

## **A CULINÁRIA ADENTRA A SALA DE AULA**

**Denise Verbes Schmitt, UFSM**  
**Taís Giacomini, UFSM**

### **RESUMO:**

A culinária é um elemento cultural que marca profundamente a identidade de uma sociedade. O ato de comer é imprescindível para a vida humana, mas ao longo do tempo, foi transformando-se em ritual de prazer e de diferenciação entre as sociedades. A história da alimentação permite entender vários aspectos históricos, como economia, rituais religiosos, organização social de um grupo e identidade cultural, por exemplo. O uso de receitas que remetem a identidade de povos e culturas possibilita aos alunos a aproximação com a história destes grupos. O uso da culinária em sala de aula pode ser um instrumento pedagógico diferenciado, que possibilita novas formas de ensino-aprendizado, além de oportunizar uma experiência sensorial, enfatizando o uso do paladar e do olfato no processo da construção do conhecimento. O presente artigo é o relato de uma experiência pedagógica com uso da culinária nas aulas de história

**PALAVRAS-CHAVE:** História, Culinária, Cultura e Experiência Pedagógica

### **INTRODUÇÃO**

A alimentação é uma prática essencial aos seres humanos. No entanto, esta pode propiciar diferenciações culturais históricas, transformações ao longo do tempo e sua própria reinvenção e quando nos debruçamos sobre a história da alimentação, percebemos que os sabores apreciados ao longo do tempo são produções humanas, configuradas no temporal e espacialmente. Estas construções formataram o paladar das sociedades levando-as a escolher um sabor em detrimento a outro, tornado o sabor uma escolha cultural. Estas escolhas se devem a questões econômicas, geográficas ou referentes à crença de uma determinada época, pois o paladar muda ao longo do tempo e do espaço. Poder saborear receitas que são referências culturais de uma sociedade ou civilização é mergulhar na história, na identidade e na cultura de um povo. O ato de comer é imprescindível para a vida humana, porém ao longo do tempo, foi transformado em ritual de prazer e de diferenciação entre social.

Ao considerar que a culinária de uma sociedade é uma escolha determinada por diversos fatores, que acabam regrido o paladar das mesmas, criando uma dieta que as identifica culturalmente, entendemos que a culinária é cultura. Considerando estas informações, os integrantes do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação a Docência (PIBID) de história da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), que tem por objetivo a busca de novas metodologias para o ensino de história e consciente da

necessidade de mudanças nas formas de ensino, ministrou uma aula sobre a cultura dos gregos antigos, usando como instrumento pedagógico, receitas culinárias referentes à cultura deste povo na antiguidade. A inserção de alimentos e receitas referentes a uma cultura, em sala de aula, no caso o da cultura grega, buscou proporcionar uma experiência sensorial, que possibilitasse aos alunos aproximarem-se da cultura estuda. Recriar sabores e cheiros é impossível, devido aos produtos serem diferentes e ao fato do nosso próprio paladar estar regrado ao gosto da nossa sociedade atual. Mas, a tentativa de aproximar as receitas que foram usadas na experiência, das receitas utilizadas na antiguidade, busca trazer os alunos para mais perto da história dos gregos antigos e de sua identidade cultural.

## **EXPERIÊNCIA DO PIBID COM A CÚLINARIA**

O relato aqui descrito refere-se a uma atividade realizada pelo grupo PIBID de História da UFSM, realizada com alunos do ensino fundamental da rede pública de ensino de Santa Maria/RS. Nesta aula foi privilegiada a história da alimentação, utilizando como recurso didático a culinária referente à civilização grega. O objetivo pedagógico era realizar uma experiência gustativa – olfativa, com alimentos e receitas similares aos desta cultura, possibilitando aos educandos a aproximação dos conteúdos históricos e da cultura grega antiga.

