



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA EDUCAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ENSINO DE HISTÓRIA
PROFHISTÓRIA**

ADRIANA CRISTINA DE OLIVEIRA DE ANDRADES

**MEMÓRIA GUSTATIVA DE JOVENS ESTUDANTES:
POSSIBILIDADES DE ENSINO E APRENDIZAGEM HISTÓRICA**

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

**FLORIANÓPOLIS, SC
2023**



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA EDUCAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ENSINO DE HISTÓRIA
PROFHISTÓRIA

ADRIANA CRISTINA DE OLIVEIRA DE ANDRADES

**MEMÓRIA GUSTATIVA DE JOVENS ESTUDANTES:
POSSIBILIDADES DE ENSINO E APRENDIZAGEM HISTÓRICA**

FLORIANÓPOLIS, SC
2023



PROFHISTÓRIA
MESTRADO PROFISSIONAL
EM ENSINO DE HISTÓRIA

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA EDUCAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ENSINO DE HISTÓRIA
PROFHISTÓRIA

Texto apresentado ao Programa de Pós-Graduação em Ensino de História (ProfHistória) da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) como requisito para obtenção do título de mestre em Ensino de História

Orientador: Prof. Dr. Luciano de Azambuja

Linha de Pesquisa: Linguagens e Narrativas Históricas: Produção e Difusão

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Março/2023

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor,
através do Programa de Geração Automática da Biblioteca Universitária da UFSC.

de Andrades, Adriana Cristina de Oliveira
Memória gustativa de jovens estudantes: : possibilidades
de ensino e aprendizagem histórica / Adriana Cristina de
Oliveira de Andrades ; orientador, Luciano de Azambuja,
2023.
106 p.

Dissertação (mestrado profissional) - Universidade
Federal de Santa Catarina, Centro de Filosofia e Ciências
Humanas, Programa de Pós-Graduação em Mestrado Profissional
em Ensino de História, Florianópolis, 2023.

Inclui referências.

1. Mestrado Profissional em Ensino de História. 2. 1.
Memória gustativa 2. Ensino e aprendizagem histórica . I.
Azambuja, Luciano de . II. Universidade Federal de Santa
Catarina. Programa de Pós-Graduação em Mestrado Profissional
em Ensino de História. III. Título.

Adriana Cristina de Oliveira de Andrades

MEMÓRIA GUSTATIVA DE JOVENS ESTUDANTES:
POSSIBILIDADES DE ENSINO E APRENDIZAGEM HISTÓRICA

O presente trabalho em nível de mestrado foi avaliado e aprovado por banca examinadora, em
23/12/2022, composta pelos seguintes membros:

Prof. Luciano de Azambuja, Dr.

UFSC

Prof. Sandor Fernando Bringmann, Dr.

UFSC

Prof.(a) Anita de Gusmão Ronchetti, Dr.(a)

IFSC

Certificamos que esta é a **versão original e final** do trabalho de conclusão que foi julgado
adequado para obtenção do título de mestre em Ensino de História

Sandor Fernando Bringmann, Dr.

Coordenação do Programa de Pós-Graduação

Prof. Luciano de Azambuja, Dr.

Orientador

Florianópolis, 2023.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

AEE	Atendimento Educacional Especializado
ANPUH	Associação Nacional de História
BNCC	Base Nacional Comum Curricular
CEI	Centro de Educação Infantil
EJA	Educação de Jovens e Adultos
ENPEH	Encontro Nacional de Pesquisadores do Ensino de História
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
ICA	Identidade Cultural Alimentar
LIBRAS	Língua Brasileira de Sinais
MEC	Ministério da Educação
ONU	Organização das Nações Unidas
PPP	Projeto Político Pedagógico
TCC	Trabalho de Conclusão de Curso
UFSC	Universidade Federal de Santa Catarina

RESUMO

MEMÓRIA GUSTATIVA DE JOVENS ESTUDANTES: POSSIBILIDADES DE ENSINO E APRENDIZAGEM HISTÓRICA

AUTORA: Adriana Cristina de Oliveira de Andrades

ORIENTADOR: Dr. Luciano de Azambuja

O objetivo deste trabalho foi investigar a Memória Gustativa de jovens estudantes do oitavo ano do Ensino Fundamental de uma escola pública e de uma escola privada da cidade de Brusque, por meio da escrita de narrativas mobilizadoras de possíveis processos de ensino aprendizagem histórica. Nesta relação entre Memória Gustativa, ensino e aprendizagem histórica resumidas nas melhores lembranças de comidas, nas histórias sobre comidas, na mobilização da escrita de narrativas por parte dos jovens estudantes, esta pesquisa procurou se circunscrever no campo da Educação Histórica. Na perspectiva do orientador e da orientação, Consciência Histórica é a competência narrativa de interpretação e orientação das experiências humanas no tempo e espaço. A Consciência Histórica articula e sintetiza a experiência do passado, a interpretação do presente e a orientação do futuro. Este trabalho procurou justificar-se pelo esforço de continuidade a uma nova e instigante linha de pesquisa sobre os usos da Memória Gustativa no ensino e aprendizagem histórica. A pesquisa pretende contribuir apresentando um novo sujeito, o estudante do oitavo ano do Ensino Fundamental, pois trata-se de jovens adolescentes com média de idade de 14 anos, portanto fase da vida recorrentemente associada às Memórias Gustativas juntamente com uma infância recente. Este trabalho pretende dar um primeiro tímido e modesto passo em direção à próxima etapa de apenas sinalizar “perspectivas metodológicas de ensino e princípios epistemológicos de aprendizagem” que apontem possibilidades de relacionar Memória Gustativa, ensino e aprendizagem histórica.

Palavras-chave: Memória Gustativa, ensino, aprendizagem, Consciência Histórica, Educação Histórica.

ABSTRACT

This study aimed to investigate the Taste Memory of young eighth-grade students from public and private elementary schools in the city of Brusque. The research was conducted through narrative writing that mobilizes possible historical teaching-learning processes. This research focused on the field of Historical Education. It examined the relationship between taste memory and historical teaching-learning processes, summarizing it in young students' best memories of food, food stories, and mobilization of narrative writing. From the research advisor's perspective and guidance, Historical Consciousness is the narrative competence of understanding and orientation of human experiences in time and space. Historical Consciousness articulates and synthesizes the past's experiences, the present's interpretation, and the future's direction. This study sought to justify itself by the effort of continuity to a new and intriguing line of research on the uses of Taste Memory in the historical teaching-learning process. The study aims to contribute by presenting a new subject: the eighth-grade elementary school student. The average age of these adolescents is fourteen years old, which is a time in life often associated with Taste Memories from recent childhood. The aim of this study is to take a small, cautious step towards the next stage of identifying "methodological teaching perspectives and epistemological learning principles" that points to possibilities of relating taste memory and the historical teaching-learning process.

Keywords: Taste Memory, teaching, learning, Historical Consciousness, Historical Education.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	10
CAPÍTULO 1: IMIGRAÇÃO ALEMÃ, IDENTIDADE CULTURAL ALIMENTAR E A CUCA EM BRUSQUE.....	25
1.1 IDENTIDADE CULTURAL ALIMENTAR E A CUCA EM BRUSQUE.....	34
CAPÍTULO 2: MEMÓRIA GUSTATIVA, CONSCIÊNCIA HISTÓRICA, FONTE HISTÓRICA E NARRATIVA HISTÓRICA	40
2.1 CONSCIÊNCIA HISTÓRICA, FONTE HISTÓRICA E NARRATIVA HISTÓRICA.....	44
CAPÍTULO 3: PERSPECTIVAS METODOLÓGICAS.....	54
3.1 O CASO DA ESCOLA DA REDE PRIVADA DE ENSINO.....	55
3.2 O CASO DA ESCOLA DA REDE PÚBLICA DE ENSINO.....	67
CAPÍTULO 4: MEMÓRIAS GUSTATIVAS DE JOVENS ESTUDANTES.....	77
4.1 MEMÓRIAS GUSTATIVAS DE ESTUDANTES DO ENSINO FUNDAMENTAL: OS CASOS DA ESCOLA PRIVADA E DA ESCOLA PÚBLICA	79
4.2 AS MELHORES LEMBRANÇAS DE COMIDA.....	80
4.3 QUEM, QUANDO, ONDE E COMO.....	83
4.4 COMIDAS CONHECIDAS E DESCONHECIDAS EM BRUSQUE PELOS ESTUDANTES.....	86
4.5 PORQUE OS ESTUDANTES LEMBRAM DA COMIDA.....	88
4.6 O USO DAS LEMBRANÇAS DE COMIDA EM AULAS DE HISTÓRIA: JUSTIFICATIVAS.....	90
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	95
REFERÊNCIAS	103

INTRODUÇÃO

Este trabalho de pesquisa está intimamente ligado às minhas vivências como indivíduo, como aluna de escola pública durante todo o Ensino Fundamental e Ensino Médio, como moradora de uma região orgulhosa de seus antepassados que migraram em busca de uma vida melhor e como profissional do ensino de História na educação básica de escolas públicas e mais recentemente do setor privado de ensino. Durante minha infância e adolescência mudei de cidade algumas vezes, mas sempre fixei residência em locais de forte imigração alemã e italiana no estado de Santa Catarina. Sendo assim, embora mudasse algumas vezes não havia jamais me sentido como uma estranha nos lugares pelos quais passei. Nunca me senti como uma imigrante, pois os costumes, as festas, os hábitos alimentares sempre foram muito parecidos nos lugares que morei.

Após a adolescência passei a residir na cidade de Brusque que também possui característico histórico de imigração alemã e italiana. Foi em Brusque que me graduei em História no ano de 2006 com um trabalho de conclusão de curso voltado para o entendimento do adolescente como um sujeito que tenta diferenciar-se para poder pertencer a um determinado grupo¹. Considerei pertinente tentar compreender um pouco mais sobre esse universo que estaria em contato durante minha vida profissional com a finalidade de desenvolver estratégias de ensino e aprendizagem que conseguissem superar o desinteresse apresentado por grande parte dos adolescentes para com os estudos, mais especificamente em relação ao ensino e aprendizagem histórica. Ainda morando em Brusque, fiz uma especialização em História Cultural no ano de 2008. Entretanto, as aulas eram ministradas na cidade de Itajaí que, embora seja vizinha da cidade de Brusque, apresenta uma herança cultural diferente em virtude da presença de descendentes de açorianos na região. As aulas da especialização me fizeram reviver o gosto pelo estudo e pela pesquisa. Escrevi sobre a história do cinema na cidade de Brusque², a partir de um artigo que havia escrito enquanto na graduação, e tive contato com vários descendentes de alemães da região através de entrevistas. A partir da especialização passei um longo tempo apenas em sala de aula, sem me dedicar à pesquisa e à vida acadêmica.

¹ ANDRADES, Adriana Cristina de Oliveira de; GIANESINI, Cátia Regina. **Quando ser diferente é ser igual**. Brusque: Unifebe, 2006.

² ANDRADES, Adriana Cristina de Oliveira de. **Reminiscências**: Memórias do cinema no Vale. Artigo 170. Brusque: Unifebe, 2005.

Tenho trabalhado em escolas públicas municipais e estaduais e, mais recentemente, na rede particular de ensino, sempre tendo contato com crianças e adolescentes cujas famílias vinham de diversos estados da federação. Atualmente, também posso citar o contato com alunos vindos da Venezuela e do Haiti; ouvi relatos e presenciei situações de estranhamento e de encantamento por parte de alunos e alunas que estavam tendo contato com costumes bem diferente dos seus, tanto em relação ao modo de falar quanto à alimentação. Apesar da quantidade significativa de estudantes de outros lugares, as salas de aula ainda têm muitos alunos que nasceram na cidade, inclusive profissionais da escola como merendeiras que muitas vezes preparam comidas características da cidade, como a ‘cuca’³, a princípio desconhecida por estudantes de outras regiões.

Entretanto, em um momento da minha vida pude sentir-me como migrante. No início de 2014 havia saído do meu estado e estava residindo em Alagoas. Passada a euforia do primeiro momento em que tudo era novidade e estava ávida por conhecer e experimentar sabores novos, eu me senti como alguns de meus alunos e alunas: deslocada, estranha, ansiando pelo conforto de coisas que me fossem familiares. Em primeiro momento, não parecia ser possível que em um estado dentro de um mesmo país pudesse apresentar hábitos tão diferentes daqueles que eu estava acostumada. Todavia, quanto mais saudade sentia da família e dos amigos que estavam em Santa Catarina, mais diferente eu considerava tudo à minha volta. Uma das maneiras encontradas para me sentir mais próxima das pessoas que estavam distantes foi através da alimentação. Mas como? Uma tentativa era reproduzir os pratos que eu estava acostumada a saborear juntamente com a família e amigos. Um bolo tão comum na região de Brusque, a cuca, era impossível de se encontrar nas panificadoras de Maceió, pois é herança alimentar da colonização alemã que se difere historicamente da colonização de Maceió, Alagoas e do Nordeste como um todo. Mas reproduzir o bolo em casa nem sempre era uma tarefa fácil. Era difícil encontrar alguns dos ingredientes que estava acostumada a fazer uso. Porém, quando a cuca ficava pronta ela tinha o poder de fazer com que me sentisse mais próxima de minha família e amigos que estavam longe. Era comum, ao saborear o primeiro pedaço acompanhado de uma xícara de café com leite, derramar algumas lágrimas em virtude da

³ Massa levedada por fermento de pão, acrescido de uma segunda camada doce, normalmente obtida com frutas da estação sobre a qual coloca-se uma farofa doce crocante. Na cidade de Brusque o bolo é chamado de cuca, mas o nome deriva de *StreuselKuchen* (bolo de flocos em tradução livre), por alguns abreviado como *kutchen*.

saudade e das lembranças que vinham à tona. Algo que hoje me remete à célebre passagem de Antonin Proust e suas *madeleines*:

Levei aos lábios uma colherada de chá onde deixara amolecer um pedaço de *madeleine*. Mas no mesmo instante em que aquele gole, de envolta com as migalhas do bolo, tocou o meu paladar, estremei, atento ao que se passava de extraordinário em mim. Invadira-me um prazer delicioso, isolado, sem noção da sua causa. [...] Por certo, o que assim palpita no fundo de mim deve ser a imagem, a recordação visível que, ligada a esse sabor, tenta segui-lo até chegar a mim. [...] Aquele gosto era o do pedaço de *madeleine* que nos domingos de manhã em Combray [...] minha tia Leôncia me oferecia, depois de o ter mergulhado no seu chá da Índia ou de tília [...] (PROUST, 1979, p.32).

Assim, como percebemos o quanto o sabor mobilizou a memória de Proust ao ler o excerto acima, também eu percebia como o sabor tinha o poder de trazer para o presente as emoções vivenciadas no passado. Foi nesse contexto, de memórias ativadas pelo sabor, que passei a pensar nas situações parecidas que eram vivenciadas por alguns de meus alunos e alunas e que eu não havia dado relevância tempos atrás. Começava a nascer a vontade de pesquisar como a alimentação pode mobilizar os estudantes a aprenderem História e a pensar historicamente.

Durante o tempo que residi em Alagoas não estive atuando em sala de aula por motivos pessoais, mas ao regressar para Brusque busquei novamente colocação como professora de História. Tornei a trabalhar com estudantes das séries finais do Ensino Fundamental, porém agora prestava mais atenção aos relatos daqueles que estavam de alguma forma estranhando os costumes locais: assim surgiu o desejo de voltar aos estudos e à pesquisa. Eu sabia que queria pesquisar sobre memórias mobilizadas pelo sabor e como elas poderiam contribuir para as aulas de História, mas não sabia por onde começar. Outras carências e interesses de aprendizagem me levaram a buscar um curso de mestrado. Este pareceu-me uma ótima oportunidade de continuar minha formação, agregar valor ao meu currículo, pesquisar algo que estava me interessando e que poderia contribuir para o ensino e aprendizagem histórica dos educandos e educandas.

O ProfHistória apresentou-me justamente a possibilidade de articular ensino e pesquisa através de uma pesquisa em ensino de História, na sala de aula de História. A História fazendo sentido na vida prática. Entretanto, eu precisava buscar um conceito teórico e empírico que fundamentasse essa possível abordagem. Assim, foi-me apresentado o conceito de Memória Gustativa proposto pelo professor-pesquisador e

orientador deste trabalho, o Prof. Dr. Luciano de Azambuja. Eu já havia vivenciado a memória do passado sendo trazida ao presente através de um alimento, mas necessitava de uma teoria e um método para fundamentar a pesquisa. Em artigo publicado na Revista Ibero-Americana de Educação Histórica⁴, Azambuja (2018) estabelece uma síntese entre as perspectivas de (PROUST, 1979); (ONFRAY, 1999); (RÜSEN, 2015) para definir inicialmente Memória Gustativa como “o prazer gastronômico no presente que remete a memórias gustativas do passado, e as memórias gustativas do presente que reportam aos prazeres gastronômicos do passado” (AZAMBUJA, 2018, p. 221). São aromas e sabores de comidas e bebidas experimentados no presente que têm a capacidade de fazer emergir do passado memórias gustativas significativas, relevantes, marcantes: lembranças de comidas, comidas que fazem lembrar.

O presente trabalho de pesquisa tem como objeto investigar a Memória Gustativa de estudantes do oitavo ano do Ensino Fundamental de uma escola pública e de uma escola privada da cidade de Brusque, na qual a professora-mestranda ministra as aulas de História. Trata-se de investigar essas narrativas como ponto de partida e catalisadoras de possíveis processos de ensino aprendizagem histórica a partir das memórias gustativas de jovens estudantes do Ensino Fundamental.

Por essa razão, esta pesquisa se circunscreve no campo da Educação Histórica que “investiga a consciência histórica dos sujeitos e a cultura histórica dos artefatos em situações de ensino e aprendizagem histórica” (AZAMBUJA, 2018, p. 203). Segundo Jörn Rüsen (RÜSEN, 2001, p. 57), consciência histórica é “a suma das operações mentais com as quais os homens interpretam sua experiência da evolução temporal de seu mundo e de si mesmos, de forma tal que possam orientar, intencionalmente sua vida prática no tempo”. Nessa perspectiva teórica, a consciência histórica dos jovens estudantes e suas subjacentes memórias gustativas, se expressarão por meio da escrita de narrativas pelos próprios sujeitos da pesquisa, mobilizadas pelas questões de investigação.

As perguntas desta pesquisa em ensino e aprendizagem histórica são:

1. Quais as Memórias Gustativas dos jovens estudantes?
2. As Memórias Gustativas se aproximam ou se diferenciam da cultura gastronômica local?

⁴ AZAMBUJA, Luciano de. Qual a sua melhor lembrança gastronômica? Memória Gustativa a partir de narrativas escritas por estudantes de História da Gastronomia. **Revista Ibero-americana de Educação Histórica**. v.01, n.012 p. 220-226, Ago-Dez/2018.

3. A Memória Gustativa mobiliza o ensino e a aprendizagem histórica?

A partir destas perguntas, o objetivo geral desta pesquisa, é investigar as memórias gustativas dos jovens estudantes do Ensino Fundamental como possibilidade mobilizadora de processos de ensino e aprendizagem histórica. Especificamente pretendemos investigar as memórias gustativas dos jovens estudantes do oitavo ano do Ensino Fundamental; relacionar as memórias gustativas dos estudantes com a identidade alimentar cultural local; identificar memórias gustativas diversas da identidade alimentar cultural local e investigar as possibilidades do uso da memória gustativa na mobilização do ensino e aprendizagem histórica.

Em pesquisa bibliográfica de revisão de literatura realizada na disciplina de História do Ensino de História deste mestrado profissional para a elaboração do estado da arte, nos propusemos a procurar publicações na área do Ensino de História sobre memória gustativa, percebemos que poucos investigadores têm abordado esse tema em pesquisas. Para dar início a esta empreitada buscamos fazer o levantamento de artigos presentes nos anais de encontros da Associação Nacional de História (ANPUH), dos Encontros Perspectivas do Ensino de História, de dissertações de turmas anteriores do programa ProfHistória, do Encontro Nacional de Pesquisadores do Ensino de História (ENPEH), em teses e dissertações da CAPES, na revista eletrônica História Hoje, na Revista Brasileira de História, na revista História & Ensino, na Revista Ibero-Americana de Educação Histórica e na revista História: Questões & Debates.

Sob orientação do professor da disciplina que solicitou o trabalho buscamos, dentro dessas referências acima citadas, por palavras-chaves que pudessem auxiliar na seleção de textos. As palavras-chave que usamos foram *cuca (kuchen)*, imigração alemã, memória gustativa. Também a partir de orientação, delimitamos um período de busca, dez anos, em locais com muitas publicações como por exemplo nos anais da Anpuh. Entretanto, não logramos êxito na maior parte do trabalho, ou seja, na maior parte dos sítios pesquisados não encontramos publicações que atendessem positivamente nossa busca.

Segue um relato resumido da empreitada, enfatizando os trabalhos selecionados. Não encontramos material relevante nos anais da Anpuh, nos registros dos Encontros Perspectivas do Ensino de História, ou em dissertações de turmas anteriores do programa ProfHistória. O mesmo desfecho ocorreu com as pesquisas em revistas já citadas (revista

eletrônica História Hoje, na Revista Brasileira de História, na revista História & Ensino). Já dentro do acervo da CAPES selecionamos dois trabalhos com conceitos de relevância para a pesquisa proposta. O primeiro por tratar especificamente do conceito de memória gustativa, mesmo que o local da pesquisa, o alimento e as identidades sejam diferentes das que encontraremos em nossa jornada. Já o segundo aborda justamente a comensalidade da cuca (*kuchen*) em Blumenau, Santa Catarina, cidade próxima a Brusque e com processo de formação e imigração bem parecidos com o que encontramos na história local.

O primeiro trabalho mencionado foi escrito por Mariana Corção sob o título: *Os Tempos Da Memória Gustativa* (2007). Em 2012, a base deste texto foi publicada em forma de livro com o título *Bar Palácio: Uma História de Comida e Sociabilidade em Curitiba* (2012). A autora Mariana Corção busca os elementos fundantes do conceito de memória gustativa em Marcel Proust, tão bem expressa no romance *Em busca do tempo perdido*, fazendo a relação da noção de tempo que perpassa o tempo social. Ela também busca na filósofa Hannah Arendt elementos que contribuam para o entendimento da relação passado e futuro como forças infinitas que levam o indivíduo a agir reflexivamente (CORÇÃO, 2007, p. 20). Além de Hannah Arendt e Marcel Proust, Corção dialoga com a noção de “memória involuntária” de Walter Benjamin. Segundo a autora:

O sabor da *madeleine* associado ao chá desperta no indivíduo um fragmento de memória, o qual conscientemente o indivíduo é incapaz de resgatar. A memória despertada pelo alimento, posta no âmbito do esquecimento, não seria rememorada se assim quisesse o indivíduo. A narrativa de Proust apresenta a forma pura da memória involuntária definida por Benjamin (CORÇÃO, 2007, p. 20).

Percebemos muito do que temos em mente ao pensarmos nosso trabalho quando Corção (2007, p. 21) argumenta que “a memória gustativa está associada ao cotidiano dos indivíduos, das pessoas e dos grupos”. No discorrer de sua narrativa ela chama a atenção para o fato de que uma pessoa que fez parte das entrevistas e não conseguindo lembrar-se do nome do estabelecimento, falava com convicção do cheiro da comida. São essas lembranças de comidas e bebidas, de memórias ativadas por sabores e cheiros de alimentos que estamos buscando contemplar em nossa pesquisa.

Ao longo da fala do entrevistado o Palácio é pouco citado. Sendo que, inicialmente, ele sequer se lembra do nome, se referindo ao lugar como “restaurante que ficava aberto 24 horas”. O cheiro do frango do Restaurante Palácio (note-se que o entrevistado elege o termo restaurante para designá-lo), contudo, se faz extremamente presente. É esse o retrato resultante da memória gustativa, o predomínio de cheiros e sabores do qual irradiam todo o resto de lembranças que os cercam (CORÇÃO, 2007, p. 48).

O segundo trabalho mencionado trata-se da pesquisa elaborada por Daniela Matthes, que aborda a comensalidade da cuca na região de Blumenau, sob o título *Patrimônio Cultural e Desenvolvimento no Território* (2018): *A Cuca (Kuchen) Como Elemento Emblemático no Médio Vale Do Itajaí - SC*. O texto aborda o aspecto da cuca como identitária, não se prende ao sabor, mas ao fazer, ao procurar os ingredientes, ao passar a receita, ao entender a cuca como parte da identidade formadora da população do Médio Vale do Itajaí, onde localizam-se Brusque e Blumenau. Ele traz dados da região, comparações com receitas de cuca em outros lugares de imigração alemã no Brasil e, inevitavelmente, a memória: “escolhemos o que vamos comer conforme nossas memórias [...]” (BRAGA, 2004 *apud* MATTHES, 2018 p. 36). Segundo a pesquisadora:

Por estar relacionada tão intrinsecamente com as bases de uma pessoa, a comida pode ser um dos principais elementos que despertam memórias e sentimentos, especialmente os ligados à infância, à identidade – que se constrói, também, pela boca. Por isso, a comida pode também despertar certas emoções ligadas às memórias. Alguns alimentos podem nos levar a lembrar de alguém ou de um lugar, através da dimensão afetiva e prazerosa a ele ligada pela lembrança (SILVA, 2000, p. 3; *apud* MATTHES, 2018 p. 36).

Em publicação de 2005, foi localizado na revista *História: Questões & Debates* da UFPR, um texto intitulado *A Alimentação e Seu Lugar na História: Os Tempos da Memória Gustativa* de autoria de Carlos Roberto Antunes dos Santos. O texto em questão refere-se à revisão de literatura que tem como tema a História da Alimentação: “o texto trata do estado da arte relativo ao tema da História da Alimentação, destacando os conceitos, fundamentos e referenciais teórico-metodológicos colocados em evidência por meio de uma importante base historiográfica, com obras, textos e projetos de pesquisa que apontam o lugar da alimentação na História” (SANTOS, 2005, p. 11). Santos, fala sobre sua interpretação acerca do “lugar da alimentação na História”, dando a ele lugar de destaque e relevância dentro das relações humanas:

Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais como espelho de uma época e que marcaram uma época. Neste sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. Enfim, este é o lugar da alimentação na História (SANTOS, 2005, p.12-13).

A priori podemos dizer que o trabalho de Santos faz uma busca de fundamentos da História da Alimentação, mas não faz necessariamente uma referência ao conceito de memória gustativa, pois não é essa a sua principal preocupação de análise. Porém, é extremamente rico no decorrer do texto a quantidade de obras citadas por ele que fazem a trajetória da alimentação em diversos espaços e contextos. Mostrando tanto a mesa de autoridades (reis, presidentes, imperadores), como de pessoas comuns (a alimentação na pré-história, a alimentação dos imigrantes em diversas localidades).

Diante da verificação e constatação que este é um território a ser desbravado com raríssimas pesquisas que abordam a temática, selecionamos dois trabalhos realizados pelo professor-orientador da presente pesquisa. Sendo eles, o trabalho publicado na Revista Ibero-Americana de Educação Histórica, no qual os sujeitos da pesquisa são estudantes do curso superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Santa Catarina, campus Florianópolis Continente 2017⁵, e o outro intitulado *Memórias Gustativas escritas por estudantes de uma turma do curso técnico em cozinha do Instituto Federal de Santa Catarina Campus Florianópolis Continente*, cujos sujeitos já estão mencionados no próprio título, de 2020⁶. Este não foi mencionado durante a produção do estado da arte, por não estar disponível naquele momento. Entretanto, agora tendo o trabalho já disponibilizado, conseguimos promover a comparação entre os dois, pois trazem sujeitos diferentes.

⁵ AZAMBUJA, Luciano de. **Qual a sua melhor lembrança gastronômica?** Memória gustativa a partir de narrativas escritas por estudantes de história da gastronomia. Revista Ibero-Americana de Educação Histórica, volume 1, número 1, p. 200-226, julho/dezembro, 2018.

⁶ AZAMBUJA, Luciano de. **Memórias Gustativas escritas por estudantes de uma turma do curso técnico em cozinha do Instituto Federal de Santa Catarina Campus Florianópolis Continente.** Florianópolis. 2021.

Na Revista Íbero-Americana de Educação Histórica está o trabalho do professor Dr. Luciano de Azambuja sob o título, *Qual a sua melhor lembrança gastronômica? Memória gustativa a partir de narrativas escritas por estudantes de história da gastronomia*⁷. A publicação trabalha o conceito de memória gustativa, o qual é o enfoque proposto pelo nosso trabalho, e faz uso das categorias de análise expostas por Jörn Rüsen que também servirão de fundamentação metodológica em nossa proposta de trabalho. Segundo Azambuja:

A hipótese do trabalho a ser corroborada na pesquisa parte do pressuposto teórico de que as memórias gustativas relevantes recorrentemente estão associadas às memórias de infância e adolescência e às subjacentes relações familiares, afetivas e identitárias. A comprovação empírica da hipótese pode configurar perspectivas metodológicas de ensino e princípios epistemológicos de aprendizagem que vislumbram instigantes relações entre memórias, lembranças, sabores e aromas, ou seja, relações entre Gastronomia e História, interessantes e motivadoras de significativos processos de ensino e aprendizagem de História da Gastronomia enquanto um conhecimento relevante para a formação para a vida prática profissional, pessoal e cidadã de um técnico em cozinha e tecnólogo em gastronomia (AZAMBUJA, 2018, p. 203).

