de estudo da História; e hábitos alimentares e conhecimentos históricos. A primeira voltada para o tratamento do Ensino de História, a segunda focada na História da Alimentação e a terceira direcionada às contribuições da História da Alimentação para o Ensino de História.

O terceiro capítulo do trabalho, denominado “Por uma análise de dar água na boca: a linguagem das receitas enquanto ferramenta dinâmica para ensinar História”, busca analisar de maneira minuciosa a produção *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*, do escritor Gilberto Freyre, edição publicada no ano de 1997, e uma coleção de Livros Didáticos de História dos Anos Finais do Ensino Fundamental, aprovado na edição 2020 do Programa Nacional do Livro e do Material Didático (PNLD) para ser utilizada pelos professores e estudantes das escolas públicas brasileiras no quadriênio 2020-2021-2022-2023.

Para tanto, serão escolhidas duas receitas inseridas na obra de Gilberto Freyre para serem observadas, discutidas de forma detalhada e estabelecidas relações com um tema contemplado em uma das unidades temáticas dos volumes do livro didático de História supra referido. Pretende-se assim examinar como a linguagem das receitas é capaz de agregar as aulas da disciplina de História durante os Anos Finais do Ensino Fundamental, acrescentando a discussão determinações prescritas no Currículo do Estado de Pernambuco para o Ensino Fundamental. A seção encontra-se dividida nas seguintes partes: a riqueza histórica dos cadernos e livros de receitas; e a linguagem das receitas, livros didáticos e Ensino de História.

Esta dissertação se apresenta como o resultado de uma inquietação que levou a exploração do lugar dos alimentos na História e fez com que fosse possível compreender que a alimentação é um enigma capaz de favorecer o entendimento relativo aos eus que existem nas sociedades, em outras palavras, possibilita a análise das dinâmicas sociais, culturais, econômicas, históricas etc. Dessa maneira, este trabalho é necessário e importante para dar visibilidade a outras possibilidades de ensinar a História de maneira mais democrática, de entender os grupos e as relações.

2 HÁBITOS ALIMENTARES PERNAMBUCANOS EM GILBERTO FREYRE: UMA ANÁLISE HISTORIOGRÁFICA DOS ESTUDOS SOBRE A COZINHA E O ATO DE COZINHAR NO ESTADO DE PERNAMBUCO

Neste capítulo expomos o marco teórico que guiou nossas ponderações. Mas antes de adentrarmos em análises específicas que envolvem a História da Alimentação e o Ensino de História, inicialmente realizamos o aprofundamento da figura de Gilberto Freyre e dos seus estudos sobre a cozinha pernambucana. A escolha por Freyre não partiu de motivações pessoais, nem sequer de deslumbramentos, tendo sido sistemática graças a presença da alimentação no desenrolar de sua escrita que demonstra uma das faces do estado de Pernambuco.

Desse modo, primeiro analisamos a trajetória pessoal e intelectual do escritor que é tido por Vamireh Chacon – pessoa que se dedicou a escrever acerca da biografia de Freyre – como aquele que constantemente é alvo de “(...) ataques e defesas (...)” (Chacon, 1993, p. 13). Em seguida, exploramos estudos sobre a visibilidade que Freyre deu à alimentação em várias das suas produções, assim como suas razões para tal posicionamento e se estabeleceu considerações da maneira como o escritor insere o tópico em narrativas com objetivos centrais específicos.

Trabalhar com Freyre exige lembrar nosso(a) leitor(a) que não se trata de uma voz absoluta ou inquestionável. Reconhecemos o quão muitas das suas falas são restritivas, estereotipadas e partem de uma realidade que se difere das vivenciadas pelas pessoas que foram escravizadas no Brasil. Por exemplo, no início do livro *Casa-grande & senzala*, Fernando Henrique Cardoso (2006, p. 20) cita que

O português descrito por Gilberto não é tão mourisco quanto o espanhol. Tem pitadas de sangue celta, mas desembarca no Brasil como um tipo histórico tismado com as cores quentes da África. O indígena é demasiado tosco para quem conhece a etnografia das Américas. Nosso autor considera os indígenas meros coletores, quando, segundo Darcy Ribeiro, sua contribuição para a domesticação e cultivo das plantas foi maior que a dos africanos. O negro, e neste ponto o antirracismo de Gilberto Freyre ajuda, faz-se orgiástico por sua situação social de escravo e não como consequência da raça ou de fatores intrinsecamente culturais. Mesmo assim, **para quem tinha o domínio etnográfico de Gilberto Freyre, o negro que apreço no painel é idealizado em demasia. Todas essas caracterizações, embora expressivas, simplificam e podem iludir o leitor** (Grifo nosso).

Gilberto Freyre é reconhecido no meio acadêmico como um dos estudiosos que suavizou o processo de escravização no Brasil através de exposições que

argumentam a harmonia das relações entre senhores e escravizados. Outra crítica notória a Freyre refere-se aos seus ideais políticos, melhor dizendo, a sua postura política conservadora (Cardoso, 2006, p. 19). Apesar das opiniões negativas, se tratando dos aspectos alimentares, é comum o consenso de que suas narrativas deram visibilidade à culinária da Zona da Mata Sul do estado de Pernambuco. Podemos considerá-lo como um dos escritores que deram sabor à sua escrita por meio de inúmeros relatos no tocante aos costumes alimentares pernambucanos.

A escrita de uma pessoa é determinada pelo seu lugar de fala que tem relação direta com fatores como o papel social ocupado, localidade que reside, ideologia que adota, religião que segue, condição econômica que possui, postura política que adota, dentre muitas outras demandas. Por conseguinte, os objetos de estudo são compreendidos a partir de questões impostas por razões que dizem respeito a esse lugar de fala. De acordo com Lilia Moritz Schwarcz (2001, p. 08), "Nenhum objeto tem movimento na sociedade humana exceto pela significação que os homens lhe atribuem, e são as questões que condicionam os objetos e não o oposto".

Por isso, pontuamos que as narrativas freyrianas no que tange a mesa pernambucana tem um olhar que é direcionado a partir dos elementos supramencionados. Logo torna-se fundamental o estabelecimento de análises comparativas com narrativas de outros escritores que também abordam o assunto.

Explicitamos que a construção deste capítulo envolveu pesquisa bibliográfica para execução da análise crítica de algumas criações de Freyre e de estudiosos que o utilizaram como objeto de investigações. Assim ocorreu a consulta a livros, artigos publicados em revistas, anais de eventos, textos de natureza científica etc. Dito isso, no primeiro tópico encontraremos uma sucinta biografia de Freyre, enquanto que a segunda parte aborda o interesse do escritor pela alimentação pernambucana, mas é essencial comentar que seu olhar não abrange as características alimentares de todo o estado, partindo de experiências singulares de uma das regiões existentes.

Trabalhar com Gilberto Freyre exige a problematização das suas obras, porque expor suas concepções sem aprofundamentos e/ou confrontos com a de outros estudiosos do assunto pode causar a naturalização dos fatos e, sem intenção, causar o reforço de narrativas suavizadas que moderam acontecimentos como o processo de escravização no Brasil, as relações étnicas arbitrariamente constituídas e as penosas consequências que ainda hoje marcam o tecido sócio-cultural brasileiro.

2.1 GILBERTO FREYRE: UM ESCRITOR EM MEIO A ATAQUES E DEFESAS

Gilberto Freyre é um sujeito bastante emblemático, o mesmo foi e permanece sendo inserido em várias discussões contemporâneas, o que torna inegável o valor dos seus estudos de maneira contrária ou favorável. Isso porque suas análises abrem margens para diferentes aprofundamentos que, em particular, apresentam como plano de fundo segmentos da sociedade açucareira do estado de Pernambuco.

Gilberto de Mello Freyre é natural da cidade do Recife – PE, um recifense que nasceu no dia 15 de março de 1900. Filho de Francisca Teixeira de Mello Freyre e Alfredo Alves da Silva Freyre II, neto de Maria Raymunda da Rocha Wanderley, Alfredo Alves da Silva Freire, Francisca da Cunha Teixeira de Mello e Ulysses Pernambucano de Mello. Seus pais eram oriundos de famílias tradicionais da sociedade pernambucana proprietárias de engenhos de cana-de-açúcar, sobrados e outros bens. Freyre teve três irmãos, seus nomes: Maria da Graça de Mello Freyre, Gasparina de Mello Freyre e Ulysses de Mello Freyre (Freyre, 2004; Freyre, 2006).

Freyre, é reconhecido não apenas por sua atuação como escritor, mas também por sua postura como sociólogo, antropólogo e historiador social. Enquanto criança deu bastante trabalho aos seus pais e preceptores por demonstrar desobediência, desmotivação e falta de interesse pelas instruções escolares que eram repassadas. Do mesmo modo como apresentou dificuldades para aprender a ler e escrever, tendo iniciado o itinerário acadêmico pelo jardim de infância no Colégio Americano Gilreath, localizado no Recife (Chacon, 1993; Freyre, 2004; Freyre, 2006).

Avaliamos que sua trajetória acadêmica e profissional inseriu o Nordeste brasileiro, especialmente Pernambuco, na literatura nacional e internacional por meio de um caminho que envolveu a conclusão do Curso de Bacharel em Ciências e Letras pelo Colégio Americano Gilreath, posicionada em Recife. Em seguida, mais especificamente aos 17 anos de vida, mediante uma bolsa de estudos financiada pela Igreja Batista – da qual se tornou membro – Gilberto Freyre fez um Curso de Bacharelado em Artes Liberais e uma Especialização em Ciências Políticas e Sociais pela College of Liberal Arts na Universidade de Baylor do Texas, nos Estados Unidos (EUA). Freyre cursou Mestrado em Ciências Políticas, Jurídicas e Sociais pela Universidade de Columbia, também situada nos EUA (Chacon, 1993; Freyre, 2004).

A sua trajetória profissional teve início em 1918 com a publicação de artigos para o jornal Diário de Pernambuco. Entretanto, desde o período do mestrado ele enviava reportagens ao Brasil para editoração em jornais das cidades do Recife, Rio de Janeiro e São Paulo. Com o prosseguimento de sua carreira, Gilberto Freyre assumiu a redação do Jornal Diário de Pernambuco; dirigiu o Jornal A Província; colaborou nos jornais Diário Carioca do Rio de Janeiro, Diário Popular de Lisboa, em Portugal, e no Jornal do Commercio do Recife e foi editor associado do Journal of Interamerican Studies (Chacon, 1993; Freyre, 2004; Freyre, 2006; Freyre, 2013).

Gilberto Freyre acumulou em seu currículo a função de docente, em 1931, na qualidade de professor extraordinário, ministrou aulas na Leland Stanford Junior University – Universidade de Stanford, e na Universidade de Michigan, em 1939, ambas instaladas nos Estados Unidos. Ainda conduziu, no ano de 1935, o Curso de Sociologia na Faculdade de Direito do Recife e o Curso de Antropologia Social e Cultural da América Latina na Universidade do Distrito Federal. Ele também dirigiu, em 1957, o Curso de Sociologia da Arte na Escola de Belas Artes da Universidade Federal de Pernambuco – UFPE (Freyre, 2004; Freyre, 2006; Freyre, 2013).

Freyre foi, em 1927, oficial de gabinete do governador de Pernambuco, Estácio Albuquerque Coimbra. Com o propósito de unir ensino e pesquisa, o escritor idealizou o Club de Sociologia da Universidade do Distrito Federal e criou o Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais que depois se tornou a Fundação Joaquim Nabuco, existente até os dias atuais. Foi eleito deputado federal em 1946, em 1962 se tornou presidente do Comitê de Pernambuco do Congresso Internacional para a Liberdade da Cultura e Comandante do Corpo de Graduação da Ordem do Mérito Militar. Já em 1981, Freyre tomou posse do Conselho Superior do Instituto de Cooperação Ibero-americana e ocupou, em 1986, a cadeira 23 da Academia Pernambucana de Letras. No entanto seu reconhecimento maior decorreu da publicação e universalização das suas obras, isto é, como escritor (CHACON, 1993).

Para Francisco de Assis Guedes de Vasconcelos (2001, p. 318), Freyre:

Em 1933, publicou o clássico *Casa-grande e Senzala*, cujas sucessivas edições o tornaram internacionalmente conhecido. (...) Da sua produção intelectual, no decorrer das décadas de 1930 e 1940, além do título já referido, destacamos *Sobrados e mucambos* (1936); *Nordeste* (1937); *Açúcar* (1939); *O mundo que o português criou* (1940); *Região e tradição* (1941); *Problemas brasileiros de antropologia* (1943); *Perfil de Euclides da Cunha e outros perfis* (1944); *Sociologia* (1945) e *Interpretação do Brasil* (1947).

Nesse seguimento, Chacon (1993, p. 79), comenta que “Gilberto Freyre sempre se considerou mais um escritor que um cientista, a seu ver superioridade da arte sobre a ciência (...)”, pensamento que justifica seu fascínio pela escrita. Em conformidade com o mesmo autor, “Gilberto Freyre tornou-se realmente escritor em Baylor, na Universidade de Baylor nos Estados Unidos”. (Chacon, 1993, p. 65).

Filho de mãe católica e pai que no decurso de sua vida adotou o protestantismo, Gilberto Freyre permeou pelas duas convicções religiosas – católica e protestante. Cabe a observação de que foi uma igreja protestante que primeiro o amparou com uma bolsa de estudos no exterior. Outra ponderação diz respeito às principais referências de Freyre, a maioria delas ligadas à sua trajetória acadêmica, quer dizer, aos seus professores; pessoas das quais extraiu muitos conhecimentos e que foram determinantes para os caminhos que seguiu em sua escrita. Assim como estudiosos de inúmeras áreas, artistas e poetas brasileiros e ingleses com quem teve contato ao longo das suas formações e/ou experiências ocupacionais, citamos como exemplo: Vicente do Rego Monteiro, Tarsila do Amaral, Manuel Bandeira, Sérgio Buarque de Holanda e Herbert Spencer (Freyre, 2004; Freyre, 2006; Freyre, 2013).

Freyre ainda foi fortemente influenciado pelas visões defendidas pela Escola dos Annales que teve como principal precursor Lucien Febvre e pela Nova História, sendo possível identificar tais perspectivas nas suas narrativas (Tuna, 2013, p. 5).

Além disso, imerso em um cenário que envolveu Revolução de 1930, Ditadura Vargas e Exatidão do Brasil, Gilberto Freyre escreveu o livro *Casa-Grande & Senzala*, obra que se popularizou a nível mundial. Ele conseguiu, por meio da narrativa empregue, interligar saberes e sabores, mas não de todos os grupos sociais da época a que se refere, porque a escrita partiu do seu lugar de fala limitado e excludente. Mesmo com limitações, a relativa obra consegue favorecer o envolvimento das pessoas com a alimentação pernambucana (Freyre, 2006).

Para Chacon (1993, p. 231): “(...) muito se escreveu e continuará sendo escrito sobre as sucessivas edições de *Casa-Grande & Senzala*, o ensaio brasileiro mais republicado no Brasil e mais traduzido mundo afora”. Gilberto Freyre é apontado como o escritor que idealizou o Nordeste brasileiro através das próprias convicções políticas, sociais, religiosas etc. Observamos que seus primeiros escritos da adolescência exteriorizam a ideia do Nordeste e que, mesmo morando no exterior, o escritor sempre demonstrou interesse pelos episódios ocorridos em Pernambuco.

Consoante Manoel Correia de Andrade (2004, p. 14),

(...) o quase adolescente que vivia no exterior acompanhava o que ocorria na sua "província", tanto em relação aos fatos políticos e econômicos como, sobretudo, em relação aos problemas sociais e culturais. Daí a sua visão de globalidade e a diversificação de interesses que iam desde as festas populares, os chamados folguedos, até a culinária, a educação (...).

Gilberto Freyre não esperou à cerimônia de formatura após a finalização do mestrado nos Estados Unidos, o escritor simplesmente arrumou suas malas e viajou para a Europa, em 1922. Após passar um período em países europeus, Freyre retorna para o Brasil, mas enfrenta resistência em se habituar novamente ao país. Ao ter tido vivências com culturas que diferem da brasileira, experimentadas nos Estados Unidos e na Europa, identificou diferenciações que causaram estranheza, assim como foi alvo de críticas expressadas por estudiosos da época (Freyre, 2004; Freyre, 2006).

Frisamos que, no relativo momento histórico, o Brasil encontrava-se dividido em duas principais regiões: a região Sul e a região Norte. Dessa maneira, Chacon (1993, p. 179), argumenta que Freyre prefere "(...) a reimersão no Brasil Profundo, pelos caminhos da sua região, do seu regionalismo. Acabará por reconciliar-se com o Brasil pelo Nordeste, por Pernambuco, pelo Recife, para sempre". Ademais, enquanto resposta para a Semana de Arte Moderna de 1922, desenvolvida no estado de São Paulo, Gilberto Freyre promoveu, em 1926, o 1º Congresso Brasileiro de Regionalismo, realizado no Recife. Momento no qual o escritor levou outros sujeitos a seguirem e legitimarem seus ideais (Freyre, 2004; Freyre, 2006; Freyre, 2013).

Freyre ganhou muitas homenagens ao longo da vida, participou e realizou conferências, congressos e seminários e proferiu discursos em eventos de âmbito nacional e internacional. Conquistou prêmios, medalhas, troféus; recebeu visitas ilustres e o grau de Doutor *Honoris Causa* por várias instituições, como pela Faculdade de Letras de Coimbra (1962), a Universidade Federal de Pernambuco (1971), a Faculdade de Ciências Médicas da Fundação do Ensino Superior de Pernambuco – Universidade de Pernambuco (1979), e pela Universidade Clássica de Lisboa (1985). Ainda obteve o título de cidadão de Olinda (1972) e Manaus (1985) e o título de Pesquisador Emérito do Instituto de Pesquisas Sociais da Fundação Joaquim Nabuco (1968). Seus livros foram adaptados em peças teatrais e inspiraram novelas, ainda motivou a criação do enredo, do ano de 1962, da Escola de Samba Mangueira no desfile carnavalesco do Rio de Janeiro (Freyre, 2004).

O mesmo casou-se com Maria Madalena Guedes Pereira, paraibana de

família tradicional da época, em cerimônia feita no mosteiro de São Bento do Rio de Janeiro. Tiveram dois filhos, os quais se chamaram: Fernando de Mello Alfredo e Sônia Maria, bem como teve netos e bisnetos. Gilberto Freyre morreu lúcido no dia 18 de julho de 1978, aos 87 anos, sendo o seu sepultamento realizado no Cemitério de Santo Amaro, situado no Recife (Freyre, 2004; Freyre, 2006; Freyre, 2013).

Após o falecimento, Gilberto Freyre continua sendo inserido a cena pública, em sua homenagem foram produzidas obras póstumas, artigos em revistas e no Diário de Pernambuco. Ainda foi publicada produção contendo ensaios de Freyre e novas edições dos seus principais livros. Realizados discursos parlamentares, conferências, colóquios, seminários, palestras, jornadas de estudos e exposições, feitas peças teatrais, documentários e filmes (Freyre, 2004; Freyre, 2006; Freyre, 2013).

Elaborado a versão em quadrinhos do livro *Casa-Grande e Senzala*; criada a Biblioteca Virtual Gilberto Freyre e caderno iconográfico. Ele também recebeu condecorações em grandes eventos, tendo como exemplo a 19ª Bienal Internacional do Livro de São Paulo, a 10ª Edição da Feira Nacional do Livro de Ribeirão Preto e a 8ª Edição da Festa Literária Internacional de Paraty (Flip). Regularmente a data do seu nascimento é comemorada através da celebração de missas solenes, da criação de concursos com fins de premiação aos melhores ensaios sobre Gilberto Freyre ou relacionados aos temas trabalhados pelo escritor (Freyre, 2006; Freyre, 2013).

Homenagens diversas e com múltiplos formatos, assim, ainda como forma de tributo a Freyre, “(...) a Lei nº 10.361, de 27 de dezembro de 2001, que confere o nome Aeroporto Internacional Gilberto Freyre ao Aeroporto Internacional dos Guararapes do Recife. O Projeto de Lei é de autoria do deputado José Chaves (PMDB-PE)” (Freyre, 2013, p. 62). No ano de 2015, a Comissão de Viação e Transportes aprovou o Projeto de Lei 7937/14 que prescreveu a alteração do nome do aeroporto para chamar-se “Aeroporto Internacional do Recife/Guararapes Gilberto Freyre e Eduardo Campos”, de autoria do deputado Gonzaga Patriota (PSB/PE). Destacamos que foi rejeitado na mesma época o Projeto de Lei que sugeria a exclusão do nome do escritor e adesão do nome do ex governador pernambucano (Portal Câmara dos Deputados, 2015).

Gilberto Freyre permanece vivo devido suas considerações continuarem sendo exploradas por pesquisadores que analisam diferentes objetos. Em razão das investigações terem sido extensas e com o envolvimento de profusos elementos do cotidiano, tendo como exemplo, práticas religiosas, festas populares, alimentação, vestimentas e relações sociais (Freyre, 2004; Freyre, 2006; Freyre, 2013).

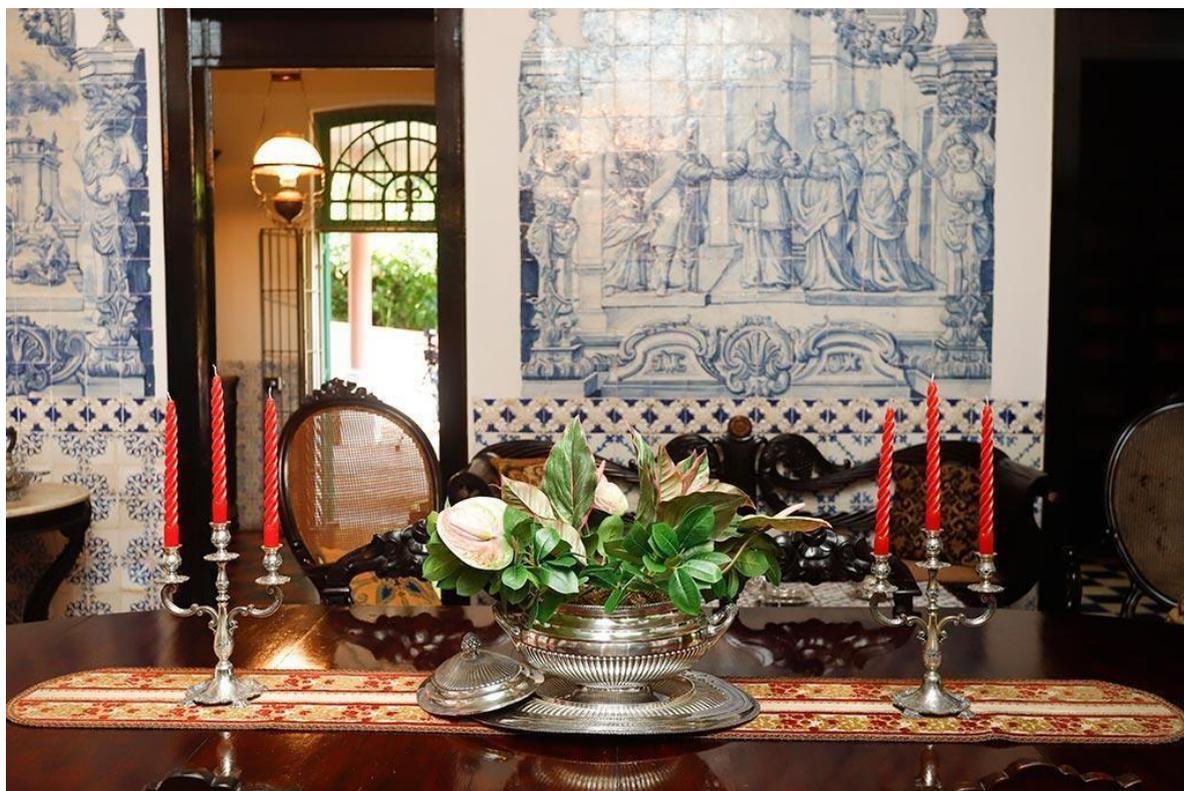
Em conformidade com Marco Antonio Stancik, Freyre “(...) nunca abandonou a cena pública, até sua morte. Tornou-se, além disso, um dos intelectuais brasileiros mais celebrados e reconhecidos no país e no exterior (...)”, acrescentando que ele viveu “(...) momentos de maior e outros de menor expressividade.”. Portanto, entre afirmações negativas e positivas no tocante às suas opiniões, é relevante a análise dos seus estudos, especialmente os ligados à alimentação (Stancik, 2006, p. 121).

A trajetória de Gilberto Freyre é memorável ao ponto das suas produções serem exploradas de forma recorrente, sendo indispensável a menção a Fundação Gilberto Freyre, espaço situado na sua antiga residência. O local apresenta o legado histórico transmitido pelo escritor, conforme a descrição oficial do site da instituição:

A Fundação Gilberto Freyre foi criada em 1987 com a missão de preservar e disponibilizar ao público o patrimônio pessoal e intelectual reunido pelo escritor pernambucano e de estimular a continuidade dos seus estudos e de suas ideias, voltados para a compreensão e interpretação da realidade cultural e social brasileira. O patrimônio pessoal, tombado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), reúne o conjunto arquitetônico e paisagístico formado pela Casa-Museu Magdalena e Gilberto Freyre e pelo Sítio Ecológico em seu entorno, além do acervo museológico composto por pinacoteca, mobiliário, decoração, vestuário, coleção etnográfica, de arte popular, de arqueologia, dentre outras. O patrimônio intelectual reúne os direitos autorais da obra do escritor, os direitos de imagem e um vasto conjunto bibliográfico e documental formado, por exemplo, pelos originais de suas obras e suas anotações de pesquisa, pela biblioteca pessoal, pelas coleções de fotografias, de correspondências, de manuscritos, e mais. Todo esse espólio está localizado no campus da Instituição que, além da casa-museu e do sítio ecológico, possui também um laboratório de higienização e restauro de documentos e um espaço cultural, dotado de auditório, foyer, salas de multiusos, e sala reservada para guarda do acervo bibliográfico e documental e atendimento de pesquisadores (Portal Fundação Gilberto Freyre, 2023, grifo nosso).

Assim sendo, o contato com a Fundação Gilberto Freyre tem a potencialidade de aproximar, por meio de visitas, trilhas e atividades educativas, as pessoas do itinerário pessoal, intelectual e profissional seguido pelo alusivo escritor. Quanto aos aspectos alimentares pernambucanos, observar os apetrechos culinários acarreta uma maior imersão na sua escrita mediante o estabelecimento de relações analíticas (Figura 1). Porque além do estudante ter contato com as narrativas de Freyre incorporadas nas suas produções, ainda vai ser capaz de visualizar objetos que remetem à alimentação da elite pernambucana. Conseqüentemente, o discente terá a possibilidade de estabelecer parâmetros comparativos a respeito dos costumes alimentares de diferentes grupos sociais, analisando as desigualdades presentes no acesso aos alimentos, problemática que ainda marca o panorama pernambucano.

Figura 1 – Casa-museu Magdalena e Gilberto Freyre



Fonte: Fundação Gilberto Freyre (<https://fgf.org.br/casa-museu/>).

Portanto, é essencial verificarmos de modo aguçado o jeito como Gilberto Freyre insere os hábitos alimentares de Pernambuco em algumas das suas obras e o parecer de outros estudiosos quanto às informações registradas e a postura entusiasta adotada pelo escritor. Sabemos o quanto a cozinha pernambucana é diversa e que ela é fruto de um processo de trocas culturais forçadas entre nativos indígenas, africanos escravizados, europeus, asiáticos etc., e o Freyre foi um dos escritores que atribui visibilidade à alimentação da Zona da Mata Sul do estado.

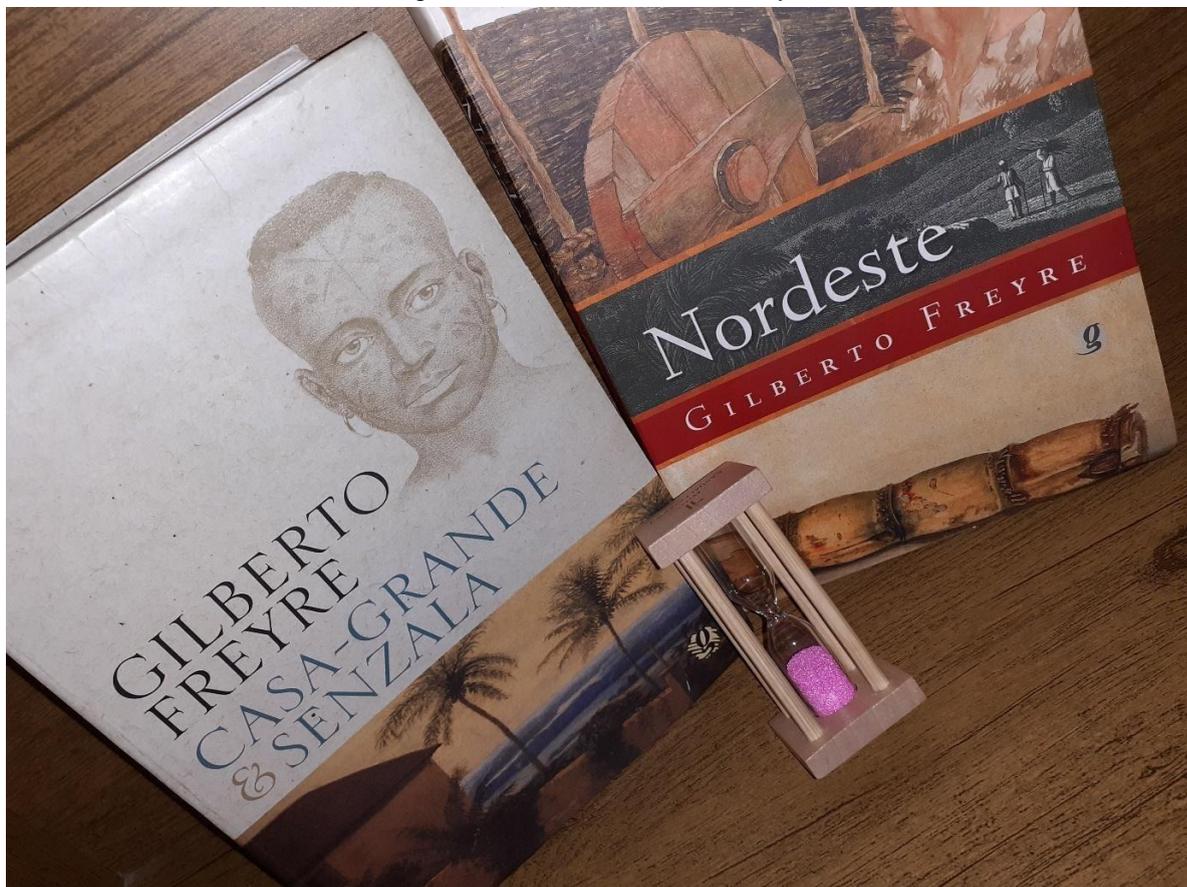
Não obstante, cabe mencionarmos que não somente Gilberto Freyre se dedicou a cozinha pernambucana, em razão de que muitos outros estudiosos, de diferentes campos científicos, também já voltaram sua atenção para o universo alimentar em Pernambuco. Visto que o estado consagra-se como possuidor de uma cozinha tradicional enraizada e detentor de pratos e bebidas típicas que sobrevivem ao processo de globalização e ao consumo excessivo de fast food. Assim sendo, existe a presença de iguarias com trajetórias peculiares que demonstram conjunturas sociais, políticas, religiosas etc. Logo as observações freyrianas são tidas como um dos vários caminhos existentes para o entendimento da comida pernambucana.

