



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
SISTEMA DE BIBLIOTECAS DA UNICAMP
REPOSITÓRIO DA PRODUÇÃO CIENTÍFICA E INTELLECTUAL DA UNICAMP

Versão do arquivo anexado / Version of attached file:

Versão do Editor / Published Version

Mais informações no site da editora / Further information on publisher's website:

<https://publicacoes.iel.unicamp.br/praticas-de-memoria-na-sala-de-aula/>

DOI: 0

Direitos autorais / Publisher's copyright statement:

©2023 by Asa da Palavra. All rights reserved.

DIRETORIA DE TRATAMENTO DA INFORMAÇÃO

Cidade Universitária Zeferino Vaz Barão Geraldo

CEP 13083-970 – Campinas SP

Fone: (19) 3521-6493

<http://www.repositorio.unicamp.br>



A Culinária da memória

Projeto didático para o 9º ano do Ensino Fundamental

Os objetivos destas atividades são:

oportunizar espaço para que os(as) alunos(as), com recursos escritos e audiovisuais, possam conectar-se a sua memória, identidade e história por meio da culinária e da leitura;

possibilitar a discussão das relações entre o espaço ficcional do texto literário e os acontecimentos cotidianos de cada leitor;

promover, por meio da leitura do livro literário e dos textos secundários, debates sobre questões culturais e culinárias de diferentes lugares;

oportunizar espaço de leitura e de produção de textos.

Caro(a) professor(a)

Este projeto didático destina-se a professores(as) de Língua Portuguesa do Ensino Fundamental II, especificamente do 9º ano. Objetivamos trabalhar a leitura de um livro de literatura brasileira, *O Não me deixes: Suas histórias e sua cozinha*, de Rachel de Queiroz, escrito com a colaboração de sua irmã Maria Luiza de Queiroz. A obra apresenta receitas da fazenda onde moravam a partir de lembranças e memórias, enfatizando a culinária do sertão nordestino. Buscamos abordar a leitura do livro a partir dessas relações de afeto com a comida e memória presentes na obra, propondo que os(as) alunos(as) reflitam sobre algum prato ou receita de suas próprias famílias como uma chave de leitura do livro para, então, trabalhar com a concepção de memória por meio de suas histórias.

Assim, os módulos foram divididos de acordo com cada capítulo do livro, sendo que os que tratam puramente de comidas e bebidas foram agrupados em apenas um. Todos seguem a mesma estrutura: 1) perguntas para abrir a discussão sobre algum dos temas que serão abordados no livro; 2) leitura do capítulo demarcado; 3) perguntas sobre a leitura realizada; 4) atividades de registro ou discussão.

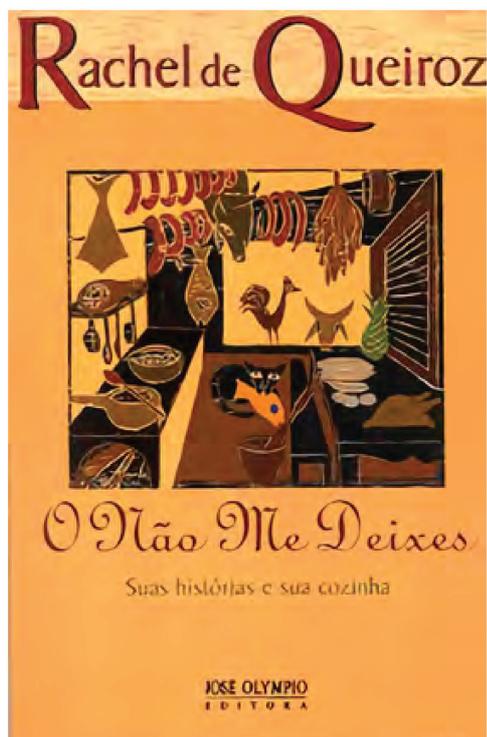
A ideia tem como base a metodologia proposta por Rildo Cosson (2006) em seu livro *Letramento literário: Teoria e prática*, em que a leitura de textos literários na sala de aula é feita em uma unidade didática composta por 5 partes: “motivação” (a importância social, cultural e individual da culinária), “introdução” (conversa inicial com os(as) alunos(as) sobre suas lembranças de pratos de que mais gostem), “leitura” (leitura do livro de Rachel de Queiroz e de fragmentos textuais extras), “interpretação” (os(as) alunos(as) devem trazer suas impressões de leitura e o(a) professor(a) deve aprofundar aspectos da obra, autor e contexto em que foi produzida) e “registro” (produção de um *scrapbook* pelo [site bookcreator.com](http://sitebookcreator.com), ou um *scrapbook* físico). Essa abordagem permite que os(as) alunos(as), com recursos escritos e audiovisuais, possam conectar-se a sua memória, identidade e história por meio da culinária e da leitura.

Como o produto final deste material é artístico/criativo, muitos dos tópicos trabalhados são sugestões justamente porque a ideia desse material não é ser uma receita pronta, mas apresentar um guia possível, que pode ser enriquecido com o tempero de cada professor(a) (trocadilho proposital). Nesse sentido, ainda gostaríamos de reforçar que muitas das atividades de leitura e produção propostas aqui demandam a sua percepção e sensibilidade, professor(a), em relação à turma com que trabalha, principalmente no tópico que tematiza a fome. Por isso, recomendamos que você, a partir do conhecimento da realidade de seus(as) alunos(as), adapte esse material de acordo com a sua realidade.

Esperamos que este trabalho possa circular e desenvolver novas ideias, promovendo novas ações, para que não se estratifique, gerando derivações, assim como a linguagem, por meio de seus potenciais usos, principalmente interdisciplinares, caso haja possibilidade.

Lara Nantes Mantovani
Laura Armburst Castanho

Apresentando o livro



Nesse conjunto de módulos, vamos trabalhar o livro *O Não me deixes: Suas histórias e sua cozinha* (2000), de Rachel de Queiroz, com a colaboração de Maria Luiza de Queiroz. Nessa obra, a autora escreve sobre a culinária nordestina brasileira por meio de suas memórias afetivas. Junto da revelação de raridades da culinária sertaneja, Rachel de Queiroz apresenta o preparo de variadas receitas tradicionais no Brasil e ingredientes típicos desse território.

O Não me deixes é construído também por meio de sensações e cheiros pautados no imaginário da autora. Nesse sentido, nota-se que certos gestos também são compartilhados socialmente por meio da culinária. Essa rememoração dá-se por meio da descrição não

apenas do lugar e das experiências vividas, mas também por meio dos pratos típicos e doces, demonstrando as dimensões coletiva e individual que compõem a culinária.

O papel da mulher também é muito discutido, já que a mulher no livro de Queiroz transita por diversas posições, desde o preparo das receitas culinárias até o cuidado com a organização da família. Ademais, vale ressaltar que as mulheres passam o dia cozinhando, descansando apenas depois da última refeição do dia, o jantar. Além disso, os afazeres domésticos e, posteriormente, culinários acabam por ser atribuídos às meninas desde cedo.

Sob essa perspectiva, pode-se dizer, então, que *O Não me deixes* junta o presente e o passado de sua família, já que a cozinha é o lugar de fala em que as lembranças são rememoradas, sendo um espaço mais privativo que, simultaneamente, se faz público em razão de traços típicos da culinária sertaneja.

