

ENTRE SABERES E FAZERES: A ALIMENTAÇÃO COMO UM MEIO DE EDUCAR PARA O PATRIMÔNIO

Mariana Goulart¹

Resumo: Este trabalho tem como objetivo apresentar e analisar uma experiência de Educação Patrimonial realizada com alunos do sétimo do ano do ensino fundamental na Escola Básica Dilma Lúcia dos Santos, localizada no Bairro da Armação, Sul da Ilha de Santa Catarina. Esta experiência foi fruto da disciplina de Estágio Supervisionado em História II, vinculada também ao “Programa Santa Afro Catarina”. Três eixos nortearam o Projeto de Ensino que orientou a elaboração da proposta das aulas: educação patrimonial, história local e a presença de africanos e afrodescendentes. Este trabalho focar-se-á nas relações que foram estabelecidas entre história local e educação patrimonial a partir da temática da alimentação como prática cultural. A alimentação é geralmente abordada unilateralmente, ou seja, é vista somente pelo seu caráter fisiológico e vital para a sobrevivência humana. Mas é importante ter um olhar atento e perceber que ela também contém um caráter social e cultural, implicando em: representações, imaginários, escolhas, classificações e símbolos. Assim como também se insere na concepção de patrimônio cultural, visto que os modos de criar, fazer e viver são portadores de referências à identidade, à ação e a memória de diferentes grupos. Estas múltiplas perspectivas em torna da alimentação foram trabalhadas ao longo da regência com os alunos para que eles compreendessem e refletissem a relação que a temática estabelece com o conhecimento histórico. Este amadurecimento propiciou a elaboração de uma proposta de Educação Patrimonial em que os próprios alunos, investigaram os hábitos alimentares do bairro da Armação do Pântano do Sul, por meio de realização de entrevistas com moradores mais idosos ou aqueles que moravam há muito tempo no bairro. O trabalho de pesquisa foi desenvolvido em três etapas: 1) realização das entrevistas; 2) análise dos depoimentos coletados pelos entrevistados resultando em um texto; 3) confecção de um Caderno de Receitas, com as receitas coletadas nas entrevistas. Com isso, alcançamos um objetivo que norteou essa proposta de Educação Patrimonial: aproximar e relacionar as vivências dos alunos com a memória as práticas culturais da comunidade na qual eles estão inseridos. As entrevistas feitas pelos alunos propiciaram o contato com as pessoas idosas do bairro e o registro de suas memórias, contribuindo para a construção do conhecimento histórico escolar. Através da temática da alimentação, tentou-se aproximar e abordar aspectos da educação patrimonial e da história local durante a prática pedagógica.

Palavras-chave: Alimentação. Educação patrimonial. Armação (Bairro). Florianópolis, SC.

A EXPERIÊNCIA PEDAGÓGICA

Este texto tem como objetivo retratar e analisar uma experiência de estágio, cujo um dos desdobramentos era construir uma proposta de Educação Patrimonial para alunos do sétimo ano do ensino fundamental na escola Básica Dilma Lúcia dos Santos. Localizada no bairro da Armação do Pântano do Sul, é uma instituição de ensino vinculada à Prefeitura Municipal de Florianópolis e que estabelece uma relação muito significativa com a

¹ Graduanda de História da Universidade Federal de Santa Catarina. Email: marianagoulart19@hotmail.com

comunidade: alunos, pais e professores participam ativamente nos projetos da escola, tornando-a um campo fértil para Educação Patrimonial.

É imprescindível falar dessa experiência sem mencionar a sua integração com o *Programa de Extensão Santo Afro Catarina*, cujo objetivo é valorizar a cultura afro-brasileira e promover a difusão do patrimônio cultural associado à presença de africanos e afrodescendentes em Santa Catarina. Em função desta integração, três eixos nortearam a prática pedagógica: História Local, Educação Patrimonial e a Presença de Africanos e Afrodescendentes na Ilha de Santa Catarina.

A experiência docente foi configurada a partir da utilização de eixos temáticos. Trabalhar com a perspectiva de utilização de eixos temáticos consiste em problematizar o tema, selecionar os conteúdos, delimitar os recortes temporais e formular novas questões. A história temática viabiliza a aproximação entre ensino e pesquisa, onde professores e alunos constroem em conjunto o conhecimento histórico escolar. Para alcançar tais objetivos, foi utilizado o tema da *Alimentação* para a construção da proposta de Educação Patrimonial.