2.2 SABORES & SABERES: COMIDA PERNAMBUCANA EM GILBERTO FREYRE

Gilberto Freyre é considerado um escritor que surpreendeu muitos estudiosos da sua época por atitudes inusitadas e a atenção em fatos cotidianos que ganharam proeminência a partir das suas narrativas, citamos a alimentação como exemplo (Figura 2). A presença dos hábitos alimentares nas obras foi determinante para que outros escritores, historiadores e poetas enxergassem sua intenção proposital de possibilitar a troca da arte culinária, advinda muitas vezes de tradições orais, com os saberes produzidos por múltiplas ciências (Freyre, 2004; Freyre, 2006; Freyre, 2013).

De um ponto de vista pessoal, a ligação do autor com o açúcar antecede seus interesses intelectuais e também extrapola o mero recorte regional e sociocultural de Freyre: era algo ligado ao seu próprio sangue. Em uma entrada de seu diário de 1915, ele assim o diz: "Meu avô era um dono de engenhos – três – e um comissário de açúcar dado a boas leituras" (2012, p. 25).

Figura 2 – Obras de Gilberto Freyre



Fonte: Acervo pessoal, 16 de março de 2020.

Entretanto, não estamos aqui para emitir juízo de valor no tocante às apurações freyrianas que são apontadas por pesquisadores como sendo carregadas de expressões preconceituosas, pejorativas, romantizadas, homogêneas, adocicadas etc. O intuito deste trabalho é analisar os estudos realizados por Freyre que apresentam como objeto os hábitos alimentares pernambucanos, porque não podemos ignorar que, em Gilberto Freyre, a alimentação e tudo que a envolve ganhou um protagonismo inicial que corroborou para ampliação dos olhares acerca dos fenômenos como alimentos, receitas, apetrechos culinários, comportamentos à mesa, entre outros elementos. Conforme Stancik (2006, p. 118-119), a temática alimentação

(...) deve ter se colocado para Freyre, inicialmente, ao redigir sua dissertação de Mestrado. Então voltou seu olhar para a sociedade do Brasil do século XIX, e, a partir daí desenvolveu suas pesquisas que desembocaram em *Casa-Grande e Senzala*. Pensando norteado pelas reflexões de Franz Boas e dos higienistas (...). A partir desses referenciais e fazendo uso de uma enorme diversidade de fontes, desenvolveu uma abordagem sociocultural onde o problema alimentar surgiu de forma inovadora, para além dos estudos médico-higienistas.

Já Vasconcelos, discorre que

Em *Casa-grande e senzala*, Freyre (1998) realiza o primeiro e mais completo ensaio sociológico sobre o padrão e os hábitos alimentares da sociedade brasileira. A ênfase desse seu estudo é a região onde o patriarcalismo, baseado na monocultura latifundiária e escravocrata da cana-de-açúcar, teve sua mais característica e acentuada expressão – o Nordeste brasileiro, particularmente o estado de Pernambuco (Vasconcelos, 2001, p. 318).

Tal postura o tornou amplamente reconhecido por articular na sua escrita a troca de sabores da Zona da Mata Sul pernambucana com saberes históricos, sociológicos, antropológicos, nutricionais etc.; levando figuras como Monteiro Lobato a considerar sua escrita saborosa (Chacon, 1993). Segundo Stancik (2006, p. 109), Freyre foi capaz de destacar “(...) as dimensões histórica, cultural e sociológica da alimentação”, ampliando os olhares para o que, por que e como se come.

Não há uma coletividade que não atribui significações aos costumes alimentares adotados, atitude correlacionada com as dinâmicas das pessoas (in)voluntárias do dia a dia. Portanto não têm agrupamento humano que se mantenha alheio ao universo dos comestíveis. Por isso podemos refletir que a alimentação foi enxergada por Gilberto Freyre como objeto para investigações minuciosas no que diz respeito a uma comunidade com dilemas raciais, sociais,

religiosos, econômicos, políticos e organizacionais específicos a seu quartel: a sociedade açucareira pernambucana. Em conformidade com Stancik (2006, p. 108):

Historicamente, o homem brasileiro teria por marca os efeitos da deficiência alimentar e da saúde débil. E os problemas alimentares seriam, segundo seu entendimento, uma herança legada pelo colonizador português. Herança esta gravada pelas condições em que teria se dado a colonização do território brasileiro, onde imperaram a monocultura latifundiária da cana-de-açúcar e o regime escravocrata. A questão alimentar, ou melhor, a pobreza na alimentação, perpassaria assim toda a história do Brasil, sendo que o colonizador que saíra de Portugal já a teria por marca distintiva.

Dessa forma, dependendo do recorte temporal pesquisado, é importante considerar as contribuições de Freyre no tocante a alimentação pernambucana. Equivalente as indicações supra referidas anteriormente, Chacon (1993, p. 188), discute que Freyre publicou “(...) no Recife e mesmo no Rio de Janeiro e São Paulo, artigos regionalistas sobre tipos, alimentos e paisagens locais, não só sobre novidades literárias estrangeiras (...)”. É notável desde seus primeiros ensaios, textos, artigos e livros difundidos, a curiosidade, interesse e atenção do escritor pelos costumes alimentares da Zona da Mata Sul de Pernambuco. A título de exemplo, Stancik (2006, p. 107), argumenta que a “Nutrição do homem brasileiro é um tema que se fez presente e ganhou relevância em diversas passagens de *Casa-Grande e Senzala* e no desenvolvimento das reflexões de Freyre sobre sua sociedade”.

Para Chacon (1993, p. 212-213), a preocupação de

(...) Gilberto Freyre com tudo isso – preocupação de gastrônomo, não só de Etnografia, levando-o a escrever livro de receita de bolos – tinha origem mais profunda: a consciência da fundamental importância da alimentação, que o levou a aproximar-se de médicos nutricionistas sociais, Josué de Castro nos primeiros tempos gilbertianos de professor nas suas bibliografias para a Escola Normal de Pernambuco, Silva Mello no Rio de Janeiro e Nelson Chaves de novo no Recife, ao longo da vida inteira.

Logo, as observações e obras produzidas por Gilberto Freyre cooperaram para consolidar o entendimento de que os víveres além de servir para alimentar o corpo humano, também é um importante símbolo cultural que consolida identidades étnicas. Bem como estabeleceu pratos e bebidas da culinária da Zona da Mata Sul de Pernambuco, região do estado a qual Freyre mais se debruça nos seus estudos.

Todo processo de escrita reflete voluntariamente ou involuntariamente as expressões de quem as escreveu, o que implica em influências derivadas da ideologia, crença, experiências pessoais etc. Por isso, para analisarmos as narrativas

de Gilberto Freyre, foi preciso fazermos um esforço inicial a fim de compreendermos um pouco da sua trajetória de vida, acadêmica e profissional. Então destacamos o menino Freyre como uma criança que foi criada entre sobrados urbanos e casas-grandes de Pernambuco. Isso para Chacon (1993, p. 192), que coloca que o seu

(...) culto à culinária aprendida ainda diretamente nas casas-grandes rurais e sobrados urbanos de remanescentes famílias tradicionais, o máximo de qualidade de vida daquela elite. A que não faltavam sobre mesas requintadas - o próprio Gilberto reunirá em livro antigas receitas de bolos em Açúcar, Etnografia e Sociologia do doce do Nordeste canavieiro (...).

Nesse sentido, Andrade (2004, p. 19) discursa que "(...) não se pode esquecer que em uma civilização rural há sempre uma relação mais íntima entre o homem e a terra". A vida na zona rural das regiões garante um maior contato das pessoas com os comestíveis, distante ou perto, com a contribuição física ou por meio da observação, é plausível assistir com maior proximidade o cultivo de frutas, verduras e hortaliças e acompanhar o crescimento dos animais. Mesmo afastado da laboração propriamente dita, esses aspectos são capazes de chamar a atenção dos indivíduos e podem estabelecer relações mais intimistas com o universo dos alimentos. Situação que pode justificar o fato de Gilberto Freyre ter mantido uma relação tão próxima com as comidas e bebidas ao ponto de incluí-las em várias páginas de obras publicadas e escrever um livro contendo receitas de bolos e doces característicos de Pernambuco.

No prefácio da 1ª edição da obra *Nordeste*, Freyre (2004, p. 37) assinala:

Este ensaio é uma tentativa de estudo ecológico do Nordeste do Brasil. De um dos Nordeste, acentue-se bem, porque **há, pelo menos, dois, o agrário e o pastoril**, e aqui só se procura ver de perto o agrário. O da cana-de-açúcar, que se alonga por terras de massapê e por várzeas, do norte da Bahia ao Maranhão, sem nunca se afastar muito da costa (Grifo nosso).

Cabe fazermos uma indispensável ponderação, as vivências de Gilberto Freyre envolvem a Zona da Mata Sul de Pernambuco, algo que certamente influenciou com que seus escritos reproduzissem os traços alimentares próprios de tal localidade. Não há o enfoque abrangente acerca da alimentação de outras regiões do estado, como do Sertão e Agreste. A alimentação não é algo homogêneo, estático, os grupos humanos mesmo residindo em uma única localidade podem desenvolver modos de cozinha exclusivos por fatores que compreendem biomas, conhecimentos, disponibilidade de víveres, povos originários e exploradores, entre outros fatores.

Para Raul Lody (2020, p. 124), “Gilberto olha para a comida além do símbolo e traz a comida enquanto método para interpretar as relações sociais”. Dessa maneira, cabe analisarmos que muitas vezes comemos e não prestamos atenção em todas as nuances que se confrontam com a prática de alimentar-se. Entretanto, o escritor Gilberto Freyre enxergou as possibilidades exploratórias da comida e inseriu-a em sua escrita de modo que os seus relatos podem favorecer concepções abundantes no tocante aos encadeamentos traçados no corpo social observado.

Também em consonância com Lody (2020, p. 116), o olhar de Gilberto Freyre “(...) interpreta povos, culturas, e civilizações, há um foco determinante para o que é da terra, desta terra rica em biodiversidade, e de tantos elementos que formam a identidade do Nordeste”. Nas páginas de diversos livros, no desenrolar da escrita dos artigos e em outras obras de sua autoria disseminadas, é observável o quanto os elementos pernambucanos são evidenciados, desde os aspectos ligados ao lazer das pessoas até os traços culinários que marcam a localidade, cada componente vai sendo registrado a seu modo e ganha destaque a depender da narrativa desenvolvida.

Para Lody (2020, p. 120), “(...) o homem, esse eterno tradutor do meio ambiente, usa e dá significados aos elementos da vida natural e assim vai representando os seus entornos e se representando, construindo identidades”. Não obstante, tudo que envolve o cotidiano do ser humano pode ser considerado um marco de sua identidade e Freyre teve a perspicácia de reparar em tal condição. Logo suas obras, mesmo com limitações – pois nenhuma obra ou escritor consegue reunir em si todas as possibilidades investigativas de um objeto de análise – são um caminho, dos vários existentes, capaz de levar os indivíduos a assimilarem as identidades pernambucanas que foram constituídas e suas inatas representações.

Segundo Andrade (2004, p. 21):

(...) Gilberto Freyre não esqueceu, nas páginas de *Nordeste* e de outros livros e artigos, a delícia que para ele representavam os chamados pitus do rio Una (...). Tão guloso como o massapê, sobre a qual nascera e se criara, Gilberto era também um grande apreciador e conhecedor da culinária nordestina, por ele divulgada em livros e artigos, como o *Açúcar*, publicado após o *Nordeste*.

O livro *Nordeste*, por exemplo, gira em torno de uma importante matéria prima: a cana-de-açúcar (Figura 3); por conseguinte, seus subprodutos – açúcar e álcool. Gilberto Freyre identificou no meio alimentar sua capacidade de diálogo com outros pontos que sustentam o corpo social, fazendo conexões que exprimem

informações históricas, com seus evidentes entraves, sobre o estado de Pernambuco alicerçadas em experiências intrínsecas e bagagens acadêmicas. Ele se distanciou, muitas vezes, da escrita tradicional pautada na figura dos grandes líderes políticos e de revoluções afamadas para visibilizar atributos simplistas do cotidiano das pessoas; porém, com grande potencialidade exploratória e informativa (Andrade, 2004).

Figura 3 – Cana-de-açúcar



Fonte: Acervo pessoal, 01 de janeiro de 2023.

A cana-de-açúcar é posta em evidência devido ao valor que foi atribuído ao açúcar na sociedade da época de que se fala, sendo explicado por Gilberto Freyre que o êxito na produção açucareira resultou de uma série de fatores, dentre eles, a fertilidade do solo que possibilitava um melhor amadurecimento da planta. Condição justificada pela presença na região de um húmus natural denominado de massapê. Consoante Freyre, “(...) a História do Brasil foi a história do açúcar; e no Brasil, a história do açúcar, onde atingiu maior importância econômica e maior interesse humano foi nessas manchas de terra de massapê, de barros, de argila, de húmus” (Freyre, 2004, p. 49). Nos dias atuais, mesmo em menor amplitude, a cana-de-açúcar ainda se faz muito presente na paisagem de Pernambuco (Barbosa, 2014).

Abrimos um necessário parêntese para o estabelecimento de relações

longevas; mesmo que a redação de Freyre parta de um outro momento histórico, na atualidade suas considerações são fundamentais para o entendimento do porquê a Zona da Mata Sul pernambucana apresenta como característica a presença predominante da cana-de-açúcar (Figura 4). Isso devido ao assenhoreamento de engenhos que se sustentam a base da plantação da cana, da manutenção de usinas produtoras de cana e por causa do trabalho nos canaviais permanecer sendo a principal ocupação de homens e mulheres que residem na região. Pessoas que geralmente são expostas a condições de trabalho prejudiciais, sem, por exemplo, acesso adequado a equipamentos de proteção individual – EPIs (Barbosa, 2014).

Figura 4 – Canavial no distrito de Santo Amaro, em Sirinhaém – PE



Fonte: Acervo pessoal, 15 de janeiro de 2023.

Fora que no livro *Nordeste*, Gilberto Freyre também analisa o quanto a grandiosidade dos recursos hídricos presentes em Pernambuco foram essenciais para a vastidão de canaviais que foram plantados na região, por conseguinte, da quantidade de açúcares produzidos. Numa passagem da obra, o autor comenta que: “Rios do tipo do Beberibe, do Jaboatão, do Una, do Sirinhaém, do Tambaí, do Tibiri,

do Ipojuca, do Itapuá. Juntos deles e dos riachos das terras de massapê se instalaram confiantes os primeiros engenhos”. As águas não eram somente primordiais devido ao cultivo da cana e produção do álcool e açúcar, mas cruciais na realização das tarefas domésticas, como para a lavagem dos “pratos das cozinhas das casas-grandes e as panelas dos mucambos”. (Freyre, 2004, p. 59-60).

Os rios e mares ainda serviram de berço para reprodução de animais que foram incorporados à dieta das mulheres e homens pernambucanos. Para Freyre (2004, p. 67), os “(...) engenhos antigos do Nordeste viviam muito do mar e dos rios: dos peixes, dos caranguejos, dos pitus, dos camarões, dos siris, que a dona da casa mandava os moleques apanhar pelos mangues pela água doce, pelos arrecifes”. Freyre trata dos aspectos alimentares de modo circunstanciado, existem passagens rápidas e superficiais, todavia fica evidente, na maior parte das vezes em que a alimentação é inserida nas explicações, a atenção/interesse/curiosidade para com a comida pernambucana e por esse motivo os relatos são cabíveis para indagações.

É essencial a ênfase de que quando se fala da cana-de-açúcar, que envolve o trabalho nos canaviais, e das tarefas domésticas realizadas nas casas-grandes dos engenhos e mucambos, remetemos aos escravizados que foram severamente explorados na realização de inúmeras atividades desempenhadas cotidianamente. Os africanos foram separados abruptamente do convívio dos seus familiares, das pessoas próximas e das suas realidades econômicas e sócio-culturais para serem trazidos forçadamente ao território brasileiro em viagens desumanas. No Brasil, serviram de mão de obra, foram expostos a condições precárias de trabalho, enfrentaram diferentes tipos de violência e tiveram que adotar infimas formas de resistência para própria sobrevivência. Eles sofreram de saudades, doenças e fome.

De acordo com Tássica Ferreira da Silva (2021, p. 20):

(...) o Brasil colônia se formou a partir da indústria do açúcar, tendo como um dos principais produtores, Pernambuco. Essa nova sociedade agroaçucareira que surgiu teve como alicerce a exploração da mão de obra escravizada, devastação da mata atlântica e genocídio indígena. Essas bases formaram a mentalidade de toda uma sociedade civil, econômica e política.

A mesma autora complementa:

Esse processo civilizatório de influência abrangia também questões além de políticas, culturais, cultura religiosa, cultura alimentar e enfatiza que a união de todos os blocos culturais se faz uma civilização. Então a civilização do

açúcar trouxe para formação da nossa sociedade, relevantes aspectos políticos culturais e acompanhados com suas diversas contradições, porque **ao mesmo tempo que Pernambuco recebeu pessoas de várias partes do mundo com seus hábitos e tradições, que eventualmente contribuíram para formar nossa riqueza cultural, esse processo se deu nos moldes escravocrata de domínio, opressão e exploração** (Grifo nosso).

Em vista disso, os trabalhadores dos canaviais, os responsáveis pela lavagem dos pratos das cozinhas das casas-grandes e das panelas dos mucambos e as crianças que pescavam e catavam caranguejos nos manguezais, foram vítimas do sistema escravista e deixaram – em raros momentos voluntária e involuntariamente – significativas colaborações para o estabelecimento da cozinha pernambucana.

Conforme Silva (2001, p. 62):

Após a abolição, não houve nenhuma mudança radical na estrutura que movia o sistema escravocrata ao redor da indústria do açúcar e da aristocracia rural. A elite latifundiária detentora dos bens de produção continuava exercendo seu poder para explorar a mão de obra antes escravizada. Permaneceu no mesmo modelo com o trabalhador assalariado e alguns ex-escravizados que não tiveram para onde ir e permaneceram nas terras dos engenhos. Ou seja, os negros e negras que foram sequestrados dos seus países de origem e seus descendentes viviam o amargo do mundo do açúcar e sem plena liberdade de direitos depois de “libertos”.

À vista disso e como já mencionado anteriormente, na época atual, muitas pessoas que residem na Zona da Mata Sul do estado de Pernambuco sobrevivem do trabalho que desempenham nos canaviais. Mesmo com avanços na questão da assistência trabalhista, ainda é notório que o exercício realizado e as condições ocupacionais oferecidas deixam danos irreversíveis à saúde e qualidade de vida desses trabalhadores. Em consonância com o Portal Brasil de Fato (2020):

Em sua ampla maioria, os cortadores de cana são trabalhadores do sexo masculino, **negros**, com faixa etária entre 19 e 40 anos, com pouca ou nenhuma escolaridade e sem qualificação profissional. A atividade do corte manual é pesada, repetitiva, realizada a céu aberto, no calor, entre a poeira e fuligem da cana em longas jornadas de trabalho. Esses trabalhadores são diariamente afetados por alguns riscos: a exposição a fertilizantes e agrotóxicos e a radiações solares; acidentes de trabalho decorrentes de equipamentos de corte ou de animais peçonhentos como escorpiões e cobras; lesões por esforço repetitivo; precárias condições de alimentação e saneamento etc. Via de regra, os canavieiros são subcontratados sazonalmente, pois apenas uma quantidade pequena de trabalhadores permanece empregada no período de entressafra. Costumam encarar a atividade que desempenham – cortar cana – como sendo a única possível e isto se deve ao fato de que as exigências relacionadas ao nível de escolaridade têm sido cada vez mais recorrentes no mercado de trabalho. Um aspecto que realça a exploração do trabalho dos cortadores de cana é o pagamento por produção, isto é, por tonelada cortada. Esses trabalhadores

não recebem um salário referente à quantidade de horas de trabalho no canavial, mas à quantidade de cana cortada (Grifo nosso).

Dessa maneira, analisamos que, mesmo que a sociedade pernambucana tenha passado por intensas mudanças, continuam sendo as pessoas negras que mais estão envolvidas na execução das atividades manuais para produção do açúcar e álcool. Portanto, conhecer as desigualdades que existiam no passado cooperam para uma melhor compreensão das conjunturas que se perpetuam nos dias atuais. Assim, mesmo com limitações/restrições, as obras de Gilberto Freyre conseguem aproximar o leitor dos dilemas da sociedade açucareira e por isso merecem ser lidas para serem confrontadas com a de outros estudiosos que também se debruçaram sobre o tema.

Ademais, Vasconcelos (2001, p. 315), constata por intervenção de pesquisas efetivadas, que os estudos de Gilberto Freyre “(...) produzidos nas décadas de 1930 e 1940 (...)” forneceram subsídios para o estabelecimento “(...) do campo da nutrição em Pernambuco”. Existem divergências quanto ao momento preciso em que a Nutrição passou a ser concebida mundialmente sob o olhar científico, alguns estudiosos interpretam que tal processo iniciou-se no século XVIII, enquanto outros apresentam o século XIX como gênese do decurso. No que diz respeito a fundação da cientificidade da Nutrição em solos pernambucanos, o referente autor explica:

No caso particular de Pernambuco, observamos que, no decorrer das décadas de 1930 e 1940, esse estado contava com considerável conjunto de estudos realizados por importantes intelectuais, envolvidos na história de constituição do campo da nutrição no país, entre os quais destacamos Gilberto Freyre, Jamesson Ferreira Lima, Josué de Castro, Nelson Chaves, Orlando Parahym e Ruy Coutinho. Deles, **Freyre é o único não vinculado às correntes de médicos nutrólogos que emergiam naquele período.** Entretanto, a abordagem sociológica contida nos seus escritos da época sobre o padrão e os hábitos alimentares da sociedade brasileira nos habilita a incluí-lo nesse rol (Vasconcelos, 2001, p. 317, grifo nosso).

Nesse sentido, reconhecemos que as análises de Gilberto Freyre extrapolam o senso sociológico, antropológico e histórico, adentrando a seara nutricional. Visto que o escritor fornece um olhar apurado no tocante aos costumes alimentares dos povos nativos, senhores de engenhos, pessoas escravizadas e outros indivíduos pernambucanos do referido quartel. Além de referir acerca dos alimentos e bebidas consumidas no cotidiano, Freyre estabelece considerações acuradas quanto a disparidade existente entre as classes sociais da era visualizada através da degustação de víveres específicos. Bem como pronuncia-se quanto ao valor social

agregado a cada item alimentar, por exemplo, numa nota presente na obra *Nordeste* o autor explicita a classificação de peixes no Recife (Freyre, 2004, p. 76-77).

Conforme Freyre (2004, p. 109), existiam

(...) desequilíbrios profundos na vida e na alimentação da gente do ‘litoral’ e da “mata”, sobretudo da gente das casas de barro, a gente pobre e aparentemente livre, moradora nos engenhos de cana; mas impedida, como se fosse escrava, de criar bicho, de plantar legumes, de cultivar a terra de outro jeito que não fosse a serviço – e serviço imediato – da monocultura da cana e dos seus senhores (Grifo nosso).

Desse modo, seus estudos foram importantes para incorporar a “(...) discussão em torno do aprimoramento eugênico da população (raça) brasileira por meio de uma alimentação racional (nutricional)” (Vasconcelos, 2001, p. 318). Porque Gilberto Freyre estabelece análises que vão bem além de noções descritivas, ou melhor, não só acontece a descrição dos comestíveis, porém há discussões que elencam a capacidade nutritiva dos víveres consumidos pelas pessoas que ocupavam os discrepantes lugares do corpo social. Consoante Vasconcelos (2001), a abordagem de Gilberto Freyre, no que concerne à alimentação pernambucana, envolve alguns aspectos individualizantes, em virtude das suas narrativas serem pautadas especialmente no enfoque etnocultural, econômico-social e geográfico.

Por esse motivo, seus argumentos são compartilhados também pelo campo da Nutrição, cooperando assim para sua constituição em Pernambuco e sendo relevante até os dias atuais para o entendimento de como foi alicerçada a coletividade. Desta vez, nutricionalmente falando, uma sociedade desigual, fruto de amplo processo de miscigenação involuntária e inserida em um árduo e violento sistema escravocrata. Em conformidade com Bruno Albertim (2020, p. 45-46):

A noção mais socialmente aceita de uma cozinha regional eminentemente nordestina tem, portanto, na figura de Gilberto Freyre um articulador de primeira importância. Se autores, intelectuais e artistas como Jorge Amado, Humberto Teixeira, Luiz Gonzaga, José Lins do Rego e Rachel de Queiroz foram responsáveis, com suas obras e discursos, pela construção de um sistema imagético que o Brasil — sobretudo o Nordeste brasileiro — teria de si ao longo do século XX, o próprio Freyre não se furtou ao papel de intelectual engajado em definir e popularizar não apenas uma ideia geral sobre o que é o Nordeste, mas também conceitos claros sobre as manifestações de sua cultura, inclusive de sua cultura culinária.

Nesse ponto de vista, é possível afirmarmos que o Nordeste manifesta uma culinária abundante e consistente. Uma vez que os nove estados que compõem a

região apresentam hábitos alimentares semelhantes e distintivos; a moqueca baiana não é feita da mesma forma que a pernambucana, assim como a alagoana tem suas próprias especificidades. Em um mesmo estado também ocorrem variações das receitas, por exemplo, o munguzá da Zona da Mata Sul de Pernambuco comumente não leva carne como um dos principais ingredientes; enquanto que o munguzá sertanejo é feito frequentemente com o acréscimo de carne, o primeiro mais consumido doce, já o segundo mais apreciado salgado. Por causa disso, na atualidade, a gastronomia pernambucana é um atrativo turístico, tendo os estudos de Gilberto Freyre favorecido a culinária a alcançar este patamar (Albertim, 2020).

Para Gustavo Henrique Tuna (2013, p. 06):

Adepto da interdisciplinaridade, Freyre já se apresenta em **Vida social** como um intelectual comprometido com a tarefa de romper as fronteiras do conhecimento. Dessa maneira, **mostram-se presentes no livro investidas do jovem pernambucano sobre os mais diversos assuntos: economia, religião, alimentação, saúde, meioambiente, higiene pública, avanços tecnológicos etc.** Interessado em tirar o melhor proveito do que os diversos campos do conhecimento tinham a lhe oferecer, Freyre concebeu seu primeiro texto de fôlego a respeito do Brasil com os olhos atentos sobre os papéis desempenhados pelos diferentes agentes e circunstâncias históricas, interpretando-as com a firme certeza de que o trabalho de investigação do analista social é um trabalho de cooperação, que exige a abertura interdisciplinar necessária ao justo enfrentamento de questões que residem nas raízes de nossa formação (...). (Grifo nosso).

A aludida produção foi constituída a partir de um recorte temporal que corresponde de 1848 a 1864 (século XIX), tendo como foco o período monárquico experimentado pela sociedade brasileira, com um olhar especial para Pernambuco. Os anúncios de jornais da época, livros e diários de viajantes foram as principais fontes documentais que subsidiaram Gilberto Freyre na construção do livro.

Na obra, Gilberto Freyre investiga o cotidiano das pessoas livres e escravizadas, referindo informações dos seus hábitos alimentares. A título de exemplo, o escritor pontua que a elite brasileira adotou o hábito inglês de tomar chá durante o dia, assim como comenta o quanto foi significativo para a economia brasileira a exportação de café, açúcar e aguardente. Em um trecho, o autor descreve que: “Para comprar verduras, frutas ou ovos, e também leite, carne e peixe, não era preciso ir ao mercado. Os vendedores desses produtos rurais vinham à porta de casa” (Freyre, 2013, p. 27). Noutro, ele denota que a troca de perus, bolos e porcos fazia parte da comemoração da festa do Natal das casas-grandes (Freyre, 2013).

Freyre (2013, p. 29), ainda explica, no tocante a elite brasileira, que

Era nas mesas, nos grandes pratos cheios de gorda carne de porco com feijão-preto, de pirão – espécie de pudim oleoso que o escritor Artur de Oliveira celebrava na sua prosa colorida –, de canjica, de pães doces, de doces, de bolos e de sobremesas frias, que os brasileiros mostravam sua melhor hospitalidade patriarcal. Os estrangeiros regalavam-se nas iguarias com que os patriarcas enchiam as mesas, especialmente doces e cremes de frutas nativas, como laranjas, maracujás, goiabas e mangas.

Por isto, torna-se perceptível que os comestíveis são acrescentados a diferentes momentos da vida de mulheres e homens. Assim como existe a associação da prática alimentar com normas religiosas e representações culturais, sendo comum a prece de agradecimento antes e depois das refeições. Fala-se acerca das frutas e da grandiosidade do açúcar para Pernambuco (Freyre, 2013).

Para Freyre (2013, p. 29), já se produzia sorvete, mas a fabricação dependia da “(...) chegada de patachos, de ordinário norte-americanos, que trouxessem para as cidades tropicais do Brasil as muitas toneladas de gelo de que os fabricantes de sorvetes precisavam para o preparo daqueles deliciosos refrescos”. Algumas bebidas eram tidas como sinônimos de prestígio, sendo elas: vinhos, cervejas e licores finos. Dessa maneira, compreendemos que os víveres recebem prestígios variados que reproduzem a desigualdade enraizada na sociedade pernambucana.

Freyre (2013, p. 25), defende que

Os trabalhadores dos grandes engenhos e das grandes fazendas patriarcais do Brasil dos meados do século XIX eram de ordinário **bem alimentados e recebiam cuidados dos senhores como se fossem – depõe um observador estrangeiro – uma “grande família de crianças”**. Tinham três refeições por dia e um pouco de aguardente de manhã. A primeira refeição constituía de farinha ou pirão, com frutas e aguardente. Ao meio-dia, faziam uma refeição muito substancial, de carne ou peixe. À noitinha, feijão-preto, arroz e verduras. Nos dias feriados, era costume, em alguns engenhos e em algumas fazendas – grandes engenhos e grandes fazendas, note-se bem –, matar um boi para o regalo de escravos e dar-lhes aguardente, que os tornava alegres e os animava para os batuques (Grifo nosso).

Percebemos, no trecho acima, uma ideia romantizada do período escravocrata, em virtude de que os escravizados não tinham alimentação farta. Por isso muitos críticos discordam das teorias freyrianas a respeito da diversidade de alimentos ingeridos e capacidade nutricional da alimentação das pessoas escravizadas, em vista disso é interessante confrontar suas afirmações com as de outros pesquisadores. Como vimos, Gilberto Freyre deu muita atenção aos costumes alimentares do Nordeste brasileiro, acima de tudo, da Zona da Mata Sul de

Pernambuco, por meio de considerações que envolvem conhecimentos geográficos, antropológicos, nutricionais, sociológicos e assim por diante. Portanto, suas produções podem favorecer em sala de aula o ensino da disciplina de História.

Carlos Drummond de Andrade escreveu um poema em homenagem a Freyre e versos das estrofes evidenciam a atenção do escritor para com a alimentação:

Velhos retratos;
receitas de carurus e guisados;
as tortas Ruas Direitas;
os esplendores passados;

a linha negra do leite
coagulando-se em doçura;
as rezas à luz do azeite;
o sexo na cama escura;

a casa-grande; a senzala;
inda os remorsos mais vivos,
tudo ressurgue e me fala,
grande Gilberto, em teus livros.
(Andrade, 1955).