Rachel de Queiroz nasceu em Fortaleza (CE) em 1910. Além de tradutora, é autora de romances, crônicas, peças teatrais e textos jornalísticos. Ela se destacou dentre os escritores de ficção social nordestina e foi a primeira mulher a ser eleita para a Academia Brasileira de Letras, em 1977.



Fonte

Para começar, leia o excerto do texto a seguir, publicado no *site Minas faz ciência*.

Comida: expressão de cultura, memória e identidade

A comida é essencial para entender os costumes de um povo. É, muitas vezes, responsável pela construção de discursos identitários de cada região do planeta. (...) “A gente sabe que a comida não é só para alimentar porque ela também aquece o coração. Cada um tem um prato que guarda no coração. Quando a gente lembra da comida da avó, mãe, pai, tio, tia, sempre tem um alimento que nos leva para algum lugar gostoso da memória”, explica a pesquisadora Luciana Patrícia de Moraes. (...)

Sentar à mesa

De acordo com Luciana, a comida é motivo de encontro. “A importância de sentar à mesa reflete a necessidade de nos organizarmos em determinado momento”, afirma. Ela ainda explica como as mudanças da sociedade interferem ou refletem nos hábitos de alimentação.

Poucas décadas atrás, ainda que as mulheres tivessem ido para o mercado de trabalho, existia a figura da mãe em casa, o pai era provedor financeiro e a mãe provedora de afeto. As pessoas tinham mais tempo de preparar refeições, portanto, sentar à mesa em casa fazia parte do modo de vida da sociedade.

Depois, ocorreu um movimento de comer fora de casa, principalmente por causa da mulher indo para o mercado de trabalho. A socióloga Monica Chaves Abdala pesquisou por mais de 10 anos hábitos alimentares de famílias mineiras. Ele percebeu que no início dos anos 2000, as famílias estavam comendo em *self-services*. (...)

A pesquisa mostrou que as pessoas não tinham tempo de cozinhar em casa porque trabalhavam fora. (...) De acordo com Monica, o mais revelador da pesquisa é que mesmo não conseguindo comer juntos em casa, as pessoas não abriam mão de se encontrar. (...)

Esse movimento de comer fora de casa também foi propiciado pelo custo mais baixo dos restaurantes naquele período da pesquisa. Segundo Monica, hoje há uma tendência de retorno à alimentação em casa por causa do alto custo de comer em restaurantes e da busca por opções mais saudáveis. (...)

Sociabilidade

Luciana reflete que as pessoas sentadas à mesa estão comendo, contando casos, discutindo ou chamando atenção umas das outras. “A refeição tem papel de naturalizar as referências simbólicas de um grupo”, afirma. Por exemplo, durante a quaresma há famílias que não comem carne. Essa é a reprodução de um costume

ligado à religiosidade e transformado por algum grupo em tradição e cultura. (...)

Um desafio que a sociedade não pode perder de vista é manutenção da culinária como cultura, memória e identidade. Não é preciso sacralizar o momento da refeição para fazer dele algo importante, mas é fundamental dividir com as crianças, por exemplo, que comida representa afeto. De acordo com Luciana de Moraes, se o afeto de uma família está na *fast food*, que seja mantido esse momento. (...) Nesse sentimento, a pesquisadora fala em um equilíbrio no ensino dos hábitos alimentares para as crianças. “Se apresentamos para as crianças somente comidas prontas, como elas vão aprender a falar a respeito da própria identidade? Como vão saber a cultura?”, questiona.

(Adaptado de Luana Cruz).

A partir da leitura, converse com sua turma e responda às questões a seguir.

- Você já tinha ouvido falar em cozinha ou culinária afetiva?
- Qual é a receita de família que você “guarda no coração” e traz boas memórias?

”

“Cozinhar é um modo de amar os outros.”

Mia Couto



Fonte

Neste material, vamos aprender e compartilhar uns com os outros as experiências culinárias que fazem parte da história, da memória e do coração de cada um.

Vamos lá?



M

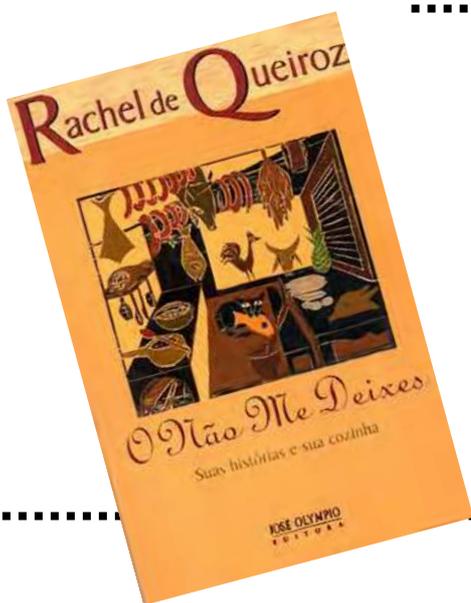
ódulo 1

A história de quem somos na história do que comemos

“Culinária é a arte de cozinhar, ou seja, de confeccionar alimentos”. Em muitos momentos, esse ato está associado à cozinha, requerendo diferentes utensílios, técnicas e ingredientes para produzir um alimento. Vale lembrar que diferentes regiões possuem diferentes pratos típicos; no Brasil, por exemplo, temos a feijoada, o churrasco, o pão de queijo, a tapioca, o beiju, e por aí vai...

- Existe alguma comida de que você não gostava e depois começou a gostar?
- Existe alguma comida de que sua família gosta e você não?

A seguir, vamos iniciar a leitura do primeiro capítulo do livro de Rachel de Queiroz. Iremos conhecer um pouco sobre a história que será contada, as personagens envolvidas e, é claro, os pratos de comida e a sua importância na obra. A leitura será feita em capítulos e, no final, você terá lido o livro inteiro! Boa leitura!



Leitura da "Apresentação da obra"

Após a leitura, discuta com seus colegas:

- Flávio comenta sobre dois tipos de cozinha em seu texto. Quais são? Você já experimentou alguma delas?
- Quais dos 5 sentidos são mencionados no texto e como isso se relaciona à lembrança do narrador?

O que é memória?

Muito se fala sobre a importância da leitura em sala de aula, já que ela procura resgatar a história do espaço em que um certo grupo de pessoas vive por meio da comunicação com pessoas mais velhas. Por isso, trabalhar com a memória remete à lembrança e ao esquecimento: lembrança de uma percepção mais viva do passado e esquecimento de certos fragmentos dessa recuperação nostálgica, sendo um processo que permite dar valor a vozes e culturas a partir da recuperação de experiências de vida.

Escrever memórias

“Rememorar pode ser algo corriqueiro, que fazemos sem sentir ou pensar. Há momentos, porém, em que nossas memórias são provocadas por situações de comunicação mais formais, como em uma entrevista, por exemplo, em um depoimento que se dá sobre um fato que atingiu a comunidade. A linguagem que usamos nessas situações, ou seja, os gêneros utilizados para rememorar, também são mais formais. São exemplos: a escrita de um relatório de trabalho, de um currículo, de um questionário a ser respondido numa consulta médica, a escrita de uma biografia ou de um livro de memórias literárias.”

(ALTENFELDER A. H. & ANDRADE C. R.)

Mão na massa!

