

## **CULTURA QUE ALIMENTA – HISTÓRIA ATRAVÉS DA ALIMENTAÇÃO, FOLCLORE E CULTURA POPULAR**

Matheus Oliveira de Araújo<sup>1</sup>; Nathália dos Santos Ogawa<sup>1</sup>; Flávia dos Santos Arielo<sup>2</sup>; Roger  
Marcelo Martins Gomes<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Graduandos em História pelo Centro Universitário Sagrado Coração (UNISAGRADO).

<sup>2</sup> Professores do curso de História do Centro Universitário Sagrado Coração  
(UNISAGRADO). Coordenadores do subprojeto de História do PIBID.

### **RESUMO**

A alimentação é um tema comum a todas as pessoas desde seu aspecto nutritivo ao emocional. Sendo este inseparável de nossa vida e estando o alimento em todos os lugares, é comum, ou deveria ser, se pensar de onde ele veio e por que comemos o que comemos. Pensando na diversidade alimentar e todas as influências vindas de principalmente de povos indígenas, europeus e africanos, as aulas foram conduzidas de forma dialogada e através de fontes iconográficas e audiovisuais, com levantamentos e questionamentos sobre o que os alunos entendem por alimentação, as influências culturais que formaram a alimentação brasileira, o folclore e as histórias populares embutidas nas práticas alimentares regionais e nacionais, e a importância dos tipos de vegetação do Brasil e da região de Bauru para manutenção da diversidade alimentar e folclórica. Ao longo deste projeto, objetivou-se levantar a importância da alimentação e folclore popular dentro do contexto da historiografia brasileira e regional inserida em dinâmicas étnico-raciais, de gênero, de trabalho, de classe social e ambiental, além de incentivar que cada aluno conversasse com seus familiares sobre os hábitos alimentares de seus ancestrais, receitas de família, trajetória alimentar e suas influências. Os resultados apontam que as dinâmicas alimentares tem se alterado conforme o estilo de vida das cidades grandes, concluindo que os alunos estão perdendo práticas ancestrais, histórias de família e a interação social que acompanha os modos de preparar e de se partilhar o alimento.

**PALAVRAS-CHAVE:** História da alimentação; cultura popular; história ambiental; Pibid.

### **INTRODUÇÃO**

A alimentação é um tema comum a todas as pessoas desde seu aspecto nutritivo ao emocional. Comemos no café da manhã, almoço e jantar e realizamos alguns lanches ao longo

do dia que vão depender de diversos fatores, entre eles fome, necessidade nutricional, condição socioeconômica ou apenas a vontade de comer.

Sendo este tema inseparável de nossa vida e estando o alimento em todos os lugares, desde as casas, feiras, restaurantes, padarias, supermercados, é comum, ou deveria ser, se pensar de onde ele veio e por que comemos o que comemos.

O Brasil, tão grande e farto em alimentos, possui diversas comidas típicas desde aquelas com alimentos também típicos, como a mandioca, até pratos que foram assimilados e adaptados e hoje adquirem um status brasileiro, como o cuscuz.

O alimento, sendo não somente forma de se alimentar nutricionalmente, compartilha de experiências diversas que envolvem a cultura popular e a formação do folclore. Não há forma de confraternizar ou partilhar tristeza que não encontre no alimento uma maneira de transcender seus sentimentos, de demonstrar de onde vem e história por trás de seu modo de fazer. Segundo Cascudo:

De todos os atos naturais, o alimentar-se foi o único que o homem cercou de cerimonial e transformou lentamente em expressão de sociabilidade, ritual político, aparato de alta etiqueta. Compreendeu-lhe a significação vitalizadora e fê-la uma função simbólica de fraternidade, um rito de iniciação para a convivência, para a confiança na continuidade dos contatos. (2011, p. 36)

Pensando nessa diversidade alimentar e todas as influências vindas de principalmente indígenas, povos europeus e africanos, o estudo das origens dos alimentos e da culinária pode contribuir com o conhecimento da história da formação do povo brasileiro. Não somente o que é servido à mesa é de interesse na condução deste trabalho, mas também quais os motivos das escolhas alimentares e se são decorrentes de necessidades afetivas ou nutricionais, como as famílias tem acesso a alimentação, de onde compram, se cultivam, se colhem da rua e se tem possibilidade de escolher seu alimento.