Ao construirmos uma proposta para trabalhar sobre a cultura dos gregos antigos e sua herança para a humanidade decidimos trabalhar com a história da alimentação. Para realizar esta aula foram utilizados alimentos e receitas culinárias que lembrassem esta cultura na antiguidade, visando explorar os cinco sentidos, enfatizando o paladar e o olfato, usando assim os sentidos que menos são explorados para o desenvolvimento cognitivo. Para tanto, utilizamos pão integral, azeite de oliva, orégano, suco de uva (que representava o vinho) e a ambrosia, pois esta era considerada o alimento dos deuses, já que tais alimentos e receitas eram à base da alimentação dos gregos na antiguidade.

Esses alimentos eram usados pelos gregos para os diferenciar das demais civilizações, a quem eles denominavam bárbaros. Para Freitas (apud KOSELLECK),

(...) a origem do conceito bárbaro provém da Antiguidade Clássica, quando os gregos assim denominavam o estrangeiro marcando duas diferenças essenciais: uma linguística e outra política. O bárbaro não conhece o poder centralizado, não habita a polis – espaço privilegiado para o desenvolvimento das potencialidades e virtudes humanas – e

vive em meio à desordem e ausência de normas (incivil). Os bárbaros desconhecem a língua grega, baluciam. (2011, p.126)

Assim, é na tentativa de diferenciarem-se dos demais povos e culturas, que entendemos os ritos de comensalidade dos gregos. Os banquetes eram rituais do comer coletivo, que marcava a sociabilidade dos gregos na antiguidade, sendo segundo os mesmos, o que os definia como civilizados, distinguindo-os dos bárbaros, pois estes apenas saciavam a sua fome, enquanto os civilizados faziam do ato de comer um ritual, portanto, um elemento social.

Os banquetes tinham uma forte conotação social e religiosa, pois os gregos da antiguidade acreditavam que os deuses sempre estavam realizando banquetes, sendo o passatempo preferido destes, já entre os homens o banquete possuía outra definição:

[...] o banquete é o sinal da condição de mortais que trabalham a terra e comem alimentos reais, privados, de ora em diante, da condição divina. Pelo sacrifício e pela consagração dos alimentos, o banquete é, também, o sinal de uma comunicação com o mundo dos deuses, convidados simbolicamente para os banquetes dos homens. Em suma, o banquete define a condição humana. (FLANDRIM E MONTARINI, 1998, p.158)

O banquete marca tanto a diferenciação entre homens e deuses, como os une através da comensalidade. O banquete, portanto, era uma obrigação de todo o cidadão civilizado. O cardápio escolhido pelos gregos também era um elemento que marcava esta distinção, pois enquanto a alimentação dos bárbaros provinha da caça, a grega baseava-se em cereais, como o trigo e cevada, nas frutas (uva e azeitona) e no leite. Estes produtos quando processados resultam, em alimentos ou ingredientes transformados, a exemplo da farinha, base para o pão, que geralmente era escuro, o que hoje conhecemos como pão integral. A produção da farinha na antiguidade era resultado do processo rudimentar da moagem do grão do trigo ou cevada, portanto deixava muitos resíduos no produto final. Entre as camadas populares era mais consumido uma “papa” de farinha, uma espécie de mingau, enquanto o pão mais branco era para a elite. Portanto a farinha estava presente em toda a sociedade grega antiga, tanto que Homero chamava os homens de “comedores de pão” (FLANDRAN e MONTANARI, 1998, p.121)

O vinho era a base da ingestão líquida, sendo a bebida humana por excelência, superando o uso da água, sendo inclusive oferecido às crianças. Isto se justifica pela contaminação da água, que não era tratada e, por isso, provocava muitas doenças. Este

líquido era muito diferente do que conhecemos hoje, devido ao acondicionamento impróprio, o que fazia com que o produto se transformasse em uma espécie de vinagre muito rapidamente. O vinho de melhor qualidade era importado e usufruído apenas pelos mais ricos e mesmo assim, sempre era diluído em água. A diluição com a água do mar era muito apreciada, mas a mais usual era com água doce. Em relação à proporção de água e vinho, esta era diferente para homens, mulheres e crianças, com frações maiores de vinho para os homens, diminuindo para mulheres e muito pouco para as crianças. Esta diluição também diferia conforme a ocasião ou ritual.