Todo mundo tem um prato favorito. Seja um doce ou um salgado, sempre que o provamos, sentimos a melhor sensação do mundo e, até em alguns momentos, nos pegamos pensando naquele sabor irresistível com certo saudosismo.

Para essa atividade inicial, faça uma pesquisa com sua família e pense no seu prato favorito. Pode ser um prato mais comum do seu cotidiano ou algo tão diferente que talvez seja exclusivo de seus familiares. Se você não tiver um, a seguinte pergunta pode ajudar: Se você tivesse que convidar uma pessoa ou personagem de quem você goste para jantar, o que você prepararia?

Pense na forma, cheiro e ingredientes que compõem essa comida. Em seguida descreva-o em um texto. Em seu texto, deve haver:

- uma justificativa para o prato escolhido;
- características que o compõem;
- ingredientes utilizados;
- fotos do prato escolhido.

Observação: guarde esse texto, pois ele será parte da atividade final!

O Não me deixes é um livro de memórias orientado por um sentimento marcante: o amor por comidas.

Nos próximos módulos, buscaremos trabalhar as relações de memória existentes no campo gastronômico, que envolve desde lembranças da receita do nosso prato favorito até a forma única como aquela pessoa tão importante para nós cozinha ou cozinhou.

Módulo 2

As nossas culturas e hábitos alimentares

Na sua família existe alguma comida que é típica de festas e comemorações? Conversem sobre isso e, a seguir, vamos prosseguir tratando da leitura do segundo capítulo do livro.

Leitura do capítulo 1: “A nossa cozinha”

Após a leitura, discuta com os colegas.

- De acordo com a autora, quais culturas/tradições influenciaram a culinária nordestina?
- Queiroz afirma no início do capítulo: “Não que existisse uma culinária indígena, já que os índios, neste terreno, tinham uma tradição muito modesta ou quase inexistente”. Qual sua opinião sobre esse comentário da autora? O que você conhece sobre culinária indígena? Faça uma breve pesquisa com a turma e compartilhem os resultados.
- Quais adjetivos são associados, respectivamente, à culinária portuguesa, indígena e negra?
- Ainda nesse capítulo, Queiroz afirma que houve a adaptação de pratos tradicionais nos ambientes locais em que se inseriram. Como ocorreu essa mistura? Uma cultura foi mais valorizada do que outra ou as duas misturaram-se de maneira equivalente?
- A partir desse debate, observe as imagens abaixo e reflita sobre a presença das culinárias portuguesa, africana e indígena na nossa alimentação.



Culinárias portuguesa, africana e indígena: bases da alimentação no Brasil.



Mão na massa!

Por que comemos o que comemos? Quais culturas nos constituem?

No primeiro módulo, lemos o texto “Comida: expressão de cultura, memória e identidade”. Nele, há a discussão sobre a importância da comida na construção da identidade.

Pensando nisso, considere o seu prato escolhido na atividade do módulo anterior e busque na internet (pode também consultar os seus familiares) se ele se relaciona a algum universo cultural, a uma região, se tem uma história conhecida, se usualmente é consumido durante alguma comemoração ou outra situação específica etc. Você ainda pode pesquisar sobre um dos ingredientes que integra o seu prato.



Fonte

Em seu texto, você deve:

- lembrar o prato de preferência e justificar sua escolha;
- apresentar aspectos da cultura/país em que ele está inserido;
- fazer uma breve discussão de como as culturas podem caracterizar nossa identidade.

Observação: guarde esse texto, pois ele será parte da atividade final!

M

ódulo 3

A própria cozinha

Pense na cozinha da sua casa e converse com a turma.

- Como ela é construída?
- Quais os móveis, eletrodomésticos e utensílios que você destacaria?

Após a discussão das questões acima, vamos à leitura do próximo capítulo do livro.

Leitura do capítulo 2: “Fogões e fornos”

Responda às questões a seguir depois de ter lido o capítulo.

- Como eram os fogões típicos da época em que o livro foi escrito? E os fornos? Em que lugar eles estavam localizados?
- Qual o material utilizado em sua construção?
- Qual o tamanho desses fogões/fornos?

Mão na massa!

Todos nós temos uma pessoa mais velha em nossa família ou grupo de pessoas mais próximas. Por isso, escolha alguém que você conheça e possa perguntar sobre o espaço em que a comida era feita na época da infância dela.

O seu texto deve:

- apresentar a pessoa escolhida: descreva suas características e explique por que ela foi escolhida;
- perguntar a essa pessoa como era o espaço da cozinha quando ela era criança, o que ela costumava comer na infância e qual era a comida preferida dela;
- pedir também que ela descreva a cozinha atual dessa pessoa e comente sobre a diferença entre as duas épocas;
- se tiver fotos, pode anexá-las!



M

ódulo 4

A casa

Conversem sobre os lugares onde moram.

- Você já passou por algum processo de construção ou mudança de casa? Como foi?
- Há algum material ou espaço da sua casa que lhe chame mais a atenção?

Vamos tratar agora da leitura do terceiro capítulo do livro.

Leitura do capítulo 3: “O não me deixes”

Depois de ler o capítulo responda às questões a seguir.

- Como se deu a construção da fazenda?
- Como os materiais foram obtidos?
- A quem a semelhança do telhado foi uma homenagem? Qual era a função do açude de parede pequena?
- Quais similaridades podem ser destacadas entre a casa do velho Junco e com *O Não me deixes*?
- Como se dá a relação entre a fábrica de carne conservada e a fazenda?



Fazenda Não me deixes, Quixadá, Ceará. Foto de 1983. [Fonte](#)

Mão na massa!

Não há dúvidas de que houve muitas transformações na indústria de alimentos. Com a necessidade de tornar as coisas cada vez mais práticas, os alimentos não ficaram de fora, e praticamente tudo, no presente, pode ser encontrado pronto (ou quase pronto) no mercado mais próximo da sua casa.

Essa maior facilidade de acesso a alimentos, sempre pensando na produtividade em menor tempo, pode ser vista pelo dado de uma pesquisa da Fiesp/Ibope, na qual 34% dos consumidores dão preferência ao

conforto e praticidade na hora de comprarem seus alimentos. Assim, produtos congelados, semiprontos e que têm maior prazo de validade são priorizados.

Contudo, ao mesmo tempo em que há maior praticidade, perderam-se muitas tradições e artesanatos culinários. Além disso, em muitos momentos, por conta de tal rapidez imposta, sequer prestamos atenção no que comemos.

Nessa atividade, você deve anotar tudo o que comeu em um dia. Descreva todos os alimentos, apresentando a cor, os ingredientes, o cheiro, se é doce ou salgado, e principalmente: se é algo industrializado ou preparado em casa. Se possível, tire fotos e anexe ao seu texto.

Agora vamos conversar um pouco:

- Por que você acha que atualmente existem tantos programas culinários?
- Por que existem restaurantes que evocam a “culinária caseira”? Como eles fazem culinária caseira se são restaurantes?

Assista ao vídeo com imagens da Fazenda Não me deixes. Para acessá-lo clique no *link*.



Fonte



Com quem comemos?

Vamos conversar.

- Para você, há alimentos destinados apenas a adultos e outros destinados apenas a crianças? Você gosta de comidas doces? Se sim, tem preferência por qual?

Leitura do capítulo 4: “A cozinha da fazenda Califórnia”

Após a leitura do capítulo 4 do livro, responda às questões a seguir.

