



UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CENTRO DE HUMANIDADES
UNIDADE ACADÊMICA DE HISTÓRIA
LICENCIATURA PLENA EM HISTÓRIA

**O LUGAR E A IMPORTÂNCIA DA HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NA
CONSTRUÇÃO DO CURRÍCULO DE HISTÓRIA NA EDUCAÇÃO BÁSICA NO
BRASIL**

MARIA ISABEL LACERDA ARAÚJO

CAMPINA GRANDE

2023

MARIA ISABEL LACERDA ARAÚJO

O LUGAR E A IMPORTÂNCIA DA HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NA
CONSTRUÇÃO DO CURRÍCULO DE HISTÓRIA NA EDUCAÇÃO BÁSICA NO
BRASIL

Monografia apresentada à Unidade Acadêmica de
História do Centro de Humanidades da
Universidade Federal de Campina Grande -
Campus I, como requisito parcial para a obtenção
do título de Licenciado em História.

Orientador: Prof. Dr. José Otávio Aguiar

CAMPINA GRANDE

2023

AGRADECIMENTOS

“Como é bom render graças ao Senhor e cantar louvores ao teu nome, ó Altíssimo; anunciar de manhã o teu amor leal e de noite a tu fidelidade.” Salmos 92:1-2

Sou imensamente grata a todos que contribuíram para a concretização deste trabalho. Em primeiro lugar, agradeço a Deus por sua infinita misericórdia e graça em minha vida, por me proporcionar vitórias como esta, foi Ele que me permitiu chegar até aqui e realizar meus objetivos durante todos esses anos de estudos no presente curso.

A “painho” e “mainha”, Evandro e Emília, que, com muito amor e muito esforço, carinho, cuidado e dedicação conseguiram acompanhar e me proporcionar o melhor ensino desde pequena e por sempre me incentivarem a buscar o melhor e não desistir, agradeço muitíssimo. Da mesma forma agradeço a meus irmãos, Eduardo e Samuel, que, cada um do seu jeitinho sempre me auxiliaram de alguma forma e foram/são meus companheiros de vida.

Agradeço em geral a todos meus familiares, em especial a minha tia Edilma (in memoriam) que sempre me incentivou e me ajudou em tudo. A minha vó Severina, minhas outras tias, tios, primos e primas, obrigada por acreditarem em mim.

Ao meu esposo Micael, minha gratidão por todo apoio, cuidado, compreensão e companheirismo de sempre e, principalmente com relação ao tempo que dediquei a este trabalho.

As minhas amigas, em especial a Joana, Isabelle, Layse, Joyce e Shirley, agradeço por sempre estarem do meu lado, pela amizade incondicional e pelo apoio que demonstraram por mim ao longo de todo meu percurso de vida e/ou de curso.

A todos os professores que me acompanharam neste curso e me ajudaram a abrir meus horizontes, por todas as correções e ensinamentos que me permitiram apresentar o melhor desempenho.

Enfim, a todos que contribuíram, de alguma maneira, para a realização deste trabalho ou que cooperaram para que eu chegasse até aqui e enriqueceram minha formação, minha imensa gratidão.

Observar a história à luz dos hábitos alimentares tem a grande vantagem de permitir um contato direto com a realidade comum a qualquer educando, independentemente de sua classe social ou condição cultural. Afinal, todos nos alimentamos e levamos à boca mais que sabores, fatias generosas da história daquilo que comemos e bebemos diariamente. (RAMOS, 2010, p. 99).

RESUMO

O LUGAR E A IMPORTÂNCIA DA HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NA CONSTRUÇÃO DO CURRÍCULO DE HISTÓRIA NA EDUCAÇÃO BÁSICA NO BRASIL

A história dos alimentos está diretamente relacionada com a história das civilizações. Objetivando essa compreensão, busca-se a partir desta pesquisa, apresentar o lugar da história da alimentação e sua importância para formação de possibilidades na prática do ensino de história. O elemento utilizado – o alimento, a culinária, a gastronomia – porém, pouco mencionado, nos ajudará a atestar e justificar essa compreensão. Pode-se estranhar à primeira vista, mas a história da alimentação está envolta de uma série de hábitos e tradições que fazem parte de nossa cultura. Assim, o trabalho discorrerá e fará um percurso histórico pelos principais hábitos alimentares mundiais e suas transformações ao decorrer dos tempos tendo como aporte Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari; além de debater sobre esses costumes também no Brasil, trazendo como referência a contribuição do trabalho de Luís da Câmara Cascudo na formação da culinária brasileira e suas influências indígena, africana e europeia, explicitada na série *História da alimentação no Brasil*. Seguindo nesse panorama, por meio de tais assuntos trabalhados, pretende-se apresentar propostas e visões a respeito da educação no Brasil e o uso da história da alimentação nos currículos como forma de melhoramento do processo de ensino-aprendizagem e a relação de identidade e pertencimento da realidade dos educandos com o tema. Para tal, usaremos a visão conceitual de Roger Chartier, Michel de Certeau e Sandra Jatahy Pesavento sobre representações identitárias e história do cotidiano, e a visão de métodos dinâmicos de ensino de Circe Maria Fernandes Bittencourt. A metodologia se dará por discussões feitas sobre o tema ao longo da historiografia com o panorama voltado para a História cultural e História ambiental por meio de análises documentais.

Palavras-chave: História da alimentação no Brasil. Identidade. Cultura. Ensino.

ABSTRACT

The history of food is directly related to the history of civilizations. Aiming at this understanding, this research seeks to present the place of the history of food and its importance for the formation of possibilities in the practice of history teaching. The element used - the food, the cuisine, the gastronomy - but little mentioned, will help us to attest and justify this understanding. It may seem strange at first glance, but the history of food is surrounded by a series of habits and traditions that are part of our culture. Thus, the work will discuss and make a historical journey through the main global eating habits and their transformations over time, using Jean-Louis Flandrin and Massimo Montanari as a contribution. It will also discuss these customs in Brazil, bringing as reference the contribution of the work of Luís da Câmara Cascudo in the formation of Brazilian cuisine and its indigenous, African, and European influences, explained in the series *História da alimentação no Brasil* (History of Food in Brazil). Following this panorama, by means of these subjects, we intend to present proposals and visions regarding education in Brazil and the use of the history of food in the curricula as a way to improve the teaching-learning process and the relationship of identity and belonging to the reality of the students. To this end, we will use the conceptual vision of Roger Chartier, Michel de Certeau, and Sandra Jatahy Pesavento about identity representations and the history of everyday life, and the vision of dynamic teaching methods by Circe Maria Fernandes Bittencourt. The methodology will be based on discussions of the theme throughout historiography, with the panorama focused on cultural history and environmental history through documentary analysis.

Keywords: History of food in Brasil. Identity. Culture. Teaching.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	8
CAPÍTULO 1 – O DESENVOLVIMENTO DOS HÁBITOS ALIMENTARES ATRAVÉS DA HISTÓRIA	18
1.1. Pré-história	22
1.2. Antiguidade - Mesopotâmia	23
1.3. Antiguidade – Egito	25
1.4. Antiguidade - Fenícios e Cartagineses	26
1.5. Antiguidade - Grécia	28
1.6. Idade Média.....	30
1.7. Idade Moderna.....	33
1.8. Idade contemporânea.....	35
CAPÍTULO 2 – HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL	39
2.1. Alimentação indígena.....	39
2.2. Alimentação africana.....	43
2.3. Alimentação portuguesa.....	46
2.4. O laboratório do açúcar	48
2.5. Algumas considerações sobre Câmara Cascudo e suas contribuições.	52
CAPÍTULO 3- A ALIMENTAÇÃO COMO POSSIBILIDADE NO ENSINO DE HISTÓRIA	54
3.1. A História Cultural como revolução ante uma historiografia exclusiva do político e do econômico	54
3.2. História, alimentação e cultura.....	55
3.3. Fontes históricas e conteúdos escolares	57
3.4. O ensino de História da alimentação a partir da BNCC.....	60
3.5. O ensino de História da alimentação a partir dos PCN's	62
3.6. Propostas para o ensino de História da alimentação na educação básica.....	64
CONCLUSÃO	67
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	69

INTRODUÇÃO

Sempre me instigou a questão de visualizar a origem das comidas, de onde veio tal receita, o que fez surgir determinada crença em determinado alimento, quais memórias afetivas/familiares são recordadas com um prato específico; cada sociedade tem sua história, sua cultura, aquilo que os torna únicos, claro que houve milhares de contatos culturais de povos com o passar do tempo, o que fez com que a diversidade alimentar aumentasse consideravelmente, e conseqüentemente, a preocupação em comer melhor, o que tem melhor sabor/cheio/aparência. Comida, o fazer comida, o ato de se alimentar expressa grande prazer e representa para mim uma paixão, por que não juntar duas paixões? Assim, surgiu a ideia de unir minha admiração com a culinária e meu ofício/trabalho como profissional da história em formação. Nós movemos a história e somos movidos por ela, tudo está interligado. Da mesma forma que se pode apresentar uma história da religião, se pode expor uma história da alimentação como campo a ser estudado, explorado.

Apesar de ser um campo teoricamente novo na história e não muito discutido, figuras icônicas já se debruçaram sobre pesquisas nesta área e sinto bastante interesse em pesquisar também. O presente curso de licenciatura plena em história pela Universidade Federal de Campina Grande, o qual estou finalizando, me possibilitou abertura de maiores horizontes, mudanças e/ou aperfeiçoamentos de pensamentos, consigo ser mais crítica e ver com novos olhares coisas que no passado não me chamavam atenção. O simples ato de comer, muitas vezes ligado somente ao teor de saciedade e necessidade biológica, está envolvido por uma série de tradições e hábitos distintos em que, notadamente, marcam a cultura de um povo e podem explicar, em muito, sua história. Pretendo seguir nessa temática para fazer um resgate historiográfico para aprofundamento teórico acerca desta abordagem. Desde tempos antigos, o ato de comer junto à mesa e a preocupação em comer melhor estimulou a diversificação alimentar. Em nível funcional e social, o ser humano tem a busca do prazer como um dado fundamental da sua existência, a comida, por exemplo, liga-se ao prazer de estar com outro.

A comensalidade acompanha a sociedade há anos. Derivado do latim – *mensa* –, o termo significa conviver à mesa, porém isso está além de um padrão alimentar e o que se come, mas principalmente explora o modo como se come. O termo também apresenta a representatividade que o alimento tem para o indivíduo e aplica-se a áreas do conhecimento voltadas às ciências naturais com o estudo da avaliação nutricional, dos aspectos de sobrevivência e interação humana com o alimento, mas pode estar relacionado ao registro histórico, sociológico e

antropológico, no sentido de que as refeições possuem em si uma função social. A história da Alimentação busca estudar as preferências alimentares, a significação simbólica envolta dos alimentos, as proibições dietéticas e religiosas, os hábitos culinários, a etiqueta e o comportamento à mesa, e, de forma mais geral, as relações que a alimentação mantém em cada cultura.

Este campo da história, apesar de apresentar alguns problemas quanto a delimitações e oscilações de sentido que os estudos trazem, caminha sobre os enfoques predominantes, o biológico, o econômico, o social, o cultural e o filosófico. Assim, o alimento em si perpassa por significações de mercadoria, nutriente, vetor de ação social, elemento simbólico e ideológico e suportes de práticas culturais. Dessa forma, podemos observar que essa esfera epistemológica é muito mais ampla do que imaginamos, o universo da alimentação está pautado sobre o viés de que o ser humano é agente integrante da natureza e que exerce intervenções diárias sobre ela, entre elas, o processo de se relacionar com os alimentos das mais diversas formas possíveis para compor o seu viver social.

Contudo, como esse campo é desenvolvido no nosso país quando falamos de sala de aula? Como a história da alimentação no Brasil pode contribuir para o maior despertar dos alunos no estudo da própria história e na relação de pertencimento e identidade? Daí, notamos a importância de estudar mais a fundo esse campo e trazê-lo para o ensino de história no ambiente escolar, por exemplo, fazendo os educandos se interessarem mais com o que faz mais parte de suas realidades.

Observemos que a maioria dos livros didáticos, no que se diz respeito a alimentação em seu aspecto nutricional, propõem uma alimentação repensada na saúde como estratégia importante no ambiente escolar, mas quando passamos para história da alimentação em si, existe a falta de discussões ou projeções que relacionem o alimento como meio de se produzir cultura em nossas sociedades e nas experiências históricas humanas. Alguns livros, por exemplo, também partem de um aspecto mais político das relações sociais, baseado em eixos temáticos sobre recortes factuais já consolidados, por isso faz-se necessário (re)pensar acerca de novas propostas curriculares, que tragam novos elementos problematizadores.

A importância do tema e da nossa pesquisa pode se traduzir muito bem pela citação abaixo:

“É comum observarmos os movimentos da história através de guerras e revoluções ou de motivações políticas, econômicas e sociais; e muitas vezes nos esquecemos que, por trás do desenrolar dos fatos históricos podem existir razões diretamente relacionadas a um ato básico cotidiano necessário ao funcionamento biológico do organismo humano: a alimentação.” (RAMOS, 2009, p.95)

Assim como vemos os grandes eventos que constituíram a história, os pequenos detalhes que norteiam nosso cotidiano, como as tradições alimentares, devem ser notados como constituintes históricos, logo, a história também pode ser entendida através das mudanças dos costumes e hábitos alimentares. Além de ser crucial para sobrevivência material da nossa espécie, a alimentação está ligada a questões culturais, religiosas, sociais, étnicas, regionais, está ligada a assuntos de problemas ambientais, desenvolvimento econômico, relações de poder e caminha por outros diversos âmbitos de interesse de pesquisa do historiador.

Diante do exposto, justifica-se a feitura deste trabalho por considerar a importância do estudo sobre a história da alimentação como campo que ainda não foi tão compreendido e explorado, e que apresenta essencial contribuição para aprendermos nossa própria história como brasileiros e na construção de novos olhares e novas possibilidades para professores da área em formação ou que já atuam. Trabalharemos, nesse sentido, com um panorama mais geral sobre as principais tradições alimentares brasileiras e suas particularidades de influências que fizeram parte de sua constituição. Para tanto, busca-se analisar como a história da alimentação (no Brasil) pode se apresentar como ferramenta do ensino de história, confrontando padrões curriculares tradicionais.

A história da alimentação pode ser uma rica temática para o ensino de História, com abordagens diversas que podem se aproximar da realidade social e cultural dos estudantes, tornando o processo de ensino-aprendizagem mais prazeroso e eficiente. À exemplo, vale destacar o trabalho dos professores Catarina de Oliveira Buriti e Iranilson Buriti de Oliveira "Paraíba: Meu Passado, Meu Presente" (2008), dentro do qual é apresentada uma proposta de oficina temática intitulada “Sabores do Brasil”. A proposta se baseia sobre a ideia de a turma em questão levar até a sala de aula um banquete de comidas tradicionais brasileiras com o propósito de representar as influências culturais que a gastronomia do país sofreu a partir das culinárias indígena, africana e europeia. A oficina carrega exemplos de alimentos e pratos típicos de cada uma dessas culinárias e propõe também a troca de receitas e incentivo para reprodução delas. Nota-se que o projeto pode empreender a lógica da organização de grupos entre a turma, a união dos alunos, trabalho em equipe, pesquisas que vão além da sala de aula,

preparo de receitas que aproximam o estudante de seus familiares, pode trazer o despertar sobre o porquê determinada receita é preparada de determinada forma, com certo alimento, o que gera problematizações riquíssimas para debate em sala.

Segundo Ramos, estudar a história à luz dos alimentos possui “grande vantagem de permitir um contato direto com a realidade comum a qualquer educando, independentemente de sua classe social ou condição cultural. Afinal, todos nos alimentamos e levamos à boca mais que sabores, fatias generosas da história daquilo que comemos e bebemos diariamente”. (RAMOS, 2009, p.99). Há de se notar que o espaço escolar, por meio do trabalho crucial do professor, deve ser um ambiente de constante experimentação, renovação, melhoramento, para tanto, no objetivo deste trabalho, a história da alimentação usada na prática de ensino é transformada em fonte, em instrumento que viabiliza conhecimento, entendimento e compreensão das mais diversas sociedades ao longo da História e possibilita o professor abordar diferentes propostas em sala.

Explorar novas possibilidades de temáticas em história é estar constantemente reforçando sua importância e a necessidade de estudá-la, mas também expressa uma carência no ensino que ainda preza em priorizar temáticas mais globais e pouco críticas. Abordar a temática sobre a alimentação no ensino de História pode ajudar o professor a trabalhar mais facilmente com outros conceitos, como: preconceito cultural, diferenças socioeconômicas, impactos socioambientais, formação da identidade de um povo, representação da cultura, etc. Assim, o professor mediará as discussões sobre os hábitos e costumes alimentares entre diferentes sociedades do passado e do presente, relacionando-os a outras temáticas.

A partir destas considerações, o objetivo geral desta pesquisa visa compreender a singularidade da construção da base alimentar brasileira evidenciando os pontos históricos e culturais e sua importância para construção de uma identidade nacional e participante do processo de ensino de história no ambiente escolar.

A temática da alimentação aos poucos começou a invadir o campo histórico em várias perspectivas, possuindo um diálogo interdisciplinar, abrangendo processos históricos com enfoques social, econômico, político, cultural, nutricional, antropológico, etc.; e buscando resgatar memórias gustativas que articulam passado e presente. A gastronomia, em seu sentido imaginário e simbólico, sai da cozinha e vira objeto de estudo para várias disciplinas, pois projeta a evolução da sociedade, o que é interesse dos historiadores. O estudo sobre alimentação também invade não só as ciências naturais, mas as humanas, pois envolve o pensamento de que

a formação do gosto alimentar vai além do seu aspecto nutricional, biológico, ele se dá a partir das permanências e rupturas dos padrões e hábitos alimentares que constituem a própria dinâmica social.

Como já dito anteriormente, os alimentos vão além de serem unicamente alimentos, eles fazem parte de um ato social que envolve protocolos, rituais, condutas, continuidades e descontinuidades, eles expressam manifestações culturais e sociais, como espelho e marco de uma época, assim, sabemos que é importante o que se come, onde se come, como se come e com quem se come. É sabido também que o campo da alimentação foi durante muito tempo espaço privilegiado dos antropólogos, entretanto, as portas se abriram para a historiografia por meio de duas obras pioneiras, *A Fisiologia do Gosto* de Brillat Savarin, de 1825, que fala acerca da relação do homem com a comida numa perspectiva gastronômica, explorando todos os aspectos culturais a ela associados.

E a segunda obra, que se constitui pelo trabalho do botânico polonês Adam Maurizio intitulado *História da alimentação vegetal da pré-história aos nossos dias* de 1932, em que o autor buscou estabelecer uma relação entre a história dos vegetais e a história das civilizações numa perspectiva de envolver a evolução dos hábitos alimentares. É importante mencionar o trabalho *A História da Alimentação: balizas historiográficas*, dos professores Ulpiano T. Bezerra de Meneses e Henrique Carneiro, publicado em 1997, nele são traçadas referências, problemáticas e interações interdisciplinares que caracterizam o estudo do campo da história da alimentação, que, segundo os autores, se encontra em processo de consolidação e é apresentado em uma extensa análise historiográfica. Outro trabalho que nos aponta algumas das possibilidades de pesquisa emanadas do tema da gastronomia é o do professor Carlos Roberto Antunes dos Santos: *Por uma História da Alimentação* (1997) que aborda a tese de que a formação do gosto e das memórias gustativas advêm de experiências sociais, das mentalidades, das tradições que são passadas de geração para geração e também do valor e da representação que se tem dos alimentos e dos processos que os envolvem.

