

EXPANDIDO**A ALIMENTAÇÃO COMO PATRIMÔNIO CULTURAL:
EXPERIÊNCIA EDUCATIVA ENTRE MUSEU E ESCOLA**

(Modalidade de trabalho: Apresentação Pôster)

O Museu ao Ar Livre Princesa Isabel (MALPI) e a Escola Barriga Verde (EBV), ambos mantidos pela Fundação Educacional Barriga Verde (FEBAVE), localizados no município de Orleans/SC, criaram ao longo do tempo uma parceria para o desenvolvimento de projetos de Educação Patrimonial. Uma das formas de aproximação entre escola e museu é a Educação Patrimonial, compreendendo os processos educativos que objetivam a valorização e preservação do patrimônio cultural, sejam eles formais ou informais (IPHAN, 2014).

Nesse sentido, o Museu ao Ar Livre utiliza-se da educação patrimonial como meio de valorização do patrimônio cultural que, segundo a Constituição Federal, art. 216, é constituído por bens de natureza material e imaterial, fazendo “referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira” (BRASIL, 1988). Sendo a alimentação um ato social e cultural e a culinária “a arte de cozinhar” (FERREIRA, 1999, p.590), pode-se entender que a “comida”, algo aparentemente tão trivial, na medida em que constrói identidades e é transmitida por meio das gerações, constitui patrimônio cultural imaterial.

Segundo Poulain (2013), a alimentação de um grupo humano vai muito além do ato de ingerir nutrientes. Ela inicia na aquisição do alimento, seja a coleta ou caça dos grupos pré-históricos ou a ida ao supermercado do nosso cotidiano. A escolha do alimento, a forma de preparo e o consumo são ditados pelas normas culturais da sociedade em que se vive. E, além disso, a culinária também está representada nos objetos, pois “os primórdios da arte culinária estão aliados à invenção dos utensílios de pedra e de barro” (FRANCO, 1995, p.16). Para o autor, são esses artefatos que permitiram o desenvolvimento de diferentes técnicas de cozimento, a possibilidade de aquecer líquidos e acrescentar maior variedade de temperos. Isso mostra como os objetos têm o potencial de comunicar o intangível.

Desta forma, pode-se relacionar o acervo do MALPI ao patrimônio imaterial, mas ele vai muito além das possibilidades de estudos da culinária, relacionando-se aos diversos processos da alimentação, não se restringindo a fogões, panelas e utensílios de cozinha. O museu representa o período de colonização de Orleans e região. Esse processo estava intimamente ligado à vinda de imigrantes europeus para trabalharem em pequenas propriedades rurais, onde se produziam basicamente alimentos. Estabelecida essa relação, cabe pensar como isso se reflete no cotidiano das pessoas.

Partindo do cotidiano alimentar dos alunos da EBV, a atividade desenvolvida cria conexões entre a alimentação atual, confrontando com os hábitos alimentares do passado, o que permite perceber o papel do ser humano nas diferentes sociedades, como resultado de um processo histórico e, portanto, em constante construção. Na Escola Barriga Verde, a temática alimentação é apresentada aos alunos, na disciplina de história, abordando o conteúdo como um elemento de compreensão de nossa formação social. Nesse sentido, busca valorizar a diversidade cultural brasileira, inicialmente, por meio dos seus povos fundadores: indígenas, africanos, portugueses e, posteriormente, pela influência das diversas etnias que colonizaram o Brasil, especialmente a partir do século XIX.

Diante do exposto, a ação educativa teve como objetivo estimular os alunos a questionar e refletir sobre o tema alimentação em outros tempos; perceber as mudanças significativas que aconteceram no decorrer dos anos; apresentar o museu como um espaço que traz consigo uma bagagem de conhecimentos materiais e imateriais; compreender a

alimentação como patrimônio cultural; proporcionar às crianças um aprendizado lúdico e enriquecedor.

A partir da temática História da Alimentação, conteúdo programático do 3º ano, explorou-se o tema em sala de aula por meio de conversações, pesquisas, jogos, atividades escritas e entrevistas de modo a apresentar o conteúdo aos alunos. A ação educativa relacionou a história da alimentação com o espaço museológico, enfatizando a história local. De forma a tornar a aprendizagem mais significativa, optou-se por demonstrar o preparo de algumas receitas, possibilitando aos estudantes vivenciar como funcionava a preparação dos alimentos em outros tempos. Valendo-se de receitas tradicionais da região de Orleans que fossem práticas e da estação, utilizando o fogão à lenha da Casa do Colono, foram preparados o pinhão sapecado, o “nego deitado” e o chá de ervas.