- O que Rachel de Queiroz não gostava da cozinha de sua avó? Qual era a concepção da avó em relação à alimentação das crianças? Esse pensamento também existe na sua casa? Por que os garotos não gostavam do macarrão?
- Como visto nesse capítulo, as comidas com sal não eram muito variadas nem muito ricas nutricionalmente, mas, quanto aos doces... geravam até brigas. Depois de observar isso, responda a seguinte pergunta:



Fonte

Rachel de Queiroz (a menina à direita na foto, ao lado da avó) em retrato de família na Fazenda Califórnia, Ceará, em 1920.

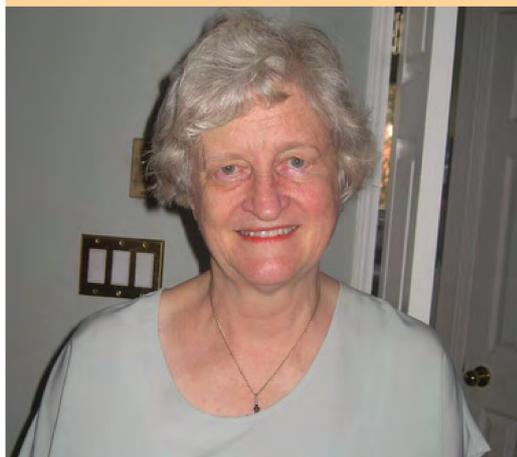
- Quais doces podem ser destacados após a leitura do capítulo?

Nesse capítulo, a autora relembra: “Quem conseguia ser o encarregado de apertar o queijo no cincho era sempre o vencedor de uma espécie de batalha campal entre irmãos e primos. Esse vitorioso adquiria o direito de comer as deliciosas aparas laterais do queijo que, confesso, ainda recordo com água na boca” (p.29). Aqui ela recorda não só de um queijo delicioso que comia na infância, mas também de um hábito familiar envolvendo o preparo desse alimento. Que hábito é esse?

Quando falamos sobre alimentação, também falamos sobre comunidade, seja ela ampla, como uma vizinhança, ou menor, como amigos e familiares.

“poucos de nós sentimos vontade de comer sempre sozinhos. A comida é ainda nosso relaxamento ritual, uma ‘pausa’ no dia de trabalho, nossa oportunidade de escolher companheiros e conversar com eles, a desculpa para recriar nossa humanidade, bem como a nossa força”

Margaret Visser



Fonte

Fonte



“Na minha cidade, nos domingos de tarde, as pessoas se põem na sombra com faca e laranjas. Tomam a fresca e riem do rapaz de bicicleta, a campainha desatada, o aro enfeitado de laranjas: ‘Eh bobagem!’

Daqui a muito progresso tecno-ilógico, quando for impossível detectar o domingo pelo sumo das laranjas no ar e bicicletas, em meu país de memória e sentimento, basta fechar os olhos: é domingo, é domingo, é domingo.”

Adélia Prado

Mão na massa!

- Com quem você come as suas refeições? Todos da sua casa cozinham e comem juntos? Se isso não acontece no dia a dia, acontece em algum evento? Quem cozinha e quem lava a louça? Compartilhe e discuta suas respostas com a turma.
- Em seguida, faça uma representação imagética (desenhos, colagens, conjuntos de fotos etc.) que apresente a comunidade que come com você e faça um breve texto apresentando essas pessoas e por que você come com elas.

As pessoas que cozinham

Existe uma pessoa que mais cozinha na sua casa? Quem é? Essa pessoa é responsável apenas pela cozinha ou também por comprar/colher ingredientes? Existe alguma receita que essa pessoa tenha incorporado a sua família e só ela sabe fazer?

Leitura do capítulo 5: “Nise”

Com base na leitura do quinto capítulo do livro, responda às perguntas a seguir.

- Quem é Antônia? Quem é Nise? Como Nise foi criada?
- Qual comida ela conseguiu reproduzir? Quais receitas são incorporadas?

Mão na massa!

Sempre que pensamos na cozinha, o espaço e os utensílios que a compõem são lembrados. Porém, muitas vezes nos esquecemos de quem faz os pratos que comemos. Por isso, pense nas seguintes questões:

- Quem cozinha para você e com você? Quem é o melhor cozinheiro da sua casa?

Releia as páginas 32 a 36 do livro e veja a matéria “Projeto fotográfico explora a culinária de avós pelo mundo”, que retrata receitas daquilo que as avós do mundo cozinham para os seus netos.

Em seguida, responda às questões a seguir em formato de texto:

- O que você percebeu em comum entre o trecho do livro e as fotos da matéria?
- Que tipo de pessoas está nessas fotos?
- Faça uma foto ou desenho da pessoa que mais cozinha para você e uma descrição dela. Não se esqueça de perguntar o que ela mais gosta de cozinhar.



Fonte

Observação: guarde essa imagem, pois ela será parte da atividade final!

Após debater com seus(suas) colegas e com o seu(sua) professor(a), você provavelmente perceberá que a maioria das respostas é a figura de uma mulher.

Isso acontece porque, no passado, era muito comum as tarefas domésticas serem exclusivas da mulher, tanto que, no livro de Rachel de Queiroz, as tradições e receitas são transmitidas de mulheres para mulheres, que assumem o papel de “governanta”. Com o decorrer dos anos, esse cenário tem se modificado bastante, pois as mulheres passaram a fazer cada vez mais parte de ambientes de trabalho antes destinados exclusivamente a homens, e isso pode ter alterado os hábitos de alimentação de toda a família.

- Você já ouviu a frase “lugar de mulher é na cozinha”? E já viu alguém elogiar a comida feita por uma mulher dizendo que ela “já pode casar”?
- O que você acha dessas frases?
- Quais ideias estão por trás delas?
- Como a imagem ao lado subverte essas ideias?

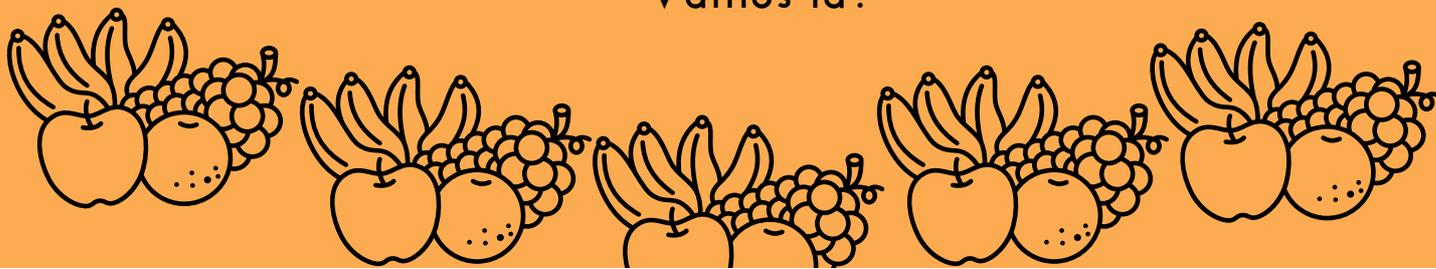


Fonte

Lugar de mulher é onde ela quiser.

Complementarmente, você pode ler um conto e um poema.

Vamos lá?