O azeite de oliva regava todos os alimentos e o leite para ser utilizado, era transformado em queijos, o que conferia maior durabilidade ao produto, enquanto que a ambrosia era algo raríssimo, algo por vezes misterioso, por isso era atribuído à alimentação dos deuses. Possivelmente esta apreciação reside na dificuldade de acesso a ingredientes doces, sendo o mel o produto mais usado para adoçar as receitas. A transformação dos alimentos - da matéria-prima, ou seja, dos ingredientes, em produtos elaborados - conferia aos gregos, segundo eles próprios, o domínio da natureza, não necessitando caçar ou coletar o próprio alimento.

A escolha deste cardápio, possivelmente encontra explicações ligadas a fatores econômicos e geográficos, pois o relevo da Grécia é montanhoso e pouco fértil, mas favorece o plantio de vinhedos e oliveiras. Com o aumento da população na antiguidade, houve a necessidade de mais alimentos, solucionado com a fundação de colônias no norte da África e na Península Itálica, onde se plantava cereais. Estas escolhas não excluem outros alimentos, como os legumes que eram predominantemente utilizados pelos mais pobres, ou mesmo a carne, consumida muito raramente, muitas vezes sendo resultado de sacrifícios ritualísticos de animais, que depois era consumida no banquete.

Apesar da sociedade grega antiga possuir diferenças alimentares em suas classes sociais, o vinho, o pão e o azeite predominavam na mesa dos gregos antigos. E foi esta tríade alimentar transformada em elementos culturais e sociais, que marcaram o estilo de vida do mundo grego na antiguidade.

Montanari (2008, p.10) afirma que a “comida para os seres humanos é sempre cultura”. Em concordância com esta afirmação Armesto (2010 p.59) diz que: “Diets e hábitos são inseparáveis do resto da cultura, integrando-se a religião, moral e a medicina”. O gosto acaba sendo um produto cultural de uma sociedade, resultado de suas escolhas e crenças, buscando muitas vezes através destas, diferenciar-se das demais

culturas. Ainda a respeito de uma mesma civilização, a culinária desempenha uma função de distinção social, hierárquica, religiosa. Na concepção de Carneiro (2003, p.21) “a etnográfica esta muito ligada a alimentação, pois é em torno dela que as culturas estruturam a sua vida prática e suas representações”. Para Franco estudar uma cultura é compreender que:

O gosto é, portanto, moldado culturalmente e socialmente controlado. O homem nasce em estado semifetal e necessita de um longo período de aprendizado, antes de integrar-se às estruturas sociais. Tal processo compreende a formação do gosto e dos hábitos alimentares. Assim, os alimentos habituais tornam-se objetos de predileção, os mais saborosos. Por isso, também, aprecia-se tanto os pratos da região em que se cresceu e, no terreno alimentar, predominam o chauvinismo e o conservantismo. A humanidade é mais conservadora em matéria de cozinha do que em qualquer outro campo da cultura (2001, p.24).

Os hábitos alimentares são moldados desde a infância e se interiorizam no ser humano, de forma tão marcante, que se torna um elemento importante da estruturação de sua identidade, de sua cultura. O mesmo autor quando ressalta esta construção social em torno da alimentação, também descreve a interligação do olfato e o paladar, para a degustação.

O olfato está intimamente relacionado com o paladar, e o papel do controle cultural na concepção olfativa é igualmente. Odores desconhecidos, da mesma forma que paladares novos, são muitas vezes desagradáveis e até repelentes (FRANCO, 2001, p25)

Quando elaboramos esta atividade para ser aplicada como recurso didático para o ensino da história, buscávamos enfatizar os sentidos que menos são explorados no processo cognitivo, o olfato e o paladar. Ackerman (1992), em sua obra *A história natural dos sentidos* afirma que o olfato tem uma característica única, que permite uma abordagem diferenciada de ensino, sendo que:

O olfato não necessita de interprete, diferente dos outros sentidos, pois seu efeito é imediato, não é diluído pela linguagem, pelo pensamento ou pela tradução. Um aroma pode ser extremamente nostálgico, porque detecta imagens e emoções poderosas, antes que tenhamos tempo para editá-las. O que vemos ou ouvimos pode desaparecer rapidamente nos caminhos da nossa memória, mas não existe falta de memória em relação a odores. Todos permanecem na lembrança. Mais ainda, os cheiros estimulam o aprendizado e a retenção (p.32).