Já as estrofes iniciais do poema “Casa-grande & Senzala”, de autoria do poeta brasileiro Manuel Bandeira, produção essa que se encontra presente no início da 51 edição do livro de mesmo título do escritor Gilberto Freyre, apresenta:

Casa-grande & senzala,
Grande livro que fala
Desta nossa leseira
Brasileira.

Mas com aquele forte
Cheiro e sabor do Norte
— Dos engenhos de cana
(Massangana!) (...).
(Bandeira, 1986).

Em suma, os escritos de Freyre levam-nos a analisarmos que a culinária pernambucana dispõe de ampla variedade de pratos, bebidas e outros comestíveis próprios da região, como as frutas locais. Ainda apresentam informações que possibilitam compreender que um dos marcos característicos da gastronomia regional se refere a abundância de receitas que utilizam o açúcar como um dos principais ingredientes. Porque o mesmo é adicionado ao preparo de bolos, doces e outros pratos produzidos de múltiplos jeitos, herança deixada sobretudo pela cozinha portuguesa que era muito adepta ao consumo de comidas adocicadas. Logo, receitas

européias foram incorporadas com adaptações à dieta alimentar brasileira, bem como produtos originários ou trazidos pelos exploradores são acrescidos ao açúcar e compõem o cardápio da gastronomia pernambucana (Freyre, 1997; Albertim, 2020).

Por fim, quanto às preferências do próprio autor nessa dicotomia entre hábitos alimentares europeus e brasileiros, e mais detidamente quanto aos alimentos carregados de açúcares e seus agentes/suas agências, vale retornar aos seus preciosos diários. Em uma entrada de 1925, ainda jovem e antes das obras que o consagraram, Gilberto Freyre (2012, p. 467), expôs seu dicotômico exercício alimentar sem estipular uma hierarquia entre alimentos regionais e estrangeiros, mas deixou evidente que prefere aqueles feitos de modo mais artesanal possível:

Eu, por mim, se por um lado sou entusiasta de caviar com champagne e de outras finas iguarias europeias, por outro, aprecio, e muito, comidas as mais plebeias e, para o europeu, exóticas. E com relação a certos quitutes, certos doces, sobretudo prefiro os de rua aos feitos requintadamente em casa. Arroz-doce, por exemplo, não há, para mim, como o de rua. O mesmo digo da tapioca. Do grude. As pretas de tabuleiro parece que, no preparo de uns tantos quitutes, dispõem de uns quindins ignorados pelas sinhás brancas.

Portanto, olhemos para a cozinha de Pernambuco e comparemo-la a receita de um prato feito pelas mãos de muitos indivíduos. Uma pessoa escolhe a comida a ser feita, outra adapta os ingredientes necessários e uma terceira incorpora novos produtos ao preparo. Isso para dizer que não devemos enxergar a culinária pernambucana como tendo sido formada pela contribuição de um único grupo.

A Cozinha brasileira possui uma intensa variedade de comidas e bebidas que caracterizam as localidades a partir de aspectos como a ocupação populacional do local que envolve a predominância de diferentes grupos originários e hegemonia de sujeitos provenientes de outros continentes durante o processo de exploração do território. E da natureza, pois o ecossistema influi determinantemente nos biomas das regiões, designando paisagem, flora e fauna. O que leva a disponibilidade heterogênea de gêneros alimentícios e o relativo aspecto interfere na composição das receitas, por esse motivo é comum que os locais detenham o domínio de iguarias contendo a presença de produtos de origem vegetal que peculiarizam o lugar.

Comentar sobre a alimentação de Pernambucano é algo que aguça o paladar, porque se trata de um estado que detém uma culinária diversa, singular e muito saborosa. Tem Cozido e pirão de chambaril, carne de sol, arrumadinho, sarapatel, buchada, galinha de cabidela (Figura 5), feijoada, peixada, caranguejada, tapioca,

cuscutz, goiabada, pamonha, mungunzá ou canjica, e muitas outras comidas que são apreciadas de maneiras e por pessoas diferentes nos municípios do estado.

Figura 5 – Galinha de cabidela



Fonte: Acervo pessoal, 10 de março de 2024.

Ao se tratar de um único estado pode haver a impressão de que se fala de um mesmo modo de comer, como se a alimentação fosse um aspecto estático/homogêneo. Não obstante, deve-se enxergar a culinária de Pernambuco de forma amplificada, tendo a compreensão que não se trata de um único ponto de expressividade cultural, mas de um elemento pluralizante. Logo não se tem a mesa pernambucana, mas mesas que são compostas por distintas iguarias ou que se apresentam de modo distinto de um lugar para o outro. Dessa forma, a cozinha litorânea se difere da sertaneja, bem como da metropolitana, e assim por diante.

Nessa perspectiva, Gilberto Freyre é um dos escritores que favorecem a compreensão da miscigenação envolvida na formação da mesa nordestina, especialmente a do estado de Pernambuco. E o aprofundamento de tais conhecimentos podem favorecer o Ensino de História por se tratar de aspectos

cotidianos da vida dos estudantes. Por isso, no próximo capítulo abordaremos o Ensino de História, evidenciando dilemas e novas perspectivas, assim como iremos interligar a discussão com a História da Alimentação para apresentá-la como tema inovador para o Ensino de História nos Anos Finais do Ensino Fundamental.

3 A HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO E O ENSINO DE HISTÓRIA: ALGUNS APONTAMENTOS PARA O FAVORECIMENTO DE UMA APRENDIZAGEM QUE SE APROXIME DO COTIDIANO EXPERIMENTADO PELOS ALUNOS

A História enquanto um campo científico que estuda as relações das mulheres e homens com o tempo histórico torna possível que tal compreensão suceda por múltiplas ópticas. Não existe uma receita pronta que deva ser seguida para o Ensino de História, condição que torna abrangente o campo de possibilidades dos historiadores. Entretanto, até muito recentemente, a História encontrava-se aprisionada aos episódios consumados por pessoas afamadas que seguiam um parâmetro homogêneo envolvendo sexo masculino, cor branca, origem europeia e religião Católica Apostólica Romana. Vivemos em uma sociedade que é sinônimo de mistura, constituída acima de trocas, voluntárias e involuntárias, histórico-culturais que desencadearam a precisão do alargamento dos tópicos históricos para que os invisíveis passassem a ser enxergados e reconhecidos pelo processo historiográfico.

Tal extensão colocou em visibilidade o cotidiano com suas dinâmicas corriqueiras inerentes que se unem ao modo de vida adotado pelos indivíduos, principalmente pelas pessoas comuns, as heroínas e os heróis do dia a dia que podem e devem ser objeto de estudo da História para evitar seu silenciamento, esquecimento e apagamento do passado (Boutier, Julia, 1998). Se reconhecer dentro de um contexto histórico desperta a compreensão para a grandiosidade que envolve o ato de criar e reproduzir histórias, pois não se trata de algo análogo que acontece seguindo a linearidade, mas os fatos acontecem simultaneamente e são protagonizados por sujeitos de múltiplos credos, etnias, condições sociais etc.

Por esse motivo, neste capítulo iremos analisar as contribuições da História da Alimentação para o Ensino de História mediante o estudo de obras que debatem a temática. Felizmente, muitos estudiosos já estão observando o quão importante é o campo da alimentação e considerando-o para estudos com fins específicos. Se alimentar é uma imprescindibilidade dos seres vivos, entretanto o ser humano atribui sentido à prática, o que justifica o fato de a mesma servir de ponto de entendimento das demandas históricas, antropológicas e de outras áreas do saber.

Vale apontar que por muito tempo a historiografia não definiu proximidade com a trajetória dos historiadores, assim como o Ensino de História não procurou

falar de igual para igual com os discentes. A distância firmada definiu barreiras que limitam a visão das pessoas para a importância da História (Santos, 2023).

Para tanto, o capítulo estará subdividido em três tópicos centrais. A primeira subdivisão “História de quem ou para quem? Principais impasses e concepções modernas para um Ensino de História atrativo”. Irá apresentar as problemáticas relacionadas a História ensinada em sala de aula nos Anos Finais do Ensino Fundamental, trazendo a discussão o apontamento de novas temáticas capazes de favorecer a aprendizagem em classe dos saberes históricos. Se tratando do segundo tópico “História da Alimentação enquanto objeto de estudo da História”, o mesmo irá demonstrar a História da Alimentação, colocando em evidência o quanto a comida é algo que consegue dialogar com todos os âmbitos da vida humana. E, por sua amplitude, ser um aspecto interdisciplinar capaz de cooperar em um Ensino de História mais atrativo, pois se trata de algo presente no cotidiano dos discentes.

Na terceira divisão intitulada “hábitos alimentares e conhecimentos históricos”, faremos a conexão entre o Ensino de História e a História da Alimentação, exteriorizando as contribuições da temática alimentação para um ensino que dialogue com as experiências pessoais cotidianas das alunas e alunos. No mais, as partes foram fundamentadas graças a realização de pesquisa bibliográfica que possibilitou o contato e análise de livros, monografias, dissertações, teses e artigos científicos.

3.1 HISTÓRIA DE QUEM OU PARA QUEM? PRINCIPAIS IMPASSES E CONCEPÇÕES MODERNAS PARA UM ENSINO DE HISTÓRIA ATRATIVO

No decorrer dos estágios curriculares supervisionados obrigatórios durante o Curso de Licenciatura em História, observei nas classes que muitos estudantes se mostraram alheios aos temas da História aludidos, pareciam que não tinham entusiasmo pelas aulas e demonstravam não ver sentido no que aprendiam. Em vista disso, pensar a História enquanto área que consegue levar as pessoas a se enxergarem dentro dos contextos históricos, a partir do reconhecimento da trajetória individual e/ou familiar, bem como de parâmetros comparativos da dimensão passado/presente/futuro, desperta a necessidade de analisar os debates atuais que envolvem o Ensino de História. Nessa perspectiva, é impossível falar da História sem rememorar o caminho pessoal percorrido nos diversos níveis acadêmicos. Conforme o Currículo de Pernambuco para o Ensino Fundamental (2017, p. 512):

O conhecimento histórico emerge como disciplina com pretensões científicas no século XIX. Associada, em grande medida, ao aparecimento dos Estados Modernos e arrogando-se a responsabilidade de contar a história desses Estados e, por conseguinte, da formação da nação e do povo, necessários a constituição de cada um deles, ficava, portanto, **reservada à História a função** de estabelecer os marcos, os feitos, os fatos e o panteão de heróis que teriam sido responsáveis pela história da nação e **da construção de uma dada identidade nacional** (Grifo nosso).

Dessa maneira, analisamos que a disciplina de História inicialmente chega a sala de aula tencionando o estabelecimento de símbolos identitários e narrativas similares que objetivavam a formação de uma identidade nacional que devesse ser reconhecida no território com unanimidade, para legitimação de uma nacionalidade. Logo, os relatos preliminares fundavam-se na elite política, se mantendo assim por muito tempo, como se somente esse grupo fossem os únicos sujeitos históricos.

De acordo com Bittencourt (2008, p. 67):

As lembranças de muitos alunos da História escolar e os livros escolares produzidos no século XIX indicam o predomínio de um método de ensino voltado para a memorização. **Aprender História significava saber de cor nomes e fatos com suas datas, repetindo exatamente o que estava escrito no livro ou copiado nos cadernos** (Grifo nosso).

Em vista disso, a História, frequentemente limitada à prática da memorização das informações básicas dos fatos históricos consagrados, logo foi enxergada como campo científico sem grandes relevâncias para formação cidadã e acadêmica dos indivíduos. Muitos professores a instruíam tendo como base primordial os informes contidos no livro didático da disciplina, usando a leitura, interpretação superficial e resolução dos questionários presentes no relativo material de apoio como o caminho recorrente para se chegar à resolução das questões apresentadas aos estudantes. Em que a principal finalidade do método consiste no cumprimento das exigências básicas para aprovação nas unidades estudadas ao longo dos anos letivos.

Conforme Bittencourt (2008, p. 61):

O ensino de História associava-se a lições de leitura, para que se aprendesse a ler utilizando **temas que incitassem a imaginação dos meninos e fortificassem o senso moral por meio de deveres para com a Pátria e seus governantes**. Assim, desde o início da organização do sistema escolar, a proposta de ensino de História voltava-se para uma formação moral e cívica, condição que se acentuou no decorrer dos séculos XIX e XX. Os conteúdos passaram a ser elaborados para construir uma idéia de nação

associada à pátria, integradas como eixos indissolúveis (Grifo nosso).

Nesse sentido, analisamos que além do discente ter que estudar de forma repetitiva e com variadas complexidades episódios da História constantemente associados a política, ainda tinha que se deparar com aulas monótonas que não chamavam atenção para os conteúdos. Ainda hoje existe o foco exagerado nas conjunturas políticas, como se a trajetória das mulheres e homens fossem pautadas unicamente no cenário político. Situação que pode ser facilmente observada a partir do estudo atento dos temas destacados em cada volume das coleções de livros didáticos de História. É evidente que é relevante para a formação das pessoas discutir a política da sua nação, mas tão essencial quanto debater política é discutir religião, cultura, economia, desigualdades, práticas discriminatórias e questões do cotidiano.

Também precisamos lidar com a utilização contínua das ferramentas tecnológicas, as quais disputam a sala de aula com a postura acadêmica dos professores, o uso de metodologias corriqueiras e tratamento de temas distantes do dia a dia dos discentes. Circunstâncias que podem fazer com que o aluno dê mais espaço, por exemplo, às redes sociais do que aos conteúdos discutidos na classe.

Os docentes de História enquanto mediadores dos conhecimentos, a pessoa que irá construir a ponte que levará o estudante a aprender determinados saberes históricos, tem que analisar regularmente a metodologia que emprega na sala de aula, bem como ter atenção com os temas que transmitem e o tempo que gasta explorando cada um deles, estando atento ao comportamento dos educandos na classe.

Em conformidade com Bittencourt (2008, p. 137):

Atualmente, **uma das maiores dificuldades dos professores de História é selecionar os conteúdos históricos apropriados para as diferentes situações escolares.** A autonomia do trabalho docente inclui, entre outros aspectos, a escolha dos conteúdos históricos para as diferentes salas de aula. Trata-se de optar por manter os denominados conteúdos tradicionais ou selecionar conteúdos significativos para um público escolar proveniente de diferentes condições sociais e culturais e de adequá-los a situações de trabalho com métodos e recursos didáticos diversos (Grifo nosso).

A cada sociedade os professores se deparam com novos desafios para ensinar História, mediar saberes na sala de aula é uma tarefa que exige um olhar cuidadoso dos educadores para o público escolar. Cada estudante encontra-se inserido em uma realidade social, econômica, religiosa e cultural, e a escola deve contemplar a todos de forma igualitária tendo atenção para as especificidades.

Portanto, o Ensino de História deve procurar dialogar com todos os discentes, sem distinções e/ou dessemelhanças, trazendo à tona elementos que façam parte das conjunturas em que os mesmos encontram-se inseridos para que se reconheçam como sujeitos históricos e compreendam que todos são fazedores da História.

O/a docente não escolhe aleatoriamente o que vai ensinar, suas escolhas são guiadas pelas prescrições contidas em normativas como a LDB: Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, a BNCC, os Parâmetros Curriculares Nacionais e o Currículo Estadual. Assim como a estrutura do livro didático de História se adequa às determinações do PNLD. Como também as escolas possuem seus próprios Projetos Políticos Pedagógicos que interferem nas seleções temáticas feitas pelos educadores. Mesmo tendo que seguir múltiplas regulamentações, a missão de levar o Ensino de História a dialogar com as demandas atuais é de responsabilidade das professoras e professores. São eles que podem fazer com que os discentes encontrem sentido no que aprendem e na maneira em que se dá a aprendizagem.

Segundo Bento (2003, p. 01):

Consideramos que, aprender e ensinar História vai muito além dos muros das escolas, entendendo-o como um aprendizado para vida, dessa forma, uma reflexão sobre o ensino escolar da história, de seus conceitos e preocupações estruturantes atende a uma busca pela compreensão do papel exercido pelo conhecimento histórico nas sociedades contemporâneas, marcadas profundamente pelos impactos causados pelas inovações técnicas e tecnológicas que instituem novas linguagens e necessidades para os indivíduos, com as quais eles passam a ter que lidar buscando significá-las temporalmente, dando a elas um sentido (Grifo nosso).

A História é uma disciplina escolar de grande valia para formação humana e acadêmica das pessoas, por meio dela é possível que os estudantes assimilem aspectos da sua própria trajetória histórica. Assim como se reconheçam dentro de conjunturas culturais com características identitárias próprias. Além de levar ao entendimento de aspectos mais gerais que refletem as dinâmicas da contemporaneidade, levando ao discernimento de porque determinados fenômenos ainda se fazem presente, enquanto outros se perderam com o passar dos tempos. A História leva a criticidade dos sujeitos, porém para que isso aconteça, o ensino deve ser pensado como estratégia para formar pessoas protagonistas da própria história com olhar atento para desigualdades e práticas discriminatórias (Bento, 2003).

Consoante Bento (2003, p. 03):

(...) para se pensar o ensino de história hoje; temos que vencer o desafio de criar novas maneiras de formar e capacitar às novas gerações de nossa sociedade, **considerando que é necessário trabalhar com as mentalidades de diferentes grupos sociais e com múltiplas informações que permeiam a vida social** em uma época profundamente marcada pelo impacto de novas tecnologias que aceleram e dinamizam as relações entre pessoas, grupos e instituições, possibilitando um acesso múltiplo e variável a fontes diversas de informação que também ajudam a compor a consciência histórica de grupos e de indivíduos (Grifo nosso).

Por esse ponto de vista e levando em consideração o cenário inicial excludente e circunscrito em que a História se constitui na qualidade de disciplina escolar, que tencionava unicamente a discussão de narrativas de senso político, instituição harmoniosa de símbolos nacionais identitários para formação de uma nacionalidade coletiva, podemos compreender que foi a Escola dos Annales que ampliou o campo de olhar e inteligência da História, democratizando a visão de que todos são fazedores e reprodutores da História. Isto é, a de que a narrativa de todos importam e deve ser considerada pelas historiadoras e historiadores (Bento, 2003).

Tal aspecto fez com que os relativos profissionais encontrem um leque maior de possibilidades investigativas, assim como tornou praticável a consulta a diferentes fontes produzidas pelas mulheres e homens nas sociedades. Por esse motivo, a saúde, a alimentação, as festividades e as religiões servem como objetos de estudo tanto quanto os elementos políticos e episódios de guerra (Bento, 2003). A abertura de fontes e objetos de estudos ofertadas aos historiadores se reflete no âmbito escolar. Já que oportuniza os professores para que tenham a possibilidade de explorar diferentes linguagens produzidas pelas pessoas no dia a dia e utilizadas pelos historiadores para o desenvolvimento das suas pesquisas. Por conseguinte, a seleção deve ter como alvo o propósito do ensino que se almeja construir.

De acordo com Pinsky (2010, p. 07, grifo do autor):

Reflexões sobre a **“criação” do fato** histórico ensinado nas aulas de História, as metodologias e as linguagens usadas na **divulgação do saber histórico**, as **abordagens**, conceituais e práticas, a **seleção de conteúdos** e a sempre atual questão **“para que serve?”** têm sido feitas com competência por educadores e historiadores preocupados com o ensino-aprendizagem, em obras ao alcance de todos os interessados em aprimorar seu trabalho com os alunos.

A historiadora e editora Carla Bassanezi Pinsky organizou um livro denominado *Novos temas nas aulas de História* (2010), que reúne produções de historiadoras e historiadores que se propuseram a apresentar novas propostas

temáticas para o Ensino de História dinâmico, bem como sinalizar a releitura de alguns tópicos reconhecidos como clássicos. Cada produção que constitui a obra foi concebida atentando às seguintes questões: a importância do tema, conceitos e conteúdos, sugestões de trabalho, obras e leituras, e materiais didáticos alternativos.

Para a autora, “A proposta de *Novos temas nas aulas de História* é a de que todos os temas apresentados podem e devem ser incorporados como parte do olhar sobre a história no ensino e daí para novas e enriquecedoras visões de mundo” (2010, p. 09). Dentre as temáticas apontadas no livro para o Ensino de História, estão: biografias, relações de gênero, direitos humanos, cultura, alimentação, corpo, história regional, ciência e tecnologia, meio ambiente e história integrada. Se tratando da parte que faz referência a alimentação, Pinsky (2010, p. 11), comenta que seu texto

(...) mostra que a alimentação está ligada a questões culturais, religiosas, sociais, ambientais e econômicas. A busca por recursos alimentares mobilizou nossos ancestrais, desenvolveu a escrita, ergueu impérios, provocou revoluções, fomentou trocas comerciais e o intercâmbio cultural, possibilitou o surgimento do capitalismo e esteve nas origens da globalidade. Diversos problemas atuais envolvem estoques, produção e distribuição mundial dos alimentos; o estudo do passado ajuda a compreendê-los.

Não somente a obra organizada por Pinsky aponta a alimentação como tema capaz de favorecer o Ensino de História, mas outros estudiosos e historiadores já estão vendo as dimensões que incluem a alimentação pelo viés das humanidades. Maria Cecília Barreto Amorim Pilla e Everton Luiz Simon (2023), argumentam que nas últimas décadas a temática da alimentação tem sido cada vez mais analisada por inúmeras ciências. A busca pela alimentação saudável causada por questões estéticas e/ou ocasionadas por problemas de saúde tem despertado o investimento em alimentos saudáveis, assim como têm crescido a exportação de certos gêneros alimentícios. Fatores que colocam a alimentação nos debates atuais, logo o mercado editorial tem investido muito na alimentação e em seus aspectos conexos.

Conforme Pilla e Simon (2023, p. 08), nas duas últimas

(...) décadas os livros que envolvem história, sociologia, filosofia, nutrição, saúde, entre outras relacionadas à alimentação e gastronomia invadiram o mercado editorial brasileiro e mundial. Atualmente, só a Editora SENAC, de São Paulo, tem disponíveis cerca de 223 livros que tratam da cozinha, confeitaria, panificação, entre outros. Se procurarmos pelo *site* da Livraria da Travessa pela palavra-chave “alimentação”, encontraremos 228 títulos. Quando utilizamos para busca a palavra-chave “história da alimentação”, na conta da *Amazon* Brasil, encontramos 299 indicações.

A quantidade de produções de múltiplos feitiços disponíveis que tratam da alimentação no âmbito da História, acessíveis de forma virtual ou física, tem possibilitado a realização de inúmeros estudos que utilizam a História da Alimentação como objeto principal. Condição que tem levado ao entendimento dos acontecimentos históricos por meio de comidas e bebidas que fazem parte da mesa de pessoas comuns, não de sua totalidade porque sabemos que a insegurança alimentar é uma infeliz realidade que assombra a vida de muitos brasileiros.

Segundo Alessandra Komar (2022, p. 14):

A alimentação está ligada à sobrevivência da espécie humana, é imprescindível à satisfação das necessidades biológicas; **comer é uma experiência vital comum a todas as pessoas, mas sua dimensão cultural é posta em relevo pela ação social.** Entende-se que as práticas alimentares vão desde os procedimentos relacionados à preparação do alimento e ao seu consumo propriamente dito, à subjetividade que inclui sua identidade cultural, à condição social, à religiosidade e às memórias familiares que perpassam uma experiência diária, e podem ser tomadas como um reflexo da garantia de sobrevivência e perpetuação de sua cultura. **Deve-se assim reconhecer que o alimento transformado em comida também é portador de significados e de representações históricas** (Grifo nosso).

Pensar historicamente a alimentação é algo que pode aproximar a Ciência dos estudantes, rompendo barreiras que foram postas no início de sua consolidação enquanto disciplina escolar e pela historiografia que centralizava-se na figura de uns em detrimento de outros. Em conformidade com Komar (2022), a comida é capaz de contar histórias, narrativas essas que se consolidam no desenrolar do dia a dia, na troca intergeracional, são resultantes de momentos intimistas ou de conhecimentos orais repassados no seio familiar ou na comunidade. A cozinha consolidou-se como espaço de trocas afetivas, culturais, históricas etc., conseqüentemente, seus produtos: os alimentos ali produzidos, conseguem exprimir traços dos corpos sociais em que encontram-se inseridos, revelando abundantes informações históricas.

Por isso a historicidade que envolve a comida consegue fazer com que os estudantes se entendam como fazedores de histórias, reconhecendo que a construção histórica sucede pela participação de todos sem distinções de nenhuma natureza. Se inserir dentro do processo de construção histórica dinamiza o fazer historiográfico e sua introdução à sala de aula, visto que a História não acontece alheia às mulheres e homens que singularizam o território brasileiro (Komar, 2022).

Ainda é notável que existem focos desiguais que acabam dando maior

visibilidade à trajetória de um indivíduo quando comparada com a do outro. Exemplificativamente, a presidenta ou presidente da República será mais realçado pelos historiadores e professores de História do que dona Maria ou seu José que são feirantes de uma cidadezinha do interior do Brasil. Mesmo em meio a registros e tratamentos dessemelhantes, é importante o entendimento de que a narrativa de todos importa. Negros, indígenas, mulheres, pessoas LGBTQIAPN+ e deficientes, entre outros sujeitos primitivamente invisibilizados, devem ser enxergados pela historiografia contemporânea e suas narrativas aproveitadas no Ensino de História.

A História é uma disciplina com capacidade de preparar a pessoa para atuar além do meio acadêmico, quando mediada de forma democrática, isto é, com a inclusão de temas abrangentes e olhar inclusivo, a Ciência favorece também a compreensão de símbolos culturais, desperta o sentimento de pertencimento identitário e reconhecimento pessoal, familiar e/ou comunitária. Antes de uma criança ou adolescente aprender acerca de determinada pessoa que protagonizou específico evento afamado, é interessante que saiba a respeito das suas próprias raízes históricas, sobre os legados dos seus ancestrais, entendendo direitos conquistados, símbolos culturais intrínsecos, episódios de resistência e outras coisas mais.

Além do mais, ainda hoje o livro didático permanece sendo a principal ferramenta de apoio dos docentes que ensinam História, sobretudo quando se trata dos Anos Iniciais e Finais do Ensino Fundamental. Consequentemente, torna-se perceptível que existem eixos temáticos que “estão muito vinculados à formação do Estado-nação e aos arranjos institucionais ‘vistos de cima’” (Junior, 2020, p. 210). Em outras palavras, a história escolar continua dando maior visibilidade a temas que não despertam tanta curiosidade dos discentes, pois se distancia das realidades experimentadas no seu cotidiano. Não que tais assuntos não sejam importantes de serem estudados nas classes das escolas brasileiras, mas assim como eles existem muitos outros conteúdos que podem enriquecer as aulas da disciplina de História, sendo a alimentação um dos tópicos que vem despertando atenção (Junior, 2020).

De acordo com Guilherme Antunes Junior (2020, p. 209):

A partir dos temas encontrados nos livros didáticos e nos currículos básicos do 7º ano do ensino fundamental, verifica-se que ainda há predominância de conteúdos referentes ao medievo voltados para a história política. Entretanto, os objetos com os quais os alunos entram em contato são contextualizados em uma perspectiva que ainda considera a política como elemento intrínseco ao Estado, aos grupos dominantes e às organizações

institucionalizadas. Com isso, faz-se necessário sugerir projetos que inter-relacionem as práticas políticas aos sujeitos históricos, demonstrando que as relações de poder estão em todos os campos da sociedade.

Para construção da monografia no Curso de Licenciatura em História, consultamos quatro coleções de livros didáticos de História dos Anos Finais do Ensino Fundamental e chegamos a resultados semelhantes com os alcançados nos estudos realizados por Junior (2020). Uma das observações refere-se ao fato de que os conteúdos dos volumes das coleções são expostos seguindo certa linearidade, existe a intensa presença da Idade Média e proeminência da História política. A saliência da História política ocorre por meio de explicações que colocam em destaque indivíduos e eventos afamados na construção historiográfica tradicional, são exposições restritivas que somente dão destaque aos grupos dominantes (Junior, 2020).

Então, discussões atuais nas humanidades têm apontado a necessidade de incluir conteúdos relacionados ao cotidiano experimentado pelas pessoas comuns, nesse ínterim e se tratando da alimentação, Junior (2020, p. 210), argumenta que

(...) questionamentos relacionados à alimentação permitem que o professor possa construir temas para aplicar em sala de aula a partir da história das práticas alimentares. Isso porque há uma rica documentação disponível sobre a temática, e que vai além dos recortes factuais já consolidados.

Nesse sentido, o docente consegue ensinar História através de um caminho que pode se tornar mais atrativo para os estudantes. A comida marca a vida das pessoas, assim como sua ausência é uma problemática muito difícil de lidar. Estudar sobre o que se come e entender a razão pela qual se come, diferente dos animais, os seres humanos atribuíram significados ao que ingerem e a maneira como o processo acontece, bem como desenvolveram hábitos que envolvem a união formada por meio do ato de comer. Momentos à mesa ou preparando refeições, regras ou restrições alimentares, comportamentos à mesa ou a significação atribuída aos alimentos, essas e outras questões podem ser apresentadas como caminhos para condução de conhecimentos históricos. Em conformidade com Junior (2020, p. 226):

A história da alimentação pode ser um interessante caminho a ser explorado como tema em sala de aula. Há uma considerável quantidade de fontes iconográficas disponíveis na rede mundial de computadores, sem necessidade de pagamento por *copyright*, desde que estejam presentes as devidas referências. Também há livros de cozinha ainda preservados no espaço doméstico das pessoas. Além disso, a cultura alimentar pode ser experimentada dentro de outras temáticas e recortes cronológicos.

A história da alimentação no Brasil no período colonial, por exemplo, guarda uma fecunda variedade de elementos ainda existentes em nossa memória afetiva, como as receitas trazidas e compartilhadas pela população de matriz africana. As fontes históricas, embora dispersas, constituem matéria de reflexão acerca das nossas relações culturais com o alimento, as formas de preparo, os utensílios, o convívio com o outro, a memória, os saberes tradicionais etc. Podemos construir novas ações e metodologias para identificar e preservar identidades, formas diferentes de visão de mundo e culturas ameaçadas. E isso pode começar na sala de aula (Grifo nosso).

A introdução da temática alimentação nas aulas da disciplina de História é capaz de cooperar para aprendizagens globalizantes. Tal caminho é possível por causa dos inúmeros materiais que encontram-se disponíveis para pesquisa, alguns deles exploram os aspectos ligados à alimentação, enquanto outros apresentam perquirições feitas considerando os hábitos alimentares dentro das humanidades. Os estudos concluídos são de grande valia, tanto embaçam a realização de novas pesquisas, quanto auxiliam os professores a introduzirem o tema na sala de aula.

A nossa sociedade mudou, junto com o perfil dos estudantes e determinações curriculares. Hoje os educadores disputam a atenção na classe com as redes sociais em rápidos intervalos semanais, pois sabemos que são mínimos os horários reservados para as aulas de História nos diferentes níveis da Educação Básica brasileira. A memorização, por mais que possa contribuir para a obtenção de conhecimentos, é um método questionável que leva facilmente ao esquecimento das informações que são decoradas com finalidades próprias como resolução de questionários, apresentação de trabalhos e solução de atividades avaliativas ao final das unidades temáticas. Uma aprendizagem passageira quando comparada aos métodos empregues que tem a finalidade de despertar o senso crítico / criticidade.