Os estudos de práticas e hábitos alimentares alcançam também, num contexto sociocultural, uma explicação na obra *A Invenção das Tradições*, organizada por E. Hobsbawm e E. Ranger de 1997; o tema da etiqueta e comportamento à mesa é trazido à tona por Margaret Visser no *O Ritual do Jantar*, de 1998 e, segundo a autora, o homem adquire a capacidade de transformar o alimento mais que em uma necessidade biológica, uma questão cultural, assim, faz proveito do ato de comer para manter relações sociais e aí que se vê também a diferenciação

social em relação às regras que envolvem o ato de alimentar-se. A cozinha e sua significação simbólica trazem o panorama da construção de regras e sistemas alimentares, o que é exposto no livro *Comida e Sociedade: uma história da alimentação* de Henrique Carneiro, publicada em 2003, em que o autor traz vários caminhos de atuação desse campo estudado para as ciências humanas, sugerindo aos historiadores diferentes perspectivas da relação entre a vida em sociedade com o universo da comida.

Outra obra que merece destaque foi publicada em 2004 pelo historiador Felipe Fernández-Armesto *Comida: uma história*, em que o autor lamenta a negligência por parte das instituições acadêmicas com a história da comida e a diversidade de abordagens dos historiadores que dificulta sua síntese. No Brasil, temos o problema relacionado com a baixa produção historiográfica, se comparado com o ativo mercado editorial europeu. No nosso país, o que adquire maior crédito e visibilidade é o trabalho de Luís da Câmara Cascudo, grande folclorista e sociólogo brasileiro; em uma de suas obras intitulada *A História da Alimentação no Brasil* (1967) ele traz um panorama sobre as origens das especificidades regionais a partir da análise de fontes históricas e etnográficas que evidenciam as raízes indígenas, africanas e portuguesas da nossa configuração alimentar. Para Câmara Cascudo, o alimento faz parte do plano emocional do ser humano, levando-o ao lugar que foi preparado e a quem preparou, além de reforçar traços solidários em sociedade.

Dentre os trabalhos de Gilberto Freyre, podemos destacar o *Açúcar: uma sociologia do doce*, de 1939, além de apresentar várias receitas tradicionais do norte e nordeste brasileiro identifica como a produção açucareira influencia nas relações sociais; a partir da civilização do açúcar o autor nos fornece uma importante contribuição para o entendimento da nossa identidade nacional. Tendo como base o simbolismo e a capacidade de transmitir e processar memórias, os alimentos expressam a formação de identidades e a delimitação de seu território, seja ele nacional, regional, familiar, coletivo ou individual. Outro nome que se destacou como o primeiro professor de história da alimentação a atuar no Brasil foi Ricardo Frota de Albuquerque Maranhão, ele, que se debruçava em pesquisas sobre a história da energia, se encontrou na gastronomia e sua relação com a história, procurando sempre em seus projetos reiterar o processo de busca por uma identidade brasileira a partir da gastronomia e a valorização de sua regionalidade.

Partindo dessa revisão, entendemos que há um leque de possibilidades sobre o estudo da história da alimentação, portanto, integrá-la a prática de ensino de história ampliaria muito

mais os horizontes para pesquisas e desenvolvimento de ideias e aplicações reais durante as aulas. Através do estudo da alimentação, consegue-se descobrir os hábitos de um determinado povo em determinada época, por meio do estudo de livros de receita, manuais gastronômicos, por exemplo; pode-se reviver memórias de um lugar, compreender festas, rituais e diversas cerimônias, pois, a comida é sempre marcante nessas ocasiões, tanto que muitos alimentos batizam muitas festividades nacionais e regionais, como a Festa do Milho (Patos de Minas – MG) e a Festa Nacional da Uva (Caxias do Sul -RS).

Há também as tradições da Semana Santa com suas abstinências alimentares e pratos típicos da época; a fraternidade do Natal e fartura e prosperidade futura do Réveillon; as comidas dos orixás; a própria história das mulheres que se entrelaça com a mudança dos novos utensílios e eletrodomésticos, sobre o qual puderam ter mais praticidade e puderam ir à luta no mercado de trabalho, etc. Por conseguinte, percebemos que a temática da alimentação é o fio condutor de um processo que possibilita uma melhor compreensão da História e seus agentes, assim, é necessário desenvolver práticas e técnicas que aproximem o conteúdo da realidade do educando, tornando o ensino mais eficiente e fluido para docentes e discentes. Sabemos que é preciso sempre estimular a formação de uma consciência crítica, a pesquisa é uma ferramenta emancipatória, mas para desenvolvê-la é indispensável o seu estímulo através da diversificação de atividades.

Á título de curiosidade e maior entendimento sobre o assunto, traremos amplitude no sentido de apresentar as principais relações alimentares mundiais em vários períodos da História. Porém, trazendo uma maior delimitação, em seguida nos apreenderemos no estudo sobre a base alimentar brasileira no período colonial, principalmente, e como ela está presente até hoje no nosso cotidiano com suas reinvenções e adaptações. Além disso, partiremos para o ponto da relação da história da alimentação com o próprio ensino de história como disciplina e como o leque de possibilidades nesse tema pode fazer com que o processo de ensino-aprendizagem se torne mais eficiente na sala de aula. Para tanto, usaremos uma revisão bibliográfica para análise de discursos das pesquisas já efetuadas sobre essa temática abordada. Como eixo teórico utilizaremos a história cultural e suas definições e redefinições a partir de abordagens da antropologia e da história ambiental que colocaram um olhar sobre as tradições culturais que são resultado das experiências humanas.

A análise historiográfica será baseada em conceitos de representação e de identidade ambientados por teóricos como Roger Chartier, Peter Burke, Sandra Jatahy Pesavento, etc.

Como pano de fundo e para melhor compreensão da relação da história da alimentação com o ensino, usaremos a nossa Base Nacional Comum Curricular (BNCC)¹ e os Parâmetros Curriculares Nacionais (PCN)², além da apresentação temática percorrida pelos livros didáticos. Para Chartier³, a representação se caracteriza como instrumento pelo qual o indivíduo ou um grupo constrói um significado para o mundo social, ou seja, é um processo de significação de maneira intencional que carrega interesses diversos que correspondem, por sua vez, para se tornar uma estratégia de sociabilidade.

Para Burke, em toda identidade existe um pedaço de cultura, e cultura, apesar de sua imprecisão de significado, representa para o autor herança, de artefatos, bens, processos técnicos, ideias, hábitos e valores. Para Pesavento⁴, a história não se move fora das experiências, das subjetividades, das emoções, das ideias que constituem as relações humanas, pois elas vão muito além do conhecimento que se põe cientificamente, então, a cultura entraria como mecanismo indissociável da nossa sociedade.

A história cultural⁵ investiga representações e imaginários que tem por objetivo criar, e não reproduzir sistemas de domínio social e tem se relacionado cada vez mais com as ciências humanas; enquanto vertente historiográfica, tem possibilitado a abertura de um leque de temáticas em geral como literatura, cidade, loucura, memória, história dos homens comuns, sensibilidades, dentre tais temas se encontra a história da alimentação que possui um caráter interdisciplinar riquíssimo. Com a segunda geração dos Annales⁶, Fernand Braudel⁷, herdeiro de Febvre e Bloch, através dos conceitos de cultura material trouxe fisionomia a história da

¹ A Base Nacional Comum Curricular é um documento normativo que define o conjunto de aprendizagens essenciais que todos os alunos devem desenvolver ao longo das etapas e modalidades da Educação Básica. Ela funciona como uma orientação aos objetivos de aprendizagem de cada etapa da formação escolar, sem ignorar as particularidades de cada escola no que diz respeito à metodologia e aos aspectos sociais e regionais.

² é uma coleção de documentos que compõem a grade curricular de uma instituição educativa. Esse material foi elaborado a fim de servir como ponto de partida para o trabalho docente, norteando as atividades realizadas na sala de aula.

³ CHARTIER, Roger. *A História Cultural: entre práticas e representações*. Trad. de Maria Manuela Gafhardo. 2. ed. São Paulo: DIFEL, 2002.

⁴ PESAVENTO, Sandra Jatahy. *História & história cultural*. 2ª Edição. Belo Horizonte: Autêntica, 2005.

⁵ História Cultural – campo historiográfico que se torna mais preciso e evidente a partir das últimas décadas do século XX, mas que tem claros antecedentes desde o início do século. Para o historiador francês Georges Duby, este campo historiográfico estudaria dentro de um contexto social os "mecanismos de produção dos objetos culturais".

⁶ A Escola dos Annales foi um movimento historiográfico surgido na França, durante a primeira metade do século XX. Fundada por Lucien Febvre e Marc Bloch em 1929, propunha-se a ir além da visão positivista da história como crônica de acontecimentos, substituindo o tempo breve da história dos acontecimentos pelos processos de longa duração, com o objetivo de tornar inteligíveis a civilização e as mentalidades.

⁷ Fernand Braudel foi um historiador francês e um dos mais importantes representantes da chamada "Escola dos Annales". Ao longo de sua vida, os seus estudos concentraram-se em três projetos principais: O Mediterrâneo; Civilização e Capitalismo.

alimentação na pesquisa histórica, trabalhando com aspectos da sobrevivência humana como comida, habitação e vestimenta.

Em 1974 houve o lançamento de uma obra chamada originalmente de *Faire de l'histoire*, traduzida ao português para *História: novos problemas, novas abordagens, novos objetos*, produzida por Jacques Le Goff e Pierre Nora; essa obra evidenciava os vários tipos de história em defesa da Micro História⁸ em contraposição a uma história absoluta e centrada nos grandes acontecimentos. Dessa forma, a história das mentalidades, das sensibilidades, do cotidiano, vai dar mais sustentação aos estudos e pesquisas científicas sobre a alimentação, o gosto, a gastronomia, etc.

Partindo para análise desse campo temático na historiografia brasileira, temos, como já citado, Luís da Câmara Cascudo com sua obra *História da alimentação no Brasil*, que é até hoje o maior registro histórico e sociológico sobre a culinária brasileira; nela, o autor, por meio de um resgate histórico, tenta apresentar ao leitor o conhecimento sobre a composição da base alimentar brasileira e suas influências étnicas, principalmente indígena, africana e portuguesa, que serão apresentadas ao decorrer deste trabalho. O autor ainda traz uma perspectiva mais geral sobre as tradições alimentares universais e compara-os com os nossos costumes, atravessando processos de fabricação dos objetos de uso no preparo das receitas, até mesmo a padronização dos horários de refeições, incluindo as superstições e credences por trás de cada cultura.

Partindo para outro ponto deste trabalho, trataremos da relação dessa história da alimentação como nova temática a ser estudada e ambientada nas salas de aula com o ensino de história e a própria educação em si, através da obra de Fábio Pestana Ramos iremos seguir pelo caminho da contribuição que esse campo pode trazer para o aprendizado do educando, do porquê estudar esse tema e como ele pode ser aplicado. Segundo a BNCC, os estudos das disciplinas das ciências humanas devem estimular os alunos a desenvolver uma melhor compreensão do mundo, não só favorecendo o desenvolvimento autônomo de cada indivíduo, como também tornando-os aptos a uma intervenção mais responsável no mundo em que vivem, assim, visitaremos algumas competências dessa base educacional. Por meio também da obra de Circe Maria Fernandes Bittencourt, *Procedimentos metodológicos em práticas*

⁸ A micro história é um gênero historiográfico surgido com a publicação, na Itália, da coleção "Microstorie", sob a direção de Carlo Ginzburg e Giovanni Levi, pela Editora Einaudi, entre 1981 e 1988; se apresenta como metodologia voltada para compreender, através de uma análise detalhada e minuciosa das fontes.

interdisciplinares, caminharemos sobre o viés do ensino de história, seus fundamentos e métodos, que podem ser atrelados ao tema central da alimentação que estamos discutindo.

O trabalho está dividido em 3 capítulos: Capítulo 1: O desenvolvimento dos hábitos alimentares através da história; Capítulo 2: História da alimentação no Brasil e Capítulo 3: A alimentação como possibilidade no ensino de história.

CAPÍTULO 1 – O DESENVOLVIMENTO DOS HÁBITOS ALIMENTARES ATRAVÉS DA HISTÓRIA

A história dos alimentos está diretamente relacionada com a história das civilizações, logo, percebemos a importância de se estudar sobre as principais relações alimentares que se fizeram presentes desde os tempos pré-históricos. Por relações alimentares, entende-se o envolvimento que determinado povo teve com determinado alimento, qual tratamento utilizado, quais foram os preparos, em que momento surgiu a necessidade de se comer com maior refinamento, como se construiu a interação social em torno da mesa, etc. Tratar da evolução alimentar ao longo dos tempos caberia a um trabalho inteiro e mesmo assim nem seria possível um maior detalhamento de tal assunto, portanto, não seria um objetivo deste texto apresentar esta evolução de maneira ampla, mas caracterizar algumas das principais práticas alimentares que se destacaram na história e que justificam os argumentos que se seguirão.

Qual é a importância de se estudar a história dos alimentos? A cultura em si, envolta de aspectos religiosos, por exemplo, ligados a restrições, tabus e crenças, determina diretamente a escolha sobre que tipo de alimentos fará parte da dieta de um povo. Conhecendo a história e buscando resgatar sua origem, passaremos a valorizar mais os alimentos, além de sua matéria física e de seu valor nutricional, com efeito, o que comemos e como comemos mudará de tal forma como pensamos que o conhecer um alimento passará a ter novas significações. Segundo Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari na obra *História da alimentação*, existem dois tipos de história nesse sentido, uma que faz parte da base cultural de muitos e incorpora a invenção de pratos e práticas a determinado indivíduo ou acontecimento:

“Uma certa história da alimentação faz parte da cultura de base de todos. Diz-se que as massas alimentícias surgiram na China; que Marco Polo as trouxe para Veneza, de onde se difundiram por toda a Itália e, depois, por diversos países da Europa. Que o melão foi trazido para a França por Carlos VIII, de volta da expedição de Nápoles, exatamente em 1494; que Catarina de Médicis, que adorava fundos de alcachofra, os introduziu no reino e os pôs em voga; que os próprios fundamentos da boa cozinha francesa se devem a seus cozinheiros italianos; [...]”
(FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p.14)

É de conhecimento preciso desse tipo de história a data e o nome do inventor de todos os pratos e alimentos que fizeram e fazem parte de nossas cozinhas, muitas vezes tal conhecimento ignora o que dizem os documentos oficiais das referidas épocas. Os autores advertem que não é possível, infelizmente, provar que as paternidades consagradas a certos

nomes sejam reflexo de mera usurpação, mas que é aceitável a hipótese de que grandes personagens tenham propiciado a adoção de um alimento, de um modo de preparo, de um novo gosto; o fato é que existem maneiras mais agradáveis e menos fragmentadas de se entender nosso passado alimentar. Maneiras estas mais úteis para se lidar com o presente, que nos orienta à uma pesquisa histórica conceituada no cotidiano, já que a própria história não mais se ocupa de investir nos grandes acontecimentos ou nos grandes homens.

Dentro do cotidiano até mesmo a mais insignificante prática se torna preciosa para ser estudada e assim entender um fenômeno como um todo; dessa forma, os gestos do dia a dia se transformam, apesar de evoluírem num longo espaço de tempo, mais lento, mas que gradualmente adquire novo aspecto ou significação. Práticas como a postura à mesa – que na antiguidade, gregos e romanos comiam deitados a mesa e depois adotaram a posição sentada – ou a utilização de facas e garfos como utensílios da cozinha (reflexo da mudança de postura), significam muito para a história, deixando se surpreender por ela.

Os autores desta obra já citada anteriormente expõem o caso do uso dos cereais por diferentes povos e localidades, a exemplo de sua utilização na África, de forma individual e manual, em que as mulheres descascam e pilam durante quase todo o dia os grãos para preparos geralmente de papas e polentas; ao contrário, no ocidente medieval, os fornos e moinhos dos senhores poupavam o tempo das donas de casa e permitiam outras preparações, como o pão, bastante predominante também entre os muçulmanos, mas diferente dos grandes pães preparados no medievo e na era moderna que possuíam alto poder de conservação, os orientais eram menores, chatos e de consumo mais imediato. A entrada dos cereais na alimentação humana adquire forma muito antes do advento da agricultura, fato este importantíssimo e complexo para ser reduzido ao acaso ou a genialidade de um único indivíduo.

Assim, se pararmos para pensar mais sistematicamente, perceberemos que os alimentos tiveram essencial participação para o desenvolvimento das civilizações; os homens, antes nômades, buscando sua alimentação em diversos lugares, com a descoberta da agricultura passa a se fixar em um território e com isso passam a construir comunidades e posteriormente cidades. À medida que se fixavam, as sociedades foram adquirindo novas formas de produção agrícola e também desenvolveram a criação de animais, com o passar dos séculos, foram tendo a necessidade de mudança de práticas de produção devido a mudança de estação, de solo, dificuldade de plantar determinada cultura, ou de adaptação de algum recurso natural.

Dessa maneira, entendemos que a história é participante ativa dessas várias práticas alimentares que tem muito a dizer não somente sobre o local onde é mantida, mas principalmente sobre o povo que a cultiva. O campo da história da alimentação não era foco de pesquisa entre os historiadores, que no começo, apenas helenistas⁹ estudavam a relação dos alimentos com os mitos e sacrifícios religiosos entre os gregos. Somente ao final da década de 1970 é que se começava a surgir novos caminhos de pesquisa entre os medievalistas¹⁰ por exemplo, que se dedicavam e usavam uma abordagem culturalista diferente, em que buscavam a relação entre as práticas de povos de diferentes classes sociais com sua escolha dietética.

Começamos a fazer um tour gastronômico pelas principais práticas alimentares mundiais que foram sendo desenvolvidas desde tempos pré-históricos para que entendamos a importância e complexidade deste campo que estamos estudando para a própria história e seu ensino em diversas esferas. Para uma melhor compreensão do que falaremos daqui em diante, faz-se necessário identificar as diferenças entre as artes gastronomia e culinária, pois ambas se parecem e se confundem muito, mas possuem suas diferenciações, que são importantes dentro de um panorama mais específico. A gastronomia é uma arte ou ciência que exige conhecimento e técnica de quem a executa e formação do paladar de quem a aprecia, a palavra é derivada do grego antigo *gaster* (estômago) + *nomos* (lei) + *ia* = “estudo das leis do estômago”; segundo Brillat-Savarin¹¹, a gastronomia é o conhecimento fundamental de tudo o que se refere ao homem e sua alimentação e que ela governaria toda a vida humana.

A gastronomia vai além da preparação do alimento, envolve também bebidas, materiais utilizados na alimentação, maneiras de servir, conservar, porcionar os alimentos; ela valoriza o prazer pela comida, buscando sempre a excelência na hora do preparo e refinamento, essa arte aborda a história e seus aspectos culturais condizentes, fala a respeito da evolução da comida, suas tendências, influências, inclui também os rituais, o vestuário, a dança e todo aspecto em que a comida se envolve, não somente como ela é preparada. Já a culinária, vem do latim *culinarius*, relativo à cozinha, está dentro da gastronomia, mas significa a arte de cozinhar, de

⁹ Pessoa que se dedica ao estudo do helenismo, cultura majoritariamente grega, mas que se expandiu para além da Grécia. Indivíduo que se especializou no estudo da língua e da civilização da Grécia antiga.

¹⁰ Pessoa que estuda a história ou a literatura da Idade Média; Medievalismo é o sistema de crenças e práticas características da Idade Média, ou a devoção a elementos desse período, que foi expressa em áreas como arquitetura, literatura, música, arte, filosofia, estudos acadêmicos e vários veículos de cultura popular.

¹¹ Jean Anthelme Brillat-Savarin, era um advogado, político e cozinheiro francês. Foi um dos mais famosos epicuristas e gastrônomos franceses de todos os tempos. se ocupa dos temas relevantes à época, fazendo reflexões sobre o gosto, a gastronomia, o apetite, etc.

preparar os alimentos, está mais voltada a cozinha caseira, usa técnicas, separa conjunto de matérias primas regionais, comidas típicas, etc.

