

BERENICE BEATRIZ TULIO
ELIANE POPLADE JORDÃO GOMES
NEIDE TERESINHA NÓBREGA LORENZI
SIMONE MÜLLER

DELICIOSAS LEMBRANÇAS DAS AVÓS E SEUS CADERNOS DE RECEITA.

Investigação pedagógica apresentado ao
Projeto Escola & Universidade da Secretaria
Municipal de Educação.

Curitiba
2006

IDENTIFICAÇÃO

TÍTULO: DELICIOSAS LEMBRANÇAS DAS AVÓS E SEUS CADERNOS DE RECEITA.

ESTABELECIMENTO PARTICIPANTE:

ESCOLA MUNICIPAL SÃO LUIZ
NÚCLEO REGIONAL DO PORTÃO

ENDEREÇO:

RUA SILVEIRA PEIXOTO, 34 - ÁGUA VERDE
fone: 33421525

PARTICIPANTES

PROFESSORAS: BERENICE BEATRIZ TULIO
ELIANE POPLADE JORDÃO GOMES
NEIDE TERESINHA NÓBREGA LORENZI
SIMONE MÜLLER

ORIENTAÇÃO

PROFESSOR : CARLOS ROBERTO ANTUNES DOS SANTOS (DEHIS/UFPR)

1. INTRODUÇÃO E FORMULAÇÃO DO PROBLEMA

1.1 TEMA

Resgate das práticas alimentares da comunidade do Bairro Água Verde, estudadas a partir de pesquisa histórica feita pelos nossos alunos, nos livros de receitas e objetos de cozinha de avós ou bisavós, com mais de 50 anos.

1.2 FORMULAÇÃO DO PROBLEMA

A História da Alimentação abrange inúmeros aspectos da cultura humana. O patrimônio alimentar confere identidade e orientação para que um povo se reconheça como comunidade.

Uma comunidade precisa conhecer, valorizar, apropriar-se de sua herança cultural, proporcionando aos seus membros uma postura crítica e atuante na construção de sua identidade e cidadania.

A comunidade é a verdadeira responsável e guardiã de seus valores culturais.

Vivemos hoje um período histórico marcado pelos Fast-Foods que começaram a ser instalados em Curitiba nos anos 70 quando nossa cidade intensifica seu processo de industrialização, descaracterizando as cozinhas tradicionais de qualidade. Rapidez e lucro são impostos aos consumidores. Um movimento de resistência chamado Slow-Food, começa na Itália em 1996 e se espalha pela Europa e pelo mundo, e vem lutando pela educação do gosto e preservação do patrimônio gustativo.

A história do cotidiano e das mentalidades vai ajudar a entender estas tendências, nestes contextos e períodos, através da História da Alimentação, novidade dentro da historiografia brasileira, demonstrada hoje sua importância pelas inúmeras pesquisas acadêmicas sobre o tema.

Ao tomarmos contato com esta nova tendência historiográfica, decidimos fazer um estudo da evolução da sociedade através das cozinhas locais, que são resultado da miscigenação cultural, visto que nosso bairro, como nossa cidade e nosso estado, são o resultado da mistura dos costumes, culturas e influências dos povos que chegaram ao Paraná e dos que já habitavam este território formando e dando diversidade, consistência e riqueza.

As mulheres de hoje, avós ou bisavós de nossos alunos e outras da comunidade, guardam ainda e utilizam seus livros de receitas?

Estes livros são passados de geração em geração ou as jovens não fazem mais uso deles?

Nossos alunos e suas famílias conseguem diferenciar alimento de comida?

O velho e bom feijão com arroz e farinha de mandioca, base do nosso cardápio desde o século XVIII, ainda está nas nossas mesas ou deu lugar ao hambúrguer, batata frita e refrigerante?

A panela de ferro, de barro e o fogão à lenha perderam definitivamente seu espaço em nosso bairro, para o micro-ondas?

O “Mercado das Pulgas” conhecidíssimo comércio de antiguidades que fica ao lado da escola, recebe que tipo de clientela e que objetos de cozinha ainda estão preservados e expostos à venda?

Nossas famílias obedecem um horário definido para fazerem suas refeições e conseguem reunir todos os seus membros?