As cozinhas são espaços de convivência, lugar que não serve somente para o preparo das refeições cotidianas, no entanto também configura-se em um local de troca afetiva e desperta momentos de interação. Mesmo em meio a rotinas cansativas, porque parece que o ser humano enfrenta uma corrida contínua contra o passar do tempo que por sua vez aparenta ter um ritmo cada vez mais acelerado, cozinhar é uma prática que não caiu em desuso. Inclusive, existem famílias que preservam cadernos ou livros de receitas e recriam comidas intrínsecas à trajetória familiar.

Para Tavares (2018, p. 07):

O cenário da comida afetiva rompe padrões e restringe o trabalho ao domínio da cozinha. A refeição é concebida como uma experiência transcendental, na qual a atmosfera, a cozinha, os aromas, os vinhos, a decoração e a

segurança são conferidos àquele que prepara o alimento.

O mesmo autor acrescenta:

O ato de cozinhar com afeto possui significados que estão enraizados no cerne familiar, um prato tradicional feito pela mãe que vai passando de geração em geração. O afeto e o gosto de se fazer uma comida estão diretamente ligados ao sujeito, despertando ou não sentimento. É na reunião familiar que acontece o encontro em torno da mesa. O modo de preparo é por vezes, afetuoso, memoriando aquele que tem aptidão para tal, ficando marcado no âmbito familiar (Tavares, 2018, p. 18-19).

Nessa perspectiva, evidenciamos que existe o lado humanizado da cozinha que tem a potencialidade de marcar a vida das pessoas de diferentes faixas etárias, em virtude de que ela pode ser enxergada como um espaço de convivência, proximidade, interação e propício para vivência de momentos em conjunto. Sentar ao redor da mesa, na companhia de pessoas queridas, para apreciar comidas e/ou bebidas produzidas com carinho, é um acontecimento com a capacidade de fortalecer as relações afetivas e despertar lembranças que podem se tornar inesquecíveis.

Por essas e outras razões, o tratamento do tópico alimentação consegue proporcionar saberes multidisciplinares que envolvem a compreensão de fatos históricos, o reconhecimento da trajetória de grupos invisibilizados, a preservação e continuidade de elementos culturais, a título de exemplo, os doces ofertados a Cosme e Damião e o banquete à base de milho ofertado a São João e a Xangô nos Acorda Povo⁶. Além do mais, a alimentação está presente ou desencadeou guerras, a comida marca discursos políticos ou acarretou a constituição de políticas públicas, os alimentos recebem valores e significados ou são proibidos em específicas religiões, assim como exteriorizam relações de poder e gênero e desigualdades, ou melhor, a alimentação estabelece vínculo com todas as dimensões da vida das pessoas.

Consequentemente, é interessante que o nosso olhar se volte para a consumação de pesquisas que analisam a História da Alimentação como objeto de estudo da História, observando o percurso percorrido pelos estudiosos das áreas e os achados que coadjuva para uma melhor compreensão dos ganhos possíveis ao introduzi-la nas aulas de História durante os Anos Finais do Ensino Fundamental.

⁶ Evento realizado no mês de junho para homenagear Xangô e São João Batista.

3.2 A HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO ENQUANTO OBJETO DE ESTUDO DA HISTÓRIA

O progresso da alimentação acompanha o desenvolvimento humano, a princípio, as mulheres e homens nômades tinham uma alimentação baseada nos víveres disponíveis na natureza. Dessa maneira existia a coleta de produtos de origem vegetal e a caça e pesca de diferentes animais. Depois, com a produção de ferramentas, as pessoas iniciaram o processo de aprimoramento dos alimentos, bem como a desenvolvimento do fogo fez com que os humanos começassem a aplicar novas técnicas ao preparar as refeições diárias (Flandrin, Montanari, 2018).

Já o surgimento da agricultura, fruto da observação feminina, despertou uma série de mudanças no cotidiano das pessoas, como a adoção de um novo estilo de vida, já que os indivíduos passaram a fixar morada nas regiões propícias para o cultivo, dando início a formação de agrupamentos geograficamente delimitados. Assim como o excedente produzido motivou as primeiras trocas comerciais entre grupos que mais tarde deu origem ao comércio (Flandrin, Montanari, 2018).

Desde os primórdios, é observável a divisão do trabalho entre os gêneros feminino e masculino, voltada nos primeiros tempos para o que cabia às mulheres e homens fazerem referentes à coleta, preparo, armazenamento e conservação dos gêneros alimentícios. Inicialmente, cabia aos homens a responsabilidade de caçar e pescar para conseguir os alimentos, enquanto a sua preparação ficava a cargo das mulheres. Mesmo diante de notáveis mudanças sociais, a cozinha das casas consolidou-se enquanto espaço de atuação e predominância feminina. No período de exploração das Américas, foi lugar de aproveitamento forçado da mão de obra das mulheres indígenas e africanas, que recebiam ordens das senhoras europeias e tinham a responsabilidade de cuidar do espaço doméstico, preparar e servir as refeições, cuidar das crianças e muitas delas foram violentadas sexualmente pelos senhores das residências, os colonos/senhores de engenhos (Alves, 2022).

A alimentação reproduz relações de poder que podem ser percebidas a partir da subordinação de um grupo humano para com o outro, enquanto uns servem, outros são servidos. Durante a distribuição das refeições era comum também que as partes das carnes fossem servidas a partir do nível de qualidade e posição dentro da família, cabendo as melhores partes a uma escala de hierarquia que considerava primeiro o chefe da família, depois os adultos homens, as mulheres e por último as crianças.

Bem como é notável que os alimentos recebiam distintos prestígios, sendo eles categorizados em produtos de primeira, segunda, terceira e assim por diante, e cada nível destinava-se às pessoas de uma classe social. Por isso historicamente as pessoas se alimentam de forma desproporcional, o que evidencia desigualdades sociais e econômicas que se perpetuam na coletividade (Freyre, 2004).

A escassez alimentar ou o aumento do preço de determinados gêneros alimentícios protagonizou episódios conflituosos, assim como estratégias eram criadas para que os militares e as pessoas comuns tivessem acesso às comidas nos momentos de guerra e de massacre. A título de exemplo, o Diário de Anne Frank expõe com uma riqueza de detalhes como foi sua rotina alimentar em um esconderijo de judeus que tentavam sobreviver do holocausto durante a Segunda Guerra Mundial. De maneira muito esmiuçada a adolescente discorre como os alimentos eram comprados, preparados e conservados, também comenta sobre as refeições realizadas, descreve receitas e explica que os víveres eram ofertados, em datas especiais como aniversários, como presentes entre os indivíduos do abrigo.

Em certa passagem, Frank (2020, p. 276-277), narra:

Segunda-feira, 3 de abril de 1944

Minha querida Kitty,

Ao contrário do que costumo fazer, vou dar uma descrição detalhada da situação alimentar, já que está se tornando uma situação difícil e importante, não somente aqui no Anexo, mas em toda a Holanda, em toda a Europa e mesmo no resto do mundo. Nos 21 meses em que vivemos aqui, passamos por muitos ciclos alimentares – logo você entenderá o que isso significa. Um ciclo alimentar é um período em que só temos um prato específico ou um tipo de verdura para comer. Durante longo tempo, só tivemos endívias. Endívia assim, endívia assado, endívia com purê de batatas, caçarola de endívia com purê de batatas. Depois é espinafre, seguido por couve, salsão, pepinos, tomates, chucrute, e por aí vai. Não é muito divertido quando, por exemplo, você tem de comer chucrute todos os dias no almoço e no jantar, mas, com fome, você acaba aceitando um bocadinho de coisas. Agora, porém, estamos passando pelo período mais delicioso de todos, porque não temos nenhuma verdura. Nosso almoço durante a semana consiste em feijão, sopa de ervilha, batata com bolinhos, guisado de batata, e, pela graça de Deus, cenouras podres ou nabos, e em seguida voltamos ao feijão. Por causa da escassez de pão, comemos batatas em todas as refeições, a começar pelo café da manhã, mas, aí, nós as fritamos um pouco. Para fazer sopa, usamos feijão, batatas, pacotes de sopa de legumes, pacotes de sopa de galinha e pacotes de sopa de feijão. O feijão entra em tudo, até no pão. No jantar, comemos sempre batata com imitação de molho de carne e – graças a Deus ainda temos – salada de beterraba. Preciso falar dos bolinhos. Nós os fazemos com farinha do governo, água e fermento. Eles ficam tão grudentos e duros que a gente parece ter pedras no estômago, mas tudo bem! O ponto alto de nossa semana é uma fatia de salsicha de fígado e a geleia no pão com manteiga. Mas ainda estamos vivos, e na maior parte do tempo isso também tem um gosto bom!

Além da alimentação marcar episódios de guerra, como visto pelas narrativas de Anne Frank, também esteve presente em momentos ligados a política. Exemplificativamente, o doce infantil brigadeiro de origem brasileira se popularizou no país durante a campanha presidencial do Brigadeiro Eduardo Gomes, em 1945, que disputou e perdeu a eleição para Eurico Gaspar Dutra. O jovem Eduardo Gomes chamava atenção, especialmente das mulheres, por sua aparência e jovialidade, na época, como forma de homenageá-lo, uma doceira chamada Heloísa Nabuco criou um doce e o denominou como brigadeiro (Portal Band Receitas, 2021).

O doce foi distribuído em alguns momentos durante a campanha eleitoral e noutros instantes foi comercializado como estratégia para arrecadação de renda direcionada a propaganda eleitoral do candidato que adotou o bordão “vote no brigadeiro que é bonito e solteiro” (Portal Band Receitas, 2021). Além do mais, a distribuição de gêneros alimentícios para as pessoas mais pobres era uma das artimanhas para manutenção dos votos de cabrestos durante o coronelismo no Brasil. Ação que continua sendo praticada nos períodos eleitorais dos dias atuais, especialmente nas cidades do interior dos estados brasileiros, como tática de conquista de voto da população que lida diariamente com a insegurança alimentar.

A fome marca o cotidiano de 70 milhões de brasileiros, conforme dados apresentados pela Agência Brasil em julho de 2023, e isso derivou na criação de políticas públicas que tencionam amenizar os danos deixados na vida das pessoas pela fome ou alimentação precária. Nessas circunstâncias, ao longo de diferentes governos foram compostos órgãos que receberam nomes distintos que tinham a finalidade de combater a fome e desnutrição no Brasil, na atualidade podemos mencionar “o Guia Alimentar para a população brasileira, Fome Zero e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA)” (Portal Agência Brasil, 2023; Portal Politize, 2022).

No âmbito das religiões, existem condutas que são executadas como forma de sacrifício ou sacralização para o alcance de graças pessoais, pedidos de perdão ou maneira de glorificação, a título de exemplo tempo o jejum e a penitência. No jejum há o suplício pela não ingestão de alimentos por um determinado período de tempo, enquanto na penitência a limitação se dá de alimentos e/ou bebidas escolhidas e em dias determinados de modo íntimo. Existem crenças que proíbem a ingestão de precisos comestíveis como comidas que contém o sangue dos animais e carnes de

porco, enquanto outros víveres são vedados em distintos dias do ano. Como ocorre o impedimento, pela igreja Católica Apostólica Romana, do consumo de carne vermelha na quinta e sexta-feira santa da semana que antecede a Páscoa. Também existem alimentos que recebem valores distintos nas doutrinas e outras religiões, como as de matriz africana, que cultuam o hábito da oferta de múltiplas iguarias aos orixás (Flandrin, Montanari, 2018; Correia, 2009; Correia, 2020).

A comida particulariza a vida humana como um todo, por isso despertou no primeiro momento o interesse da Antropologia que procura, através do olhar nas dinâmicas alimentares dos povos, investigar suas marcas culturais, dentre outras coisas, constitui uma forte corrente de estudo intitulada Antropologia da Alimentação. Quando se trata da atenção da História para a alimentação, mesmo em ritmo mais lento, hoje as historiadoras e historiadores nacionais e internacionais têm dedicado bastante valia ao universo alimentar na qualidade de objeto de estudo. O que tem consolidado a História da Alimentação e vem fazendo com que a mesma esteja cada vez mais inserida nos diálogos contemporâneos das Humanidades.

Os historiadores Ulpiano Toledo Bezerra de Meneses e Henrique Carneiro (1977), apresentam um panorama da História da Alimentação na qualidade de campo de estudo. Salientam que somente na segunda metade do século a História da Alimentação vem apresentando, dentro da História e de outras ciências sociais, características específicas de reconhecimento que envolvem o estabelecimento de objetos e interesses investigativos que englobam vários traços das sociedades.

Entretanto, para tal formação, inicialmente houve a atenção de outras áreas de saberes para o entendimento dos fenômenos e atributos relacionados à alimentação. Isto é, primeiro algumas disciplinas voltaram seus olhares para as demandas alimentares, se interessando pela comida e tudo que a envolvia, e só mais tarde a História enxergou na alimentação um assunto a ser explorado, constituindo assim a História da Alimentação que a cada dia vem sendo mais averiguada pelos pesquisadores em âmbito global (Meneses, Carneiro, 1977).

Existem várias discussões e dúvidas a respeito dos principais ângulos da História da Alimentação, considerações próprias – em certos momentos os pontos de vista apresentam similitudes, noutros instantes demonstram divergências – de um pesquisador para outro. Se tratando de Meneses e Carneiro (1977), para eles o campo concentra-se nos seguintes enfoques: biológico, econômico, social, cultural e filosófico. Os enfoques despertaram curiosidade em tempos históricos próprios e

ganharam proporção a partir da consolidação da História da Alimentação.

No que diz respeito ao enfoque biológico, para os mesmos historiadores, desde a Antiguidade que a perspectiva tornou-se objeto possível de ser analisado e aprofundado devido a alcançabilidade de um acervo de informações e conhecimentos que foi possível de ser construído pela relação do panorama com o campo da Nutrição. Não é de hoje que a alimentação e saúde constroem ricos diálogos, por isso é inevitável verificar sinais da História da Alimentação em estudos produzidos pela História da Saúde, algo parecido acontece no âmbito da Nutrição. O que torna intrínseco o elo: alimentação, nutrição e saúde (Meneses, Carneiro, 1977).

Por essa razão, já na Antiguidade existiam produções que favorecem o entendimento das questões alimentares no âmbito biológico e foram úteis para a História da Alimentação, a título de exemplo: literatura médica, sobretudo de gregos e romanos; tratados; obras concebidas pela História da Medicina; teorias nutricionais; prescrições dietéticas; a etnomedicina; estatísticas; censos e outros registros oficiais no campo da alimentação das sociedades. Já no Renascimento, estudos desencadeados pela Botânica e Zoologia foram reaproveitados para o entendimento das problemáticas alimentares (Meneses, Carneiro, 1977).

Conforme Meneses e Carneiro (1977, p. 13):

Hoje não se contesta que os grandes problemas de base biológica não podem ser encaminhados apenas no âmbito restrito da nutrição. Basta apontar alguns temas críticos – fome e patologias alimentares, segurança alimentar, jejuns e dietas, demografia, adoção/rejeição de alimentos, gosto – para não falar de temáticas mais amplas como a evolução biológica ou os processos nutricionais adaptativos: são todos temas imbricados em outras dimensões (Grifo nosso).

Percebe-se que inicialmente as perquirições da Nutrição voltavam-se à percepção do metabolismo humano, em outras palavras, dedicavam olhar especial para o processo de digestão. Com o desenrolar dos tempos históricos, é notável que os estudos atuais relacionados à Nutrição têm se voltado para a abordagem de demandas que vão além das questões biológicas. Exemplificativamente, hoje em dia a Nutrição investiga as relações de poder presentes no universo alimentar; exploram o jejum enquanto prática de subordinação; assim como dilemas políticos, sociais e culturais; a dieta, os transtornos alimentares como anorexia e bulimia; o valor atribuído aos alimentos nas regiões; as melhorias nutricionais, e assim por diante. Contudo, os estudos nutricionais não são suficientes para compreensão da amplitude que

envolve a alimentação, por isso outros enfoques são enxergados como essenciais (Meneses, Carneiro, 1977).

Quanto ao enfoque econômico, verifica-se que inicialmente o mesmo suscitou o interesse da História, logo depois da Geografia. Assim, considera-se a obtenção e utilização econômica do alimento em diferentes momentos históricos, ponderando o seguinte processo: “(...) processamento, consumo e ingestão, armazenamento, transporte, comercialização e distribuição” (Meneses, Carneiro, 1997, p. 15).

O pertinente ponto de vista foi veementemente influenciada pelas novas visões da História outorgadas pelo movimento historiográfico Escola dos Annales, a corrente historiográfica *Nouvelle Histoire* (Nova História), e pelas concepções marxistas, ou seja, algumas das ideias defendidas por Karl Marx. Dessa maneira, sucedeu a análise em relação a conexão de mulheres e homens em múltiplos contextos da História com ações que envolvem carestia, fome, urbanização e industrialização. Não obstante, o enfoque é tido como insuficiente para compreensão das dinâmicas humanas nos tempos históricos (Meneses, Carneiro, 1997).

O enfoque social encontra-se inserido em todos os estudos que são direcionados à alimentação. Uma vez que é intrínseco a qualquer objeto de atenção relativo ao universo alimentar e as relações sócio-políticas e/ou sócio-culturais estabelecidas. Portanto, é conceituado enquanto ponto de atenção que coadjuva para discussões voltadas ao discernimento das dinâmicas de poder que envolvem o ato humano de se alimentar. No que concerne ao enfoque cultural, o mesmo não se atenta somente à necessidade física das pessoas de se alimentarem, porém atenta-se nas formas de preparo e consumo enquanto “(...) espaços de articulação de sentidos, valores, mentalidades, etc.”. Busca também interpretar a gramática alimentar que possui a finalidade de aprofundar os atos de comer e beber, assim como as significações atribuídas à alimentação na qualidade de formadores de identidades sociais inconfundíveis (Meneses, Carneiro, 1997, p. 17).

Sobre o enfoque filosófico, esse possui um desenvolvimento recente quando comparado aos demais citados acima, logo não existem muitos aprofundamentos em relação aos seus quesitos de curiosidades. Sabe-se, contudo, que o enfoque busca explorar a posição dos filósofos diante da sensação de prazer, da formulação de preconceitos e da solidificação de uma ética da alimentação. Conforme Meneses e Carneiro (1977, p. 18), “Discorre sobre o valor do prazer de comer, as obrigações implícitas, as virtudes morais da hospitalidade e da temperança”. Em suma, aborda

as relativas questões: “(...) a fome enquanto problema ético, a segurança alimentar, o respeito à vida animal e às condições ambientais, a moralidade das modernas biotecnologias, os aspectos culturais da ética da alimentação, etc.”.

Outrossim, os estudos desencadeados por outras áreas de conhecimentos, por campos científicos como a Antropologia, Arqueologia, Sociologia, Geografia e Psicologia, auxiliaram para o despertar do interesse que acarretou na organização de profusos saberes dentro da História voltados à alimentação das pessoas em distintos momentos da trajetória da humanidade (Meneses, Carneiro, 1997).

Segundo Santos (2005, p. 11), a consolidação da História da Alimentação enquanto campo de estudos no interior da História foi possível devido ao acentuado investimento editorial mundial, intensificado nos anos 70. Em outras palavras, a produção e disseminação de inúmeras obras que abordam a alimentação mediante os enfoques: “(...) social, cultural, econômico, político, tecnológico, nutricional ou antropológico”. Ainda ocorreu o surgimento de espaços em universidades nacionais e internacionais visando o estudo para aprofundamento das problemáticas alimentares, por conseguinte, decorreu o desenvolvimento de pesquisas científicas que conseguiram articular História e alimentação através de um viés interdisciplinar.

É importante acrescentar que os ensaios franceses foram cruciais para o firmamento da História da Alimentação. Bem como considera-se que a publicação de duas obras pioneiras despertaram a atenção dos historiadores para o mecanismo alimentar, que são: *A Fisiologia do Gosto* (1825), de Brillat-Savarin e *História da Alimentação Vegetal da Pré-história aos Nossos Dias* (1932), de Adam Maurizio.

No entanto, segundo Santos (2005, p. 13):

(...) foi com F. Braudel, herdeiro de Febvre e Bloch, por meio dos conceitos de cultura material, que a História da Alimentação ganhou fisionomia definitiva no campo da pesquisa histórica. Inspirado nos textos de Lucien Febvre sobre a distribuição regional das gorduras e nos fundos de cozinha, Braudel, como o maior representante da segunda geração dos Annales, trabalhou o conceito de cultura material abrangendo os aspectos mais imediatos da sobrevivência humana: a comida, a habitação e o vestuário.

Por meio do surgimento de novos paradigmas, possibilitados especialmente pela Escola dos Annales e a Nova História, o campo da alimentação passou a ser enxergado com seriedade pelas historiadoras e historiadores em esfera internacional, mas nem todos os países depositaram, na mesma proporção, a dedicação e esquadramento do assunto. De acordo com Santos (2005, p. 17): “O volume da

produção historiográfica que trata da História da Alimentação no Brasil é ainda muito pobre, comparado com o ativo mercado editorial nos países europeus”.

Se tratando do Brasil, destacam-se nos primeiros momentos da estabilização da História da Alimentação no país produções de Luís da Câmara Cascudo, Gilberto Freyre, Roberto da Matta, Carlos Roberto Antunes dos Santos, Ivan Alves Filho, Roberto di Giovanni, Henrique Soares Carneiro e Dias Lopes. Através da popularidade do tema, muitas outras obras foram publicadas e trabalhos científicos foram difundidos em revistas, desenvolvidos monografias, dissertações e teses, criados grupos de estudo e pesquisa a nível de graduação e pós-graduação, e o mais (Santos, 2005).

Apesar disso, se tratando de uma única nação, é notável discrepâncias a partir do interesse pelo tópico alimentação de uma região para com a outra, havendo, a predominância de investimentos em pesquisas e do mercado editorial das regiões Sul e Sudeste brasileira ao ser comparada com a região Nordeste. Cenário que felizmente vem passando por mudanças favoráveis nos últimos 14 anos, pois percebe-se uma maior atenção dos historiadores nordestinos pelos assuntos da mesa. Assim como linhas de pesquisa de universidades estaduais e federais dos estados do Nordeste estão dando espaço para realização de trabalhos considerando os lugares da alimentação na História. Consoante Santos (2005, p. 20-21):

O campo da História da Alimentação é extremamente rico de possibilidades temáticas que se oferecem ao historiador da cultura e a outros profissionais, como aqueles da área da Nutrição, contemplando a culinária, a alimentação e seus rituais de comensalidade, bem como as práticas alimentares. Do exposto, a História da Alimentação, ocupando o seu lugar na História, busca estudar as preferências alimentares, a significação simbólica dos alimentos, as proibições dietéticas e religiosas, os hábitos culinários, a etiqueta e o comportamento à mesa e, de maneira geral, as relações que a alimentação mantém em cada sociedade com os mitos, a cultura e as estruturas sociais, ao sabor dos processos históricos.

Nesse sentido, a exploração da História da Alimentação no Ensino de História consegue tornar a interdisciplinaridade uma realidade na sala de aula, aproximando os alunos dos fatos históricos por meio de linguagens e objetos elementares. Hoje os profissionais em educação estão se atentando para os benefícios de introduzir o tema alimentação na classe, o que possibilita que a um clique na internet seja possível acessar o trabalho de pessoas que realizaram experiências concretas envolvendo o tratamento de questões contornando o universo alimentar (Pinsky, 2012).

Dessa forma, como neste trabalho não adentramos a sala de aula dos Anos

Finais do Ensino Fundamental para execução do plano de aula criado e incluído no terceiro capítulo deste trabalho, é fundamental no seguimento analisarmos experiências para o assentamento das ideias e hipóteses levantadas na dissertação.

3.3 HÁBITOS ALIMENTARES E CONHECIMENTOS HISTÓRICOS

Ao pesquisar na internet é possível encontrarmos uma gama considerável de trabalhos que exploram a alimentação dentro das aulas da disciplina de História. Na perspectiva de reforçar o quanto o tema pode auxiliar na formação de conhecimentos históricos seguindo um itinerário mais atrativo e que está presente no cenário desfrutado pelas alunas e alunos que estudam nos Anos Finais do Ensino Fundamental. Nesse sentido, destacamos algumas dessas produções em que seus achados reforçam as hipóteses levantadas na presente dissertação.

Segundo Santos (2005, p. 21):

Na cozinha, prevalece a arte de elaborar os alimentos e de lhes dar sabor e sentido. Nela, há a intimidade familiar, os investimentos afetivos, simbólicos, estéticos e econômicos. Em seu interior, despontam as relações de gênero, de geração, a distribuição das atividades que traduzem uma relação de mundo, um espaço rico em relações sociais, fazendo com que a mesa se constitua, efetivamente, num ritual de comensalidade. **A cozinha é, portanto, um espelho da sociedade, um microcosmo da sociedade, é a sua imagem.** Em vez de falar em cozinha, é melhor falar em cozinhas, no plural, porque elas mudam, transformam-se graças às influências e aos intercâmbios entre as populações, graças aos novos produtos e alimentos, graças às circulações de mercadorias (Grifo nosso).

A cozinha não é estática, assim como as comidas e bebidas não são isentas de significados/representações. Para exemplificar, fenômenos como a urbanização e globalização desencadearam o mercado de fast-food que cada vez mais têm modificado a rotina alimentar das pessoas desde a infância. A procura pela praticidade e rapidez no ato de preparo e consumo dos víveres vem gerando variadas problemáticas, como causando o surgimento de novas enfermidades como a obesidade infantil. Ademais, a cozinha tradicional, marcada pela consolidação de memórias gustativas que se relacionam com a trajetória pessoal/familiar/comunitária, vem perdendo espaço no cotidiano dos indivíduos. Hoje, muitos sujeitos se saciam sem observar a composição nutricional e os aspectos histórico-culturais que representam os alimentos que estão sendo consumidos. Para Santos (2005 p. 22):

É a civilização McDonald's que se impõe. O fast-food é o principal fenômeno de consumo do mundo globalizado, é o ícone da globalização, sendo que o sanduíche de hambúrguer, a pizza, a batata frita e os refrigerantes (CocaCola) ganham a preferência, principalmente entre os jovens, quando o mais importante é a praticidade e a rapidez. As crianças também devem ser incluídas nesse grupo, sendo grandes consumidoras do McDonald's. Hoje, os alimentos são comprados quase prontos para o consumo, daí a grande procura por fornos microondas, congelados, pré-cozidos, pré-temperados e alimentos com empacotamento a vácuo. **Essa praticidade e rapidez imposta pela sociedade contemporânea acabam derrubando as convenções ditas pela sociedade, construídas historicamente e pautadas pela tradição e pelos costumes. As refeições feitas em conjunto, em casa, com horário determinado e um cardápio planejado estão se tornando cada vez mais raras** (Grifo nosso).

Nesse sentido, é importante o trabalho da alimentação nas aulas da disciplina de História também para preservação da cozinha tradicional. Que por sua vez consegue manter viva memórias gustativas e lembranças singulares concernentes a momentos intimistas vinculados ao preparo ou consumo de comidas que recebem sentidos próprios no interior da família. Cozinhar ou fazer as refeições ao lado de pessoas queridas é uma atividade capaz de reforçar laços afetivos, por esse motivo, a manutenção da cozinha tradicional consegue solidificar sentimentos e apegos.

Abro um parêntese, figuradamente falando, para dizer que recorro das minhas experiências pessoais com a História e não vejo nenhuma lembrança na sala de aula quanto ao tratamento da temática alimentação. Na qualidade de estudante, confesso não ter tido muitas motivações para a aprendizagem dos conteúdos históricos por não encontrar sentido no que estava sendo ensinado nas unidades temáticas ao longo dos anos letivos, assim como tinha dificuldades para memorizar datas, os nomes dos personagens e acontecimentos afamados.

No decurso dos Anos Finais do Ensino Fundamental, tive a oportunidade de lidar com vários professores, mas as metodologias possuem similitudes, em virtude de que baseiam-se na leitura superficial, de páginas previamente indicadas pelo docente, do livro didático de História. A fim de resolver as atividades presentes no próprio material de apoio ou elaboradas e expostas pelo professor ou professora no quadro da sala de aula. Às aulas pareciam seguir uma rotina contínua e monótona que causava a sensação de desgaste, pois não havia traços inovadores capazes de chamar a atenção para os tópicos que estavam sendo transmitidos na classe.

O tempo passou, a sociedade sofreu modificações, o objeto da escola, as exigências curriculares e o perfil dos docentes e discentes não são mais os mesmos. Não obstante, estive defronte de um cenário muito parecido durante as observações

de aulas da disciplina de História durante os estágios curriculares supervisionados obrigatórios e não obrigatórios dos Cursos de Normal em Nível Médio e Licenciatura em História. O que levou à constatação de que a História continua sendo ensinada de maneira pouco atrativa, com enfoque exacerbado nos episódios voltados à Europa que são vinculados às guerras ou a história política, uma História apontada de cima para baixo sem conceder maiores visibilidades aos sujeitos comuns.

Camilla Pires de Sá (2020, p. 23), em um trabalho que desenvolveu denominado “Da cozinha para a sala de aula: o ensino de História e Literatura por meio das receitas culinárias”, repara o desinteresse de muitos estudantes por algumas disciplinas ensinadas, sendo a História uma delas. A mesma apontou que a História é um dos componentes curriculares que precisa ser trabalhado através de novas roupagens e com o envolvimento da interdisciplinaridade para realização de aulas dinâmicas capazes de despertar a curiosidade e interesse dos alunos para os assuntos trabalhados na classe. Então, considera a potencialidade das receitas culinárias para o Ensino de História atraente, defendendo que “(...) um simples conteúdo, presente no cotidiano de todos, pode trazer grandes aprendizados.”.

Nessa perspectiva, Sá (2020, p. 06), se propôs a fazer um estudo acerca do Ensino de História e Literatura por meio das receitas culinárias, apresentando que:

Quando pensamos na sala de aula, percebemos que nem todos os alunos são interessados pelas disciplinas, busca-se formas para realizar um trabalho que instigue o interesse dos mesmos, e nessa busca podemos trabalhar a interdisciplinaridade entre Literatura e História por meio das Receitas Culinárias. Através das receitas buscaremos fatos históricos: como surgiu a alimentação no Brasil? De onde veio? Todos conseguiram se alimentar da mesma forma e tinham acesso aos mesmos alimentos? São tantas perguntas que podemos partir de pressupostos históricos, buscando um melhor entendimento, quando se trata de alimentação.

A proposta de Sá (2020), sugere o tratamento na sala de aula de um trecho do livro *História da Alimentação no Brasil* (1998), de autoria de Luís Câmara Cascudo e da crônica *Sopa* (1967) de Rubem Alves, e exploração de uma das receitas presentes na crônica. Após a análise minuciosa dos relativos textos, Sá propõe realização de pesquisas individuais para uma melhor observação das partes que constituem os textos e suas relações com fenômenos sociais. Ainda indica que cada estudante comentasse sobre seu prato predileto e ao final fosse construído um mapa com as informações obtidas a partir das respostas dadas pelos discentes.

Sá (2020), também aconselha que seja solicitado que os estudantes escrevam textos relatando memórias individuais acerca dos almoços de domingo realizados em família, ao final as produções deveriam serem expostas em mural para visualização e leitura dos demais participantes da escola. Assim como recomenda o estabelecimento de relações de partes da crônica com contos de fadas clássicos que envolvam algum tipo de comida no enredo feito por pessoas más, podendo haver a apresentação e leitura da narrativa ou visualização do filme.