O PROJETO DE EDUCAÇÃO PATRIMONIAL

Há vários projetos de educação Patrimonial que podem ser desenvolvidos com os alunos. Tendo este, como o construtor do conhecimento histórico, é preciso que ele reflita sobre seu cotidiano e sobre as suas vivências, para isso, ele precisa voltar ao passado para entender como as relações – sejam elas políticas, sociais, culturais – foram construídas ao longo do tempo. A partir disso:

A própria família, a escola, o bairro e a cidade podem servir de referência como história a ser estudada, assim como os locais institucionais de memória histórica, por exemplo, arquivos, museus, monumentos e sítios arqueológicos.²

Há inúmeros espaços que podemos buscar e constituir uma proposta de educação Patrimonial. A partir do tema da alimentação, desenvolvemos com os alunos do sétimo ano do ensino fundamental, uma pesquisa a partir de fontes orais com os moradores do Bairro da Armação do Pântano do Sul, a fim de compreender e analisar os hábitos alimentares do bairro no passado; constituindo assim, a proposta de Educação Patrimonial. Entretanto, essa proposta não foi estipulada em um primeiro momento para os alunos, ela foi construída ao

² SCHIMIDT, Maria Auxiliadora e CAINELLI, Marlene. **Ensinar História**. São Paulo: Scipione, 2009, p.151.

longo do estágio. Para compreendermos esta proposta como um todo é necessário expor de e como compreendemos o tema da alimentação para história- eixo norteador desta proposta - e qual concepção de Educação Patrimonial que temos como norte.

A alimentação é geralmente abordada unilateralmente, ou seja, é vista somente pelo seu caráter biológico e vital para a sobrevivência humana. Mas é importante ter um olhar atento e perceber que ela também contém um caráter social e cultural. A alimentação é um elemento da cultura material e, com isso, implica representações, imaginários, escolhas, classificações e símbolos. Segundo Carneiro (CARNEIRO, 2005) a alimentação é um objeto histórico complexo, onde a sua abordagem científica deve ser multifacetada.

De acordo com Rezende (REZENDE, 2004) Maciel (MACIEL, 2004) e Santos (SANTOS, 2005), esta temática nos permite percorrer um longo caminho que vai desde a história da produção de alimentos, preparo e consumo até os seus significados como um todo – social, político, cultural, ético, estéticos, religioso, entre outros. Assumir a alimentação como prática cultural suscita diversas reflexões. Destacam-se as “maneiras de fazer” e a seleção dos alimentos, pois ao transformar o alimento em comida, revela-se um modo e um estilo de se alimentar.

Faz-nos ponderar também que a alimentação é parte do processo de construção de determinadas características dos grupos sociais, pois os padrões de permanências e mudanças nos hábitos alimentares têm referências na própria dinâmica social e na história, sendo “preciso responder, sobretudo porque determinadas sociedades ou culturas elegem determinados alimentos em detrimento de outros para a sua alimentação” (Gonçalves, 2007: 161).

Luce Giard, em *A Invenção do Cotidiano* revela considerações importantes sobre a temática e nos deixa vestígios para pensar a alimentação como prática cultural:

Do mais remoto dos tempos nos vêm as artes de nutrir, aparentemente imóveis numa curta duração, mas na verdade profundamente remanejadas em sua longa duração. A aquisição dos ingredientes, a preparação, a cocção e as regras de compatibilidade podem muito bem mudar de uma geração à outra. Mas o trabalho cotidiano das cozinhas continua sendo uma maneira de unir matéria e memória, vida e ternura, instante presente e passado que já se foi, invenção e necessidade, imaginação e tradição – gostos, cheiros, cores, sabores, formas, consistências, atos, gestos, movimentos, coisas e pessoas, calores, sabores, especiarias e condimentos.³

Assim, as “artes de nutrir” podem nos dar indícios para perceber a alimentação além da ótica dos ingredientes e dos modos de preparo. Possibilita pensar em questões referentes ao

³ CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A Invenção do Cotidiano*: morar, cozinhar. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996, p.296.

patrimônio e a história local. A alimentação, sob a luz do patrimônio, constitui-se em ver os saberes e fazeres culinários enquanto bens culturais passíveis de registro e proteção, constituindo um “novo patrimônio”, como denomina a autora Luciana Morais (Morais, 2011). A alimentação insere-se na concepção de patrimônio cultural imaterial, onde os modos de criar, fazer e viver são portadores de referências à identidade, à ação e a memória de diferentes grupos.

O bairro é a referência que encontramos para que os alunos refletissem acerca de suas vivências e memórias; e assim, buscar em seus moradores, como a alimentação se constituía no passado. A educação patrimonial está relacionada com a história local, sendo assim, possibilita o diálogo entre essas duas instâncias. Educar para o patrimônio é dar subsídios para o aluno refletir acerca do seu lugar de vivência.