Azambuja traz na concepção formada através de suas leituras, prática de pesquisa e vida prática o conceito de memória e história, ou seja, a transformação de memória em história e seu reconhecimento enquanto ciência e como ela está ligada à formação das identidades. Na interpretação de Azambuja a partir da metacategoria Consciência Histórica de Jörn Rüsen:

Pois é justamente nesse passo que transforma memória em história por meio do trabalho da consciência histórica é que se reconhece a história como ciência. Nessa perspectiva ideal típica, a categoria histórica epistemológica da consciência histórica é a estrutura e a totalidade que abarca, abraça e subsumi a memória. A memória é a substância, a matéria prima, a energia vital da consciência histórica. A memória é o arquivo vivo e morto das lembranças e esquecimentos dos porões e sótãos da grande casa da consciência histórica. A memória é o passado presente, o passado que permanece presente no presente e que permite

⁷ AZAMBUJA, Luciano de. **Qual a sua melhor lembrança gastronômica?** Memória gustativa a partir de narrativas escritas por estudantes de história da gastronomia. Revista Ibero-Americana de Educação Histórica, volume 1, número 1, p. 200-226, julho/dezembro, 2018.

e possibilita a dinâmica da consciência histórica no sentido de distinguir, articular e sintetizar a experiência do passado, a interpretação do presente e a orientação do futuro, constitutivos da identidade temporal, histórica e cultural humana (AZAMBUJA, 2018, p. 207).

É a abordagem da categoria de memória gustativa e sua relação com a consciência histórica que faz com que o texto de Azambuja seja pertinente ao nosso trabalho, pois o nosso trabalho também se propõe a dar continuidade a esta linha investigativa e dar um passo à frente a partir de novos sujeitos de pesquisa: jovens estudantes do Ensino Fundamental. Após a memorável citação de Proust e as memórias despertadas pelas madalenas amolecidas no chá, Azambuja traz uma definição de memória gustativa que podemos associar às hipóteses que temos com relação ao nosso projeto de pesquisa.

O célebre excerto de Proust nos apresenta fundamentos plausíveis para esboçarmos um **conceito inicial de memória gustativa**. No sentido etimológico das palavras, são as memórias associadas a um prazer gastronômico provocado e evocado por alimentos e bebidas: são as lembranças de comidas e bebidas, e são as comidas e bebidas que trazem lembranças (AZAMBUJA, 2018, p. 208, grifos nossos).

O trabalho segue apresentando as narrativas dos alunos ao responderem as perguntas do instrumento de investigação. E o que temos então é um verdadeiro deleite gastronômico. As imagens, sabores e odores saltam das palavras e ganham vida. Mesmo que a maioria das lembranças remetam aos tempos da infância, pode-se perceber uma vivacidade nas memórias, parecem memórias recentes visto a quantidade de detalhes e minúcias com que são relatadas, revividas. O passado torna-se presente durante as narrativas. Abaixo apresentamos apenas uma das narrativas para exemplificar. No relato, uma comida simples torna-se um evento difícil de ser copiado, algo único, cheio de sabor e memórias, repleto de subjetividade e sentimentos:

E assim começa o preparo da melhor comida de vó (do mundo!). Vó Clara pega a couve e enrola todas as folhas e corta muito fino, mas muito fino! (...) Faz um arroz bem branquinho e o senhor feijão. O feijão tem que ser do tipo carioca, ela faz o feijão ficar com um caldinho delicioso, nunca vi o feijão ficar grosso ou empapado. Além disso, ela faz um bife acebolado, que serve segurando com um garfo, **passando o dedão por cima do bife**, para não cair. Então entra a couve, servida da mesma forma com um garfo e **o toque de segurar com o dedão**. (...) É

algo que só existe se você estiver na casa da Dona Clara, na casa da minha vó. (Ingrediente Secreto, Juliana, 28, Lavras, Minas Gerais). (AZAMBUJA, 2018, p. 218, grifos nossos).

Percebemos o passado passando de forma vívida para o presente, estimulado pelo ato de pensar em um alimento que tenha significação. Detalhes fazem parte da significação ‘o dedão no bife’. Um bife, um feijão, uma couve, um arroz branco não são apenas um bife, um feijão, uma couve e um arroz branco. São memórias eternizadas de um tempo, de um ritual, de uma pessoa querida.

O segundo trabalho do professor Dr. Luciano de Azambuja apresenta os sujeitos de um curso técnico subsequente em cozinha, e mais especificamente, da disciplina História da Gastronomia ministrada pelo professor-pesquisador. Azambuja parte dos mesmos construtos teóricos para aplicar o instrumento de investigação, articulando Rösen, Proust e Onfray, procurando transmutar “memórias gustativas em narrativas mestras de orientação.” (AZAMBUJA, 2021, p. 6).

Trechos das narrativas são apresentadas pelo professor-pesquisador como resposta às perguntas do instrumento de investigação. Elas trazem informações com relação à gastronomia, às relações de tempo, ao envolvimento de pessoas queridas, ao espaço em que o alimento era preparado ou degustado, e por fim, às motivações para o preparo ou para o consumo. Azambuja procura estabelecer relações entre os relatos dos estudantes jovens e adultos e as perspectivas teóricas de Onfray, Proust e Rösen. À luz dessas perspectivas, podemos constatar a memória gustativa do presente fazendo lembrar o prazer gastronômico do passado, como nessa narrativa:

“Todos os dias ao entardecer ouvia-se o chiado da panela de pressão no fogão à lenha. Era o feijão sendo cozido lentamente para mais tarde ser triturado e voltar ao fogo enquanto o tempero era preparado, vindo direto da horta de trás da casa. (...) O cheiro e o barulho do encontro do tempero com o feijão eram indescritíveis. (...) Meu tio pega galhos secos de goiaba e faz um fogo de chão e inicia um fogão de pedra pra fazer feijão. A espera pela refeição, a fome e os sabores e cheiros lembraram a época onde minha avó cozinhava sobre fogão à lenha e nos servia depois de um dia de trabalho.” (AZAMBUJA, 2021, p. 11).

Em outra narrativa, o estudante articula passado, presente e futuro estimulado pela pergunta na perspectiva temporal de Rösen: “o passado, lembranças que jamais irei esquecer, o presente quero aprender a cozinhar, o futuro ser um cozinheiro para chegar ao mínimo próximo a esse famoso prato ‘Galinha Caipira’ com muito orgulho.” Nessas

narrativas sobre memórias gustativas, as palavras ganham cheiro, cor, sabor e sentimento. A memória é acessada de modo voluntário, através do instrumento da pesquisa e torna-se história mediante o movimento da narrativa. Este novo trabalho corrobora com os resultados do primeiro, apesar de apresentar um novo sujeito de pesquisa: a memória gustativa mobiliza a articulação entre passado, presente e futuro.

Também utilizamos o trabalho de Márcio Lucena Ishizaka⁸ que tem como sujeitos de sua pesquisa os cozinheiros profissionais para compreender o significado da memória gustativa na escolha de uma profissão ligada à gastronomia. Em seu arcabouço teórico, encontramos referência a autores que coincidem com os utilizados por nós: Azambuja, Proust e Cascudo. Em Azambuja ele busca o conceito de memória gustativa e faz relação entre o conceito do autor aos aspectos familiares: “as memórias gustativas relevantes, recorrentemente estão associadas às memórias de infância, adolescência e as subjacentes relações familiares, afetivas e identitárias.” (ISHIZAKA, 2019, p. 5).

Entretanto, Ishizaka constata que a memória gustativa pode ter aspectos positivos e negativos, evidenciando também a possibilidade de um trauma gustativo: “na Memória Gustativa negativa, da mesma forma pode marcar o indivíduo com a sensação de desprezo, algo ruim, ojeriza por determinado alimento ou situação” (ISHIZAKA, 2019, p.6). Em Proust ele busca a representação da memória gustativa através de sensações que estão carregadas de nostalgia, de saudade, de lembranças de um tempo passado que carrega doces lembranças. Já em Câmara Cascudo, Ishizaka vislumbra a comida e a bebida como registros de memórias que remetem ao tempo e espaço da experiência gastronômica.

Após a tabulação dos dados conseguidos através da aplicação do instrumento da pesquisa, Márcio chegou à constatação de que “86,67% da população questionada afirmam que se tornaram Cozinheiros Profissionais devido às lembranças dos gostos, aromas e sabores que fizeram parte de sua história, enquanto que 13,33% responderam que outros fatores foram determinantes para a escolha da profissão (ISHIZAKA, 2019, p. 16). Os dados obtidos corroboram com sua hipótese inicial de seu trabalho, ou seja, a memória gustativa é elemento importante para a escolha da profissão por grande parte dos profissionais.

⁸ ISHIZAKA, Marcio Lucena. **A influência da memória gustativa na formação do cozinheiro profissional**. Artigo (tecnólogo em gastronomia). Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia - Instituto Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2019. Disponível em: <https://repositorio.ifsc.edu.br/handle/123456789/1263>. Acessado em: 16 de abril de 2020.

Também após o fechamento do estado da arte, fomos agraciados com a indicação, durante a etapa de qualificação, de um trabalho intitulado *A história da alimentação como ferramenta de estudo de história* de Adriana Sassi de Oliveira. Este faz parte de uma pesquisa feita dentro do ProfHistória de 2018 e nos foi indicado pelo professor Sandor Bringmann, mas que não apareceu durante a pesquisa para elaboração do estado da arte. Ao analisarmos o trabalho percebemos uma preocupação muito parecida com a nossa de perceber se a alimentação e ou as memórias a ela ligadas podem contribuir no processo de ensino e aprendizagem históricos. O trabalho de Adriana “pretende, através dele, averiguar o potencial com que a história da alimentação poderá contribuir no processo de construção do conhecimento histórico no cotidiano da sala de aula”. (OLIVEIRA, 2018, p. 14). Como pano de fundo para a aplicação de sua pesquisa Oliveira usa a temática da alimentação durante o medievo e torna sujeito de sua pesquisa aluno do sétimo ano do Ensino Fundamental e do primeiro ano do Ensino Médio. A pesquisadora intenciona fazer uma comparação entre os hábitos alimentares medievais e os hábitos alimentares dos estudantes e suas famílias atualmente (OLIVEIRA, 2018, p. 44). Nesse sentido, pudemos constatar, distinguir e identificar a nossa proposta que é investigar a memória gustativa dos estudantes como ponto de partida significativo para processos de ensino e aprendizagem histórica a partir das relações entre História e Gastronomia.

Durante a banca de qualificação, a professora do Instituto Federal de Santa Catarina, Anita de Gusmão Ronchetti, nos indicou o trabalho *Adaptação da culinária dos imigrantes alemães (Rio Grande do Sul: 1850-1930)* de autoria de Fabiana Helma Friedrich e Nikelen Acosta Witter. Esta pesquisa enfatizou a importância dos livros e dos cadernos de receitas para a preservação dos hábitos alimentares e o valor conferido a estes escritos.

Existe no corpo físico dos cadernos e livros de receitas uma memória viva, portanto, mesmo que distantes do tipo de vida levado pelos seus ancestrais, os imigrantes - ao conservarem e utilizarem estes cadernos - devotaram nisso um respeito a sua cultura de origem. O passado acaba sendo revisitado, vindo à tona, em memórias dos cheiros e gostos peculiares da infância, junto de seus primeiros donos. Perder estes livros seria, igualmente, deixar de preservar os sabores do passado, cortando os seus vínculos com os dias atuais. Daí sua importância dentro da cultura imigrante. (FRIEDRICH; WITTER, 2012, p. 70).

O trabalho segue fazendo a contextualização da chegada dos imigrantes na região da colônia de Santo Ângelo, no Rio Grande do Sul e, as mudanças e adaptações

necessárias para se estabelecer na região, mudanças e adaptações estas que não deixaram de ocorrer na alimentação também e, que auxiliaram na construção da identidade cultural alimentar da região. Para delimitar o conceito de identidade cultural alimentar a professora Anita de Gusmão Ronchetti, também nos fez a indicação do seu artigo em parceria com Silvana Graudenz Müller intitulado *Identidade e comida: gastronomia tradicional de Florianópolis apreciada como patrimônio cultural imaterial*. As autoras trazem o entendimento, sob a perspectiva de Meléndez Torres e Cañez de La Fuente, (2009) de que a cozinha dita tradicional faz parte da herança e da identidade cultural formadora da ICA (Identidade Cultural Alimentar). (RONCHETTI; MÜLLER, 2016, p.41). Em suma, *Identidade Cultural Alimentar* trata-se de um conjunto de conhecimentos e práticas culinárias objetivas e subjetivas que constituem a forma e conteúdo pelas quais determinados grupos sociais se relacionam com a alimentação.

Para concluir esta introdução que intencionalmente incorporou uma breve revisão de literatura de um modesto estado da arte para introduzir o conceito de memória gustativa, este trabalho busca justificar-se pelo esforço de continuidade a uma nova e instigante linha de pesquisa sobre os usos da memória gustativa no ensino e aprendizagem histórica, tendo como sujeitos da pesquisa estudantes adolescentes dos anos finais do Ensino Fundamental. Para propor, analisar e cotejar os dados obtidos em nossa pesquisa serão conceituadas e articuladas as seguintes categorias históricas epistemológicas além da memória gustativa em nosso quadro teórico: Consciência Histórica, Narrativa Histórica e Fonte Histórica na perspectiva do historiador e filósofo alemão Jörn Rüsen⁹. Procuraremos articular uma tripla perspectiva metodológica: as operações processuais da pesquisa histórica adaptadas a uma pesquisa em ensino de história, pressupostos da didática da história, entendida como disciplina que investiga os processos de ensino e aprendizagem histórica (RÜSEN, 2012) e pressupostos da pesquisa qualitativa descritiva da Grounded Theory (FLICK, 2004).

O principal instrumento de investigação desta pesquisa consiste em solicitar aos estudantes que escrevam uma narrativa histórica a partir das seguintes perguntas: **Qual a sua melhor lembrança de comida? Quando, onde, com quem e como era feita esta**

⁹ Atualmente no Brasil vem crescendo as discussões sobre o ensino e a didática da História em que se apresentam os textos sobre teoria da história de Jörn Rüsen como base para se falar em uma história como ciência e ao mesmo tempo não desvinculada da vida humana prática. Seus conceitos, como por exemplo, Consciência Histórica, Narrativa Histórica e Fonte Histórica serviram de embasamento teórico para a prática desta pesquisa.

comida? Por que você se lembra desta comida até hoje? Esta comida é conhecida ou desconhecida na cidade de Brusque? Você acha que estas lembranças de comida podem ser usadas em aulas de história? Por que?

Esta pesquisa qualitativa em ensino e aprendizagem histórica a partir das memórias gustativas de jovens estudantes do Ensino Fundamental se organizará a partir da seguinte estrutura. No capítulo 1, intitulado Imigração Alemã, Identidade Cultural Alimentar e a Cuca em Brusque faremos um breve histórico da herança culinária da cidade de Brusque dando destaque para a cuca enquanto um preparo característico da gastronomia regional catarinense, a partir das contribuições de Mattes (2018). A cuca representará o eixo de conexão com as memórias dos estudantes, que são memórias afetivas, pois ela é parte fundante da minha memória gustativa, que também é afetiva. É o alimento escolhido para “servir de exemplo” de uma memória gustativa que perpassou anos, sofreu modificações, mas é ainda pertinente em nossa análise. Poderia ser outro alimento? Sim! Porém, como dito, ela se justifica por fazer a conexão entre a minha memória e a dos estudantes participantes da pesquisa. No capítulo 2, intitulado, Memória Gustativa, Consciência Histórica, Fonte Histórica e Narrativa Histórica, fundamentaremos o quadro teórico da pesquisa que sustentará a metodologia e a subsequente aplicação do principal instrumento de investigação. No capítulo 3 intitulado Perspectivas Metodológicas, apresentaremos as operações processuais da pesquisa histórica adaptada à didática da história e a subsequente crítica, extração, codificação e sistematização das informações e dados inferidas das narrativas escritas pelos jovens estudantes. No capítulo 4, principal capítulo desta dissertação de mestrado, realizaremos a interpretação histórica das memórias gustativas de jovens estudantes do oitavo ano, com vistas a vislumbrarmos perspectivas de ensino e aprendizagem histórica a partir das lembranças gastronômicas dos jovens. E por fim, nas Considerações Finais, apresentaremos as perspectivas futuras de investigação a partir das memórias gustativas dos jovens estudantes investigados sinalizando possíveis relações entre memória gustativa, ensino e aprendizagem histórica.

CAPÍTULO 1: IMIGRAÇÃO ALEMÃ, IDENTIDADE CULTURAL ALIMENTAR E A CUCA EM BRUSQUE

A história da imigração alemã no sul do Brasil pode ser contextualizada no processo de crise e substituição do trabalho escravo para o trabalho livre assalariado na segunda metade do século XIX. A Lei de Terras, votada poucos dias antes de Lei Eusébio de Queiroz que extinguiu o tráfico negreiro em 1850, visava organizar o país diante do fim previsível e inevitável do trabalho escravo. Com a Lei de Terras e o fim do tráfico negreiro o governo imperial passou a adotar uma política de imigração sobretudo de europeus. A intenção era encontrar mão de obra substituta para o trabalho escravo, agora mais caro e somente abastecido pelo tráfico interprovincial, em um momento em que as lavouras de café se expandiam do Vale do Paraíba escravocrata para o Oeste Paulista com uma mentalidade mais capitalista em relação ao trabalho livre assalariado e à imigração. Por outro lado, a Lei de Terras visava desestimular os pequenos agricultores de subsistência, dificultar a aquisição de terras dos futuros imigrantes, negros alforriados, trabalhadores livres, e por fim, promover o “branqueamento” da população fundamentado em teorias científicas racistas típicas da época do neocolonialismo. Após experiências de erros e acertos da imigração em parceria e subvencionada, sobretudo de trabalhadores italianos para as lavouras de café do oeste paulista, o governo imperial passou a estimular mais a colonização de povoamento do sul do Brasil, principalmente através da imigração de alemães e italianos com destaque nas províncias Santa Catarina e Rio Grande do Sul. As primeiras experiências de criação de colônias alemãs ainda no Primeiro Reinado resultaram em sua consolidação no Segundo Reinado. Em 1824 foi criada a primeira colônia alemã em São Leopoldo no Rio Grande do Sul e em 1829 foi fundada São Pedro de Alcântara em Santa Catarina. Significativamente para este contexto histórico, Joinville e Blumenau foram fundadas por volta de 1850, no mesmo ano da Lei de Terras e do fim do tráfico de escravos que constituem os pilares de mais esta fórmula de sobrevivência da estrutura oligárquica, latifundiária e agroexportadora.¹⁰

¹⁰ Não é objetivo desta pesquisa em ensino fazer uma revisão historiográfica sobre a imigração europeia no sul do Brasil Imperial; nos deteremos na imigração alemã na cidade de Brusque. Entretanto, permaneceremos atentos e críticos em não idealizar e sobrepor a imigração alemã recorrentemente enfatizada na própria linguagem das fontes consultadas em detrimento da invisibilidade, silenciamento, dominação e exploração sobre os indígenas, negros e caboclos.

Apresentaremos uma breve contextualização sobre a história da imigração¹¹ alemã na cidade de Brusque, a sua subjacente identidade cultural alimentar¹² e o papel da cuca como um dos alimentos formadores desta identidade dos descendentes de imigrantes alemães. Como já dito, os primeiros imigrantes alemães chegaram no ano de 1829 com a fundação de São Pedro de Alcântara. No Vale do Itajaí, onde está localizada a cidade de Brusque, os imigrantes alemães começaram a chegar a partir de 1835, tornando-se no início dos anos 1850 um dos principais espaços de colonização europeia do sul do Brasil¹³. Se dirigiram ao sul do país imigrantes de várias regiões da Europa, atraídos pela política de imigração estimulada pelo governo imperial brasileiro. Nos ateremos aos comumente chamados de “alemães” ou “teutos”, mas tendo consciência que mesmo estes advinham de várias regiões e locais do que hoje chamamos de Alemanha. Vinham com a missão de colonizar as terras através de uma agricultura de subsistência e, portanto, passaram a serem denominados de “colonos”¹⁴.

Estamos falando de meados do século XIX, um tempo em que os avanços tecnológicos ainda não possibilitavam uma viagem rápida cruzando o oceano Atlântico. A viagem custava valores que não eram acessíveis para grande parte dos trabalhadores. Nem todo mundo tinha condições de arcar com as despesas de uma viagem de volta à Europa caso não se adaptassem a nova vida em terras brasileiras. Por isso, precisamos

¹¹ Imigração de acordo com dicionário Michaelis: 1. Ato ou efeito de imigrar. 2. Movimento pelo qual um indivíduo ou grupo de indivíduos se estabelece em um país ou região diferente de seu local de origem. 3. Estabelecimento em uma cidade, estado ou região diferente do local de origem, porém dentro do próprio país daquele que imigra. 4. Entrada, estabelecimento ou permanência (definitiva ou não) de pessoas ou grupos humanos em grandes centros urbanos: No Brasil, a imigração de nordestinos para o Sudeste tem sido um fenômeno demográfico relevante. 5. O conjunto dos imigrantes.

¹² Identidade cultural alimentar (ICA): conceito que aborda a cozinha tradicional como formadora da identidade cultural. Criado por MELÉNDEZ TORRES; CAÑEZ DE LA FUENTE, 2009 e corroborado por RONCHETTI e MÜLLER, 2016.

¹³ SEYFERTH, Giralda. **Imigração e etnicidade no vale do Itajaí**. Anais do X Encontro de Geógrafos da América Latina; 20 a 26 de março de 2005; Universidade de São Paulo.

¹⁴ Segundo Seyferth: No seu significado mais geral, a categoria colono é usada como sinônimo de agricultor de origem europeia, e sua gênese remonta ao processo histórico de colonização. Para ser considerado colono não basta ser camponês, embora a condição camponesa seja igualmente essencial como critério de identificação. Também não é qualquer agricultor, pois a definição cabível é a de um pequeno proprietário rural que não emprega mão-de-obra assalariada permanente. Algumas características específicas do campesinato estão presentes como elementos de categorização: trabalho familiar, posse de terras em quantidade suficiente para permitir a atividade de cultivo, produção voltada em primeiro lugar para o consumo doméstico (privilegiando-se, assim, a policultura com criação), participação nas atividades de solidariedade etc. Nesse sentido, consideram-se distintos de outras categorias de produtores rurais, como aqueles que denominam "fazendeiros". A categoria fazendeiro pressupõe a posse de uma área de terras muito maior do que uma colônia, e a utilização de mão-de-obra assalariada.

SEYFERTH, Giralda. **Identidade camponesa e identidade étnica** (um estudo de caso). Anuário Antropológico, [S.l.], v.16, n.1p.31–63, 2018.

Disponível em: <https://periodicos.unb.br/index.php/anuarioantropologico/article/view/6465>. Acesso em: 18 dez. 2021.

compreender que existiam condições na Europa que acabavam por incentivar a vinda de pessoas para o outro lado do Atlântico e havia o interesse do governo brasileiro na vinda destes imigrantes europeus, ou seja, fatores externos e internos convergiam na solução dos problemas enfrentados. Vamos analisar brevemente o que era o caso na Europa. O período a que estamos nos atendo coincide com o período em que ocorreu o processo de unificação da Alemanha, até então composta por uma série de Estados. O território era essencialmente agrário e a vida da maioria do campesinato muito difícil. Segundo Giralda Seyferth:

Vivia dos produtos de sua terra, muito raramente, comia carne, alimentava-se de pão escuro, de queijo grosseiro, de papas de cevada, ou de aveia, de ervilha e de feijões secos e de algumas raízes (...) a introdução da batata desde 1770 atenuou muito os riscos de fome. O camponês produzia o que consumia, não só a alimentação, mas os têxteis: lã, cânhamo, e linho, e as mulheres fiavam e teciam. (SEYFERTH, 1974, p. 21).

Buscar melhores condições de vida aparece como sendo um dos elementos mais importantes para explicar uma mudança radical de local de moradia: ninguém deixa a sua terra se não for por necessidade e ou oportunidade. Para o historiador Oswaldo Rodrigues Cabral, em seu livro intitulado *Brusque: subsídios para a história de uma colônia nos tempos do império*, “a fome forçava milhares de sitiantes alemães a imigrarem, tornando-se uma presa fácil de agentes estrangeiros” (CABRAL, 1958, p. 47) que operacionalizavam o processo de imigração. Eles organizavam as viagens e direcionavam em quais localidades esses migrantes deveriam se estabelecer; esses agenciadores deveriam ter a autorização do governo local para atuarem na captação de imigrantes para o Brasil¹⁵. Somava-se as condições difíceis de sobrevivência de muitos, a falta de unidade entre os camponeses, pois se organizavam de formas diferentes nas várias regiões, pagavam pesados tributos e possuíam tradições que dificultavam o acesso à terra por parte dos herdeiros, ou melhor, o herdeiro era apenas um (podia ser o primogênito ou o filho mais novo dependendo da localidade). Assim, os demais filhos poderiam trabalhar para o irmão que herdou a propriedade, trabalhar para outras famílias ou ainda tentar se aventurar na nascente indústria como proletário. Emilio Willems aborda essa questão em

¹⁵ SEYFERTH, Giralda. **A dimensão cultural da imigração**. Revista Brasileira de Ciências Sociais [online]. 2011, v. 26, n. 77, p. 47-62. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S0102-69092011000300007>>. [Acessado 18 dez. 2021].

sua obra, *A Aculturação dos Alemães no Brasil*. Sobre o direito à herança resta três saídas ao filho excluído, pelo direito de sucessão, da herdade paternal: tornar-se arrendatário; tornar-se assalariado do irmão herdeiro ou de proprietários estranhos; ou abandonar o campo e procurar trabalho na cidade. (WILLEMS, 1946, p. 421). Em suma, o camponês, pequeno proprietário de subsistência, tendia a ser desapropriado dos meios de produção e tornar-se trabalhador livre assalariado tanto no campo quanto no êxodo rural para a cidade.

A questão de herança, pode ser considerado outro elemento que influenciou a vinda de alguns para o sul do Brasil. Abria-se mesmo que não tendo muita certeza das condições, a oportunidade de ser o senhor de suas terras, oportunidade que lhe fora negada pelos costumes em sua terra natal. As terras produtivas não eram muitas para que o pai dividisse em partes para todos os filhos. Deixar tudo para somente um era garantia da permanência do tamanho do lote da família, que conseguiria produzir o suficiente para a sobrevivência, coisa que não aconteceria caso o lote fosse constantemente diminuído pela herança. Contudo, percebemos que se o governo brasileiro se dava ao trabalho de ter agenciadores além mar, é porque interesses existiam por parte deste na imigração de europeus e que, portanto, deveria existir alguma compensação para incentivar ainda mais a vinda destes ao Brasil. Em termos de incentivos dados pelo governo brasileiro, encontramos muitas bibliografias mencionando que os colonos agenciados teriam direito a determinado lote de terra para iniciar o trabalho de agricultura familiar. O tamanho desse lote poderia variar de uma localidade para outra. Também esse colono deveria receber subsídios em forma de numerário do governo para sobreviver por determinado tempo; tempo este em que deveria preparar o lote, construir sua moradia, plantar e ter a possibilidade de se alimentar do fruto de seu trabalho. Willems ao se referir aos subsídios do governo na colônia de São Leopoldo afirma: “a princípio, a colonização estrangeira era feita quase exclusivamente pelo Estado. O governo doava a cada imigrante um lote de 70 hectares, fornecendo ferramentas agrícolas e sementes, e pagando, além disso, subsídios em numerário.” (K. OBERACKER, *Die volkspolilische Lage des Deutschtums in Rio Grande do Sul*, 1936, p. 9 *apud* WILLEMS, 1946, p. 71). Nesse sentido, havia promessas por parte dos agenciadores, do governo brasileiro e dos governos locais que de certa forma davam certas garantias que estimulavam deixar o seu país em busca de uma nova terra no Novo Mundo. Ao chegar nas terras do sul, o colono percebia que seu lote de terra era composto por mata virgem, que precisava de muito trabalho para construir

sua primeira moradia, derrubar a mata e preparar a terra para o plantio. Por vezes, havia demora na demarcação do lote, atraso no envio dos subsídios ou até mesmo eram deixados em lugares que não fazia parte do acordado. Governos europeus, ao saberem das dificuldades enfrentadas pelos colonos, reagiram e passaram a dificultar o trabalho dos agenciadores brasileiros.

Brusque, primeiramente chamada de Colônia Itajahy, foi uma dessas colônias que nasceram a partir da vontade do governo brasileiro. Ainda durante o período regencial leis estabeleceram a criação de duas colônias nos rios Itajaí-Mirim e a subsequente autorização para a atuação de companhias colonizadoras individuais, nacionais e estrangeiras. A política de colonização deu preferência à imigração branca e europeia fundamentada na pequena propriedade familiar de subsistência voltado para ocupação territorial e o mercado interno, mas sem deixar de ser dependente e subsidiária à oligarquia agroexportadora de café que se adaptava à transição do trabalho escravo para o trabalho assalariado. Segundo Seyferth:

O imigrante desejado era o colono povoador e essa categoria oficial foi apropriada pelo senso comum para qualificar etnicamente os "pioneiros" e seus descendentes, distinguindo-os dos outros brasileiros. Os colonos receberam seus lotes "rurais" conforme as determinações legais, inclusive nas regiões onde atuavam empresas colonizadoras particulares. Em cada colônia estava previsto um espaço para o povoado, onde também ficava situado o "alojamento" (quase sempre precário) para os imigrantes que aguardavam a concessão da terra, junto com a casa da administração. (SEYFERTH, 2013, p. 2)

Os primeiros colonos vindos diretamente da Europa com a intenção específica de se estabelecerem na Colônia Itajahy, vieram através de uma empresa de agenciamento, a *Steimann & Cia*; primeiramente chegaram à capital da província, Desterro, hoje Florianópolis, para depois seguir viagem rumo à Colônia Itajahy. A principal rota de difícil acesso às colônias era através dos rios Itajaí-Açú e seu afluente o Itajaí-Mirim que passa pela cidade de Brusque. As terras da colônia já haviam sido demarcadas, mas não os lotes dos colonos. Esse era um dos entraves que aconteciam costumeiramente: ter que aguardar um longo tempo para poder começar a trabalhar em seu lote. Ao chegarem, os novos colonos, encontraram aqui pessoas de outras colônias que exploravam a extração de madeira no local, tendo inclusive, montado serrarias. Os primeiros imigrantes não encontraram um alojamento do governo como prometido e foram acolhidos no engenho de farinha de Pedro Werner; problema comum era ter que aguardar a demarcação das

terras. A realidade também não se apresentava tão ideal como aquela apresentada pelos agenciadores.