Com relação ao tratamento do trecho do livro *História da Alimentação no Brasil*, Sá (2020) indica que inicialmente o docente comente a respeito do processo de exploração do território brasileiro e levante explicações acerca do texto escolhido, constituindo sua relação entre a História do Brasil e os hábitos alimentares originários. Em seguida, os educadores podem solicitar que os discentes realizem pesquisas comparando o modo alimentar nos primórdios com as práticas alimentares na atualidade. Também investigando a interferência da cultura portuguesa na formação da cozinha brasileira, expondo em cartazes os resultados das buscas acrescentadas de ilustrações para organização de uma exposição na escola.

Em continuidade, Sá (2020) aponta a abordagem da receita culinária de uma sopa. No primeiro momento, sugere que o docente se prepare e faça a demonstração da receita na sala de aula, indagando as alunas e alunos para saber se a receita desperta alguma lembrança singular, devendo os mesmos fazerem o registro do momento intimista memorado. Em outra ocasião, sugere que haja a exteriorização de receitas de sopas de diferentes regiões brasileiras para análises comparativas relacionadas aos ingredientes e modos de preparo empregues.

Por fim, a autora recomenda que cada educando se responsabilize, levando em conta a condição econômica e social dos mesmos, para trazer à escola em dia previamente combinado um dos ingredientes que compõem a receita de sopa estudada para que haja a preparação e degustação conjunta na cozinha da escola. Para Sá (2020, p. 23), “Ao buscar a interdisciplinaridade entre Receitas Culinárias, História e Literatura, foi possível pensar em práticas que deixam as aulas dinâmicas e, de certa forma, instiguem o interesse dos alunos para com o assunto trabalhado”.

De acordo com Larissa Paiva Ancelmo dos Santos (2023, p. 11):

O estudo da alimentação em sala de aula permite ao professor de História estimular questionamentos embasados em dados concretos e contribuir para a formação de indivíduos mais conscientes. Além disso, a história da

alimentação mostra relações entre o passado e a realidade contemporânea, permitindo que os alunos visualizem o papel de cada um como agente da história. Por isso, o estudo da História da Alimentação é de grande importância para a compreensão da história e da sociedade como um todo.

Dessa maneira, Santos (2023), no trabalho “Livros Didáticos e Ensino de História: uma análise sobre a cultura alimentar na corte portuguesa no 8º ano”, investiga, mediante a análise de seis livros didáticos da disciplina de História aprovados pelo PNLD entre 2011 a 2022, os hábitos alimentares da corte portuguesa, melhor dizendo, as intensas mudanças ocasionadas pela chegada da família real no Brasil. Conforme o autor, ela congrega diferentes formas de produção e consumo dos alimentos: incorporação ou substituição de ingredientes nas receitas primitivas; efetivação de técnicas alimentares, incremento ou interposição nos modos de fazer originários; interferência nas formas de se comportar à mesa e vislumbrar a alimentação cotidiana; e (de)limitação das caracterizações e horários das refeições.

Assim como as decorrências engendradas que propiciam a visualidade de outros elementos da sociedade brasileira, por exemplo, do meio sócio-cultural. A observação das transformações e permanências concernentes à alimentação acarretadas pela chegada da corte portuguesa ao Brasil torna possível ainda o diagnóstico das desigualdades existentes no território que se perpetuam na época atual. Além do mais, em seus estudos, Santos (2023), também estabelece ponderações a respeito da acentuada utilização do livro didático como principal ferramenta de apoio dos professores para o Ensino de História na rede pública brasileira. Nesse cenário, reflete no tocante a estruturação dos LDs que conforme sua visão são construídos de forma homogênea, com forte interposição do estado.

Em conformidade com Santos (2023, p. 16),

(...) percebe-se nos livros a pouca objetividade e desatualização nos conteúdos, além de temáticas não desenvolvidas por perspectivas mais interessantes para os alunos, pois eles que possuirão esse recurso ao longo do ano escolar, e em virtude disso, devem ser pensados para os estudantes principalmente. No que concerne às temáticas desenvolvidas no livro, observa-se uma ausência de perspectivas mais plurais, como da história da alimentação, pois privilegia em sua composição os aspectos econômicos e políticos, tornando os livros com características homogêneas.

Nessa perspectiva, convém recordar que para composição do trabalho de conclusão de curso na graduação de Licenciatura em História, realizei a análise de quatro coleções de LDs, inclusive de conjuntos que apareceram na verificação de

Santos (2023), as coleções didáticas *Estudar História: Das origens dos homens à era digital*, *Sociedade & Cidadania*, e *Projeto Araribá – História* (Alves, 2021).

Outrossim, os LDs passam por um demorado e considerável processo de editoração que incluem inúmeros sujeitos com incumbências peculiares, assim como o edital do PNLD abrange diferentes fases para aprovação das composições que melhor se adequa às suas propostas, levando em consideração as deliberações educativas para cada estágio escolar e predileções subjetivas do mercado editorial. Entretanto, críticas aos livros didáticos de História é algo que se manifesta regularmente, principalmente porque além dos pontos indicados por Santos (2023), há a continuação pela escrita linear e o panorama extensivo europeu. Ainda o emprego de imagens com funções puramente ilustrativas e a colocação de atividades que não intervêm precisamente para geração de sujeitos críticos com habilidade para interferir na sociedade de maneira factual, eficiente e diligente.

Logo, Santos (2023, p. 28-29), conclui que a História da Alimentação

(...) durante o período da chegada da Família Real ao Brasil é um tema pouco explorado e negligenciado nos livros didáticos, visto que apenas 84% dos livros analisados não possuíam referências à alimentação do período. Essa falta de atenção para a alimentação e suas mudanças no contexto social e cultural da época, inibe uma compreensão mais profunda e crítica do período. Entende-se também que essa ausência está relacionada às limitações propostas pela BNCC, e por sua vez, necessita de atualizações para compor com mais rigidez essa temática em seus parâmetros. Apesar da limitação encontrada em ter livros de uma mesma editora para análise, destaca-se a necessidade de incluir essa perspectiva no ensino de história do Brasil. Isso pode ajudar a ampliar a compreensão dos estudantes sobre a história e cultura do país. Ademais, vale salientar a importância de mais pesquisas nessa área, para que ela seja reconhecida como um tópico fundamental para o entendimento da sociedade e da cultura brasileira.

Nesse âmbito, Santos (2023, p. 33-34) apresenta uma proposta de atividade para o Ensino de História envolvendo a alimentação. Deste modo, sugestiona a resolução de um questionário autoral que inclui a princípio a leitura e interpretação de recortes textuais voltadas à chegada da corte portuguesa no Rio de Janeiro. Em específico, a produção “A corte joanina e os novos hábitos alimentares: a mudança de sensibilidade expressa na Gazeta do Rio de Janeiro (1808-1821)” de Viana Junior e um trecho de outro texto publicado pela Gazeta do Rio de Janeiro (1808-1813).

Ato contínuo, o autor indica a análise crítica das produções lidas, orientada por questões que induzem o exame pormenorizado de hábitos alimentares, desigualdades, impactos sócio-culturais fomentados pelo Brasil por meio da chegada

da família real ao país. A fim de estudar trocas culturais espontâneas ou forçadamente engendradas que especificam a cozinha brasileira. Por último, propõe-se que os discentes realizem pesquisa individual tendo em vista a associação dos alimentos e práticas culturais atuais com a chegada da corte portuguesa ao território brasileiro em janeiro de 1808, explicitando influências, organização dos alimentos e a que camada social correspondem. Em conformidade com Santos (2023, p. 29):

A História da alimentação é um tema que merece atenção e estudo contínuo, pois está diretamente relacionada ao nosso modo de vida e à identidade cultural. Através da pesquisa e do estudo da alimentação, é possível compreender melhor a história e tradições, bem como identificar as mudanças e transformações pelas quais a sociedade brasileira passou ao longo do tempo (Grifo nosso).

Por esse motivo, destacar a alimentação para o Ensino de História ou observar estudos já realizados favorece com que professoras e professores observem o potencial do tema para elaboração de aulas que possam ser melhor recepcionadas pelos estudantes. Mediante o despertar do interesse pessoal para os acontecimentos históricos vistos por meio de questões alimentares com teor multidisciplinar e maior envolvimento nas discussões e atividades realizadas na sala de aula por ser algo que faz parte da vivência que é comum e habitual aos alunos.

Comer, enquanto atividade de saciação é algo feito cotidianamente, é evidente que não se pode esquecer das pessoas que lidam diariamente com a problemática da fome. Adversidade estrutural impulsionada por circunstâncias como a elevação da taxa de desemprego, desastres ambientais e contratempos de outras naturezas. A ação de conduzir um alimento ou bebida até a boca enquadra uma série de inter-relações que passam despercebidas no dia a dia, o favoritismo ou única opção de comida espelha discrepâncias que estão enraizadas no corpo social.

De acordo com Adriana Sassi de Oliveira (2018, p. 21-22):

Muitos são os autores que destacam a importância do estudo da História da Alimentação como um instrumento capaz de viabilizar os conhecimentos, entendimento e compreensão das mais diversas sociedades ao longo da história, pois a alimentação carrega consigo uma pluralidade de informações sobre os mais variados aspectos da existência humana, tais como: o alimento como definidor de identidades e trocas culturais; enquanto mediador de diferentes culturas; como símbolo de poder, de status e amizade; com ele, pôde-se perceber a história do cotidiano e das mentalidades, os aspectos sociais, econômicos, culturais e religiosos dos mais diversos agentes históricos (Grifo nosso).

Neste seguimento, Oliveira (2018, p. 14), em um trabalho nomeado “A História da Alimentação como ferramenta de Ensino de História”, busca “(...), averiguar o potencial com que a história da alimentação poderá contribuir no processo de construção do conhecimento histórico no cotidiano da sala de aula”. Para tanto, propôs a elaboração e aplicação de proposta metodológica de aprendizagem histórica, incluindo a realização de uma sequência de atividades e tratamento do tema alimentação na Idade Média. A concernente proposta foi posta em prática, em momentos distintos, no 7º Ano da Escola Municipal de Ensino Fundamental Castro Alves e no 1º Ano da Escola Estadual de Ensino Médio Cilon Rosa, ambas situadas no município de Santa Maria no estado do Rio Grande do Sul.

A princípio, a proposta foi realizada no 7º Ano, havendo a indicação inicial para o estudo dos costumes alimentares no medievo por meio do tópico feudalismo, a fim de perceber desproporções na alimentação dos grupos humanos da era em questão que revela desigualdades sócio-econômicas. Depois, Santos (2018), solicita a produção e exposição, em grupos, de maquetes que retratam o contexto medieval. Leitura cautelosa de trechos do livro didático de História usado pelo público alvo que denotam informações no tocante à presença da comida no panorama feudal, momento auxiliado pela exposição de imagens em slides acerca do assunto.

Sugere a análise de uma parte textual presente na obra intitulada "A Idade Média: nascimento do Ocidente", do historiador Hilário Franco Júnior e visualização de um trecho do filme “O Nome da Rosa”. Após observação e debate dos materiais indicados, cada discente junto a seus familiares deveriam preencher e entregar em data marcada um questionário “(...) sobre dietas, hábitos e costumes alimentares”, tencionando o alcance de informes respectivos a rotina alimentar e experiências vividas pelos alunos e sua família que envolvem a alimentação (Santos, 2018).

Indica a elaboração de quadro comparativo derivado das respostas dadas pelos estudantes e seus familiares, tendo como objetivo a comparação dos costumes alimentares atuais com os no medievo, ao final as informações foram sistematizadas em gráficos. Recomenda-se a montagem da mesa medieval para apresentação e degustação de víveres presentes na Idade Média que fazem parte da dieta dos brasileiros na contemporaneidade. Para finalizar, solicita a construção da memória da aula, assim dizendo, que os discentes façam uma produção textual comentando no tocante aos conhecimentos adquiridos na classe (Santos, 2018, p. 55).

No 1º Ano, a proposta foi desenvolvida de modo semelhante, incluiu a

realização de leitura de texto e imagens pertinentes ao regime alimentar medieval, tendo sido analisada a mesma parte da obra de Hilário Franco Júnior e assistido o trecho do filme mencionado antes para promoção de debates a respeito dos pontos exteriorizados. Houve o preenchimento, discussão e organização em gráficos das informações reconhecidas através de questionários; montagem e apreciação da mesa medieval; criação de quadro comparativo em relação a alimentação na Idade Média e na atualidade; e escrita da memória da aula. Santos (2018), comenta que alcançou resultados satisfatórios nas duas turmas de aplicação da proposta metodológica de aprendizagem histórica. De acordo com a mesma (2018, p. 86), a utilização da

(...) alimentação, como fonte alternativa a serviço da pesquisa histórica, não apenas contribuiu para o desenvolvimento de uma prática renovada de ensino, como também tornou o ensino um processo interessante, aprazível, participativo e envolvente. Resultando numa melhor compreensão e assimilação, por parte dos educando, do contexto histórico trabalhado, no sentido em que conseguiram realizar significativas considerações entre o passado e o presente, percebendo a importância do estudo do passado para compreender a permanência ou ruptura ou transformação da humanidade, através da tradição alimentar ao longo do tempo.

Por esse lado, é fundamental evidenciar que o estado de Pernambuco é detentor de uma culinária inconfundível, singularizada devido às trocas culturais que geraram pratos e bebidas exclusivas na localidade. As receitas são construções mútuas que compõem-se de conhecimentos, ingredientes e procedimentos de indígenas, africanos, europeus, asiáticos, e o mais. Consequentemente, ao selecionar um comestível e investigar sua origem é iminente a descoberta de informações conexas com o itinerário histórico da humanidade. A alimentação consegue auxiliar no Ensino de História pelo interior de uma via que merece ser cada vez mais percorrida pelos estudantes dos Anos Finais do Ensino Fundamental de todas as instituições de educação do Brasil. Em vista disso, é importante analisar a linguagem das receitas enquanto ferramenta para um Ensino de História atrativo.

Aprender nas aulas da disciplina de História os caminhos que os pratos e bebidas, que integram o conjunto das iguarias típicas do estado de Pernambuco, percorreram até chegarem às nossas mesas; compreender as especificidades históricas incorporadas nas descrições das receitas; enxergar a comida como objeto de infindas possibilidades investigativas, quer dizer, é preciso possibilitar com que as alunas e os alunos aprendam História mediante a combinação de saberes e sabores.

4 POR UMA ANÁLISE DE DAR ÁGUA NA BOCA: A LINGUAGEM DAS RECEITAS ENQUANTO FERRAMENTA DINÂMICA PARA ENSINAR HISTÓRIA

Por um lado, a alimentação foi o pano de fundo para um famoso caso de traição ocorrido no ano de 2022. A cantora internacional Shakira, após chegar de viagem, descobriu a traição do ex-jogador de futebol Piqué, seu marido há 11 anos, devido a ausência de pote de geleia. Notícia que repercutiu mundialmente e chamou atenção para detalhes dos parâmetros alimentares (Portal GSHOW, 2023).

Por outro, o cheiro do café quentinho que se alastra pela casa inteira, adentra a narina e causa a sensação de despertar para o dia, aquecendo o corpo para as labutas diárias. A dor de cabeça sentida pelos amantes do café por não ingeri-lo no começo da manhã ou a impressão que algumas pessoas sentem de que o dia somente começa depois da deglutição de um cafezinho. Não importa se espresso, cappuccino, irish coffee, mocha, duplo etc., pois a bebida é apreciada por muitos indivíduos e desperta sensações que vão além da saciação. Existem até pessoas que não apreciam seu sabor, porém se encantam com seu cheiro (Tavares, 2018).

A alimentação também pode ser uma genuína expressão de amor, o sabor da comida de mãe e avó, que é inigualável, poderia até ser reconhecido como uma das sete maravilhas do mundo. Por mais que tentemos reproduzir a receita dos pratos, mas comida de mãe e avó jamais consegue ser representada com a mesma perfeição de sabores e sentimentos. Em razão do seu gosto que demonstra carinho, seu cheiro proporciona aconchego, sua aparência encanta e seu preparo exprime amor, cuidado, gentileza e envolve bastante dedicação (Tavares, 2018).

Existem frutas e verduras que são um espetáculo de beleza e chamam atenção, inclusive dos sujeitos que não gostam de consumi-las, o verdadeiro “comer com os olhos”. Comumente todo indivíduo tem um ou mais prato preferido que aguça o paladar e/ou desperta memórias afetivas, na maior parte dos casos ligados à infância ou a momentos representativos da vida das pessoas (Tavares, 2018).

O jantar com o/a parceiro/a em datas especiais, o almoço de domingo com a família reunida, o churrasco de comemoração com os amigos, a ceia de natal etc. De modo profundo e singular, a comida marca nossas vidas, do nascimento à morte. O que seria das sessões de cinema sem a pipoca? Dos jantares românticos sem vinho? Das surpresas dos enamorados sem o chocolate? Dos jogos de futebol sem

cerveja? Dos aniversários infantis sem o brigadeiro? Do casamento sem o bolo de noiva? Da Bahia sem o acarajé. Comida caracteriza. Os comestíveis despertam lembranças satisfatórias, muitas delas intimistas, conseguem demonstrar gentileza e configuram as inúmeras situações da vida de um indivíduo (Tavares, 2018).

Compreendemos que a comida revela informações que vão além do ato de saciamento. Conseqüentemente, olhar para os comestíveis favorece uma ampla análise das condutas humanas em diferentes momentos históricos. Fora que a alimentação é um atributo de grande heterogeneidade que estabelece diálogo com outras esferas do corpo social. Em virtude de que é visível suas especificidades, pois mesmo se tratando de uma única localidade, ocorrem distinções e composições próprias que dão uma representação identitária ao lugar ou conjunto de pessoas.

Por exemplo, a gastronomia pernambucana foi constituída a partir da junção de saberes culinários de africanos escravizados, nativos indígenas e colonizadores europeus; o que originou uma infinidade de pratos e bebidas típicas dispersas nas distintas regiões do estado. Entretanto, é imprescindível elucidarmos que um local pode ter um marco culinário que se diferencie do outro, assim como é comum que a mesma iguaria passe por alterações no preparo e/ou na composição dos ingredientes.

Assim, nesta parte do trabalho, exploraremos duas receitas presentes no livro *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*, de Gilberto Freyre, edição publicada no ano de 1997. Também analisaremos a coleção de livros didáticos de História *Araribá mais: história*, de Ana Claudia Fernandes, aprovada na edição 2020 do PNLD para ser usada pelos estudantes dos Anos Finais do Ensino Fundamental durante o quadriênio 2020-2021-2022-2023.

Portanto, através do aprofundamento das produções referenciadas, ainda iremos ponderar a respeito de como os discentes podem aprender História em sala de aula mediante a linguagem das receitas. Para tanto, o capítulo encontra-se subdividido nos seguintes tópicos: a riqueza histórica dos cadernos e livros de receitas; e a Linguagem das Receitas, Livros Didáticos e Ensino de História.

4.1 A RIQUEZA HISTÓRICA DOS CADERNOS E LIVROS DE RECEITAS

Desde criança, ouvimos o quão importante é se alimentar. O hábito de fazer receitinhas com os pequenos, por exemplo, é uma atividade que tem a capacidade de

criar vínculos e consolidar lembranças afetuosas. Certamente você se recorda de algum prato que sua mãe ou avó preparava. Existem famílias que trazem consigo saberes culinários que são respeitados quase como heranças inegociáveis, transmitidos de geração em geração e mantido vivo sempre que algum membro da família os prepara. Sem falar da magia dos cadernos e livros de receitas que eram construídos com esmero e cuidado. Freyre (1997, p. 23), reflete que as receitas são

(...) uma arte que resiste a seu modo ao tempo, repetindo-se ou recriando-se, com a constância das suas excelências e até das suas sutilezas de sabor; afirmando-se, por essa repetição ou por essa recriação. Numa velha receita de doce ou de bolo há uma vida, uma constância, uma capacidade de vir vencendo o tempo sem vir transigindo com as modas nem capitulando, senão em pormenores, ante as inovações, que faltam às receitas de outros gêneros. Às receitas medicas, por exemplo. Uma receita médica de há um século é quase sempre um arcaísmo. Uma receita de bolo do tempo do padre Lopes Gama ou de doce dos dias de Machado de Assis que setenha tornado um bolo ou um doce clássico – como o sequilho de padre ou o doce de coco do romancista – continua atual, moderna, em dia com o paladar, se não humano, brasileiro (Grifo nosso).

Em uma época sem muita utilização das ferramentas tecnológicas digitais, a escrita foi a maneira mais escolhida para o registro das informações reconhecidas pelas pessoas como importantes. Consequentemente, podemos refletir a respeito do valor dado aos conhecimentos culinários e a intenção de preservá-los entre as gerações por meio da escrita em cadernos ou livros de receitas. A dedicação em sua escrita, o cuidado para registrar cada detalhe dos pratos feitos, ingredientes, modos de preparo, informações que não podiam se perder. Ademais, a receita consegue manter a vivacidade da iguaria, em virtude de que a cada recriação a comida vai se mantendo viva e atual entre os descendentes da família (Freyre, 1997; Tavares, 2018).

Ao tratar de Pernambuco, estado que possui uma culinária farta e constituída pela influência de indígenas, africanos e europeus, evidencia-se, pelo menos na margem litorânea e na Zona da Mata, a interferência da sociedade açucareira. Por isso, tornou-se uma região que dispõe de inúmeras comidas onde o açúcar é o principal ingrediente, destacando-se as receitas de bolos e doces. Conforme Freyre (2004, p. 124): “Sabe-se que algumas famílias de engenho do Nordeste ligaram o nome a doces e bolos finos, feitos em casa com todo o esmero e quase em segredo. Uma verdadeira liturgia do doce. Uma quase maçonaria de família ou de cozinha”.

Hoje, há uma infinidade de receitas divulgadas na internet; com apenas um clique, a pessoa pode aprender a produzir uma ampla variedade de pratos. Desse

modo, o caderno ou livro de receitas é uma construção que exhibe preocupação e delicadeza, um material que pode ser assimilado como uma herança simbólica. Cada prato descrito tem um valor representativo e por isso não pode ser esquecido, perdido com o passar do tempo. Também existem as iguarias que são verdadeiras relíquias para as famílias, pois envolvem valores sentimentais e tradições familiares que passam de avó para mãe, de mãe para filha, e assim sucessivamente.

Conforme Freyre (2004, p. 125),

A goiabada de Pernambuco por muito tempo foi doce feito liturgicamente em casa. Se hoje é um doce industrializado, um simples doce de lata sem mistério nenhum e quase sem gosto, a ponto de perder em sabor para a goiabada de Campos, teve seu período de glória nos grandes dias da civilização patriarcal do açúcar. A geléia de araçá, o doce de caju também. Em nossos dias, o bolo Sousa Leão, o bolo Cavalcanti, o bolo dr. Constâncio, o bolo do major, o Fonseca Ramos, o Guararapes resistem à industrialização, não só pela sua natureza mais complexa como pelo ciúme de sinhás-donas ilustres que conservam as receitas dos velhos bolos como jóias de família.

O depoimento em voga parece consolidar uma opinião já nutrida durante o início de sua vida adulta no Brasil, conforme exposto outrora (cf. 1.2), quando o autor apontou que preferia os “(...) doces de rua aos feitos requintadamente em casa (...)” (Freyre, 2012, p. 467) – quer dizer, aqueles fruto do aparato artesanal e concebidos por mãos humanas em vez do estéril maquinário industrial.

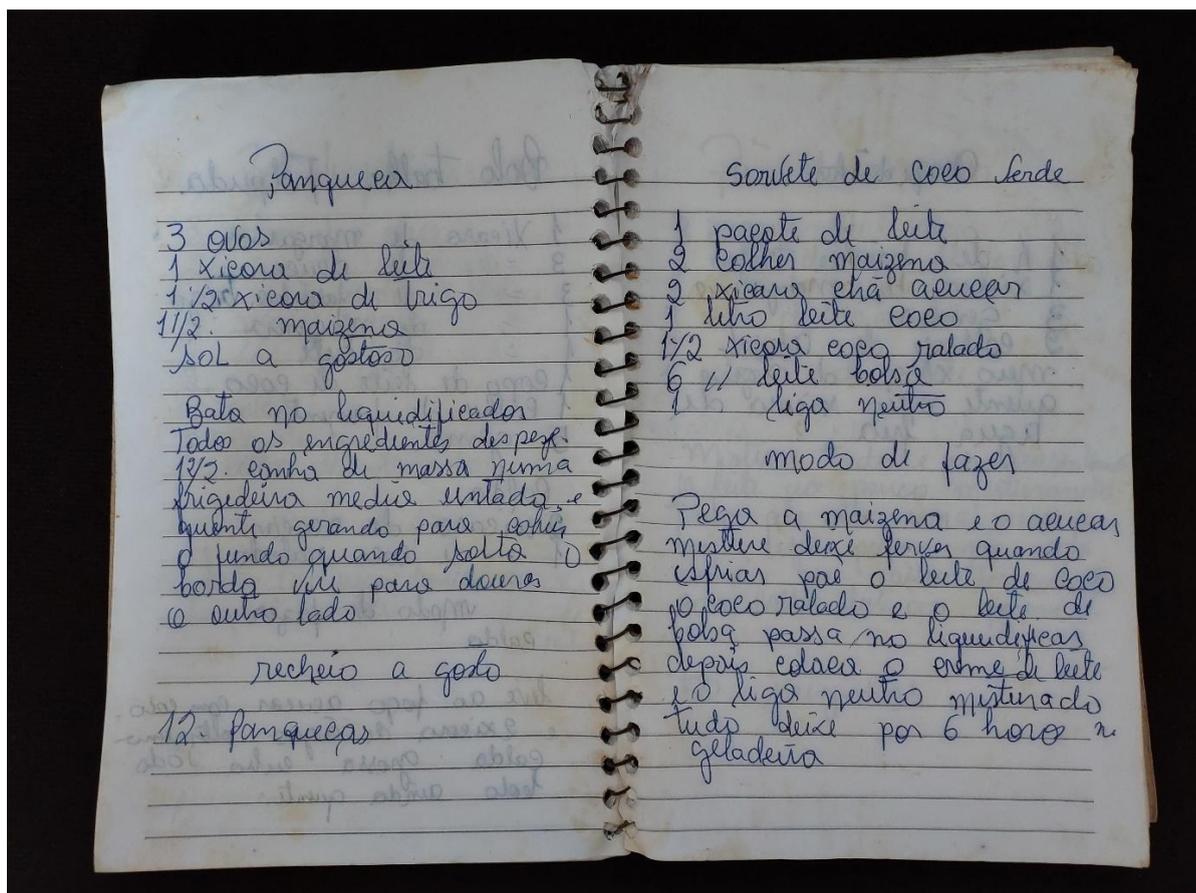
A preservação das receitas características das regiões representa uma forma de resistência da gastronomia tradicional frente ao processo de industrialização, uma estratégia que tem a finalidade de garantir sua continuidade. A rotina das pessoas vem passando por significativas mudanças e o consumo de comidas rápidas tem sido a estratégia adotada para alimentação diária. Com isso, é cada vez mais raro o hábito de preservar receitas de pratos e bebidas que fazem parte da história familiar do sujeito ou estão inseridos no processo histórico-cultural da localidade onde reside.

Em vista disso, recordo o caderno de receitas da minha mãe, confeccionado em uma encadernação simples, sem arame, com folhas amareladas, mas que nele reunia uma sequência de receitas escritas de uma maneira bastante minuciosa. Um verdadeiro caderno de “dar água na boca”, de modo que algumas receitas contidas no material já haviam sido provadas pela família e outras despertavam curiosidade de serem apreciadas. O que gerou o pedido para ela preparar, em datas festivas ou nos domingos, as comidas e bebidas que ainda não tinham sido degustadas.

Lembro ainda que, com medo de perder as receitas, na adolescência, foi feita

a transcrição esmiuçada de cada prato para um caderno de arame, uma escrita carregada de muita precaução para que nenhuma informação se perdesse no percurso da cópia (Figura 6). O caderno de receitas original se perdeu em processo de mudança de casa, porém a cópia feita segue sendo guardada com muito carinho.

Figura 6 – Caderno de receitas da minha mãe



Fonte: Acervo pessoal, 22 de outubro de 2023.

A comida consegue simbolizar afeto, conceber memórias e proporcionar satisfação, isto é, marca intensamente a vida das pessoas. Por todas suas nuances, a alimentação conseguiu chamar a atenção, inicialmente, da Antropologia, havendo uma consistente área de pesquisa que se chama Antropologia da Alimentação que estuda a dieta alimentar dos povos contextualizando-a com a cultura. Mais tarde, outros estudiosos começaram a explorá-la no campo das humanidades.

De acordo com Albertim (2020, p. 46-47),

Nos primeiros artigos de jornal publicados por Gilberto Freyre ainda na década de 1920, a culinária toma destaque como elemento para a

caracterização e entendimento sociológico do Nordeste. Nesses artigos, Freyre antecipa muitas das ideias do Congresso Regionalista de 1926 e esboça a espinha dorsal de *Açúcar*, o livro de 1939 que chocaria metade da intelectualidade brasileira. Com o subtítulo *Uma sociologia do doce*, o sociólogo (...) escandalizava ao se deter sobre assuntos considerados pejorativamente femininos e menores: receitas e técnicas de bolos e doces de famílias tradicionais nordestinas (Grifo nosso).

Analisemos tal impacto: um escritor da proporção de Gilberto Freyre, que se dedica em escrever no tocante as receitas e portador de uma escrita carregada de muito perfeccionismo quanto aos pratos consumidos pelas famílias pernambucanas; ele foi capaz de trocar os eventos célebres para comentar acerca de bolos, doces etc. Freyre conseguiu romper com muitas visões solidificadas que argumentam ser a cozinha um espaço de ocupação, interesse e predominância feminina. No livro *Açúcar*, o escritor exterioriza seu encantamento e interesse pela alimentação de maneira recorrente – efeito que também se fez sentir em produções preliminarmente publicadas, ou seja, nos livros *Casa-grande & Senzala* e *Nordeste*. Com efeito, em um trecho da obra *Nordeste*, Freyre (2004, p. 123), descreve:

As goiabadas, as marmeladas, os doces de caju perdiam o gosto da fruta para adquirir unicamente o do mel de engenho. Esses doces eram muito apreciados, particularmente o de goiaba, no tempo de Mansfield o doce mais característico da sobremesa das casas-grandes do Nordeste. As sinhás e os meninos eram doidos por doce; doidos por açúcar até em forma de alfenim, de alfeolo, de confeito, tão saboreados pelos meninos e pelas moças quanto o doce ou a geléia de goiaba e de araçá pelos senhores maduros e até pelos velhos.

Por esse ângulo, recordo minha infância vivida em um engenho denominado “Saboroso”, localizado na zona rural do município dos Barreiros – PE. Cidade que instalou, em sua fase áurea, duas usinas produtoras de cana-de-açúcar que funcionaram consecutivamente e manufaturaram grandes quantidades de açúcar, popularmente conhecidas como Usina Central Barreiros e Usina Una. Hoje, a cidade não se sustenta financeiramente da produção açucareira; as usinas faliram e só restam as ruínas que resistiram a grandes enchentes que afetaram o local em diferentes anos, pois ambas se localizavam próximas ao Rio Una. Contudo, muitos municípios continuam se sustentando com os árduos trabalhos desempenhados nos canaviais dispersos pela Zona da Mata Sul pernambucana (Barbosa, 2014).