O trabalho com um determinado local “pode produzir a inserção do aluno na comunidade da qual ele faz parte, criar sua própria historicidade e produzir a identificação de si mesmo e também do seu redor” (Schmidt, 2004: 141). Além disto, pode desenvolver nos alunos a capacidade de analisar de forma crítica a realidade que o cerca, incluindo o espaço escolar. Trabalhar com espaços menores ajuda a estabelecer continuidades e diferenças – mudanças e permanências – e, principalmente, a construir problematizações. Portanto, a história local é:

(...) uma maneira interessante e importante para articular os temas trabalhados em sala de aula. O uso dessa estratégia no trabalho com a história temática exige que se estabeleça, de forma contínua e sistemática, a articulação entre os conteúdos da história local, da nacional e da universal.⁴

Dentro destas perspectivas, a educação patrimonial realçaria este compromisso do ensino de História com a percepção que os alunos são agentes do conhecimento histórico. Compreendemos que a educação patrimonial tem como proposta desenvolver a atividade de pesquisa, onde os alunos e alunas desenvolvam procedimentos semelhantes aos historiadores. O objetivo, logicamente, não é formar mini-historiadores e sim alunos e alunas que percebam, por meio de seus trabalhos de investigação, a História como

uma ciência com uma metodologia própria e que muda com o tempo; que o conhecimento do passado é sempre parcial e se dá a partir de testemunhos, muitas vezes contraditórios; que existem diversos níveis de análise sobre o passado, bem

⁴ SCHMIDT, Maria Auxiliadora. História. In: KUENZER, AcaciaZeneida (Org.). **Ensino Médio: Construindo uma proposta para os que vivem do trabalho**. São Paulo: Cortez, 2004, p.142.

como diferentes construções conceituais, as quais denomina historiografia; que os grandes modelos históricos são elaborações a posteriori, a partir de estudos parciais, locais e pontuais; que cada geração e cada indivíduo podem colocar novas questões ou criticar o discurso aceito; que existe uma continuidade conceitual entre Didática da História e a própria ciência histórica.⁵

A presença do patrimônio nos processos de ensino e de aprendizagem pode ter resultados formativos consideráveis. O conhecimento histórico é construído através de vestígios que o passado deixa para as sociedades humanas, ou marcas que contêm os mais diversos significados:

As marcas no processo de produção dos conhecimentos sobre o passado assumem um valor cognitivo de instrumentos de informação ou, então, valor estético, afetivo ou mesmo simbólico, ou os quatro valores juntos: por isso, se tornam bens culturais, objeto de atenção, de estudos, cuidado, proteção, manutenção e de restaurações pelas instituições e administrações públicas ou privadas.⁶

Em consonância com Ivo Matozzi, podemos chamar estas marcas de bens culturais. Os bens culturais podem ser utilizados no ensino na perspectiva da educação patrimonial. Os bens culturais devem servir como objeto de estudo para produzir informações, sem deslocá-los de seu contexto de preservação e da instituição que os tutelam. A partir disso, podemos suscitar a consciência nos alunos que os bens culturais são "a minúscula parte de um conjunto muito mais amplo que permite o conhecimento do passado e do mundo" (Matozzi, 2008:137). A presença do patrimônio no ensino de História contribui para expandir o conhecimento histórico, lhe atribuindo consistência e menos abstração. Porém, o patrimônio também contém um caráter de formação de identidade e de cidadania.

Dentro desta ótica, a identidade pode ser estimulada por meio do patrimônio. De acordo com Alison Antonio Paim:

As pessoas só respeitam, admiram, preservam e se identificam com aquilo que conhecem. Para que ocorra especialmente a identificação com os bens patrimoniais faz-se necessário pensar e construir possibilidades de educar para o patrimônio, para que as pessoas conheçam e sintam-se pertencentes aos espaços, às discussões, lugares de guarda e preservação dos diferentes bens patrimoniais. Portanto, para que efetivamente ocorra uma educação para o patrimônio, não basta falar *em* patrimônio ou *sobre* patrimônio, é preciso *viver* com o patrimônio.⁷

⁵ SCHIMIDT, Maria Auxiliadora; GARCIA, Tania Braga. O trabalho histórico na sala de aula. **História & Ensino**. Londrina, v. 9, out. 2003, p.223-224.

⁶ MATOZZI, Ivo. Currículo de história e educação para o patrimônio. **Educação em Revista**, Belo Horizonte, n. 47, jun.2008, p.136.

⁷ PAIM, Alison Antonio. Lembrando, eu existo. In: OLIVEIRA, Margarida Maria Dias (org.). **História: Ensino Fundamental**. Brasília: Ministério da Educação, 2010, p.96.