Dito isto, vamos à viagem gastronômica das principais culinárias mundiais. Com o processo migratório, a globalização e a tecnologia que facilitaram o fluxo de receitas pelo mundo, atualmente temos um intenso intercâmbio culinário, por exemplo, comer sushi no interior do Brasil, ou provar um prato etíope em restaurantes de Nova Iorque, ou então aprender pratos em casa de qualquer país apenas com um click na internet e adaptá-los com os alimentos nacionais. Porém, no começo da nossa história humana não era nem um pouco parecido, esse privilégio é recente.

O homem inventou a forma de preparar os alimentos e isto fez parte de todo processo evolutivo; a gastronomia caminhou junto com a humanidade e juntos foram para todos os cantos do mundo. Nosso organismo se moldou ao longo dos anos para acompanhar nossa dieta, passamos a evoluir o estômago e conseqüentemente a desenvolver um cérebro maior. Cada hábito alimentar que foi sendo desenvolvido ao longo da história carrega um passado, uma influência, como nos faz pensar Michel de Certeau, em *A invenção do cotidiano*, volume 2, *Morar e cozinhar*:

“Cada hábito alimentar compõe um minúsculo cruzamento de histórias. No “invisível cotidiano”, sob o sistema silencioso e repetitivo das tarefas cotidianas feitas como que por hábito, o espírito alheio, numa série de operações executadas maquinalmente cujo encadeamento segue um esboço tradicional dissimulado sob a máscara da evidência primeira, empilha-se de fato uma montagem sutil de gestos, de ritos e de códigos, de ritmos e de opções, de hábitos herdados e de costumes repetidos.” (CERTEAU, 2000, p.234)

Dentro dessa perspectiva, direcionaremos nosso olhar para as peculiaridades e processos das práticas alimentares desenvolvidas por sociedades distintas com o passar do tempo, mas que carregam semelhanças de continuidade e coerência que as interligam, ou seja, vamos observar alguns pontos das transformações da alimentação na cronologia histórica tradicional¹², com o intuito de separar os momentos e os elementos que distinguem características de um tempo para o outro. Cabe justificar também o uso das civilizações que se seguirão como exemplos; foram usadas estas e não outras devido a existirem mais fontes e bibliografias sobre elas, além do mais, seguiu-se uma cronologia usada no livro já mencionado *História da*

¹² A mais conhecida surgiu no final do século XIX, baseando-se em grandes marcos ou eventos. De acordo com a periodização clássica, a história é dividida em Pré-História, Idade Antiga, Idade Média, Idade Moderna e Idade Contemporânea.

alimentação (1998), portanto, foi utilizada uma catalogação escolhida pela própria autora deste trabalho.

“Se abandonarmos a dimensão diacrônica das histórias empilhadas na evidencia das práticas culinárias e tentarmos considerá-las na ficção de um puro presente, o que nos surpreende é sua abundante diversidade, de uma sociedade a outra, dando a estranha impressão de que deve haver alguma razão para isto e que os hábitos alimentares de uma determinada sociedade num dado tempo estão ligadas por coerências internas, invisíveis, mas reais.” (CERTEAU, 2000, p.245)

1.1. Pré-história

Na Pré-história a dieta baseada em proteína animal teria contribuído para a evolução humana; o paleoantropólogo Henry Bunn, da Universidade de Wisconsin – Madison, dividiu o processo da habilidade de caça e a forma de dilacerar a carcaça dos animais. Primeiramente os hominídeos retalhavam a carne usando instrumentos feitos com pedra ou lascas de pedra; posteriormente os procedimentos de manuseio da carne ingerida se tornaram mais comuns com a habilidade de quebrar os ossos para se alimentar do tutano e a pratica de carregar as carnes para lugares distintos de onde foram encontrados. Em um terceiro passo evolutivo, havia um retalho mais extensivo dos restos dos animais, com isso, as carcaças ficavam mais intactas e também, como pratica de caça, havia apropriação de presas de outros carnívoros.

No período denominado Paleolítico¹³, os primeiros hominídeos¹⁴ já caçavam animais ou roubavam carcaças de outros predadores e já tinham contato com o fogo. Do Paleolítico médio para o superior, a caça se ampliava também aos animais maiores; já da transição para o Mesolítico¹⁵, segundo o estudo da arcada dentaria, o homem já passa a consumir cereais e grãos. Ainda neste período houve a incursão da era glacial, em que o homem comia animais menores e utilizava a pescaria, coleta de frutas e ainda era nômade, projetando várias migrações. Na

¹³ O Período Paleolítico é a parcela de tempo que compreende desde as origens do homem até 8000 A.C.. Dentro desse período ainda existem duas subdivisões: o Paleolítico Inferior (5000.000 – 30.000 A.C.) e o Paleolítico Superior (30.000 – 8.000 A.C.).

¹⁴ O termo hominídeo é utilizado para descrever os humanos e os ancestrais extintos, como os Australopithecus. O único representante vivo é o Homo sapiens sapiens. Este grupo encontra-se dentro da ordem dos primatas.

¹⁵ O Mesolítico é entendido como um momento de transição entre o Paleolítico e o Neolítico. Cronologicamente, esse período se estendeu de 13 mil a 8 mil a.C. Ficou marcado pelas mudanças climáticas e melhorias no estilo de vida dos seres humanos.

“Idade da Pedra Polida” ou período Neolítico¹⁶, os humanos começaram a se estabelecer nos lugares e colonizar regiões, muito também pela descoberta da germinação de grãos, desenvolvimento da agricultura e domesticação de animais.

Esta transição significou para nossa evolução um grande salto, pois poderíamos ter ração para os animais, alimentos para a mesa e através de processos de tentativas e erros, fomos descobrindo e conhecendo sobre a interação química que pode haver entre determinados alimentos, como na preparação do pão, por exemplo. Dentre essas tentativas, uma que foi mais um acidente do que propriamente uma experiência; ela data de 5000 a.C. quando sumérios, povos mesopotâmios, esqueceram uma massa crua de pão feita de cevada e água e a fermentação resultou na primeira cerveja registrada pelos historiadores:

“De qualquer modo, vasos e recipientes de cerâmica teriam servido, também, para a fabricação e conservação de bebidas fermentadas, as quais, certamente, eram consumidas em ocasiões festivas e rituais [...]. Análises químicas de depósitos residuais no fundo de um jarro encontrado em um sítio neolítico iraniano datado de 5.500 a.C. vieram a confirmar essa tese, demonstrando que as bebidas alcoólicas, principalmente as cervejas, são muito antigas.” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p.40)

1.2. Antiguidade - Mesopotâmia

A alimentação da antiguidade é a culinária das primeiras civilizações, as fontes que se utilizam para testificar os fatos muitas vezes são textos bíblicos e achados de escavações arqueológicas. Com base nesses inúmeros relatos constituídos através destes achados, é possível ter uma noção ou dimensão da importância que os banquetes e celebrações exerciam sobre aquele povo. Além do mais, podemos compreender a diferenciação entre a comida da nobreza e da plebe, notando hábitos que até hoje permanecem e servem para vermos a real conexão do homem com sua alimentação.

Tábuas cuneiformes¹⁷ localizadas no sítio arqueológico de Mari, na Síria, próximo à fronteira com o Iraque nos apresenta o reinado de dois soberanos *Yasmah-Addu* entre (1796 a

¹⁶ O período Neolítico se estendeu de 10.000 a.C. até cerca de 3.000 a.C. Nele, o ser humano passou a utilizar ferramentas produzidas de pedra polida. Um dos grandes avanços desse período foi a Revolução Neolítica, que permitiu a sedentarização.

¹⁷ A escrita cuneiforme é a designação geral dada a certos tipos de escrita feitas com auxílio de objetos em formato de cunha. É juntamente com os hieróglifos egípcios, o mais antigo tipo conhecido de escrita, tendo sido criado pelos sumérios cerca de 3 200 a.C.

1776 a.C), e *Zimri-Lim* entre (1775 a 1761 a.C). Essas fontes nos dão referência dos registros dos palácios da Babilônia numa mistura entre o divino e o humano em que, retirados da literatura mitológica e religiosa, nos fornecem uma melhor ideia de como eram os banquetes reais naquela época, que adquiriam uma significação simbólica àquela sociedade: neles eram constituídas alianças, tomada de grandes decisões, inauguração de templos, recepção de delegações estrangeiras, estreitamento nas relações com o seu povo e com os deuses, e comemoração de vitórias obtidas nas guerras:

“O banquete aparece como uma das principais marcas da solidariedade que une esse grupo, ao mesmo tempo que ilustra as delícias da vida divina segundo a concepção humana. [...] Exemplos tirados da literatura mitológico-religiosa fornecem-nos as características do banquete na Mesopotâmia: uma reunião festiva de uma comunidade, um momento importante de uma cerimônia, as regras de comportamento, etc.” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 42-43)

Nas festas, os reis, como figuras centrais dos festejos, ordenavam a prestação de homenagem aos deuses e divindades da época, e neste contexto uma cerimônia rigorosa era seguida. Os mais importantes eram agrupados de acordo com a profissão exercida ou posição social, os convidados que seriam homenageados sentavam-se próximo ao rei, enquanto os demais sentavam-se no chão. Estes comiam conforme sua posição hierárquica. O rei era sempre servido primeiro, mas ele poderia ceder seu próprio prato ao homenageado que preferir como gesto de honra e prestígio.

Vemos que já havia uma preocupação também com a forma de higienização das mãos antes e depois das refeições, pois quando todos se sentavam em seus devidos lugares, os criados passavam jarros de água para que todos lavassem as mãos, além disso, distribuíam frascos com óleo perfumado de cedro e zimbros para a higiene antes e depois de comer. Podemos observar também uma maior elaboração dos pratos e a diversificação dos alimentos utilizados:

“[...] servido de carne, grelhada e guisada, acompanhada de pão e legumes. A ‘sobremesa’ é, em geral, composta de frutas e, sobretudo, de bolos adoçados com mel. Às vezes, esses bolos são moldados: várias ‘formas’ foram encontradas nas cozinhas do palácio. Em alguns casos, produtos mais raros adornam a refeição: peixes de água doce, ovos de avestruz, cogumelos (trufas), pistaches.” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 47)

1.3. Antiguidade – Egito

A alimentação no Egito antigo sempre foi tratada com muita ênfase; notamos isso até mesmo no caractere hieróglifo¹⁸ que designa esta ação: um homem levando sua mão à boca. Interessante que esse mesmo símbolo da escrita egípcia tem o mesmo significado tanto para “comer” quanto para “falar”:

“Portanto, os antigos egípcios tinham consciência da ligação entre estas duas ‘oralidades’, a emissão de palavras e a absorção de alimentos, e da relação primordial que existe entre a vida e a nutrição, a ponto de os termos serem quase sinônimos na linguagem ‘real’, assim como metafórica.” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 52)

A preocupação com a comida também se fazia presente no poderio faraônico, no qual este deveria manter a estocagem de alimentos para o povo, fazendo deste feito uma forma de exercerem o controle e manter a ordem social. Outra valorização da alimentação na sociedade egípcia antiga está na relação da vida após a morte, em que vários símbolos descritos nas tumbas encontradas por arqueólogos significavam que o morto está sempre diante de um banquete sobre a mesa. Os ritos fúnebres eram acompanhados por pão, cerveja, aves e bois, que eram depositados nas tumbas e o morto era sempre representado sentado diante de uma mesa ricamente preparada com listas de oferendas alimentares:

“A descoberta, em Saqqarah, de um sortimento de travessas e de alimentos no túmulo de uma mulher da segunda dinastia (cerca de 3.700 a.C.) revelou-se uma preciosa fonte de informações sobre as preferências alimentares e os preparados culinários dessa época: a refeição destinada à defunta compreendia principalmente uma espécie de cozido de cereais, pãezinhos de cevada, queijo, um peixe cozido e sem cabeça, dois rins cozidos, provavelmente de carneiro.” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 53)

O Egito Antigo (falando-se das altas camadas sociais) é visto por ter tido uma alimentação muito rica e equilibrada, pode-se notar isso através da variedade de produtos alimentícios que lhes forneciam vitaminas e proteínas, além do mais, a atividade agrícola, a criação de animais, a pesca e a caça eram muito variadas e valorizadas, muito influenciadas também pela posição privilegiada próxima ao Rio Nilo. Com o trigo e a cevada, – grãos que constituíam a base da alimentação e eram usados para a fabricação do pão e da cerveja – eles processavam em casa utilizando de um almofariz de pedra (pilão usado para moer ou macerar),

¹⁸ O termo hieróglifo tem origem grega e expressa o mesmo significado, isto é, “inscrição sagrada”, dos radicais: hieros, sagrado, e glyphein, gravar. O hieróglifo, portanto, era considerado o tipo de símbolo mediador entre a mente divina criadora e o mundo criado.

e posteriormente peneirando para obter a farinha que depois acrescentando água, levedo e sal, dava origem aos mais variados pães existentes na época. Os bolos também eram produzidos e tinham formas de animais e homens, outros já possuíam formatos mais parecidos com a culinária moderna, discos de massa recheados com tâmaras, mel e polpa de palmeira.

Algo importante de enfatizarmos aqui seriam os métodos de conservação dos gêneros alimentícios utilizados pelos egípcios e que foram amplamente difundidos a para civilizações posteriores, vamos a alguns exemplos: na fabricação de queijos provenientes do leite de cabras, ovelhas e vacas utilizava-se uma forma de conservação que implicaria no processo de retirar a água do alimento (responsável por acelerar a decomposição deste), deixando somente as proteínas, gorduras e minerais, o que permitiria o prolongamento da qualidade do leite. Outra técnica seria a secagem das carnes ao sol para também retirar delas o excesso de água, tal forma também fora utilizada pelos tropeiros no Brasil colonial e até hoje encontramos e consumimos a “carne de sol” e a “carne de charque”.

A salga dos peixes também tinha o mesmo propósito de conservação, como é o exemplo mais próximo que temos do bacalhau. Outro preparo bastante conhecido na culinária francesa que é o “confit” já era utilizado pelos egípcios quando armazenavam carnes de aves silvestres, gansos, patos, codornizes, pombos e pelicanos. Esta técnica consiste em cozinhar um alimento lentamente por um longo período como método de preservação, pois a gordura sobre a qual é envolvido não permite a entrada de oxigênio utilizado pelas bactérias que são responsáveis pela decomposição dos insumos.

1.4. Antiguidade - Fenícios e Cartagineses

Os Fenícios foram uma grande civilização antiga, seu império dominava desde o mediterrâneo oriental, onde é o atual Líbano e parte da Síria, até o Norte da África e a Península Ibérica, onde fundaram várias colônias como: Biblos, Beritus (Beirute), Tiro, Sidon; sendo uma delas de grande destaque, a cidade de Cartago, construída no oitavo século a.C. A Fenícia abrangia uma modesta região, uma faixa de terra de cerca de 40km, que vai do mar mediterrâneo até uma cadeia de montanhas chamada de Monte Líbano. Sua terra era fértil, mas não comportava mais os anseios desta civilização, que aprendeu através do comércio e a navegação, a expandirem sua civilização.

Importante nos atentarmos para o fato de que, devido a Guerra Púnica – sequência de três guerras entre Roma e Cartago entre os anos 264 e 146 a.C. – não restaram muitos registros históricos destes povos, porém, através dos achados e artefatos arqueólogos e citações na Bíblia Sagrada cristã podemos ter acesso ao que se conhece sobre essa civilização. A exemplo das passagens bíblicas, vamos a alguns exemplos trazidos no livro que até então estamos utilizando neste capítulo *História da alimentação* de Massimo Montanari e Jean Louis Flandrin, compiladores da obra:

“A Bíblia ensina-nos que, na época do rei Salomão, a cevada e o trigo são mercadorias de troca entre Israel e a cidade fenícia de Tiro e, segundo o profeta Isaías (Is. 23, 3), o Egito é um importante fornecedor de trigo para essa cidade. [...] O primeiro livro dos Reis (1R 17) conta a história de uma mulher, da cidade fenícia de Sarepta, que prepara, com farinha e óleo, um bolo para o profeta Elias. [...] a Bíblia informa que dois tipos de utensílios eram utilizados para preparar as oferendas ritualísticas: uma placa para cozer os bolos e uma panela onde se fazia uma espécie de filhó ou de cozido de farinha (Lv 2, 5-7).” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 71-72)

A partir disso, vemos que os fenícios tinham boas relações comerciais com civilizações vizinhas na época como: Mesopotâmia, Síria e Egito. Em uma das passagens bíblicas fala-se (Ez. 27, 17-18) sobre a troca de mercadorias entre Tiro (Fenícia) com as regiões de Israel, Síria e Palestina; o que aumentava a produção e comercialização de seus principais cereais como trigo e cevada e também azeite de oliva. Utilizavam legumes como abóbora, alho, cebola, ervilhas, lentilhas, vagens, grão-de-bico e favas em suas receitas, também azeitonas em várias preparações.

No que diz respeito ao mundo ocidental, as fontes clássicas nos fornecem uma série de informações sobre a alimentação dos cartagineses. Ainda que se refiram em primeiro plano ao fim do período púnico, elas podem nos ajudar a reconstruir uma história da produção e dos hábitos alimentares da primeira fase da colonização fenícia do Ocidente. Na agricultura, a *Puls Púnica*, sobremesa fenícia, se tornava um prato único muito nutritivo, graças ao aporte de açúcares, gorduras, proteínas e de vitaminas, fornecidos pelos cereais, o queijo, o mel e os ovos produzidos pela região. Os textos clássicos descrevem as hortas e os jardins exuberantes de Cartago e da região do cabo Bon; eles citam um grande número de hortaliças tais como couve, cardo hortense, alcachofra e alho.

A criação de gado — carneiros, cabras e vacas — fornecia o leite e seus derivados, mas a carne desses animais só era consumida em certas ocasiões. Nos escritos norte-africanos, ao

lado de carneiros de cauda curta e grossa, são representados também animais domésticos como galinhas, pombos e coelhos; as fontes clássicas nos ensinam que os fenícios do Ocidente se abstinham de comer carne de porco, mas apreciavam a carne de cachorro. Além de serem conhecidos por serem exímios navegadores, dominavam com destreza as técnicas de carpintaria para a construção destes barcos, também comercializavam metais oriundos da península ibérica, para confecção de armas e ferramentas.

1.5. Antiguidade - Grécia

“No sistema de valores elaborado pelo mundo grego e romano, o primeiro elemento que distingue o homem civilizado das feras e dos bárbaros (que estão eles próprios ainda próximos do estado animal) é a comensalidade: o homem civilizado come não somente (e menos) por fome, para satisfazer uma necessidade elementar do corpo, mas, também, (e sobretudo) para transformar essa ocasião em um momento de sociabilidade.” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 82)

Comer não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, é a origem da socialização, pois, nas formas coletivas de se obter a comida, de se preparar, de se manusear, de comê-la, a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos relacionados à sua maneira de pensar, fazer e gerar um sentido a determinado ato. Assim, vemos o princípio da comensalidade – “Como quer que seja, a comensalidade é percebida como um elemento “fundador” da civilização humana em seu processo de criação.” (1998, p.82) –, ou o ato de comer junto, como algo muito antigo que até mesmo espécies irracionais praticam. Todavia, é neste ponto que podemos diferenciar das práticas humanas, pois diferentemente dos animais, nós atribuímos significados e sentidos ao que comemos e a maneira que comemos, e estes mudam conforme o passar dos tempos.

Como vemos, o mundo considerado bárbaro e abominado pelos gregos e romanos é identificado como sendo uma fera, um animal que se alimenta vorazmente apenas sobreviver, enquanto o cidadão greco-romano, além de se alimentar como de fato um povo civilizado, valorizava o momento em questão com o intuito de se socializar. Tais valores vieram para mesa e dividiam essas sociedades em classes de acordo com sua forma de se comportar e a alimentação que era trazida à mesa. Como já era difundido o cultivo do trigo, o aprimoramento

do seu plantio foi sendo feito; o pão e o vinho estavam presentes na vida dos gregos, e faziam parte do rito alimentar. O vinho era consumido ao final das refeições, o que eles denominavam de *Symposium*¹⁹. A bebida era o momento onde o homem se tornava mais verdadeiro e também alcançava o divino, ou seja, entrava em contato com os deuses.