2. JUSTIFICATIVA

Desde a metade do século passado, até os dias de hoje, presenciamos a chegada de uma cozinha que vem homogeneizando os gostos e sabores. Fruto da urbanização e da globalização, a alimentação perdeu as características da cozinha tradicional. Estas mudanças vêm afetando a qualidade dos alimentos e das relações familiares. É o triunfo do consumismo trazendo novos padrões e práticas alimentares. Vivemos a era da praticidade e da rapidez, que vem destruindo as tradições e os costumes. As refeições feitas em família, com horário determinado e um cardápio pensado, estão cada vez mais raros.

Para perceber os aspectos, principalmente sociais, históricos e simbólicos, que participam direta ou indiretamente da alimentação, das mudanças dos hábitos e práticas alimentares que se manifestam profundamente nas famílias e na sociedade como um todo, esperamos, com este projeto, fazer com que nossos alunos saibam buscar informações em diferentes documentos históricos (livros de receitas e objetos antigos), depoimentos orais, textos didáticos, artigos de jornal de épocas diferentes entre outros, para ajudá-los a refletir sobre o sentido da História, passando a construir suas próprias narrativas.

Embasamos nossa pesquisa nas Diretrizes Curriculares da Secretaria de Educação de Curitiba, nos fundamentos teórico-metodológicos para a área de História, quando afirma que “para a iniciação histórica, é necessário que o professor propicie situações em que o estudante comece uma reflexão procurando explicar os ‘comos’ e os ‘porquês’ das mudanças que ocorrem nas diferentes coletividades, percebendo as diversidades e as similitudes... possibilitando ao estudante o exercício do raciocínio histórico”.

3. OBJETIVOS

GERAL

Possibilitar aos nossos alunos, a utilização de várias fontes históricas familiares, para que compreendam que a História se faz também a partir de documentos ligados ao cotidiano das pessoas, no resgate e valorização do patrimônio imaterial de sua comunidade.

ESPECÍFICOS

- Fazer com que, ao apropriarem-se do patrimônio alimentar de sua comunidade, tornem-se membros dela, usufruindo dos bens e valores que as constituem, fortalecendo sua identidade e cidadania.
- Estimulá-los a perceber a diferença entre alimento e comida.
- Ajudá-los na produção de narrativas próprias sobre as pesquisas elaboradas.

4. REFERENCIAL TEÓRICO

Ao transformar a natureza para satisfazer suas necessidades e desejos, o homem humaniza o mundo. Inicialmente este trabalho é material, pois objetiva garantir sua sobrevivência. A partir da representação das idéias pelo conhecimento, este passa a ser não material.

A UNESCO define como *Patrimônio Cultural Imaterial* as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas e também os objetos, artefatos e lugares que lhes são associados e as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos que se reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural.

“O conhecimento crítico e a apropriação consciente pelas comunidades do seu patrimônio são fatores indispensáveis no processo de preservação sustentáveis desses bens, assim como no fortalecimento dos sentimentos de identidade e cidadania.”¹

A valorização do patrimônio cultural brasileiro depende necessariamente, de seu conhecimento e sua preservação, do orgulho que possuímos de nossa própria identidade. É preciso envolver a comunidade na gestão deste patrimônio pelo qual ela também é responsável, levando-a a apropriar-se e a usufruir dos bens e valores que o constituem.

A cozinha, portanto é um microcosmo da vida social, a linguagem gastronômica traduz inconscientemente a estrutura da sociedade. Perceber os aspectos, principalmente sociais, históricos e simbólicos que participam direta ou indiretamente da alimentação é o papel da História da Alimentação que ajuda a entender as mudanças dos hábitos e práticas alimentares como manifestações de profundas transformações da família e da sociedade como um todo.

O nosso grande escritor e folclorista Luis da Câmara Cascudo, nascido em 1898, no Rio Grande do Norte, já escrevia em 1967: “Há muitos anos passados discutiu-se no Brasil se o esporte estava deseducando a mocidade ou era o alheamento às fontes da literatura clássica, dando equilíbrio, medida, clareza, disciplina. Para mim um dos fatores negativos é a decadência nacional da refeição doméstica, o abandono dos pratos tradicionais no cardápio de certos grupos sociais... Não é o alimento em si, na potência intrínseca de sua substância, a força isolada da força vital. São os elementos psicológicos decorrentes da refeição. Cada vez há menos refeição

¹ HORTA, M. L. P. Guia Básico de Educação Patrimonial. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Museu Imperial, 1999.