O pinhão é um elemento abundante durante o inverno, na região, e o hábito de consumi-lo remonta aos indígenas da etnia Xokleng que ocupavam o território. Conforme Cascudo (2011), o uso do milho na alimentação brasileira também teve influência indígena, sendo aproveitado como alimento pelos portugueses e africanos, a partir da colonização do Brasil. Com o decorrer do tempo, as receitas passam por transformações, influenciadas pela mescla de etnias, sobretudo a partir da chegada dos imigrantes europeus e pelas adaptações de ingredientes disponíveis em cada região.

Por isso, a opção era preparar uma comida que utilizasse como base o milho, e a comida escolhida foi o “nego deitado”, um bolo de milho assado sobre a chapa com folhas de bananeira. No entanto, foi preciso encontrar alguém que conhecesse a receita. Já o preparo do chá, foi a forma encontrada de apresentar aos alunos a horta, um dos locais de produção de alimentos na colônia localizada no quintal da casa, pois ela também é elemento cultural dos imigrantes europeus (IPHAN, 2011).

A ação educativa realizada em junho de 2016 concretizou-se na unidade Casa do Colono. Ao chegarem ao museu, os alunos receberam informações quanto ao tempo histórico ali representado. Conduzidos até a horta da Casa do Colono, conheceram e entenderam que nesse espaço eram produzidos muitos dos alimentos consumidos pelas famílias de imigrantes, presente nas propriedades rurais ainda hoje. Aproveitou-se esse momento para colher a cana-cidreira que seria usada na sequência. Chegando à cozinha da Casa do Colono, os alunos tiveram a experiência de preparar o chá, pondo-o para ferver no fogão à lenha.

O fogão deu início ao diálogo sobre as diferenças entre as cozinhas antigas e modernas e como essas diferenças afetam o modo de preparar a comida, sobre a alimentação de outros tempos, as adaptações de receitas tradicionais aos alimentos disponíveis na região e as influências das etnias: indígenas, africanas e europeias (portugueses, italianos, alemães, poloneses, letos, etc.). Após esse diálogo, demonstraram-se como foram preparados o pinhão sapecado e o “nego deitado”, ambos assados na chapa. Reforçou-se, nesse momento, a importância da transmissão do conhecimento entre as gerações, principal forma da preservação e difusão do patrimônio imaterial, exemplificando o caso do “nego deitado” que foi necessário procurar uma pessoa que ensinasse o preparo da receita, pois é um prato que deixou de ser consumido na região.

A experiência significativa favorece a construção de novos conhecimentos. O cheiro da lenha queimando, da comida cozinhando, o calor do fogo e a degustação destes pratos típicos fizeram com que as crianças pudessem experimentar como isso se dava em outras épocas.

Dentro da disciplina de História, é a história local que conecta o cotidiano dos alunos aos grupos sociais do passado e estabelecem relações com o presente. Instigando a curiosidade pelas coisas do passado, a disciplina de história torna-se mais interessante, porque o aluno se sente parte integrante da história, apropriando-se do patrimônio cultural local e, conseqüentemente, preservando-o.

Referências

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Disponível em: <<http://www.jusbrasil.com.br/topicos/10647933/artigo-216-da-constituicao-federal-de-1988>>. Acesso em: 16 de jun. 2016.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011. 972 p.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Aurélio século XXI: o dicionário da Língua Portuguesa**. 3. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1999.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. Brasília: Thesaurus, 1995. 238 p.

IPHAN. **Educação patrimonial: Histórico, conceitos e processos**. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Educacao_Patrimonial.pdf>. 2014. Acesso em: 16 de jun. 2016.

IPHAN. **O patrimônio Cultural da Imigração em Santa Catarina**. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional; organização, Maria Regina Weissheimer; texto, Dalmo Vieira Filho. – Brasília, DF: Iphan, 2011. 225 p.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. 2^a. ed. Florianópolis, SC: Editora da UFSC, 2013. 285 p.