Nos atentemos ao fato de que a representatividade da mesa nesse contexto de banquete torna-se, por excelência, uma identidade de grupo, se tratando de um núcleo familiar ou de toda população de uma cidade se reunindo numa mesa comum, contanto com a presença física ou simbólica dos componentes. As mesas separadas significam, ao contrário, uma diferença de identidade, cujos símbolos regem as relações entre os homens e as relações humanas e divinas: “se, num passado mítico, os homens e os deuses sentavam-se à mesma mesa e comiam da mesma comida, o pecado e a queda provocaram, em seguida, a separação das mesas e a diferenciação dos alimentos.” (1998, p.83) Portanto, o fato de ser aceito ou não na mesa possuía um significado importante, fazendo desta, mais que um agente de agregação e unidade, mas de separação e marginalização.

Logo, a comensalidade ajuda a organizar as regras da identidade e da hierarquia social, assim como ela serve para tecer redes de relações serve também para impor limites e fronteiras, sociais, políticas, religiosas etc. O que a alimentação tem a dizer sobre uma sociedade? Com o passar do tempo, diferentes culturas humanas passaram a encarar a alimentação como objeto envolvido por símbolos. Hoje, segundo o estudo do professor Henrique S. Carneiro da USP, identificamos e classificamos esses símbolos como “religiosos” e “políticos”. O significado dessa classificação não é interpretado pelas culturas que a praticam, mas é cumprido como preceito inquestionável, o qual não é preciso ser explicado.

“O costume alimentar pode revelar de uma civilização desde a sua eficiência produtiva e reprodutiva, na obtenção, conservação e transporte dos gêneros de primeira necessidade e os de luxo, até a natureza de suas representações políticas, religiosas e estéticas.” (CARNEIRO, p.72, 2005). Ou seja, a prática alimentar de determinada cultura tem a demonstrar vários aspectos dela mesma, podemos classificar, ordenar, separar suas pretensões, representações e necessidades a vários níveis também; os critérios morais, a organização do cotidiano, o sistema de parentesco, os tabus religiosos, entre outros aspectos, podem estar relacionados com os costumes alimentares, o que nos leva a crer que há um leque cheio de conteúdo, histórias,

¹⁹ Um simpósio (se sym, "juntos" e posis, "beber") era uma festa bastante descontraída, frequentemente caótica, onde as atrações eram muito vinho, música poesia e a ancestral conversa de “boteco”.

curiosidades e aprendizados dentro da área da história da alimentação que pode embasar diversos conteúdos dentro da prática da disciplina de História.

1.6. Idade Média

Voltemos às principais práticas alimentícias do mundo, práticas estas que se desenvolveram ou que permanecem as mesmas, práticas essas que nos ensinam e muito sobre o passado dessas civilizações e como a evolução alimentar tem ajudado e/ou atrapalhado a humanidade. Idade média, período considerado por muitos ainda como o mais obscuro da história, dentre outros fatores, pelo suposto desaparecimento da cultura greco-romana efetuado pelas invasões bárbaras e o domínio da Igreja Católica, é mais que uma época de obscuridade, partindo para a história da alimentação, descobriremos que, ao contrário do que se pensa, a cozinha dessa época era rica em técnicas e prezava pela qualidade dos ingredientes; com isso, veremos alguns pontos marcantes da culinária medieval que carregamos até hoje.

Para entender a alimentação na idade média, precisamos conceituar a hierarquia da época, a qual os romanos pretendiam, segundo Flandrin e Montanari “[...] uniformizar os usos e os costumes locais das regiões europeias e mediterrâneas que formavam o território de seu império, inclusive no campo da alimentação” (1998, p. 278). Partindo para o caráter social, cultural e econômico medieval, vemos uma caracterização relevante da época marcada por diversos acontecimentos históricos que nos deixaram de herança costumes enraizados e rituais de como alimenta-se, vinculados à preparação do alimento e todos os agentes formadores dessa cultura.

A idade média foi compreendida entre os séculos V até o e XV, seu início foi marcado pela queda do império romano e a vitória dos bárbaros. A alimentação nessa fase se introduz em um momento político que é dividido entre a cultura romana e a cultura bárbara com costumes e alimentos opostos, como descrevem Flandrin e Montanari (1998, p. 212): Nesse sentido, os “verdadeiros” romanos são descritos como homens orgulhosamente ligados aos produtos da terra: cereais, legumes, leguminosas e frutas. Os bárbaros, por sua vez, são os devoradores de carne que não dão qualquer valor aos alimentos vegetais. Quando usamos a palavra “banquete” na nossa atualidade, nos referimos a fartura, abundância e variedade de alimentos e preparações sobre a mesa dentro de um contexto de festejos e pomposidade, na

Idade média não era diferente, e além disso, os frequentes banquetes da época significavam grandes celebrações com o propósito de manter relações de harmonia entre as pessoas.

Nesse sentido, a palavra que melhor resumiria o banquete seria “compromisso”, segundo Althoff (1998)²⁰, [...] porque comer e beber junto era uma forma de obrigar-se a satisfazer as condições que esse tipo de laço implica”. Assim, vemos que a alimentação além de ser algo tão essencial para manutenção da vida, ela é cultural. Define o que somos, quem somos, de onde viemos e onde queremos chegar com nossos hábitos e costumes. A clássica tríade óleo, pão e vinho também era originalmente produzida pelos romanos e a predominância desses elementos está justificada pela afirmação do cristianismo como a religião oficial do império, além de terem se tornado alimentos sagrados pelo mesmo.

Os “bárbaros” obtinham hábitos do cultivo de legumes; cereais; a cevada, para produção de cerveja, e a carne resultado da caça para a produção de couro, leite e derivados. Aos produtos da agricultura (cereais, leguminosas, legumes) juntam-se os alimentos fornecidos pelas terras não-cultivadas (caça, peixe, gado criado nas clareiras e nos bosques): “Sem dúvida, os regimes alimentares dos diversos grupos sociais revelam diferenças quantitativas e qualitativas, revestindo-se até de um valor simbólico preciso na cultura da época” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 215). Segundo os autores já citados, no período medieval houve uma grande diversidade de alimentos, sendo a época em que os camponeses tiveram uma alimentação mais equilibrada, com cereais e produtos animais sobre a mesa: “um dado insólito na história da alimentação”.

O pesquisador Renato Toledo Amatuzzi, mestre em história medieval (UFPR) desmistifica os preconceitos que a Idade Média sofre e adentra sobre os hábitos e costumes alimentares desse período tão injustiçado pela historiografia em uma entrevista concedida ao website *Bom Gourmet* do jornal *Gazeta do Povo*. O pesquisador contou sobre ingredientes, técnicas e costumes do período do século XIII ao XV na região do Reino de Aragão, hoje Catalunha: Cada região possui sua cultura alimentar, pois o clima muda e a oferta de alimentos também, portanto, a disponibilidade de alimentos nesse Reino, por exemplo, sofreu grande influência do clima quente e da localização das rotas comerciais marítimas, além da ocupação por outros povos.

²⁰ ALTHOFF, Gerad. Comer compromete: refeições, banquetes e festas. In História da alimentação. p.300-317. FLANDRIN, Jean Louis (org.) e MONTANARI, Massimo.(org.); tradução de Luciano Vieira Machado, Guilherme J. F. Teixeira - São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

Na alimentação dos nobres havia mais carne, faisão, gado com cortes mais frescos. Estes animais eram criados e abatidos nos arredores da cidade para que não fossem contaminados rios e o cheiro não viesse para cidade, o que também evitava transmissão de doenças; as carcaças eram levadas e vendidas na cidade. Os camponeses, ao contrário do que pensam, também comiam carne, obviamente por ser um artigo de luxo, eram em menores proporções e regularidades; a carne branca de aves e peixes era mais comum para eles do que a carne vermelha. O pesquisador ainda apresenta as técnicas e recursos utilizados nessa época como assar, cozinhar em caldos, fritar, defumar, curar no sal grosso, fazer conservas e compotas.

Tais técnicas traziam também uma diferenciação entre classes sociais, os nobres utilizavam especiarias muito caras como açúcar, pimenta-do-reino, noz moscada, canela, embora por seu valor e escassez o açúcar fosse substituído em preparações por mel. Por influência árabe e pelos nobres trazerem tendências do norte da África, o sabor agridoce tornou-se popular. Os camponeses plantavam e consumiam o que a nobreza lhe permitia, as frutas eram abundantes e usadas para fazer doces e compotas, a mistura de legumes e verduras à farinha de grãos dava origem aos pães e biscoitos.

Nos banquetes, a ordem das comidas vindas à mesa era de acordo com o que se acreditava ser as propriedades terapêuticas de cada alimento; primeiro serviam-se caldos quentes para aquecer o estômago e preparar a digestão, depois carnes inteiras, massas e fechava-se com frutas frescas ou cristalizadas ou manjares feitos com leite, açúcar e claras de ovos. O ato de comer sem talher significaria uma experiência sensorial; sentir o alimento era importante: atitudes a mesa como passar a ponta da faca nos dentes, limpar a faca na toalha, eram consideradas comuns. Apesar da ausência de garfos a delicadeza ao servir-se é visível: usa-se a ponta dos dedos para pegar os alimentos sem sujar o resto da mão.

Na alta idade média, o vinho consumido pela Europa cristã faz oposição a cerveja, símbolo germânico. Séculos mais tarde a cerveja se popularizara como bebida de prestígio consolidando as bebidas alcoólicas como tradicionais nas mesas medievais. O leite natural era raramente consumido, com exceção dos mais pobres, pois era visto como indício de selvageria. O queijo era o principal derivado do leite, pois era a forma mais comum de conservá-lo. A água era menosprezada, fundamental para sobrevivência, mas as pessoas no medievo a ingeriam mais através dos alimentos do que ela propriamente dita. A água era sinônimo de desconfiança, pois podia possuir germes e impurezas, assim, era evitada ao máximo.

A comida dos camponeses do século XII, ao contrário do que muitos pensam, era nutritiva. Cerca de 90% da população da Europa nessa época era pobre, mas tinha uma dieta mais balanceada do que a dos nobres e religiosos, nela incluía-se mingau de trigo, carne de castor e água com vinagre. Nos castelos já havia especiarias asiáticas, como pimenta e gengibre. Mas, no campo, tempero era sálvia, tomilho, salsa ou manjeriço (LE GOFF; SCHMITT, 2017²¹).

1.7. Idade Moderna

A alimentação também é um processo evolutivo, com o passar dos tempos ela vai se reinventando, se desenvolvendo com novos costumes, aprimoramento de novos hábitos, novas ressignificações, etc. A nutrição do corpo é primordial para a sobrevivência, mas os vários jeitos de se comer marcam e diferenciam as culturas, os tempos. Vamos agora mergulhar nas principais alterações da cozinha quando passou para modernidade. A alimentação nesse período tornou-se ainda mais diversificada, pois com as navegações há o descobrimento e partilha de alimentos com outros continentes.

A Idade Moderna foi o período da história em que a Gastronomia mais se desenvolveu graças a dois acontecimentos importantes. Primeiramente através das Grandes Navegações por meio das expedições marítimas, portuguesas e espanholas principalmente, que possibilitaram uma maior interação entre as regiões, em que as especiarias, por exemplo, foram ofertadas a um preço mais baixo e houve a introdução de novos ingredientes, métodos e técnicas culinárias vindas das Américas e da África. Em segundo plano, mas não menos importante, nesse período tivemos o Renascimento, época rica em questão de inovação de ideias e comportamentos, o que afetou o modo de se expressar, e por que não haveria também uma mudança no paladar, no prazer de comer, na apreciação do alimento, etc? Pois bem, “O Renascimento surgiu na Itália e foi uma época marcada pela beleza das músicas, pelo brilho e exuberância das artes plásticas e pela liberação dos prazeres, dentre os quais estavam os prazeres gastronômicos” (LEAL, 1998, p.35).

As boas maneiras à mesa, o hábito de lavar as mãos, usar guardanapos e talheres na Europa, foi um reflexo do Renascimento; a cozinha passou a ser mais refinada, o uso de

²¹ Dicionário analítico do Ocidente medieval - Volumes 1 e 2

condimentos e temperos passou a ser mais moderado. Até o século XVI a cozinha era apenas uma peça provisória, muitas vezes escondida dos visitantes, porém, na sociedade moderna vai surgir um maior refinamento nos preparos e maior apreciação e gosto pela culinária (FLANDRIN; MONTANARI, 1998). O fogão industrial de várias bocas substituiu o fogão à lenha e o braseiro a carvão, melhorando o tempo de cozimento dos alimentos e podendo regular sua temperatura. A culinária torna-se um elemento cultural importantíssimo na Europa, principalmente na França, considerada berço da gastronomia.

A França é o país que, tradicionalmente, mais valoriza sua gastronomia, e durante várias gerações perpetuou-se a certeza de que sob solo francês é elaborada a melhor cozinha do mundo (PITTE, 1993²²). Segundo Massialot²³ (1691), citado por Flandrin (1998), a França, em comparação a outras nações europeias, conseguiu superar as dificuldades climáticas e se aprimorou no bom gosto e no primoroso preparo dos pratos. A gastronomia francesa começa a tomar forma após a Revolução Francesa.

Com a constante visita de soldados europeus para realizar refeições no país, o Rei Luís XIV, decretou a proibição de influências estrangeiras na gastronomia, o que levou a formação de uma culinária mais genuína e cheia de si. Olhando para a contemporaneidade, a genialidade dos chefs misturam a sofisticação com a simplicidade dos alimentos. Receitas elaboradas com cogumelos Paris, leite da Normandia, nata, manteiga e uma variedade de queijos. Os mariscos da Bretanha, crustáceos e peixes. Os chefs não reúnem em seus preparos somente as carnes de caça, os legumes também têm seu protagonismo, reinam ervilhas, aspargos, alcachofras, cebolas confitadas, repolhos, etc.

Da região da Champagne vêm as trutas, as caldeiradas, acompanhadas da bebida champagne. Na Borgonha, encontramos famosos vinhos tintos e brancos apreciados numa farta mesa recheada com caldos de galinha, limão confit, vinagretes, azeites de ervas e uma pitada de mostarda Dijon. Os molhos também foram revolucionários, o chef La Verenne, no século XVIII, desenvolveu que conhecemos hoje como molho branco (Bechamel). Por meio de todo esse refinamento o modo de servir também foi modificado. Nesse período, surge o *Service a la Française*, nos séculos XVI e XVII, que dividiu as refeições em sopas, entradas e caldos;

²² Gastronomia Francesa: História e Geografia de uma Paixão (1993), autor Jean Robert Pitte.

²³ François Massialot (Limoges 1660 - Paris 1733) foi um francês que atuou como chef de cozinha para vários personagens ilustres, incluindo Philippe I, duque de Orléans , irmão de Luís XIV, e seu filho Philippe II, Duque de Orléans, o Duque d'Aumont, o Cardeal d'Estrées e o Marquês de Louvois .

assados acompanhados de legumes e saladas como pratos principais e sobremesas com doces e frutas.

Facas e colheres são utensílios que o homem utiliza desde a Pré-História, claro que de forma rudimentar, mas o garfo (de dois dentes) só apareceu depois, com a finalidade de fixar os alimentos. Foi na Idade Moderna que o uso de talheres se generalizou. Os talheres eram tidos como objetos de uso pessoal e cada um possuía o seu próprio estojo que era levado no bolso para o caso em que o anfitrião não tivesse talheres para os convidados. Somente no final do século XVII é que surgem os faqueiros, contendo facas, garfos e colheres.

A grande novidade dessa cozinha no século XVII era privilegiar os sabores naturais e frescos dos alimentos. A tendência em todo o percurso da gastronomia francesa era concentrar-se nos ingredientes da comida. Os molhos tinham como função realçar os sabores dos alimentos. Se nos séculos da Idade Média se praticava nas cozinhas dos nobres a culinária do mascaramento devido ao uso das especiarias, no antigo regime a culinária passou a valorizar o sabor do alimento por meio da busca das associações e harmonias, segundo regras alquímicas e artísticas muito próximas da harmonização musical ou da composição estética da pintura.

1.8. Idade contemporânea

Vamos agora mergulhar na idade contemporânea até nossos dias atuais, buscando as principais características desse período que merecem destaque e que são fundamentais para este trabalho. Por muitos séculos, os métodos de conservação de alimentos se limitaram à secagem ao sol, à defumação, à salgadura e à utilização do vinagre e do açúcar. Essas técnicas, além de implicarem na perda do sabor original dos alimentos, diminuam seu valor nutricional. Nesse contexto se dá a Revolução Francesa e Napoleão Bonaparte, com o intuito de oferecer uma alimentação adequada a seu exército, instituiu um prêmio para quem elaborasse uma técnica que aumentasse a conservação dos alimentos. Esse fato resultou na técnica da conservação em vidro, o que mais tarde, evoluiria para os enlatados, impulsionando a indústria alimentícia.

Posterior a técnica dos enlatados, surgiu o método de pasteurização em 1862, quando Louis Pasteur tentava descobrir o motivo pelo qual o vinho e a cerveja ficavam com um gosto ruim depois de um longo período de tempo. Em suas pesquisas, ele descobriu que a decomposição e a fermentação eram provocadas pelos micro-organismos presentes e que era

possível eliminá-los modificando a temperatura do alimento drasticamente. Assim, o método de pasteurização se dá por um processo pelo qual o alimento é aquecido durante um determinado tempo e, em seguida, é resfriado a uma temperatura muito inferior à anterior. A cozinha, nesse sentido, passou por outras modificações, o uso dos menus nos restaurantes franceses leva-nos a ter em primeira mão o que é oferecido pelo estabelecimento, os pratos são servidos somente uma vez, as cozinhas já contavam com fogão a gás, geladeiras e outros equipamentos.

Os utensílios de cozinha de cobre foram substituídos pelos de alumínio ou metal inoxidável, o gás, a eletricidade possibilitaram o funcionamento de liquidificadores, batedeiras, aparelhos de conservação de alimentos, etc. Essas mudanças somadas ao avanço tecnológico nos meios de transporte, o desenvolvimento da indústria e técnicas de conservação foram responsáveis por mudanças significativas nos costumes alimentares entre europeus e americanos, principalmente. Refeições estilo *fast food*, *self-service* e restaurantes que tem alta produção, como as pizzarias, passam a ocupar a preferência das pessoas, muito pela praticidade e custo reduzido.

Ocorre nesse período também, o que permanece até hoje, uma internacionalização da cozinha. As receitas francesas foram difundidas pelo mundo todo e os grandes chefs franceses também foram a diversas partes do mundo para compartilhar seus conhecimentos gastronômicos, inclusive abrindo filiais de famosos restaurantes em grandes hotéis. A cozinha internacional do século XX proporciona aos viajantes comidas conhecidas de certa região mesmo que estes não estejam no local onde se originou o prato em questão. Esse tipo de integração propicia comunicação entre povos de nacionalidades distintas, conhecimento de outras culturas.

A cozinha contemporânea carrega um misto de elementos que dão asas à imaginação ao combinar o clássico com novos conceitos culinários e inovações tecnológicas. Ela preza pelas particularidades de cada alimento e busca valorizar cada um deles – no seu frescor, na sua regionalidade e organicidade – dentro das técnicas já conhecidas da gastronomia juntamente com a influência de hábitos alimentares de todo o mundo. Hoje vivemos um momento de redescoberta da relação emocional e física que temos com a comida, esse tipo de cozinha deseja apresentar a quem a experimenta uma verdadeira experiência sensorial, assim, a visão, o olfato, o paladar, a audição e o tato são impulsionados a apreciação, há um despertar dos sentidos, pois o alimento é variado, relido, valorizado, combinado, diferenciado.

