

O ENSINO DA COZINHA BRASILEIRA PARA CRIANÇAS DE 10 E 11 ANOS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

MEGEL, Mariana Thais

Mestranda do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Paraná

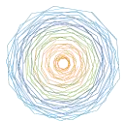
Megelmariana@gmail.com

Este relato é resultado da aproximação entre a cozinha brasileira e a educação de 35 crianças de um colégio da rede particular de ensino da cidade de Curitiba. Os alunos e as alunas, de 10 e 11 anos, divididos em dois turnos e duas turmas, tiveram a oportunidade de ouvirem, questionarem e aprenderem sobre a história da alimentação do Brasil durante uma aula ministrada no mês de agosto de 2023. A iniciativa partiu de suas professoras e de seu professor, que, com o anseio de tornar o tema da alimentação brasileira o foco da “Mostra do Conhecimento” de 2023 de suas turmas, disponibilizaram o espaço de suas aulas para uma troca de saberes e sabores. A Mostra, sediada anualmente na instituição, procura fomentar o diálogo das alunas e dos alunos de todas as séries sobre assuntos variados, demonstrando, portanto, seus conhecimentos sobre eles.

O título “As tradições e a afetividade em torno da culinária brasileira: conhecer para respeitar”, criado pelos professores acima citados, foi o direcionamento para a preparação do encontro. Vale ressaltar que a Mostra do Conhecimento permeia os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Organização das Nações Unidas (ONU), assim, outro enfoque temático do evento era o Ano Internacional do Milho Painço.

O método de escolha para a organização da aula não foi rebuscado. Primeiro, a apresentação da cronologia dos fatos históricos, depois, a exposição das diferentes culturas alimentares que se chocaram em território brasileiro e, por fim, suas expressões na atualidade. Dessa forma, foi necessário mencionar três continentes – América, África e Europa –, junto aos trânsitos transatlânticos (ARMITAGE, 2014) e ao colonialismo, além das expressões de hegemonia branca, racismo e violência desencadeadas e fomentadas pelo sistema colonial (BENTO, 2022). Com isso, uma ampla temporalidade foi delimitada, iniciando no século XVI com a invasão europeia às Américas e finalizada com exemplos de preparações feitas à base de milho que são consumidas na atualidade, junto à reprodução de uma receita de bolo de fubá.

Tendo isso posto, o objetivo prioritário foi introduzir o tema da formação da cozinha brasileira as crianças, a fim de incentivar as alunas e os alunos a conhecerem, reproduzirem e respeitarem as preparações nacionais. Além desse, o objetivo secundário de instigar ideias



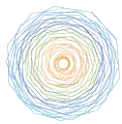
para a formação dos trabalhos apresentados na Mostra do Conhecimento esteve presente.

Assim, o nomeado tripé de formação da cozinha brasileira foi introduzido à discussão. As três vigas de sustentação deste tripé compreendem, portanto, os povos originários americanos; os africanos e afro-brasileiros; e os europeus. E, a fim de demonstrar o embate de diferentes expressões culturais alimentares no Brasil, as impressões narradas por Pero Vaz de Caminha, na primeira carta enviada do território brasileiro a Portugal, em 1500, foi referenciada. Na carta, o escrivão narra o repúdio dos indígenas sobre os alimentos oferecidos pelos portugueses a eles (CAMINHA, 1500).

Porém, a intenção de valorizar os ingredientes e preparações nacionais era prioritária e, por isso, alguns alimentos que se originaram do continente americano e que estão presentes na dieta dos brasileiros, como a batata, o milho, o cacau, a mandioca e o tomate, foram explorados. A partir destes exemplos, o milho se tornou destaque. Isso foi necessário para acrescentar uma peça importante no entendimento da formação das cozinhas brasileiras, a escravização de homens e mulheres no Brasil desde o século XVI, uma vez que o vegetal se tornou um alimento básico para a dieta dos escravizados e das escravizadas e, com isso, indígenas, africanos e afro-brasileiros desenvolveram víveres derivados dele junto as suas técnicas de preparo (MELCHIOR, 2017).

Além disso, para anunciar que os alimentos carregam significados que ultrapassam as barreiras nutricionais, foi reproduzido o vídeo intitulado “A origem do Milho”, de autoria da escritora e arte educadora Vângri Kaingáng, que narra a história da origem do vegetal para seu povo e sua relevância na cultura e tradição alimentar dele (A ORIGEM DO MILHO, 2021). Portanto, feita a explanação teórica do conteúdo, o preparo do bolo de fubá foi feito, materializando o assunto abordado.

Ao final do dia e das duas sessões de aulas, os interesses despertados sobre a cozinha do Brasil possibilitaram concluir que os objetivos propostos para essa atividade foram coerentes e passíveis de serem atingidos. Em visita ao evento da Mostra do Conhecimento, um mês após a aula sobre a formação da cozinha brasileira ser ministrada, a confirmação da efetividade deles foi demonstrada. As crianças, com muita criatividade, recorreram sobre assuntos diversos que permeiam o grande tema da cozinha brasileira. Elas retrataram o cardápio do baile da Ilha Fiscal; produziram um mapa do mundo com alimentos espalhados por todo ele, destacando as possíveis origens de cada um; evidenciaram a culinária afro-diaspórica; além de exibirem alimentos originários do Brasil. E, enquanto a apresentação do último grupo de alunas e alunos acontecia, um jogo de perguntas e respostas sobre a colonização das Américas foi feito. Os espectadores e as espectadoras foram perguntados



sobre o primeiro nome que as terras brasileiras receberam; alguém respondeu “Ilha de Vera Cruz” e, com a negação por parte dos apresentadores, “Pindorama” foi eleita a resposta certa.

Logo, o ensino da cozinha brasileira para crianças acompanha a aprendizagem sobre a história do Brasil e, além disso, o fomento a atividades que perpassem a alimentação proporciona o incentivo à manutenção das expressões de memórias, culturas e identidades alimentares brasileiras, preservando as receitas e saberes nacionais.

Palavras-chave: Cozinha brasileira; Cultura alimentar brasileira; Ensino da alimentação.

REFERÊNCIAS

A ORIGEM do milho. Produção: Organização Indígena Instituto Kaingáng (INKA). Brasil: 2021, 1 vídeo (5min39s), son., color. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=4a9q-c7eYtE&t=278s>. Acesso em: 01 ago. 2023.

ARMITAGE, David. **Três conceitos de história atlântica**. Tradução por Juliana Jardim de Oliveira. Ouro Preto: Unisinos, 2014.

BENTO, Cida. **O pacto da branquitude**. Brasil: Companhia das Letras, ed.1, 2022.

CAMINHA, Pero Vaz de. **A carta de Pero Vaz de Caminha**. Rio de Janeiro: Fundação Biblioteca Nacional. Disponível em: http://objdigital.bn.br/Acervo_Digital/Livros_eletronicos/carta.pdf. Acesso em: 10 jul. 2023.

MELCHIOR, Myriam. **Memória e resistência**: Argumentos para a valorização de uma cultura do milho particularmente brasileira. In: MELCHIOR, Myriam (Org.). **Gastronomia, cultura e memória: Por uma cultura brasileira do milho**. Rio de Janeiro: Folio Digital: Letra e Imagem, 2017.