O autor mostra que a identidade pode ser potencializada e também discutida através de uma metodologia que privilegie a educação para o patrimônio. Ao trabalhar com marcos de memória, sejam eles materiais – praças, igrejas, objetos, fotografias – ou imateriais – danças, festas, receitas, cantigas – dentro do contexto de vivência do aluno, pode-se efetuar um pertinente trabalho de educação patrimonial.

A partir desta perspectiva, a identidade quando trabalhada em correspondência com o patrimônio desperta a construção da cidadania nos alunos. O professor faz parte deste processo como mediador, tendo como função mostrar aos alunos que eles também estão inseridos neste processo de constituição do patrimônio. Percebendo que faz parte desta realidade, o aluno “pode levantar hipótese sobre o desafio dessa realidade e procurar soluções. Assim, pode transformá-la e com seu trabalho pode criar um mundo próprio” (Paim, 2010: 96)

A CONSTRUÇÃO DA PROPOSTA

Para introduzir o tema da alimentação, planejamos mostrar aos alunos que a alimentação não pode ser vista somente através do seu caráter biológico, mas também pelo seu caráter cultural. Abordamos, portanto, a alimentação como é uma prática cultural que envolve diversos elementos. Como primeira atividade para trabalhar estes elementos, optou-se em planejar uma atividade pautada em análise de iconografia.

A elaboração desta atividade teve como objetivos: identificar a alimentação como prática cultural, ou seja, como sistema de valores que estrutura a percepção e a postura dos indivíduos no cotidiano; entender a historicidade da alimentação como prática cultural, abordando suas características em diferentes tempos históricos, ou seja, entre passado e presente; compreender transformações e permanências na relação das pessoas com a alimentação; e por fim, observar os diferentes significados adquiridos pela alimentação: produção e reprodução de valores e tradições.

Esta discussão é fundamental para dar continuidade ao processo de construção de nossa proposta de Educação Patrimonial. Discutir a alimentação sob esta ótica possibilita relacionar a alimentação com o patrimônio, sendo este o objetivo da nossa segunda aula. Esta primeira aula forneceu aos alunos subsídios para compreender esta relação.

Produzimos um texto didático intitulado *Alimentação e Patrimônio*. A metodologia de leitura foi solicitar que cada aluno lesse um parágrafo do texto para, que em seguida, o

professor ou a professora explicasse, relacionando o conteúdo com o cotidiano, objetivando estabelecer sentido para os alunos.

Os conhecimentos implicados na produção de alimentos têm sido reconhecidos como patrimônio cultural brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). A culinária e a gastronomia, das formas mais simples às mais elaboradas, são parte da vida e da identidade dos diferentes grupos sociais. As maneiras de fazer o alimento revelam produtos, técnicas, hábitos e comportamentos relativos não só a alimentação, mas um grupo de pessoas ou até mesmo a uma região como um todo.

O ofício das Paneleiras de Goiabeiras, ofício das baianas de acarajé e o modo artesanal de fazer o queijo de Minas nas regiões do Serro e das Serras da Canastra e do Salitre, são exemplos de patrimônios culturais imateriais registrados pelo IPHAN relacionados à alimentação.

Este é um trecho do texto onde se tentou mostrar que o alimento poder ser considerado como um patrimônio de natureza imaterial caso seja analisado sob o viés das práticas culturais. O patrimônio imaterial é caracterizado pela sua intangibilidade, onde são referenciados os saberes e fazeres; portanto, a proposta não é tomar estes saberes e fazeres, e sim registrá-los, uma vez que eles podem estabelecer mudanças e/ou permanências. Foi feito um Box com três exemplos de bens imateriais vinculados aos alimentos registrados pelo IPHAN:

1. Ofício das Paneleiras de Goiabeiras



O saber envolvido na fabricação artesanal de panelas de barro foi registrado como Patrimônio Imaterial no Livro dos Saberes em 2002. O processo de produção no bairro de Goiabeiras Velha, em Vitória, no Espírito Santo, emprega técnicas tradicionais e matérias-primas provenientes do meio natural. A panela de barro, fruto de um conjunto de saberes, constitui suporte indispensável

para o preparo da típica moqueca capixaba.

2. Ofício das baianas de Acarajé



Este bem cultural de natureza imaterial, inscrito no Livro dos Saberes em 2005, consiste em uma prática tradicional de produção e venda, em tabuleiro, das chamadas comidas de baiana, feitas com azeite de dendê e ligadas ao culto dos orixás, amplamente disseminadas na cidade de Salvador, Bahia.

3. Modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre



A produção artesanal do queijo de leite cru nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre em Minas Gerais representa até hoje uma alternativa bem sucedida de conservação e aproveitamento da produção leiteira regional, em áreas cuja geografia limita a exportação dessa produção. O modo artesanal de fazer queijo constitui um conhecimento tradicional e um traço marcante da identidade cultural dessas regiões. Foi inscrito no Livro dos Saberes em 2008.