Leituras complementares

O conto “O Reino das cebolas”, de Cíntia Moscovich, integra o livro com o mesmo título (*O Reino das cebolas: Contos & narrativas*, Mercado Aberto, 1996). Moscovich, escritora da “geração 90” (expressão que designa contistas brasileiros do fim do século XX), desafia nossa sensibilidade por meio das coisas “pequenas” do dia a dia, dando a elas um valor insuspeitado.

O poema “Ensinamento”, da poetisa brasileira Adélia Prado, que integra o livro *Bagagem* (1976), retrata a importância dos sentimentos e das relações interpessoais. O poema também integra a antologia da autora, *Poesia reunida* (Siciliano, 1991).



Cíntia Moscovich.

Adélia Prado.

Texto 1: O Reino das cebolas*

Ela apaziguara tão bem a vida, cuidara tanto para que esta não explodisse.

Clarice Lispector



A senhora talvez saiba.

A senhora talvez saiba, Dona Eugênia, que a esta hora todas as mulheres estão cortando cebolas. Todas. Até a judia do lado, a das ancas largas e da casa pintada daquele amarelinho (não que a senhora tenha inveja, isso nunca, bem sei), pois é, também a mulher judia, que tem duas empregadas na casa, também ela está cortando cebolas. Primeiro descascando, depois dividindo ao meio, depois talhando ao comprido, depois passando a faca rente aos dedos, perigosamente rente, para conseguir os pedacinhos cúbicos, miúdos e parelhos. Todas no mesmo exercício, Dona Eugênia, todas chorando lágrimas ácidas para o bem do arroz ou do refogado ou da carne.

*Texto gentilmente cedido pela autora para ser reproduzido neste e-book, a quem agradecemos.

Todas pelo bem da comida, a que sempre tiveram de forjar dos sucos do próprio corpo, da habilidade das próprias mãos. Da teta ao fogão. Sempre.

A senhora também.

Quando der o meio-dia, chegarão as crianças do colégio, o marido do trabalho, todos famintos, todos gulosos pelos pratos que a senhora preparou e que começam – lágrimas – no ritual este de cortar cebolas. A senhora, Dona Eugênia, a senhora nem se importa, a senhora faz que não sabe, a senhora sempre repete que gosta que se sentem e que comam. A senhora gosta que eles mastiguem em silêncio, que devorem num zás o que lhe tomou tanto tempo. Os filhos bons, crescidos, o marido bom, amoroso. A senhora não percebe, as outras mulheres tampouco percebem, que o cheiro das cebolas se perpetua debaixo das unhas, encravado na pele, colado aos cabelos, junto com o cheiro do sabonete, do xampu, do creme, do perfume. Cheiro de mulher.

Mas, amanhã, as coisas vão ser diferentes. Amanhã a nora, a casada com o filho mais velho, vai pedir que a senhora cuide do nenê, a babá não vai poder, a creche não vai se saber bem o quê. Vai ficar lá na sala o pimpolho, ele que já começou a engatinhar, e quando a senhora, Dona Eugênia, estiver com tudo pronto para começar a tarefa universal e perpetuadora, ali as cebolas, a tábua e a faca, o netinho vai lhe puxar pela barra da saia, ele que vai vir até a cozinha se arrastando pelo chão, no universo térreo das crianças.

E, então, a senhora vai ver.

Não, a senhora não poderá evitar, a senhora tomará o pequeno nos braços e o levará até a sala, falando a linguagem dele, aquela de sílabas repetidas, que a senhora, Dona Eugênia, gosta de pensar que é a única que ele entende e que é a que a senhora fala melhor. A senhora vai se ajoelhar no chão, vai ficar de quatro, vai fazer caretas e ele vai se finar de tanto rir. A senhora vai imitar cachorrinho, porquinho, galinha, vaquinha, passarinho, e ele vai tentar imitar a senhora, a mãozinha gorducha no ar. A senhora vai surrupiar o lençol da cama e vai fazer uma cabana para que vocês possam brincar de índio, e ele vai cair de bunda, *ploft*, amaciado pelas fraldas, arreganhando os dois dentinhos que recém agora lhe saíram.

Daí, Dona Eugênia, a senhora vai descobrir. E, na plenitude da descoberta, que se dane o reino das cebolas e o arroz e o refogado e a carne, a comida, a que sempre veio da senhora, dia depois de dia. O caminho vai estar invertido, esse que ia da teta ao fogão. Os filhos, ao chegarem, ficarão embasbacados com a mãe de quatro no tapete e com as panelas vazias. O marido, Dona Eugênia, vai tentar entender e contornar o imprevisto com um arreglo qualquer, desajeitado, ele que nunca vai cheirar a cebola. Ele que nunca vai ter reino nenhum.

E a senhora vai estar feliz, muito feliz, Dona Eugênia, porque o cheiro das cebolas terá ido embora e porque a senhora vai descobrir a única companhia possível, o único ser que não esqueceu o primário essencial, o único dos seus que valeu as lágrimas de cebola que a senhora chorou.

E, então, enfim, a senhora vai saber

(MOSCOVICH Cíntia, 1996)





Adélia Prado. [Fonte](#)

Texto 2: “Ensino”, de Adélia Prado

Leia o poema na obra da autora. Você também poderá encontrar, em *sites* e *blogs*, o poema escrito, analisado ou recitado.

A partir da leitura do conto e do poema, responda às perguntas a seguir:

1. No texto “O Reino das cebolas”, quem são as responsáveis pela cozinha e pelo preparo de alimentos? O que essas pessoas têm em comum?
2. Por que essas pessoas cozinham? Qual é a experiência compartilhada por todas essas pessoas?
3. No antepenúltimo parágrafo, há a passagem: “O marido, Dona Eugênia, vai tentar entender e contornar o imprevisto com um arreglo qualquer, desajeitado, ele que nunca vai cheirar a cebola. Ele que nunca vai ter reino nenhum”. Por que ele nunca estaria cheirando cebola?
4. Ainda no texto de Moscovich, há o trecho: “E a senhora vai estar feliz, muito feliz, Dona Eugênia, porque o cheiro das cebolas terá ido embora e porque a senhora vai descobrir a única companhia possível, o único ser que não esqueceu o primário essencial, o único dos seus que valeu as lágrimas de cebola que a senhora chorou. E, então, enfim, a senhora vai saber”. Com base nele e no restante do conto, quem seria “o único ser”? Por qual(is) motivo(s) as lágrimas teriam valido a pena? O que, segundo a narradora, a senhora saberia?
5. No poema de Adélia Prado, o que seria valorizado pelo eu lírico e o que seria valorizado pela mãe?
6. Segundo o eu lírico, ao final do poema, a palavra de luxo é o “amor”; porém, não há uma conversa com a mãe sobre esse sentimento, mas sim o reconhecimento do amor num gesto de aparente banalidade. Qual gesto seria esse? Por que ele pode ser considerado, muitas vezes, banal?

7. Quais são as diferenças e as semelhanças entre as personagens apresentadas nos dois textos? E quais são as diferenças entre o(a) narrador(a) do conto e o eu lírico do poema?

8. Vimos, nos últimos módulos, a noção de culinária afetiva. Releia o conto de Moscovich e o poema de Prado e relacione como a questão afetiva aparece em ambos os textos. Como e por que a culinária pode ser utilizada para expressar sentimentos, como o amor?