Quanto ao paladar, este se configura pelo “ato de examinar pelo toque, teste ou prova, sendo o paladar um julgamento ou teste” (ibidem p. 165), o que demonstrar que o ato de comer pode envolver os cinco sentidos. Por exemplo, quando apreciamos um alimento visualmente, este ato nos faz desejar saborear o alimento visualizado, ou não. O tato é muito usado em algumas culturas que dispensam o uso de talheres, usando a mão para levar os alimentos à boca, pois esse hábito está ligado à apreciação, sensorial e ritual de comer os alimentos, na culinária japonesa, por exemplo. A audição nos convence do sabor do alimento, quando ouvimos o estalar crocante de um alimento.

Zuin e Zuin quando se referem à história da alimentação, afirmam que:

Ressaltar para a criança que a alimentação também possui sua história, ligada a uma cultura, a uma região, a um modo específico de preparo e de produção agrícola, é de fundamental importância para que a criança aprenda a pensar criticamente sobre os alimentos que consome. (2009, p.55).

Quando realizamos esta atividade, usando alimentos e receitas referentes à cultura grega, desejávamos que os alunos pudessem compreender a história antiga de uma forma diferenciada, buscando através do uso dos cinco sentidos, proporcionar uma experiência sensorial, para que os mesmos pudessem compreender melhor o que lhes foi apresentado teoricamente sobre o conteúdo. A aula sobre cultura grega na antiguidade e o legado para a atualidade foi dinamizada entre historicização do período antigo, referente aos gregos, buscando enfatizar a cultura e a permanência da mesma atualmente, dramatização sobre os deuses gregos e uma dinâmica com o mito da caverna, sendo que esta foi contextualizada com a alienação social e a manipulação mídia. A atividade foi concluída com a degustação da culinária referente à cultura dos gregos antigos, para proporcionar a experiência sensorial gustativa – olfativa.

Durante a atividade sensorial, os alunos questionavam sobre as comidas, sobre o gosto das receitas e as escolhas destas, como por exemplo: Porque o pão era escuro? Porque a ambrosia era o alimento dos deuses? Enfim enquanto experimentavam, surgiam dúvidas e questões que não eram da curiosidade deles quanto explicado de forma dialogada. Percebemos que com esta dinâmica os alunos se sentiram mais instigados a questionar, bem como, a mesma proporcionou uma maior aproximação dos alunos com os pibidianos. Outro momento marcante desta experiência foi o fato de que alguns alunos se negaram a experimentar alguns alimentos, principalmente a ambrosia,

pois desconheciam o doce e não se permitiram degustar, nem para saber se iriam gostar ou não. Porém, aqueles que a experimentaram, repetiram. A aula expositiva fez sentido para os alunos quando foi materializada. Percebemos ao longo dos demais encontros, que os alunos compreenderam melhor os assuntos tratados, referindo-se ao uso da culinária em sala de aula de maneira crítica ou “elogiosa” e assimilando a alimentos e receitas como cultura.

As dificuldades encontradas para desenvolver a atividade residiram em encontrar teóricos que trabalhassem o uso dos cinco sentidos no processo de construção do conhecimento. Para aporte teórico da descrição das funções dos sentidos, foi utilizada Ackerman (1992), mas faltam estudos para compreender como é o desenvolvimento cognitivo, com atividades que visem os sentidos como um todo, dentro do processo de construção do conhecimento. No âmbito da história da alimentação e patrimônio, já existem alguns trabalhos sobre memória gustativa, enquanto na educação infantil é enfatizado o aprendizado de forma lúdica. Outra dificuldade é fazer os alunos compreenderem que a aprendizagem não ocorre apenas pelo modelo de aula tradicional, com atividades que empenhem a escrita no caderno e fazê-los entender que a experiência que participaram é uma forma de construir o conhecimento. Um elemento mais raro é a resistência por parte de alguns professores em entender o uso de alimentos em sala de aula, para construção deste conhecimento, pois consideram a dinâmica da aula apenas uma confraternização.