Quanto ao consumo do açúcar, existem falas cotidianas que pontuam ser o café pernambucano o mais doce do Brasil. Assim como a culinária local é composta

por uma infinidade de doces e outros pratos que levam consideráveis adições de açúcares na sua preparação. Conjuntura que já foi preliminarmente percebida:

(...) diante dessas pirâmides de açúcar, que as iaiás de engenho fossem senhoras tão gordas; que os próprios senhores e sinhô-moços fossem muitos deles, enormes de gordos, alguns até obesos, como certos Wanderleys louros de Sirinhaém, ainda hoje doidos por mel de engenho com farinha; quebrando por amor dele ioiôs, as iaiás, as mucamas, as mães-pretas, os cavalos em criaturas voltuosamente gordas (Freyre, 2004, p. 124).

O açúcar não só foi enxergado de um jeito favorável, porque analisou-se as doenças causadas a partir do consumo em excesso do alimento, sendo elencado enfermidades como verme na barriga, cárie dentária e desnutrição. E depois, a cana foi apreciada e consumida entre as pessoas dos diferentes grupos sociais, como entre os escravizados. De acordo com Freyre, “Os moleques, com efeito, chupavam muita cana. Os meninos, também: muito rolete de cana. E além de alfenim, bebiam muita garapa, muito caldo de cana” (Freyre, 2004, p. 125). Em suma, a cana-de-açúcar, como o açúcar em si, foram vigorosamente agregados à dieta pernambucana.

Quem já residiu em engenho, logicamente depois do período escravocrata, certamente já se divertiu ao pegar uma cana no canavial, descascando-a com o auxílio de uma faca afiada, dividindo-a em pequenos roletes para chupá-la. Num descuido do dono do engenho e/ou dos seus trabalhadores de confiança, pessoas se reuniam, como se fosse um motivo festivo, com o desejo de se deliciarem com a cana *in natura*, sendo ainda hoje comum essa prática em engenhos que cultivam a planta.

Sem falar do quanto o caldo extraído da cana através do moedor, o caldo de cana (garapa), é apreciado por muitas pessoas. A bebida se popularizou pelas feiras pernambucanas; com muito ou pouco gelo, com a adição ou não de limão, acompanhado de pastel ou pão doce, sua degustação permanece enraizada no estado. Até mesmo existem lojas que estão vendendo-o em formato de rodízio.

Outrossim, Gilberto Freyre reflete o processo de industrialização e o quanto tal fenômeno pode descaracterizar a culinária tradicional (Figura 7), comprometendo seu resguardo. Conforme o escritor, a cozinha brasileira está passando por um sistema de degradação: “Em vez de açafão, a comida parece que leva cinza. O alimento de lata vem de tal modo substituindo o pilado e feito em casa que até em casas de engenho o estranho é recebido com doce de fábrica” (FREYRE, 2004, p. 179). Situação que alcançou maior proporção no século XXI, porque cada vez mais

os alimentos processados estão sendo consumidos pelos indivíduos, consumo que se inicia na infância, como efeito, as receitas típicas estão ficando esquecidas.

Figura 7 – Goiabada industrializada



Fonte: Acervo pessoal, 08 de abril de 2023.

É fundamental referir que Pernambuco retém uma série de patrimônios imateriais prescritos pela Assembleia Legislativa do Estado e registrados pela Fundação do Patrimônio Histórico e Artísticos de Pernambuco (Fundarpe). Felizmente a presente relação inclui bens de natureza gastronômica, sendo eles: Bolo Souza Leão (2008), Cachaça (2008), Cartola (2009) (Figura 8) e Bolo-de-rolô (2008) (Gaspar, 2010). Em dezembro do ano de 2023, o Conselho Estadual de Preservação do Patrimônio Cultural (CEPPC-PE) reconheceu o bolo de noiva como Patrimônio Cultural Imaterial de Pernambuco (Portal Cultura PE, 2023).

É necessário comentar que discussões permeiam o âmbito do reconhecimento desses patrimônios, pois levanta a seguinte questão: patrimônios para quem? Porque os bens possuem relação com os hábitos e as trajetórias dos sujeitos e grupos étnico-sociais, assim, a comida ou bebida pode ser significativa para algumas pessoas, enquanto para outros indivíduos pode não ter nenhum valor.

Figura 8 – Cartola



Fonte: Acervo pessoal, 15 de março de 2024.

Para Freyre (2013, p. 26), “(...) a sinhá-dona do sobrado, tanto quanto a da casa-grande de engenho ou de fazenda, (...) superintendia o preparo das refeições,

o fabrico de doces em conserva e em calda, o cozimento de bolos (...). O mesmo ainda coloca que anúncios de jornais da época noticiavam: “Negras crioulas peritas no preparo de doces.” (Freyre, 2013, p. 24). Tais elucidações evidenciam o quanto as receitas com adição de açúcares faziam parte da dieta do povo pernambucano.

Segundo Freyre (1997, p. 17-18), ocorreu a união entre o açúcar

(...) e a fruta do mato tropical (...). Entre o açúcar e a mandioca. Entre o açúcar e quanto produto do trópico foi se prestando a ser cozinhado em tachos até tornar-se doce ou quitunde de uma nova espécie, alimento meio português, meio tropical, agradável ao paladar, além de nutritivo. Uniões a que foram sendo acrescentadas a canela do Oriente, o cravo, a noz-moscada.

Evidenciamos que a junção do açúcar com alimentos próprios da região ou trazidos pelos europeus e africanos enriqueceram a culinária pernambucana por meio da produção de bastantes receitas, assunto que chamou a atenção de muitos estudiosos. A título de exemplo, Freyre introduziu a temática em diversas produções, mas trabalhou o tópico de um modo mais aprofundado na obra denominada *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*.

O livro foi publicado pela primeira vez no ano de 1939. Por meio da produção, Gilberto Freyre traça a introdução dos açúcares aos comestíveis, as receitas formadas, mudanças sofridas a partir da inclusão do açúcar na dieta dos pernambucanos, entre outras questões. Antes de o açúcar ser introduzido na região, as pessoas nativas conheciam o sabor doce mediante consumo do mel produzido pelas abelhas e da ingestão de frutas adocicadas presentes no local, melhor dizendo, da frutose. Em consonância com Freyre (1997, p. 31), *Açúcar* é um

(...) livro aparecido em 1939 e reeditado em 1969 pelo Instituto do Açúcar e do Alcool – é uma das expressões mais características do esforço de valorização daquela arte ou daquela tradição – a culinária – em que se prolongou o interesse pioneiro, pelo assunto, dos regionalistas, tradicionalistas e, a seu modo, modernistas, do Recife. Atitude, para a época, um tanto corajosa. Pelo menos, escandalosa.

A obra de Gilberto Freyre consegue exprimir que a cana é uma planta nativa do sul do pacífico, tendo sido introduzida ao Brasil, no século XVI, pelas mãos dos portugueses através da Ilha da Madeira. Se tratando de Pernambuco, a mesma foi inserida na região por Duarte Coelho. Graças a fenômenos como qualidade do solo, abundância de recursos hídricos, acesso a portos para chegada de africanos escravizados etc., a planta foi muito cultivada e a referida sociedade teve como marco

característico a predominância da produção açucareira (Freyre, 1997).

Pernambuco se destacou internacionalmente devido a larga manufatura de açúcar, condição que despertou o interesse dos europeus, a título de exemplo, os holandeses. A região usufruía de muitos engenhos produtores de cana-de-açúcar, considera-se que o primeiro engenho tenha surgido em 1534. Conseqüentemente, sucedeu a utilização predominante do açúcar em pratos que foram idealizados e incluídos nos costumes alimentares da sociedade pernambucana (Freyre, 1997).

De acordo com Freyre (1997, p. 26),

Como a música e a própria arquitetura e até o futebol, **o doce mais caracteristicamente brasileiro tende a ser**, também ele, **expressão**, cada dia menos, **de divisões de classes, de raças e de culturas** que por algum tempo se projetaram sobre os começos da cultura brasileira e, cada vez mais, do processo de interpenetração de etnias e de interpenetração de culturas e até de classes que vêm crescentemente caracterizando o desenvolvimento do Brasil. (...). Os doces-sinhás e os doces de rua tendem, também eles, a sintetizar-se, no Brasil, em doces que, tendo, uns, origem aristocrática, outros, se não origem, conotação plebéia, são essencialmente brasileiros, sendo hoje já elegante, no Brasil, comer, como sobremesa, cocada e até rapadura (Grifo nosso).

Analisamos que a doçaria pernambucana é um produto feito por muitas mãos, isto porque resultou da influência de ameríndios, africanos e europeus. A mesma tem origem nas casas-grandes dos engenhos e nos conventos. É relevante assinalar que o doce fazia parte do cotidiano das pessoas afamadas e comuns. No entanto, as composições e formatos variam, existindo os doces típicos de cada classe social da época em questão e dos dias atuais. A preparação dos doces configurava-se em atividade cotidiana que possibilitou a troca entre as sinhás, as mulheres nativas e africanas escravizadas. Dessa forma, Gilberto Freyre considera o processo como um fenômeno sociocultural que tornou as cozinhas um espaço de interação.

Consoante Freyre (1997, p. 32-33) sobre a cozinha brasileira, notamos que

(...) importante como é, sob o aspecto de conjunto nacional de cozinhas regionais – a amazônica, a maranhense, a sertaneja, a cearense, a pernambucana, a baiana, a mineira, a fluminense, a gaúcha –, vai além como conjunto cultural: **é a parte hoje mais rica de um conjunto transnacional de cultura**, isto é, o luso-tropical. Ou mesmo o hispano-tropical, com cozinhas e doçarias da riqueza de sabores da paraguaia, da cubana, da mexicana. A base lusitana da cozinha brasileira é comum às demais cozinhas luso-tropicais, com diferentes ecologias e configurações culturais tropicais – a oriental, a africana, a ameríndia –, condicionando diferentes expressões de simbioses nesse setor. E o que se diz de cozinhas, em geral, pode-se dizer das doçarias, em particular (Grifo nosso).

Nessa perspectiva, se faz necessário comentar que a doçaria de Pernambuco reflete a miscigenação que alicerçou a localidade, assim como é importante pontuar que desde a infância o doce é inserido na dieta dos pernambucanos. O doce marca diferentes fases da vida de uma pessoa, sendo até mesmo capaz de despertar memórias afetivas relacionadas com sentimentos particulares (FREYRE, 1997).

Dessa maneira, a análise de receitas reproduzidas no livro *Açúcar*, podem favorecer o entendimento da sociedade açucareira pernambucana. Além do mais, acreditamos na capacidade da linguagem das receitas para o Ensino de História.

Para além de uma indispensabilidade humana e de um campo de atenção dos nutricionistas e nutrólogos, compreendemos que a alimentação sustenta toda sua potencialidade diante dos costumes e hábitos que permeiam o contexto sociocultural. Sendo assim, resta evidente o papel da alimentação enquanto tema inesgotável de conhecimentos heterogêneos e na qualidade de objeto histórico-cultural. Por conseguinte, ler para conhecer no tocante ao que se come dá um novo sentido ao processo de aprendizagem, torna-o saboroso, interessante e dinâmico. Dessa maneira, é importante a análise de receitas pernambucanas presentes no livro de Freyre que ainda são recriadas na atualidade, conforme constataremos a seguir.

4.1.1 Receita I – Bolo-de-roló pernambucano

A comida é uma composição que apresenta sua essência na receita, produção feita mediante zelo e junção de saberes que vão para além dos culinários. Devido sua potencialidade, o universo da mesa despertou a atenção de Gilberto Freyre. Dentre as receitas evidenciadas na obra *Açúcar*, destacamos o bolo de rolo pernambucano que em muitas regiões do Brasil é confundido pelo rocambolé. No entanto, o bolo de rolo apresenta traços distintivos que se relacionam a inúmeras camadas de fina espessura recheadas com goiabada e cuidadosamente enroladas, bem como a adição de gordura na composição da massa, porque a receita conta com considerável adição de manteiga ou margarina (Araújo, 2021; Silva, 2010).

O bolo marca a gastronomia brasileira, sobretudo a do estado de Pernambuco. Tornou-se, a partir de sua recriação no decurso dos tempos históricos, uma iguaria apreciada por muitos pernambucanos e turistas que visitam a região, comumente, sentem curiosidade de experimentá-lo e/ou ofertá-lo de presente para

peças queridas, logo é comum sua venda em pontos turísticos do local (Figura 9).

Figura 9 – Bolos-de-roló comercializados na praia de Porto de Galinhas – PE



Fonte: Acervo pessoal, 26 de janeiro de 2022.

A comida não é produzida de forma única, como se existisse somente uma maneira de elaborar uma determinada iguaria. Isso ocorre porque existem alterações ocasionadas por fenômenos como saberes e técnicas culinárias, e disponibilidade de ingredientes por causa de espaços geográficos com presença determinante de biomas característicos. Assim, há expressivas ou sutis mudanças na composição dos ingredientes e/ou no modo de preparo das receitas que marcam a culinária pernambucana (Silva, 2010). Em vista disso e a fim de compreendermos diferenciações e semelhanças na fabricação do bolo em questão, comparamos a receita de bolo de rolo pernambucano contida no livro *Açúcar* do escritor Gilberto Freyre com aquela registrada no caderno de receitas de autoria da minha mãe:

BOLO-DE-ROLO PERNAMBUCANO

Tomam-se 250 g de manteiga, 210 g de açúcar, 250 g de farinha de trigo, ½ lata de goiabada e 5 ovos. Bate-se o açúcar com a manteiga. Depois de bem batido vão-se botando os ovos, um a um, e por último a farinha de trigo. Depois de bater bem, bota-se a massa na assadeira que deve estar bem

untada de manteiga. Tira-se do forno, despeja-se num guardanapo e deita-se sobre a massa uma camada de doce, que já deve estar derretido. Enrola-se depressa a massa sobre o doce. Forno quente. (Freyre, 1997, p. 106-107).

BOLO DE ROLO

10 – colheres de farinha de trigo, 1 – margarina, 2 xícaras de açúcar, 6 – ovos, 1 – lata de goiabada. Modo de fazer: Bata muito bem o açúcar e a margarina, bata as claras, depois coloque as gemas, quando estiver pronto vá colocando o trigo. Tire sobre um pano melado com açúcar e canela, passe o doce e enrole.

Observamos que a base da receita do bolo refere-se à junção de açúcar, farinha de trigo, ovos, algum tipo de gordura, que pode ser manteiga ou margarina, e recheio de goiabada. Identificamos alterações no quantitativo dos ingredientes, bem como o acréscimo da canela na receita registrada pela minha mãe, embora o modo de preparo seja semelhante em ambas as versões. O bolo de rolo reúne expressiva quantidade de açúcar, estando a mesma presente no preparo da massa, contida na goiabada do recheio e necessária para enrolar as camadas, dando seu formato singular. Característica que reflete as marcas deixadas pela sociedade açucareira presente na gastronomia pernambucana, em virtude de que nos séculos XVI e XVII, Pernambuco destacou-se internacionalmente devido a intensa produção açucareira.

Conforme Sandra Simone Moraes de Araújo (2021, p. 05):

Da extensão de terra ocupada pelo plantio da cana-de-açúcar se espalha o gosto pelo doce muito doce, presente no hábito alimentar da maioria dos pernambucanos, seja no simples ato de adoçar um café, seja na quantidade de açúcar utilizada nas receitas.

A intensa presença do açúcar em solos locais moldou o paladar dos pernambucanos e possibilitou a criação de inúmeros pratos e bebidas que fazem dele seu principal ingrediente. Além disso, a doçaria pernambucana foi influenciada pela cozinha europeia. Conforme Araújo (2021 p. 03): “o doce e o bolo foram especiarias trazidas pelos portugueses para as cozinhas dos engenhos brasileiros”.

Nesse sentido, considera-se que o bolo de rolo seja uma ressignificação de um bolo português apelidado por “colchão de noiva” que era produzido em duas camadas recheadas com amêndoas. A cozinha colonial se constituiu mediante a troca – comumente arbitrária e raramente espontânea – de receitas, ingredientes, métodos e saberes culinários. Por causa disso, no território brasileiro o “colchão de noiva” passou a ser produzido através de finas camadas, ocorreu a substituição do

recheio de amêndoas pelo de doce de goiabada e ele alcançou o formato de rolo, o que originou o conhecido bolo de rolo pernambucano (Araújo, 2021; Silva, 2010).

O bolo de rolo (Figura 10) integra refeições múltiplas ao longo do cotidiano do povo pernambucano, todavia não chega à mesa de todas as pessoas, porque existem os indivíduos que enfrentam diariamente a problemática da fome. O bolo é opção nodesjejum, consumido como lanche ao longo da manhã, tarde ou noite, e servido como sobremesa após o almoço ou depois de jantares especiais. O bolo ainda faz parte do cardápio das festas juninas pernambucanas, é servido em eventos corporativos e está inserido em outros tipos de comemorações. Exemplificativamente, existem festas de casamentos em que os noivos os ofertam como lembrancinhas para seus convidados, em outras circunstâncias, o tradicional bolo de noiva encontra-se sendo substituído pelo bolo de rolo produzido em formato equivalente aos dos bolos de casamentos usuais (Araújo, 2021; Silva, 2010).

Figura 10 – Recriação da receita de bolo-de-rolo de Gilberto Freyre



Fonte: Acervo pessoal, 09 de abril de 2023.

A produção do bolo exige delicadeza e aperfeiçoamento, pois nem todas as

pessoas conseguem construí-lo de forma que haja a espessura fina e perfeição das camadas, sendo comum que a camada alcance um tamanho maior que o desejado e/ou se esfarele no momento da montagem. Com o desejo de recriar a receita de bolo de rolo contida no livro *Açúcar* de Gilberto Freyre, em uma manhã de domingo, junto a minha mãe, separamos os ingredientes descritos e seguimos passo a passo dos procedimentos narrados pelo escritor. Ao final, chegamos a produção de um bolo bastante fofinho e saboroso, contudo não conseguimos com que suas camadas ficassem finas e a aparência ficou bastante semelhante com a de um rocambole.

A comida, além de proporcionar momentos intimistas, ainda estabelece lembranças e proporciona informações de quem somos, ou seja, das nossas trajetórias familiares, culturais, sociais, religiosas, políticas, econômicas e históricas. Uma mesma iguaria pode alcançar significados próprios a depender do grupo étnico-social em que esteja inserida, por isso, para algumas pessoas pode ser marco identitário, enquanto que para outros indivíduos não têm relevância cultural. Mesmo assim, diante da disseminação da receita, profunda inserção na cozinha pernambucana e apreciação popular, em 24 de abril de 2008, o bolo de rolo foi considerado, pela Assembleia Legislativa do Estado de Pernambuco – ALEPE, Patrimônio Cultural e Imaterial de Pernambuco, através da Lei estadual nº 13.436, elaborada pelo deputado Pedro Eurico (Pernambuco, 2008; Silva, 2010).

De acordo com Albertim (2020, p. 48-49):

O Brasil começa a criar mecanismos de preservação (...). Em Pernambuco, iniciativas parlamentares reconheceram os bolos de rolo e Souza Leão com selos patrimoniais. Ainda que discutíveis os critérios como se deram os mecanismos, não deixa de ser evidente que as receitas obtiveram o status pela ressonância em relação a uma cultura entendida como pernambucana. Seriam os bolos materializações culturais da formação de uma sociedade patrocinada pelo açúcar, que viabilizou o projeto colonial português no Brasil.

Como comentado anteriormente, o bolo de rolo não marca somente a culinária pernambucana, como também a mesa brasileira, porém acredita-se que sua inclusão ao território brasileiro tenha sucedido pelas terras pernambucanas. Além do mais, o bolo não se resume a uma composição gastronômica de origem portuguesa que passou por adaptações locais, ele reflete em si as marcas da sociedade açucareira. De uma época de potencialidade econômica da capitania de Pernambuco devido a região ter desfrutado de recursos naturais favoráveis que possibilitaram o cultivo da

cana-de-açúcar e elevada produção açucareira. Condições que trouxeram à região reconhecimento nacional e internacional, conseqüentemente, singularizam a cultura gastronômica, história e economia até os dias atuais (Freyre, 2004).

Na contemporaneidade, a receita do bolo de rolo encontra-se passando por modificações que envolvem o acréscimo ou substituição dos ingredientes básicos, assim como a adoção de novos recheios como o de chocolate, doces de morango, limão ou maracujá. Existe, inclusive, estratégias para que sua produção seja feita em versão diet e funcional, por meio da utilização de “(...) adoçantes não glicêmicos xilitol, e substituição parcial da farinha de trigo comum por aveia e a linhaça (...)” (Severiano, Cursino, Teixeira, 2018, p. 01). Receita popularizada ou as múltiplas transposições, o bolo de rolo faz parte do dia a dia dos pernambucanos desde a infância, mantendo-se vivo por meio de cada recriação, sendo a receita o mecanismo para sua vivacidade.

Hoje o bolo de rolo é um marco de Pernambuco, uma comida que é automaticamente associada pelas pessoas ao estado. Dessa maneira, o contato dos estudantes, nas aulas da disciplina de História durante os Anos Finais do Ensino Fundamental, com a receita de bolo de rolo pode cooperar para que os mesmos compreendam com mais interesse e através da exploração de um objeto do cotidiano: a receita, o contexto histórico que consolidou o estado de Pernambuco, bem como particularidades nutricionais, econômicas, sociais, culturais, religiosas, e o mais.

4.1.2 Receita II – Cocada

A presença do açúcar nas terras pernambucanas levou a criação de inúmeras iguarias, junções próprias que caracterizam a gastronomia local abundante em bolos e doces de diferentes naturezas. Se tratando da diversidade de doces que marcam a culinária do estado de Pernambuco, acentuamos a cocada que também é uma das receitas elencadas no livro *Açúcar* do escritor e sociólogo Gilberto Freyre (1997).

Segundo Luis Carlos Paravati (2018, p. 49), os pernambucanos não se alimentam do mesmo jeito, existem divergências consideráveis quando se analisa os costumes alimentares adotados nas cozinhas do litoral e sertão. Um dos diferenciais se refere a predominância de doces na região litorânea do estado e, para o mesmo, são “(...) doces característicos herdados dos engenhos de cana-de-açúcar.”

Paravati (2018, p. 58), também comenta que:

Os doces merecem destaque na cultura nordestina, sobretudo na área litorânea. Desde o início da colonização, a região sediou os principais engenhos açucareiros do Brasil e, ainda hoje, há um número considerável de usinas de açúcar. **As famílias dos senhores de engenho, normalmente numerosas, criavam seus próprios doces, que era marca de status ter doces com o nome das famílias** (Grifo nosso).

Outra observação pontuada por Paravati (2018) a respeito da cozinha litorânea guarda relação com o acréscimo do coco fresco ralado ou da extração do leite aos pratos elaborados através de mãos indígenas, africanas e europeias. Nesse sentido, a união do coco fresco ralado ao açúcar e água deu origem a um dos doces mais populares da gastronomia brasileira, conseqüentemente, da mesa pernambucana: a cocada branca ou preta. A cocada foi produzida pelos africanos escravizados na Bahia e se expandiu, sobretudo, para os demais estados nordestinos pela praticidade no preparo e junção de ingredientes à disposição nas localidades. Dessa maneira, as mulheres negras escravizadas – pejorativamente conhecidas por escravas de ganho – comercializavam a iguaria nos seus tabuleiros pelas ruas das cidades e o rendimento conquistado era destinado a diferentes finalidades, servia, por exemplo, para a sustentabilidade de muitas famílias e a compra da alforria.

Em conformidade com Albertim (2020, p. 28), “(...) juntando colher de pau, panela de barro, pilão, peneira de taquara, raspador de coco, urupema, esperanças e tacho pesado de cobre (...)”, nasceram sobremesas como a cocada que é apreciada até os dias atuais pelos pernambucanos. No *Manifesto Regionalista* de 1926, Gilberto Freyre faz menção à cocada como doce brasileiro adaptado aos saberes africanos e registra a seguinte receita na produção *Açúcar* (1997, p. 123):

COCADA

1 coco e 1 quilo de açúcar. Raspa-se 1 coco, faz-se a calda de 1 quilo de açúcar, junta-se o coco à calda e leva-se ao fogo. Quando a calda estiver em ponto de fio, tira-se do fogo e mexe-se com uma colher de pau até um pouco antes de açucarar. Em seguida deita-se o doce numa tábua ou numa mesa de mármore; quando estiver frio, parte-se com uma faca em losangos e põe-se ao sol para secar.

Como maneira de imersão na pesquisa, como aconteceu antes com a receita do bolo-de-roló pernambucano, resolvi, em uma tarde de quarta-feira, recriar a receita de cocada de Gilberto Freyre (Figura 11). Vale frisar que não se trata de um excesso de zelo ou frívolo esforço: para Lóic Wacquaint, em vez de defender uma observação distante em nome de uma pretensa objetividade, cabe aos pesquisadores se

submeterem "ao fogo da ação *in situ*", de modo a colocar

(...) em toda medida do possível, seu próprio organismo, sua sensibilidade e sua inteligência encarnadas no cerne do feixe das forças materiais e simbólicas que ele [o/a pesquisador/a] busca dissecar, que ele se arvora a adquirir as apetências e as competências que tornam o agente diligente no universo considerado, para melhor penetrar até o âmago dessa "relação de presença no mundo, de estar no mundo, no sentido de pertencer ao mundo, de ser possuído por ele, na qual nem o agente nem o objeto estão postos como tal", e que, no entanto, os define, aos dois, como tais, e ata-os com mil laços de cumplicidade, mais fortes ainda porque são invisíveis (2002, p. 12).

Neste sentido, a experiência proporcionou um maior envolvimento com o âmbito da pesquisa por meio de um caminho que não abrangeu somente leitura, análise e produção de fichamentos, mas execução. Colocar a mão na massa, popularmente falando, possibilitou a visualização de uma comida que teve seu preparo preservado a partir do registro de Gilberto Freyre feito em um outro contexto histórico.

Figura 11 – Recriação da receita de cocada de Gilberto Freyre



Fonte: Acervo pessoal, 15 de novembro de 2023.

O resultado alcançado foi um doce saboroso e com aparência chamativa, de coloração amarronzada e com consistência semelhante a do doce de tabuleiro conhecido habitualmente como quebra-queixo. Percebemos que se trata de uma

receita que envolve funcionalidade no preparo por conter poucos ingredientes e instruções de fabricação, porém exige atenção para que a mistura não queime ao fogo. O reviver a receita é o fator que garante sua manutenção entre as gerações, assim como é capaz de desencadear indagações instantâneas, as quais podem ter nexos com a origem da iguaria e a conjuntura histórico-cultural da sua criação.

O preparo dos comestíveis no decurso das épocas envolve razões e significações próprias, por isso repara-se que inicialmente a cocada fez parte da dieta dos africanos escravizados na Bahia, estado do Nordeste brasileiro, como doce apreciado em momentos festivos realizados no período noturno. Posteriormente, se tornou fonte de renda de proprietários de mulheres e homens negros escravizados. Em consonância com Albertim (2020, p. 31), no que diz respeito à culinária baiana, “(...) é obrigatório lembrar as baianas e seus tabuleiros de muitos sabores. As primeiras, ainda no período colonial, eram todas escravas, além de filhas ou mães de santo do Candomblé”. A prática de negociação de gêneros alimentícios em tabuleiros se espalhou pelas regiões do Brasil, sendo, como já comentado antes, a cocada um dos produtos comercializados. De acordo com Albertim (2020, p. 115):

No finalzinho do século passado, os tabuleiros de baianas de acarajé vinham sendo transformados em arenas de heresias culinárias. Ofereciam do acarajé que lhes justifica a existência nas ruas a enroladinhos fritos de salsicha ou mortadela. Após seu tombamento pelo Programa Nacional do Patrimônio Imaterial, o ofício da baiana de acarajé foi fixado no livro de registros, dos saberes, das formas de expressão e dos lugares. O registro indicado pela Associação de Baianas de Acarajé e Mingau do estado da Bahia, pela Universidade Federal da Bahia (UFBA) e pelo histórico terreiro soteropolitano Ilê Axé Opô Afonjá determina que, nos tabuleiros, sejam mercados apenas o abará e o acarajé com seus recheios e complementos, além do acaçá, da punheta, das cocadas, dos mingaus e bolos.

Ainda hoje é comum a venda da cocada nas ruas das cidades pernambucanas, em tabuleiros, praias, pontos turísticos, supermercados, lanchonetes e outros pontos comerciais. A receita básica sofreu alternâncias, a título de exemplo, sucedeu o complemento de frutas como banana, assim como naturalizou-se o acréscimo de leite em pó e/ou leite condensado. O formato também passou por variações, o modelo mais comum permanece sendo em forma de losango e retângulo, não obstante a cocada já encontra-se sendo negociada em tabletes redondos, dentro da casca de coco, em potes de vidro ou plásticos para ser consumida com auxílio de colher, na versão cremosa. Existe a produção em escala reduzida, que são as opções mini, e as que são produzidas com recheios variados. Também ocorreu a

interiorização do produto, exemplificativamente, comunidades quilombolas localizadas no município de Garanhuns – PE, produzem e comercializam o doce.

A comida engloba a cultura dos povos, logo os grupos humanos dão sentido ao que comem, como comem e o porquê comem determinados comestíveis. Nessa circunstância, a paisagem local é individualizada pela popularização e ingestão de comidas e bebidas que fazem com que as pessoas remetam associações autênticas entre alimentação e lugares, em outras palavras, a culinária personaliza as regiões.

Outra questão envolve o fato de que a alimentação introduz encadeamentos com as múltiplas religiões cultuadas pelas pessoas nas sociedades. Em alguns casos são impostas restrições alimentares a fim de transmissão de conhecimentos religiosos, noutras situações, as comidas são utilizadas na realização de penitência. Existe a prática do jejum e o costume de consumir específicas iguarias e bebidas em comemorações religiosas no decurso do ano (Flandrin, Montanari, 2018).

Além disso, a influência brasileira da cultura africana, com traços alimentares que se unem à fé, instituiu comidas originárias de terreiros conhecidas como votivas. Em conformidade com o autor Paravati (2018, p. 85), as comidas votivas são “(...) alimentos preparados ritualmente e oferecidos aos orixás nos terreiros de religiões de matriz africana. Essas preparações culinárias oferecidas como um voto aos orixás são também chamados de Ajeum dos Orixás, ou comidas de santo”. Por conseguinte, alguns doces são reconhecidos na qualidade de comidas de santo, ofertados aos orixás em terreiros, sendo a cocada uma dessas iguarias legitimadas.

Os brasileiros que cultuam religiões de matriz africana são historicamente enxergados com preconceito, sofrem discriminações cotidianas e são alvos de recorrentes episódios de intolerância religiosa. Por causa disso, o destaque de comidas que são ofertadas as entidades e divindades serve para dar visibilidade às comunidades tradicionais de terreiro que foram por muito tempo invisibilizadas pela própria historiografia. Fora que o tratamento temático supra referido também pode auxiliar no rompimento de estereótipos e visões pejorativas que se firmaram ao longo dos tempos históricos a respeito das religiões afro-brasileiras (Freitas, 2022).

Segundo Morena Barroso Martins de Freitas (2022, p. 68), na religião Umbanda, por exemplo, há entidades infantis conhecidas como ibejadas, que “(...) podem ser compreendidas enquanto manifestação de espíritos que desencarnaram ainda crianças, ou enquanto uma forma através da qual espíritos evoluídos se manifestam (...)”, em síntese, “(...) entidades que se caracterizam e se apresentam

de maneira infantil (...). Como forma de homenagear as entidades infantis, são realizadas festividades ao longo do ano em que as ofertas alimentares se baseiam no oferecimento de comidas que são apreciadas pelas crianças, havendo, de maneira expressiva, a presença de diferentes tipos de doces (Freitas, 2022).