Nesse mesmo capítulo do livro de Queiroz, destaca-se também um ponto importante que traz preocupação. Qual é esse ponto? Como ele é retratado e qual o desfecho intrigante da família que vivia sob essa condição e morava naquela região próxima à fazenda?

Nem todos têm as mesmas oportunidades. Infelizmente, a desigualdade social assola o mundo de forma nunca antes vista. Segundo o IBGE, “o Brasil é o nono país mais desigual do mundo”, e um assunto importante dentro dessa temática é a fome. No livro de Rachel de Queiroz, a fome também é retratada. Por isso, releia as páginas 37 a 40 e reflita sobre essa temática, principalmente quando o homem diz que matou a cabra sob a ordem da fome, a qual, segundo ele, seria a melhor.

Em seguida, faça uma pesquisa sobre o mapa da fome no mundo, em especial no Brasil, além de pesquisar notícias que tratem do tema. Depois, produza um texto dissertativo sobre o que encontrou.

Ele deve conter:

- dados sobre a fome (se possível, coloque imagens e/ou gráficos);
- reflexões sobre uma notícia pesquisada (não se esqueça de indicá-la) que aponte algumas causas da fome e regiões que sofrem mais desse problema social;
- discussão do comportamento e da relação existente, no livro de Rachel de Queiroz, entre o dono dos animais e o homem mais pobre (se desejar, pode escrever trechos do diálogo);
- citação de entidades ou projetos que tenham como enfoque o combate à fome.



“Quem inventou a fome
são os que comem.”

Carolina Maria
de Jesus



Fonte

M

ódulo 7

Como você e sua família adquirem ingredientes? Você já teve a experiência de plantar alguma fruta, legume ou verdura? Ou de colher? Você já foi à feira? Conversem a respeito.

Leitura dos capítulo 6 a 18: Conhecendo os Ingredientes

Para esta parte das atividades, vamos realizar a leitura dos Capítulos 6 a 18: “A farinha”, “O feijão”, “O milho”, “O carneiro”, “A paçoca”, “A carne de Antônia”, “O peru”, “A galinha”, “O peixe de água doce”, “Os patos”, “A caça”, “Os doces”, “As bebidas”.



Neste módulo, vamos dividir a sala em grupos e cada um lerá um conjunto de capítulos. A ideia é que cada um apresente para a sala o que descobriu durante a leitura. Para isso, leve em consideração as seguintes questões.

- Qual é o ingrediente/alimento apresentado? Você o conhece? Como o sabor e aroma são retratados?
- Quais as relações afetivas estabelecidas com essa comida? Quais histórias envolvem esse alimento?
- Como esse ingrediente era obtido pela família?

Mão na massa!

Ao longo dos capítulos que tratam sobre ingredientes, Rachel de Queiroz também comenta como eles eram obtidos – provavelmente de uma maneira muito diferente de como você e sua família fazem.

Além disso, esses capítulos estão recheados de receitas, e a maneira como elas são registradas também pode ser bem diferente para os dias de hoje...

- Hoje em dia, se você quer fazer alguma receita, onde você procura? Alguém da sua família tem um livro de receitas?
- Você já escreveu uma receita para guardar ou para dar para alguém?

Na atividade desse módulo, você deverá escrever a receita do seu prato preferido/ típico da sua família, escolhido no primeiro módulo. Para fazer isso, lembre-se de algumas características marcantes desse gênero textual: A estrutura de uma receita é normalmente dividida por:

1. TÍTULO
2. INGREDIENTES
3. MODO DE PREPARO

Em seu texto, você também deve:

- organizar cada etapa em tópicos;
- utilizar verbos no modo imperativo;
- garantir que todas as etapas estejam claras para possibilitar que o leitor faça a receita;
- colocar uma imagem ilustrativa.



Observação: guarde esse texto, pois ele será parte da atividade final



M

Módulo 8

Neste último módulo, comecem refletindo sobre as questões a seguir.

- Como as noções de luxo e natureza se relacionam na vida real?
- Como a vida no interior geralmente é retratada?
- Qual é o conceito de felicidade associado ao interior?

Leitura da seção “Finalizando”

No último capítulo, Rachel de Queiroz escreve sobre o sertão e se faz a seguinte pergunta: “Por que tanto amor e carinho por estas terras ásperas? Não sei. Mistério é assim: está aí e ninguém sabe”. (p. 115). Logo em seguida ela apresenta uma possível resposta: “Talvez a gente se sinta mais pura, mais nua, mais lavada. E depois a gente sonha”. (p. 115). Além disso, o que mais você acha que poderia fazer a autora ter tanto carinho por “essas terras ásperas”?

Atividade final: agora é com você!

Em alguns momentos da nossa vida, experimentamos sabores inesquecíveis. Por exemplo, em nossos aniversários, há sempre um bolo ou doce tão delicioso que nunca fomos capazes de esquecer. Isso também pode acontecer com outras datas especiais, como a Páscoa e o Natal, e com o dia a dia. Mas a verdade é que esses sabores são especiais porque geralmente estão acompanhados daquelas pessoas que amamos.

Alguns pratos têm o poder de nos conectar com as lembranças mais preciosas, por isso devemos valorizá-los, e uma ótima maneira de fazer isso é registrando! Por isso, para a atividade final dessa jornada culinária, você irá confeccionar um *scrapbook* contando sua história por meio da culinária.

Scrapbook é como um álbum de memórias multimodal que utiliza ferramentas artísticas para registrar lembranças e permite incluir recortes, anotações, imagens... e o que mais quiser.

Seu *scrapbook*, ou livro de memórias, será composto pelas atividades feitas nos módulos anteriores, contendo obrigatoriamente:

- o nome, receita e descrição do seu “prato do coração”, junto com uma justificativa do porquê ele foi escolhido;
- as informações sobre as culturas envolvidas nessa receita;
- as imagens produzidas ao longo das atividades de cada módulo.

Além disso, você deve fazer mais dois registros,

1. Envolvendo informações sobre o preparo e a história da receita escolhida: quem cozinha a sua receita escolhida; onde essa pessoa aprendeu essa receita; em quais ocasiões esse prato é feito e histórias envolvendo essa receita (caso você tenha).
2. E uma pequena seção em que você registre os 5 sentidos que essa receita envolve: olfato (qual é o cheiro da comida e quais cheiros aparecem mais no preparo?); visão (quais são as cores e a aparência do prato?); paladar (qual é o gosto da comida: doce, amarga, azeda...?); tato (qual é a textura dessa comida: crocante, macia, pastosa, grudenta, quente, fria...?) e audição (quais sons estão envolvidos no preparo desse alimento: som de borbulhar, de fritar, de cortar...?).

O seu *scrapbook* pode ser feito digitalmente, pelo site bookcreator.com, ou de maneira mais artesanal, em um caderno ou álbum com fotos, desenhos e colagens.

Link

Para fechar

Esperamos que este material tenha lhe ajudado a relembrar pratos e momentos importantes da sua vida. Nós elaboramos exercícios e selecionamos cada material cuidadosamente para que pudessem ajudá-lo na formação de um espaço de construção e compartilhamento de histórias e identidades diversas. Esperamos que a potência desse material venha daquilo que Éclea Bosi (2003) tão bem descreve em *O tempo vivo da memória*: “O passado reconstituído não é refúgio, mas uma fonte, um manancial de razões para lutar. A memória deixa de ter um caráter de restauração e passa a ser memória geradora de futuro. É bom lembrar com Merleau-Ponty que o tempo da lembrança não é o passado, mas o futuro do passado” (p. 66-67).