O patrimônio imaterial – intangível não se refere a “mera abstração em contraposição a bens materiais, mesmo porque, para que haja qualquer tipo de comunicação é imprescindível um suporte físico” (Fonseca, 2003). Portanto, o alimento dentro desta perspectiva faria essa ligação aos saberes e fazeres a ele relacionados. Esta concepção de intangibilidade amplia o próprio significado de patrimônio, viabiliza a incorporação de novos sujeitos e a criação de novos instrumentos de salvaguarda.

Acredita-se que o patrimônio imaterial trabalhado em sala de aula estimula os alunos a refletir sobre a comunidade onde estão inseridos. O objetivo com essa aula não é meramente

expor o conteúdo sobre o patrimônio, mas principalmente refletir que há alimentos ou outras manifestações que fazem referências à cultura e à identidade do bairro, logo pode ser considerado como bens culturais passíveis de registro e proteção. A presença do tema patrimônio nesta aula teve como objetivo contribuir para a formação de identidade e de cidadania nos alunos. Este é o grande desafio da educação patrimonial.

Feito a leitura do texto e sua explanação em sala de aula, foi entregue uma atividade para ser feita logo em seguida. Esta atividade consistia em um questionário sobre os hábitos alimentares dos alunos, contendo perguntas referentes ao consumo dos alimentos básicos (carne bovina, frango, peixe, arroz, feijão, farinha, macarrão); onde é adquirido o alimento; quem os prepara; como são preparados; em qual lugar eles costumam comer. O objetivo deste questionário foi dar subsídios para atividade aula seguinte: realizar uma pesquisa na internet, e também para saber quais são os alimentos consumidos pelos alunos.

A partir dos dados do questionários, foi confeccionada uma tabela com as informações do questionário. O objetivo desta aula foi fazer com que os alunos identificasse a internet como um instrumento de pesquisa, além de conseguir relacionar os alimentos com os respectivos nutrientes e, principalmente, entender que o consumo de certos alimentos influenciam em nosso cotidiano e em nossas práticas sociais. Antes dos alunos realizarem a pesquisa, foi feita a leitura do texto didático *Fique ligado: uma boa alimentação*.

Realizada esta atividade de pesquisa na internet, a próxima aula foi destinada ao conteúdo da alimentação e suas relações com o turismo. Um dos objetivos foi compreender a historicidade do turismo em Florianópolis, principalmente na região em que esta localizada a comunidade da Armação do Pântano do Sul, para que possam identificar os alimentos que são considerados "pratos típicos" nesta região. Para isso, elaboramos um texto didático intitulado *Alimentação e Turismo*.

O texto foi dividido em dois momentos. Inicialmente, houve uma preocupação em introduzir o conceito do turismo, ou seja, o que é o turismo e quais as seus cruzamentos com a alimentação. A categoria "prato típico" é constantemente desenvolvida nesta parte, para explicar justamente essa relação com o turismo e a alimentação. A intenção é mostrar para o aluno que o turismo é uma atividade socioeconômica e cultural importante na sociedade contemporânea e a alimentação dentro deste contexto desempenha duas funções: atender as necessidades do indivíduo turista para que ele permaneça no lugar visitado e também para simbolizar a cultura, os costumes, e os comportamentos da região que está sendo visitada.

As mudanças e permanências de determinados hábitos alimentares fazem com que

certas características gastronômicas delimitem uma região. De acordo com a autora Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes, a partir destas características gastronômicas é que surgem as chamadas “cozinhas regionais”. Nestas cozinhas regionais, a partir dos modos de fazer dos alimentos emerge o que se pode denominar de “pratos típicos”:

A denominação prato típico designa uma iguaria gastronômica tradicionalmente preparada e degustada em uma região, que possui ligação com a história do grupo que a degusta e integra um panorama cultural que extrapola o prato em si. Esta iguaria, por reforçar a identidade de uma localidade e de seu povo, se torna muitas vezes uma espécie de insígnia local, fato que ganha importância dentro do contexto turístico.⁸

Entende-se como “prato típico” como algo construído ao longo do tempo por determinados grupos. Esta denominação, como aponta a autora, é muito importante dentro da ótica do turismo, pois alguns destes pratos servem para referenciar e valorizar uma determinada região visitada pelo turista, com diferentes objetivos. Portanto, a comida é vista como símbolo do lugar.