Willems comenta em seu livro *Aculturação dos alemães no Brasil* sobre o caso da entrevista concedida por um senhor em 1931. Este senhor, morador da Guabiruba que ainda fazia parte do município de Brusque, era o último sobrevivente da primeira leva de imigrantes badenses que chegaram em 1850. Na entrevista o senhor cita que sua região e seus conterrâneos, não tinham a necessidade de migrarem, mas foram convencidos pelos agenciadores de que as oportunidades no Brasil eram excelentes e assim venderam suas propriedades e embarcaram rumo a uma nova vida na América¹⁶. O Brasil era apresentado como o País da Cocanha, uma terra maravilhosa em que não se precisava trabalhar arduamente para se ter os benefícios da terra, uma “Terra Prometida”, aos moldes bíblicos.¹⁷ Contudo, a realidade quase sempre é diferente e mais difícil do que as promessas das companhias colonizadoras. Havia a densa Mata Atlântica para desbravar, desmatar e preparar a terra para o plantio e naturalmente existiam animais selvagens, venenosos e transmissão de doenças locais. Precisavam adequar sua alimentação, sua habitação e seu vestuário a uma nova realidade ambiental, climática e cultural. O governo quase sempre não cumpria suas promessas atrasando e demorando o envio dos subsídios e a demarcação de terras. E principalmente a questão humana era desconsiderada, pois essas terras demarcadas não eram desabitadas: os donos naturais eram os povos originários indígenas encurralados pela expansão vicentista e a colonização açoriana no litoral, o tropeirismo estancieiro no Oeste e agora diante da imigração europeia no Vale do Itajaí.

Nessa hierarquia de interesses e dificuldades, os imigrantes foram se adaptando à nova e difícil realidade procurando substituir formas de se alimentar, vestir e morar em função das necessidades que se apresentavam. Emilio Willems nos mostra no excerto abaixo, algumas dessas substituições feitas pelos colonos:

Dizíamos que certas necessidades condicionadas ao meio físico forçaram os colonos a substituir elementos antigos. As substituições deram-se principalmente no campo tecnológico afetando sobretudo os padrões da alimentação, habitação, indumentária, lavoura, criação e transporte. Boa parte das perdas e aquisições culturais ocorreu meramente em função do meio físico diferente. De outro lado, as

¹⁶ WILLEMS, Emilio. *A Aculturação dos Alemães no Brasil*: Estudo Antropológico Dos Imigrantes Alemães e Seus Descendentes no Brasil. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1946, p. 57.

¹⁷ MAFFEZZOLLI, Graziela. In NIEBUHR, Marlus (Org.). *Brusque 150 anos*: Tecendo uma História de Coragem. Brusque: Prefeitura de Brusque, 2012, p. 66-67

mudanças culturais estão, de tal maneira entrelaçadas com as condições econômicas do meio que seria muito difícil ou mesmo impossível separar o fator mesológico do fator econômico. (WILLEMS, 1946, p. 228).

Segundo Graziela Maffezzoli “o imigrante alemão encontrou sua terra prometida, mas descobriu de maneira mais adversa, como eram distorcidas as propagandas feitas na Europa sobre o Brasil.” (MAFFEZZOLLI, 2012, p. 70). O meio físico e o clima já se apresentavam como dificuldades a serem superadas pois as roupas trazidas não se mostravam adequadas para o clima subtropical da região e o material de que era confeccionado não se mostrava economicamente viável de acordo com a nova realidade enfrentada. A lã e o linho foram substituídos pelo brim e a chita, “O terno de lã e a camisa de linho eram rapidamente substituídos pelo terno de brim e a camisa de chita ou morim.” (WILLENS, 1946, p.235). O calçado tornava-se um acessório utilizado apenas em momentos especiais, para os que possuíam: “aos domingos, a caminho da missa, os colonos carregam o seu único par de sapatos em baixo do braço.” (WILLENS, 1946, p.235-236).

Transporte e comunicação também apresentavam grandes dificuldades. A província de Santa Catarina estava longe do eixo econômico brasileiro e teve a maior parte de seus caminhos abertos por tropeiros e ou colonos. Em muitos lugares chegava-se por meio de picadas, nas quais conseguia-se passar com mulas ou cavalos. Onde as picadas haviam se transformado em caminhos encontrava-se espaço para o uso do carro de boi e carroças¹⁸. Todavia, a navegação fluvial foi muito utilizada, principalmente para o transporte de madeira, além da navegação pelo mar entre cidades próximas. Willens chama a atenção para as observações do Dr. Phil Wettstein que se espanta ao comentar que “no começo do século 20, a grande maioria das pessoas influentes dos municípios de Joinville, Blumenau e Brusque nunca viajara mais de 75 km em direção ao interior” (WILLENS, 1946, p. 157). Essa precariedade na locomoção encarecia os produtos vindos de outras colônias, de outras províncias e de fora do Brasil. As dificuldades enfrentadas pelo transporte e comunicação, serão sentidos nas comunicações oficiais já que a Colônia Itajahy estava subordinada ao Governo da Província e este subordinado ao Governo

¹⁸ WILLEMS, Emilio. **A Aculturação dos Alemães no Brasil**: Estudo Antropológico Dos Imigrantes Alemães e Seus Descendentes no Brasil. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1946, p. 238.

Imperial. O isolamento da colônia sempre foi uma preocupação para o seu diretor o Barão Von Schneeberg¹⁹.

No quesito habitação, nossos imigrantes, também precisaram de muita adaptação ao meio em que foram inseridos. A rapidez e falta de recursos com que a primeira moradia precisava ser construída, fazia com que essa não fosse muito além de uma cabana no início. Procuravam um local de água corrente para a construção da morada fazendo uso do que a própria floresta tinha a oferecer: o rancho provisório era composto por quatro caibros, coberto por folhas de palmeira e o soalho não passava de barro batido. A maioria das paredes era composta de ripas de palmito. As casas de madeira beneficiada, ou seja, serradas na serraria, demoraram a aparecer e quando foram construídas a primeira choupana não era destruída e passava a ter outra serventia. Quando da instalação de olarias surgiu a possibilidade de casas de tijolos. Mesmo quando estes eram utilizados ainda faziam parte de uma arquitetura que utilizava madeira em conjunto com os tijolos aparentes. O chamado estilo enxaimel, tão comentado e valorizado como sendo herança cultural dos imigrantes alemães, não foi utilizado indiscriminadamente, visto ao alto custo em comparação com os demais tipos de construção e seus respectivos materiais.

O governo imperial considerava que a região sul do Brasil necessitava ser povoada, ou seja, o governo desconsiderava completamente as populações autóctones da região. Dentre os problemas enfrentados podemos destacar os conflitos com os Xokleng, povos originários da terra, nação de caçadores e coletores que se deslocavam entre o planalto catarinense e o litoral. Essas pessoas estavam habituadas a proverem seu sustento diretamente do ecossistema em que estavam inseridos. Por isso, sua área de atuação era grande, pois havia a constante necessidade de mudança a fim de garantir a sobrevivência do grupo não esgotando os recursos naturais. Viviam em regime de comunidade primitiva e desconheciam a noção de propriedade privada da terra que o europeu trazia já arraigado e que usavam para justificar a sua apropriação²⁰. Robson Galassini em seu texto *XOKLENG: a trajetória de um povo frente ao processo de imigração europeia no século XIX*, nos apresenta resumidamente a imigração sazonal dos Xokleng:

Os Xokleng, em suas andanças, procuravam por alimentos nesse amplo território, porque cada uma das regiões apresentadas - litoral e planalto

¹⁹MAFFEZZOLLI, Graziela. In NIEBUHR, Marlus (Org.). **Brusque 150 anos: Tecendo uma História de Coragem**. Brusque: Prefeitura de Brusque, 2012, p. 71

²⁰ GALASSINI, Robson. In NIEBUHR, Marlus (Org.). **Brusque 150 anos: Tecendo uma História de Coragem**. Brusque: Prefeitura de Brusque, 2012, p. 25-28.

- oferecia diferentes tipos de recursos e em estações diferentes. No inverno era no planalto que realizavam suas atividades de caça e coleta, procurando pelas pinhas e os animais que vinham a sua procura. Na área entre o planalto e o litoral encontravam grande diversidade de frutos, raízes e animais à disposição. Por essa razão, praticavam aquilo que descrevemos como nomadismo sazonal ou estacional. (GALASSINI, 2012, p. 28).

O fato de preferirem o litoral durante a primavera e o verão explica o fato de que a maioria dos conflitos entre colonos e nativos acontecerem nessa época. Quando falamos em conflitos estamos nos referindo a disputa pela terra entre as populações originárias e os colonos imigrantes que organizaram expedições paramilitares para combater e exterminar os nativos que resistiam à sua ocupação: os chamados infames “bugreiros”. O conflito entre indígenas e os imigrantes era algo praticamente inevitável, pois o nativo estava protegendo o seu território ancestral e necessário para a sua sobrevivência. Para os grupos originários o imigrante era o invasor, este alterava a região, interferindo diretamente nos meios de sobrevivência do indígena. Para o imigrante, o nativo estava em uma área que era sua propriedade por direito concedido pelo Governo Imperial, o que não fazia o menor sentido para o nativo. Sobre a região do Vale do Itajaí, Galassini escreve:

Na região do Vale do Itajaí, a sucessiva entrada de imigrantes e a criação das colônias, com maior intensidade a partir de 1850, com a criação da Colônia Blumenau e, em 1860, a Colônia Itajahy (Brusque), os nativos foram perdendo espaço em seu território. Suas áreas de caça e coleta eram reduzidas continuamente. O encontro entre nativos e colonos se tornou mais frequente e os conflitos iminentes. (GALASSINI, 2012, p. 330).

Em carta enviada ao presidente da província, o próprio administrador da Colônia Itajahy, Barão Von Schneeberg, solicitou que fosse enviado homens e armamentos a fim de combater os chamados “bugres”. Nesse contexto de conflito pela terra, um imigrante reivindica: “A fim de colocar ultimamente os piquetes dos soldados, que tem de formar o cordão de defesa contra a agressão dos bugres, julgo necessário 10 soldados mais, para ter, com os 15 que já existem, 25 praças disponíveis, distribuídos em 5 piquetes, e peço armamento e munição para todos, pois nenhum tem. (SCHNEEBURG *apud* GALASSINI, 2012, p. 37). Entretanto, não raro as opiniões se dividiam, enquanto para o colono o nativo era visto como um selvagem que precisava ser exterminado, pois atrapalhava sua empreitada e era considerado perigoso e selvagem; para outros existia a

necessidade de protegê-los, pois viam o estrangeiro como o verdadeiro invasor. O resultado desses embates já nos são amplamente conhecidos e figuram na realidade atual da drástica redução das populações nativas, a extinção de outras e a sua luta por terem suas terras demarcadas em reservas que possibilitem a manutenção de seu modo de vida ancestral e a sobrevivência de seu povo. Nessa disputa territorial, política e cultural entre imigrantes e povos originários todos nós conhecemos bem os resultados desiguais que continuam a se reproduzirem com avanços e resistências nos tempos presentes.

A maioria dos colonos se dedicou a agricultura familiar de subsistência. Aprendeu a utilizar a coivara, ou seja, a queimada para o desmatamento e preparo do solo para o cultivo das espécies da região. Acostumado que estava ao consumo do trigo, da aveia e do centeio veio a perceber que estes não se adaptavam às condições do sul do Brasil. Aprenderam e se apropriaram dos conhecimentos e técnicas indígenas para a produção da farinha de mandioca e do fubá, a farinha de milho, que foram fundamentais para a sua adaptação e sobrevivência em novas terras do sul do Brasil o que acarretou na formação de uma identidade cultural alimentar que na cidade de Brusque nos apresenta a tradicional cuca.

1.1 IDENTIDADE CULTURAL ALIMENTAR E A CUCA EM BRUSQUE

A partir do trabalho *Identidade e comida: gastronomia tradicional de Florianópolis* apreciada como patrimônio cultural imaterial, de autoria das professoras de Cozinha Brasileira do Instituto Federal de Santa Catarina, Anita de Gusmão Ronchetti e Silvana Graudenz Müller, procuraremos nos apropriar, definir e operacionalizar o conceito *Identidade Cultural Alimentar* na perspectiva do nosso trabalho. Segundo as autoras, a gastronomia faz parte da formação da identidade dos indivíduos e das localidades formando o conhecimento cultural gastronômico particular e coletivo. Nesse sentido, a gastronomia se apresenta como conhecimentos fundamentados em saberes que estão inseridos nas sociedades, o que por sua vez, acaba fomentando os regionalismos gastronômicos encontrados nas culturas locais. A gastronomia pode expressar a identidade cultural de determinado grupo, pois envolve os saberes daqueles indivíduos que se identificam como pares; segundo as autoras “não há alimentação sem um contexto sociocultural.” (RONCHETTI e MÜLLER, 2016, p. 39).

A alimentação apresenta muito mais do que comidas e bebidas, pois é repleta de subjetividades constitutivas das identidades. A alimentação é cultural e simbólica; constitui um processo que vai além da escolha dos ingredientes, o modo específico com que os ingredientes são medidos, a sequência com que são misturados, o recipiente que o recebe, o processo de conservação, a louça escolhida para servir: “percebe-se que o alimento é uma forma material de externalizar valores, significados e recursos de uma cultura.” (RONCHETTI e MÜLLER, 2016, p. 39). Desta mistura de alimentação, cultura e identidade tem-se a formação do conceito de Identidade Cultural Alimentar, o qual as autoras baseiam sua concepção nos escritos de Meléndez Torres e Cañez de La Fuente, (2009):

Mientras que por prácticas culinarias entendemos tanto a los sustratos materiales tangibles en cuanto a la acción práctica como la adquisición, las técnicas y procedimientos de elaboración, condimentación, conservación, presentación y consumo de los alimentos. Ambos aspectos, saberes y prácticas, están asociados al momento de su transmisión o al hecho mismo de cocinar. Se trata de saberes y prácticas que posuen un corpus de conocimiento práctico y subjetivo. A esto lo define como Identidad Cultural Alimentaria (ICA). (MELÉNDEZ TORRES; CAÑEZ DE LA FUENTE, 2009, p. 183).

Em suma, identidade cultural alimentar trata-se de um conjunto de conhecimentos e práticas culinárias objetivas e materiais, mas também subjetivas e simbólicas que constituem a forma e conteúdo que determinados grupos sociais se relacionam com a alimentação. Ronchetti e Müller concluem que a cozinha dita tradicional faz parte da herança e da identidade cultural formadora da ICA (Identidade Cultural Alimentar) (2016, p.41).

Procurando estabelecer relações entre a identidade cultural alimentar de influência alemã e o alimento de referência escolhido por esse trabalho, a cuca, da mesma forma que o imigrante teve que se adaptar às condições da colônia quanto ao que vestir, como se locomover ou como construir suas casas, a adaptação chegou inevitavelmente à alimentação. As dificuldades dos primeiros tempos com relação ao transporte acabavam por encarecer os produtos vindos de outros lugares, fazendo com que o colono necessitasse ainda mais adquirir os hábitos alimentares locais. Não foi só a introdução da farinha de mandioca e de milho no lugar do trigo, da cevada e da aveia, mas muitas outras introduções e substituições alimentares foram realizadas. Entre os pertences das famílias que migraram para o Brasil, certamente foram trazidos entre os alfabetizados, cadernos de receitas. Outras tantas vieram nas mentes, vivências gravadas pela prática e pela visualização constante do preparo. Mas nem todas foram possíveis de serem preparadas,

em virtude das condições locais já descritas. Outras tantas foram adaptadas conforme a possibilidade, a necessidade e a criatividade.

A carne fresca, o queijo, o leite, a manteiga e a batatinha, por exemplo, foram substituídas pelo charque, pela banha, pelo feijão. O sal, produto de difícil acesso, muitas vezes era obtido raspando o toucinho que vinha de outras colônias ²¹. As dificuldades alimentares fizeram com que no ano seguinte ao da formação da Colônia Itajahy, os colonos já estavam cultivando alimentos variados como arroz, milho, batata, inhames, taiá, mandioca e café. Dois anos depois já se tinha cana-de-açúcar, tabaco e árvores frutíferas²². Entretanto, algumas necessidades precisavam do comércio realizado nos armazéns estabelecidos nas sedes das colônias para serem supridas cujos alimentos nem sempre estavam em condições excelentes para o consumo. Willens traz em seu livro já citado, um relato nauseante das condições em que alguns produtos eram encontrados à venda na colônia Blumenau, vizinha da colônia Itajahy.

Lá se vê uma barrica cheia de toucinho de Santos chamado assim porque veio de Santos. Na tampa colocou-se um pêso provavelmente porque, de outro modo, os bichos levariam o toucinho. Deixemos de levantar a tampa em consideração aos nossos nervos olfativos. Num canto, jogado ao chão, há um fardo de carne seca, mas em que estado! Coberta inteiramente de uma espessa camada de bolor vermelho e sujeira, a carne representa um digno complemento do toucinho ao qual se assemelha também quanto ao cheiro. Além disso, cada freguês parecia julgar como dever de cortesia de usar o fardo, pelo menos uma vez, como escarradeira. Os próprios cães sentiam-lhe tanta náusea que manifestavam o seu desprêso de uma maneira tipicamente canina. Entre o toucinho e a carne sêca há alguns sacos de feijão carcomido completamente por vermes e besourinhos. Havia sal, mas sal grosso e sujo do mar, não o sal que podemos comprar hoje. Viam-se ainda alguns sacos de farinha de mandioca. Açúcar, farinha de trigo e arroz eram considerados artigos de luxo que raramente estavam à venda. ("Plaudereien ei'nes alten Blumenauer Ko]onisten" in Gedenkbuch etc. op. dt., p. 47. *apud* WILLENS, 1946, p. 139-140)

Tal relato entra em choque com a gastronomia atual da cidade de Brusque, orgulhosa de suas heranças europeias em específico a descendência alemã. Mas corrobora com Ishizaka e a possibilidade de uma memória gustativa ruim. Um dos pratos amplamente difundidos na cidade como formador de identidade de suas origens alemãs é a cuca – conforme explicamos anteriormente este é o nome que se usa atualmente, mas é

²¹ MAFFEZZOLLI, Graziela. In NIEBUHR, Marlus (Org.). **Brusque 150 anos: Tecendo uma História de Coragem**. Brusque: Prefeitura de Brusque, 2012, p. 74.

²² Idem

sabido que foi passando por alterações com o passar do tempo. Na Alemanha é conhecido como *StreuselKuchen*, aqui em Brusque foi sendo abreviado como *Kuchen* e hoje é chamado apenas de cuca²³. Essa espécie de bolo, era originalmente feito com uma massa de trigo branco, levedado através de fermentação biológica, coberta com frutas da estação (sendo comum na Alemanha as coberturas de damasco, ameixa, creme, queijo, pêssego, mirtilo, framboesa, morango ou compotas), recebendo como última cobertura uma camada de farofa doce, feita da mistura de manteiga, açúcar e trigo. O bolo que hoje faz parte da cultura da cidade, que se encontra em qualquer panificadora da região, que várias pessoas sabem fazer seguindo uma receita ou apelando para a memória, e que por fim, que motivou a criação de um festival anual, não era no início da colônia uma iguaria facilmente encontrada na mesa do colono.

A cidade de Brusque, seus imigrantes de origem predominantemente alemã e sua gastronomia estão no calendário anual de festas. A Fenarreco, Festa Nacional do Marreco, existe desde 1985. Seu prato principal é o marreco recheado com repolho roxo²⁴. O Festival Nacional da Cuca entrou para o calendário de festas em 2014, promovendo inclusive concurso para a escolha da melhor cuca²⁵.

Daniela Mattes, nos apresenta pesquisa qualitativa feita em municípios do Médio Vale do Itajaí, onde situa-se Brusque, corroborando com a concepção da culinária e comensalidade da cuca como formadora de identidade²⁶. Ela reconhece o valor sentimental que o prato tem nos relatos dos entrevistados ao colocar que “A memória afetiva em torno da Cuca (Kuchen) ganha contornos nítidos [...]” (MATTES, 2018, p. 8). Nos primórdios da colonização temos a escassez da maior parte dos ingredientes que compõem a receita tradicional da cuca. Um exemplo clássico é a farinha de trigo. Conforme já comentamos, essa cultura não frutificou adequadamente no sul do país e

²³ MATTHES, Daniela; CHECCUCCI, Marilda. **Território, Campesinato e Tradição: A Cuca (Kuchen) Como Elemento Emblemático da Alimentação no Médio Vale do Itajaí e Sua Relação Com o Desenvolvimento Local.** *Revista Práxis, [S. l.]*, v. 1, p. 81–104, 2018. DOI: 10.25112/rpr.v1i0.1537. Disponível em: <https://periodicos.feevale.br/seer/index.php/revistapraxis/article/view/1537>. Acesso em: 15 maio, 2020. p. 94.

²⁴ <https://www.brusquememoria.com.br/site/noticia/1/Conheca-a-historia-da-Fenarreco>. Acessado em: 12 de dezembro de 2021.

²⁵ <https://rnonline.com.br/associados/jornal-em-foco/2.1337/prefeitura-de-brusque-lan%C3%A7a-festival-nacional-da-cuca-1.1646895>. Acessado em: 12 de dezembro de 2021.

²⁶ MATTHES, Daniela; CHECCUCCI, Marilda. **Território, Campesinato e Tradição: A Cuca (Kuchen) Como Elemento Emblemático da Alimentação no Médio Vale do Itajaí e Sua Relação Com o Desenvolvimento Local.** *Revista Práxis, [S. l.]*, v. 1, p. 81–104, 2018. DOI: 10.25112/rpr.v1i0.1537. Disponível em: <https://periodicos.feevale.br/seer/index.php/revistapraxis/article/view/1537>. Acesso em: 15 maio, 2020. p. 7-12

precisava vir de outras partes, tornando-a um produto caro e que era legado normalmente para as datas comemorativas mais importantes como o Natal ou o aniversário de uma pessoa muito importante na família. Um dos pratos nos quais a farinha de trigo era utilizada era na feitura da cuca. Mesmo passado um certo espaço de tempo entre o início da colonização alemã no sul do Brasil e os relatos trazidos por Mattes, ainda assim percebemos que fazer a receita da cuca, o mais próximo possível da trazida da Alemanha, não era uma tarefa fácil. Conseguir os insumos era uma tarefa que demandava esforço, seja para conseguir o dinheiro necessário, seja para se adequar à logística empreendida.

Mattes traz o seguinte relato:

Apesar de a receita tradicional de Cuca (Kuchen) conter farinha de trigo refinada, ovos, açúcar e manteiga ou banha, nem sempre a receita original era seguida, [...]. Ela conta que, apesar de morarem numa área rural e viverem da agricultura familiar, os insumos não eram de fácil acesso. Em caso de falta, a Cuca (Kuchen) era feita sem trigo, mas com farinha de milho, cobertura com bananas ou sem frutas, e o açúcar branco era substituído por melado ou açúcar grosso. A manteiga era substituída por banha. (MATTES, 2018, p. 10).

As adaptações foram seguindo, a fermentação natural obtida através da fermentação da garapa e que fazia com que a massa fosse preparada de véspera, foi substituída pelo fermento biológico fresco, e depois pelo fermento químico. Hoje a maior parte dos comensais da cuca a compram pronta nas padarias da cidade, onde escolhem o tipo de fermentação preferida (fermento biológico fresco, fermentação natural lenta, fermento químico), a massa utilizada (bolo ou pão), a gama quase sem fim de coberturas (com frutas frescas, compotas, geleias, chocolate, doce de leite, queijo, vinho, apenas farofa), o tipo de farofa (com base de manteiga, banha, com raspas de limão), acrescido ou não de nata. Em alguns lugares da região já se encontra uma versão salgada da iguaria, feita a partir da linguiça Blumenau, também famosa na região e que compõe diversos pratos.

Em nosso trabalho, a comensalidade da cuca em Brusque, foi usada para exemplificar o conceito operacionalizado de memória gustativa, chamando a atenção para um prato da região considerado parte da identidade²⁷ de uma comunidade. Poderia ser

²⁷ Identidade segundo Hall: [...] a identidade é realmente algo formado, ao longo do tempo, através de processos inconscientes, e não algo inato, existente na consciência no momento do nascimento. Existe

utilizado outro prato, e antecipamos que outros surgirão através dos sujeitos de nossa pesquisa, pois “a comida pode também despertar certas emoções ligadas às memórias. Alguns alimentos podem nos levar a lembrar de alguém ou de um lugar, através da dimensão afetiva e prazerosa a ele ligada pela lembrança” (SILVA, 2000, p.3; apud Mattes, 2018 p. 36)). Pois é justamente neste sentido de diferenciar memórias gustativas relacionadas à identidade cultural alimentar local e de outras regiões do país que procura se nortear a nossa pesquisa. Mas afinal, o que é memória gustativa? De que forma a memória gustativa se relaciona com a consciência histórica e a sua manifestação por meio da narrativa histórica e fontes históricas?

sempre algo ‘imaginário’ ou fantasiado sobre sua unidade. Ela permanece sempre incompleta, está sempre ‘em processo’, sempre ‘sendo formada’ (HALL, 2006, p. 38).

CAPÍTULO 2: MEMÓRIA GUSTATIVA, CONSCIÊNCIA HISTÓRICA, FONTE HISTÓRICA E NARRATIVA HISTÓRICA

Nosso objeto principal de análise são as memórias gustativas dos estudantes do oitavo ano de duas escolas do município de Brusque: uma escola privada e uma pública. A escolha do oitavo ano se deu em função da experiência da professora-pesquisadora e pelo fato de que para aplicar a pesquisa foi nos solicitado pelas escolas que esta deveria se relacionar com os conteúdos programáticos previstos no currículo escolar. Como é no decorrer do oitavo ano que as imigrações para o sul do Brasil são abordadas pelos materiais didáticos, foram estas turmas escolhidas para participação na pesquisa. Encontrar outras pesquisas sobre memória gustativa e sobre a comensalidade da cuca na região foi, desde o princípio o foco de nossa atenção para escrever o estado da arte. Pesquisar, selecionar e analisar o que outros pesquisadores escreveram sobre o assunto é o passo inicial de qualquer pesquisa para uma dissertação de mestrado. Entretanto, este primeiro passo não nos trouxe muito material para análise, como já evidenciamos anteriormente na introdução: o lado negativo é que se trata de um tema ainda a ser desbravado; o lado positivo é que se trata de um tema ainda a ser explorado pelas pesquisas em ensino de história.

Todavia, a primeira questão apresentada após a seleção dos trabalhos foi delimitar um conceito de memória gustativa que contribuísse para o entendimento de nossa proposta. Assim, encontramos na publicação do professor Dr. Luciano de Azambuja uma síntese do conceito de memória gustativa a partir das perspectivas de (PROUST, 1979), (ONFRAY, 1999) e (RÜSEN, 2015): Memória gustativa é “o prazer gastronômico no presente que remete a memórias gustativas do passado, e as memórias gustativas do presente que reportam aos prazeres gastronômicos do passado” (AZAMBUJA, 2018, p. 210). Nesse sentido, memória nos reporta à história e gustativo nos remete à gastronomia, em outras palavras, memória gustativa nos remete à História da Gastronomia. Segundo Brillat-Savarin:

Gastronomia é o conhecimento fundamental de tudo o que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta. Assim, é ela a bem dizer, que move os lavradores, vinhateiros, os pescadores, os caçadores e a numerosa família de cozinheiros, seja qual for o título ou a qualificação sob a qual disfarçam sua tarefa de preparar alimentos [...]. A gastronomia governa a vida inteira do homem. (BRILLAT-SAVARIN, 1995. p. 57-58).

O ser humano é o único ser capaz de misturar, processar, compor, combinar, dosar, modificar alimentos e transformá-los em algo muito diferente de seu estado *in natura*. A gastronomia é uma possibilidade humana. Em trabalho recente de Azambuja, encontramos uma definição de gastronomia, que agrega em nosso trabalho entendimento necessário para fundamentar teoricamente nossa proposta.

Gastronomia é o conhecimento fundamentado na experiência humana de coleta, caça e pesca; agricultura e pecuária; conservação, fermentação, armazenamento; transporte, divulgação e comercialização; criação, preparação, cocção; serviço, consumo, digestão e múltiplas significações de alimentos e bebidas, sobre determinadas relações sociais de produção. (AZAMBUJA, 2020, p. 3)

A partir deste conceito histórico e de toda a cadeia de produção envolvida, gastronomia não é apenas o ato de se alimentar, ou até mesmo de preparar uma refeição, ela está relacionada a todo conhecimento e a intencionalidade que torna o processo de alimentação humana diferente do processo realizado por outros seres vivos. Os seres humanos despendem grande energia ao organizar sua estrutura alimentar. Muitos saberes e tecnologias são mobilizados até se obter o produto final da alimentação. A alimentação movimenta mercados em todos os países e são várias as modalidades de alimentação: comida rápida, alimentos para receber em casa, cardápios elaborados, comidas regionais, alimentos integrais, dietas ricas em proteína animal, dietas com baixo consumo de carboidrato, dietas vegetarianas em suas modalidades, dietas veganas. Emprega pessoas em todas as etapas da produção, transporte, armazenamento, comércio. Serve de atrativo turístico e com isso, movimenta uma série de investimentos e capitais. Ou seja, é o ato histórico primeiro de produção e reprodução material que condiciona e determina a vida humana.