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS E FONTES

ALTENFELDER A. H. & ANDRADE C. R. "O gênero memórias literárias: Memórias e escola". *Escrevendo o Futuro*. Disponível em <[link](#)>. Acesso em 17/6/2021.

BOSI, Ecléa. *O tempo vivo da memória: ensaios de psicologia social*. Ateliê editorial, 2003.

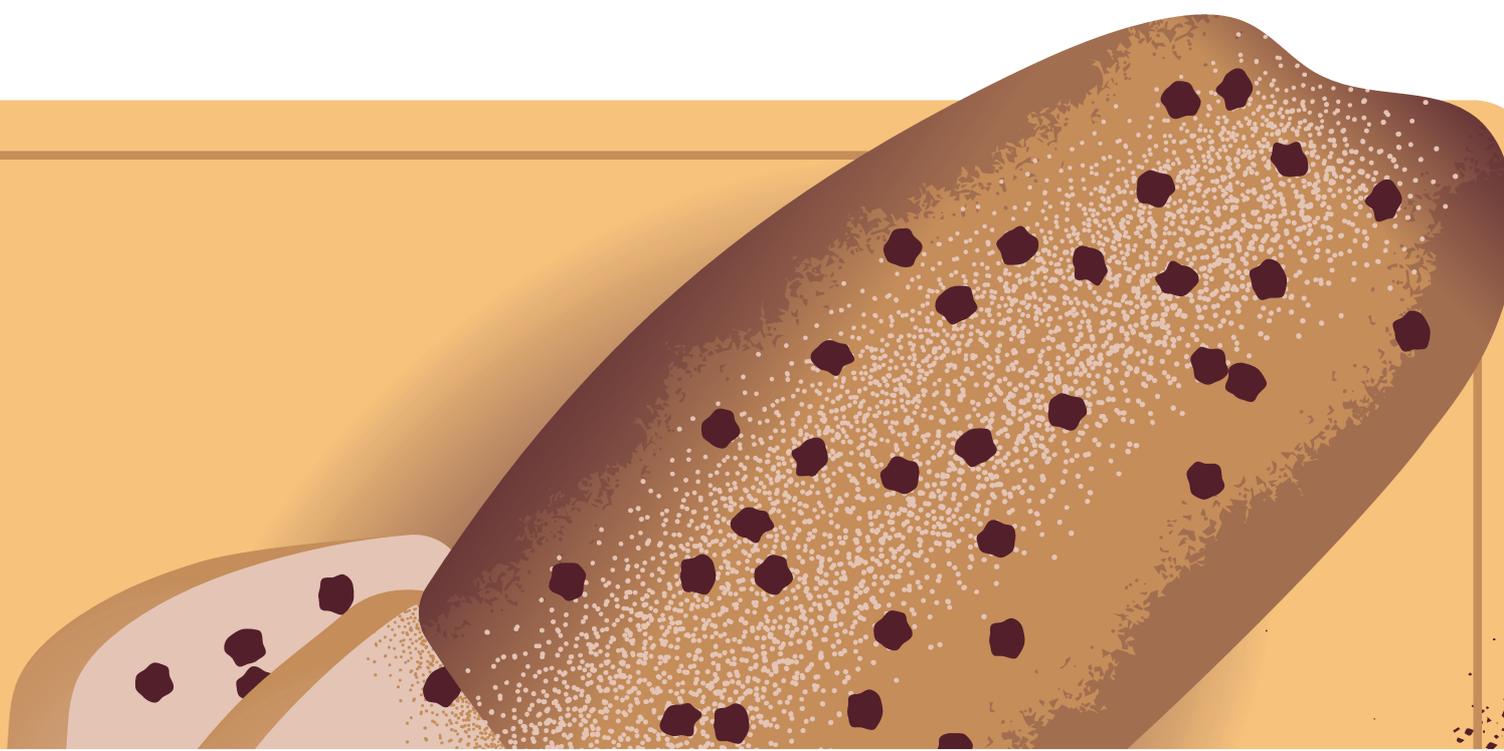
COSSON, Rildo. *Letramento literário: Teoria e prática*. Editora Contexto, 2010.

CRUZ, Luana. "Comida: expressão de cultura, memória e identidade." *Minas faz ciência*. Disponível em <[link](#)>. Acesso em 16/6/2021.

MOSCOVICH, Cíntia. *O Reino das cebolas: Contos & narrativas*. Mercado Aberto, 1996.

PRADO Adélia. *Poesia Reunida*. São Paulo: Siciliano, 1991.

QUEIROZ, Raquel. *O Não me deixes: Suas histórias e sua cozinha*. 2ª Ed. São Paulo: José Olympio, 2010.



INFORMAÇÕES AO(A) PROFESSOR(A)

Orientações para as atividades de leitura: no decorrer do material há vários momentos de leitura do texto estudado com possíveis formas diferentes de abordagem dessa leitura que ficam a critério do(da) professor(a), como: leitura individual, quando somente uma pessoa lê em sala de aula (professor(a) ou aluno(a)); leitura em casa, quando é enviada como tarefa de casa para o aluno; na escola, quando é feita no próprio espaço educacional, como em bibliotecas ou outros espaços destinados à leitura; leitura colaborativa, quando professor(a) e alunos(as) leem juntos o mesmo texto e apresentam suas impressões sobre o que foi lido; leitura dramática, quando ocorre a leitura em voz alta do texto de forma mais teatral para um público.

Essas sugestões visam proporcionar uma maior flexibilidade para o(a) professor(a) trabalhar com a leitura e as atividades propostas pelo projeto. É importante que o(a) professor(a) considere suas condições materiais (acesso a livros, projetores e outros objetos de ensino) e conheça as necessidades de seus(suas) alunos(as) para possibilitar que o contato com o objeto literário estudado seja o mais proveitoso possível. Ressaltamos que esse contato direto com a obra é imprescindível para a aplicação deste projeto.

Orientações e conteúdos complementares para cada módulo: como já dito na apresentação do material, não pretendemos criar uma “receita pronta”, mas um guia possível que pode ser aprofundado e explorado a partir dos interesses e contexto de cada turma e professor(a). Para auxiliar e enriquecer nesse processo de adaptação e de mediação do professor(a), nesta seção faremos algumas recomendações de tópicos que podem ser trabalhados e também de materiais complementares que podem ser usados em cada módulo. Esperamos sinceramente que esse material ajude a expandir suas aulas!

De maneira geral, recomendamos ao(à) professor(a) que, se possível, entre em contato com os seguintes materiais:

- Série *História da alimentação no Brasil* (13 episódios com 28 minutos cada, na Amazon Prime Video, acesso em 22/7/2022);
- TedTalks (*links* acessados em 22/7/2022):

“Comida não é só alimento, é presença e afeto!”, com Silvia Percussi

“Recuperando comidas, memórias e afetos” – Jussara Dutra

- Tese de doutorado *A Culinária de Sentidos: Corpo e memória na literatura contemporânea*, de Adriana Sacramento (acesso em 22/7/2022).
- Texto *A história da culinária a partir do ponto de vista do colonizador* (acesso em 22/7/2022).