Vejamos o quanto a concepção da valorização do alimento em si mudou durante toda a história da humanidade, seja para uma maior responsabilidade na ampla relação entre o ser humano e a comida, proporcionando uma alimentação saudável, seja pela praticidade fornecida pela indústria alimentícia que está cada vez mais promovendo uma desordem nos padrões alimentares, causando a má alimentação, pois é usada em excesso. Por exemplo, a alimentação que Henrique Soares Carneiro, pesquisador em História da Alimentação e professor da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas (FFLCH), considera ideal hoje em dia é aquela em que prevaleçam os alimentos frescos da horta, como legumes e frutas, e que contenha menos carboidratos e pouca carne; não é o que se vê na maioria dos casos, em que os afazeres diários os impede de ter mais regularidade alimentar.

Dentre outras relações que possuímos com o alimento/alimentação está essa que Michel de Certeau nos traz em uma de suas obras *A invenção do cotidiano: Volume II: Morar e cozinhar*, em que traça as interligações de uma cotidianidade concreta que apareçam no espaço de uma memória. Ao aplicarmos esse pensamento no contexto colocado até aqui, percebemos que o alimento tem o poder de deixar memórias em seus atos concretos e cotidianos, levando ao prazer, não só de comer, mas de preparar. “Não o prazer de comer bons pratos, mas aquele fruto da preparação (manipular a matéria-prima, organizar, combinar ingredientes, modificar o inventar uma receita) parece próximo ao prazer da escrita, pois haveria parentesco íntimo entre a escrita dos gestos – do corpo e do espírito [...]” (CERTEAU, 2013, p.273).

Tendo isso em vista, sabemos que a nutrição e as doenças relacionadas à alimentação provam, como é essencial para a saúde estabelecer um regime alimentar adequado. Há, no entanto, que se levar em consideração que tradições culturais induzem escolhas alimentares. Além disso, a alimentação não se apresenta ao homem *in natura*, mas sempre culturalizada pelo conceito do que é ou não é tido como comestível por alguma sociedade. Dessa forma, a nutrição diz respeito tanto a uma necessidade quanto uma escolha, incorporando a sobrevivência e também a busca pelo prazer e manutenção de uma determinada cultura.

Jean Pierre Poulain também trata sobre esse assunto em *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço alimentar*, nele é falado que os alimentos são tidos com produtos naturais que passam por um processo de culturalização, sendo valorizados, consumidos, transformados, bem como respeitados através de um protocolo de uso. A alimentação, nesse sentido, tem uma função estruturante de organização social de um grupo humano. Quer se trate de atividades de

produção, distribuição, preparação, consumo, portanto, ela é objeto crucial do saber socioantropológico. (p.730)

De acordo com tudo o que fora apresentado até o momento neste capítulo, apontou-se diversas características sobre os hábitos alimentares de várias culturas em diferentes temporalidades. Vimos como a evolução alimentar chegou até o que temos na atualidade e a importância que cada sociedade teve em cada momento para que a história da alimentação fosse uma realidade hoje plausível para várias discussões sociológicas, antropológicas, nutricionais, sociais, políticas, históricas. Entendendo a fundamental relevância desse assunto, partiremos para explorar as nossas maravilhas nacionais, analisando a história da alimentação do Brasil.

CAPÍTULO 2 – HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL

Mandioca, inhame, palmito, milho, amendoim, feijão, banana, pimenta, etc. O uso do fogo nas folhas de bananeira ou em panelas de barro ou cerâmica; algumas características da alimentação indígena. Os africanos no Brasil primordialmente não conseguiam reproduzir fielmente suas receitas originais, mas depois começaram a adaptá-las; o azeite de dendê, o coco, o quiabo, cebola, alho, pimenta malagueta foram incorporados, assim como diferentes técnicas de preparo e conservação.

Os portugueses, por sua vez, tentavam também reproduzir características culturais de sua terra fazendo currais, quintais e hortas, criando porcos, bois, bodes, galinhas; fabricando bebidas, licores, doces em conserva, utilizando o coco, sal, canela em pó, trazendo mudanças no horário das refeições e denominações de café, almoço e jantar. Estas três bases – indígena, africana e portuguesa – constituem as raízes da nossa culinária. Hoje, podemos dizer que a culinária brasileira é resultado de uma grande miscigenação. Agora vamos conhecer um pouco de cada uma dessas influências.

2.1. Alimentação indígena

Moqueca, paçoca, caruru, tapioca, beiju, mingau são algumas preparações conhecidas hoje com base alimentar indígena. A grande estrela, sem dúvida é a mandioca/macaxeira/aipim; o milho, algumas raízes, coco, palmito, carnes de caça, peixes, castanhas e frutos silvestres também fazem parte.

A criação de uma receita tem dois lados: a conexão com a Gastronomia e a conexão com o produto, o conhecimento que se pode ter através dele, a necessidade de se entender sua história. A vertente da culinária “cozinha de produto” está pautada na importância do ingrediente, de onde ele vem, a relevância dele para uma determinada cultura/sociedade, a forma de manipulá-lo, etc.

Um produto bastante apreciado e variado é a mandioca, como já citada. Ela continua sendo consumida por grande parte da população brasileira, numa variedade impressionante de pratos: o “piracuí”, farinha de mandioca misturada a de peixe seco amassados no pilão; o pirão,

caldo de peixe ou carne engrossado com farinha de mandioca; o tradicional tutu de feijão; o tacacá, típico do Pará, que tem dois subprodutos da mandioca, a goma e o tucupi²⁴; Pato no tucupi; além de uma diversidade de biscoitos, bolos, broas, sequilhos, purês, farofas, etc.

Para termos uma melhor visualização acerca dessa rica história alimentar, veremos alguns exemplos dos principais ingredientes elencados por Luís da Câmara Cascudo, porém, através da série inspirada em sua obra lançada em 1967 *História da alimentação no Brasil*. A série carrega o mesmo nome e tem fio condutor essa obra primorosa que é até hoje o maior registro histórico e sociológico sobre a culinária brasileira. A adaptação fílmica foi produzida pela Heco Produções em parceria com o Cinebrasil TV e dirigida por Eugenio Puppó.

No primeiro episódio chamado “A rainha do Brasil”, fala-se a respeito desse ingrediente tão importante e admirável que é a mandioca: “Na geografia da alimentação brasileira, o complexo da mandioca: farinha, goma, tapiocas, polvilhos é permanente em 95% da população em todas as direções demográficas” (CASCUDO, 2020).

Cascudo é um dos primeiros autores que perceberam que a mandioca e o milho se juntam ao longo da história, definindo o ingrediente básico da culinária indígena; a oposição entre milho e mandioca é uma oposição entre litoral e sertão. A multiplicidade do uso de ambos era a base da colonização. Sem o milho não tem conquista interior e sem mandioca não tem o povoamento do Brasil nos primeiros tempos. “Pedro de Magalhães Ganda em 1576 e Gabriel Soares de Souza em 1584 fizeram os primeiros registros sobre o inhame; estavam descrevendo a mandioca que comiam todos os dias” (CASCUDO, 2020).

O documentário conta com depoimentos riquíssimos de diversos personagens brasileiros e portugueses: chefs, artistas, estudiosos e personagens anônimos de diversas regiões que compõem o saboroso perfil da nossa culinária e contribuem para o entendimento da nossa identidade: Nos fala Thiago Castanho, cozinheiro de Belém – Pará, “Quando eu cheguei em Portugal o que achei mais incrível foi a relação dele com o pão, aqui (Brasil) nossa relação é com a mandioca; a gente come tudo com a farinha, até o açaí, tapioca, café preto [...]”

Mara Salles, também cozinheira, de São Paulo, também nos mostra: “o grande legado da mandioca foi a técnica que nos proporcionou o uso dessa farinha de formas incríveis [...] é um mundo infinito, a mandioca.” Outro cozinheiro, chamado Rivandro França, de Recife -PE, nos

²⁴ Considerado o "ouro da Amazônia", o tucupi é um líquido fermentado extraído da mandioca-brava, bastante aromático. No processo de produção, a raiz é ralada e espremida, o caldo remanescente separado do amido por meio da decantação e depois cozido com temperos, até se transformar no tucupi.

apresenta um depoimento tocante; ele lembra de um prato chamado “Cuscuz de cabeça amarrada” que sempre era feito por sua mãe, em que numa cuscuzeira ou panela, ao invés de colocar a mandioca dentro, coloca-se num prato, amarrada com pano sob a água fervente e vira o pano para baixo; a massa da mandioca vira um cuscuz: “Um dia eu registrei uma senhora recebendo esse prato e começou a chorar, pois lembrou do pai dela quando ela levava no canavial a marmitinha.”

Histórias como essa nos fazem ver uma outra face sobre a alimentação, culturalmente falando, falar que um prato é do século XVIII vai fazer você ter que pesquisar sobre esse período, mas falando-se que o prato é uma receita de vó, por exemplo, a relação afetiva do alimento é perceptível, o que cria sentimento, memórias. O narrador da série se baseia nas falas do livro e nos apresenta: “Quando a posse da terra começou a ser feita, nasceu o elogio da mandioca por todos os cronistas; pão da terra, saboroso, fácil digestão, substancial.”

Por fim, vale a pena ressaltar o poder do alimento dentro de uma cultura quando olhamos também para o folclore, em que lendas são capazes de deixar vivas as memórias de um povo, como a lenda da “mandioca” dos Índios Tupi que também é citada nesse episódio da série: “Numa tradição contada em Belém, no Pará, a filha de um chef indígena engravidou em contato masculino. Nasceu uma menina deslumbrante de nome ‘Mani’. Morta ao fim de um ano sem doença e sem dor. Do túmulo surgiu um arbusto novo, na terra encontraram raízes que eram as primeiras mandiocas, fortificantes e poderosas; mandioca de Manioca, casa de Mani” (CASCUDO, 2020).

Outro ingrediente que merece destaque e comprova a influência indígena na nossa cozinha é o milho. Com ele se prepara a canjica, farinha de milho, pamonha, mingau, mungunzá, pipoca. O “verde milho, doce milho” é protagonista na história brasileira e personagem principal das festas juninas que ocorrem no nordeste: “Uma planta sem mistério, é uma planta botânica e etnograficamente desmoralizada. O milho valorizou-se ainda mais por ter dado assunto a mais de meio século aos pesquisadores. Como nenhum outro produto, o milho tem a honra de possuir uma bibliografia erudita e sem fim. Nasceu no México, daí para os EUA e Antilhas [...]” (CASCUDO, 2020)

Cascudo fala que apesar da valorização do milho pela culinária indígena: “para os índios, o milho era mais gulodice que alimento, os aproveitadores do milho foram os portugueses, com bolos, canjicas, pudins, e os africanos com seus papas, angus e mungunzás.” Ainda no documentário, a cozinheira e pesquisadora paulista Neide Rigo nos traz um alerta sobre a forma

que o milho chega até nós na atualidade e o quanto este produto está sendo geneticamente modificado: “o milho hoje se vendeu; ele está presente a nossa alimentação de uma forma não convidada. Ele está nos produtos industrializados de uma forma muito invasiva até, muitas vezes nem na sua forma original, mas de seu subproduto...”

Rodrigo Oliveira, renomado cozinheiro pernambucano, também traz contribuições com suas falas e nos diz: “o cuscuz é, para nós nordestinos, a farinha de milho hidratada que cozinha no vapor e pode ser comida com ovo, galinha, cabrito; normalmente sempre está no café da manhã e depois se repete nas outras refeições do dia.” Um prato curioso apresentado na obra fílmica, que tem base de cuscuz de milho, mas é bastante típico do estado do Acre, é o “baixaria”, composto de mistura de cuscuz hidratado com manteiga, carne moída bem temperada, ovo frito e cheiro-verde, geralmente acompanhado de café com leite; um prato cheio de sustança.

Dessa forma, acerca do livro em si, Câmara Cascudo nessa obra incrível e relevante para história consegue reunir enorme acervo, mesclando no texto depoimentos de cronistas portugueses do século XVI, relatos de viajantes europeus de XIX, estudos etnológicos e históricos. Também fez um trabalho de campo em que extraiu informações de diversas camadas sociais, ao entrevistar desde filhos de ex-escravos e pescadores até senhores de engenho. Todas as fontes foram alcançadas através das viagens e pesquisas realizadas por ele, iniciando em 1943 e culminando em 1963. Para a antropóloga Julie Cavignac, da UFRN, que possui a linha de pesquisa antropológica da Alimentação, Cascudo foi pioneiro em propor uma história que pensasse acerca das nossas raízes e hábitos alimentares dentro de uma sociologia da alimentação.

Não havia muitos estudos específicos sobre o tema em si e o que havia estava presente de forma esparsa e diluída em mil livros, a antropóloga em questão, apesar de defender a importância do potiguar, evidencia algumas críticas no estilo de escrita que tenta abarcar de tudo um pouco no livro, o que tornara a leitura um pouco difícil em alguns momentos, são anotações de leitura, reflexões eruditas, receitas, anedotas, curiosidades e crônicas; além do mais, ela acredita que o autor pertença ao movimento culturalista assim como Gilberto Freyre, que, juntos, analisam os traços culturais regionais à luz da colonização portuguesa. A estudiosa ainda ressalta a relevância de se pensar acerca do incentivo que Cascudo dá ao folclore e história brasileira, assim, mostra que é necessário debater mais sobre a temática; tão atual apesar dos mais de 50 anos da obra.

“Não havia de ser relatório da gastronomia brasileira nem coleção de receitas históricas, com intercorrência anedotarial. Uma tentativa sociológica da alimentação na base histórica e etnográfica, correndo quase quinhentos anos funcionais [...]. Exponho quanto pude obter sobre o cardápio indígena, a dieta africana e a ementa portuguesa. Foram as fontes da cozinha brasileira [...]” (CASCUDO, 1967)

2.2. Alimentação africana

Jamais saberemos o número exato de africanos escravizados que desembarcaram no Brasil. Em terras brasileiras houve e encontro de muitas nações e culturas, aqui trocaram suas experiências e costumes mesmo que diante de adversas condições. Criaram, reinventaram, adaptaram ou preservaram sua gastronomia, seja na forma de preparo, nos ingredientes utilizados, que misturaram alimento e religião.

“Logo no início, escravo no Brasil não gostava de consumir carás, pacovas e até mesmo milho. Preferia inhame e bananas. Quando desembarcavam dos navios exaustos e doentes, os escravos iam recuperar suas forças acampados debaixo dos cajueiros; dois ou três meses depois voltavam curados. Ninguém sabia ainda, mas era porque o caju era fonte de muita vitamina C.” (CASCUDO, 2020).

No documentário também testemunhamos a fabricação artesanal do azeite de dendê, símbolo da culinária baiana hoje em dia. A produtora de Cachoeira, na Bahia, Maria Valdelice nos mostra passo a passo dessa produção ao mesmo tempo que conta as histórias que ouvira dos seus bisavós que foram escravos. O babalorixá, Manoel Papai, de Recife -PE fala a respeito das influências do candomblé no Brasil: “você não pode dizer que o candomblé é brasileiro, quando ele é sustentado pela língua, pela culinária africana[...] Comida baiana, ela não é baiana, é africana.”

Angélica Moreira, cozinheira de Salvador- BA, nos traz a base da alimentação familiar pelas mulheres negras que foram as primeiras empreendedoras do Brasil. Essas mesmas mulheres, escravizadas, saíam pelas ruas com seus tabuleiros vendendo acarajé, cocada, peixe seco, etc. para conseguir comprar sua alforria e de seus filhos.

Falando em acarajé, a Nega Teresa, cozinheira carioca, conta seu depoimento; à medida que os escravos muçulmanos não encontravam o grão de bico no Brasil para produzir o faláfel²⁵, começavam a adaptar o feijão a receita. Hoje em dia, o acarajé em África é recheado de banana frita e frango com tomate, por exemplo; apesar de ser a mesma base para o bolinho e mesma maneira de preparo, no Brasil os recheios são vatapá²⁶, caruru²⁷, camarão e salada.

Por vezes, há um menosprezo por esse tipo de culinária, “comida de escravo”, porém, temos que ter em mente que os escravos vieram para cá carregando consigo culturas milenares o que culminou em altas técnicas culinárias que foram se assimilando com a cozinha indígena e portuguesa. O jeito de cozinhar dos africanos vem de uma cozinha sustentável com seus quintais de plantações, de ervas; uma cozinha que sobrevive do que a terra oferece. Outro estilo de cozinha evidenciado mescla com a religião; a cozinha de terreiro é falada por Carmem Virgínia, Yabassé²⁸, de Recife-PE: “Terreiro é cozinha, não há ritual sem oferenda e oferenda é alimento; alimenta orixá e a comunidade.”

A relação entre alimentação e identidade evidencia que a culinária brasileira é resumo do caráter mestiço do brasileiro. Em *Casa-grande e senzala*, de Gilberto Freyre, busca-se uma unidade identitária do Brasil a partir da formação colonial recorrendo às bases étnicas europeia, africana e indígena. O autor mostra o africano na sua condição de escravo e destaca os papéis sociais desempenhados pela mulher africana em específico, entre eles, o de cozinhar pratos e vender nas ruas ou quitandas, representando o repertório de sabedoria culinária e memória cultural, além da tradição Nagô²⁹ em manter a cozinha um espaço sagrado.

“No regime alimentar brasileiro, a contribuição africana afirmou-se principalmente pela introdução do azeite-de-dendê e da pimenta-malagueta, tão característicos da cozinha baiana; pela introdução do quiabo; pelo maior uso da banana; pela grande variedade na maneira de preparar a galinha e o peixe. Várias comidas portuguesas ou indígenas foram no Brasil modificadas pela condimentação ou pela técnica

²⁵ Bolinho frito, geralmente de grão-de-bico moído, característico da cozinha do Médio Oriente. Primo do acarajé, o bolinho de grão-de-bico é multiuso. Pode ser servido como petisco, com molho de tahine (gergelim). Como prato principal, com homus e salada.

²⁶ Vatapá é um prato típico da culinária afro-brasileira. O seu preparo pode incluir pão molhado ou farinha de rosca, fubá, gengibre, pimenta-malagueta, amendoim, cravo, castanha de caju, leite desnatado, azeite de oliva, cebola, alho e tomate.

²⁷ O caruru é um cozido de quiabos ou carurus que costuma ser servido acompanhado de acarajé ou abará, de pedaços de carne, frango ou peixe, de camarões secos, de azeite de dendê e de pimenta.

²⁸ Iabassê, é a responsável pelo preparo dos alimentos sagrados no candomblé. Todos os iniciados podem auxiliá-la, sendo ela a responsável por qualquer falha eventual. Conhecida por “muito fazer e pouco falar.” Ela é a sacerdotisa da comida, que a partir da observação e da convivência mantém vivos os sabres ancestrais.

²⁹ "Nagôs" ou Anagôs era a designação dada aos negros escravizados e vendidos na antiga Costa dos Escravos e que falavam o iorubá. Os iorubás são um povo do sudoeste da Nigéria, no Benim (antiga República do Daomé) e no Togo.

culinária do negro, alguns dos pratos mais caracteristicamente brasileiros são de técnica africana: a farofa, o quibebe, o vatapá.” (FREYRE, 1933, p. 287)

Nosso cardápio tem muita influência negra: os temperos, o preparo e o ritual que para as religiões afro-brasileiras. Na África, a alimentação por volta do século XVI era formada principalmente por arroz, feijão, milhetos, sorgo³⁰ e cuscuz. As carnes incluíam a caça de antílope, gazelas, búfalos, aves, etc. Além do mais, a população africana pescava pouco e criavam gado, mas a maioria era destinada ao sacrifício e trocas; preparavam seus alimentos assando, tostando e têmpera geralmente com pimentas ou óleos vegetais como o azeite de dendê.