Sendo a alimentação parte fundamental das relações humanas, movendo uma enorme cadeia de interesses, a “História da Gastronomia é uma disciplina da Ciência da História que tem como objeto de estudo as experiências gastronômicas humanas na sucessão do tempo”. (AZAMBUJA 2020 p. 2). A História da Gastronomia como parte da Ciência da História, leva para a formação do cozinheiro profissional a possibilidade de interpretação do presente gastronômico através da atribuição de significado dos hábitos alimentares da sociedade em que está inserido, sempre a partir da rememoração do passado e orientação das experiências futuras.

A alimentação está repleta de interação entre os indivíduos. Muitas sociedades possuem em maior ou menor escala hábitos de alimentação em grupo; seja em família, entre amigos ou em estabelecimentos comerciais. Alimentação e relações humanas estão costumeiramente imbricados e, relações humanas podem deixar marcas, lembranças que estão associadas a momentos de alimentação. Essas memórias estão em grande parte ligadas à momentos em família ou entre amigos, sendo difícil dissociar um do outro. Sabores e cheiros podem trazer à tona sentimentos e lembranças. Essas lembranças não são por si só História, elas ficam armazenadas na memória e podem ou não ser acessadas. São as “carências de orientação” (RÜSEN, 2001) que se apresentam no presente que fazem o trabalho de trazê-las do passado, se transformarem em relatos que sofreram a análise e a crítica do presente para gerar um “horizonte de expectativa” (KOSELLECK, 2006), uma possibilidade de projeção para o futuro.

Quando a memória de algum acontecimento ou sentimento é ativada pelo sabor de um alimento ou bebida a lembrança faz o caminho do passado para o presente de forma involuntária. No entanto, quando a lembrança percorre este caminho por ter sido provocada por um questionamento, como por exemplo, os casos apresentados nos trabalhos de Azambuja (AZAMBUJA, 2018; 2020), esta é uma memória intencional. Rösen nos apresenta uma distinção entre a memória “involuntária e receptiva” e a memória “intencional e construtiva” (RÜSEN, 2015) que são utilizadas neste trabalho de pesquisa. Assim, a memória gustativa pode se valer da “memória involuntária e receptiva” como também da “memória intencional e construtiva” dependendo da abordagem do pesquisador.

O sabor de algum alimento ou bebida pode estar em nossa mente e ali permanecer por anos e ser despertado por um questionamento. Uma pergunta intencional e voluntária catalisa uma varredura na memória em busca de uma resposta ao desafio da pergunta. Michel Onfray relata sobre um episódio da sua infância em que sua memória gustativa foi provocada por um questionamento de um entrevistador: qual a sua melhor lembrança gastronômica?

A ideia me veio como um raio fulgurante, do lugar onde ela estava: nos limbos, na memória da criança que fui. Minha melhor lembrança gastronômica era um morango no jardim de meu pai. (...) Quando pus o morango na boca, ele estava fresco na superfície e quente na alma, pele doce quase fria, polpa temperada. Esmagada sob o meu palato, ele se fez líquido que inundou minha língua, minhas faces, e depois desceu para o fundo da minha garganta. Fechei os olhos. Meu pai estava ali, ao

meu lado, trabalhando a terra, curvado sobre os canteiros da horta. Pelo espaço de um momento – uma eternidade – eu fui esse morango, um puro e simples sabor espalhado no universo e contido na minha carne de criança. A felicidade me roçara com sua asa antes de ir embora. (ONFRAY, 1999, p. 17-18).

Temos uma pessoa de paladar refinado, reconhecido como *gourmet*, invadido por lembranças de um momento de grande prazer gastronômico, mas que não está associado a grandes restaurantes ou renomados *chefs* e sim um simples morango da horta de seu pai: uma memória gustativa carregada de afetividade familiar. Sua memória não foi provocada de forma involuntária como a memória de Proust, ela foi provocada de forma intencional, a partir de uma pergunta que gerou uma resposta cheia de detalhes e que está claramente situada no tempo e no espaço.

Em nosso caso, seguiremos com a metodologia utilizada por Azambuja em seus trabalhos, colocando aos educandos perguntas históricas que mobilizem suas lembranças e façam o elo entre o passado, o presente e futuro. Não apenas como lembranças do passado, mas de modo intencional aplicar, categorizar e interpretar esse conceito pouco explorado no ensino e aprendizagem histórica: a Memória Gustativa. Em um trabalho de pesquisa que ambiciona abordar a memória através do sabor não podemos deixar de reiterar a célebre passagem de Proust *Em busca do tempo perdido* que norteia o objeto e os objetivos deste trabalho: Memória gustativa, ensino e aprendizagem histórica.

Em breve, maquinalmente, acabrunhado com aquele triste dia e a perspectiva de mais um dia tão sombrio como o primeiro, levei aos lábios uma colherada de chá onde deixara amolecer um pedaço de *madeleine*. Mas no mesmo instante em que aquele gole, de envolta com as migalhas do bolo, tocou o meu paladar, estremei, atento ao que se passava de extraordinário em mim. Invadira-me um prazer delicioso, isolado, sem noção da sua causa. Esse prazer logo me tornara indiferentes às vicissitudes da vida, inofensivos os seus desastres, ilusória a sua brevidade, tal como faz o amor, enchendo-me de uma preciosa essência: ou antes, essa essência não estava em mim era eu mesmo. Cessava de me sentir medíocre, contingente, mortal. De onde me teria vindo aquela poderosa alegria? Senti que estava ligada ao gosto do chá e do bolo, mas que ultrapassava infinitamente e não devia ser da mesma natureza. De onde vinha? Que significava? Onde apreendê-la? (PROUST, 1979, p. 31)

Proust precisou percorrer um caminho desde o sabor até a memória em si. A princípio, o sabor desperta sensações físicas de deleite que ele não compreende de pronto de onde vem ou como tomaram conta dele. Isso causa uma inquietação, uma necessidade

de entender o que causou sensações inesperadas. É necessário deixar a mente percorrer esse caminho do sabor do presente até o sabor do passado para então estabelecer a conexão para que assim as ideias, lembranças e sensações façam sentido. Foi o prazer provocado pelo que sentia em seu paladar que mobilizou sua memória gustativa e ela veio repleta de detalhes, as lembranças acessadas foram claras e carregadas de emoção; novamente observamos memórias de infância como no caso de Onfray e uma ligação por laços de relacionamento familiar. Proust expressa a sua experiência gastronômica por meio da literatura, da escrita de uma narrativa. Para ele essa memória é involuntária, por isso se faz perguntas a fim de compreender de onde elas vêm. Se mostra admirado com as sensações experienciadas. O caminho é inverso, mas os dois, Proust e Onfray, têm em comum os prazeres gastronômicos associados a figuras familiares e a períodos da infância. Isso os torna complementares e não opostos em nossa pesquisa. A tia oferece um pedaço de *madeleine* embebido em chá ao garoto Proust em suas férias de verão. Onfray come um morango maduro colhido na horta trabalhada pelo seu pai. O sabor fica gravado na memória pelo sabor e por todo o contexto relacional e das trocas afetivas e familiares. Segundo Azambuja:

Memória gustativa são as lembranças do prazer gastronômico provocado e evocado por comidas e bebidas experimentadas no passado, ao mesmo tempo em que são os prazeres gastronômicos provocados e evocados por comidas e bebidas experimentadas no presente que remetem a lembranças do passado. A memória gustativa recorrentemente está associada às memórias de infância e adolescência e às subjacentes relações familiares, afetivas e identitárias, geralmente vivenciadas no espaço residencial privado da casa da família. (AZAMBUJA, 2020, p. 12).

2.1 CONSCIÊNCIA HISTÓRICA, FONTE HISTÓRICA E NARRATIVA HISTÓRICA

Quando uma lembrança do passado é trazida ao tempo presente ela precisa de interpretação para que faça sentido. Foi uma carência de orientação, que possibilitou que a lembrança guardada nos porões da memória, percorressem esse caminho e que articulasse o passado, presente e futuro. O passado se faz presente no presente. Para que essa interpretação aconteça, mesmo que não perceba, o indivíduo precisa de uma série de operações mentais para situar suas experiências no tempo e no espaço atribuindo significado a elas. Tanto Proust quanto Onfray passaram por esse processo de articulação de operações mentais a fim de encontrarem lembranças que justificassem o que estava

ocorrendo em seu tempo presente. Para melhor entendimento dentro da ciência de referência do processo ocorrido, buscamos nos escritos do historiador e filósofo Jörn Rüsen o conceito de Consciência Histórica, para elucidar essa mobilização. Segundo Rüsen, a consciência histórica é “a soma das operações mentais com as quais os homens interpretam sua experiência de evolução temporal de seu mundo e de si mesmos, de tal forma que possam orientar, intencionalmente, sua vida prática no tempo.” (RÜSEN, 2001, p. 57)

Todo o tempo e o tempo todo, o ser humano ou é agente ou ele é sofredor no processo histórico da experiência humana sempre vinculada no tempo e espaço. A consciência histórica se expressa mediante a interpretação da experiência humana no tempo. Qual o motivo da interpretação? Planejar o próximo passo, utilizar essa interpretação na vida prática, perceber se as carências de orientação foram supridas para dar lugar a novas carências de orientação. Isso ocorre quando o tempo da vivência e o tempo da interpretação se imbricam. Isso é consciência histórica, uma relação dialética entre a experiência e a intenção. O ser humano necessita interpretar suas memórias, pois vive intencionalmente, a consciência histórica é essa operação mental de interpretação. São as interpretações que possibilitam que o indivíduo atribua significados e a partir destes possa projetar suas ações para o futuro. Segundo Rüsen, “o homem necessita estabelecer um quadro interpretativo do que experimenta como mudança de si mesmo e de seu mundo, ao longo do tempo, a fim de poder agir nesse decurso temporal.” (RÜSEN, 2001, p. 58).

A pergunta da nossa pesquisa, ‘Qual sua melhor lembrança de comida?’, interpela, provoca, instiga o sujeito a disparar uma varredura em sua memória procurando localizar, avaliar e selecionar a melhor lembrança gastronômica: essa mobilização é operacionalizada pela consciência histórica. Estamos sempre interpretando o que nos acontece e os resultados dessas interpretações são utilizados para planejar o próximo passo: as demandas do tempo presente justificam essa busca ao passado. É nesse sentido que estudar História deve fazer sentido para a vida prática. As demandas surgem no presente, busca-se no passado lembranças que serão analisadas, os sentidos atribuídos serão utilizados com a finalidade de resolver as demandas que justificaram a busca ao passado; o indivíduo agora pode conscientemente entender seu momento presente e projetar seu horizonte de expectativa, das suas experiências situadas no tempo e no espaço.

Com a formação da consciência histórica o indivíduo adquire capacidade de dar significado ao seu presente a partir do que encontra no passado e assim projetar o futuro. A História deixa de ser uma ciência do passado e passa a ser uma ciência do presente e uma orientação de futuro, ou seja, passa a fazer sentido para a vida prática. Passa a fazer sentido estudar História. O ensino e a aprendizagem histórica ganham dinamismo, ao passo que não necessito mais decorar fatos e personagens apresentados pelo professor, o que necessito é dar significado às experiências do passado, analisar meu presente a partir delas e somado a isso, tenho a oportunidade de projeção de futuro. O aluno pode associar questões do tempo presente aos assuntos apresentados na grade curricular de ensino da disciplina e, através dessa associação, construir um processo de compreensão não apenas dos conteúdos, como também de seu agir e sofrer no tempo. A metodologia do ensino de história precisa levar o aluno a desenvolver a capacidade de perceber que o tempo presente é formado por memórias, por marcas deixadas por acontecimentos do passado, que o auxiliam a interpretar o presente e perspectivar o futuro de forma fundamentada na experiência.

O conhecimento histórico deixa de ser apenas um conhecimento teórico e passa a fazer sentido prático com a competência narrativa da consciência histórica. A consciência histórica se torna uma capacidade para o lembrar, interpretar e dar sentido à História e do mundo em que vivemos. Somente conhecer o passado não dará condições de agir; faz-se necessária uma interpretação e uma projeção de futuro. Assim, a dinâmica entre a representação do passado, o agir no tempo presente e a projeção de futuro estabelece a competência narrativa da consciência histórica. Quando lembranças são trazidas do passado para o presente para responderem questionamentos elaborados no presente elas se transformam em Narrativas Históricas, ou seja, elas deixam de ser apenas lembranças. Toda narrativa histórica é evidência potencial, ou seja, pode ser apropriada como fonte histórica.

Em nossa pesquisa trabalharemos com narrativas históricas ou protonarrativas escritas pelos estudantes a partir das suas ideias prévias, tácitas ou primeiras. Os sujeitos de nossa pesquisa precisarão buscar em suas lembranças do passado os elementos para responderem à demanda proposta no presente, através de questionamento heurísticamente estabelecido. Para isso, precisarão dar significação a essas lembranças, trazê-las do passado transformando-as em narrativas que nos permitam enquanto pesquisadores, usá-las como Fontes Históricas ou fontes narrativas. Essa transformação é operacionalizada

pela consciência histórica. Desta feita, como operacionalizamos o conceito de consciência histórica de Jörn Rüsen, buscamos operacionalizar a definição de narrativa histórica por ele proposta:

Em um ato de fala desse tipo, no qual se sintetizam, em uma unidade estrutural, as operações mentais constitutivas da consciência histórica, no qual a consciência histórica se realiza, com efeito existe: a narrativa (histórica). Com essa expressão, designa-se o resultado intelectual mediante o qual e no qual a consciência histórica se forma e, por conseguinte, fundamenta decisivamente todo pensamento-histórico e todo conhecimento histórico científico. (RÜSEN, 2001, p. 61).

A narrativa é uma operação mental fundamental para a constituição da consciência histórica²⁸; por meio da narrativa o passado deixa de ser passado, a lembrança deixa de ser lembrança e transforma-se em História. As experiências do tempo são interpretadas e fazem a ligação entre passado, presente e futuro, o que é fundamental para que o indivíduo estabeleça sua identidade. Sintetizando, narrativa histórica “é um sistema de operações mentais que define o campo da consciência histórica” (RÜSEN, 2011, p. 95). Não existe consciência histórica sem narrativa histórica, pois “a narrativa é, portanto, o processo de constituição de sentido da experiência do tempo (RÜSEN, 2011, p. 95). Ao ser humano é fundamental a interpretação de sua experiência no tempo para agir com intencionalidade. A intencionalidade faz parte de sua vida prática, por isso, está constantemente procurando significação para os acontecimentos da vida. A narrativa transforma, mediante a linguagem, memória em História.

Rüsen apresenta três qualidades de uma narrativa histórica e a relação sistemática entre essas qualidades. Sendo elas:

- 1) Uma narrativa histórica está ligada ao ambiente da memória. Ela mobiliza a experiência do tempo passado, a qual está gravada nos arquivos da memória, de modo que a experiência do tempo presente se torna compreensível e a expectativa do tempo futuro, possível.
- 2) Uma narrativa histórica organiza a unidade interna destas três dimensões do tempo por meio de um conceito de continuidade. Esse conceito ajusta a experiência real do tempo às intenções e às expectativas humanas. Ao fazer isso, faz a experiência do passado se tornar relevante para a vida presente e influenciar a configuração do futuro.
- 3) Uma narrativa histórica serve para estabelecer a identidade de seus autores e ouvintes. Essa função determina se um conceito de continuidade é plausível ou não. Este conceito de continuidade deve

²⁸ RÜSEN, Jörn. Razão histórica. Teoria da história: os fundamentos da ciência histórica. Tradução de Estevão de Rezende Martins. Brasília: Ed. UNB, 2001, p. 65.

ser capaz de convencer os ouvintes de suas próprias permanência e estabilidade na mudança temporal de seu mundo e de si mesmos. (RÜSEN, 2011, p. 97)

Por este excerto percebemos que uma narrativa histórica possui uma substância e esta substância é a memória. Através da consciência histórica a lembrança mobilizada torna possível o entendimento do tempo presente e abre a possibilidade de um horizonte de expectativa, uma projeção de futuro. A narrativa histórica organiza o intercâmbio entre as três unidades de tempo (passado, presente e futuro). O elo entre as dimensões temporais é feito pela narrativa, portanto, ela possui papel fundamental na formação da consciência histórica. No presente surgem os questionamentos, a lembrança do passado é mobilizada para resolver os questionamentos dando significado por meio da interpretação das experiências no tempo e assumindo a forma de narrativa; o futuro pode ser influenciado por meio das escolhas feitas, sabendo que essas escolhas foram influenciadas pela narrativa. Por fim, ela serve para instituir a identidade das partes envolvidas. Tanto de quem ouve quanto de quem protagoniza. Identidade como indivíduo ou identidade de um grupo.

Essas três qualidades facultam à narrativa histórica a capacidade de orientar o ser humano em sua vida prática. Entretanto, Rüsen nos mostra que existem tipos de narrativa histórica e conseqüentemente formas diversas de abordagem historiográfica dessas narrativas. Ele nos apresenta os seguintes tipos de narrativa: Narrativa tradicional, narrativa exemplar, narrativa crítica, narrativa genética²⁹.

- 1) Narrativa tradicional: apresenta-se como uma memória de origens, colocando as tradições como indispensáveis para a constituição do indivíduo. Este tipo de narrativa apresenta uma noção temporal de permanência, pois com sua noção de tradição não faz parte de sua face a mudança. Ela constitui a identidade dos indivíduos através da afirmação, da identificação com os padrões tradicionais apontados. Com ela o tempo ganha o sentido de eternidade, não é algo volátil e sim perene. É muito presente para legitimar continuidades, tentar evitar mudanças drásticas naquilo que se tenciona colocar como essencial à identidade de um grupo.

²⁹ RÜSEN, Jörn. Narrativa histórica: fundamentos, tipos e razão. In: Jörn Rüsen e o ensino de história. (org.) Maria Auxiliadora Schmidt, Isabel Barca e Estevão de Rezende Martins. Curitiba: Ed. UFPR, 2010b, p. 98.

- 2) Narrativa exemplar: sua apresentação se dá por memórias de casos, para que os exemplos bons sejam seguidos e os ditos perniciosos, evitados. A continuidade desta visa ratificar a validade das regras, dos valores. A identidade aparece em forma de generalização, pois os valores devem valer para todos. O tempo ganha sentido de expansão espacial. É a famosa *historia magistra vitae* (a história é a mestra da vida), a história serve para que dela tiremos exemplos e ao menos não cometamos os erros do passado. A História ganha sentido de ensinamento, de aprender com os exemplos do passado.
- 3) Narrativa crítica: dentro desse tipo de narrativa a memória apresenta os desvios, a problemática, o embate contra a tradição. A alteração é posta como necessária, vive-se em constante questionamento e problematização do que é o caso. Valores são criticados, identidades são questionadas. A identidade se constitui justamente pela negação de padrões de identidade. É um objeto em julgamento, olha o passado sempre como este estivesse no banco dos réus.
- 4) Narrativa genética: este último tipo de narrativa coloca a memória com a possibilidade de transformações, de ajuste de acordo com as imposições do tempo. Assim, a continuidade apresenta a potencialidade de desenvolvimento. A identidade está posta pela mediação, apresentando uma alternância entre permanência e mudança. Ambas são vistas como necessárias, elas não se excluem, ao contrário, se completam. Não apresenta o radicalismo da mudança ou da permanência a todo custo. Já o tempo também é concebido como algo dinâmico, pois o ser humano precisa se interpretar no agir do tempo.

Porém, o fato de Rüsen nos mostrar esta divisão de tipos de narrativas históricas não significa que elas façam parte de compartimentos herméticos, que quando uma aparece em determinada narrativa ela exclua definitivamente as demais. Seria enganoso pensar desta forma. Toda narrativa histórica apresenta mais afinidade com determinado tipo, seja ele tradicional, exemplar, crítico ou genético. Todavia, apresenta elementos dos outros tipos. Ao longo do tempo uma ou outra estiveram mais ou menos presentes na constituição historiográfica, aparecendo como uma evolução ao passar através do tempo de um tipo ao outro.

Rüsen explica essa dinâmica da seguinte forma:

Então me permitam resumir em dois pontos principais: (1) Todos os quatro elementos são encontrados em todos os textos históricos, um implica necessariamente o outro. (2) Há uma progressão natural do tradicional ao exemplar e do exemplar à narrativa genética. A narrativa crítica serve como o catalisador necessário dessa transformação. (RÜSEN, 2001, p.103)

Essa evolução marca o tempo e a consciência histórica que também foi se transformando através do agir e sofrer do tempo. Em cada mudança sofrida, a tipologia anterior não foi substituída completamente, isso fica claro quando percebemos características de uma tipologia misturada a outra. Lembrando que, uma sempre apresenta mais elementos e desponta como dominante. A narrativa tradicional aparece sempre como originária, a exemplar apresenta um olhar de julgamento com relação às experiências do passado e a narrativa genética se mostra como a opção que consegue uma relação dialética entre os diferentes tipos de narrativa, com a intenção de tomar a forma que seja mais apropriada ao que é o caso. Já a narrativa crítica é apresentada por Rüsen como o elemento catalisador entre os tipos de narrativas. Os questionamentos por ela levantados servem de estímulo para a alternância entre os tipos de narrativas, objetivando encontrar e utilizar aquela que melhor se adequa a cada caso. Ela é que leva da narrativa tradicional para a narrativa exemplar e, da narrativa exemplar para a narrativa genética. Sendo assim, entendemos que nenhuma delas é capaz de sozinha organizar a experiência humana no tempo. No caso específico da nossa investigação, partimos do pressuposto que as narrativas solicitadas aos estudantes sobre as suas melhores lembranças de comidas e bebidas, por se tratarem de ideias prévias, tácitas e primeiras, antes da intervenção pedagógica de uma suposta aula de História, se enquadram na tipologia tradicional, o que não exclui a possibilidade de verificarmos a possibilidade de enunciação de narrativas exemplares, críticas e até genéticas.

Em um trabalho de pesquisa em História, as fontes históricas são imprescindíveis para o seu desenvolvimento. Costumeiramente, dizemos que fonte histórica é tudo aquilo que serve de material para a escrita da História. Todo o lugar, relato, objeto, documento, imagem, utensílio, de onde o historiador obtém os dados para sua pesquisa é chamado de fonte histórica. Ou seja, fonte histórica é todo e qualquer vestígio deixado pelos seres humanos do passado capaz de fornecer informações sobre estes mesmos seres humanos. Da mesma forma que a narrativa histórica sofreu mudanças através do tempo, agregando tipologias e abrindo possibilidades, que a consciência histórica evoluiu, a historiografia

agregou muitos elementos como possíveis de serem utilizados como fonte histórica. Cabe ao historiador o trabalho de seleção e análise das fontes.

Ao apresentar o Método Histórico de pesquisa³⁰, Rüsen afirma que ele é composto por três fases: formulação da pergunta histórica, dirigir a pergunta às fontes e formulação da resposta histórica através da análise dos resultados obtidos. As lembranças do passado por si só não são fontes históricas, por si só não são História; elas atingem o patamar de fontes históricas quando mobilizadas para responderem a questionamentos formulados no tempo presente, ao se movimentarem do passado para o presente em forma de narrativa histórica elas se tornam fontes históricas. Por isso, as perguntas históricas têm um elevado grau de importância. É nesse momento que percebemos a importância do método histórico e por conseguinte, das operações processuais da heurística. Vejamos:

O primeiro passo metódico nessa direção é a heurística. A pesquisa regulada é ativada quando as perspectivas dos construtos teóricos do conhecimento histórico tomam a forma de questionamentos claros e firmes. Esses questionamentos transformam o excesso de teoria dos modelos de interpretação histórica, pela absorção da experiência histórica estudada, em recurso para produzir uma nova experiência. A pesquisa histórica é ativada heurísticamente por meio da seguinte regra metódica: abrir sistematicamente os construtos narrativos do conhecimento histórico a novos conteúdos da experiência. Assim, o saber teórico transforma-se em questões abertas à experiência. (RÜSEN, 2010a, p.112)

Preparar bem as perguntas históricas, ter clareza do que se quer saber ao questionar o passado, selecionar com sabedoria as fontes, analisar os resultados sabendo que por vezes eles podem não atender as expectativas; faz parte da cientificidade do trabalho e evita que desperdicemos energia e tempo fazendo perguntas que não agregarão nada relevante ou utilizando fontes em demasia. Conforme Rüsen, “são as perspectivas teóricas sobre o passado humano que decidem o tipo de informação a ser extraído das fontes, e em que medida isso vai acontecer.” (2010a, p. 107)

Ao fazermos a pergunta histórica para a fonte podemos nos surpreender ou nos frustrar. Ao formularmos a pergunta histórica é natural que tenhamos uma projeção de

³⁰ RÜSEN, Jörn. Conceitos históricos. In: **Reconstrução do passado: teoria da história II: os princípios da pesquisa histórica**. Tradução de Asta-Rose Alcaide. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2010a, p. 111.

uma possível resposta³¹. Cada vez fica mais evidente o quão importante é fazer a pergunta certa para a fonte certa e usar do aumento de perspectivas quando possível, entretanto, tomando o cuidado de não abusar desse aumento e descaracterizar o resultado da análise para que este atenda as expectativas pré-definidas.

O passado em si não é História, ele se torna História mediante a narrativa que é uma resposta, uma interpretação às perguntas feitas às fontes. Esse é o trabalho do historiador, transformar o passado em História.

Pela pesquisa, as perspectivas são aplicadas aos testemunhos empíricos do passado. Com elas, os dados empíricos das fontes são apreendidos de forma tal que o status dessas perspectivas sofre uma mudança qualitativa: de uma conjectura questionadora resulta um saber empírico material (sempre passível e capaz de aperfeiçoamento). (RÜSEN, 2010a, p. 108)

É preciso que a heurística faça questionamentos que tragam as narrativas para a experiência e transformem a experiência em narrativa. Para se completar o processo é necessário que os fatos conseguidos com a crítica das fontes passem pelo processo de interpretação no qual as teorias históricas lhe confirmam significado e aí se passa a elaboração cognitiva da apresentação histórica (a representação ou a escrita no nosso caso).

Nem tudo que é considerado como fonte histórica em uma pesquisa servirá como fonte em outra pesquisa. Isso dependerá da abordagem e, principalmente da pergunta histórica que se tem a intenção de responder. Lembremo-nos uma vez mais que o passado em si não é História, ele precisa ser chamado ao presente com a intencionalidade de responder às demandas deste tempo, aí sim ele adquire o *status* de História. Segundo Rüsen “com efeito, à luz de determinada abordagem, pode ser considerada fonte alguma coisa que, com relação ao quadro de referências de uma outra pesquisa, ao mesmo tempo e sobre o mesmo tema, não o seja”. (RÜSEN, 2010a, p. 107). Ressaltamos que estas operações processuais da pesquisa histórica se referem a uma pesquisa historiográfica, o que não é o caso da nossa investigação. Nossa investigação trata-se de uma pesquisa histórica sim, mas qualitativa em ensino e aprendizagem histórica, portanto circunscreve-

³¹ RÜSEN, Jörn. Conceitos históricos. In: **Reconstrução do passado**: teoria da história II: os princípios da pesquisa histórica. Tradução de Asta-Rose Alcaide. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2010a, p. 105. (acho que não é assim...)

se na disciplina relativamente autônoma da Ciência da História, a saber, a Didática da História, aqui entendida como a ciência da aprendizagem histórica: aprendizagem como processo de formação da consciência histórica, e consciência histórica como processo de aprendizagem histórica. Portanto, as operações processuais da pesquisa histórica serão adaptadas e mediadas para uma pesquisa em ensino e aprendizagem histórica que pretende investigar as memórias gustativas de jovens estudantes de duas turmas do oitavo ano do Ensino Fundamental da cidade de Brusque. Nesse sentido, nos orientando pelas operações processuais da pesquisa histórica adaptadas a uma pesquisa em ensino, sintetizamos as três etapas da nossa pesquisa: (1) heurística: formulação da pergunta histórica; (2) Crítica: formulação da pergunta às fontes, extração e categorização das informações; e por fim, (3) Interpretação: formatação da resposta histórica.

Podemos concluir então que, consciência histórica, fonte histórica e narrativa histórica são elementos fundamentais da produção historiográfica e também de uma pesquisa em ensino e aprendizagem histórica. Eles se imbricam e transformam as lembranças do passado em História. Em um trabalho de pesquisa histórica em que se ambiciona fazer uso de lembranças mobilizadas pelo sabor de alimentos e ou bebidas, para se produzir narrativas prévias de orientação do indivíduo no agir e sofrer do tempo, esses elementos devem ser articulados e mobilizados para se obter resultados relevantes. No caso da investigação, as narrativas sobre as memórias gustativas dos jovens estudantes do Ensino Fundamental, constituirão nossas fontes históricas pelas quais procuraremos investigar a consciência histórica dos sujeitos a partir das perguntas da pesquisa: qual a sua melhor lembrança gastronômica? Ela é semelhante ou diferente da identidade cultural alimentar local? Você acha que a memória gustativa pode ser usada para ensinar e aprender História?

CAPÍTULO 3 PERSPECTIVAS METODOLÓGICAS

A partir das operações processuais da pesquisa histórica, heurística, crítica e interpretação; de alguns pressupostos da didática da história que se fundamenta na análise dos enunciados linguísticos advindos da vida prática para acessar a consciência histórica dos sujeitos; e por fim, cientes de que se trata de uma pesquisa qualitativa em ensino e aprendizagem histórica, elaboramos as perguntas estruturantes bem como as perguntas específicas que se traduziram no principal instrumento de investigação deste trabalho.

1. Quais as memórias gustativas dos jovens estudantes?
2. As memórias gustativas se aproximam ou se diferenciam da cultura gastronômica local?
3. A memória gustativa mobiliza o ensino e a aprendizagem histórica?

O principal instrumento de investigação desta pesquisa consistiu em solicitar aos estudantes que escrevessem uma narrativa histórica a partir das seguintes perguntas: Qual a sua melhor lembrança de comida? Quando, onde, com quem e como era feita esta comida? Por que você se lembra desta comida até hoje? Esta comida é conhecida ou desconhecida na cidade de Brusque? Você acha que estas lembranças de comida podem ser usadas em aulas de história? Por que?