e cada vez mais comidas, fáceis, encontráveis, vendidas nos botequins elegantes e nas universidades.”²

O professor da USP, Henrique S. Carneiro, quase quarenta anos depois insiste em que “comer não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, ao contrário, é a origem da socialização, pois, nas formas coletivas de se obter a comida, a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos, talvez até mesmo a própria linguagem. O uso do fogo há pelo menos meio milhão de anos trouxe um novo elemento constituidor da produção social do alimento. A comensalidade é a prática de comer junto, partilhando (mesmo que desigualmente) a comida... a comensalidade ajuda a organizar as regras da identidade e da hierarquia social” Continua ainda: “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 devemos estudar também os pratos, as receitas, os molhos e os preparos em sua historicidade.”³

Para tentar compreender que no Paraná, convivem muitas culinárias, algumas preservando suas raízes, outras se juntando, novas surgindo é necessário conhecer a evolução e a história da formação do nosso estado. Assim, a maneira como nos alimentamos hoje tem contribuições fundamentais de índios, colonizadores imigrantes, escravos e das comunidades locais que foram se formando. A obra do professor Carlos Roberto Antunes dos Santos, História da Alimentação no Paraná, foi leitura obrigatória na elaboração deste projeto nos instrumentalizando para entender

² CASCUDO, Luis da Câmara. História da Alimentação no Brasil. Segundo Volume. São Paulo: Companhia Editora Nacional

³ HISTÓRIA: questões & debates. Curitiba, PR: Ed. da UFPR, ano 22, n.42, jan./jun. 2005.

o processo histórico da construção de uma estrutura agroalimentar e suas políticas de abastecimento.

Esta obra que, no dizer do próprio autor “trata do estudo de uma sociedade rural e de suas estruturas agrárias, caracterizando também o universo dos produtos de subsistência, produção e abastecimento. É um trabalho que, a partir da História Econômica, busca entender o cotidiano da alimentação e dos elementos que concorrem para a formação do gosto alimentar, considerando os contextos históricos.”

5 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

“Ensinar História é, também, dar aos alunos uma memória comum, que passa pelo reconhecimento de uma cultura, em que a apropriação é fundadora da identidade do cidadão esclarecido. Assim o ensino de História, deve permitir ao aluno descobrir o patrimônio comum em que ele se insere e do qual é herdeiro, conservá-lo e enriquecê-lo para melhor transmiti-lo às novas gerações”. François Audigier

Utilizaremos o método de investigação, primeiro partir de problemas, elementos da realidade imediata dos alunos, relevantes em sua experiência de vida, com significância para os mesmos; partiremos então para a análise de fontes documentais no sentido de construir um diálogo entre o presente e o passado, ajudando os alunos a descobrir os caminhos para desvelar mistérios que envolvem o passado e a reconstruir por meio do saber histórico e das fontes documentais, a relação ente seu presente e outras formas ou experiências do passado.

Numa primeira etapa nos reuniremos com os pais de nossos alunos, apresentaremos nosso projeto e solicitaremos que respondam um questionário contendo questões para investigação. Com nossos alunos elaboraremos um outro tipo de ins-

trumento para saber se eles conseguem diferenciar conceitualmente alimento de comida; se em suas casas, ou na casa dos avós ou bisavós, são guardados livros de receita familiares e qual a função dele (solicitaremos que enviem para a escola para serem usados como documento histórico); qual a origem étnica da família; pediremos que descrevam os momentos da refeição; com que frequência e qual tipo de restaurante é frequentado pela família; se possuem objetos antigos usados na cozinha (se podem trazê-los para a sala de aula). De acordo com o levantamento das respostas podemos convidar alguém de uma das famílias para falar como era o dia a dia das cozinhas e refeições no passado e como é agora, o que mudou e o que permaneceu.

Organizaremos uma visita ao Mercado das Pulgas estabelecimento comercial com 8.000 metros quadrados e mais de 70.000 itens, como móveis antigos, pratarias, esculturas, raridades e peças para colecionadores, pertencente ao senhor José Antonio da Silva, para descobrirmos juntos quais objetos antigos estão em exposição e a função de cada um.

Utilizaremos também documentos retirados do jornal O Dezenove de Dezembro com informações sobre a produção agrícola no século XIX, e textos de viajantes da época relatando e descrevendo acontecimentos do dia a dia.