Consoante Freitas (2022, p. 68), nas giras de ibejada, o

(...) doce é comida que tem sabor de açúcar e que agrada aos sentidos de pessoas e entidades que fazem o ritual. Essas giras também são doces por serem alegres, risonhas e por agradarem ao espírito daqueles que se dirigem aos centros para ver e sentir as crianças. Suspiros, cocadas, bolos e balas são doces que alimentam Pedrinhos e Mariaszinhas, que com sua doçura, pureza e alegria encantam e cuidam daqueles que vão aos centros para cultuá-los (Grifo nosso).

As giras é o nome dado ao formato dos rituais dedicados às entidades na Umbanda, seu preparo necessita do envolvimento de muitas pessoas, assim como do recebimento de doações para a distribuição de saquinhos e o oferecimento de banquete às crianças que participam dos centros. Dentre os alimentos ofertados aos pequeninos, estão as frutas, bolos e doces de múltiplos tipos e feitios, já as bebidas são compostas por refrigerantes e água de coco. É fundamental assinalar que a comida recebe um importante papel nas religiões de matriz africana, não é vista somente como meio de saciamento ou para celebração, mas acredita-se que ela tenha a potencialidade de constituir laços entre orixás/entidades e pessoas e dentro dos núcleos familiares a partir da sua preparação e/ou consumo. Porque envolve ancestralidade, memória, renovação e fortalecimento do axé (Freitas, 2022).

No candomblé, a devoção também envolve a oferta de cocadas na mesa sagrada dos orixás, sendo a mesma uma comida votiva servida aos seguidores da religião ou pessoas que visitam os terreiros. A cocada é reconhecida como um doce afro-brasileiro que saiu dos locais de culto das religiões de matriz africana e invadiu as ruas das cidades brasileiras através dos tabuleiros das pessoas negras africanas escravizadas, inicialmente apelidadas como escravizados de ganho. A mesma pode ser compreendida como comida de resistência por ter se solidificado em território nacional e estar se mantendo viva, trazendo a cada recriação marcas da cultura africana que personificaram a cozinha brasileira (Correia, 2009; Correia, 2020).

Ao se tratar da alimentação, é notável que as iguarias apresentam sentidos únicos para pessoas ou grupos. Assim, os grupos humanos atribuem valor ao que comem e o modo como o fazem. Nessa perspectiva, por meio de uma receita é

possível assimilar informações que dizem respeito a sua concepção, finalidade de consumo, formas de manutenção e relevância histórico-cultural. Assim o realce de traços alimentares consegue evidenciar a trajetória de pessoas que por muito tempo foram silenciadas na construção histórica, como as comunidades tradicionais de terreiro. Dito isso, cabe o estabelecimento de nexos entre receitas e informações contidas nos livros didáticos de História dos Anos Finais do Ensino Fundamental.

4.2 LINGUAGEM DAS RECEITAS, LIVROS DIDÁTICOS E ENSINO DE HISTÓRIA

Ao longo da vida nos deparamos com a receita em diversas situações: sejam lembranças infantis que remontam momentos intimistas na cozinha com pessoas estimadas como mãe e/ou avó, até atividades escolares que a utilizam enquanto instrumento metodológico para facilitar a aprendizagem de distintos conteúdos. Além disso, muitas vezes nos deixamos guiar por uma receita, seja ela extraída de domínio físico ou virtual, com a intenção de elaborar determinada iguaria. Nestas ou noutras circunstâncias, podemos até imaginar que a receita sirva unicamente para elaboração de algum comestível, sem nos atentarmos que existe um propósito peculiar que levou determinada pessoa a fazer o registro daquela comida ou bebida.

Por trás da descrição de ingredientes com suas medidas individuais e da instrução pormenorizada do que deve ser feito em cada momento e com cada componente para se alcançar o resultado final: a produção da comida ou bebida, encontram-se informações capazes de desenredar eventualidades sociais, culturais históricas, econômicas, políticas, religiosas, e outras coisas mais das sociedades.

Além de ser reconhecida na qualidade de Patrimônio Alimentar (PA), como a alimentação, culinária, ingredientes e procedimentos, a receita também pode ser compreendida como patrimônio ligado aos antepassados com capacidade de manter viva a tradição culinária familiar, em outros termos, o caderno ou livro de receitas é tomado como herança da família. Às partes que constituem a receita repercutem como viés para aquisição de informações intrínsecas, por exemplo, o nome da receita tem o potencial de gerar sua identificação em âmbito mundial, podendo ainda servir para homenagear pessoas ou ser marco de lugares (Rebelo, 2016, p. 291).

Consoante Rebelo (2016, p. 283), existem receitas

(...) de comidas e bebidas cujos intitulados ignoram os nomes dos

ingredientes (*jardineira, canja, tim-tam-tum, brisa*). Outras dão conta deles e do modo de preparação, (*espada com banana, frango assado*). Uma quantas revelam a sua proveniência geográfica (*carne de porco à alentejana, vinho do Porto*). Muitas correspondem a estrangeirismos (*“crepes”, “vodka”*). Considerando estes e outros tipos de intitulados, as designações das receitas merecem ser estudadas porque constituem um considerável património linguístico.

Nessa perspectiva, analisamos que os nomes das receitas se formam a partir da junção de unidades linguísticas. A escolha envolve criatividade ou elementos descritivos, além de resultarem de junções que envolvem metáforas, analogias, combinações improváveis, ingredientes, processos, instrumentos e qualidades/características. Dessa maneira, os vocábulos e expressões colocadas no título das receitas aludem a inúmeros conhecimentos (Rebelo, 2016).

Por exemplo, observamos que o “bolo-de-roló pernambucano” aponta regionalismo em seu nome, em virtude de que delimita que se trata de um bolo em formato redondo característico do estado de Pernambuco, dando a entender que não se refere ao produzido em outras localidades, mas típico de um lugar. Dessa forma, o nome da receita configura-se como meio para divulgação da região, bem como consegue especificar o tipo da comida, modos de fabricação e ingredientes empregue. A escolha dos nomes das receitas também é determinada por fenômenos atuais, porque passa por mudanças a depender da conjuntura em que se encontra inserida. Por isso, noutro tempo era comum a receita ser utilizada para homenagear pessoas ou famílias ilustres, tomamos como exemplo o Bolo Souza Leão (REBELO, 2016).

Para Rebelo (2016, p. 292), além dos nomes, os materiais e produtos usados nas receitas também interessam para exploração. A mesma autora comenta que

É pelo prato, o que se põe na mesa, e como esta é posta, que se reconhece uma determinada cultura, assim como pelos nomes com que se designam todos os elementos afins, o que corresponde, em certa medida, a uma definição de Património Alimentar. (...). Por isso mesmo, a área da alimentação é um domínio de relevo linguístico. Pelas designações com que se nomeiam e identificam os pratos que vão sendo concebidos, reconhece-se a origem geográfica e cultural, assim como o povo de onde é típica determinada receita. Estabelece-se uma íntima relação entre Património Alimentar (PA) e Património Linguístico (Rebelo, 2016, p. 288).

O estudo dos nomes das receitas não deve se ater ao âmbito linguístico, mas avançar para as searas histórico-culturais. Pois há o estabelecimento de uma linguagem capaz de ser explorada no interior da sala de aula, pelo motivo de que cada escrito apresenta em sua essência recursos favoráveis a um Ensino de História

envolvente. Portanto, é interessante proporcionar o contato dos discentes com as receitas e levá-los a questioná-las de um modo que as respostas dos questionamentos feitos auxiliem no entendimento dos temas presentes nos livros didáticos de História dos Anos Finais do Ensino Fundamental (Rebelo, 2016).

Além do mais, a linguagem das receitas espelha a cozinha regional com suas tradições fundamentadas inicialmente pelos conhecimentos orais, transmitidos pelas pessoas mais velhas, que posteriormente foram substanciados em cadernos e/ou livros de receitas mediante locuções práticas. Outra questão relaciona-se ao fato de que a cozinha consolidou-se enquanto espaço de predominância feminina e isso resultou em uma linguagem peculiar que enfrentou um processo de decaimento por causa da “inovação industrial no trabalho doméstico” (Certeau, 2005, p. 293).

A chegada de equipamentos como geladeira, freezer, fogões elétricos ou a gás e micro-ondas revolucionaram a cozinha e o ato de cozinhar. Em razão de que a introdução dos aparelhos eletrodomésticos levou a redução do tempo no preparo dos alimentos, exigindo das pessoas uma nova postura no interior das cozinhas, como resultado, as receitas foram perdendo espaço para os manuais com as instruções de uso dos equipamentos para o seu satisfatório funcionamento (Certeau, 2005).

Conforme Certeau (2005, p. 294), a entrada

(...) desses aparelhos nas cozinhas modificou os processos de preparação, de cozimento e de conservação, interferindo, portanto, diretamente na língua das receitas. Introduziu a quantificação, a unificação das medidas (peso, capacidade), a precisão da duração e da temperatura de cozimento. Daí a razão de um certo empobrecimento do vocabulário e a extinção de inúmeros pequenos truques (como conhecer o grau de calor do forno, como evitar que a maionese desande, como fazer um creme de chantilly no ponto) cujo segredo desapareceu com a memória da geração passada.

É como se atualmente a receita devesse ser escrita contendo a precisão do quantitativo dos ingredientes empregues, do tempo de cozimento e passo a passo detalhado do preparo, o que diferencia das escritas antigamente que transpareciam naturalidade e flexibilidade. Noutro tempo, os conhecimentos culinários eram repassados oralmente, das pessoas mais velhas para as mais novas, ou por meio dos cadernos e livros de receitas, no seio da família, e existiam receitas que faziam parte da identidade familiar. Hoje, o fogão de lenha perdeu espaço para o fogão elétrico ou a gás, e junto com isso, a cozinha tradicional suporta um processo de descaracterização e a língua das receitas tem ficado esquecida (Certeau, 2005).

Fora isso, o simbolismo que envolve o ato de comer levou a noção da comensalidade, que corresponde ao sentido atribuído aos alimentos pelas pessoas em diferentes coletividades. Isso desencadeia hábitos alimentares identitários e sustenta costumes de forma coletiva. A comida exerce um papel tão importante na sociedade que em Roma já era apreciada como “(...) uma linguagem da ‘distinção’, que serve para situar cada um no tempo, no espaço e na sociedade” (Dupont, 2018, p. 201). Para Florence Dupont (2018, p. 203), o simbolismo da alimentação

(...) pode ser estudado como uma língua, em que cada refeição seria uma palavra. Toda a forma de ingestão de alimentos dá-se de modo tradicional, quer seja solitária ou coletiva, ao mesmo tempo ato fisiológico, indispensável à sobrevivência do indivíduo, e *performance* simbólica, pela qual este mesmo indivíduo afirma sua pertença à cultura (...).

Em vista disso, observamos que mesmo se tratando de necessidade fisiológica das pessoas, a alimentação também é um parâmetro cultural. A alimentação dos grupos humanos é consolidada mediante a normatização de gostos individuais e/ou coletivos, bem como existem as possibilidades culturais. Tais fatores cooperam para que a alimentação não se apresente em linguagem única, porque, como são muitos os sentidos atribuídos aos alimentos que variam de um agrupamento para outro, não podemos referir que a cozinha dialogue por uma única linguagem, mas enxergá-la com pluralismo (Dupont, 2018; Montanari, 2013).

De acordo com Massimo Montanari (2013, p. 166-167),

A morfologia se refere aos modos pelos quais os produtos são elaborados e adaptados às várias exigências de consumo, por meio das práticas de cozinha: gestos e procedimentos concretos (os modos de cozimento e de preparação) transformam as unidades de base em palavras, ou seja, em pratos ou comidas, de uso diverso e de função distinta. Por exemplo, com os cereais se podem fazer papas, pão, massa, tortas, fogaças: os ingredientes de base são os mesmos, diferente é o resultado gastronômico, determinado por uma qualidade diferente do trabalho realizado por eles.

Nesse âmbito, as receitas, com seus gestos e procedimentos, terão relação direta com o significado da prática alimentar. Os pratos preparados e apreciados pelas pessoas envolvem dimensões nutricionais relacionadas com o valor nutritivo presente na comida que favorece o sustento do corpo humano. Assim como a interpretação cotidiana atribuída ao que se come e a maneira como a ingestão é feita, a partir de comportamentos ou praxes que circundam ensinamentos religiosos, especificidades

culturais, condições socioeconômicas etc. Mesmo que não paremos para reparar, há a determinação do que se come, quando se come e a razão para se comer determinados viveres, bem como os complementos e acompanhamentos alimentares levando em conta razões intrínsecas (Montanari, 2013, p. 170).

Em função disso, as refeições, por mais que pareçam espontâneas, não o são. Em virtude de que baseiam-se em “rituais” intrínsecos que determinam a ordenação das comidas a serem servidas de forma sequencial, as associações que devem ser feitas para consolidação das relações à mesa, entre outras questões. Conforme Montanari (2013, p. 168), a comida que chega à mesa das pessoas é “determinada diversamente de acordo com as culturas e as classes sociais, além da disponibilidade”. A mesma comida ou bebida pode receber valor, alcançar sentidos e ser servida de diferentes jeitos a depender do grupo étnico e momento histórico.

Em conformidade com Montanari (2013, p. 169):

Os condimentos fazem parte mais da função de adjetivo da gramática, ou da função adverbial. Sua escolha pode estar de fato ligada a razões tanto econômicas (a disponibilidade de recursos) quanto rituais (na Europa cristã, o calendário litúrgico com suas obrigações “de magro” e “de gordo”), que conferem aos pratos uma colocação espaço-temporal típica dos advérbios. A alternância toucinho/óleo, com a possibilidade variante local da manteiga, significa o pertencimento a um território, a uma sociedade, a uma cultura; mas revela também o dia, a semana, o período do ano.

A comida não é um ato que acontece isoladamente, os encadeamentos com as outras práticas do dia a dia das mulheres e homens diz muito da sociedade de que se fala e do período histórico que encontra-se inserida. O simples ato de partir uma carne e servir suas partes apontado o que cada pessoa que está a mesa vai receber, expressa um comportamento que reproduz a “relação de poder e prestígio entre o grupo” (Montanari, p. 163). A comida, enquanto personificação cultural, também pode substanciar desigualdades alicerçadas historicamente no corpo social.

Para Montanari: “(...) o caráter expressivo da refeição nunca é distinto do valor concreto (econômico e nutricional) dos alimentos consumidos. É, portanto, indispensável identificar uma gramática da comida e decodificar suas regras” (Montanari, 2013, p. 164). Devido à potencialidade da comida e de tudo que a mesma envolve: como as receitas, acreditamos que a exploração de sua linguagem possa favorecer um Ensino de História mais próximo da realidade dos estudantes.

E depois, o Currículo de Pernambuco para o Ensino Fundamental – que

estipula unidades temáticas, objetos de conhecimentos, habilidades e competências específicas de História para os Anos Finais do Ensino Fundamental – delibera que inicialmente a História consolidou-se enquanto um campo de olhar restritivo visando a constituição de uma única identidade nacional. Somente mais tarde, com as discussões desencadeadas especialmente pela Escola dos Annales, que o historiador ou a historiadora se viram diante de um leque maior de possibilidades analíticas que se relacionam com o cotidiano das pessoas que até então eram invisibilizadas pelas narrativas históricas (Currículo de Pernambuco, 2017).

O currículo ainda analisa que a BNCC dificulta, a partir das competências, habilidades e conteúdos impostos para os Anos Finais do Ensino Fundamental, a concepção de um Ensino de História plural e democrático. Sobretudo pelo fato de que no documento normativo existe um grande viés cronológico que continua dando um maior destaque às narrações eurocêntricas. Devido a isso, o currículo reconhece a necessidade de incluir nas aulas da disciplina de História elementos relativos à trajetória histórica de Pernambuco (Currículo de Pernambuco, 2017).

O mesmo não apresenta diretamente a alimentação como temática que deve ser trabalhada nas aulas de História. No entanto, demonstra de maneira recorrente a importância de explorar na classe os elementos culturais vinculados a diferentes grupos étnicos e sabemos que a alimentação marca as mais diversas culturas, sendo enxergada como aspecto identitário entre as pessoas. Bem como em um determinado trecho indica que o Ensino de História deva explorar todas as linguagens produzidas pelas mulheres e homens nos variados contextos históricos. Exemplificativamente, a primeira e terceira competências específicas de História para o Ensino Fundamental prescrevem os seguintes objetivos para o ensino:

1. Compreender acontecimentos históricos, relações de poder e processos e mecanismos de transformação e manutenção das estruturas sociais, políticas, econômicas e culturais ao longo do tempo e em diferentes espaços para analisar, posicionar-se e intervir no mundo contemporâneo.
2. Elaborar questionamentos, hipóteses, argumentos e proposições em relação a documentos, interpretações e contextos históricos específicos, recorrendo a diferentes linguagens e mídias, exercitando a empatia, o diálogo, a resolução de conflitos, a cooperação e o respeito.
(Currículo de Pernambuco, 2017, p. 521).

Desse modo, apresentamos as receitas de bolo-de-roló pernambucano e cocada, expostas acima neste trabalho, como linguagens capazes de facilitar a

compreensão dos estudantes a respeito dos tópicos presentes nos capítulos dos volumes dos livros didáticos de História dos Anos Finais do Ensino Fundamental.

Para tanto, montamos um plano de aula, para demonstração da hipótese defendida, a partir da exploração da coleção didática intitulada *Araribá mais: história* (Quadro 1), que teve Ana Claudia Fernandes como editora responsável. Ela foi concebida, desenvolvida e publicada pela Editora Moderna no ano de 2018, fazendo parte das coleções de livros didáticos aprovadas pelo PNLD para vigorar nos anos de 2020, 2021, 2022 e 2023. O material didático é escrito levando em consideração a divisão da História em períodos históricos, em outras palavras, seguindo a linearidade e com amplo olhar e destaque para a história eurocêntrica e história política brasileira. Os exercícios fixados no material visam a aprendizagem dos tópicos apresentados em cada unidade temática, não obstante as propostas não são estimulantes ao ponto de envolver concretamente os estudantes no Ensino de História, visto que falta a inclusão de elementos que despertem o interesse, curiosidade, criatividade e criticidade das alunas e alunos (Fernandes, 2018).

Quadro 1 – Plano de Aula

AULA ENTRE SABERES & SABORES	
Público-alvo	7º Ano.
Tema	A economia açucareira no Brasil colônia.
Conteúdos	<ul style="list-style-type: none"> • A organização da produção açucareira; • Engenho: o complexo do açúcar; • A vida nos engenhos; • Escravidão e resistência; • Nem só de açúcar vivia a colônia.
Habilidade	(EF07HI10) Analisar, com base em documentos históricos, diferentes interpretações sobre as dinâmicas das sociedades americanas no período colonial.
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> • Estudar a economia açucareira no Brasil colônia a partir da exploração de conteúdos presentes no Livro Didático da disciplina de

	<p>História e da linguagem das receitas;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estimular os alunos a realizarem pesquisa de forma crítica e confrontando os informes rapidamente encontradas na internet; • Levar os estudantes a estabelecerem relações entre os tempos históricos: passado, presente, futuro, mediante a introdução na sala de aula de aspectos alimentares de Pernambuco; • Realizar análise intertextual.
Duração	100 Minutos (duas aulas sequenciais).
Recursos didáticos	<ul style="list-style-type: none"> • Livro didático; • Receitas; • Internet; • Bolos-de-olo; • Cocadas.
Metodologia	<p><u>1º Momento:</u> A turma será dividida em cinco grupos contendo a mesma quantidade de alunos;</p> <p><u>2º Momento:</u> Cada grupo terá uma média de 15 minutos para escolher e debater um dos tópicos;</p> <p><u>3º Momento:</u> Cada grupo escolherá seu representante que terá uma média de 5 minutos para repassar a turma a síntese da compreensão obtida por meio da leitura feita do tópico escolhido;</p> <p><u>4º Momento:</u> Depois das apresentações dos representantes dos cinco grupos, serão expostas as receitas de bolo-de-olo e cocada presentes no livro <i>Açúcar</i> de Gilberto Freyre (5 minutos);</p> <p><u>5º Momento:</u> Cada grupo irá escolher uma das receitas expostas para pesquisar sobre sua trajetória histórica e curiosidades (15 minutos);</p> <p><u>6º Momento:</u> Será proposto uma grande roda de conversa que irá discutir as seguintes questões:</p>

	<p>Quem criou as receitas? As mesmas foram concebidas em qual contexto histórico-cultural? Como surgiram seus nomes e o que os títulos revelam? Qual a relação entre as receitas e os conteúdos apresentados, quais as aproximações e distanciamentos? (40 minutos);</p> <p><u>7º Momento:</u> Degustação dos estudantes do bolo-de-roló e da cocada (5 minutos).</p>
Avaliação	Participação e envolvimento durante o desenvolvimento de cada momento proposto.
Referências	<p>BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Base Nacional Comum Curricular. Brasília, 2018.</p> <p>FERNANDES, Ana Claudia. Araribá mais: história. 1 ed. São Paulo: Moderna, 2018.</p> <p>FREYRE, Gilberto. Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. 3 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.</p>

A junção da História da Alimentação aos conteúdos presentes no livro didático da disciplina de História dos Anos Finais do Ensino Fundamental é algo possível e prático de fazer, para tanto, é necessário a leitura atenta dos volumes para encontrar o caminho temático que será seguido visando o tratamento das questões voltadas ao universo das cozinhas. O planejamento da aula é algo que acompanha a prática docente, um guia para que o educador faça um melhor aproveitamento do tempo em sala de aula e favoreça a aprendizagem dinâmica dos conhecimentos históricos.

Neste caso, possibilitar com que os estudantes conheçam de forma proativa e com entusiasmo as características da sociedade açucareira pernambucana, analisando dinâmicas sócio-históricas e culturais, leva-os a compreenderem a História por uma direção ainda pouco explorada: pelo viés da alimentação, fazendo comparações quanto ao modo de se alimentar de outras sociedades com os costumes alimentares adotados pelas pessoas na contemporaneidade. O que consegue despertar reflexões pormenorizadas de demandas econômicas, religiosas, sociais, culturais, políticas, entre outras, e dos conhecimentos transdisciplinares.

O plano de aula criado não foi colocado em execução para observação da eficácia. Contudo, outros trabalhos já apresentaram resultados favoráveis marcados pela introdução da temática “alimentação” nas aulas da disciplina de História. Para exemplificar, pontuamos os estudos de Gabriel Chaves Amorim, que gerou o artigo científico denominado “Manica, Mandioca e Aipim: origem, histórias e gastronomia da raiz brasileira”, o mesmo apresenta a síntese do seu trabalho que refere:

Neste trabalho seguimos um roteiro para trabalhar com qualquer tipo de estudante a história da alimentação. Como sugestão trago o exemplo do resgate de receitas, que pode ser feita com base em bibliografia ou com a família do estudante. Neste trabalho buscamos o resgate da gastronomia da mandioca e montamos uma sugestão de prato a partir dessa pesquisa. Como resultado desta pesquisa, podemos ver a recorrência da Gastronomia da Mandioca e seus insumos como principais hábitos e identidades alimentares pré-coloniais. Esse pequeno apanhado nos ajuda a entender um pouco mais sobre os hábitos alimentares, ingredientes, subprodutos, técnicas, locais de consumo da gastronomia Amazônica (Amorim, 2015, p. 818).

Outro aspecto que também deve ser evidenciado, se refere ao fato de que o verso de todos os volumes da coleção analisada apresenta considerações pontuais no tocante à trajetória histórica dos alimentos feijão e arroz (Figura 12). Percebe-se que o mesmo já destaca a alimentação dentro das humanidades e por meio de linguagem simples e pontual insere informações de pratos que marcam o dia a dia de muitos estudantes das escolas públicas brasileiras (Fernandes, 2018).

Muito se fala sobre a combinação feijão com arroz, a junção que marca o almoço de muitos brasileiros, não da sua totalidade, porque, infelizmente, a fome é algo que faz parte da vida de muitas pessoas que se deparam com o dilema diário de não ter com o que se alimentar ou se alimentar no presente e não saber o que irá comer no dia seguinte. A alimentação dos sujeitos passam por um processo de padronização, a cada dia que passa as comidas que são preparadas com rapidez vem ocupando a cozinha dos indivíduos que não sofrem com a insegurança alimentar.

Por esse motivo, o destaque de pratos que fazem parte da cozinha tradicional é uma direção para que não ocorra a descaracterização dos elementos que abrangem a cultura dos povos: a alimentação. O fato de o feijão com o arroz ser evidenciando favorece com que outras comidas regionais também sejam mencionadas na sala de aula e levantam indagações que podem ser contextualizadas com o cotidiano dos estudantes para conduzi-los a aprenderem História por um itinerário inovador.

Figura 12 – Verso dos livros da coleção didática analisada

**ARROZ E FEIJÃO:
COMIDA E CULTURA DO BRASIL**

**QUAL A HISTÓRIA POR TRÁS DE ALIMENTOS E PRATOS
QUE SÃO CULTURAIS DA SUA FAMÍLIA E DA SUA COMUNIDADE?**

Sabe-se que entre **8.200** e **13.500** anos atrás as espécies de **ARROZ** começaram a ser domesticadas na China. Há relatos de que o **ARROZ** era um cereal nativo pouco consumido entre os indígenas brasileiros. Nos séculos seguintes, com a colonização portuguesa, o **ARROZ** era mais utilizado para o preparo de pirão. Seu consumo como conhecemos hoje teria se difundido através das refeições servidas no exército e aos funcionários públicos depois da chegada da **CORTE PORTUGUESA**, em **1808**.

Com o **FEIJÃO**, o movimento histórico foi um pouco diferente. Variedades do feijão-comum nativas no Brasil, embora não muito consumidas pelos povos originários, se juntaram às trazidas da África e da Europa e passaram a ser consumidas a partir do **SÉCULO XVI**. Pelas características de cultivo, o **FEIJÃO** se propagou pelo território nacional junto com a expansão e interiorização da população. O plantio junto às moradias, para subsistência e escambo/comércio, podendo ser consorciado à mandioca, aproximou o alimento da população mais pobre.

ARROZ E FEIJÃO

O feijão se difundiu nas classes populares brasileiras sendo consumido com farinha e carne-seca. Posteriormente, na área urbana, estabeleceu-se a dupla **ARROZ E FEIJÃO**. Essa combinação se tornou central no prato típico doméstico brasileiro, acompanhada pela "mistura", tanto nos lares como no prato feito comercial. Logo, a popularização destes alimentos na culinária brasileira tem raízes nos povos originários e no processo de colonização, além de estar relacionada com as condições agrícolas, econômicas e sociais. É interessante perceber como a cultura alimentar reflete a história de um povo.

Este livro didático é um **bem reutilizável** da escola e deve ser **devolvido em bom estado** ao final do ano para uso de outra pessoa no **próximo** período letivo.

ISBN 978-85-16-11406-0

CÓDIGO DO LIVRO:
0324P20042007IL

Fonte: Ministério da Saúde

Fonte: Acervo pessoal, 28 de dezembro de 2023.

Portanto, dar sabor ao processo de ensino por meio de discussões que conseguem inserir os estudantes dentro das narrativas históricas, bem como levá-los aos estabelecimentos de vínculos entre o passado, presente e futuro, possibilita com que as alunas e alunos aprendam História de maneira mais dinâmica e espontânea. Fatores que podem coadjuvar para uma melhor recepção e envolvimento dos discentes diante das aulas do relativo componente curricular. Aprender História pode se tornar uma atividade interessante e atrativa, para tanto, cabe ao professor fazer com que os estudantes se defrontem com novas possibilidades de estu

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

No currículo da Educação Básica do Brasil, especialmente nos Anos Finais do Ensino Fundamental, a disciplina de História, inserida no contexto das Ciências Humanas, é comumente depreciada por muitos estudantes. Tal condição resulta de problemáticas que envolvem uma série de fatores, entretanto podemos citar duas principais que foram observadas ao longo da jornada acadêmica pessoal e no decurso dos estágios curriculares supervisionados obrigatórios e não obrigatórios do Curso Normal em Nível Médio e da graduação em Licenciatura em História.

A primeira problemática diz respeito a utilização recorrente, por parte das professoras e professores que lecionam a disciplina para o público supramencionado, de metodologias corriqueiras que induzem a decoração/memorização. Em outras palavras, a prática de cobrar que os discentes memorizem os nomes e trajetórias de pessoas consideradas afamadas e as datas dos acontecimentos consagrados, muitos deles relacionados a episódios conflituosos (guerra) ou a história política.

Nesse sentido, observei ao longo das pesquisas realizadas para o PIBIC e para constru o da monografia que o livro didático de História continua sendo a principal ferramenta de apoio dos docentes que ensinam a disciplina nas institui es educacionais públicas do Brasil. Mesmo com consideráveis avanços, ainda   notável que o recurso trata da História por meio de um itinerário que envolve a linearidade e a divisão dos tempos históricos em: Pré-história, Idade Média, Antiguidade, Idade Moderna e Idade Contemporânea. Apresenta uma visão euroc trica da História e introduz atividades que objetivam a fixa o na memória dos conteúdos expostos em cada unidade temática, existindo poucos exercícios que levantam questões abrangentes capazes de despertar o senso crítico e protagonismo dos estudantes.

A segunda adversidade refere-se ao tratamento na classe de temáticas que se distanciam das realidades experimentadas pelos discentes no decurso do dia a dia. Essa condi o os leva a não encontrarem sentido no que está sendo ensinado na sala de aula e há dificuldade para o estabelecimento de rela es considerando os tempos históricos passado, presente e futuro. Isso porque ainda é comum a aten o em episódios voltados para a história euroc trica, a abordagem de assuntos ligados à política ou guerra. Ou seja, a discussão de uma História que não insere os estudantes nas narrativas, levando-os a não se reconhecerem enquanto sujeitos

históricos, nem compreenderem trajetórias pessoais e/ou comunitárias.

Nesse cenário, enxergamos que a exploração das dinâmicas do cotidiano podem aproximar a História dos educandos, favorecer a compreensão dos fatos históricos, cooperar para o estabelecimento de relações longevas e despertar nos estudantes a noção de que todos são fazedores da História, em outras palavras, sujeitos históricos. Por essa razão, apontamos a alimentação, uma das marcas do cotidiano das pessoas, como tema capaz de beneficiar o Ensino de História na Educação Básica, tornando-o mais atrativo e despertando o interesse e envolvimento do público durante as aulas da disciplina nos Anos Finais do Ensino Fundamental.

Isso porque a alimentação não é somente uma necessidade indispensável à sobrevivência, mas os seres humanos atribuem sentido ao processo de comer através do aprimoramento dos alimentos e desenvolvimento da comensalidade. Flandrin e Montanari no clássico *A História da Alimentação* (2018), discutem com entusiasmo as técnicas que as mulheres e homens desenvolveram que transformaram a alimentação baseada em víveres disponíveis na natureza em iguarias aperfeiçoadas por invenções humanas, assim como dialogam a respeito dos sentidos sociais e culturais impostos ao ato de comer, como o hábito de fazer refeições em conjunto. Os autores comparam que animais e humanos se alimentam e que o que difere um do outro é o significado que os indivíduos concederam à prática de comer – a alimentação.