A segunda operação da crítica consistirá em categorizar e organizar as informações e dados extraídos das fontes narrativas. Como se trata de uma pesquisa qualitativa e de amostras dos sujeitos relativamente pequenas em função da autorização dos usos das narrativas para os fins desta pesquisa, procuraremos organizar as informações de forma descritiva enfatizando sempre as inferências que mais apareceram para as que menos apareceram nas respostas dos estudantes. A terceira, última e principal operação desta pesquisa, a interpretação, ou seja, a atribuição de significados às respostas escritas pelos alunos e alunas, será expressa no próximo e principal capítulo desta dissertação de mestrado: Memórias Gustativas de jovens estudantes, ensino e aprendizagem histórica. O instrumento de investigação foi aplicado pela professora-pesquisadora em duas turmas do oitavo ano do Ensino Fundamental em que ministra a disciplina de História: em uma escola privada e outra pública, ambas na cidade de Brusque, Santa Catarina.

3.1 O CASO DA ESCOLA DA REDE PRIVADA DE ENSINO

A partir de uma tripla perspectiva, a história da escola, a escola na história e a história na escola, apresentaremos inicialmente um breve histórico e condições da escola privada selecionada. Trata-se de uma escola da rede privada de ensino³², localizada na área central da cidade. A escola que tem 150 anos de atuação possui mais de 1250 alunos matriculados. O atendimento da instituição compreende desde a Educação Infantil até o Ensino Médio. Os alunos e alunas têm acesso a uma estrutura que compreende:

1. Anfiteatro
2. Biblioteca Escolar
3. Cantina
4. Laboratório de Informática
5. Laboratórios de Química, Física, Biologia/Ciências
6. Laboratórios de Robótica e Educação Tecnológica
7. Parque infantil
8. Pátio com palco
9. Quadras poliesportivas cobertas e pista de atletismo
10. Sala de Contação de Histórias
11. Sala de Mídias Digitais
12. Salas de Artes
13. Salas de Aula
14. Salas de Língua Estrangeira
15. Banheiros em todos os quatro andares do prédio, inclusive nas quadras esportivas
16. Elevador
17. Setor de cópias

O corpo docente é composto por aproximadamente 98 docentes. Composto um quadro de em torno de 150 colaboradores que atuam nas diversas áreas, tais como: administração, coordenação, orientação educacional, atendimento psicológico, limpeza, manutenção, direção, equipe de *marketing*, financeiro, recepção. Os professores têm

³² Conforme combinado com o corpo administrativo da instituição e também em função das questões éticas da pesquisa, não serão revelados os nomes dos estabelecimentos de ensino.

acesso a todos os espaços mencionados, mediante agendamento. Os espaços exclusivos do corpo docente são: sala dos professores com mesa ampla, cadeiras estofadas, armários identificados para cada profissional guardar seus pertences, máquina de cafés, sofás e três computadores. Sala para refeições com mesas amplas, cadeiras estofadas, geladeira, dois aparelhos de micro-ondas, sanduicheira, armários, louças e talheres, além de banheiros exclusivos.

O material didático é apostilado sendo entregue bimestralmente na forma física. Possui acesso a uma plataforma digital na qual alunos, alunas, professores e professoras têm acesso ao material em sua forma virtual, acrescido de sítios para elaboração de atividades, resolução de simulados entre outras atividades. Para o ensino da língua inglesa a escola tem parceria com *Cambridge University Press*. Os estudantes podem usufruir do serviço de Orientação Educacional, que visa dirimir os problemas internos ou externos que possam afetar o processo de ensino e aprendizagem. O trabalho de orientação é realizado por dois orientadores educacionais e uma psicóloga; a orientação educacional promove projetos educacionais e também atende individualmente os estudantes com eventuais problemas de aprendizagem e relacionamento. Cada segmento de ensino tem um coordenador para trabalhar e elaborar estratégias juntamente com o corpo docente.

Todas as salas são equipadas com computador, sistema de som, câmera de monitoramento, câmera de transmissão de aula em tempo real, lousa branca, projetor, microfones de lapela, acesso a rede mundial de computadores, ar condicionado, mapas políticos do Brasil e mapas político dos países. A escola participa do Projeto ONU, no qual estudantes pré-selecionados do Ensino Médio participam de simulações da ONU em diversas partes do mundo tendo a oportunidade de debaterem questões geopolíticas, históricas e conflitos internacionais da atualidade, exercendo a diplomacia e desenvolvendo dimensões comunicativas fazendo uso da língua inglesa.

Projetos sociais envolvem estudantes do Ensino Fundamental II e do Ensino Médio. Este setor conta com um professor cuja carga horária possui tempo específico para exercer tal função e preparar ações que levem os estudantes a interagirem com entidades e comunidades carentes da região. Durante todo o ano letivo são realizadas campanhas e mobilizações em diversas áreas de cunho social. Oficinas de redação são disponibilizadas no contraturno aos educandos que desejem melhorar suas produções textuais. O Programa Semente, procura apoiar a saúde socioemocional de educandos e familiares. Uma hora aula semanal é disponibilizada para o tema que conta com

profissional contratado especificamente para este fim. A educação socioemocional entre no calendário de aulas das turmas até o nono ano do Ensino Fundamental. A música está presente em todas as solenidades da instituição, que possui orquestra que se apresenta dentro e fora do espaço escolar. No contraturno também são disponibilizadas várias atividades, como por exemplo aulas de alemão, aulas de música, atividades esportivas, reforços, aulas de teatro, balé, dentre outras. Em suma, uma tradicional escola privada de Brusque com uma ótima infraestrutura, corpo administrativo e educacional característico de escolas particulares voltadas para um público alvo com considerável poder aquisitivo. Lembrando que tais dados se referem ao ano em que a pesquisa foi aplicada.

Foi acordado com a coordenação e direção que a participação dos alunos e alunas se daria de forma voluntária e não poderia interferir nas aulas ministradas. Assim sendo, não pudemos contar com a totalidade dos estudantes do oitavo ano participando da pesquisa.

O convite para a participação se deu em sala de aula, mas os participantes levaram ao conhecimento dos responsáveis um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, que explicava o teor da pesquisa e pedia que os mesmos autorizassem a participação, pois todos são menores de idade. Somente foram utilizadas as narrativas dos estudantes que retornaram com os documentos devidamente preenchidos e assinados. Faremos uso de nomes fictícios para preservar a privacidade dos sujeitos da pesquisa. Para fins de categorização das respostas, reiteramos as perguntas contidas no instrumento de investigação aplicado junto aos estudantes participantes:

1. Qual a sua melhor lembrança de comida?
2. Quando, onde, com quem e como era feita esta comida?
3. Por que você se lembra dessa comida até hoje?
4. Esta comida é conhecida ou desconhecida na cidade de Brusque?
5. Você acha que estas lembranças de comida podem ser usadas em aulas de História? Por que?

Tivemos o total de 08 participantes na pesquisa feita em uma turma de oitavo ano da escola privada. Solicitamos algumas informações pessoais aos participantes para identificação do sujeito da pesquisa. A partir destas informações, verificou-se que a totalidade se identificou como sendo do gênero feminino. As idades ficam entre 13 e 14 anos. Quanto ao local de nascimento 07 nasceram em Brusque e somente uma em Lages,

Santa Catarina. Ressaltamos que a maioria da amostra nasceu na cidade de Brusque, o que permite estabelecer uma potencial relação entre a cidade e uma hipotética identidade cultural alimentar a ser verificada na pesquisa empírica.

Qual a melhor lembrança de comida?

Foram citadas 12 comidas, pois algumas das participantes citaram mais de uma em sua resposta. O cardápio elaborado a partir das memórias gustativas das oito participantes conta com oito pratos salgados e quatro pratos doces. Seguindo esta divisão apresentaremos os alimentos que foram escolhidos como sendo a melhor lembrança gastronômica de nossas participantes.

A lista de pratos salgados é composta por: tábua de petiscos; pastel; arroz e feijão amassados; quibebe³³; polenta com galinha; macarrão e carne assada de panela; macarronada. O macarrão aparece por três vezes, entretanto, em uma das respostas ele ganha a denominação de macarronada, pressupondo uma preparação diferente e em outra é na composição de uma sopa. Os doces elencados são: picolé; bolo inglês; bolo de chocolate; bolo de cenoura. Aqui percebe-se a quase totalidade dos bolos. Porém cada vez que é citado, a aluna deixa claro sua especificidade na questão do sabor: de chocolate, de cenoura, inglês.

Quando era feita esta comida³⁴?

A pergunta original trazia o quando; o com quem; onde; o como dentro do mesmo questionamento. Todavia, para fins de categorização iremos apresentar cada uma dessas informações separadamente. Iniciaremos pela temporalidade da lembrança descrita. Algumas das lembranças fazem referência a dias da semana, podendo se referir a vários dias como fez uma aluna ao comentar que o quibebe era feito “de segunda a sexta”, mas o bolo inglês tinha local reservado de comensalidade “nas tardes de sábado”. (DEISE, 13 anos, Lages). Já o bolo de chocolate era feito para acompanhar uma boa conversa entre membros da família que ocorria “Toda quarta-feira de tarde” (MARINA, 14 anos,

³³ Na região este prato refere-se a um purê de abóbora, podendo ter receitas bem variadas.

³⁴ Todas as citações referenciadas das narrativas serão apresentadas como foram escritas pelo autor ou autora, respeitando a escrita de cada um. Não faremos correções.

Brusque). Uma das comidas era deixada para determinada data considerada especial, o Natal. É nele que é apreciado a macarronada que faz parte da memória de Camila, 13 anos, de Brusque. Os anos de 2013, 2014 e 2015 fazem parte de um intervalo específico de tempo que é citado por Rose. No qual a galinha com polenta, provavelmente, foi consumida diversas vezes, segundo ela, “normalmente ao meio-dia” (ROSE, 14 anos, Brusque).

O horário do jantar aparece como sendo o preferido para que se sirva a tábua de petiscos que ficou na memória de infância. Nossa participante diz: “Essa comida era preparada normalmente no jantar, quando eu tinha por volta dos 5/6 anos de idade”. (LIA, 13 anos, Brusque).

As memórias de Lia não a levam apenas ao tempo de seus cinco ou seis anos. O arroz com feijão amassados a acompanham há muito tempo. Segundo ela desde “quando eu era bebê”, mas situações especiais fazem com que a mãe recorra a esta comida em outros momentos, mesmo que ela não seja mais um bebê. Segundo Lia, a mãe “voltava a fazer a comida dessa forma pra mim, em dias que eu não queria comer ou estava me sentindo triste”. (LIA, 13 anos, Brusque), o que sob o nosso ponto de vista, ressalta o caráter afetivo relacionado a este prato característico da gastronomia brasileira.

Outras comidas têm sua temporalidade associadas a encontros familiares, máxima já verificada em pesquisas anteriores na linha da memória gustativa: se encontrar para comer, comer para se encontrar. Duas estudantes associam a comida às visitas das netas: “Sempre que íamos lá”. (LIA, 13 anos, Brusque); “Sempre que eu ia encontrar minha avó na casa dela.” (MARINA, 14 anos, Brusque).

O calor da estação do verão é que determina se é tempo de se fazer picolé ou não. Na lembrança de Mara ele é algo específico dos dias de calor de sua infância “Nos dias quentes/quando eu era pequena” (MARA, 14 anos, Brusque).

Onde era feita esta comida?

Ainda dentro do mesmo questionamento, procuramos conhecer o local em que esta comida era feita ou o local em que era consumida. Uma das respostas não apresentou informação sobre o local de feitiço ou de consumo do alimento mobilizador de suas lembranças. As outras respostas estavam relacionadas ao ambiente familiar. Seis delas

elegeram a casa de avós, sendo que cinco referiam-se especificamente a avó (singular). Citamos os lugares juntamente ao apresentarmos o quando, as informações estão amarradas. Uma das comidas apresentadas era preparada na casa da tia, enquanto esperava a visita dos sobrinhos. Uma delas faz referência a própria casa como sendo o lugar de preparo e ou degustação do alimento. Podemos perceber a predominância do ambiente doméstico, familiar e privado.

Com quem esta comida era feita?

Nesta terceira secção da pergunta todos os relatos estão relacionados com parentalidade. Apresenta-se a figura da avó ou avós, da tia, do pai, da mãe ou de ambos quando se usa a expressão “meus pais”. Ao lembrar da sopa de macarrão feita pela avó Débora escreve: “É provavelmente minha melhor lembrança seja a sopa que minha vó fazia”. (DÉBORA, 13 anos, Brusque). O picolé não era feito apenas pela avó, mas com a participação de Mara: “quando eu e a minha vó fazíamos picolé juntas.” (MARA, 14 anos, Brusque). Deise trouxe a lembrança de dois pratos, um protagonizado pela mãe e ela “o bolo inglês que eu e minha mãe fazíamos” e outro protagonizado pela avó: “essa receita de quibebe era minha avó que fazia”. (DEISE, 13 anos, Lages). O bolo de chocolate degustado no café da tarde era feito pela avó da estudante: “sempre que eu iria encontrar minha avó na casa dela, ela fazia.” (MARINA, 14 anos, Brusque). A polenta com galinha que ocupou os almoços de Rose era feita “na casa dos meus avós, com os meus avós”. (ROSE, 14 anos, Brusque). A aluna e o pai se unem para fazer o macarrão e a carne assada de panela: “eu e meu pai.” (TAMARA, 14 anos, Brusque). Adoçando a memória o bolo de cenoura é feito na casa da tia e pela tia: “minha segunda memória marcante de comida são o bolo de cenoura feito pela minha tia (em sua casa)”. (LIA, 13 anos, Brusque).

Como essa comida era feita?

Esta pergunta trata especificamente sobre o modo de preparo do alimento. Iniciaremos as transcrições dos modos de preparo dos pratos salgados que são a maioria. Mesmo tendo por volta de cinco ou seis anos, a estudante lembra os ingredientes que faziam parte da tábua de petiscos saboreada em vários jantares: “a tábua continha iscas de frango, fatias de calabresa refogadas com cebola e iscas de carne. O principal era a

batata frita, com queijo e bacon por cima”. (LIA, 13 anos, Brusque). Dos alimentos descritos por Lia este é o que possui a maior riqueza de detalhes, apesar da tenra idade em que era consumido. O relato dela também aborda o pastel comido na casa da avó no Paraná, não menciona o modo de preparo, os ingredientes ou o sabor, mas deixa claro que fazia parte do cardápio ao visitar a avó. Já o arroz com feijão traz brevemente um detalhe do preparo, ela deixa claro ao nomear a comida que se tratava de arroz e feijão “amassados”, ela mesma coloca a palavra amassados entre aspas, no mostrando se tratar do jeito peculiar com que o prato lhe era servido.

A aluna que nasceu em Lages descreve vários dos ingredientes usados no preparo do quibebe. Como ela o descreve: “o quibebe era feito com abóbora, açúcar, sal, cebolinha, salsinha, tomate, cebola e molho *shoyu* (um molho japonês que para mim é muito bom)”. (DEISE, 13 anos, Lages).

O já citado molho *shoyu* faz parte também do preparo da carne assada de panela que é servida juntamente com o macarrão caseiro feitos por Tamara e seu pai. Ao descrever ela salienta o uso de ingredientes específicos e a forma de cocção: “é feito na panela de pressão com bastante molho *shoyu*. Já o macarrão meu pai que faz ele ‘caseiro’ com trigo, ovo...ele coloca no forno e depois corta em várias tiras para depois cozinhar”. (TAMARA, 14 anos, Brusque). A galinha ensopada que será degustada com a polenta também passa por um processo que para a estudante é importante: “A galinha era frita e depois ensopada e a polenta era misturado com fubá e água, e depois cozida”. (ROSE, 14 anos, Brusque).

Ao mencionar um bolo de cenoura em meio aos quatro pratos citados, Lia não aborda os ingredientes ou o modo de fazer. Porém, chama nossa atenção para um aspecto visual que marcou sua lembrança de infância: “lembro-me da cobertura formar casquinhas”. (LIA, 13 anos, Brusque). Como a categoria bolo recebeu três das quatro menções continuaremos com suas especificidades. Deise, que dividiu sua memória entre o quibebe e o bolo inglês, descreve da seguinte forma os ingredientes do bolo: “O bolo era feito com ovos, manteiga, açúcar, leite, azeite, trigo, fermento e achocolatado”. (DEISE, 13 anos, Lages). O bolo de chocolate descrito pela participante chama a atenção para apenas um dos ingredientes necessários ao feitiço de um bolo: “mas a minha lembrança mais forte é que na receita desse bolo pedia café na sua composição, ou seja, além de lembrar do gosto do bolo eu me lembro do cheiro de café”. (MARINA, 14 anos, Brusque). Paladar e olfato marcaram suas lembranças.

Os dias quentes de verão, fizeram com que Mara trouxesse de suas lembranças, tantos os ingredientes, como o jeito que era preparado o picolé e seu armazenamento. O processo de preparação do picolé é por ela descrito da seguinte maneira: “nós colocávamos leite condensado, creme de leite, leite e chocolate em pó, depois batíamos tudo no liquidificador, e nos potes de danone a gente botava a receita, e depois, na geladeira”. (MARA, 14 anos, Brusque).

O relato da aluna envolve a receita em uma aura de mistério característica das receitas de família. Ela desconhece a receita e justifica o fato dizendo que “o seu preparo e a receita são secretos, apenas minha avó e minha bisavó sabem”. (CAMILA, 13 anos, Brusque). A sopa de macarrão mencionada por Débora não apontou os ingredientes ou modo de preparo solicitado pela pergunta.

Por que você se lembra desta comida até hoje?

Oito participantes, doze comidas mencionadas. Pratos doces e salgados. Algumas narrativas compostas por mais de um prato. Detalhes do preparo, dos ingredientes, dos locais em que eram feitas e degustadas, referência às pessoas envolvidas, espaços e tempos. Por qual motivo essas comidas foram escolhidas para protagonizar as memórias gustativas desses estudantes?

A presença dos entes queridos é ressaltada em sete justificativas. O número de justificativas é maior que o número de participantes, pois alguns apresentaram mais de uma justificativa, ou por se referirem a pratos diferentes ou mesmo por encontrarem motivações diferenciadas para um mesmo prato. Lia, que citou quatro comidas, apresenta três justificativas. Duas são específicas aos pratos e pessoas envolvidas e uma é de maneira geral e serve para os quatro pratos. Sua lembrança do bolo de cenoura envolve aspectos do alimento, companhia e sentimentos. Ela justifica: “lembro-me da cobertura formar casquinhas, e a ansiedade tanto minha quando de meu irmão, ao chegarmos na casa dela e saber que havia bolo”. Ao falar do pastel saboreado na casa da avó que reside no Paraná, a presença deste ente querido é que faz a diferença “esta comida me marcou pelo fato de estar em vários momentos em que eu estava com ela”. Por fim, a justificativa dada para todos os pratos foi: “eu creio que o fato de eu lembrar de alimentos que eu comia quando criança esteja relacionado mais com os momentos importantes que se

criaram ao redor dessas refeições, a alegria, o conforto e carinho que senti enquanto comia ao lado de presenças importantes”. (LIA, 13 anos, Brusque).

Rotina, a presença de entes queridos e momentos de descontração. São as motivações alegadas pela aluna: “Pois é algo do meu dia a dia que eu fazia com meus entes queridos. Meu falecido tio amava as duas receitas e sempre que eu como eu lembro dele e de seus barcos a vela que usávamos para comer e capturar siris”. (DEISE, 13 anos, Lages). A avó e o avô, os momentos de infância e o modo como a tratavam, o fato de fazerem determinada comida para agradá-la, ganham o destaque na narrativa de Rose: “porque esta comida me faz lembrar de quando eu era pequena, e me faz lembrar da minha avó e do meu avô, pois sempre que eu ia lá eles faziam essa comida para mim, porque sabiam que eu gostava”. (ROSE, 14 anos, Brusque). Cotidiano e família reunida fizeram com que o bolo de chocolate se tornasse especial para a estudante: “porque eu e minha família íamos toda quarta-feira de tarde conversar e comer bolo de chocolate. Ele era conhecido por toda a família por seu gosto especial”. (MARINA, 14 anos, Brusque).

A capacidade de uma lembrança mobilizar outras lembranças, a felicidade da esperada reunião familiar, sabores, aromas, afetos. Essa capacidade de tantas justificativas para determinada comida está contida na macarronada apreciada no Natal pela família da aluna:

Eu sempre me lembro desta comida, pois o seu sabor é maravilhoso e é esperado o ano inteiro por mim o natal, para enfim eu comer a saborosa macarronada. Também por ser um momento de muita felicidade, já que a família fica toda reunida. Faz-me relembrar os momentos de outros natais, principalmente de quando eu era pequena. (CAMILA, 13 anos, Brusque).

A junção da comida favorita com a presença do pai no momento do preparo, elevam o macarrão com carne assada de panela ao patamar de melhor lembrança gastronômica para uma participante da pesquisa, mesmo que normalmente não aprecie muito carnes em sua alimentação. Ela argumenta: “por que é minha comida favorita, eu não gosto muito de carne então essa é uma das únicas que como. Eu adoro ela porque meu pai ama cozinhar e eu adoro fazer o macarrão junto com ele, tanto que como o macarrão até cru”. (TAMARA, 14 anos, Brusque). O favoritismo da comida aliado ao lugar da comensalidade e a certeza de encontrar o conforto e o sabor de um prato conhecido e apreciado, é argumentado pela aluna para tornar tão especial a memória da

sopa de macarrão da avó: “porque era a minha comida favorita e sempre que eu ia lá sabia que ia ter e eu ia comer com churrasco”. (DÉBORA, 13 anos, Brusque).

Um momento inusitado, algo que não saiu como o planejado, auxiliou o refrescante picolé merecer destaque nas lembranças da estudante: “pois, em um dia quente quando nós fomos fazer, minha avó foi até a lavanderia e enquanto isso eu liguei o liquidificador sem tampa e foi tudo para os lados, eu e minha avó rimos muito”. (MARA, 14 anos, Brusque). O que para alguns poderia ser motivo de aborrecimento com o acidente se tornou em uma doce lembrança.

Esta comida é conhecida ou desconhecida na cidade de Brusque?

Nosso instrumento de investigação também pretendia perceber se os sujeitos da pesquisa poderiam determinar se as suas melhores lembranças gastronômicas estavam associadas à identidade cultural alimentar da cidade e se eles tinham consciência de uma suposta identidade gastronômica. Retornaram sete respostas afirmativas a este questionamento, duas respostas negativas e três respostas que apresentaram restrições, ou seja, alegaram que genericamente é um prato conhecido para os moradores da cidade, porém a receita mencionada, possui detalhes que a tornam restritas ao seio familiar.

Esse caso ambíguo é encontrado, por exemplo, no relato de Mara ao referir-se ao picolé feito nas tardes quentes com sua avó. A estudante deixa claro: “Conhecida, porém não a receita da minha avó. Minha vó criou a receita que por sinal é ótima”. (MARA, 14 anos, Brusque). Outro exemplo de ambiguidade encontramos no fato de grande parte da população local consumir o macarrão industrializado em vez do caseiro; segundo a aluna, o fato de a família ter o hábito de produzir o próprio macarrão, confere à receita da família um diferencial: “Acredito que seja bem conhecida, bastante gente faz, só talvez o macarrão que muitos já compram pronto, diferente de nós”. (TAMARA, 14 anos, Brusque). O bolo de chocolate que leva café em sua composição, segundo Marina, também é algo restrito ao ambiente familiar e aos amigos próximos: “somente a família e amigos conhecem, a maioria dos cidadãos desconhecem”. (MARINA, 14 anos, Brusque).

O quibebe que traz tantas recordações para a estudante, não parece fazer parte do cotidiano de não familiares da aluna. Ao responder negativamente ela explica o motivo

da negação: “Já o quibebe eu acho que não. Um dia eu mencionei, ninguém sabia o que era”. (DEISE, 13 anos, Lages). O quibebe pode não ser conhecido pelos que estão a volta de Deise. Contudo, para saber se o bolo inglês é consumido pelos moradores de Brusque, ela nem precisou perguntar aos colegas, apenas precisou entrar em uma padaria da região para o encontrar: “O bolo inglês é conhecido pois sempre tem nas padarias que eu vou”. (DEISE, 13 anos, Lages).

Você acha que estas lembranças de comida podem ser usadas em aulas de história? Por que?

Ao responder a esta pergunta relacionada ao ensino e aprendizagem histórica e justificar sua resposta, nos será possível perceber muitos outros elementos importantes para os objetivos de nosso trabalho. Será que o nosso estudante percebe as possibilidades e limitações dos usos das memórias gustativas dos estudantes em uma potencial aula de História?

Uma das estudantes respondeu de forma negativa ao ser indagada sobre as lembranças mobilizadas pelas comidas e seu uso em aulas de História. Para ela essas lembranças são algo pessoal demais para servirem em aulas de História. Ela afirma e justifica: “Não, minha vó que criou e acho que comida não tras comentários para essa matéria”. (MARA, 14 anos, Brusque).

Entre as sete participantes que responderam de forma positiva, duas deixam claro que, em sua opinião, a lembrança de uma comida pode servir de um primeiro impulso para trazer à lembrança outros acontecimentos. Segundo Marina: “Sim, pois com essas nós nos lembramos de mais informações”. (MARINA, 14 anos, Brusque). Lia entende uma ligação entre temporalidade, sentimentos e acontecimentos fomentada pela lembrança de comida: “penso que lembranças de comida possam ser usadas nas aulas de história, pois estão muito ligadas a momentos e o que sentimos neles. Podendo nos fazer lembrar de algo que ocorreu há muito tempo”. (LIA, 13 anos, Brusque).

Outro argumento utilizado para justificar o uso da memória gustativa como fomentadora do processo de ensino e aprendizagem histórica vincula-se à História da Gastronomia. A aluna descendente de italianos observa: “sim, pois minha família é descendente de italianos e podemos ver como esse prato se originou e se é REALMENTE

italiano ou se ele tem outras origens”. (DEISE, 13 anos, Lages). A identificação da comensalidade de determinados pratos, o fato de possivelmente se tornarem tradicionais e fazerem parte da identidade cultural alimentar de uma família é abordado por Tamara: “Sim, pois são comidas que ao passar nos anos podem acabar virando costume para algumas famílias, exemplo o macarrão caseiro, minha bisa fazia, minha vó faz... agora meu pai também, eu também aprendi a fazer e assim em diante. Podendo lá no futuro alguém lembrar da origem da comida”. (TAMARA, 14 anos, Brusque).

A identidade pessoal foi a justificativa tanto de Rose como de Débora. Talvez de forma inconsciente e intuitiva a aluna identifica pertinentemente a operação mental de rememoração constitutiva da consciência histórica: “Sim, porque essas comidas fazem a gente lembrar o nosso passado”. (ROSE, 14 anos, Brusque). Na fala de Débora temos: “[...] pode ser usada para relembrar o passado pessoal de alguém”. (DÉBORA, 13 anos, Brusque). Camila vê possibilidade de uso da memória gustativa nas aulas de História, mas não sem antes ser fruto de muito estudo. A estudante argumenta: “Acho que sim, apesar de que, em minha opinião será um processo difícil, acredito que a partir de muitos estudos isso será possível”. (CAMILA, 13 anos, Brusque).

E para concluir a categorização das informações extraídas das fontes narrativas do caso da escola privada e apresentar uma visão mais abrangente das narrativas escritas pelos estudantes, selecionamos e transcreveremos uma narrativa completa escrita por Tamara, 14 anos, Brusque:

Qual a sua melhor lembrança de comida? Minha melhor lembrança de comida é o macarrão e a carne assada de panela que o meu pai faz. **Quando, onde, com quem e como era feita essa comida?** É feita na minha casa, eu e meu pai, e é feito na panela de pressão com bastante molho shoyo. Já o macarrão meu pai que faz ele “caseiro” com trigo, ovo...ele coloca no forno e depois corta em várias tiras para depois cozinhar. **Por que você lembra desta comida até hoje?** Porque é a minha favorita, eu não gosto muito de carne então essa é uma das únicas que como. Eu adoro ela porque meu pai ama cozinhar e eu adoro fazer macarrão junto com ele, tanto que sempre como o macarrão até cru. **Esta comida é conhecida ou desconhecida em Brusque?** Acredito que seja conhecida, bastante gente faz, só talvez o macarrão que muitas já compram pronto, diferente de nós. **Você acha que estas lembranças de comida poder ser usadas em aulas de história? Por que?** Sim, pois são comidas que ao passar dos anos podem acabar virando costume para algumas famílias, exemplo o macarrão caseiro, que minha bisa fazia, minha vó faz... agora meu pai também, eu também aprendi a fazer e assim adiante. Podemos lá no futuro alguém lembrar da origem da comida.

3.2 O CASO DA ESCOLA DA REDE PÚBLICA DE ENSINO

Na segunda etapa, o instrumento de pesquisa foi aplicado em uma escola da rede municipal de ensino, portanto, uma escola pública. Em virtude dos trâmites legais de aprovação em um concurso público, a professora-pesquisadora precisou se adequar e alterar o local de trabalho e, conseqüentemente, surgiu a possibilidade de aplicar também o instrumento de investigação em uma escola pública. Entretanto, a intenção a princípio não é comparar os dois casos, a escola privada e a escola pública, e sim ampliar a amostra dos sujeitos da pesquisa e inevitavelmente cotejar os dois casos a partir do princípio de que cada caso é uma situação diferente. As informações aqui constantes foram pesquisadas no Projeto Político Pedagógico da Escola, o PPP.