Na sala de aula, as fontes primárias podem ser utilizadas de diferentes modos e com distintos procedimentos históricos como:

- elaboração de autobiografias baseadas na localização de objetos e documentos que facilitem a explicação de histórias individuais e de acontecimentos da história local;
- confecção de texto sobre a história da família, tendo como referência documentos orais, escritos, iconográficos e materiais;

- informação acerca de determinado conteúdo que está sendo estudado;
- realização de exposição em classe de materiais sobre o passado, os quais estejam ao alcance do aluno, com descrição de cada objeto exposto;
- estabelecimento de relações entre fontes primárias e fontes secundárias.
- estudo sobre a natureza do documento, sua origem; a sua datação, o autor, os pontos importantes do mesmo e sua contextualização.
- produção de texto com explicação sobre o conteúdo do documento.

Esperamos assim romper com um ensino comumente denominado tradicional, da exaltação dos grandes acontecimentos e dos grandes heróis e partir para a narrativa histórica da vida cotidiana dos nossos alunos.

6. RECURSOS

6.1 Físicos

6.1.1 Local de desenvolvimento do projeto: escola.

6.1.2 O estabelecimento comercial Mercado das Pulgas e outras possíveis entidades da comunidade, possíveis parceiras do trabalho.

6.2. Humanos: professoras de 2^a, 3^a e 4^a séries.

7 CRONOGRAMA

	jul.	ago.	set.	out.	nov.	dez.
1. Reunião com os pais para divulgação do trabalho e um levantamento prévio do conhecimento dos pais sobre o tema proposto	X					
2. Elaboração do questionário para o levantamento prévio do conhecimento dos alunos.	X					
3. Seleção de documentos históricos em bibliografia própria.		X				
4. Leitura e análise dos documentos pelos alunos.						

5. Elaboração de questionário junto com os alunos para a visita ao Mercado das Pulgas.			X			
6. Visita ao Mercado das Pulgas e entrevista com o proprietário.			X			
7. Análise do material coletado na comunidade (livros de receitas e objetos de cozinha).	X	X	X	X		
10. Sistematização dos resultados das pesquisas com o levantamento prévio dos alunos, através de produção de textos e desenhos.				X	X	
11. Elaboração de gráficos com os resultados da pesquisa.				X	X	
12. Registros de várias formas, sobre os resultados das pesquisas.				X	X	
13. Análise dos resultados, avaliação do projeto e apresentação à comunidade escolar e aos pais através de uma exposição de objetos históricos, narrativas feitas pelos alunos, desenhos, painéis.						X

8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BOLETIM INFORMATIVO DA CASA ROMÁRIO MARTINS – **Água Verde o bairro na História da Cidade**. n.68, nov..1982.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 1º. volume. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 1983.

_____. **História da Alimentação no Brasil**. 2º. volume. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1968.

HISTÓRIA: Questões & Debates. Curitiba, PR: Ed. da UFPR, ano 22, n. 42. jan./jun. 2005.

O Saber Histórico na Sala de Aula / Circe Bittencourt (org). 7 ed. – São Paulo: Contexto, 2002.

SANTOS, Carlos Roberto A. **História da Alimentação no Paraná**. Curitiba: Fundação Cultural, 1995.

SCHIMIDT, Maria Auxiliadora; CAINELLI, Marlene. **Ensinar História**. São Paulo: Scipione, 2004.

SGANZERLA, Eduardo; STRASBURGER, Jan. **Culinária Paranaense**. Curitiba: Ed. Esplendor, 2004.

ÍNDICE

IDENTIFICAÇÃO	2
TÍTULO: DELICIOSAS LEMBRANÇAS DAS AVÓS E SEUS CADERNOS DE RECEITA.....	2
ESTABELECIMENTO PARTICIPANTE:	2
ENDEREÇO:.....	2
PARTICIPANTES.....	2
1. INTRODUÇÃO E FORMULAÇÃO DO PROBLEMA	3
1.1 TEMA	3
1.2 FORMULAÇÃO DO PROBLEMA.....	3
2. JUSTIFICATIVA	5
3. OBJETIVOS	6
4. REFERENCIAL TEÓRICO.....	6
5 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS.....	9
6. RECURSOS.....	11
7 CRONOGRAMA.....	11
8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	13