Orientações gerais para o MÓDULO 1 – Destacar que é um texto memorialístico (relatando a infância). As características linguísticas e estruturais desse gênero podem ser desenvolvidas brevemente.

- Comentar com os(as) alunos(as) a separação que há no texto entre as “aventuras masculinas” e as “meninas da cozinha”.
- Comentar sobre as mudanças que vieram com a modernidade (elas são encaradas positiva ou negativamente pelo autor?). Pontuar que no último parágrafo existe a ideia de continuidade da tradição pela família (na figura da mãe).
- Contextualizar quem é Rachel de Queiroz e de que lugar (histórico, social) ela fala.

Materiais extras:

- Cena de *Ratatouille*, neste [link](#) (acesso em 22/7/2022).
- Texto “Omelete de amoras”, de Walter Benjamin (faz parte do livro *Rua de mão única*. Obras escolhidas II, Brasiliense, 1995).
- A passagem das *madeleines* no livro *Em busca do tempo perdido* (Vol. 1, No Caminho de Swann), de Marcel Proust.

Orientações gerais para o MÓDULO 2 – A narrativa culinária apresentada parece seguir um pouco a lógica do mito da “democracia racial” de Freyre. Sugerimos que seja trabalhada, rapidamente, a constituição racial, social, cultural do Brasil (possível interdisciplinaridade com História).

- Reparar que o discurso da autora não tem rigor científico/historiográfico. Ela mesma comenta: “Devem existir estudos a respeito disso” (p. 16).
- Problematicar a ideia de que da culinária portuguesa viria o “estilo” e dos indígenas e negros apenas os “ingredientes da terra”. Assim, a constituição culinária brasileira seria apenas um trabalho de “adaptação portuguesa”, e não é. (É possível, inclusive, estabelecer paralelos com a língua portuguesa no Brasil!).

Orientações gerais para o MÓDULO 3 – Enfatizar que a culinária também envolve utensílios de cozinha! Eles também carregam histórias! É possível demonstrar isso por meio de um trecho do primeiro episódio da série *História da alimentação no Brasil*.

Na atividade: Orientar o(a) aluno(a) nas questões que serão feitas para o entrevistado e também na maneira de registrar as respostas (aqui existe a possibilidade de trabalhar o gênero textual “entrevista”).

Orientações gerais para o MÓDULO 4 –

- Como era trabalhar na fazenda [vídeo] (acesso em 22/7/2022).
- Acompanhe um dia na vida dos apanhadores de café no Sul de Minas [vídeo] (acesso em 22/7/2022).
- Sugestão: [Projeto Fotográfico 7 on 7 – Tema culinária](#) (acesso em 22/7/2022).
- Para discutir questões sobre a indústria de alimentos é possível realizar um trabalho interdisciplinar com o(a) professor(a) de Ciências. Sobre esse assunto, recomendamos a série *Rotten*, disponível na Netflix (acesso em 22/7/2022).

Orientações gerais para o MÓDULO 5 – Para tratar da comida/mesa como um lugar de encontro, o poema de Adélia Prado pode ajudar a pensar no sentido mais amplo de uma comunidade de vizinhos que tinha em comum sair no domingo para chupar laranjas. Nesse poema (*Pra comer depois*) também pode ser explorado o que seria o “progresso tecno-ilógico” e o “país de memória e sentimento”, que aparecem no texto e relacionam-se com discussões levantadas por Rachel de Queiroz em *O Não me deixes*.

Além disso, um possível intertexto é o conto/filme *A Festa de Babette* (1987), de Karen Blixen, que, entre outros temas, mostra uma comunidade sendo “reanimada” após compartilhar uma refeição.

Orientações gerais para o MÓDULO 6 – Comentar que é notória a desigualdade existente entre os gêneros masculino e feminino, principalmente a salarial, e, além disso, dados do IBGE (2021) revelaram que 54,5% das mulheres com 15 anos ou mais estavam no campo de trabalho em 2019, um número ainda muito baixo.

- Série *As Telefonistas* – para tratar sobre a estrada da mulher no ambiente de trabalho em meio a uma sociedade machista;
- Canção: *Feijoadá completa*, de Chico Buarque – para comentar sobre a interlocução e uso de verbos no imperativo para falar com “a mulher”, como por exemplo: “faça um bom refogado”.
- Série *Anne with an e* – para tratar sobre o espaço da cozinha destinado à mulher e o da roça ao homem.
- Série *Coisa mais linda* – para tratar sobre o machismo estrutural.
- Documentário *Feministas: O que elas estavam pensando?* – para uma conversa inicial sobre o feminismo.
- Artigo “Lugar de mulher é na cozinha? O trabalho das mulheres nas cozinhas profissionais” (acesso em 22/7/2022).
- Artigo “Mulheres na cozinha: o paradoxo” (acesso em 22/7/2022).
- Artigo “Por que as mulheres, sempre relegadas à cozinha, não são as chefs estrelas da gastronomia?” (acesso em 22/7/2022).

Orientações gerais para o MÓDULO 7 – A divisão da turma em grupos pode acontecer da maneira que melhor se adaptar ao contexto. Os tópicos e a maneira com que cada grupo irá apresentar o que descobriu para a turma também pode mudar.

- Para trabalhar questões sobre “agronegócio” e “cultura familiar”, recomendamos este [site](#) (acesso em 22/7/2022).
- Na atividade desse módulo, se possível, seria interessante mostrar exemplos de como o gênero “receita” se transformou com a internet e os vídeos (alguns de 30 segundos, inclusive). É possível trabalhar o gênero textual “receita”.
- Nesse módulo, é possível também fazer um evento de comidas com todos os(as) alunos(as) para que cada um apresente e compartilhe com os colegas o seu “prato do coração”. Dependendo do contexto, pode-se até pensar em todos cozinharem em conjunto alguns pratos selecionados se a cozinha estiver disponível.

Orientações para a ATIVIDADE FINAL do MÓDULO 8 – O que é o SCRAPBOOK?

Um *scrapbook* reúne as melhores memórias de forma criativa e personalizada. Ou seja, você pode montar um álbum de memória das suas lembranças fazendo uso de ferramentas artísticas. A palavra *scrapbook* vem do inglês “*scrap*”, que significa fragmentos, e “*book*”, que significa livro ou álbum. Em outras palavras, pode-se dizer que *scrapbook* significa um livro ou álbum de recortes, embora envolva muito mais do que isso. Basicamente, a definição de um scrapbook é: um livro de páginas em branco em que se pode inserir recortes, imagens, vídeos, textos e outros momentos importantes a serem lembrados.

Ao contrário do que se pensa, sua origem não aconteceu com a internet, e sim no século XV. Assim, por mais que haja *sites* que possibilitem fazê-lo de forma *on-line*, também é possível sua construção de forma física, utilizando papéis e recortes que possam enriquecer o material, principalmente com fotos.

Por ser mesclado por diferentes modos de comunicação e artes, um *scrapbook* não precisa, necessariamente, apresentar uma linha narrativa coerente, possibilitando composições mais livres.

Para utilizar o *site bookcreator.com* é recomendável que o(a) professor(a) se familiarize com seu modo de funcionamento para poder auxiliar os(as) alunos(as) (como o *site* é configurado em inglês propõe-se uma possível interdisciplinaridade com o(a) professor(a) de Inglês).