A escola pública possui aproximadamente 360 estudantes no Ensino Fundamental; entretanto, no espaço da unidade escolar também são atendidos os segmentos de educação infantil, chamado de CEI, e educação de jovens e adultos, EJA. O corpo docente é composto por 35 professores das diversas áreas específicas. Somam-se um total de 54 colaboradores, sendo serventes, merendeiras, direção, coordenadores, monitores de informática, monitores de educação especial, monitores de secretaria, monitores de biblioteca e atendimento educacional especializado, o AEE. A unidade escolar atende a comunidade desde 1968 e está localizada em um bairro distante do centro. Os alunos e alunas do Ensino Fundamental têm acesso a uma estrutura que compreende:

1. Biblioteca Escolar
2. Cantina
3. Laboratório de Informática
4. Parque infantil
5. Pátio
6. Quadra poliesportiva coberta
7. Salas de aula
8. Banheiros

O material didático é composto por livros enviados pelo MEC em ciclos de 5 anos. As escolas municipais foram equipadas com telão multimídia e *Chromebook* que podem ser levados nas salas mediante agendamento prévio. Para a redução dos prejuízos educacionais provocados pela pandemia de COVID-19, principalmente na rede pública de ensino, os alunos e alunas que apresentam maior *déficit* de aprendizagem são convidados e encaminhados ao atendimento de reforço em matemática e língua

portuguesa disponibilizado no contraturno. O Ensino Fundamental conta com dois coordenadores pedagógicos, um que atende professores e alunos dos anos iniciais e outro que atende dos anos finais.

Os alunos que apresentam dificuldades de aprendizagem são acompanhados pelas professoras responsáveis pelo AEE, estes possuem monitores em sala de aula e participam de atendimento especializado, diretamente com a professora do AEE em horário estipulado no contraturno escolar. Entre os alunos que possuem monitoria em sala, destaca-se uma aluna surda, que conta com um monitor para traduzir as aulas na Língua Brasileira de Sinais, LIBRAS.

A escola participa continuamente de projetos sociais dentro da comunidade, promovendo e participando de campanhas solidárias. Algumas salas de aula são equipadas com projetores, todas possuem ar condicionado (apesar de nem todos funcionarem adequadamente). Os professores e professoras têm acesso a sala dos professores, com mesa e cadeiras onde são realizadas as refeições e também serve de espaço para preparação de aulas, dois aparelhos de micro-ondas, duas geladeiras, armários para guardar pertences, banheiro. Cada professor recebeu da prefeitura municipal um aparelho *Chromebook*, para facilitar o preenchimento de diários e preparação de aulas. Este deve ser devolvido ao final do ano letivo. Uma típica escola pública de Ensino Fundamental localizada em um bairro de periferia da cidade de Brusque. Dados pertencentes ao período em que a pesquisa foi realizada.

Conforme acordado com a direção da escola, a participação dos estudantes foi voluntária. Os alunos e alunas participantes levaram para o conhecimento de seus pais e responsáveis um Termo de Conhecimento Livre e Esclarecido e somente foram consideradas as narrativas devidamente autorizadas. Para preservar a privacidade e anonimato dos sujeitos da pesquisa, adotaremos o mesmo procedimento do caso da escola privada criando nomes fictícios para os sujeitos da pesquisa.

O instrumento de investigação foi entregue aos estudantes com as mesmas perguntas feitas ao caso da escola privada:

1. Qual a sua melhor lembrança de comida?
2. Quando, onde, com quem e como era feita esta comida?
3. Por que você se lembra dessa comida até hoje?
4. Esta comida é conhecida ou desconhecida na cidade de Brusque?

5. Você acha que estas lembranças de comida podem ser usadas em aulas de História? Por que?

Na escola pública foram entregues um total de 17 narrativas por parte dos participantes. Destas 17 narrativas 08 indivíduos se apresentaram como sendo do gênero masculino e 09 do gênero feminino. Quanto às idades tivemos a participação de 08 sujeitos com 13 anos de idade, 06 com 14 anos de idade, 04 com 15 anos de idade. Outra informação pessoal também solicitada no caso da escola privada foi a naturalidade dos participantes. No caso da escola pública verificamos: 12 da cidade de Brusque; 01 de Belém, Pará; 01 de Maceió, Alagoas; destaque para dois imigrantes estrangeiros, um do Haiti e outro da Venezuela, e por fim, um participante não informou sua naturalidade. Podemos constatar uma amostra maior numericamente com predominância de estudantes nascidos em Brusque, com destaque para participantes nordestinos e latino-americanos e as possibilidades de estabelecer relações com identidades culturais alimentares.

Qual a melhor lembrança de comida?

O primeiro questionamento feito aos participantes os impeliu a identificar qual a comida, ou seja, a lembrança gastronômica que foi mobilizada ao serem provocados pela pergunta. Nomearemos então estes pratos mencionados apresentando-os em grupos. Um grupo abordando os pratos salgados, um grupo com os pratos doces e um apresentando frutas que fazem parte da memória gustativa desses alunos e alunas.

Os pratos salgados aparecem em maior número entre as narrativas. A *pizza* é mencionada por três relatos, sendo dois deles protagonizados por sabores salgados. Um dos relatos não nos especifica o sabor, outro nos apresenta dois sabores salgados (calabresa e catupiry). Duas das narrativas abordam a sopa como sendo a sua melhor lembrança de comida. As demais narrativas apresentam outras iguarias neste variado cardápio de sabores e lembranças: chucrute; cachorro quente; *stroganoff*; macarrão com bacon; arroz branco com galinha ensopada; arroz, feijão, carne e salada e, por fim, destaque para a *hallaca*.

O sabor doce das memórias fica por conta dos bolos e biscoitos. O bolo que faz a alegria das festas de aniversário é apresentado como “bolo”. O bolo feito por alguém especial é chamado na narrativa de “bolo da dinda”. O bolinho de chuva também encontra

seu lugar nas doces memórias regadas com biscoitos com cobertura de brigadeiro. Entretanto, nem tudo se define dentro do sistema binário doce ou salgado, nem tudo precisa passar por um processo de cocção elaborada, nem tudo necessita de uma receita a ser seguida. Este é o caso das tangerinas e jaboticabas colhidas diretamente dos pés de fruta juntamente com a avó e entraram nas lembranças como sendo a melhor lembrança de comida de um dos estudantes.

Quando era feita esta comida?

Subdividiremos a segunda pergunta em partes para melhor análise e categorização dos dados obtidos. A pergunta original, orientadora da narrativa dos jovens estudantes, era: “Quando, onde, com quem e como era feita esta comida”? Para fins de categorização, subdividiremos as perguntas nos tópicos seguintes.

Em relação ao *quando* a pergunta mobilizou a noção de tempo, temporalidade e localização na linha do tempo da própria vida. Uma das narrativas nos trouxe noção temporal exata como no caso de uma comida que fora feita na data do aniversário do participante: “ela fez essa comida em ano 2020 no dia que era 19 de dezembro.” (ISAQUE, 13 anos, Haiti). Além das datas comemorativas como aniversários e Natal, podemos observar uma generalização temporal menos detalhada como escreveu Sofia de 14 anos de idade: “lá por 2014”, ou seja, uma lembrança dos seus oito anos de idade. Um dos relatos não menciona a data, mas refere-se a uma situação marcante, o período em que o jovem estava internado em um hospital; entretanto, detalha o horário em que foi servida a refeição lembrada: “por volta das 6 horas” (EURICO, 14 anos Brusque). O cotidiano das comidas de “toda semana” e as comidas dos “dias de domingo” apareceram, bem como períodos mais amplos tais como, “sempre que chove” (PEDRO, 13 anos, Brusque), “no passado” (CLARA, 13 anos, Brusque), “num momento que a gente tava em família” (VITÓRIA, 13 anos, Brusque), e por fim, “quando morava com a minha avó.” (JORGE, 13 anos, Brusque). Dois participantes não responderam à pergunta do *quando*.

Onde essa comida era feita?

A segunda parte da pergunta já mencionada, tinha a intenção de verificar o local de preparação e consumo da comida que lhe mobilizou a memória gustativa. A casa da avó é mencionada em quatro dos dezessete relatos, sendo que um deles cita especificamente “No fogão a lenha na casa dela” (VITÓRIA, 13 anos, Brusque); três relatos fazem referência ao estabelecimento comercial *pizzaria* como sendo o local de preparo e duas como sendo também de consumo; três referem-se a própria casa; uma narrativa cita a casa da tia; outra cita o hospital; um é um pouco vago e faz referência a uma “pracinha”. Quatro estudantes não mencionaram o local de preparo da comida que mobilizou sua memória gustativa.

Com quem essa comida era feita?

Esta pergunta do *quem* visa mobilizar a identificação das pessoas, dos indivíduos, dos sujeitos envolvidos nas lembranças gastronômicas dos estudantes. Entre os dezessete relatos, treze fazem alguma referência à família categorizada por graus de parentesco. Seis destacam que a comida era degustada na presença das avós; três falam da família como um grupo geral, não especificando os parentes envolvidos; um faz menção à mãe; um apresenta a tia como sendo esse familiar; outro refere-se às primas; e um menciona pai e irmãos. Além do âmbito familiar, também identificamos outras pessoas relacionadas à memória gustativa tais como: “grupo de jovens da igreja” (PIETRA, 14 anos, Brusque); a sopa do hospital foi ingerida em um momento difícil, mas ao lado da “garota que me aproximei” (EURICO, 13 anos, Brusque); e os biscoitos com cobertura de brigadeiro que foram degustados na companhia do namorado. A grande maioria da amostra identifica familiares relacionados e os relacionam com a sua melhor lembrança de comida. Percebemos o recorrente destaque para as avós, mãe, pai, irmãos, tias e primos.

Como essa comida era feita?

A quarta e última parte do segundo questionamento formulado aos participantes indagava sobre a preparação da comida relatada e o seu grau de participação e envolvimento no feitiço do alimento lembrado. Seis das narrativas não responderam à pergunta, ou seja, não comentam sobre os ingredientes utilizadas na receita, nem fazem referência ao modo de preparo. Uma especifica que era feita na *pizzaria*; outra menciona

o detalhe do fogão a lenha como sendo uma especificidade do preparo. Em outro relato encontramos os sabores escolhidos na *pizzaria* “Kinder ovo, calabresa e *catupiry*” (PIETRA, 14 anos, Brusque). Apesar de não participar do preparo da comida, um aluno menciona: “minha vó sempre faz uma massa específica de bolinho de chuva” (PEDRO, 13 anos, Brusque). Apesar de não detalharem os modos de preparo, alguns estudantes detalharam parte dos ingredientes utilizados: a sopa “era feita com macarrão, carne e osso” (ARTUR, 15 anos, Belém); já o cachorro quente é assim descrito por sua comensal: “o hot dog era feito com pure, vinagrete, batata palha, milho, molho e salsicha.” (SOFIA, 14 anos).

A lembrança da *hallaca* feita na época do Natal na Venezuela, menciona elementos do preparo e descreve alguns dos ingredientes: “fazendo a masa, o frango, a salgada, colocando a folha de banada e cocinhando.” (HELENA, 14 anos, Venezuela). O modo de preparo do macarrão com bacon dos domingos contou com mais detalhes: “a minha mãe começa o preparo bem cedo para ficar uma delícia, ela cozinhava o macarrão, fritava o bacon e aí colocava outras coisas tipo um molho, para ficar cremoso, só que eu não sei explicar”. (JÚLIA, 13 anos, Brusque). A doce lembrança dos biscoitos, mesmo sendo feito pela própria aluna, não menciona os ingredientes ou o modo de preparo: “era biscoito com cobertura de brigadeiro”. (GEISA, 15 anos, Brusque). A participação da estudante na preparação do chucrute pela avó reforça os detalhes da memória: “Quando fazia sempre tinha minha presença ilustre, ela cortava as cabeças de repolho com o maior prazer, depois de cozido salgávamos e colocávamos uma colher de vinagre”. (JAQUELINE, 14 anos, Brusque). E por fim, no caso específico de Jorge (13 anos, Brusque) não se trata do modo de preparo de um determinado alimento, mas está relacionado ao ato de colher e degustar tangerinas e jaboticabas ao lado de sua avó.

Por que você se lembra desta comida até hoje?

O que faz com que uma comida ou uma bebida seja especial para alguém? Por quais motivos algumas dessas comidas acabam ficando marcadas em nossas memórias? O que levou o jovem estudante a conferir a determinado alimento o *status* de melhor lembrança de comida?

As narrativas apresentaram motivos que iam para além do sabor do alimento, ou melhor, nenhuma citou o sabor do alimento em si como sendo o grande relevante para a

escolha. A tradição, o momento de descontração com as primas e o chamamento da avó levaram a *hallaca* a ficar na lembrança de Helena: “eu lembro até hoje porque é muito tradicional, e por que lembra brincando a lá fora com minhas primas, e correndo quando a minha avó chamava para comer.” (HELENA, 14 anos, Venezuela). Quando a comida é o “bolo da dinda” tem-se o motivo da lembrança vinculada ao afeto pela madrinha: “Eu me lembro porque é uma coisa muito especial para mim. Ao mesmo tempo que eu como o bolo eu lembro muito da minha dinda.” (LARA, 15 anos, Brusque). Ao ser questionada pelo motivo de se lembrar da comida, a narrativa sobre a *pizza* de três sabores afirma: “por que as pessoas que estavam comigo, eram e são importantes pra mim.” (PIETRA, 14 anos, Brusque). A sopa de hospital recebeu o lugar de melhor lembrança de comida por outros motivos: “lembro dela até hoje, pois me faz perceber que nós fazemos de tudo para passar tempo perto de quem a gente gosta e que queremos agradar de qualquer maneira.” (EURICO, 14 anos, Brusque). Sofia, 14 anos, argumenta que lembra da comida até hoje “por que foi uma época onde eu era muito próxima com meus pais”. Um relato delicado de uma aluna que lembra da família com dificuldades financeiras esperando o pai trazer comida no fim do dia: “ele chegou, comida pizza, nossa barriga agradeceu, todos feliz”. (CLARA, 13 anos, Brusque). A melhor lembrança de comida está diretamente associada ao afeto que os estudantes nutrem pela avó: “porque minha vó é muito especial pra mim, minha segunda mãe.” (ARTUR, 15 anos, Belém); “sempre me lembro dessa comida pois minha vó é meu tudo, minha base, meu porto seguro. Sinto saudades não só da comida e sim da família”. (AMANDA, 13 anos, Maceió); “eu lembro dessa comida até hoje, porque era da minha falecida avó, num momento que a gente tava em família”. (VITÓRIA, 13 anos, Brusque). A correria do dia a dia faz com que a memória busque momentos de reunião familiar “Todas as comidas da minha mãe são feitas com muito amor, mas macarrão com bacon me lembra da família toda reunida, para o almoço de domingo, já que com a correria do dia a dia não conseguimos almoçar juntos”. (JÚLIA, 13 anos, Brusque).

O aluno do Haiti relacionou a comida ao dia do seu aniversário “Eu lembro dessa comida porque o dia que ela fez essa comida era o meu aniversário”. (ISAQUE, 13 anos, Haiti). Outro é mais sucinto e resume “Minha família reunida”. (JOÃO, 13 anos, Brusque). Quando a condição climática, o afeto e o bolinho de chuva se articulam: “porque sempre que chove a minha vó fazia.” (PEDRO, 13 anos, Brusque). Outro lembra em virtude dos momentos vividos na infância ao lado da avó “Porque colhia com minha

vó quando era criança”. (JORGE, 13 anos, Brusque). Quando a felicidade do outro está em passar a diante o conhecimento adquirido: “me lembro, porque, ela fazia de jeito especial, com muito carinho e felicidade por passar a receita de sua mãe”. (JAQUELINE, 14 anos, Brusque). O bolo de aniversário traz uma lembrança repleta de positividade “porque me remete a festas, a sair de casa, diversão e bagunça”. (MATEUS, 15 anos, Brusque). A aluna lembra da comida por que o biscoito coberto de brigadeiro está associado ao namoro adolescente: “sempre que eu falo com ele eu lembro de quando ficávamos juntos comendo.” (GEISA, 15 anos, Brusque). Os estudantes lembram dessas comidas até hoje porque essas memórias gustativas estão associadas às relações familiares, afetivas e sentimentais.

Esta comida é conhecida ou desconhecida na cidade de Brusque?

Este questionamento foi planejado ao partirmos do pressuposto de que Brusque é uma cidade que conta com uma população constituída de muitos imigrantes do passado e da atualidade. Fato presenciado pela professora-pesquisadora que já trabalhou em várias escolas da rede municipal, estadual e agora também da rede privada. Ao preparar a pesquisa tínhamos algumas suposições e uma delas é de que uma parcela dos participantes não seria natural da cidade e isto tornava tal pergunta pertinente na construção do instrumento de investigação a ser aplicado.

Dentre os dezessete participantes quatro não são naturais de Brusque. Artur é natural de Belém, Amanda nasceu em Maceió, Helena é natural da Venezuela e Isaque veio do Haiti. Uma participante, Sofia, não colocou sua naturalidade. Mesmo com o número de quatro pessoas, em uma amostra de dezessete, em torno de um quarto, não terem nascido na cidade, somente dois participantes escreveram em suas narrativas que as comidas escolhidas não eram conhecidas em Brusque. Helena diz sobre a *hallaca*: “Esta comida não é conhecida do Brusque, mais é a mais tradicional da Venezuela”. (HELENA, 14 anos, Venezuela). Sofia fala que o cachorro quente que comeu e se tornou parte importante da memória não é conhecido em Brusque, pois segundo ela, a comida é “desconhecida, pois já fechou em Brusque”. (SOFIA, 14 anos).

Mesmo sendo conhecidas algumas alegam singularidades. Sobre os biscoitos Geisa comenta “São bem conhecidos, mas são bem diferentes e feitos por mim”. (GEISA, 15 anos, Brusque). O chucrute faz parte do cardápio de uma festa tradicional da cidade,

mas Jaqueline afirma: “Só comi na festa tradicional da cidade (Fenarreco) e para ser bem sincera, não era tão bom como o dela”. (JAQUELINE, 14 anos, Brusque). Isaque encontra diferença no sabor em uma comida tradicional: “essa comida é conhecida em Brusque por que eu já comi na escola, mas o melhor dia que eu comi era no meu aniversário”. (ISAQUE, 13 anos, Haiti).

Você acha que estas lembranças de comida podem ser usadas em aulas de história? Por que?

A quinta pergunta procura estabelecer relações entre memórias gustativas, ensino de aprendizagem histórica. Faremos inicialmente uma distinção entre as respostas afirmativas e negativas e suas correspondentes justificativas. Tivemos um total de quinze narrativas respondendo afirmativamente a nossa pergunta quanto ao uso das memórias dos próprios estudantes em aulas de História. Dentre as principais justificativas afirmativas destacamos.

Conhecer como outras culturas se organizam: “sim, porque pode ajudar que os demais aprendam os costumbres de outros países.” (HELENA, 14 anos, Venezuela). Ir além das aulas convencionais é o motivo alegado pela aluna: “Aula de História não serve só pra falar do passado de países, cultura e etc. É bom falar alheio um pouco”. (PIETRA, 14 anos Brusque). Perceber que a História é formada por muito mais que lembranças é a motivação para que Eurico responda de forma afirmativa: “eu acho que é bom para os pesquisadores ver que as coisas são mais que apenas lembranças, são sentimentos”. (EURICO, 14 anos, Brusque). Por duas vezes as narrativas apontaram o interesse de conhecer a história dos próprios alimentos em uma perspectiva de uma História da Gastronomia: “sim, pois podemos estudar quando ela foi criada e a evolução dela, como também podemos estudar a cultura desses alimentos”. (JÚLIA, 13 anos Brusque). Vitória também demonstra interesse parecido ao dizer: “Essas lembranças podem ser usadas nas aulas de história porque podemos estudar os anos que essas comidas foram fundadas”. (VITÓRIA, 13 anos, Brusque). Somente dois estudantes responderam negativamente sobre a possibilidade do uso das memórias gustativas em uma aula de História: “Não. Porque é uma comida normal de toda família.” (ARTHUR, 15 anos, Belém); “não tem necessidade, usar para que? Também escrevi muito pouco.” (MATEUS, 15 anos, Brusque). A aluna vislumbra o lembrar e rememorar como uma competência a ser

desenvolvida em uma aula de História: “sim, pois é meio que uma história, que pode relembrar várias coisas.” (AMANDA, 13 anos, Maceió). Também temos justificativas pessoais: “porque essa é uma coisa muito especial pra mim”. (LARA, 15 anos, Brusque); “pois é algo que eu sei que não passarei de novo”. (SOFIA, 14 anos).

E para concluir a categorização das informações extraídas das fontes narrativas do caso da escola pública e apresentar uma visão mais abrangente das narrativas escritas pelos estudantes, selecionamos e transcreveremos uma narrativa completa escrita por Júlia, 13 anos, Brusque:

Todos nós temos uma comida que te lembra algo ou alguém e a minha é macarrão com bacon, esse prato é feito na maioria das vezes no almoço de domingo em minha casa pela melhor chefe do mundo: minha mãe. A minha mãe começa o preparo bem cedo para ficar uma delícia, ela cozinhava o macarrão, fritava o bacon e aí colocava umas outras coisas, tipo um molho, para ficar cremoso, só que não sei explicar. Todas as comidas da minha mãe são feitas com muito amor, mas macarrão com bacon me lembra da família toda reunida, para o almoço de domingo, já que com a correria do dia a dia não conseguimos almoçar juntos, ah não tem muita explicação para o meu prato favorito. O meu prato favorito pelo que vejo é conhecido em Brusque, não é um prato tradicional, mas é conhecido. Sim, podemos estudar quando ela foi criada e a evolução dela, como também podemos estudar a cultura desses alimentos.

CAPÍTULO 4 MEMÓRIAS GUSTATIVAS DE JOVENS ESTUDANTES: POSSIBILIDADES DE ENSINO E APRENDIZAGEM HISTÓRICA

A partir da narrativa de vida de uma professora de História de Brusque que por um período da sua vida viveu em Maceió e procurou matar a saudade da sua cidade e família através do preparo e degustação de um bolo característico da sua identidade alimentar, a *cuca*, apresentei como resultado desta trajetória acadêmica e profissional o objeto desta dissertação de mestrado profissional em ensino de história: investigar a memória gustativa de estudantes do oitavo ano do Ensino Fundamental de uma escola pública e de uma escola privada da cidade de Brusque, na qual a professora-mestranda ministra as aulas de História. Trata-se de investigar essas narrativas mobilizadoras de possíveis processos de ensino aprendizagem histórica a partir das memórias gustativas de jovens estudantes do Ensino Fundamental.

O Mestrado Profissional em Ensino de História da Universidade Federal de Santa Catarina apresentou a possibilidade de articular ensino e pesquisa através de uma pesquisa em ensino realizada no chão da sala de aula de História. Entretanto, precisava buscar um conceito teórico que fundamentasse essa possível abordagem empírica. Na disciplina de Teoria da História ministrada pelo professor-orientador tive acesso ao conceito estruturante desta pesquisa, bem como a outras categorias teóricas da ciência de referência da História. A partir das perspectivas de (PROUST, 1979); (ONFRAY, 1999); (RÜSEN, 2015) Azambuja vem procurando definir teórica e empiricamente um conceito de memória gustativa:

Memória gustativa são as lembranças do prazer gastronômico provocado e evocado por comidas e bebidas experimentadas no passado, ao mesmo tempo em que são os prazeres gastronômicos provocados e evocados por comidas e bebidas experimentadas no presente que remetem a lembranças do passado. A memória gustativa recorrentemente está associada às memórias de infância e adolescência e às subjacentes relações familiares, afetivas e identitárias, geralmente vivenciadas no espaço residencial privado da casa da família. (AZAMBUJA, 2020, p. 12).

Nesta relação entre memória gustativa e ciência da história resumidas nas melhores lembranças de comidas, nas histórias sobre comidas, esta pesquisa procurou se circunscrever no campo da Educação Histórica que “investiga a consciência histórica dos sujeitos e a cultura histórica dos artefatos em situações de ensino e aprendizagem histórica” (AZAMBUJA, 2018, p. 203). Nesta perspectiva, consciência histórica é “a

suma das operações mentais com as quais os homens interpretam sua experiência da evolução temporal de seu mundo e de si mesmos, de forma tal que possam orientar, intencionalmente sua vida prática no tempo”. Na perspectiva da orientação, consciência histórica é a competência narrativa de interpretação e orientação das experiências humanas no tempo e espaço: a consciência histórica articula e sintetiza a experiência do passado, a interpretação do presente e a orientação do futuro.

A consciência histórica dos jovens estudantes e suas memórias gustativas, se expressaram por meio da escrita de narrativas pelos próprios sujeitos da pesquisa, mobilizadas pelas perguntas históricas desta investigação: (1) Quais as memórias gustativas dos jovens estudantes? (2) As memórias gustativas se aproximam ou se diferenciam da cultura gastronômica local? (3) A memória gustativa mobiliza o ensino e a aprendizagem histórica?

A partir destas perguntas, o objetivo geral desta pesquisa foi investigar as memórias gustativas dos jovens estudantes do oitavo ano do Ensino Fundamental de uma escola do setor privado e de uma escola pública da cidade de Brusque. Verificar em que medida estas memórias gustativas dos estudantes se aproximam ou se diferenciam da identidade cultural alimentar da cidade de Brusque. E por fim, somente apontar possibilidades do uso da memória gustativa no ensino e aprendizagem em uma aula de História.

Ao realizarmos uma breve revisão de literatura e um modesto estado da arte ainda na introdução, pudemos constatar que a linha de pesquisa sobre memórias gustativas, ensino e aprendizagem histórica ainda é muito incipiente e com um amplo terreno a ser desbravado, sendo que dentre os poucos trabalhos desenvolvidos por outros autores importantes, constam as pesquisas e artigos do orientador desta investigação que foram apropriadas sob a sua supervisão. Neste sentido, este trabalho procurou justificar-se pelo esforço de continuidade de uma recente linha de pesquisa sobre os usos da memória gustativa no ensino de História, acrescentando um novo perfil aos sujeitos da pesquisa: jovens estudantes adolescentes do oitavo ano do Ensino Fundamental de uma escola privada e de uma escola pública da cidade de Brusque, a partir da trajetória profissional e acadêmica da mestranda.

À luz dos conceitos e categorias dos capítulos teóricos, procuramos fundamentar as perguntas históricas e o instrumento de investigação do estudo principal. Em *Imigração Alemã, Identidade Cultural Alimentar e a Cuca em Brusque*, procuramos fazer um breve histórico da herança culinária da cidade de Brusque, dando destaque para a cuca

enquanto um preparo característico da identidade cultural alimentar catarinense. Já em *Memória Gustativa, Consciência Histórica, Fonte Histórica e Narrativa Histórica*, procuramos consolidar o conceito estruturante e as categorias históricas dos capítulos teóricos da pesquisa que fundamentou a realização do capítulo metodológico a partir das operações processuais da pesquisa histórica e a subsequente aplicação do principal instrumento de investigação que consistiu em solicitar aos estudantes que escrevessem uma narrativa histórica a partir das perguntas heurísticamente elaboradas. São estas perguntas da investigação que serão respondidas a partir da síntese das respostas dos estudantes, interpretadas historicamente à luz dos conceitos e categorias do quadro teórico.

A amostra dos sujeitos da pesquisa foi formada por 25 estudantes, 08 de uma escola privada tradicional do centro da cidade e 17 de uma escola pública também tradicional de um bairro da periferia da cidade de Brusque. A amostra da escola privada foi constituída por estudantes do gênero feminino, sendo que 07 nasceram em Brusque e somente uma aluna nasceu em Lages. Já no caso da escola pública, a participação contou com 09 alunas do gênero feminino e 08 alunos do gênero masculino, sendo que 12 nasceram em Brusque, 01 em Belém, 01 em Maceió, 01 na Venezuela, 01 no Haiti, e por fim, um estudante não escreveu a sua naturalidade. As perguntas do instrumento de investigação principal foram: (1) Qual a sua melhor lembrança de comida? (2) Quando, onde, com quem e como era feita esta comida? (3) Por que você se lembra desta comida até hoje? (4) Esta comida é conhecida ou desconhecida na cidade de Brusque? (5) Você acha que estas lembranças de comida podem ser usadas em aulas de história? Por que?

4.1 MEMÓRIAS GUSTATIVAS DE ESTUDANTES DO ENSINO FUNDAMENTAL: OS CASOS DA ESCOLA PRIVADA E DA ESCOLA PÚBLICA

Memórias gustativas são lembranças de comidas e comidas que fazem lembrar. São lembranças de prazeres gastronômicos do passado e prazeres gastronômicos do presente que trazem lembranças do passado: “aquele gosto era o do pedaço de *madeleine* que nos domingos de manhã em Combray minha tia Leôncia me oferecia, depois de o ter mergulhado no seu chá da Índia ou de tília.” (PROUST, 1979, p.32). Os jovens estudantes do oitavo ano do Ensino Fundamental de uma escola privada e de uma escola pública escreveram sobre os prazeres gastronômicos das suas melhores lembranças de comida. Mesmo se tratando de esferas, por vezes, tão diferentes da educação – o público e o

privado – os participantes da pesquisa trouxeram relatos ricos e pratos próximos nas duas realidades, assim como o apelo afetivo que transparecesse nas narrativas.

4.2 AS MELHORES LEMBRANÇAS DE COMIDA

Em resposta à pergunta sobre a melhor lembrança de comida os jovens estudantes da escola privada responderam: tábua de petisco; pastel; arroz e feijão amassados; quibebe; polenta com galinha; macarrão e carne assada de panela; macarronada; sopa de macarrão; picolé; bolo inglês; bolo de chocolate e bolo de cenoura. Antes de mais nada verificamos que não apareceu dentre as comidas a memória gustativa sugerida pela professora-pesquisadora que serviu de referência para exemplificar a identidade alimentar de Brusque, ou seja, a cuca. Podemos verificar a incidência de comidas-pratos salgados, com destaque para o macarrão preparado de diversas formas e polenta com galinha, que remetem a uma identidade alimentar de base italiana, além do tradicional arroz com feijão, quibebe (purê de abóbora), o pastel frito e a tábua de petiscos. Também observamos a incidência de doces representados pelos bolos de chocolate, de cenoura e o inglês e, por fim, o picolé caseiro. Além das relações afetivas e familiares, as melhores lembranças de comida geralmente estão associadas ao prazer gastronômico de comer uma comida saborosa: “eu sempre me lembro desta comida, pois o seu sabor é maravilhoso e é esperado o ano inteiro por mim o natal, para enfim eu comer a saborosa macarronada. Também por ser um momento de muita felicidade, já que a família fica toda reunida.” (CAMILA, 13 anos, Brusque).