Conforme Nestle:

O que comemos está relacionado com pobreza, desigualdade, raça, classe, imigração, conflitos sociais e políticos, degradação ambiental, mudanças climáticas e muitos mais. O alimento é uma lente através da qual podemos examinar todas essas preocupações. (2019, p. 15).

A história da alimentação apresenta toda a dinâmica da sociedade que envolve o comer e o buscar o alimento, levantando muito mais do que influências, mas também a afetividade envolvida no ato de comer e escolher o alimento que gosta até o ato de comer o que está à disposição apenas por questão nutricional. Ela nos mostra o retrato da disponibilidade e da desigualdade.

Para se analisar as dinâmicas envolvidas na cultura popular e na alimentação, é necessário diálogo, levantar conhecimentos antigos, analisar bibliografia e comparar com as questões atuais nos nossos modos de vida modernos de ser e de existir. Para tanto, a reflexão acerca dos modos de vida, do modelo de sociedade atual, dessa cultura que representa nossa identidade e nos forma enquanto indivíduos deve passar por questionamentos como gênero, questões étnico-raciais, questões econômicas, proteção e conservação ambiental, políticas públicas e diversidade alimentar, além de valorização dos povos e saberes ancestrais. Não é possível refletir sobre os problemas da atualidade sem observar as interpretações e ações do passado. Conforme lavanta Krenak:

Como justificar que somos uma humanidade se mais de 70% estão totalmente alienados do mínimo exercício de ser? A modernização jogou essa gente do campo e da floresta para viver em favelas e em periferias, para virar mão de obra em centro urbanos. Essas pessoas foram arrancadas de seus coletivos, de seus lugares de origem, e jogadas nesse liquidificador chamado humanidade. Se as pessoas não tiverem vínculos profundos com sua memória ancestral, com as referências que dão sustentação a uma identidade, vão ficar loucas neste mundo maluco que compartilhamos. (2019, p. 14).

As aulas foram conduzidas de forma dialogada e através de fontes iconográficas e audiovisuais, com levantamentos e questionamentos sobre o que os alunos entendem por alimentação, as influências culturais que formaram a alimentação brasileira, o folclore e as histórias populares embutidas nas práticas alimentares regionais e nacionais, além da importância dos tipos de vegetação do Brasil e da região de Bauru para manutenção da diversidade alimentar e conservação de práticas ancestrais folclóricas, populares e alimentares.

Os resultados apontam que as dinâmicas de cultura popular e de alimentação tem se alterado conforme o estilo de vida empenhado, perdendo práticas ancestrais, histórias de família e a interação social que acompanha os modos de preparar e a partilha do alimento. As formas de cultivar alimento, prepara-lo, partilha-lo, assim como a diversidade de histórias de formas de cultura que sempre acompanharam as vivências do passado dos pais e avós dos alunos, tem se perdido em função dos estilos de vida que exigem mais tempo para o trabalho. Durante as discussões em aula, muitos alunos afirmaram que em virtude da correria do dia a dia, não há mais tempo para tomar um café da manhã com alimentos in natura ou preparados por seus familiares, ficando as refeições em segundo plano ou sendo realizadas na rua com pacotes de alimentos industrializados, assim como o envolvimento de toda a família em festas e partilhas culturais também tem se perdido devido a falta de tempo e a um desconhecimento das práticas populares de seus avós devido a pouca interação social.

Ao longo deste projeto, objetivou-se levantar a importância da alimentação e folclore popular dentro do contexto da historiografia brasileira e regional inserida em dinâmicas étnico-raciais, de gênero, de trabalho, de classe social e ambiental, além de incentivar que cada aluno conversasse com seus familiares sobre os hábitos alimentares de seus ancestrais, receitas de família, trajetória alimentar e suas influências.

## **METODOLOGIA**

As aulas foram planejadas para ocorrer de forma dialogada e através de fontes iconográficas e audiovisuais, com levantamentos e questionamentos sobre o que os alunos entendem por alimentação, as influências culturais que formaram a alimentação brasileira, o folclore e as histórias populares embutidas nas práticas alimentares regionais e nacionais.