O “prato típico” pode ser considerado também um bem cultural passível de registro e proteção influenciando na atividade turística. Assim, o alimento visto como um símbolo torna-se portador da identidade e da cultura de uma região. O alimento considerado como um “prato típico” pode ser considerado como um patrimônio cultural atingindo um novo significado que pode contribuir de uma forma mais efetiva para a atividade turística.

Estas são as questões foram problematizadas com os alunos para que eles sejam capazes de trazer estas indagações para o seu cotidiano. Como estratégia, a segunda parte do texto trabalha com o Distrito do Pântano do Sul onde o bairro da Armação está inserido. Para que o texto não fique tão enfadonho e não tão abstrato, foi posto um mapa da região do Sul da Ilha, para que o aluno se localize geograficamente.

Após ter desenvolvido e analisados estes elementos nestas aulas, foi possível estabelecer a nossa proposta de educação patrimonial para os alunos: o trabalho de pesquisa; pesquisa na qual consistia em fazer entrevistas com moradores mais antigos do bairro para que os alunos pudessem investigar, através dos depoimentos coletados, a alimentação no bairro da Armação do Pântano do Sul no passado. Esta pesquisa foi de suma importância, pois os alunos tiveram a oportunidade de pesquisar os hábitos alimentares da Armação, ou seja, do seu bairro e lugar de vivência. Para sistematizar e organizar o trabalho, foi entregue um texto

⁸ GIMENES, Maria Henriqueta S. G. **Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil.** IV Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL, Caxias do Sul, 2006, p. 4.

didático intitulado *Trabalho de Pesquisa* com instruções de como realizar a entrevista e o os objetivos deste trabalho, ressaltando a sua importância.

A primeira parte do texto contém informações básicas do trabalho, onde se registra que o aluno assumirá o papel de investigador do passado, como o historiador. Para isso, ele fará as entrevistas com os moradores mais antigos ou pessoas mais idosas do bairro da Armação. Para que ele entenda este ofício do historiador, explicamos o que é a história oral e como é usada como ferramenta de pesquisa na História, ressaltando que é um método de coleta de informações através de depoimentos e entrevistas, que valoriza as memórias dos indivíduos.

Oralmente, foram retomados alguns conceitos acerca da alimentação como prática cultural, as suas relações com o patrimônio e com o turismo, servindo como eixos que nortearão a pesquisa. Após isto, foi explicado que os alunos deveriam fazer este trabalho em dupla, entrevistando, no mínimo, dois membros da família mais idosos e/ou moradores que vivem na Praia da Armação há mais tempo. Foi ressaltado a importância de entrevistar mais de um sujeito, pois eles poderão analisar o discurso de duas pessoas e poderão apontar diferenças e semelhanças.

Na segunda parte do texto, intitulada *Como realizar as entrevistas?*, explicamos aos alunos que eles deveriam escolher pessoas mais idosas para trabalhar com a memória. Enfatizamos que o melhor para fazer uma entrevista é utilizar um gravador para não tirar a naturalidade do entrevistado, pois dessa forma o entrevistado pode falar livremente. Caso eles não tivessem um gravador, eles poderiam anotar o que o entrevistado fala. No caso de anotações, é preciso estar atento ao depoimento, tentando registrar a fala do entrevistado. Foi chamado a atenção para que deixem o entrevistado à vontade no decorrer da entrevista, sem interrompê-lo e, principalmente, não contestando suas memórias.

A terceira parte do texto, intitulada *A organização dos dados coletados por meio de depoimentos*, serviu para explicar que os alunos deverão ouvir a entrevista e registrar as passagens que considerarem mais significativas. Esse momento é muito importante, pois funciona também para organizar as ideias e repensar a fala do entrevistado, tornando mais fácil a localização das informações. Nesta parte, também se enfatizou a importância do trabalho em dupla, pois neste momento a presença de duas pessoas ajuda a sistematizar e organizar o trabalho.

Por fim, a última parte do texto, teve como objetivo explicar a *A apresentação dos Resultados da Pesquisa*. Após os alunos terem organizado os dados, como explicitado na

etapa anterior, devem elaborar um texto que abordasse as memórias acerca da alimentação relatadas pelos entrevistados, trabalhando com a ideia da alimentação como prática cultural. O texto irá permitir a análise dos depoimentos dos entrevistados, comparando e diferenciando suas práticas. É importante que os alunos registrem trechos do depoimento no texto, mas não esquecendo de colocar entre aspas. Além de elaborar um texto analisando estes depoimentos, os alunos deveriam confeccionar um *Caderno de Receitas*.

Estas receitas foram coletadas por meio de uma das questões do Roteiro de Entrevistas. Este Roteiro foi entregue para os alunos realizarem a entrevista. O Roteiro foi anexado ao texto, em sala de aula, questão por questão foi discutida para que nenhum aluno tivesse dúvidas. Cada pergunta deste roteiro tem uma lógica e uma relação entre si. As primeiras perguntas são referentes à infância do entrevistado – passado – e as últimas são referentes ao seu cotidiano – presente.