Já no caso da escola pública verificamos as seguintes comidas lembradas pelos estudantes: *pizza*; *pizza* de calabresa, de *catupiry* e *kinder ovo*; *pizza* doce; sopa de hospital; sopa; chucrute; cachorro quente; *stroganoff*; macarrão com bacon; arroz branco com galinha ensopada; arroz, feijão, carne e salada; *hallaca*; bolo de aniversário; bolo; bolinho de chuva; biscoitos cobertos com brigadeiro; tangerina e jaboticaba. Após listar os alimentos da forma aleatórias apresentada pelas narrativas procuramos agrupar por categorias as comidas lembradas. Em relação aos alimentos-pratos doces destacamos os bolos, o bolo genérico, o bolo de aniversário e o bolinho de chuva, além do biscoito coberto com brigadeiro feito pela própria aluna para degustar juntamente com o seu namorado. E por falar em bolo, também constatamos que a cuca sugerida pelo trabalho não apareceu. Em relação aos pratos salgados, destacamos pratos que também estão mais associados à identidade alimentar italiana: a *pizza* de calabresa, *catupiry*, mas também a doce e o macarrão com bacon. Podemos verificar também os pratos brasileiros e do dia a

dia tais como galinha ensopada, arroz, feijão, carne e salada, sopas, além do *hot dog* e do *stroganoff*.

Uma lembrança de comida se diferenciou das demais, as tangerinas e jaboticabas colhidas nos pés pelo aluno na sua infância juntamente com a sua avó, e que nos remeteu à melhor lembrança gastronômica de uma referência teórica deste trabalho, o morango saboreado por Onfray na horta do seu pai em um dia de calor: “pelo espaço de um momento – uma eternidade – eu fui esse morango, um puro e simples sabor espalhado no universo e contido na minha carne de criança.” (ONFRAY, 1999, p. 17-18). Outra lembrança de comida que se diferenciou foi a *hallaca*, comida tradicional apresentada pela aluna venezuelana que melhor exemplifica um alimento que mais se afasta da identidade alimentar local e que também apresenta outras possibilidades de uso da memória gustativa em processos de ensino e aprendizagem histórica. E por fim, damos um destaque ao alimento lembrado que mais se aproximou de uma identidade cultural alimentar ligada a imigração e colonização alemã na cidade de Brusque representada pela *cuca*: o chucrute. Neste caso, talvez o chucrute e a Fenarreco ³⁵, a tradicional festa de outubro da cidade de Brusque, possam ser usados como partida para se pensar em possibilidades de usos das memórias gustativas para o planejamento de uma aula de História que relacionasse história da imigração e colonização alemã em Brusque e a consequente identidade cultural alimentar. Em resumo, todos possuem uma memória gustativa, uma melhor lembrança de comida, geralmente relacionada com uma identidade cultural alimentar, pois, segundo uma aluna “todos nós temos uma comida que te lembra algo ou alguém e a minha é macarrão com bacon, esse prato é feito na maioria das vezes no almoço de domingo em minha casa pela melhor chefe do mundo: minha mãe.” (BRUNA, 13 anos, Brusque).

Em ambos os casos podemos constatar que os estudantes da amostra responderam, escreveram e mostraram suas melhores lembranças de comida. Algumas hipóteses e especulações pensadas durante o processo de pesquisa não foram verificadas: a *cuca* não apareceu dentre os alimentos lembrados pelos alunos como representante de uma identidade alimentar brusquense supostamente conhecida pelos estudantes. Entretanto, já havíamos justificado a exemplificação da *cuca* na introdução e no capítulo

³⁵ A Fenarreco é a maior festa de Brusque e uma das maiores festas de outubro de Santa Catarina. A gastronomia, o chope gelado e as músicas de influência alemã são as atrações principais do evento cujo prato principal é o marreco recheado com repolho roxo, além de outros pratos como Joelho de Porco, salsichas e petiscos.

que faz um breve histórico da chegada dos imigrantes alemães, pois a mesma está presente na memória afetiva da professora-pesquisadora. Sendo assim, esta serviu como exemplificação, um pano de fundo, que poderia ser apresentado em narrativas dos estudantes ou não.

Em função da faixa etária e atualidade da amostra dos sujeitos da pesquisa, jovens estudantes do Ensino Fundamental com média de idade de 14 anos, não houve como se esperava o predomínio em suas melhores lembranças de comida de uma alimentação industrializada, processada e comercializada, com exceção para as *pizzas*, *hot dog* e *picolé*, ainda que caseiro. Diante da industrialização, globalização e *fastfoodização* da gastronomia, hoje é quase impossível pensar em uma alimentação que não utilize ingredientes processados industrialmente. Entretanto, buscamos uma distinção para diferenciar a característica comida industrializada, ultra processada e comercializada, com a comida feita em casa, a comida caseira, a comida de vó e mãe que “recorrentemente estão associadas às memórias de infância e adolescência e às subjacentes relações familiares, afetivas e identitárias, geralmente vivenciadas no espaço residencial privado da casa da família. (AZAMBUJA, 2020, p. 12). O que nos remete a *quem, quando, onde e como* foram feitas estas comidas, perguntas fundamentadas em Santos. Nesta perspectiva, comer é um ato nutricional necessário que se realiza por um ato social, que envolve relações humanas em determinadas condições, tempos e espaços:

Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. (...) Neste sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. Enfim, este é o lugar da alimentação na História (SANTOS, 2005, p.12-3).

Com quem se come é tão importante como o que se come e este é o lugar da alimentação na História e da História da Alimentação. O conceito mais uma vez repetido de que as memórias gustativas recorrentemente estão associadas às lembranças de infância e adolescência e às subjacentes relações familiares, afetivas e identitárias, foi duplamente corroborado em ambos os casos.

4.3 QUEM, QUANDO, ONDE E COMO

Os jovens lembraram de comidas das suas infâncias e da atual fase adolescente; as comidas lembradas foram significadas pelas relações afetivas, familiares e identitárias. Tanto no caso da escola privada quanto da escola pública, o sujeito participante da memória gustativa que mais apareceu foi a figura da avó, a comida da avó e a relação com as avós: “quando eu e a minha vó fazíamos picolé juntas”. Seguido de uma visão mais geral de “família” formada pelos “pais”, pai, mãe, irmãos, tias, primas, além do “grupo de jovens da igreja”, a garota conhecida no hospital e o namorado de uma aluna.

Em ambos os casos, os sujeitos da escola privada e da escola pública buscaram situar no tempo suas melhores lembranças de comida. No caso da escola privada, uma aluna lembrou da sua idade aproximada de infância, 5 ou 6 anos, e alguns estudantes especificaram os anos das lembranças de comida, 2013, 2014, 2015. Outra aluna lembrou que o quibebe feito pela avó era comida de toda a semana, no horário do almoço, “de segunda a sexta”, mas o bolo inglês era recorrente nas tardes de sábado. Já para outra estudante, a tradição de comer bolo de chocolate na casa da avó era “toda quarta-feira de tarde”. Datas comemorativas como o Natal estão associadas à melhor lembrança da macarronada e da reunião familiar. Alguns dos relatos foram mais genéricos e situaram o *quando* a pessoas, sentimentos e situações: a mãe “voltava a fazer a comida dessa forma pra mim, em dias que eu não queria comer ou estava me sentindo triste”. Outras comidas estão associadas a encontros familiares já verificados em pesquisas anteriores que reiteram a máxima de se encontrar para comer e comer para se encontrar: “sempre que eu ia encontrar minha avó na casa dela”. E por fim, uma temporalidade mais difusa associada a um verão da infância: “nos dias quentes/quando eu era pequena”.

No caso da escola pública os estudantes também procuraram situar suas memórias gustativas na linha do tempo de suas vidas. Associaram a melhor lembrança de comida a um ano específico e a datas comemorativas como aniversários e Natal. Também verificamos localizações mais cotidianas de tempo relacionadas à comida de “toda semana”, dos “dias de domingo”, ou do bolinho de chuva que é feito “sempre que chove” e um *quando* o estudante “morava com a minha avó”. Em ambos os casos, os estudantes situaram de formas específicas e mais abrangentes as suas melhores lembranças de comida na linha de tempo de suas histórias de vida.

Mas como não há tempo fora do espaço, e espaço fora do tempo, as memórias gustativas, afetivas e familiares recorrentemente são “vivenciadas no espaço residencial privado da casa da família. (AZAMBUJA, 2020, p. 12). Onde se prepara e se come a

comida também importa dentro do contexto da alimentação e das lembranças de comida. No caso da escola privada, das 08 alunas participantes, 06 localizaram a casa dos avós e mais especificamente a “casa da vó” como o espaço onde ocorreu a melhor lembrança de comida, juntamente com a própria casa ou a casa da tia. Podemos perceber a predominância do ambiente doméstico, familiar e privado como o espaço onde ocorreram as melhores lembranças gastronômicas dos participantes.

No caso da escola pública, dos 17 participantes, 04 não responderam a esse tópico *onde*. Assim como no caso da escola privada, lugares como a casa da avó, a própria casa e a casa da tia também apareceram juntamente com *pizzarias*, o inusitado hospital e “uma pracinha”. Em ambos os casos, podemos verificar que os estudantes localizaram o espaço onde se deu a memória gustativa corroborando o conceito que afirma que as melhores lembranças gustativas estão associadas às relações afetivas e familiares e ao espaço particular, privado e doméstico da casa dos pais, a casa dos avós, a casa da família.

O tópico do *como* trata especificamente sobre o modo de preparo e cocção do alimento, uma das etapas mais importantes da criação e produção gastronômica. No caso da escola privada, na amostra de 08 alunas a maioria não descreveu os modos de preparo, mas deram ênfase aos ingredientes usados na preparação: “a tábua continha iscas de frango, fatias de calabresa refogadas com cebola e iscas de carne. O principal era a batata frita, com queijo e bacon por cima”. (LIA, 13 anos, Brusque). A aluna nascida em Lages também detalha os ingredientes do quibebe feito por sua avó: “o quibebe era feito com abóbora, açúcar, sal, cebolinha, salsinha, tomate, cebola e molho *shoyu* (um molho japonês que para mim é muito bom)”. (DEISE, 13 anos, Lages). O molho *shoyu* também faz parte também do preparo da carne assada de panela que é servida juntamente com o macarrão caseiro feitos pelo pai com a assistência da aluna: “é feito na panela de pressão com bastante molho *shoyu*. Já o macarrão meu pai que faz ele ‘caseiro’ com trigo, ovo...ele coloca no forno e depois corta em várias tiras para depois cozinhar”. (TAMARA, 14 anos, Brusque). Os ingredientes dos bolos lembrados foram bem específicos quanto aos ingredientes utilizados. Já outra estudante detalha um pouco mais o modo de preparo de uma galinha ensopada com polenta: “a galinha era frita e depois ensopada e a polenta era misturado com fubá e água, e depois cozida”. (ROSE, 14 anos, Brusque). Entretanto, a narrativa que descreveu com mais detalhes o modo de preparação do alimento foi a da aluna que participava juntamente com a avó na feitura do picolé caseiro para os dias de

calor da infância: “nós colocávamos leite condensado, creme de leite, leite e chocolate em pó, depois batíamos tudo no liquidificador, e nos potes de danone a gente botava a receita, e depois, na geladeira”. (MARA, 14 anos, Brusque). E por fim, a aluna argumenta não poder relatar a receita da comida por se tratar de uma receita secreta de família: “o seu preparo e a receita são segretos, apenas minha avó e minha bisavó sabem”. (CAMILA, 13 anos, Brusque). Destacamos aqui a importância das receitas de família, dos cadernos de receitas como fonte histórica para acessar as memórias gustativas que constituem as tradições e conseqüentemente as identidades alimentares, pois “existe no corpo físico dos cadernos e livros de receitas uma memória viva (...). O passado acaba sendo revisitado, vindo à tona, em memórias dos cheiros e gostos peculiares da infância, junto de seus primeiros donos. (FRIEDRICH; WITTER, 2012, p. 70).

Já no caso da escola pública, da amostra de 17 estudantes, 06 não responderam a este tópico. Assim como no caso da escola privada, a maioria dos estudantes não detalharam o modo de preparo dos alimentos, mas alguns mencionaram os ingredientes utilizados: a sopa “era feita com macarrão, carne e osso”; “o hot dog era feito com pure, vinagrete, batata palha, milho, molho e salsicha”; a *hallaca* venezuelana feita na época descreve alguns ingredientes: “fazendo a masa, o frango, a salgada, colocando a folha de banada e cocinhando”. Já o modo de preparo do macarrão com bacon dos domingos apareceu com mais detalhes: “a minha mãe começa o preparo bem cedo para ficar uma delícia, ela cozinhava o macarrão, fritava o bacon e aí colocava outras coisas tipo um molho, para ficar cremoso, só que eu não sei explicar”. (JÚLIA, 13 anos, Brusque). Assim como no caso da escola privada, a narrativa que mais detalhou o *como* foi feita a comida lembrada, foi aquela em que a aluna teve uma participação mais efetiva na preparação do alimento: “quando fazia sempre tinha minha presença ilustre, ela cortava as cabeças de repolho com o maior prazer, depois de cozido salgávamos e colocávamos uma colher de vinagre”. (JAQUELINE, 14 anos, Brusque). Em resumo, em ambos os casos, alguns estudantes não responderam ao tópico de *como* eram preparadas as comidas lembradas; a maioria se restringiu a detalhar os ingredientes utilizados e os poucos estudantes que tiveram uma participação mais efetiva no preparo dos alimentos, juntamente com os familiares, foram os mais específicos em suas descrições.

Percebe-se uma prevalência da afetividade, já mencionada outras vezes em nossa análise. Mesmo que a memória não tenha registrado perfeitamente os ingredientes ou o modo de preparo do prato, ela não falha quando precisa mencionar os participantes desses

momentos. É a vida prática sendo trazida para um relato que poderá auxiliar no aprendizado histórico.

4.4 COMIDAS CONHECIDAS E DESCONHECIDAS EM BRUSQUE PELOS ESTUDANTES

Ao prepararmos o quadro teórico para basear nossa pesquisa procuramos fazer um breve histórico da herança culinária da cidade de Brusque dando destaque para a cuca enquanto um preparo característico da gastronomia regional catarinense, a partir das contribuições de Mattes (2018) e do conceito de identidade cultural alimentar de Ronchetti e Müller (2016). Nossa expectativa de encontrar relatos mencionando a cuca como um alimento característico da identidade alimentar de Brusque associada à colonização alemã e à memória gustativa da pesquisadora não foi corroborada, mas outras possibilidades apontaram caminhos. Constatar que esta suposta gastronomia alemã teve que se adaptar às novas condições, ingredientes e formas de se alimentar da região dando origem a uma identidade alimentar híbrida com a gastronomia local. Reiterando Mattes: “apesar de a receita tradicional de Cuca (Kuchen) conter farinha de trigo refinada, ovos, açúcar e manteiga ou banha, nem sempre a receita original era seguida (...) era feita sem trigo, mas com farinha de milho, cobertura com bananas ou sem frutas, e o açúcar branco era substituído por melado ou açúcar grosso. A manteiga era substituída por banha”. (MATTES, 2018, p. 10).

Cerca de 07 estudantes lembraram de comidas que segundo eles eram conhecidas em Brusque, entretanto diferenciam-se por serem preparadas em casa, comida caseira, e a partir de “receitas de família”. A receita de picolé feita juntamente com sua avó “em dias de calor quando era pequena” confirmam essa diferenciação: “conhecida, porém não a receita da minha avó. Minha vó criou a receita que por sinal é ótima”. O bolo de chocolate que leva café em sua composição, também é algo restrito ao ambiente familiar e aos amigos próximos: “somente a família e amigos conhecem, a maioria dos cidadãos desconhecem”. Da mesma forma, a aluna reconhece que o macarrão é um alimento conhecido em Brusque, entretanto o macarrão que o pai faz é diferente do industrializado pois é feito de forma caseira: “acredito que seja bem conhecida, bastante gente faz, só talvez o macarrão que muitos já compram pronto, diferente de nós”. O macarrão é um alimento associado a uma identidade alimentar italiana de imigrantes que também

colonizaram a região de Brusque e cujas memórias também podem ser apropriadas para o ensino e aprendizagem histórica.

No caso da escola pública, a amostra dos sujeitos foi um pouco maior, mais diversificada, e apesar de a maioria ser natural de Brusque, identificamos a presença de dois nordestinos e de dois imigrantes refugiados da Venezuela e Haiti. Justamente por esse afastamento foi que a aluna venezuelana de 14 anos de idade pode ter a certeza de que o alimento por ela lembrado não era conhecido em Brusque: “esta comida não é conhecida do Brusque, mais é a mais tradicional da Venezuela”. Para outra aluna, o cachorro quente não é mais conhecido na cidade porque o estabelecimento que o servia fechou, encerrou as atividades. Da mesma forma que no caso da escola privada, duas alunas argumentaram tratarem-se de comidas conhecidas na cidade, mas que se diferenciam por serem preparados de forma caseira com a participação delas próprias o que confere maior significado. Os biscoitos cobertos com brigadeiro feitos para o namorado: “são bem conhecidos, mas são bem diferentes e feitos por mim”. O chucrute feito juntamente com a avó é associado a uma festa de outubro de Brusque cujo prato principal é o marreco recheado com repolho roxo, prato típico da identidade alimentar de influência alemã: “só comi na festa tradicional da cidade (Fenarreco) e para ser bem sincera, não era tão bom como o dela”. O chucrute apresentado pela aluna pode substituir a cuca como alimento característico da identidade alimentar de base alemã resultante da imigração e colonização e que pode ser usado como ponto de partida de processos de ensino e aprendizagem histórica.

Identidade cultural alimentar trata-se de um conjunto de conhecimentos e práticas culinárias objetivas e materiais, mas também subjetivas e simbólicas que constituem a forma e conteúdo que determinados grupos sociais se relacionam com a alimentação. Nesse sentido, as melhores lembranças de comidas relatadas pelos estudantes se aproximaram e se afastaram de uma identidade alimentar da cidade de Brusque de influência alemã, supostamente conhecida pelos estudantes: o mais próximo foi o chucrute e o mais afastado a *hallaca* venezuelana. Ambas memórias gustativas podem ser aproveitadas em processos de ensino e aprendizagem histórica, depende de quais conceitos e categorias o professor-pesquisador pretenda mobilizar junto aos estudantes.

4.5 PORQUE OS ESTUDANTES LEMBRAM DA COMIDA

Quais as causas, motivações e explicações para as melhores lembranças de comidas? Por que determinadas comidas nos fazem lembrar do passado? Por que a pergunta sobre a melhor lembranças de comida provoca uma procura na memória dos questionados e, geralmente, de forma rápida são identificadas?

Em Proust vimos que um prazer gastronômico do presente remeteu às Memórias Gustativas do passado: “Levei aos lábios uma colherada de chá onde deixara amolecer um pedaço de *madeleine*. Mas no mesmo instante em que aquele gole, de envolta com as migalhas do bolo, tocou o meu paladar, estremei” (PROUST, 1979, p.32). Em Onfray, uma provocação sobre a sua melhor lembrança de comida o fez responder rapidamente sobre um prazer gastronômico do passado associado a relações afetivas e familiares: “minha melhor lembrança gastronômica era um morango no jardim de meu pai. (...) Meu pai estava ali, ao meu lado, trabalhando a terra, curvado sobre os canteiros da horta.” (ONFRAY, 1999, p. 17-18). Na memória da professora-pesquisadora, a cuja se caracterizou como a *madeleine* de Proust ou o morango de Onfrey. Pois, memória gustativa são os prazeres gastronômicos do presente que nos remetem às lembranças do passado; e as lembranças no presente dos prazeres gastronômico do passado. E o passado se apresenta de uma forma vívida, repleta de detalhes e emoções.

No caso da escola privada, a maioria associa o prazer gastronômico do passado às relações afetivas e familiares, corroborando com as expectativas da pesquisa. A aluna rememora o bolo da tia: “lembro-me da cobertura formar casquinhas, e a ansiedade tanto minha quando de meu irmão, ao chegarmos na casa dela e saber que havia bolo”. Ao responder à pergunta sobre por que lembra desta comida até hoje, outra aluna natural de Brusque escreveu sobre momentos de alegria, conforto e carinho relacionados à família: “eu creio que o fato de eu lembrar de alimentos que eu comia quando criança esteja relacionado mais com os momentos importantes que se criaram ao redor dessas refeições”. Uma aluna natural de Lages, reforçou esta recorrência das relações familiares e as lembranças de comida: “Pois é algo do meu dia a dia que eu fazia com meus entes queridos. Meu falecido tio amava as duas receitas e sempre que eu como eu lembro dele e de seus barcos a vela que usávamos para comer e capturar siris”. Os avós, os momentos de infância e os agrados justificam os motivos pelas quais essas comidas são lembradas até hoje: “porque esta comida me faz lembrar de quando eu era pequena, e me faz lembrar da minha avó e do meu avô, pois sempre que eu ia lá eles faziam essa comida para mim,

porque sabiam que eu gostava”. Cotidiano e família reunida fizeram com que o bolo de chocolate se tornasse especial para a estudante: “porque eu e minha família íamos toda quarta-feira de tarde conversar e comer bolo de chocolate. Ele era conhecido por toda a família por seu gosto especial”.

As datas comemorativas como aniversário e natais recorrentemente aparecem nas narrativas. No caso desta aluna, o prazer gastronômico da macarronada de natal está diretamente associado com as relações afetivas, familiares e identitárias: “eu sempre me lembro desta comida, pois o seu sabor é maravilhoso e é esperado o ano inteiro por mim o natal, para enfim eu comer a saborosa macarronada. Também por ser um momento de muita felicidade, já que a família fica toda reunida. Faz-me lembrar os momentos de outros natais, principalmente de quando eu era pequena”.

A comida favorita e a presença do pai no momento do preparo, elevam o macarrão com carne assada de panela ao patamar de melhor lembrança gastronômica para a participante da pesquisa: “por que é minha comida favorita, eu não gosto muito de carne então essa é uma das únicas que como. Eu adoro ela porque meu pai ama cozinhar e eu adoro fazer o macarrão junto com ele (...)”. E por fim, um momento inusitado, um acidente de trabalho contribui para explicar a lembrança do melhor picolé caseiro da avó: “pois, em um dia quente quando nós fomos fazer, minha avó foi até a lavanderia e enquanto isso eu liguei o liquidificador sem tampa e foi tudo para os lados, eu e minha avó rimos muito”.

No caso da escola pública, assim como na escola privada, a data comemorativa do Natal também apareceu no relato da aluna venezuelana para justificar o motivo da lembrança: “eu lembro até hoje porque é muito tradicional, e por que lembra brincando a lá fora com minhas primas, e correndo quando a minha avó chamava para comer.” O afeto pela madrinha faz Lara lembrar do bolo e lembrar da tia quando come o bolo: “Eu me lembro porque é uma coisa muito especial para mim. Ao mesmo tempo que eu como o bolo eu lembro muito da minha dinda.” O afeto que alguns dos estudantes nutrem pela avó explicam o porquê da lembrança da comida até hoje: “sempre me lembro dessa comida pois minha vó é meu tudo, minha base, meu porto seguro. Sinto saudades não só da comida e sim da família”. A comida da mãe nos almoços de domingo também se fez presente nas narrativas das estudantes para justificar as suas lembranças: “todas as comidas da minha mãe são feitas com muito amor, mas macarrão com bacon me lembra da família toda reunida, para o almoço de domingo.” Outra aluna que destaca a figura da

mãe: “me lembro, porque, ela fazia de jeito especial, com muito carinho e felicidade por passar a receita de sua mãe”. Dois alunos, justificaram a lembrança do bolo às suas festas de aniversário: “Eu lembro dessa comida porque o dia que ela fez essa comida era o meu aniversário”. O bolo de aniversário ficou na lembrança “porque me remete a festas, a sair de casa, diversão e bagunça”. As lembranças dos bolinhos que a avó fazia sempre que chovia, colher frutas com a avó quando criança, e o biscoito coberto de brigadeiro feito pela própria aluna para o namorado, corroboram que estas comidas são lembradas pelos estudantes porque além do prazer gastronômico proporcionado pelas iguarias estão diretamente associadas às relações sentimentais, emocionais e familiares.

Em ambos os casos da escola privada e da escola pública, podemos verificar que a maior parte da pequena amostra justificou as causas e justificativas para a permanência destas lembranças de comida até hoje por estarem associadas às relações afetivas, familiares e identitárias.

As carências de orientação e os interesses cognitivos provocados pelas perguntas históricas da investigação, mobilizaram a consciência histórica dos jovens estudantes que a expressaram por meio da escrita de narrativas. Nesta perspectiva, a finalidade última do ensino e aprendizagem histórica é a formação escolar da competência narrativa da consciência histórica. São as perspectivas de futuro desta investigação que apontam para possibilidades do uso de memórias gustativas no ensino e aprendizagem histórica:

A memória é o passado presente, o passado que permanece presente no presente e que permite e possibilita a dinâmica da consciência histórica no sentido de distinguir, articular e sintetizar a experiência do passado, a interpretação do presente e a orientação do futuro, constitutivos da identidade temporal, histórica e cultural humana (AZAMBUJA, 2018, p. 207).

4.6 O USO DAS LEMBRANÇAS DE COMIDA EM AULAS DE HISTÓRIA: JUSTIFICATIVAS

Será que as memórias gustativas de nossos estudantes podem contribuir para o ensino e aprendizagem histórica? As pesquisas anteriores do professor Dr. Luciano de Azambuja, responderam afirmativamente a este questionamento. Este trabalho busca dar

continuidade a estas pesquisas, trazendo como sujeitos da pesquisa estudantes adolescentes dos anos finais do Ensino Fundamental de uma escola privada e de uma escola da rede pública de ensino da cidade de Brusque. As investigações realizadas por Azambuja tiveram como sujeitos da pesquisa estudantes da disciplina História da Gastronomia da educação profissional e tecnológica onde atua. A nossa pesquisa pretende contribuir apresentando um novo sujeito de pesquisa, o estudante do oitavo ano do Ensino Fundamental, e um novo desafio: usar a memória gustativa não só no ensino e aprendizagem especializado da História da Gastronomia, mas trazer a História da Gastronomia para dentro da História Geral e do Brasil da Educação Básica dos Ensinos Fundamental e Médio. Reiterando Azambuja:

A hipótese do trabalho a ser corroborada na pesquisa parte do pressuposto teórico de que as memórias gustativas relevantes recorrentemente estão associadas às memórias de infância e adolescência e às subjacentes relações familiares, afetivas e identitárias. A comprovação empírica da hipótese pode configurar perspectivas metodológicas de ensino e princípios epistemológicos de aprendizagem que vislumbram instigantes relações entre memórias, lembranças, sabores e aromas, ou seja, relações entre Gastronomia e História, interessantes e motivadoras de significativos processos de ensino e aprendizagem (...) (AZAMBUJA, 2018, p. 203).

Neste caso dos estudantes do Ensino Fundamental, mais uma vez o conceito de memória gustativa foi posto à prova empírica e satisfatoriamente corroborado. Este trabalho pretende dar um primeiro passo em direção à próxima etapa de apenas sinalizar “perspectivas metodológicas de ensino e princípios epistemológicos de aprendizagem” que apontem possibilidades de relacionar memória gustativa, ensino e aprendizagem histórica. Pensar a memória gustativa como uma possibilidade dentro do currículo do ensino fundamental. Atualmente, temos o currículo dos ensinos fundamental e médio, moldado pela Base Nacional Comum Curricular, a BNCC. Esta nos indica a base, como o nome sugere, mas cabe ao professor ou a professora pensar formas de aplicar o currículo, pensar a construção da sua aula. Fazer com que o estudante sinta que faz parte da aula de história, que esta não trata apenas do passado pelo passado, uma história que faça sentido em sua vida prática.

No caso da escola privada, da amostra de oito alunas somente uma respondeu que não via uma possível ligação entre as lembranças de comida e uma possível relação com aulas de História: “não, minha vó que criou e acho que comida não tras comentários para

essa matéria.” As demais participantes responderam de forma positiva, acreditam que essas lembranças de comida podem ser usadas em aulas de história: “sim, pois com essas nós nos lembramos de mais informações”. Lia entende que há uma ligação entre temporalidade, sentimentos e acontecimentos fomentada pela lembrança de comida: “penso que lembranças de comida possam ser usadas nas aulas de história, pois estão muito ligadas a momentos e o que sentimos neles. Podendo nos fazer lembrar de algo que ocorreu há muito tempo”.

Outros argumentos utilizados para justificar o uso da memória gustativa como fomentadora do processo de ensino e aprendizagem histórica vincula-se a uma concepção de História da Gastronomia: “sim, pois minha família é descendente de italianos e podemos ver como esse prato se originou e se é REALMENTE italiano ou se ele tem outras origens”. Outra justificativa é a tradição familiar que ajuda a constituir a identidade alimentar coletiva: “sim, pois são comidas que ao passar nos anos podem acabar virando costume para algumas famílias, exemplo o macarrão caseiro, minha bisavó fazia, minha vó faz... agora meu pai também, eu também aprendi a fazer e assim em diante. Podendo lá no futuro alguém lembrar da origem da comida”. Duas estudantes justificaram o uso das memórias gustativas nas aulas de História porque “essas comidas fazem a gente lembrar o nosso passado” e “pode ser usada para relembrar o passado pessoal de alguém”. De forma intuitiva as alunas identificam de forma pertinente do ponto de vista da teoria uma operação fundamental da consciência histórica que faz parte da vida prática de todos os seres humanos: rememorar o passado para interpretar o presente e orientar o futuro. Como a perspectiva futura desta investigação é pensar as possibilidades de usos das memórias gustativas no ensino e aprendizagem histórica, a aluna vislumbra que se trata apenas do início de um longo caminho: “acho que sim, apesar de que, em minha opinião será um processo difícil, acredito que a partir de muitos estudos isso será possível”.