Quando chegaram ao Brasil, já escravizados, foram apresentados aos gêneros dos povos originários como feijão, milho, aipim, farinha de mandioca e peixes. A base de sua alimentação não ia de acordo com a função que exercia, seja os engenhos ou nas minas, mas variava em função do eu proprietário ser rico ou pobre e de seu trabalho ser em área rural ou urbana. Nas propriedades ricas, os escravos alimentavam-se de canjicas, feijão preto, toucinho, carne-seca, etc; nas mais pobres a base era mais farinha, laranja e bananas. Apesar da infeliz condição de escravos que chegaram ao Brasil, os africanos trouxeram uma contribuição imprescindível para nossa culinária, mas apesar do que Freyre fala a seguir, sabemos que eles sofriam diversas formas de violência, entre elas a privação de alimentos; tendo por base a farinha de mandioca, à qual se acrescentava o feijão, a alimentação dos escravos era muitas vezes precária, não nutrindo eficazmente para o trabalho pesado, o que contradiz Freyre:

“A alimentação do negro nos engenhos brasileiros podia não ser nenhum primor de culinária; mas faltar nunca faltava. E sua abundância de milho, toucinho e feijão recomenda-a como regime apropriado ao duro esforço exigido do escravo agrícola. O escravo negro no Brasil parece-nos ter sido, com todas as deficiências do seu regime alimentar, o elemento melhor nutrido em nossa sociedade patriarcal.” (FREYRE, 1933, p. 53)

A culinária brasileira é baseada numa verdadeira harmonização e confraternização cultural, um misto de sabores e influências que faz da nossa cozinha única, porém, totalmente variada; afirmamos que a nossa gastronomia sofreu forte influência dos europeus, africanos e indígenas, mas sempre se reinventando:

“Na tapioca de coco, chamada molhada, estendida em folha de bananeira africana, polvilhada de canela, temperada com sal, sente-se o amálgama verdadeiramente brasileiro de tradições culinárias: a

³⁰ Na América do Sul, nos Estados Unidos e na Austrália, este cereal é utilizado basicamente na alimentação animal. Já na América Central, na Ásia e na África, seus grãos são usados também na alimentação humana para produção de farinha e de amido industrial, na fabricação de pães e biscoitos.

mandioca indígena, o coco asiático, o sal europeu, confraternizando-se em um só e delicioso quitute sobre a mesma cama africana de folha de bananeira.” (FREYRE, 1933, p. 96)

2.3. Alimentação portuguesa

Como colonizadores do nosso Brasil, os portugueses tiveram bastante influência na culinária brasileira assim como em diversos outros aspectos, como nas festividades, na música, folclore e, sobretudo, na língua. A relação entre as culinárias brasileira e portuguesa é histórica e cheia de trocas e adaptações. Os primeiros colonizadores europeus trouxeram seus costumes de “casa”, mas viram a necessidade de adequar seus hábitos ao local que estavam, assim, criou-se uma cultura de intercâmbio entre os dois países que partilhavam sua alimentação. Nos pilares da alimentação portuguesa apresentam-se a carne de porco, frutos do mar, pão, hortaliças. Além da nossa famosa feijoada, os portugueses tiveram influência no pão de ló, na marmelada, caldo verde, arroz doce, quindim, etc.

O documentário *História da alimentação no Brasil* ainda mostra a preparação de pratos clássicos como tripa à moda do Porto e leituras como a do cozido à portuguesa através das mãos de chefs renomados. A açorda³¹ é um prato que está associado a um produto que é fundamental e transversal na alimentação em Portugal desde o século XII até os dias de hoje, que é o pão: “era um alimento que estava quase sacralizado”.

“Quando se fala em Portugal, se fala em bacalhau, realmente ele tem variações próprias e conhecidas de preparar o peixe, mas não é bem um prato nacional; existe o caldo verde, uma caldeirada, o cozido, uma mesa farta de doces” (CASCUDO, 2020): aí está um fato que muito se repete ao tratar de quando um prato é aplicado diretamente e exclusivamente a uma nacionalidade, quando na verdade não é o único prato típico da região, os portugueses, por exemplo, tiveram outras contribuições e possuem uma culinária única e variada.

“Gil Vicente, famoso dramaturgo português do século XVI, fala em suas peças de pé de porco, de boi, veado, cação, tubarão, caldos de peixe; seus personagens movimentavam-se num clima de vida suficiente e não precário[...] o português prestou duas contribuições supremas no domínio do paladar: o açúcar e o sal, as mãos da cozinheira portuguesa fizeram o beiju mais fino, mais seco.” (CASCUDO, 2020). O gosto do português pelo feijão e feijoada é inegável,

³¹ Açorda é um prato típico português composto por pão às rodelas finas com alho, coentros picadinhos, azeite, vinagre, água, pimenta branca, sal e ovos escalfados.

mas os ingredientes e a preparação da tradicional feijoada brasileira não são os mesmos, o feijão preto foi introduzido pelo Brasil; em Portugal, aprecia-se o feijão manteiga e o vermelho e a couve galega bem fininha é um importante acompanhamento.

As variações culturais são impressionantes, as adaptações e releituras mais ainda: o arroz de Pato português no Brasil transformou-se na galinhada mineira, o pequi veio como acréscimo da cultura regional. Há o costume de se utilizar ingredientes menos nobres, rabadas, moela, etc.; como faz parte da cultura dos botecos de Minas Gerais. Portanto, a adoção da flora e da fauna locais valoriza ainda mais as cozinhas das descendências mestiças e brancas: “Sem que os pratos passem a constituir curiosidades toleradas e servidos como quem apresenta um exotismo folclórico”; a ciência colonizadora dos portugueses atingiu o esplendor na transmissão de seu paladar aos aborígenes e sucessores. O que não era brasileiro e veio de Portugal tornou-se brasileiro pela continuidade no uso.

A influência indígena e portuguesa se mescla principalmente ao passo que os colonizadores aprendem a plantar e preparar a mandioca, ainda mais quando se falava de farinha de mandioca, pois se assemelhava a farinha de trigo, bastante utilizada na Europa. Eles aprenderam a secá-la e deixá-la o mais fina possível; a mandioca, como já sabemos, é sinal de sustância, de força, ela aumenta o que está pouco, engrossa o que está fino, esfria o que está quente. Enquanto os indígenas preparavam seus pratos utilizando-se da farinha mais seca, os portugueses contribuem com o “molhado” dos caldos, cozidos, refogados.

“Muito mais do que a história de um alimento específico, de uma forma de preparo, de uma receita ou de uma tradição específica, a História da Alimentação tem o desafio de focar o alimento em sua transcendência maior como símbolo. O que não significa que não devamos estudar também os pratos, as receitas, os molhos e os preparos em sua historicidade. (CARNEIRO,2005, p.76)

Portanto, vendo o alimento como símbolo, ele tem o papel de marcar uma cultura profundamente e atravessar gerações sempre se reinventando para contrapor tempos e histórias diferentes, tempos e ventos contrários ou a favor; a alimentação se transforma a cada dia ao mesmo tempo que ela consegue perpetuar práticas tradicionais milenares, é o que faz dela um objeto de estudo para História tão curioso e interessante, cheio de quês e de porquês que contribuem em muito para uma pesquisa eficiente sobre as sociedades, sobre a humanidade, sobre o mundo.

Estando atento aos gestos, à alimentação, às expressões populares e às histórias narradas pelo povo, o nosso historiador potiguar Câmara Cascudo pôde ter acesso a diversos universos sociais e culturais, fato que lhe concedeu autoridade para escrever sobre as nossas tradições folclóricas e se dedicar ao registro das nossas “culturalidades”. Citando novamente nossa queridíssima e tão falada feijoada, ela sofreu alterações com o passar do tempo, mas ela completa como conhecemos hoje, “o primeiro prato brasileiro em geral” (CÂMARA CASCUDO, 2004), só teve registro no século XX. Quando se cozinha em água com temperos se apresenta uma técnica portuguesa que se mistura ao hábito indígena da farinha de mandioca, por isso, como nos mostra Cascudo, “o que chamamos ‘feijoada’ é uma solução europeia elaborada no Brasil. Técnica portuguesa com o material brasileiro” (CÂMARA CASCUDO, 2004):

O processamento da mandioca era uma atividade já realizada pelos nativos que viviam no Brasil antes da chegada de portugueses e africanos. Entretanto, ao longo do processo de colonização portuguesa, a produção de farinha foi aperfeiçoada e ampliada, tornando-se lugar - comum em todo o território da Colônia portuguesa na América. Com a consolidação do comércio Atlântico em suas diferentes conexões, a farinha atravessou os mares e chegou aos mercados africanos. (BEZERRA, N. R. E; 2014)

2.4. O laboratório do açúcar

Há que se notar a importantíssima história do doce nesse contexto, pois ela perpassa uma trajetória extensa e complexa. A doçaria portuguesa tem sua história envolta de práticas tradicionais, receitas secretas, pratos típicos e únicos feitos com ingredientes simples, mas com preparações altamente qualificadas e complicadas, que demandam tempo, algumas feitas artesanalmente, outras já no plano industrial, mas com sabores inigualáveis e com adaptações incríveis quando vindas à Colônia portuguesa.

A série inspirada na obra de Cascudo *História da alimentação no Brasil* nos conta a respeito desse “laboratório do açúcar” em que são produzidos doces que atravessaram gerações. O pastel de Tentúgal, por exemplo, é um doce conventual, criado no século XVI no Convento Nossa Senhora da Natividade pela Ordem dos Carmelitas descalços³². A massa leva

³² A Ordem dos Carmelitas Descalços é um ramo da Ordem do Carmo, formado em 1593, que resulta de uma reforma feita ao carisma carmelita elaborada por Santa Teresa de Ávila e São João da Cruz. Ser carmelita descalço,

basicamente água e farinha de trigo e é mexida até formar uma massa leve que não grude nas mãos e bastante elástica, ela é esticada até ficar bem fininha e depois cortada em pedaços menores para produção dos doces individuais.

Só esse processo demanda muito tempo e é um trabalho que é aprendido somente com dedicação e persistência, pois é considerada uma arte a fabricação desse doce. Em seu interior leva-se algumas pinceladas de manteiga derretida que lhe darão sabor, cor e sustentação. Ainda é acrescentado um recheio suculento de ovos feito com açúcar, água e bastante gema. O que chamamos de doçaria conventual é aquela que nasceu em meio às instituições religiosas e saíram de lá para o mundo já com bastante sucesso, aqui os doces são executados utilizando-se da base formada por ovos, açúcar, leite e amêndoas, principalmente. Antes do açúcar e por influência árabe se usava nas preparações o mel para adoçar, antes também não se utilizavam muito as gemas, mas sim as claras, que serviam além disso para fazer as hóstias, como purificador na produção de vinho branco e para engomar roupas; antes os recheios e as massas eram mais secas por mais que se usasse a banha de porco, que era muito comum.

O açúcar foi sendo incorporado aos poucos às receitas e logo elas ganhavam mais sabor, mais aprimoramento e diversificação, criando a tradição nos conventos e mosteiros, que até vendiam os doces para melhorar sua situação financeira em tempos de crises; a principal região que se fabrica os doces é em Alentejo, onde são preparados os melhores doces portugueses. Apesar da fama dos doces nessas instituições, eles circularam por todo mundo e ficaram presentes principalmente em datas comemorativas: “É obvio que os conventos jamais tiveram o monopólio exclusivo da doçaria que fora deles, se fazia doces nas aldeias e vilas; doces fiéis às festas de fim de ano e comemorações em família” (CASCUDO, 2020).

Cascudo ainda fala que desde o reinado de Afonso VI a maio de 1834, quando as ordens religiosas foram dissolvidas, a doçaria ganha seu esplendor nos conventos sussurrando nomes que eram confissões; bolinhos de amor, raivas, sonhos, beijos, suspiros, saudades. Os mais típicos de Portugal a depender da região são doce de ovos, ovos moles de Aveiro, trouxas de ovos, caldas da Rainha, fios de ovos, brisa do lis (que originou o nosso quindim), queijinho do céu, baba real, toucinho do céu, gargantas de freira, pão de ló, etc. O pão de ló, por exemplo, que na verdade é um bolo “estava presente em diversos momentos e tem uma função social

portanto, é um modo de viver a identidade cristã, reconhecendo que a oração é fundamental para nossa vida com Deus e com o próximo.

indispensável na mesa portuguesa, seja no noivado, no casamento, visitas, aniversários, enfermidade, condolências [...] (CASCUDO, 2020)

Assim, podemos dizer que os doces sempre foram um traço de união para momentos festivos/importantes. “O doce é uma celebração”. O filhós³³ é um doce muito popular em Portugal, tentaram até mesmo adaptá-lo com batata doce; era um alimento comido geralmente antes da quaresma, onde comiam uma comida muito doce para aguentar os dias em jejum próximos ao carnaval. As mulheres portuguesas conheciam o leite, os ovos e a farinha, mas não conheciam o coco e as diversas farinhas produzidas no Brasil, então transformaram receitas também e modificaram a do tão conhecido hoje manjar branco. Outro doce que também é bastante lembrado e apreciado é o pastel de Belém e o pastel de nata, que podem parecer bem iguais, mas têm suas diferenças, a começar pela receita, além de que, o primeiro é menos doce que o segundo e tem um toque salgado na massa. A receita desse doce tradicionalíssimo é secreta e se manteve assim desde 1837.

“A base de farinha de trigo, ovos e açúcar ou recorrendo ao mel, frutas, especiarias, centenas de sabores convergem para finalidade insuperável. A doçaria portuguesa é um documentário etnográfico tão amplo, preciso e claro como uma exposição de arte popular aos olhares do artesanato nacional” (CASCUDO, 2020). O próprio Gilberto Freyre se utiliza de sua obra *Açúcar: uma sociologia do doce* para apresentarmos a importância do açúcar para a formação da identidade brasileira; como bom nordestino, mostrou preocupação com a preservação das tradições culinárias de sua região, que estavam sendo ameaçadas pela influência estrangeira, e zelo pela conservação dos saberes e técnicas culinárias nordestinas.

Em *Manifesto regionalista* (1926) Freyre chamava atenção para a estética e para as tradições regionais na fabricação de doces e bolos. Em *Casa-grande e senzala* (1933) explicitou a importância das influências portuguesa, africana e indígena na formação da culinária brasileira. Em *Açúcar* (1939), ele expressa seu pensamento nesse campo e finaliza seu estudo, recolhendo informações de suas pesquisas e valorizando as receitas regionais que se mantiveram intactas e resguardadas a sete chaves passando o segredo de família para família como preciosos tesouros. Estes doces possuem história, possuem passado, pois numa "velha

³³ Uma filhó ou filhós, é uma especialidade gastronómica portuguesa, muito comum nas regiões do interior e Norte por altura do Natal. É feita com farinha e ovos, por vezes também com abóbora e raspa de laranja, frita em azeite, ou outros óleos vegetais. Muitas vezes é polvilhada de açúcar e canela.

receita de doce ou de bolo há uma vida, uma constância, uma capacidade de vir vencendo o tempo sem vir transigindo com as modas".

Cascudo nos fala ainda em sua obra que as frutas (que são também muito usadas para fazer doces e compotas), assim como os bolos e doces, tem uma expressão simbólica na vida social europeia e esse caráter continuou no Brasil: “traduzem o sentimento de alegria ou de mágoa, congratulações ou condolências; as frutas podem em qualquer ocasião merecer a honra de uma delegação jubilosa ou fúnebre, considerando-se de modo inequívoco a delicadeza da oferta” (CASCUDO, 2020). Vemos a partir daí uma conceituação que pode ser aplicada nesse contexto aos alimentos em geral, pois estes além de fazerem parte de uma cultura, são propriamente a cultura.

Encarando a comida como cultura, temos a noção de que ela é manipulada, construída, reformulada, selecionada. O historiador italiano Massimo Montanari, especialista em história medieval e da alimentação, tem um estudo sobre essa relação da comida com a cultura; mesmo sendo vista como algo essencialmente natural, por fazer parte de uma necessidade vital do homem, a comida pode ser reinterpretada, segundo ele: "os valores de base do sistema alimentar não se definem em termos de ‘naturalidade’, mas como resultado e representação de processos culturais que preveem a domesticação, a transformação, a reinterpretação da natureza” (MONTANARI, 2008, p. 15).

Montanari nos apresenta que o homem com o passar do tempo vai se transformando no “dono do mundo natural”, pois este vai se adaptando ao meio e o modificando, de modo que se começa a se aproveitar mais o território, a caçar, coletar, logo depois há uma evolução da “economia de predação” para a “economia de produção”, pois o ser humano começa a fabricar seu próprio alimento, não somente como é tirado da natureza, mas ele é reinterpretado de diversas formas.

Retomando a história dos doces, as frutas seriam, nesse sentido, uma manifestação manipuladora de uma flora estranha e ao mesmo tempo perfumada, cativante. Há referências na série já citada às “guloseimas da infância”, que na verdade não seria nada mais que as frutas do mato da região como mangaba, seriguela, pitomba, cajá, umbu, cagaita, uvaia, pitanga, etc.; mostra-se um destaque e ao mesmo tempo preocupação na questão da substituição dessas frutas por balas, pelotas, pirulitos, chicletes fabricados e comercializados hoje. Porém, as frutas hoje possuem uma versatilidade incrível, podendo ser transformadas em diversas preparações: “Quando apareceu o gelo, no Brasil, as frutas brasileiras de que já se faziam tantos doces, tantas

geleias, tantas conservas, tantos pudins servidos ainda quentes, tornaram-se também sorvetes e gelados.” (FREYRE, 1939, p.68)

Outro elemento bastante importante, mas nada exótico, pois é conhecido mundialmente, mencionado no 12º episódio de *História da alimentação no Brasil*, em “Doces histórias”, é o cacau amazonense e a produção do chocolate a partir dele, que aliás, é bem meticulosa. É preciso muito cuidado e atenção para manipular o produto, além de se ter um base técnico-científica para identificar e agir sobre as reações bioquímicas que o cacau sofre, assim, o produtor de chocolate precisa preservar suas propriedades sensoriais e nutricionais, para apresentar ao consumidor final um produto saboroso e nutritivo, afinal, quem não gosta de doces, no geral? “Nunca um brasileiro dispensou adoçar a boca depois de salgar o estômago.”

2.5. Algumas considerações sobre Câmara Cascudo e suas contribuições.

Para finalizarmos nosso sobre nossas principais, mas não únicas, raízes culinárias, vamos adentrar um pouco nas pretensões de Luís Câmara Cascudo, ainda no documentário sua fala é representada na voz do narrador, assim como temos citado até o momento: “Em todas as pesquisas, nunca esqueci de investigar sobre a alimentação popular em sua normalidade e também nos dias festivos, ciclo religioso, a comida antiga, modificações, pratos que tiveram fama e são recordados como mortos queridos.

Sertão e praia, cidade e vila, pelo Nordeste, Sul, viagens fora do Brasil, estava vigilante na pergunta e no registro.” Em todo assunto estudado ou pesquisado pelo escritor sobre o Brasil aparecia-lhe a temática da alimentação, é o que Daliana e Anna Maria Cascudo, filhas dele, contam sobre o pai, além de exporem alguns costumes alimentares dele como o de comer carne de sol com macaxeira e feijão verde, mistura muito comum no Rio Grande do Norte, tapioca, cuscuz com um “cafezinho” ou “chazinho”.

Por meio do incentivo político e financeiro de Assis Chateaubriand³⁴, Cascudo conseguiu viajar para fora do país e fazer suas pesquisas; a viagem mais emblemática e significativa para ele foi ao continente africano, principalmente a Angola e Moçambique; lá ele

³⁴ Francisco de Assis Chateaubriand Bandeira de Mello, mais conhecido como Assis Chateaubriand ou Chatô, foi um jornalista, escritor, advogado, professor de direito, empresário, mecenas e político brasileiro. Destacou-se como um dos homens públicos mais influentes do Brasil entre as décadas de 1940 e 1960.

queria ver o intercâmbio cultural construído através da troca de sabores entre os continentes com o passar do tempo, o que ficou e o que virou história, por meio do seu trabalho de campo e compilação de fontes primárias. O historiador Henrique Soares Carneiro, em participação na série, comenta que é impossível rotular Cascudo em um único campo restrito do conhecimento, porque ele é, por definição, um grande pesquisador interdisciplinar, uma mistura de sociólogo, etnólogo, historiador, antropólogo e folclorista.