Identificação do Entrevistado:

a) Nome:

b) Idade:

c) Há quanto tempo mora na Praia da Armação:

ROTEIRO DE ENTREVISTAS

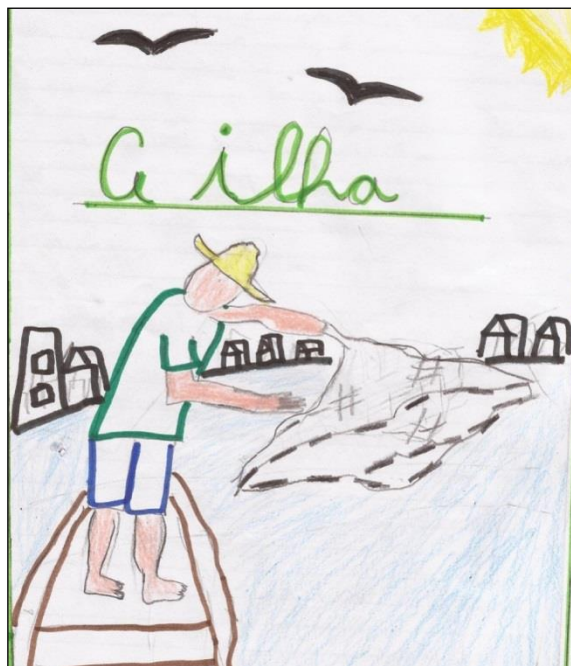
- 1) Em sua infância, quais alimentos você mais consumia?*
- 2) Dentre estes alimentos, você deixou de consumir algum?*
- 3) Como eram feitos estes alimentos, quem os preparava?*
- 4) Houve modificações no preparo destes alimentos ao longo de sua trajetória de vida?*
- 5) Quais utensílios domésticos eram utilizados para o preparo dos alimentos? Houve mudanças nos usos desses utensílios?*
- 6) Há algum alimento que você nunca deixou de comer?*
- 7) Em sua infância, você comia peixe, farinha? Atualmente você consome estes alimentos? Se sim, é da mesma forma que eram preparados antigamente?*
- 8) Em datas comemorativas, como o natal e aniversários, quais alimentos eram servidos? Quem os preparavam?*
- 9) Se compararmos a alimentação das pessoas na Praia da Armação no passado e no presente, são muitas as diferenças ou percebem-se muitos aspectos que não foram alterados?*
- 10) O que você achou de prestar seu depoimento e participar nessa pesquisa?*
- 11) Você poderia nos auxiliar a registrar uma receita que considere importante na história da sua família.*

Este trabalho contribui para a construção do conhecimento histórico escolar e demonstra como a história local opera de uma forma muito peculiar em uma educação voltada para o patrimônio. Dentro desta perspectiva, os alunos trazem o documento para a sala de aula, ou seja, os relatos orais para serem analisados e discutidos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A história local atuou dentro desta proposta de uma maneira expressiva, pois a partir do momento que os alunos investigaram o aspecto alimentar em seu bairro, eles trouxeram para a pesquisa as suas vivências e experiências do cotidiano. As entrevistas feitas pelos alunos propiciaram o contato com as pessoas idosas do bairro e o registro de suas memórias, contribuindo para a construção do conhecimento histórico escolar. O caderno de receitas foi uma atividade que propiciou o contato dos alunos com os saberes e fazeres alimentares do bairro:

6	7																				
<p>Alunos: Jéssica Fernandes e Larissa <u>Canhola</u> Entrevistado: Maria Helena Vieira Idade: 48 anos Local: Armação Caldo de Peixe</p> <p>INGREDIENTES:</p> <table><tr><td>1 cebola média</td><td>2 limões</td></tr><tr><td>Sal</td><td>Pimenta de cheiro</td></tr><tr><td>1 tomate grande</td><td>Cheiro verde</td></tr><tr><td>2 dentes de alho</td><td>1 caldo de peixe</td></tr><tr><td>1 colher de maisena</td><td></td></tr><tr><td>2 colheres de extrato de tomate</td><td></td></tr><tr><td>300g de peixe sem cabeça</td><td></td></tr><tr><td>Salsinha</td><td></td></tr><tr><td>3 colheres de azeite</td><td></td></tr><tr><td>No final coloque um ovo</td><td></td></tr></table> <p>MODO DE PREPARO:</p> <p>Tempere o peixe com limão e alho. Coloque no fogo o azeite, a cebola bem picadinha, o alho, a pimenta de cheiro e refogue.</p>	1 cebola média	2 limões	Sal	Pimenta de cheiro	1 tomate grande	Cheiro verde	2 dentes de alho	1 caldo de peixe	1 colher de maisena		2 colheres de extrato de tomate		300g de peixe sem cabeça		Salsinha		3 colheres de azeite		No final coloque um ovo		<p>Despeje o peixe e frite durante uns 2 minutos. Depois adicione o tomate, o coentro, o caldo de peixe já dissolvido em um copo d'água e o extrato de <u>tomate</u>. <u>Tenha</u> cuidado com o sal.</p> <p>Deixe cozinhar por uns 15 a 20 minutos até cozinhar bem o <u>peixe</u>. <u>Dissolva</u> a maisena em um pouco de água da canela e coloque mexendo para não <u>embolar</u>. <u>Desligue</u> o fogo e coloque tudo no liquidificador com cabeça e tudo.</p> <p>Bata até ficar bem homogênea a <u>mistura</u>. <u>Coloque</u> na panela outra vez par dar o toque final. Despeje tudo de volta na panela e coloque o cheiro verde e a salsinha, tampe e deixe por 3 minutos. Se quiser adicione o ovo e mexa para ficar homogêneo. Bom apetite!</p>
1 cebola média	2 limões																				
Sal	Pimenta de cheiro																				
1 tomate grande	Cheiro verde																				
2 dentes de alho	1 caldo de peixe																				
1 colher de maisena																					
2 colheres de extrato de tomate																					
300g de peixe sem cabeça																					
Salsinha																					
3 colheres de azeite																					
No final coloque um ovo																					



Legenda: Caderno de Receitas confeccionado pelos estagiários Ederbal Bezerra e Mariana Goulart durante o estágio obrigatório, 2012

A Educação Patrimonial pode ser realizada de várias formas e contemplar outros aspectos diferenciados do que tínhamos proposto, mas dentro do contexto de estágio na Escola Básica Dilma Lúcia dos Santos, os objetivos que nortearam essa proposta consistiam em aproximar e relacionar as vivências dos alunos com a comunidade na qual eles estão inseridos. Através das entrevistas realizadas e o caderno de receitas, coletamos informações muito preciosas em relação à temática da alimentação. Eis que foi o grande desafio do estágio em construir e por em prática uma proposta de Educação Patrimonial.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CARNEIRO, Henrique S. Comida e Sociedade: Significados Sociais na História da Alimentação. **História: Questões e Debates**. Curitiba, n. 42, 2005, p. 71-80

FONSECA, Maria Cecília Londres. Para além da pedra e cal: por uma concepção ampla de patrimônio cultural. In: ABREU, Regina; CHAGAS, Mário (orgs.). **Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos**. Rio de Janeiro: DP&A, 2003.

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A Invenção do Cotidiano: morar, cozinhar**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996.

GIMENES, Maria Henriqueta S. G. **Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil**. IV Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL, Caxias do Sul, 2006, p. 1-15.

GONÇALVEZ, José Reginaldo Gonçalves. **Antropologia dos Objetos: Coleções, Museus e Patrimônios**. Rio de Janeiro: Museu, Memória e Cidadania, 2007.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, n. 33, 2004, p. 25-39

MATOZZI, Ivo. Currículo de história e educação para o patrimônio. **Educação em Revista**, Belo Horizonte, n. 47, jun.2008, p.135-155.

MORAIS, Luciana. Comida, Identidade e Patrimônio: Articulações Possíveis. **História: Questões e Debates**. Curitiba, n. 54, 2011, p. 227-254.

PAIM, ElisonAntonio. Lembrando, eu existo. In: OLIVEIRA, Margarida Maria Dias (org.). **História: Ensino Fundamental**. Brasília: Ministério da Educação, 2010, p.83-104

REZENDE, Marcela Torres. A alimentação como objeto histórico complexo: relações entre comida e sociedade. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, n. 33, 2004, p. 375-379.

SANTOS, Carlos. A alimentação e seu lugar na História: Os tempos da Memória Gustativa. **História: Questões e Debates**. Curitiba, n. 42, 2005, p. 11-31.

SCHIMIDT, Maria Auxiliadora e CAINELLI, Marlene. **Ensinar História**. São Paulo: Scipione, 2009.

SCHIMIDT, Maria Auxiliadora; GARCIA, Tania Braga. O trabalho histórico na sala de aula. **História & Ensino**. Londrina, v. 9, p. 223-241, out. 2003.

SCHMIDIT, Maria Auxiliadora. História. In: KUENZER, AcaciaZeneida (Org.). **Ensino Médio: Construindo uma proposta para os que vivem do trabalho**. São Paulo: Cortez, 2004.