A alimentação é uma marca cultural, por isso foi inicialmente enxergada pela Antropologia como tópico capaz de levar ao entendimento das dinâmicas sócio-culturais. Somente depois, as historiadoras e os historiadores passaram a reparar que a alimentação não acontece paralela aos fatos históricos, pelo contrário, é uma face que reflete dinâmicas religiosas, econômicas, políticas, sociais, culturais e outras coisas mais, assim como reproduz relações de poder e gênero e desigualdades.

Portanto, não existe a neutralidade dos alimentos e questioná-los pode ser um caminho interessante para aprendizagens históricas. Felizmente, ocorreu o investimento do mercado editorial e na atualidade há uma infinidade de produções, de variados feitios disponíveis em formato físico ou virtual, que dão ênfase à alimentação nas humanidades. Fator que vêm favorecendo a realização de pesquisas de diferentes naturezas e tem intensificado a atenção dos historiadores para as dinâmicas da mesa, fazendo com que eles utilizem como objeto de estudo utensílios, cadernos e livros de receitas, bares, lanchonetes, restaurantes, bebidas e pratos regionais, entre outros elementos relacionados a alimentação das sociedades.

Se tratando da comida Pernambucana, ela foi constituída a partir da contribuição de muitas mãos, grupos étnicos, que por meio de relações conflituosas produziram pratos e bebidas que caracterizam o local. Os hábitos alimentares das pessoas nativas foram incrementados pelos saberes, técnicas, instrumentos e ingredientes dos africanos e europeus, dessa maneira, a farinha de trigo foi dando lugar a farinha de mandioca, o leite de vaca foi sendo substituído pelo leite de coco, entre outras substituições que originaram comidas que identificam Pernambuco.

A culinária pernambucana é vasta e passa por variações entre regiões e municípios. Por exemplo, o dudu de Barreiros é conhecido como sacolé por alguns recifenses. Além da variação de nomes, é visível a alternância na modo de preparo ou na forma de ingestão de algumas iguarias. Mesmo diante de fenômenos como a globalização que universalizaram o consumo de determinados alimentos, a cozinha tradicional do estado se mantém viva, entretanto corre o risco de cair no abandono / esquecimento se a culinária regional não for resguardada nas futuras gerações.

Nessa perspectiva, além do estudo da alimentação oportunizar um Ensino de História mais atrativo, ainda é capaz de preservar a cozinha tradicional a partir do seu aprofundamento nas aulas do relativo componente curricular. Porque é através da propagação de conhecimentos que as pessoas conseguem compreender a complexidade histórico-cultural que envolve a gastronomia pernambucana, tornando possível sua preservação. A comida não é somente um bem cultural, já que marca a vida das pessoas do nascimento à morte. Existem pratos que são tidos como heranças familiares transmitidas de geração em geração e momentos preparando comidas habituais ou refeições feitas em conjunto consolidam lembranças e são capazes de favorecer laços afetivos. Cozinhar é uma expressão de afeto, casais se conectam ao prepararem juntos as refeições no dia a dia, adultos criam memórias ao fazerem receitas em companhia das crianças e as comidas e bebidas marcam distintas comemorações da vida das pessoas, como aniversários, casamentos etc.

Cabe mencionar que, nesta pesquisa, consideramos as ponderações do escritor Gilberto Freyre no tocante à alimentação pernambucana. Essa escolha teórica não foi direcionada por enxergá-lo com endeusamento ou como se sua escrita tivesse superioridade perante os estudos de outros estudiosos da temática. Contudo, mesmo diante das várias discussões negativas que o envolve, consciente de que ele apresenta narrativas que romantizam o período de escravização em Pernambuco e que é de corrente política conservadora, não podemos ignorar sua escrita a respeito

dos hábitos alimentares da Zona da Mata Sul do estado.

Sobretudo porque as narrativas oferecem um caminho para a análise da sociedade açucareira e suas contribuições para a formação da gastronomia regional. Gilberto Freyre inseriu a alimentação em suas obras em intensidades específicas, em alguns momentos, discorre por meio de falas pontuais, enquanto que em outras circunstâncias se dedica com entusiasmo aos estudos da mesa. Não obstante, como o próprio escritor reconhece, ele apresenta uma visão de uma parte da região; Logo, é importante confrontar seus relatos com os de outros sujeitos que também se dedicam em realizar aprofundamentos acerca da alimentação pernambucana.

Enquanto uma mulher que viveu sua infância na zona rural de uma cidade do interior de Pernambuco, em meio a pomares fartos e momentos descontraídos na casa de farinha, realizar perquirições tendo como base os costumes alimentares é a concretização de um sonho. Porém, sabemos que em um percurso de pesquisa nem todas as perguntas feitas conseguem ser respondidas, enquanto que durante a caminhada muitas outras surgem para despertar a curiosidade e o desejo de prosseguir explorando outros elementos relacionados à cozinha. Por exemplo, a minha cidade concentrou duas usinas produtoras de cana-de-açúcar que entraram em falência, e hoje só restam as ruínas. É visível que os munícipes enfrentam dificuldades para o reconhecimento de símbolos identitários, para descreverem as marcas culturais locais e muitos conterrâneos desconhecem a trajetória da cidade.

Nesse cenário, a análise das comidas e bebidas típicas barreirenses é capaz de provocar o reconhecimento da história do município? Sua introdução na sala de aula pode favorecer a consolidação de símbolos identitários? A exploração da alimentação local é capaz de levar ao entendimento das marcas culturais intrínsecas à cidade? Quais as marcas da sociedade açucareira que ainda hoje categorizam o município de Barreiros? Essas e outras indagações servem de fundamento para a realização de estudos futuros. Em razão de que o campo da alimentação é bastante abrangente, muitas perguntas podem ser formadas para a compreensão de fenômenos sociais, culturais, econômicos, religiosos, políticos, e outras coisas mais.

No mais, a finalização desta dissertação alcançou o entendimento de que a História da Alimentação pode contribuir para a realização de um Ensino de História interessante, aproximando os estudantes dos fatos históricos por meio de um objeto que considera as dinâmicas cotidianas vivenciadas pelas pessoas. A introdução do

tema nas aulas de História consegue também direcionar as alunas e os alunos a se reconhecerem enquanto sujeitos históricos e a estabelecerem com maior naturalidade a relação entre os tempos históricos: passado, presente e futuro.

Seu tratamento ainda favorece a compreensão de trajetórias histórico-culturais individuais, familiares e comunitárias. Isso por causa de muitos trabalhos que já foram desenvolvidos e aplicados em sala de aula, melhor dizendo, além de inúmeras discussões teóricas que defendem as contribuições da História da Alimentação para o Ensino de História, existem também relatos de práticas que alcançaram resultados favoráveis após o tratamento de conteúdos históricos por meio do objeto alimentação ou de outros elementos vinculados ao ato de comer.

Aprender História tem potencial para se tornar algo mais atrativo por meio do enfoque da mesa, saber sobre o que se come é capaz de dar um novo sabor a construção da aprendizagem. É mais interessante estudar acerca da narrativa de um prato que marca o dia a dia de uma pessoa do que a respeito de um fato consagrado que se distancia das experiências pessoais e pode causar o estranhamento. A curiosidade consegue ser o ingrediente principal para indução de novos conhecimentos e quando uma comida é questionada, muitas são as questões que podem ser levantadas possíveis de despertarem o interesse dos estudantes..

A memorização precisa dar espaço a um método que busque o despertar da criatividade e senso crítico, pois as demandas sociais atuais necessitam de pessoas críticas e criativas. Por isso, a aula de História pode e deve ser o espaço para formação de sujeitos pensantes com a potencialidade de atuar e modificar cenários sociais e fazer o uso de forma inovadora dos objetos que marcam o cotidiano, tendo a consciência de que a História é protagonizada por todos os sujeitos. Logo, todas as linguagens produzidas pelas mulheres e homens ao longo dos tempos históricos são capazes de servir como fonte para as historiadoras e historiadores efetuarem seus estudos, alargando cada vez mais o campo de interesse e resultados alcançados.

REFERÊNCIAS

ALBERTIM, Bruno. **Nordeste**: Identidade Comestível. Recife: Massangana, 2020.

ALMEIDA, Renato. Depoimento do folclorista Renato Almeida sobre doces baianos na época de sua meninice (fim do século XIX). *In*: FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. 3. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

ALVES, Ana Francisca de Lima. A alimentação enquanto objeto das relações de poder. *In*: SILVA, Paulo Julião da; GUAZZELLI, Raphael. **Teorias e metodologias em temáticas plurais na história [recurso eletrônico]**: debates conceituais e empíricos. Recife: Editora UFPE, 2022.

ALVES, Ana Francisca de Lima. **História da Alimentação no Livro Didático de História**: Análise dessa relação em quatro coleções didáticas dos Anos Finais do Ensino Fundamental aprovadas na edição 2017 do PNLD. Monografia (Curso de Licenciatura em História) – Universidade Federal Rural de Pernambuco. Palmares, p. 92. 2021. Disponível em: <https://repository.ufrpe.br/bitstream/123456789/3319/1/tcc_anafranciscadelimalves.pdf>. Acesso em: 22 out. 2023.

AMORIM, Gabriel Chaves. Maniba, Mandioca e Aipim: origem, histórias e gastronomia da raiz brasileira. **Revista do Lhiste**, Porto Alegre, v. 02, n. 02, p. 818-833, 2015. Disponível em: <<file:///C:/Users/activ/Downloads/marcellopg,+53++maniba,+mandioca+e+aipim.pdf>>. Acesso em: 28 dez. 2023.

ANDRADE, Manoel Correia de. Uma visão autêntica do Nordeste. *In*: FREYRE, Gilberto. **Nordeste**: aspectos da influência da cana sobre a vida e a paisagem do Nordeste do Brasil. 7. ed. São Paulo: Global, 2004.

ARAÚJO, Sandra Simone Moraes de. O bolo de rolo: a resignificação de um patrimônio imaterial na economia pernambucana. *In*: CONGRESSO INTERNACIONAL E INTERDISCIPLINAR EM PATRIMÔNIO CULTURAL: EXPERIÊNCIAS DE GESTÃO, EDUCAÇÃO E INOVAÇÃO, 3., 2021, Rio de Janeiro. **Anais eletrônicos** [...] Rio de Janeiro: Cravo, 2021, p. 01-13. Disponível em: <https://www.ciipc2020.rj.anpuh.org/resources/anais/13/ciipc2020/1623950688_ARQ_UIVO_72ce39f71e1face3fa46c9f0a7cf3252.pdf>. Acesso em: 11 nov. 2023.

ARON, Jean-Paul. A cozinha: um cardápio do século XIX. *In*: LE GOFF, Jacques (Org.). **História**: novos objetos. Dir. Jacques Le Goff e Pierre Nora. 4. ed. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1995.

BARBOSA, Gustavo de Souza. **A Usina Central Barreiros e as implicações socioeconômicas no espaço urbano de Barreiros, Pernambuco**. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Geografia) – Universidade Federal de Pernambuco. Recife, p. 171. 2014. Disponível em: <<file:///C:/Users/activ/OneDrive/Área%20de%20Trabalho/HISTÓRIA/MESTRADO/REFERÊNCIAS/A%20Usina%20Central%20Barreiros%20e%20as%20Implicações%20>>

Socioeconômicas.pdf>. Acesso em: 16 mai. 2023.

BARDIN, LAURENCE. **Análise de Conteúdo**. 70. ed. São Paulo: Persona, 1977.

BENTO, Luiz Carlos. O Saber Histórico e o Ensino de História: uma reflexão sobre as possibilidades do ensino escolar da História. **Fato & Versões Revista de História**, v. 05, n. 10, p. 01-12, 2003. Disponível em: <file:///C:/Users/activ/OneDrive/Área%20de%20Trabalho/HISTÓRIA/MESTRADO/REFERÊNCIAS/O%20Saber%20Histórico%20e%20o%20Ensino%20de%20História.pdf >. Acesso em: 30 dez. 2023.

BÍBLIA. Romanos. Português. *In: Bíblia Sagrada*. Tradução de Ivo Stomiolo e Euclides Martins Balancin. Edição Pastoral. São Paulo – SP: Editora Paulus, 1991.

BITTENCOURT, Circe Maria Fernandes. **Ensino de História: fundamentos e métodos**. 2. ed. São Paulo: Cortez, 2008.

BORRIES, Bodo Von. Competência do pensamento histórico, domínio de um panorama histórico ou conhecimento do cânone histórico? **Educar em Revista**, Curitiba, v. 01, n. 01, p. 171-196, 2016. Disponível em: <file:///C:/Users/activ/OneDrive/Área%20de%20Trabalho/HISTÓRIA/MESTRADO/REFERÊNCIAS/Competência%20do%20Pensamento%20Histórico.pdf>. Acesso em: 31 de ago. 2021.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria da Educação Básica. **Base Nacional Comum Curricular**. Brasília, 2018.

BOUTIER, Jean; JULIA, Dominique. **Passados recompostos: campos e canteiros da história**. Rio de Janeiro: Editora da UFRJ, 1998.

BURKE, Peter. **O que é história cultural?** Rio de Janeiro: Zahar, 2005.

CANAL ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE HISTÓRIA – ANPUH BRASIL. **História da Alimentação no Brasil: fontes, abordagens e perspectivas do campo**. YouTube, 23 de julho de 2021. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=xvtzv-FKsEk>>. Acesso em: 05 de out. 2021.

CARDOSO, Fernando Henrique. Um livro perene. *In: FREYRE, Gilberto. Casa Grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. 51. ed. São Paulo: Global, 2006.

CERTEAU, Michel. **A invenção do cotidiano**. 3. ed. Rio de Janeiro: Vozes, 1998.

CERTEAU, Michel. **A invenção do cotidiano**. 6. ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2005.

CHACON, Vamireh. **Gilberto Freyre: uma biografia intelectual**. Recife: Massangana, São Paulo: Brasiliense, 1993.

CORREIA, Bruno Celso Vilela. **Comida de candomblé e cozinha contemporânea: as transações das formas de comer nos terreiros de candomblé e nos espaços**

alimentares em Recife. Tese (Programa de Doutorado em Sociologia e Cultura: História, Antropologia, Arte e Patrimônio) – Universitat de Barcelona. Barcelona, p. 391. 2020. Disponível em: <file:///C:/Users/activ/OneDrive/Área%20de%20Trabalho/HISTÓRIA/MESTRADO/REFERÊNCIAS/Comida%20de%20Candomblé%20e%20Cozinha%20Contemporânea.pdf>. Acesso em: 18 nov. 2023.

CORREIA, Bruno Celso Vilela. **Mais que uma oferenda**: representações e resistências afro na cozinha brasileira. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em História Social da Cultura Regional) – Universidade Federal Rural de Pernambuco. Recife, p. 141. 2009. Disponível em: <file:///C:/Users/activ/OneDrive/Área%20de%20Trabalho/HISTÓRIA/MESTRADO/REFERÊNCIAS/Mais%20que%20uma%20oferenda.pdf>. Acesso em: 18 nov. 2023.

CURRÍCULO DE PERNAMBUCO. **Ensino Fundamental**. Recife, 2017.

DUPONT, Florence. Gramática da alimentação e das refeições romanas. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. 9. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2018.

FERNANDES, Ana Claudia. **Araribá mais**: história. São Paulo: Moderna, 2018.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. 9. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2018.

FRANK, Anne. **O diário de Anne Frank**. 76. ed. Rio de Janeiro: BestBolso, 2020.

FREITAS, Morena Barroso Martins de. Comida de criança: doces (e) ibejadas da umbanda. **Religião e Sociedade**, v. 42, n. 2, p. 67-91, 2022. Disponível em: <file:///C:/Users/activ/OneDrive/Área%20de%20Trabalho/HISTÓRIA/MESTRADO/REFERÊNCIAS/Comida%20de%20Criança.pdf>. Acesso em: 18 nov. 2023.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. 3. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

FREYRE, Gilberto. **Casa Grande & senzala**: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. 51. ed. São Paulo: Global, 2006.

FREYRE, Gilberto. **Nordeste**: aspectos da influência da cana sobre a vida e a paisagem do Nordeste do Brasil. 7. ed. São Paulo: Global, 2004.

FREYRE, Gilberto. **Tempo morto e outros tempos**: trechos de um diário de adolescência e primeira mocidade, 1915-1930. São Paulo: Global, 2012.

FREYRE, Gilberto. **Vida social no Brasil nos meados do século XIX**. São Paulo: Global, 2013.

GASPAR, Lúcia. Patrimônio imaterial de Pernambuco. **Pesquisa Escolar Online**, Fundação Joaquim Nabuco, Recife. Disponível em: <http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/index.php?option=com_content&view=a

rti cle&id=808&Itemid=1>. Acesso em: 08 abr. 2023.

GERHARDT, Tatiana Engel; SILVEIRA, Denise Tolfo. **Métodos de Pesquisa**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.

JUNIOR, Guilherme Antunes. O aprendizado à mesa: alguns apontamentos sobre o ensino de história e a história da alimentação no ensino básico. **Revista História Hoje**, v. 09, n. 17, p. 209-227, 2020. Disponível em: <<https://rhhj.anpuh.org/RHHJ/article/view/489/349>>. Acesso em: 23 jan. 2024.

KOMAR, Alessandra. **O tema alimentação no ensino de história**: propostas didáticas para os anos iniciais. Dissertação (Programa de Pós-graduação em Ensino de História) – Universidade Federal do Paraná. Curitiba, p. 234. 2022. Disponível em: <<https://educapes.capes.gov.br/bitstream/capes/737652/2/alessandra.pdf>>. Acesso em: 22 jan. 2024.

LODY, Raul. **Brasileirismos e conexões em Gilberto Freyre**. Recife: Cepe, 2020.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2013.

MENESES, Ulpiano Toledo Bezerra; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista**, São Paulo, v. 05, n. 01, p. 09-91, 1997. Disponível em: <<file:///C:/Users/activ/OneDrive/Área%20de%20Trabalho/HISTÓRIA/MESTRADO/REFERÊNCIAS/Balizas%20Históriográficas.pdf>>. Acesso em: 04 fev. 2024.

MULLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer; REMOR, Carlos Augusto. Alimentação e cultura: preservação da gastronomia tradicional. *In*. SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL, 6., 2010, Caxias do Sul. **Anais eletrônicos** [...] Caxias do Sul: Semintur, 2010. p. 01 – 16. Disponível em: <<file:///C:/Users/activ/OneDrive/Área%20de%20Trabalho/HISTÓRIA/MESTRADO/REFERÊNCIAS/Alimentação%20e%20cultura.pdf>>. Acesso em: 09 fev. 2022.

NETO, Geraldo Magella de Menezes. História Medieval no ensino fundamental: relato de experiência em uma escola pública do distrito de Mosqueiro (Pará – Brasil). **Revista História UEG**, Anápolis, v. 04, n. 03, p. 320-339, 2015. Disponível em: <<file:///C:/Users/activ/OneDrive/Área%20de%20Trabalho/HISTÓRIA/MESTRADO/REFERÊNCIAS/História%20Medieval%20no%20Ensino%20Fundamental.pdf>>. Acesso em: 09 fev. 2022.

OLIVEIRA, Adriana Sassi de. **A História da Alimentação como ferramenta de Ensino de História**. Dissertação (Programa de Pós-graduação em História em Rede Nacional) – Universidade Federal de Santa Maria. Santa Maria, p. 100. 2018. Disponível em: <<file:///C:/Users/activ/OneDrive/Área%20de%20Trabalho/HISTÓRIA/MESTRADO/REFERÊNCIAS/A%20História%20da%20Alimentação%20enquanto%20Ferramenta%20de%20Ensino%20de%20História.pdf>>. Acesso em: 07 fev. 2024.

PARAVATI, Luis Carlos. **Cozinha brasileira**. Londrina: Educacional S. A., 2018.

PEIXOTO, Williomar de Souza. Ensino de História e a temática da alimentação: possibilidades acerca da identidade, memória e pertencimento Icoaraci/PA. **Revista do Instituto Histórico e Geográfico do Pará (IHGP)**, Belém, v. 07, n. 01, p. 109-123, 2020. Disponível em: <file:///C:/Users/activ/OneDrive/Área%20de%20Trabalho/HISTÓRIA/MESTRADO/REFERÊNCIAS/Ensino%20de%20História%20e%20a%20Temática%20da%20Alimentação.pdf>. Acesso em: 09 fev. 2022.

PERLÈS, Catherine. As estratégias alimentares nos tempos pré-históricos. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. 9. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2018.

PERNAMBUCO (Estado). Assembleia Legislativa do Estado de Pernambuco. **Lei ordinária de nº 13.436**. Considera o Bolo de Rolo Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco. Diário Oficial do Estado, Pernambuco, PE, 2008.

PINSKY, Carla Bassanezi. **Novos temas nas aulas de História**. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2010.

PORTAL AGÊNCIA BRASIL. **Insegurança alimentar atinge 70 milhões de brasileiros**. 2023. Disponível em: <https://agenciabrasil.ebc.com.br/saude/noticia/2023-07/inseguranca-alimentar-atinge-70-milhoes-de-brasileiros#:~:text=A%20subalimenta%C3%A7%C3%A3o%20cr%C3%B4nica%20n%C3%ADvel%20mais,com%20a%20fome%20no%20pa%C3%ADs.>. Acesso em: 25 jan. 2024.

PORTAL BAND RECEITAS. **História do brigadeiro: saiba como foi criado o doce favorito dos brasileiros**. 2021. Disponível em: <https://receitas.band.uol.com.br/noticias/historia-do-brigadeiro-saiba-como-foi-criado-o-doce-favorito-dos-brasileiros-16447860>. Acesso em: 25 jan. 2024.

PORTAL BRASIL DE FATO. **Dia do cortador de cana ou o trabalho avesso à vida nos canaviais brasileiros**. 2020. Disponível em: <https://www.brasildefatope.com.br/2020/01/16/dia-do-cortador-de-cana-ou-o-trabalho-avesso-a-vida-nos-canaviais-brasileiros>. Acesso em: 15 jul. 2024.

PORTAL CÂMARA DOS DEPUTADOS. **Viação aprova novo nome para aeroporto de Recife em homenagem Eduardo Campos**. 2015. Disponível em: <https://www.camara.leg.br/noticias/467092-VIACAO-APROVA-NOVO-NOME-PARA-AEROPORTO-DE-RECIFE-EM-HOMENAGEM-A-EDUARDO-CAMPOS>. Acesso em: 09 abr. 2023.

PORTAL CULTURA PE. **CEPPC – PE aprova, por unanimidade, o registro Bolo de Noiva de Pernambuco como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado**. 2023. Disponível em: <https://www.cultura.pe.gov.br/canal/patrimonio-cultural-3/ceppc-pe-aprova-por-unanimidade-o-registro-bolo-de-noiva-de-pernambuco-como-patrimonio-cultural-imaterial-do-estado/#:~:text=O%20Conselho%20Estadual%20de%20Preserva%C3%A7%C3%A3o,Pernambucana%20de%20Letras%20(APL)>. Acesso em: 17 dez. 2023.

PORTAL FUNDAÇÃO GILBERTO FREYRE. **Instituição**. 2023. Disponível em: <<https://fgf.org.br>>. Acesso em: 04 abr. 2023.

PORTAL GSHOW. **Shakira e Piqué: pote de geleia entregou a traição; lembre tudo sobre a separação do casal**. 2023. Disponível em: <<https://gshow.globo.com/tudo-mais/pop/noticia/shakira-e-pique-traicao-descoberta-por-pote-de-geleia-teria-motivado-separacao-relembre.ghm>>. Acesso em: 15 mai. 2023.

PORTAL IPHAN – INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. **Patrimônio Imaterial**. 2021. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/23>>. Acesso em: 07 de out. 2021.

PORTAL POLITIZE. **O impacto das políticas públicas ligadas à alimentação no combate à fome**. 2022. Disponível em: <<https://www.politize.com.br/combate-a-fome/>>. Acesso em: 25 jan. 2024.

PORTAL PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA. **O Programa**. 2023. Disponível em: <<https://www.ufpe.br/ppghistoria/o-programa>>. Acesso em: 23 out. 2023.

PILLA, Maria Cecília Barreto Amorim; SIMON, Everton Luiz. O alimento e suas múltiplas abordagens na História. **Revista Maracanan**, Rio de Janeiro, v. 01, n. 34, p. 07-12, 2013. Disponível em: <<https://www.e-publicacoes.uerj.br/maracanan/article/view/81070/49478>>. Acesso em: 24 mar. 2024.

RAMOS, Fábio Pestana. Alimentação. *In*: PINSKY, Carla Bassanezi. **Novos temas nas aulas de História**. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2012.

REBELO, HELENA. Os nomes das receitas: um patrimônio linguístico regional, nacional ou internacional? Uma análise lexical. *In*: **Patrimônios alimentares de quem e além-mar**. Coimbra: Digitalis, 2016.

RIAL, Carmen Sílvia Moraes. Brasil: primeiros escritos sobre comida e identidade. *In*: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Olhares antropológicos sobre a alimentação**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. Disponível em: <<file:///C:/Users/activ/OneDrive/Área%20de%20Trabalho/HISTÓRIA/MESTRADO/REFERÊNCIAS/Olhares%20Antropológicos%20sobre%20a%20Alimentação.pdf>>. Acesso em: 31 de ago. 2021.

SÁ, Camilla Pires de. **Da cozinha para a sala de aula: o ensino de História e Literatura por meio das receitas culinárias**. Trabalho de Conclusão de Curso (Programa de Pós-graduação Docência no Ensino Superior) – Instituto Federal Goiano. Ipameri, p. 23. 2020. Disponível em: <<file:///C:/Users/activ/OneDrive/Área%20de%20Trabalho/HISTÓRIA/MESTRADO/REFERÊNCIAS/Da%20cozinha%20para%20sala%20de%20aula.pdf>>. Acesso em: 05 fev. 2024.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os

tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba, v. 1, n. 42, p. 11-31, 2005. Disponível em: <file:///C:/Users/activ/OneDrive/Área%20de%20Trabalho/HISTÓRIA/MESTRADO/REFERÊNCIAS/A%20Alimentação%20e%20seu%20Lugar%20na%20História.pdf>. Acesso em: 31 de ago. 2021.

SANTOS, Larissa Paiva Ancelmo dos. **Livros Didáticos e Ensino de História: uma análise sobre a cultura alimentar da corte portuguesa no 8º ano**. Trabalho de Conclusão de Curso (Faculdade de História) – Universidade Federal do Pará. Ananindeua, p. 35, 2023. Disponível em: <file:///C:/Users/activ/OneDrive/Área%20de%20Trabalho/HISTÓRIA/MESTRADO/REFERÊNCIAS/Livros%20Didáticos%20e%20Ensino%20de%20História.pdf>. Acesso em: 06 fev. 2024.

SCHWARCZ, Lilia Moritz. Apresentação à edição brasileira: por uma historiografia da reflexão. *In*: BLOCH, Marc Leopold Benjamin. **Apologia da história, ou o ofício de historiador**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.

SEVERIANO, Amanda Stephanie de Melo; CURSINO, Eliude Maria da Silva; TEIXEIRA, Gabriela Luciana Santos Bastos. Desenvolvimento e aceitabilidade de bolo de rolo *diet* enriquecido com fibras da aveia e linhaça. **Revista eletrônica Estácio Recife**, Recife, v. 4, n. 2, p. 01-08, 2018. Disponível em: <file:///C:/Users/activ/OneDrive/Área%20de%20Trabalho/HISTÓRIA/MESTRADO/REFERÊNCIAS/Desenvolvimento%20e%20Aceitabilidade%20de%20Bolo%20de%20Rolo.pdf>. Acesso em: 11 nov. 2023.

SILVA, Maurício Jacques Barbosa da. O rolo do bolo de rolo. *In*: SEMINÁRIO DA ASSOCIAÇÃO NACIONAL PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO, 7., 2010, São Paulo. **Anais eletrônicos** [...] São Paulo: Universidade Anhembi Morumbi, 2010, p. 01-11. Disponível em: <file:///C:/Users/activ/OneDrive/Área%20de%20Trabalho/HISTÓRIA/MESTRADO/REFERÊNCIAS/O%20Rolo%20do%20Bolo%20de%20Rolo.pdf>. Acesso em: 11 nov. 2023.

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colônia**. São Paulo: SENAC, 2005.

SILVA, Tássica Ferreira da. **Pernambuco forjado no açúcar: Marcas e desdobramentos dos processos históricos, sócioeconômicos e culturais da civilização do açúcar nas relações de trabalho e qualidade de vida dos trabalhadores do corte da cana**. Monografia (Curso de Bacharelado em Economia Doméstica) – Universidade Federal Rural de Pernambuco. Recife, p. 102. 2021. Disponível em: <https://repository.ufrpe.br/bitstream/123456789/4008/1/tcc_tassicaferreiradasilva.pdf>. Acesso em: 15 jul. 2024.

STANCIK, Marco Antonio. Alimentação e eugenia: reflexões de Gilberto Freyre e Aleixo de Vasconcellos na década de 1920. **Revista Esboços**, Universidade Federal de Santa Catarina, v. 13, n. 16, p. 99-125, 2006. Disponível em: <file:///C:/Users/activ/OneDrive/Área%20de%20Trabalho/HISTÓRIA/MESTRADO/REFERÊNCIAS/Alimentação%20e%20Eugenia.pdf>. Acesso em: 01 abr. 2023.

TAVARES, Adriano Pereira. **Comida afetiva**: uma expressão de gosto, hospitalidade e memória. Dissertação (Mestrado Profissional em Turismo) – Universidade de Brasília. Brasília, p. 107. 2018. Disponível em: <file:///C:/Users/activ/OneDrive/Área%20de%20Trabalho/HISTÓRIA/MESTRADO/REFERÊNCIAS/Comida%20Afetiva.pdf>. Acesso em: 16 mai. 2023.

TUNA, Gustavo Henrique. Primeiros passos em retrospectiva. *In*: FREYRE, Gilberto. **Vida social no Brasil nos meados do século XIX**. São Paulo: Global, 2013.

VALLE, Camila Oliveira do. Influências Teóricas e Teoria em Gilberto Freyre: um debate sobre a integração social e a “democracia social”. **Estudos de Sociologia**, Recife, v. 1. n. 23, p. 131-167, 2017. Disponível em: <file:///C:/Users/activ/Downloads/lara-arrudaa,+4.+INFLUÊNCIAS+TEÓRICAS+E+TEORIA+EM+GILBERTO+FREYRE.pdf>. Acesso em: 16 mai. 2023.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. Fome, eugenia e constituição do campo da nutrição em Pernambuco: uma análise de Gilberto Freyre, Josué de Castro e Nelson Chaves. **História, Ciências, Saúde**, Manguinhos, v. 8, n. 2, p. 315-339, 2001. Disponível em: <file:///C:/Users/activ/OneDrive/Área%20de%20Trabalho/HISTÓRIA/MESTRADO/REFERÊNCIAS/Fome,%20Eugenia%20e%20Constituição%20do%20Campo%20da%20Nutrição.pdf>. Acesso em: 01 abr. 2023.

VERSIANI, Flávio Rabelo. Escravidão “suave” no Brasil: Gilberto Freyre tinha razão? **Revista de Economia Política**, Rio de Janeiro, v. 27, n. 2, p. 163-183, 2007. Disponível em: <file:///C:/Users/activ/OneDrive/Área%20de%20Trabalho/HISTÓRIA/MESTRADO/REFERÊNCIAS/Escravidão%20“suave”%20no%20Brasil.pdf>. Acesso em: 16 mai. 2023.

WACQUAINT, Löic. **Corpo e alma**: notas etnográficas de um aprendiz de boxe. Rio de Janeiro: Relume Editorial, 2002.