Algo interessante que Cascudo trabalha é com a ideia de que “todo trabalho do homem é para sua boca”, ou seja, tem algo que se precede à mesa, que é o trabalho, que é a agricultura, o que planta, o que se cria. O ser humano tem a capacidade de criar mecanismos de sobrevivência impressionantes, ao que tange a parte alimentar, este fato está envolto de saberes gerados desde tempos pré-históricos; o homem aprendeu a subsistir. A alimentação, além de essencial para manutenção da vida, carrega simbologias extraordinárias, é a manifestação legítima de uma cultura de um povo, ela pode ser vista como elemento ativo participante de uma identidade nacional, que é o que o autor nos mostra em um dos principais estudos sociológicos sobre a alimentação brasileira.

Dessa forma, depois de tudo o que fora visto até aqui, percebemos a importância e por que não, a imponência da história da alimentação, que é tão viva, tão pulsante, que necessita ser cada vez mais explorada, pesquisada, registrada. Notamos que é um grande artifício que pode ser utilizado em sala de aula. O quanto de histórias que vimos e que ficaram ainda encobertas daria para se tratar de tantos assuntos, tantos conteúdos.

Se por hora vemos o ensino de história ficando mais mecânico, por que não o diferenciar usando algo tão comum a nós, mas que pode surpreender, como a comida? Não é exagero dizer que cozinhar mudou o curso da história da humanidade. Foi a partir do ato de cozinhar que nos tornamos seres culturais. Cozinhar, para Montanari, por exemplo, é uma atividade humana por excelência. É esta a maneira que transforma o produto retirado da natureza em alimento fabricado pelo homem. E, neste sentido, “a cozinha é o símbolo da civilização e da cultura” (MONTANARI, 2008, p. 71).

CAPÍTULO 3- A ALIMENTAÇÃO COMO POSSIBILIDADE NO ENSINO DE HISTÓRIA

Partindo para nosso terceiro e último capítulo, pretende-se fazer um apanhado geral acerca da contextualização da História Cultural, apresentando conceitos de representação e identidade e como estão relacionadas ao estudo da Alimentação, além de partir para a compreensão da contribuição da História da Alimentação para o entendimento da história geral, finalizando com as aplicações da História da Alimentação como ferramenta no ensino de história, citando propostas que propiciem seu uso no contexto do ensino-aprendizagem em sala de aula.

“É comum observarmos os movimentos da História através de guerras e revoluções ou de motivações políticas, econômicas e sociais, e muitas vezes, nos esquecemos de que, por traz do desenrolar dos fatos históricos podem existir razões diretamente relacionadas a um ato básico do cotidiano necessário ao funcionamento biológico do organismo humano: a alimentação.”
(RAMOS, 2009, p.95)

A história também pode ser entendida por meio da evolução de hábitos e costumes alimentares. Além de ser parte essencial para sobrevivência humana, a alimentação está ligada a questões culturais, religiosas, distinções sociais e étnicas, regionais, de gênero, a problemas de ordem ambiental, desenvolvimento econômico, político, e a tantos outros temas de interesse do historiador. Trazemos novamente a citação acima de Fabio Pestana Ramos para justamente mostrar que durante muito tempo os eventos históricos só eram apresentados e registrados por meio do viés político ou econômico.

3.1. A História Cultural como revolução ante uma historiografia exclusiva do político e do econômico

A História cultural vem em contraponto a essa narrativa e dedica-se as diferenças, debates e conflitos das tradições compartilhadas em culturas inteiras. Ela combina abordagens da antropologia e da história para olhar as tradições da cultura popular e interpretações culturais da experiência histórica e humana, ocupando-se assim com a pesquisa e representação de determinada cultura em dado período e lugar.

Dessa forma, as principais mudanças epistemológicas vindas com o advento da História Cultural estão pautadas sobre a reorientação da postura do historiador com relação a alguns conceitos como representação, imaginário, narrativa, ficção e sensibilidades. Sandra Jatahy Pesavento, em sua obra *História & história cultural*, ela fala um pouco sobre as representações, que para ela, “construídas sobre o mundo não só se colocam no lugar deste mundo, como fazem com que os homens percebam a realidade e pautem a sua existência. São matrizes geradoras de condutas e práticas sociais, dotadas de força integradora e coerciva, bem como explicativa do real. Indivíduos e grupos dão sentido ao mundo por meio das representações que constroem sobre a realidade” (PESAVENTO, 2005, p. 39).

Embora tal conceito já tivesse sido pensado por Émile Durkheim e Marcel Mauss no início do século XX, quem mais fez a divulgação e aplicação na História Cultural foi Roger Chartier, em sua obra *A história cultural: entre práticas e representações*. De acordo com Pesavento, “pode-se dizer que a proposta da História Cultural seria, pois, decifrar a realidade do passado por meio das suas representações, tentando chegar àquelas formas, discursivas e imagéticas, pelas quais os homens expressam a si próprios e o mundo” (PESAVENTO, 2005, p. 42). No entanto, o que mais tem dado visibilidade a História Cultural é justamente a renovação de suas correntes e campos de pesquisa que ganham versatilidade, multiplicidade no universo temático e dos objetos e na utilização de novas fontes (PESAVENTO, 2005, p. 69).

Dentre essas correntes está o uso da conceituação de identidades: “as identidades são, pelo seu lado, um outro campo de pesquisa para a História Cultural. Enquanto representação social, a identidade é uma construção simbólica de sentido, que organiza um sistema compreensivo a partir da ideia de pertencimento.” Portanto, segundo a autora, a identidade é uma construção imaginária que produz coesão social, o que permite a identificação da parte com o todo, do indivíduo diante de uma coletividade, estabelecendo, assim, a constituição a partir da identificação de uma alteridade: “[...] Frente ao eu ou ao nós do pertencimento se coloca a estrangeiridade do outro” (PESAVENTO, 2005, p. 89-90).

3.2. História, alimentação e cultura

Alguns dos domínios da História Cultural estão envolvidos pelo estudo da cultura material; o estudo dos objetos gera percepção de mudanças e relações socioculturais com os temas sobre alimentos, vestuários, habitação, cidade, gastronomia, assim como formas de

identificação cultural, posição social e representação. De acordo com Montanari, vemos a relação da comida com a cultura, tratando-se, portanto, de um importante veículo de autorrepresentação e de troca cultural, mais forte que o idioma, possivelmente: “assim como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e da identidade de um grupo” (MONTANARI, 2008, p. 183). Afinal, comer a comida de outros, lembra o autor, é mais fácil, aparentemente, do que decodificar sua língua.

A comida, como vimos é esse longo processo interdisciplinar que cultiva alimentos, relações e reflexões. Observa-se que, atualmente, um grande número de historiadores trabalha com temáticas relacionadas a Nova história cultural³⁵, pois esta vem agregando ao estudo de história através de outros temas, como cotidiano, vestuário, mentalidades. É dentro desse contexto, como já mencionamos, que a história da alimentação se encontra, vista não somente como parte da cultura em si, mas encarada como dinâmica social.

Para tanto, Peter Burke nos indica que: “o terreno comum dos historiadores culturais pode ser descrito como a preocupação com o simbólico e suas interpretações. Símbolos, conscientes ou não, podem ser encontrados em todos os lugares, da arte à vida cotidiana, mas a abordagem do passado em termos de simbolismo é apenas uma entre outras.” (BURKE, 2008, p. 10)

Temos como base para este trabalho a perspectiva de que a temática da alimentação sirva como elemento que renove a forma de apreender e ensinar a História. O conteúdo dos currículos de história que privilegia essa temática pode tornar a disciplina mais instigante e atraente aos educandos, uma vez que também poderão observar as relações entre o passado e a realidade contemporânea. Citando novamente o estudioso italiano dos alimentos Massimo Montanari, ele se preocupa em demonstrar as linhas de compreensão história dos hábitos alimentares, interpretando-os não como objetos exóticos expostos em museus, mas como sinais de um contexto social específico, rastros materiais e simbólicos de uma determinada história.

Dessa maneira, a história da alimentação parte como um caminho interessante a ser explorado como tema em sala de aula, abrangendo e conectando conhecimentos, procurando aproximá-los com a realidade dos estudantes em questão. Há uma quantidade considerável de fontes disponíveis que tenham essa referência; há livros de cozinha preservados no espaço

³⁵ A nova história cultural ao preocupar-se com significados e interpretações de domínios já consagrados abriu fronteiras e introduziu novos objetos de estudo, possibilitando como diria o historiador Marc Bloch, 'o apaziguamento de fomes intelectuais', pois tornou possível o conhecimento de práticas e representações do real explicativas do presente vivido através da reflexão histórica.

doméstico de famílias, resguardados como verdadeiros tesouros. Além do mais, usando o exemplo da formação da nossa culinária nacional, esse desenvolvimento guarda memórias afetivas muito interessantes, perguntemos a nossos pais e avós, principalmente, quais memórias gustativas eles têm e responderão com verdade e sentimento, rememorando os melhores momentos que envolveram a comida, ou, por que não, os piores, com a falta dela.

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 gama de elementos ainda existentes em nossa memória afetiva, como as receitas trazidas e compartilhadas pela população de matriz africana.

3.3. Fontes históricas e conteúdos escolares

As fontes históricas, nesse sentido, contribuem como reflexão acerca de nossos hábitos e costumes com o alimento, as formas de preparação, os utensílios, o convívio com o outro à mesa, os saberes tradicionais passados de geração a geração, etc. Com a alimentação também podemos construir metodologias ativas para preservar identidades, culturas ameaçadas, e praticar o respeito a elas e isso tudo pode sim começar dentro da sala de aula, um lugar que, embora compreendamos como somente algo físico, constitui um espaço sociocultural.

O rompimento com as formas tradicionais³⁶ de trabalhar os conteúdos escolares não é uma tarefa fácil, portanto, para trabalhar com esse tipo de temática dentro da sala de aula e na escola como um todo, precisamos entender o conceito de interdisciplinaridade, trazido por Circe Maria Fernandes Bittencourt (em *Ensino de história: fundamentos e métodos*), compreendido como ponte para o melhor entendimento das disciplinas entre si, importante para abranger temas e conteúdos, permitindo recursos ampliados e dinâmicos, onde as aprendizagens são entendidas.

É algo “que estabelece relações entre duas ou mais disciplinas ou ramos de conhecimento” ou “que é comum a duas ou mais disciplinas”. Além da questão de as disciplinas

³⁶ No método tradicional de ensino, o professor é considerado figura central e único detentor do conhecimento, que é repassado aos alunos, normalmente, por meio de aula expositiva. Ao estudante, reduzido a espectador da aula, cabe apenas memorizar e reproduzir os saberes.

apresentarem um vínculo epistemológico, é necessário haver a criação de uma abordagem em comum sob o mesmo objeto de conhecimento, vejamos:

Na perspectiva escolar, a interdisciplinaridade não tem a pretensão de criar novas disciplinas ou saberes, mas de utilizar os conhecimentos de várias disciplinas para resolver um problema concreto ou compreender um determinado fenômeno sob diferentes pontos de vista. Em suma, a interdisciplinaridade tem uma função instrumental. Trata-se de recorrer a um saber diretamente útil e utilizável para responder às questões e aos problemas sociais contemporâneos. (MEC, PCNEM, 2000, p.21)

O professor precisa possuir conhecimento amplo com sua disciplina de atuação, conceitos, conteúdos, metodologias para poder dialogar com disciplina interligada e assim, cada uma, tem sua contribuição específica. A autora traz uma problemática sobre a pouca discussão em sala de aula sobre a educação ambiental, por exemplo. O assunto ambiental parece não estar perto da realidade da exposição de assuntos de quem não é propriamente da área de ciências da natureza, ela ainda adverte: “essa temática não deve ser exclusiva.” A aproximação das áreas é recente, mas com o desenvolvimento científico, que provou o aumento da tecnologia, aumentou o consumismo e, conseqüentemente, ampliou as possibilidades e limitou os recursos naturais explorados pela desenfreada ação capitalista, essa aproximação se faz mais necessária ainda.

As ciências naturais produziram enorme conhecimento do mundo, mas não foram traduzidas em sabedoria sobre o mundo, ou seja, segundo a autora, os problemas continuavam sem resolução. Os historiadores, por sua vez, começaram a se preocupar com a história social e política com revisões sobre lutas e movimentos de grupos ambientalistas, com isso, passaram a rever e reconsiderar o lugar da natureza e do viver social, que estão atrelados.

Na década de 80 já se falava na deficiência em trabalhos e pesquisas sobre a área da história ambiental³⁷; foram formuladas propostas que envolviam a inclusão nos livros didáticos e aulas de história tópicos específicos que focassem criticamente na relação entre a sociedade humana e o meio ambiente (juntamente com outras disciplinas, para, assim, contribuir com mais diversidade no ensino e consciência ambiental das futuras gerações). Chegando ao século XXI, o percurso ainda é longo, segundo Bittencourt, não houve muitos avanços, a escassez sobre a temática ainda é grande: há poucas pesquisas, dificuldades para professores de

³⁷ A História Ambiental procura repensar as interações entre os sistemas sociais e naturais, considerando as conseqüências dessas interações ao longo do tempo. Deste modo, extrapolando as fronteiras geopolíticas, a história se ocuparia em compreender a própria terra, notando os seus usos e significados para os seres humanos.

introduzir esse tema e praticá-lo em atividades; ainda há a ideia de que esse assunto só estaria relacionado com geografia e biologia, etc.

Para se alcançar um cenário produtivo e eficiente educacionalmente falando, utilizando-se da interdisciplinaridade, seria necessário estruturar bem as disciplinas e relacioná-las: no estudo ambiental, a natureza deve ser concebida como dinâmica, sempre estando em movimento, e o homem como parte integrante a essa natureza. Há um exemplo dado pela autora que se encaixa perfeitamente com o que este trabalho trata: o estudo dos alimentos, considerado exclusivo do âmbito das ciências naturais, pode se relacionar ao ensino de história quando visto por outros olhares.

O processo de colonização no Brasil assegurado e facilitado pela produção açucareira, por exemplo, além das práticas mercantilistas, escravistas, a produção do açúcar pode ser estudada de forma que seja associada aos hábitos de consumo alimentar da sociedade europeia dos séculos XVI ao XVIII e a instrução de novos produtos americanos, além de práticas e hábitos alimentares nativas, tradições, rituais, mitos; assim, o conhecimento sobre a sociedade colonial pode ser ampliado e enriquecido a níveis variados de interpretações.

Podemos utilizar como exemplos algumas obras conhecidas como *Usos e circulação de plantas no Brasil séculos XVI – XIX*: reunião de ensaios de vários historiadores que lançam seus olhares para o reino das plantas, mais complexo que o império dos homens. Plantas em textos, em imagens, em chás, infusões, sucos, remédios (manipulação e circulação). *História da alimentação no Brasil*, como já bem trabalhado ao longo do texto, é outro exemplo, sendo até hoje o maior registro histórico e sociológico sobre a culinária brasileira e sua formação indígena, africana e europeia. *Açúcar: uma sociologia do doce*, além de apresentar várias receitas (do Norte e Nordeste brasileiros), também identifica como a produção açucareira influencia nas relações sociais e como os costumes alimentares dessa sociedade foram aproveitados até os dias de hoje.

Dessa forma, entendemos que os assuntos através de metodologias interdisciplinares podem auxiliar e muito o trabalho do professor em sala de aula; a prática de ensino de história pautada e baseada na história da alimentação induz diversas discussões críticas e importantes para a formação dos alunos. Motivação é a palavra-chave para o sucesso de qualquer abordagem pedagógica que procura compatibilizar determinada temática com o conteúdo fixado nos parâmetros curriculares.

Segundo Ramos:

“É preciso pensar bem em como partir da realidade do educando para trazê-lo para dentro da história, mostrando a relevância do conhecimento para o entendimento do presente. Já vimos que a alimentação, como algo que faz parte da vida de todos sem exceção, é um bom gancho para começar a tratar de qualquer período[...]” (RAMOS, 2009, p.111-112).

Se em determinada situação o professor precisa fazer o aluno se reconhecer enquanto agente histórico e fruto das ações de seus antepassados, a abordagem da alimentação pode ser o perfeito gancho que possibilitará, por exemplo, a visão da realidade vivida pelo educando e a descrição do passado e suas correlações. Vejamos por meio dos olhares da formulação da Base Nacional Comum Curricular (BNCC)³⁸, que preza por uma educação brasileira e formação humana integral e por uma construção de uma sociedade justa, democrática e inclusiva. Essa base regulamenta algumas competências e habilidades ao longo da educação básica.

3.4. O ensino de História da alimentação a partir da BNCC

Olhemos para algumas das competências específicas na área das ciências humanas, na parte da História, para o ensino fundamental como um todo:

1. “Compreender a si e ao outro como identidades diferentes, de forma a exercitar o respeito à diferença em uma sociedade plural e promover os direitos humanos;”
2. “Analisar o mundo social, cultural e digital e o meio técnico-científico-informacional com base nos conhecimentos das Ciências Humanas, considerando suas variações de significado no tempo e no espaço, para intervir em situações do cotidiano e se posicionar diante de problemas do mundo contemporâneo;”
3. “Interpretar e expressar sentimentos, crenças e dúvidas com relação a si mesmo, aos outros e às diferentes culturas, com base nos instrumentos de investigação das Ciências Humanas, promovendo o acolhimento e a valorização da diversidade de indivíduos e de grupos sociais, seus saberes, identidades, culturas e potencialidades, sem preconceitos de qualquer natureza.”

Ao vermos tais competências chegaremos a uma possível compreensão que todas, de alguma forma, se preocupa com a identidade, com a cultura, com a diversidade, com alteridade.

³⁸ Em 20 de dezembro de 2017 a Base Nacional Comum Curricular (BNCC) foi homologada pelo então ministro da Educação, Mendonça Filho.

Com a alimentação como referencial, o professor pode trabalhar questões universais e contemporâneas como o preconceito cultural, o abismo socioeconômico entre as classes; pode ser vista a questão da fome, juntamente e contrapondo a opulência de países desenvolvidos e o desperdício da comida em níveis globais.

Receitas ou cardápios podem ser fontes históricas que traduzem um passado e ancestralidade. O modo de preparar uma comida, assim como os utensílios usados pode gerar discussão na evolução da cozinha com o passar do tempo (fogão à lenha, no chão, forno a gás, micro-ondas, etc.): “Fala-se da cozinha enquanto espaço físico e fala-se da cozinha enquanto testemunho da civilização; de grupos, de sociedades, de etnias, de culturas; pois, sem dúvida, grande parte das memórias convive entre panelas, tigelas, colheres e principalmente receitas.” (LODY, 2008)

Não muito diferentes, as competências específicas para o ensino médio contribuem para essa discussão, vejamos uma delas: “Analisar e avaliar criticamente as relações de diferentes grupos, povos e sociedades com a natureza (produção, distribuição e consumo) e seus impactos econômicos e socioambientais, com vistas à proposição de alternativas que respeitem e promovam a consciência, a ética socioambiental e o consumo responsável em âmbito local, regional, nacional e global.” E ainda mais, uma das habilidades específicas: “(EM13CHS104) Analisar objetos e vestígios da cultura material e imaterial de modo a identificar conhecimentos, valores, crenças e práticas que caracterizam a identidade e a diversidade cultural de diferentes sociedades inseridas no tempo e no espaço.” Tais propostas pedagógicas versam sobre a análise da diversidade de grupos em determinado contexto sociocultural, os inserindo principalmente em sua relação com a natureza.

A alimentação está intrinsecamente relacionada com a questão homem e natureza. Hoje, a alimentação entra em cena nos noticiários com a dicotomia fome e abundância; sendo esta primeira em bastante evidência diante do agravamento da escassez de gêneros alimentares à população mundial: “A discussão em torno dos precedentes que conduziram à situação atual deve ser incorporada ao conteúdo básico necessário à formação da cidadania.” (RAMOS, 2009, 98). O estudo da fome e da miséria também demanda um estudo do passado para formar indivíduos mais conscientes e estimular questionamentos concretos.