Através do uso de músicas, filmes, entrevistas e visualização de pinturas e fotografias, os alunos foram incentivados a discutir sobre as representações da alimentação e do folclore imbutidos nas artes e nas manifestações do dia a dia, comparando com sua rotina diária e tecendo reflexões sobre as mudanças dessas práticas no decorrer do tempo e de acordo com seu estilo de vida.

Em virtude da pandemia da Covid-19 e a implementação de aulas remotas e híbridas, por segurança, optou-se por criar um site chamado “Cultura Que Alimenta”, para

disponibilização dos materiais do projeto. Foram criados campos com apresentação dos autores, programação de aulas, material de apoio, sugestões de tarefas e recomendações de opcionais pós-aulas.

## **RESULTADOS E DISCUSSÕES**

Os resultados apontam que as dinâmicas de cultura popular e de alimentação tem se alterado conforme o estilo de vida empenhado, perdendo práticas ancestrais, histórias de família e a interação social que acompanha os modos de preparar e a partilha do alimento. As formas de cultivar alimento, prepara-lo, partilha-lo, assim como a diversidade de histórias de formas de cultura que sempre acompanharam as vivências do passado dos pais e avós dos alunos, tem se perdido em função dos estilos de vida que exigem mais tempo para o trabalho.

Durante as discussões em aula, muitos alunos afirmaram que em virtude da correria do dia a dia, não há mais tempo para tomar um café da manhã com alimentos in natura ou preparados por seus familiares, ficando as refeições em segundo plano ou sendo realizadas na rua com pacotes de alimentos industrializados, assim como o envolvimento de toda a família em festas e partilhas culturais também tem se perdido devido a falta de tempo e a um desconhecimento das práticas populares de seus avós devido a pouca interação social.

Observou-se que devido a escassez de tempo e as mudanças culturais, as práticas ancestrais estão sendo abandonadas, assim como o conhecimento sobre a importância da vegetação natural e a biodiversidade regional tem sido vistos como distantes das preocupações dos alunos.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Conforme os objetivos principais deste projeto, foram levantadas questões que envolvem mais do que cultura popular e alimentação, mas relações muito mais profundas que demonstram nossa identidade. Além de esmiuçar a formação da cultura brasileira e regional através do alimento ao longo da história do Brasil, o conhecimento atravessou campos que envolvem desde as dinâmicas do trabalho, questões de gênero e os papéis desempenhados dentro da manutenção dos conhecimentos populares, a relação com as questões ambientais e a conservação de mata nativa que envolve a disponibilidade de alimento e o que decorre disso, como saúde, segurança alimentar, práticas ancestrais, sustentabilidade.

Há muito do saber envolvido nas práticas ancestrais de alimentar e dos modos de fazer que estão se perdendo para dar espaço a um mundo em que se trabalha demais, se perde tempo demais em transporte e em tentar sobreviver. Pensar os alunos que chegaram a discussões tão fortes levanta emergências sobre que tipo de herança estamos deixando para próximas gerações, e que mudanças devemos implementar para que futuramente tenhamos a oportunidade de se sentar entre diferentes gerações, confraternizar com os conhecimentos, os frutos desta terra, os preciosos momentos de conversa, sem o cansaço da vida atual.

## REFERÊNCIAS

CASCUDO, L. C. **História da Alimentação No Brasil**. 4ª Edição, São Paulo, Editora Global, 2011.

KRENAK, A. **Ideias Para Adiar O Fim do Mundo**. 1ª Edição, São Paulo, Editora Companhia das Letras, 2019.

NESTLE, M. **Uma Verdade Indigesta**; [tradução Heloísa Menzen], 1ª Edição, São Paulo, Editora Elefante, 2019.

## AGRADECIMENTOS

Agradecemos a oportunidade de colocar este projeto em prática pela CAPES - Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, a UNISAGRADO e a escola Ada Cariane Avalone, a toda coordenação do Pibid e coordenadores do subprojeto de História, além de todos aqueles que auxiliaram no planejamento e execução deste.