Já no caso da escola pública, dentro da amostra de dezessete participantes, quinze responderam que visualizam a possibilidade de suas memórias gustativas servirem de base para a preparação de uma eventual aula de História. Apenas dois discordaram: um argumentou por se tratar de comida normal de toda família e outro questionou a finalidade, “pra quê?” e depois desconversa afirmando que escreveu muito pouco. Assim como no caso da escola privada, aqui também apareceu uma concepção da possibilidade de uma aula de história na perspectiva de uma História da Gastronomia: “sim, pois podemos estudar quando ela foi criada e a evolução dela, como também podemos estudar

a cultura desses alimentos”. E ainda: “Essas lembranças podem ser usadas nas aulas de história porque podemos estudar os anos que essas comidas foram fundadas”. Uma aula de História que articule memórias gustativas e identidades alimentares coletivas e individuais também foram aventadas. A estudante que veio da Venezuela percebe a alimentação como sendo uma forma de se entender parte da identidade de um povo: “sim, porque pode ajudar que os demais aprendam os costumbres de outros países”. Também se evidenciaram perspectivas de identidades individuais: “porque essa é uma coisa muito especial pra mim”. Foram vislumbradas outras possibilidades de uma aula de História a partir das memórias gustativas para fugir do ensino tradicional de História: “Aula de História não serve só pra falar do passado de países, cultura e etc. É bom falar alheio um pouco”. Outro aluno destaca o aspecto emocional do rememorar o passado: “eu acho que é bom para os pesquisadores ver que as coisas são mais que apenas lembranças, são sentimentos”. E por fim, uma aluna intuitivamente vislumbra a importância do lembrar, recordar e rememorar como uma operação mental da consciência histórica fundamental para o ensino e aprendizagem histórica: “sim, pois é meio que uma história, que pode relembra várias coisas.”

Em ambos os casos da escola privada e da escola pública, a ampla maioria da amostra de 25 estudantes do oitavo ano do Ensino Fundamental responderam sim e justificaram as possibilidades de uso das lembranças de comidas em potenciais aulas de História. Algumas concepções pertinentes tais como a perspectiva de uma História da Gastronomia que aborde as “origens e evolução” dos alimentos; a possibilidade de se apropriar das memórias gustativas para aprender sobre os processos de constituição de identidades alimentares, de um povo, cultura, tradições familiares e pessoais. E por fim, outras concepções vislumbraram a mobilização de competências específicas da consciência histórica tais como lembrar do passado, significar o presente e orientar perspectivas de futuro.

Sim, as memórias gustativas, lembranças de comida e comidas que fazem lembrar, memórias que recorrentemente estão associadas às lembranças de infância e adolescência e às subjacentes relações afetivas, familiares e identitárias e ao espaço privado, doméstico e particular da casa de família, podem ser usadas como ponto de partida nos processos de ensino e aprendizagem histórica, não somente da disciplina especializada da História da Gastronomia, mas também nas disciplinas gerais de História do Ensino Fundamental e Médio da educação básica pública e privada. Este foi a contribuição, desafio e primeiro

passo deste trabalho. A memória gustativa mobiliza a formação da competência narrativa da consciência histórica, finalidade primeira e última do ensino e aprendizagem histórica: rememorar o passado, interpretar o presente e orientar o futuro.

Também a nossa pesquisa afirmou que a maioria dos alunos e alunas percebem a possibilidade do uso de memórias gustativas em sala de aula. Como usá-la então? Não propomos em nosso trabalho apresentar o passo a passo de uma aula de história a partir da memória gustativa dos alunos e alunas, ou do professor ou professora. O que pretendemos com a pesquisa foi apontar que existe a possibilidade de uso e que esta pode ser diversa. Não temos fôlego no presente trabalho para discutir BNCC e currículo, mas apresentar possibilidades. Cada localidade do Brasil apresenta suas próprias características. A cidade em que a pesquisa foi aplicada apresenta forte histórico de imigração alemã e italiana no século XIX, como já vimos, mas não são os únicos povos que podem e ou devem servir como ponto de partida. Esta foi a escolha da professora-pesquisadora, pois precisou adequar a pesquisa com o currículo e isso se apresentou viável por sua relação afetiva com a comida e o currículo do oitavo ano apresentar essa possibilidade.

Os próprios alunos e alunas apontaram caminhos que para eles fazem sentido, parafraseando seus exemplos: a comida faz lembrar; podemos conhecer a história do alimento (e vincular com o período e acontecimentos estudados); podemos conhecer a história do povo que tornou aquele alimento parte de sua identidade cultural alimentar e etc.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Na disciplina de Teoria da História ministrada pelo professor-orientador tivemos acesso ao conceito estruturante desta pesquisa, o conceito de memória gustativa, bem como a outras categorias históricas da ciência de referência, a História, a partir das perspectivas de (PROUST, 1979); (ONFRAY, 1999); (RÜSEN, 2015), (AZAMBUJA, 2020). Sendo a partir dessa fundamentação que resultou o quadro teórico do qual partiu o presente trabalho de pesquisa e sob à luz deste mesmo quadro os resultados foram interpretados.

Sendo assim, ao transcorrer desta última parte do trabalho, em que apresentamos nossas considerações finais, iremos apresentando algumas problematização decorrentes da análise dos dados obtidos e, conforme eles se apresentam, sinalizaremos algumas possibilidades para a sala de aula. Não como um plano de aula ou algo similar, mas sim possibilidades que podem ser transformadas em uma potencial aula de História, respeitando as características de cada turma, cada região, cada profissional do ensino de História.

Ao iniciar o trabalho chamamos atenção para o processo de formação da cidade de Brusque, e os principais imigrantes que compõem a população. Mesmo não sendo descendente de imigrantes alemães, a professora-pesquisadora demonstrou possuir uma memória afetiva ligada à *cuca*, alimento considerado na cidade como sendo herança dos imigrantes alemães, encontrado facilmente na maioria dos lares da cidade. Este pode ser resultante tanto do feitiço caseiro ou da compra em estabelecimentos comerciais.

Entretanto, precisamos primeiramente compreender historicamente que esta suposta gastronomia alemã (assim como toda identidade alimentar) teve que se adaptar às novas condições, ingredientes e formas de se alimentar da região dando origem a uma identidade alimentar híbrida com a gastronomia local, sobretudo a indígena. Por exemplo, a receita tradicional da *Kuchen* teve que substituir a farinha de trigo refinada pela farinha de milho, o açúcar branco pelo melado, e a manteiga pela banha de porco, e a cobertura feita com bananas, como vimos no capítulo que fez a contextualização histórica. Ou seja, o resultado final já não é mais a tradicional *kuchen* alemã, mas sim uma *cuca* brasileira que passou a ser referência de uma identidade alimentar de base alemã, pois teve que se miscigenar, misturar e hibridizar gastronomicamente. E essa hibridização nós

entendemos que poderia se apresentar em outros alimentos citados pelos alunos e alunas participantes.

Desta feita, os relatos chamaram a atenção para outros personagens e alimentos que fazem parte da identidade cultural alimentar de nacionalidades que não havíamos contemplado em nosso quadro teórico, mas já esperávamos por essa variedade. Um exemplo é o uso do molho *shoyo*, normalmente encontrado em preparações ditas orientais, uma aluna até o define como sendo um molho japonês, mas que em duas receitas foi mencionado como parte importante do preparo, mesmo não se tratando de um alimento propriamente oriental, ou estas famílias se apresentando como tendo descendência oriental.

Outra particularidade foi a participação de uma aluna venezuelana e um aluno haitiano na pesquisa, pois a aluna venezuelana nos apresentou uma receita que faz parte da identidade cultural alimentar de seu país de origem, mas o aluno haitiano citou alguns pratos que são comumente relacionados à mesa dos brasileiros. Procuramos compreender o posicionamento de ambos. A aluna associou sua melhor lembrança gastronômica a um prato tradicional de seu país e que é comumente preparado em comemoração ao Natal, momento em que a maioria das famílias se reúnem não apenas para comer, mas sim para dividir os afazeres que envolvem a iguaria; já o aluno do Haiti relacionou sua melhor lembrança gastronômica à comemoração do seu aniversário e dali buscou o alimento para compor sua narrativa, ele sabe que o prato não é característico do Haiti, mas é o prato que sua mãe escolheu para preparar justamente no dia de seu aniversário, provavelmente por saber que o filho apreciaria a escolha feita.

Tais fatos relatados, aliados com o fato de muitas receitas se distanciarem do que se consideraria como sendo a identidade cultural alimentar da cidade, alemã ou italiana, reiteram o que colocamos no capítulo anterior sobre as possibilidades variadas da preparação de aulas com o uso da memória gustativa como pano de fundo para se atingir os conteúdos programáticos. Pode-se partir das memórias do aluno/aluna, do professor/professora ou até mesmo se problematizar essa Identidade Cultural Alimentar local. Será que a maioria dos estudantes se sente incluído, se sente parte fundante dessa identidade? Será que essa ICA o representa?

Destacamos a importância das receitas de família, dos cadernos de receitas como fonte histórica para acessar as memórias gustativas que constituem as tradições e

identidades alimentares, pois a partir das receitas de família o “passado acaba sendo revisitado, vindo à tona, em memórias dos cheiros e gostos peculiares da infância, junto de seus primeiros donos”. (FRIEDRICH; WITTER, 2012, p. 70). Tais escritos, os cadernos de receitas, que algumas famílias ainda conservam em forma material e outras já os têm fazendo uso de tecnologias atuais, também podem fazer parte da elaboração de um planejamento para aula de História. Abrindo assim, mais uma possibilidade para o uso da memória gustativa em sala de aula: o trabalho diretamente com caderno de receitas, que por vezes, passam por gerações.

Embora se tratando de jovens e adolescentes que habitam uma cidade conhecida nacionalmente pelo trabalho da indústria e do comércio e, portanto, com várias famílias vinculadas ao horário de trabalho fabril, que por vezes confere uma rotina corrida aos seus moradores, percebemos menos menções à comida industrializada (*fast food*), que esperávamos. Fazendo-nos concluir que, os momentos de interação familiar são amplamente associados ao ritual de preparação de alimentos, na maioria das vezes no aconchego do lar, no ditado de que as pessoas “se encontram para comer” e ou “comem para se encontrar”. Todavia, é mais uma vinculação da memória gustativa com a memória afetiva e estas com as memórias familiares, representada nas narrativas, em sua grande maioria ao relacionamento com os avós. Em ambos os casos podemos constatar que os estudantes da amostra responderam, escreveram e apresentaram as suas melhores lembranças de comida. Por isso, os relatos nos levaram a momentos de família e amigos reunidos. Isso nos explica a citação das datas comemorativas, dos dias em que a maioria está no aconchego do lar, como o domingo. Poucos relatos enfatizam dias de semana em que possivelmente nem todos conseguem fazer as refeições nos mesmos horários e com tempo para a interação.

Algumas hipóteses e especulações pensadas durante o processo de pesquisa não foram verificadas: a *cuca* não apareceu dentre os alimentos lembrados pelos alunos como representante de uma identidade alimentar brusquense supostamente conhecida pelos estudantes, como já salientamos. Não houve um predomínio de uma alimentação industrializada, processada e comercializada, em função da faixa etária da amostra. Apesar da inexorável industrialização, globalização e *fastfoodização* da gastronomia, verificamos que as melhores lembranças de comida dos jovens estudantes ainda estão associadas à comida feita em casa, a comida caseira, a comida de vó e suas “subjacentes

relações familiares, afetivas e identitárias, geralmente vivenciadas no espaço residencial privado da casa da família. (AZAMBUJA, 2020, p. 12).

Mesmo com essa valorização da comida feita no ambiente doméstico que mostrou a pesquisa e que já havíamos observado em outros trabalhos analisados ao prepararmos essa pesquisa, nem todos os participantes conseguiram descrever detalhadamente os ingredientes e o processo de preparo do alimento que foi eleito como melhor memória gustativa. Esses relatos detalhados apareceram muito mais nos escritos de Azambuja, que trabalhou com alunos e alunas que já possuem um interesse sistematizado em gastronomia e possuem maior maturidade advinda da idade e maior formação escolar. O nosso adolescente e jovem deixa claro que a maioria não participa do processo de preparação e cocção dos alimentos, não está muito apegado ao saber fazer, mas valoriza o sabor e principalmente o ambiente e as companhias que fazem parte de suas lembranças. Portanto, as narrativas que descreveram com mais detalhes o modo de preparação do alimento foi das alunas que participavam juntamente com os entes queridos do preparo do alimento. Podemos usar como exemplo a preparação do picolé caseiro “nós colocávamos leite condensado, creme de leite, leite e chocolate em pó, depois batíamos tudo no liquidificador, e nos potes de danone a gente botava a receita, e depois, na geladeira”; o macarrão com bacon que ficava cremoso “a minha mãe começa o preparo bem cedo para ficar uma delícia, ela cozinhava o macarrão, fritava o bacon e aí colocava outras coisas tipo um molho, para ficar cremoso, só que eu não sei explicar”; ou o chucrute considerado melhor que o servido na Fenarreco “quando fazia sempre tinha minha presença ilustre, ela cortava as cabeças de repolho com o maior prazer, depois de cozido salgávamos e colocávamos uma colher de vinagre”.

Após a análise dos resultados da pesquisa realizada com vinte e cinco estudantes do oitavo ano do Ensino Fundamental, em uma escola pública e uma escola privada, que se apresenta como uma continuidade da pesquisa feita pelo professor-orientador deste trabalho, entendemos que a principal pergunta da pesquisa: A memória gustativa mobiliza o ensino e a aprendizagem histórica? Foi respondida de forma afirmativa, corroborando com nossa hipótese inicial de que as Memórias Gustativas dos jovens estudantes podem ser utilizadas nas aulas de História auxiliando no processo de ensino e aprendizagem histórica.

Ao interpretar as narrativas escritas percebemos que a consciência histórica dos jovens estudantes e suas memórias gustativas, se expressaram por meio da escrita de narrativas mobilizadas pelas perguntas históricas desta investigação. Mesmo sem fazer

isso de forma consciente, nossos estudantes mobilizaram a consciência histórica ao serem mobilizados por questionamentos do presente que os levaram até sua vida prática. Encontramos narrativas expressivas, pois o aluno e a aluna estavam lidando com algo do seu cotidiano. O estudante conseguiu situar sua experiência no tempo e no espaço, trazendo uma narrativa lúcida e eficiente.

Assim, a História deixou, ao menos naquele momento, de ser uma disciplina especializada no estudo do passado e que, por muitas vezes, não faz sentido para o aluno e, se tornou algo em que ele, o aluno, compreendeu e se entendeu como protagonista. Suas memórias foram mobilizadas e fizeram parte de uma História com sentido para o indivíduo. Ao responder afirmativamente para a possibilidade do uso da memória gustativa em uma potencial aula de História e as exemplificações de como entendem que isso poderia acontecer, tivemos a validação do processo, mesmo que de forma inconsciente pelos educandos. Eles, em sua maioria, conseguiram relacionar a História ensinada em sala de aula com a possibilidade de mobilização de suas experiências e que estas podem se transformar em matéria prima para o estudo da História.

Entendemos que esse movimento de buscar no passado uma lembrança gastronômica que respondesse ao questionamento proposto, fez ainda mais sentido por mobilizar aspectos afetivos dos adolescentes e jovens participantes. Reiterando mais um aspecto colocado no início do trabalho. E é justamente esses aspectos afetivos que levaram o questionamento a fazer sentido, pois a pergunta não estava apenas vinculada ao sabor *qual comida você mais gosta?*. A pergunta levou-os aos porões da memória através do questionamento *qual sua melhor lembrança de comida?* Não era apenas a comida considerada mais saborosa, mas aquela que usufruía de um local especial na memória. Assim, eles relacionaram o alimento muito mais ao momento vivido do que propriamente ao sabor. Isso explica a escolha da melhor lembrança como a comida que chegou após um dia de fome, quando o provedor da família se ausenta da casa em busca de como fornecer o alimento e os entes ficam esperando, sentindo fome e ao receberem o alimento este se cristaliza na memória; ou a lembrança de uma sopa comida em um hospital como sendo a melhor em sua memória, mesmo que as sopas servidas em hospitais não sejam famosas mundialmente por seu sabor inigualável, esta acaba encontrando um lugar especial nas lembranças de alguém que encontrou conforto para uma situação complicada na companhia de outra pessoa que também degustava a comida oferecida pelo estabelecimento de saúde.

Tendo-se como sujeito o estudante do Ensino Fundamental em sua etapa final, entendemos que uma amostra de vinte e cinco estudantes, foi o suficiente para o propósito estabelecido de uma pesquisa qualitativa e não quantitativa, pois conseguimos narrativas que responderam satisfatoriamente a todos os questionamentos propostos, tornando-se possível uma análise detalhada dos relatos.

Tudo o que foi posto, nos leva a não conceber este trabalho como concluído, como sendo a última palavra, nunca tivemos essa pretensão. Assim, como percebido pelo pouco material encontrado dentro do campo da História, na elaboração do estado da arte, há um grande espaço para a continuidade da pesquisa. Reiterando, consideramos que esta pesquisa pode gerar novos esforços de investigação no futuro, com outros sujeitos, com outras esferas de ensino. E que os dados obtidos na presente pesquisa corroboram com a hipótese de que é proveitoso o uso das Memórias Gustativas no aprendizado histórico.

Quando um estudante de 14 anos de idade lembra de uma comida e situa estas lembranças em um ano específico, como 2015 por exemplo, isto significa que ele está se referindo a uma memória de 06 anos de idade, ou seja, está relacionando a atual adolescência com a recente infância, duas fases da vida em que as memórias gustativas são mais recorrentes conforme comprovado pela pesquisa. Além deste novo perfil dos sujeitos da pesquisa, a investigação apresentou um novo desafio a ser perseguido futuramente. As carências de orientação provocados pelas perguntas históricas da investigação, mobilizaram a consciência histórica dos jovens estudantes que a expressaram por meio da escrita de narrativas. Nesta perspectiva, a finalidade última do ensino e aprendizagem histórica é a formação escolar da competência narrativa da consciência histórica. São as perspectivas de futuro desta investigação que apontam para possibilidades do uso de memórias gustativas no ensino e aprendizagem histórica pois “a memória é o passado presente, o passado que permanece presente no presente e que permite e possibilita a dinâmica da consciência histórica (...)” (AZAMBUJA, 2018, p. 207).

Usar a memória gustativa não só no ensino e aprendizagem especializado da História da Gastronomia, mas trazer a memória gustativa e a História da Gastronomia para dentro da História Geral e do Brasil da Educação Básica dos Ensinos Fundamental e Médio, já perspectivado por Azambuja: “a comprovação empírica da hipótese pode configurar perspectivas metodológicas de ensino e princípios epistemológicos de aprendizagem que vislumbram instigantes relações entre Gastronomia e História (...)”

(2018, p. 203). Nestes casos dos jovens estudantes do Ensino Fundamental, mais uma vez o conceito teórico de memória gustativa foi posto à prova empírica e satisfatoriamente corroborado. Este trabalho pretende dar um primeiro tímido e modesto passo em direção à próxima etapa de apenas sinalizar “perspectivas metodológicas de ensino e princípios epistemológicos de aprendizagem” que apontem possibilidades de relacionar memória gustativa, ensino e aprendizagem histórica.

Como planejar uma aula de História a partir das memórias gustativas de jovens estudantes do Ensino Fundamental? Responder esta pergunta não foi o objeto desta pesquisa; somente nos propusemos a pensar e sinalizar possibilidades. Trata-se da pergunta que sinaliza as perspectivas de futuras investigações que finalizam essas considerações finais. Os próprios estudantes já apontaram instigantes e pertinentes possibilidades nas perspectivas da História da Gastronomia, da identidade cultural alimentar e das operações de rememorar e escrever o passado no presente com os olhos no futuro.

Os dois primeiros passos podemos adiantar: faz-se necessário selecionar o conceito histórico e a categoria histórica que o professor-pesquisador pretenda mobilizar junto aos estudantes do público alvo da sua aula de História. No caso desta investigação que chega ao fim, sugerimos escolher uma e somente uma lembrança de comida, um só prato, uma só receita para ser o ponto de partida e de chegada do processo de ensino e aprendizagem histórica. Pode ser o chucrute típico da gastronomia de base alemã resultante da imigração e colonização alemã e uma das referências gastronômicas da tradicional festa nacional do marreco que se realiza anualmente na cidade de Brusque. Pode ser a macarronada que apareceu nas narrativas dos estudantes e que nos remete à identidade alimentar de base italiana que, por sua vez, também participou do processo de colonização da cidade e pode ser usada em uma eventual aula de História. E por fim, sugerimos usar a memória gustativa ponto de referência da professora-pesquisadora: a cuca. Pois nos capítulos teóricos já temos um esforço acumulado sobre o que poderia ser considerado o conceito histórico, o conteúdo, o tema desta potencial aula de História: *Imigração Alemã, Identidade Alimentar e a Cuca na Cidade de Brusque*.

E para concluir, o segundo passo, a categoria histórica a ser desenvolvida, a finalidade primeira e última do ensino e aprendizagem histórica: a consciência histórica. A competência narrativa de interpretação e orientação da experiência humana no tempo que articula a experiência do passado, a interpretação do presente e a orientação do futuro.

Os cinco sentidos das memórias gustativas podem mobilizar o ensino e aprendizagem da consciência histórica de jovens estudantes da educação básica.

REFERÊNCIAS:

ANDRADES, Adriana Cristina de Oliveira de. **Reminiscências**: Memórias do cinema no Vale. Artigo 170. Brusque: Unifebe, 2005.

ANDRADES, Adriana Cristina de Oliveira de; GIANESINI, Cátia Regina. **Quando ser diferente é ser igual**. Brusque: Unifebe, 2006.

AZAMBUJA, Luciano de. **Qual a sua melhor lembrança gastronômica?** Memória gustativa a partir de narrativas escritas por estudantes de história da gastronomia. Revista Ibero-Americana de Educação Histórica, volume 1, número 1, p. 200-226, julho/dezembro, 2018.

_____ **Memórias Gustativas escritas por estudantes de uma turma do curso técnico em cozinha do Instituto Federal de Santa Catarina, campus Florianópolis continente**. In: IV Seminário Internacional do Tempo Presente, ISSN 2237-4078. Centro de Ciências Humanas e da Educação (FAED), UDESC, 2021, Florianópolis.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. **Fisiologia do Gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CABRAL, Oswaldo. **Brusque**: Subsídios Para a História de Uma Colônia nos Tempos do Império. 1. ed. Brusque: Edições SAB, 1958.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. Companhia Editora Nacional. São Paulo. 1967.

CORÇÃO, Mariana. **Os Tempos Da Memória Gustativa**: Bar Palácio, Patrimônio da Sociedade Curitibana (1930-2006). 2007. 128 f. Dissertação (Mestrado em História) - Universidade Federal Do Paraná, Curitiba, 2007.

ISHIZAKA, Marcio Lucena. **A influência da memória gustativa na formação do cozinheiro profissional**. Artigo (tecnólogo em gastronomia). Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia - Instituto Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2019.

FLICK, U. **Uma introdução à pesquisa qualitativa**. Trad. Sandra Netz. Porto Alegre: Bookman, 2004.

FRIEDRICH, Fabiana Helma; WITTER, Nikelen Acosta. **A adaptação da culinária dos imigrantes alemães**: (Rio Grande do Sul: 1850-1930). Revista Disciplinarum Scientia. Série: Ciências Humanas, Santa Maria, volume 13, número. 1, p. 69-83, primeiro semestre, 2012. ISSN 2179-6890.

GALASSINI, Robson. In NIEBUHR, Marlus (Org.). **Brusque 150 anos**: Tecendo uma História de Coragem. Brusque: Prefeitura de Brusque, 2012.

HALL, Stuart. Quem precisa de identidade? In: SILVA, Tomaz Tadeu da (org.). **Identidade e diferença**: a perspectiva dos estudos culturais. Petrópolis: Vozes, 2006.

KOSELLECK, Reinhart. **Futuro passado**: contribuição à semântica dos tempos históricos. Tradução de Wilma Patrícia Maas, Carlos Almeida Pereira. Revisão da tradução de César Benjamin. Rio de Janeiro: Contraponto/Editora PUCRio, 2006.

_____. Estratos do tempo. In: **Estratos do tempo**: estudos sobre história. Tradução Markus Hediger. Rio de Janeiro: Contraponto, 2014.

MAFFEZZOLLI, Graziela. In NIEBUHR, Marlus (Org.). **Brusque 150 anos**: Tecendo uma História de Coragem. Brusque: Prefeitura de Brusque, 2012.

MATTHES, Daniela; CHECCUCCI, Marilda. **Território, Campesinato E Tradição**: A Cuca (Kuchen) Como Elemento Emblemático da Alimentação no Médio Vale do Itajaí e Sua Relação Com o Desenvolvimento Local. **Revista Práxis**, [S. l.], v. 1, p. 81–104, 2018. DOI: 10.25112/rpr.v1i0.1537. Disponível em: <https://periodicos.feevale.br/seer/index.php/revistapraxis/article/view/1537>. Acesso em: 15 maio, 2020.

MELÉNDEZ TORRES, J. M.; CAÑEZ DE LA FUENTE, G. M. La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. **Estudios sociales (Hermosillo, Son.)**, 17(spe), 181-204, 2009.

MICHAELIS moderno dicionário da língua portuguesa. São Paulo: Melhoramentos. Disponível em: <https://michaelis.uol.com.br/busca?id=BVa4R>. Acesso em: 13 de setembro, 2022.

MICHAELIS moderno dicionário da língua portuguesa. São Paulo: Melhoramentos. Disponível em: <https://michaelis.uol.com.br/moderno-portugues/busca/portugues-brasileiro/dinda>. Acessado em: 20 de novembro, 2022.

ONFRAY, Michel. **A razão gulosa**: filosofia do gosto. Rio de Janeiro: Rocco, 1999.

OLIVEIRA, Adriana Sassi de. **A história da alimentação como ferramenta de estudo de história**. Universidade Federal de Santa Maria. Centro de Educação. Programa de Pós-graduação em História em Rede Nacional. 2018.

PIAZZA, Walter F. **A Colonização de Santa Catarina**. 3. ed. Florianópolis: Lunardelli, 1994.

PROUST, Marcel. **No caminho de Swann**. Trad. Mário Quintana. São Paulo: Abril Cultural, 1979.

RONCHETTI, Anita de Gusmão; MÜLLER, Silvana Graudenz. **Identidade e comida**: gastronomia tradicional de Florianópolis apreciada como patrimônio cultural imaterial. *Revista Memore*. Volume 3, número 3, p.37-53, setembro/dezembro, 2016.

RÜSEN, J. **Razão histórica**. Teoria da história: os fundamentos da ciência histórica. Trad. de Estevão de Rezende Martins. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2001.

_____. **Reconstrução do passado**. Teoria da história II: os princípios da pesquisa histórica. Trad. Asta-Rose Alcaide. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2007.

_____. A unidade do método histórico. In: **Reconstrução do passado: teoria da história II: os princípios da pesquisa histórica**. Tradução de Asta-Rose Alcaide. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2010 a.

_____. Narrativa histórica: fundamentos, tipos e razão. In: **Jörn Rüsen e o ensino de história**. (org.) Maria Auxiliadora Schmidt, Isabel Barca e Estevão de Rezende Martins. Curitiba: Ed. UFPR, 2010 b.

_____. **Teoria da História: uma teoria da história como ciência**. Trad. Estevão C. de Rezende Martins. Curitiba: Editora UFPR, 2015.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa**. Revista História Questões e Debates. Volume 42, Número 1, p. 11-31. ed. UFPR, 2005.

SEYFERTH, Giralda. **A Colonização Alemã no Vale do Itajaí-Mirim - Um Estudo de Desenvolvimento Econômico**. 1. ed. Porto Alegre: Editora Movimento, 1974.

_____. **A dimensão cultural da imigração**. Revista Brasileira de Ciências Sociais [online]. 2011, v. 26, n. 77, p. 47-62. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0102-69092011000300007>. Acessado 18 Dezembro 2021.

_____. **Família, Condição Feminina e Imigração**. In: SEMINÁRIO INTERNACIONAL FAZENDO GÊNERO 10, 2013. Florianópolis. **Desafios atuais dos feminismos**. Disponível em: <http://www.fg2013.wwc2017.eventos.dype.com.br/site/anaiscomplementares>. Acessado em 21 de Dezembro de 2021.

_____. **Identidade camponesa e identidade étnica** (um estudo de caso). **Anuário Antropológico**, [S. l.], v. 16, n. 1, p. 31-63, 2018. Disponível em: <https://periodicos.unb.br/index.php/anuarioantropologico/article/view/6465>. Acesso em: 18 dez. 2021.

WILLEMS, Emilio. **A Aculturação dos Alemães no Brasil: Estudo Antropológico Dos Imigrantes Alemães e Seus Descendentes no Brasil**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1946.

SITES PESQUISADOS

<https://www.brusquememoria.com.br/site/noticia/1/Conheca-a-historia-da-Fenarreco>. Acessado em: 12 de dezembro de 2021.

<https://rcnonline.com.br/associados/jornal-em-foco/2.1337/prefeitura-de-brusque-lan%C3%A7a-festival-nacional-da-cuca-1.1646895>. Acessado em: 12 de dezembro de 2021.