3.5. O ensino de História da alimentação a partir dos PCN's

Caminhando pela mesma perspectiva, os Parâmetros Curriculares Nacionais (PCN) apresentados como ponto de partida para o trabalho docente, também carregam determinações de currículos escolares de uma instituição educativa. Para o ensino fundamental I, do 1º ao 5º ano, são elaboradas para área de ciências humanas atividades, em parte, sobre a história local: informações com base nos relatos de pessoas da escola, familiares, outros grupos de convívio; fotografias e gravuras são utilizadas, feitas observações e análises de comportamentos sociais e produções humanas com relação a habitações, ferramentas de trabalho, vestimentas, brincadeiras, produção de alimentos, músicas, etc.

Com base nisso, também são elencados alguns princípios que devem nortear o trabalho docente com o alunado, assim, diante do contexto da alimentação, vejamos que alguns desses parâmetros se encaixam e enaltecem a temática, a tornando elemento crucial para o entendimento da sociedade como um todo:

1. Levantamento de diferenças e semelhanças individuais, sociais, econômicas e culturais entre os alunos da classe e entre eles e as demais pessoas que convivem e trabalham na escola: que inclui a alimentação;

2. Identificação de transformações e permanências dos costumes das famílias das crianças (pais, avós e bisavós) e nas instituições escolares: número de filhos, divisão de trabalhos entre sexo e idade, costumes alimentares, vestimentas, etc;

3. Levantamento de diferenças e semelhanças entre as pessoas e os grupos sociais que convivem na coletividade, nos aspectos sociais, econômicos e culturais: diferentes profissões, divisão de trabalhos e atividades em geral entre idades e sexos, origem, religião, alimentação.

Com relação ao ensino fundamental II, que corresponde do 6º ano ao 9º ano, um dos subtemas abordados sugere a pesquisa e o estudo histórico sobre as relações entre a sociedade e a natureza. Algumas questões podem ser trabalhadas que são pertinentes aos recursos naturais e sua utilização, às matérias-primas, à produção de alimentos, utensílios, vestimentas e ferramentas, à origem do mundo e do homem e seu desenvolvimento, aos valores que temos acerca dos elementos da natureza, o uso da terra, entre outros.

Com isso, o professor tem o papel fundamental de conciliar a realidade do aluno e seu entendimento sobre questões contemporâneas pertinentes à temas econômicos, políticos, sobre

sua localidade, região, país e sobre o mundo com algum tema histórico, assim, utilizando o gancho da alimentação, com um subtema sobre “As relações sociais e a natureza”, é possível fazer um levantamento com o aluno sobre os alimentos que ele consome, identificando os naturais e os industrializados, verificar sua origem, onde foram produzidos, como são preparados, etc.

É interessante também se utilizar de fontes como livros, relatos de viajantes, de familiares, desenhos, pinturas, fotografias para levantar questionamentos de identificação alimentar de acordo com a época evidenciada, se os hábitos dessa época continuam hoje, qual sua herança. Por exemplo, a respeito do Brasil, com a chegada dos europeus como eram obtidos, servidos e consumidos os alimentos pelas populações indígenas; quais as diferenças e semelhanças dos consumidos em geral pelos europeus, distinguindo quais eram, como eram produzidos, adquiridos, preparados, comercializados, se houve adaptação à nova terra, se trouxeram tais alimentos de outras partes do mundo e se havia diferença entre a alimentação dos mais pobres, dos senhores, dos escravos, por região etc.

Um trabalho semelhante pode ser feito em relação às outras épocas históricas, como foi feito numa dissertação de mestrado de Adriana Sassi de Oliveira pela UFSM, RS, em que, assim como este trabalho, a autora propõe o desenvolvimento de possibilidades de ensino através da História da Alimentação como proposta de aprendizagem histórica. Nessa dissertação, Sassi utilizou como conteúdo programático “o mundo medieval”, utilizando-se de “múltiplas fontes e recursos que propiciaram uma prática renovada, despertando nos educandos interesse pela disciplina, tornando-a prazerosa e significativa”.

A autora trabalha com o entendimento das relações alimentares entre continuidade/permanência e/ou ruptura ou transformação da alimentação e da cultura alimentar nos diferentes momentos da história, trazendo a participação dos familiares do aluno através de entrevistas, aproximando-o de sua realidade e até mesmo a elaboração de uma mesa medieval com a exposição de alguns alimentos trazidos/preparados pelos alunos.

Ela traz uma proposta de estudo muito interessante que foi abraçada pelos alunos de forma visível através de seus relatos no “Memória de sala”, desenvolvido pela professora. Por meio das transcrições pode-se perceber que os alunos se envolveram de forma efetiva com a atividade, e evidenciaram práticas alimentares comuns à sua geração, a do seus pais e seus avós, identificando as diferenças e semelhanças, o que houve ruptura e o que permaneceu. Propostas como essa enaltecem a temática trazida aqui.

Outros exemplos de questões, trazidas no PCN, que podem orientar os estudos sobre o tema e na produção de atividades sobre ele são: As relações sociais e a natureza: a produção e o consumo de alimentos; a extração, produção e comercialização de alimentos; alimentos da terra e aqui adaptados; costumes e práticas alimentares; usos da água, costumes, acesso e abastecimento; alimentação e recursos naturais nas habitações, vestimentas e utensílios, dentre outros. A de se notar com tudo isso, dentre outras coisas, que a análise do passado é fundamental:

[...], o passado continua a ser a ferramenta analítica mais útil para lidar com a mudança constante, mas em uma nova forma. Ele se converte na descoberta da história como um processo de mudança direcional, de desenvolvimento ou evolução. A mudança se torna, portanto, sua própria legitimação, mas com isso ela se ancora em um “sentido do passado” transformado. (HOBSBAWM, 2013, p. 35).

Simultaneamente, o estudo da temática sobre os alimentos nas aulas de história pode ser uma possibilidade de caminho para levar o educando a reconhecer os laços que o unem ou as diferenças que o separam de seus antepassados e de seus contemporâneos, de quem está próximo ou de quem está do outro lado do mundo, por exemplo. A identidade de um povo, de uma religião, de um grupo, pode ser observada, em grande medida, pelas suas características gastronômicas, seus rituais de consumo ou fabricação de alimento, padronização de hábitos e utensílios, etc. Para que seja possível que o professor possa operacionalizar as estratégias que envolvem este ensino é necessário também que se conheça algumas bases que norteiam essa temática.

3.6. Propostas para o ensino de História da alimentação na educação básica

Existe uma série de livros, filmes, artigos, dissertações sobre o tema, mas podemos sugerir alguns como o livro bastante citado aqui de Jean Louis Fladrin e Massimo Montanari *História da alimentação*, de 1998, que oferece uma variedade bibliográfica distinta, abordando os hábitos alimentares cotidianos em diversas culturas ao longo da História.

A obra de Jaime Pinsky *As primeiras civilizações*, de 2008, que evidencia o contexto da formação dos agrupamentos humanos primitivos e a organização das primeiras civilizações com o papel fundamental da alimentação no desenrolar do processo histórico, também é um rico exemplo. *Geografia da Fome* (1946) de Josué de Castro é outra sugestão interessante e

reflexiva trazendo a temática da fome, seus antecedentes e consequências; o próprio autor afirmou que “Interesses e preconceitos de ordem moral e de ordem política e econômica de nossa chamada civilização ocidental tornaram a fome um tema proibido, ou pelo menos pouco aconselhável de ser abordado”.

Podemos citar também *No tempo das especiarias*, de Fábio Pestana Ramos, de 2006; apontando para a relação estabelecida entre a busca por especiarias e as viagens de descobrimento, ajudando a compreender os hábitos brasileiros na época colonial, assim como o papel do açúcar no início do povoamento dos portugueses no Brasil. Por fim, podemos elencar como contribuinte para o entendimento da formação da culinária brasileira, assim como *História da Alimentação no Brasil*, de Câmara Cascudo, *Brasil bom de boca*, de Raul Lody, que carrega diversos temas e reflexões sobre a gastronomia brasileira em seus aspectos sociológicos e antropológicos, trazendo a boca como instrumento de comunicação e conhecimento; muito além de saciar a fome biológica, a boca sacia o apetite pelos símbolos que identificam povos e culturas.

Um exemplo de plano de curso que pode ser utilizado é o do professor Dr. Henrique S. Carneiro, já citado anteriormente, quando ministrou a disciplina optativa de *Debates em historiografia da alimentação*, na USP em 2014. Os objetivos incluíam: “Introduzir o tema da história da alimentação, a partir de um enfoque panorâmico sobre a historiografia fundadora desse campo, tanto em âmbito internacional como no Brasil. Em seguida, serão abordados alguns alimentos em particular em sua importância histórica na formação da época moderna. O terceiro tópico tratará da revolução industrial e da sua relação com as transformações na agricultura e irá introduzir debates sobre a situação contemporânea da alimentação humana, do modelo agroindustrial, do padrão fast-food, do uso fertilizantes, agrotóxicos, organismos geneticamente modificados e biocombustível.” Com objetivos assim e um conteúdo programático voltado para o campo da alimentação na história, os alimentos e os intercâmbios modernos e a agroindústria contemporânea as discussões em sala de aula farão um percurso interdisciplinar riquíssimo, mesclando aprendizagens sobre o entendimento da nossa base alimentar e nossas raízes e as transformações até hoje ocorridas que geraram mudanças gritantes nos nossos hábitos alimentares.

A abordagem sobre o tema da alimentação em aulas de história sempre veio sendo feito através de parâmetros econômicos, políticos ou sociais: “[...] padece de uma onipresença invisível. Ele está sempre ali, à espera de algo que será o prato principal.” (FARIA E SILVA,

2020). Esteve presente nos ciclos econômicos da história do Brasil, amparada nas obras de Caio Prado Júnior, por exemplo. Outras vezes, surge como curiosidade apresentada como complemento ao contexto social e político, ou inserida em uma abordagem antropológica, próxima às obras de Gilberto Freyre ou de Câmara Cascudo (2011).

Apesar de ter ganhado mais espaço nas discussões nas ciências humanas, em projetos e campos de pesquisa, na sala de aula, que é nosso principal foco, a temática ainda precisa ser mais colocada em prática. É necessário que prossigamos na contínua tarefa de colocar a alimentação no centro das aulas de História e que ela promova a reflexão e por que não as respostas de algumas perguntas que possam surgir:

“Embora presente nas aulas, a alimentação possui aroma e gosto? Você já cozinhou ou experimentou algo nas aulas? Você já se perguntou sobre os vários sentidos culturais envolvidos nas diferentes práticas alimentares? Você foi instigado a se perguntar sobre quem não comia ou quais práticas alimentares não foram lembradas? A alimentação já esteve no centro da aula, servida como prato principal? Você já questionou suas próprias práticas alimentares a partir das aulas? Essas aulas lhe possibilitaram outras formas de comer e viver?” (FARIA E SILVA, 2020).

São necessários questionamentos como estes para se conseguir êxito na trajetória tanto do aluno como do professor, ambos conseguirão legitimar o processo de ensino-aprendizagem como agradável, acessível e real, trazendo uma temática tão próxima e importante para todos:

“Todo professor que se colocar como tarefa o trabalho de inserir a história da alimentação como prato principal de sua aula se verá em um dilema. Sem pretender identificar caminhos certos ou errados, melhores ou piores, o que se deseja é vasculhar e mapear esse rico universo. O fundamental é ter consciência dos trajetos, contribuindo para a ampliação da diversidade de possibilidades, instigando o professor ou o estudante a abrirem, por si mesmos, novas trilhas.” (FARIA E SILVA, 2020).

CONCLUSÃO

O presente trabalho buscou apresentar o lugar da história da alimentação e sua importância para formação de possibilidades na prática do ensino de história. Para tanto, buscamos a primeiro plano, exemplificar os principais hábitos e costumes alimentares mundiais atravessando desde os primeiros agrupamentos humanos na Pré-história e o começo da diversificação alimentar, até as cozinhas contemporâneas com a evolução e enaltecimento da gastronomia. Percorremos cada hábito através do desenrolar da história até chegarmos ao Brasil e como nossa culinária foi sendo construída com base nas tradições e raízes indígenas, africanas e europeias, principalmente portuguesas. Foi feito um percurso gastronômico que foi ligado a História Cultural e sua perspectiva ampliada de temas que proporcionaram ao historiador novas fontes de pesquisa. Viu-se a necessidade de se explorar o tema da alimentação, pois apesar de debatido, ainda é um campo tecnicamente novo e que precisa ser abordado com mais veemência.

A alimentação serviu como uma inspiração norteadora deste estudo. Por ser necessária e vital a todo ser humano, pensou-se nela como uma importante e significativa ferramenta capaz de aproximar o conteúdo trabalhado no cotidiano escolar à realidade dos alunos que contemplarem essa experiência em sala de aula. Pensou-se na amplitude simbólica trazida pelos alimentos, pois quando falamos de alimentação, logo associamos ao fator biológico essencial a sobrevivência de todos os seres vivos, mas, apesar disso, podemos utilizá-la em diversos conteúdos e aplicá-la em diversas situações, pois a alimentação faz parte de nós, ela tanto pode ser o prato principal de uma discussão, quanto um complemento a uma disciplina ministrada. A comida pode se expressar socialmente:

“As “mil e uma comidas” que definem os sabores da sociedade expressam lugares de memória, de patrimônios sociais, de significância social. Os cadernos de receitas, livros de culinárias e livros de gastronomia são fontes importantes para se estudar a História e a Cultura da Alimentação, considerando os estágios históricos da cozinha e da mesa, permanentemente associados na esfera social” (SANTOS, 2011).

Além do mais, quando preparada, produzida, consumida ou manipulada de qualquer forma, a comida se configura como algo cultural, uma vez que selecionamos o que comer, mesmo podendo comer de tudo, com base nos mais variados critérios (econômicos, religiosos, nutricionais, etc.). Portanto, apesar de sua naturalidade, a alimentação expressa valores ligados

ao resultado e representação de processos culturais que preveem a domesticação, a transformação, a reinterpretação da natureza.

O trabalho em si trouxe uma amostra de caminhos possíveis para professores de história seguirem na prática com maiores possibilidades de ensino, que no caso seria com a alimentação como tema norteador. Pretendeu-se mostrar toda a importância da história da alimentação, seus percursos historiográficos, as principais transformações dos hábitos e costumes alimentares pelo mundo, escolhendo-se algumas sociedades como exemplos, procurou-se chegar ao Brasil trazendo as raízes que ajudaram a construir nossa culinária, para enaltecer a relevância de se estudar essa temática e que ela é um aporte fundamental na compreensão de vários conteúdos apresentados em sala de aula e expostos nos currículos escolares.

No capítulo 1 concluiu-se que a história dos alimentos está diretamente relacionada com a história das civilizações, logo, percebemos a importância de se estudar sobre as principais relações alimentares mundiais desde tempos pré-históricos até a contemporaneidade. Estudando suas peculiaridades percebemos que herdamos vários desses hábitos e com eles, podemos entender mais sobre determinada cultura.

Já no capítulo 2, a partir da História da alimentação do Brasil, tanto a obra escrita de Câmara Cascudo, como o documentário inspirado nesse livro, vemos que nossa culinária está representada pelos pilares indígena, africano e português; cada um apresentou sua singularidade, o que torna nossa comida única e variada. O milho e mandioca são nossos protagonistas e inspiraram dezenas de preparações conhecidas; o azeite de dendê e o leite de coco africanos fazem parte da nossa moqueca, do acarajé; o doce português é apreciado por nós. A adaptação, a integração dessas bases formaram nossa identidade gastronômica.

No capítulo 3 compreendemos que a temática abordada consiga estabelecer relações entre o passado e o presente, percebendo as transformações das sociedades humanas ao longo do tempo, tornando o ensino e o conhecimento histórico mais construtivo, variado e interessante.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BEZERRA, N. R. *Escravidão, farinha e tráfico atlântico: um novo olhar sobre as relações entre o Rio de Janeiro e Benguela (1790-1830)*. Disponível em: www.bn.br. Acesso em: 20 ago. 2014 (adaptado).

BITTENCOURT, Circe Maria Fernandes. *Procedimentos metodológicos em práticas interdisciplinares*. In.: Ensino de história: fundamentos e métodos. 2 ed. São Paulo: Cortez, 2008, p.137-172.

BURITI, Iranilson Buriti; BURITI, Catarina. *Paraíba: Meu Passado, Meu Presente*. 3. ed. Paraíba: Base, 2011. 192 p.

BURKE, Peter. *O que é história cultural?* Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2005. Resenha de: VALLE, Ricardo Martins. *Politeia: História e Sociedade*. Vitória da Conquista, v. 5, n. 1, p. 237-245, 2005.

CARNEIRO, Henrique S. . *Debates em historiografia da alimentação*. São Paulo: DH-FFLCH-USP, 2014.

CARNEIRO, Henrique Soares. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CARVALHO, Leandro. *Novos temas no ensino de História: alimentação*. UOL: Canal do Educador. Disponível em: <https://educador.brasilecola.uol.com.br/estrategias-ensino/novos-temas-no-ensino-historia-alimentacao.htm>. Acesso em: 01 fev. 2023.

CASCUDO, Luis da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. ed. 2. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

_____ et al. *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: LTC, 1977.

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce. MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano: Vol.2: Morar e cozinhar*. 3.ed. Petrópolis: Ed. Vozes, 2000.

CHARTIER, Roger. *A História Cultural: entre praticas e representações*. Trad. de Maria Manuela Gafardo. 2. ed. São Paulo: DIFEL, 2002.

CONTRIM, Fernanda. *História da cozinha brasileira*. Superprof Blog, 2022. Disponível em: <https://www.superprof.com.br/blog/cultura-culinaria-brasil/>. Acesso em: 09 jan. 2023.

Cozinha contemporânea: entenda as principais características. Servir com requinte, 2020. Disponível em: <https://servircomrequisite.francobachot.com.br/cozinha-contemporanea-entenda-as-principais-caracteristicas/>. Acesso em: 18 jan. 2023.

FLANDRIN Jean Louis e MONTANARI, M. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREYRE, Gilberto. *Açúcar*: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. 5ª Ed. São Paulo: *O milho na Alimentação Brasileira Global*, 2007 [1939].

_____. Casa Grande e Senzala. Global, 2013.

HOBBSAWN, Eric. Sobre História. São Paulo: Companhia das Letras, 2013.

LODY, Raul. *Brasil bom de boca*: Temas de antropologia da alimentação. 1. ed. São Paulo: Senac, 2008. 424 p. ISBN 9788573597240.

MENESES, U. T. de, & CARNEIRO, H. (1997). *A História da Alimentação*: balizas historiográficas. *Anais Do Museu Paulista: História E Cultura Material*, 5(1), 9-91.

MONTANARI, Massimo. *A comida como cultura*. Senac, 2008.

OLIVEIRA, Adriana Sassi De. *A história da alimentação como ferramenta de ensino de história*. Santa Maria: UFSM, RS, 2018. 98 p.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. *História & história cultural*. 2ª Edição. Belo Horizonte: Autêntica, 2005. 132p.

POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço alimentar*. Trad. Rossana Pacheco Proença, Carmen Rial e Jaimir Conte. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

RAMOS, Fabio Pestana. *Alimentação*. In.: PINSKY, Carla Bassanez (org.). *Novos temas nas aulas de História*. São Paulo: Contexto, 2009.

ROTOLO, Tatiana et al. *Laboratório de cultura e história da alimentação*: práticas de educação e pesquisa. Brasília: Editora IFB, 2020. 341 p. v. 1. ISBN 978-65-990276-6-6.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes Dos. *A alimentação e seu lugar na história*: os tempos da memória gustativa. 51. ed. Paraná: Revista da Academia Paranaense de Letras, 2004. 165/188 p.

_____. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. In.: História: Questões & Debates. 54. ed. Curitiba: Editora UFPR, 2011. p. 103-124 p.