## **CONCLUSÃO**

Incluir a história da alimentação nas aulas de históriase apresenta como uma forma diferenciada de compreensão das sociedades, pois nos permite identificar traços culturais, hierarquias sociais e as peculiaridades de uma época ou de um local. Possibilitar que os alunos tenham uma experiência sensorial com alimentos, onde as receitas são a referência cultural de uma sociedade, é materializar o conhecimento teórico, permitindo inovações em sala de aula, possibilitando novas formas de aprendizagem, tornando a busca pelo conhecimento algo instigante e saboroso. O diferencial em usar alimentos que são referência de uma cultura, é possibilitar que o paladar e o olfato sejam utilizados no processo de construção do conhecimento histórico.

A associação entre audição, visual, olfato, paladar e o tato permite que o processo cognitivo tenha uma rede maior de informações para o seu desenvolvimento. A escolha alimentar de uma sociedade é uma forma de comunicação e de identificação em relação aos outros que estão fora de seus espaços, e isso marca profundamente a mentalidade das pessoas. Poder conhecer uma sociedade através de sua gastronomia é uma maneira deliciosa de entender, respeitar e participar desta cultura, mesmo que seja uma representação, que não tem a possibilidade de alcançar os reais sabores desta sociedade, muito menos de um período histórico, sendo apenas uma aproximação do que era prática comensal, no caso a dos gregos da antiguidade.

Quanto aos objetivos, acreditamos que foram alcançados, pois foi uma experiência saborosa, em que a grande maioria dos alunos se envolveu, sendo que foi possível perceber que a dinâmica os instigou a pensar em cultura e conhecimento histórico. O fato dos alunos se permitirem experimentar o novo, o desconhecido, para entender uma cultura diferente, contribui para a produção da tolerância em relação à cultura do outro. Talvez o mais relevante, para os alunos, tenha sido o fato de entenderem que o conhecimento pode ser construído de forma diferenciada, sem a necessidade de escrever no caderno para depois decorar nomes e datas, contribuindo para a desconstrução negativa que o ensino tradicional dos saberes históricos imprimiu ao componente de história.

## **REFERÊNCIAS**

ACKERMAN, Diane. *Uma história natural dos sentidos*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1992.

ARMESTO, Felipe Fernández. *Comida: uma história*. Rio de Janeiro: Record, 2010.

CARNEIRO, Henrique. *A comida como lugar de história: As dimensões do gosto*. História: Questões & Debates. Curitiba, n.54, p.103 -124: Editora UFPR, jan/jun 2011.

\_\_\_\_\_. *Comida e Sociedade: Significados sociais na história da alimentação*. História: Questões & Debates. Curitiba, n.42, p.71-80: Editora UFPR, 2005.

\_\_\_\_\_. *Comida e Sociedade: Uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003

FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998 p. 107 a 276.

FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet. Uma história da gastronomia*. São Paulo: Editora Senac. 2001.

FREITAS, Ludmila G. *O conceito de bárbaros e seus usos nos diferentes projetos coloniais portugueses para os índios*.

Disponível em <http://periodicos.ufpb.br/ojs/index.php/srh/article/viewFile/12438/7200> Acesso em 08/06/2014

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac. 2008.

ROCHA, Carla Pires Vieira. *Comida, Identidade e Comunicação: a comida como eixo estruturador de identidades e meio de comunicação*. Disponível em: <<http://www.bocc.ubi.pt/pag/rocha-carla-comida-identidade-e-comunicacao.pdf>>

Acesso em 10/06/2014

SANTOS, Carlos Roberto Antunes. *A alimentação e seu lugar na história: Os tempos da memória gustativa*. História: Questões & Debates. Curitiba, n.42, p.11-31: Editora UFPR, 2005

ZUIN, Luís F. Soares e ZUIN, Poliana B. *Tradição e alimentação*. Aparecida, SP: Ideias & Letras, 2009