

**UFRRJ**  
**INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM PATRIMÔNIO, CULTURA E**  
**SOCIEDADE**

**DISSERTAÇÃO**

**Memória e Patrimônio Alimentar: a partir de receitas à base de aipim  
em escolas de São Miguel, Seropédica (RJ)**

**Thaís Xavier de Assumpção**

**2024**



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR – NOVA IGUAÇU  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM PATRIMÔNIO, CULTURA E  
SOCIEDADE**

**MEMÓRIA E PATRIMÔNIO ALIMENTAR: A PARTIR DE  
RECEITAS À BASE DE AIPIM EM ESCOLAS DE SÃO  
MIGUEL, SEROPÉDICA (RJ)**

**THAÍS XAVIER DE ASSUMPÇÃO**

*Sob orientação da Professora*  
**Isabela de Fátima Fogaça**

Defesa de Dissertação submetida como requisito parcial para obtenção do Grau de **Mestre em Patrimônio, Cultura e Sociedade**, no curso de Pós-Graduação em Patrimônio, Cultura e Sociedade. Área de concentração: Patrimônio Cultural: Memória e Sociedade

Nova Iguaçu, RJ  
2024

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro  
Biblioteca Central / Seção de Processamento Técnico

Ficha catalográfica elaborada  
com os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

A851m Assumpção, Thaís Xavier de, 1989-  
Memória e Patrimônio Alimentar: a partir de receitas  
à base de aipim em escolas de São Miguel, Seropédica  
(RJ) / Thaís Xavier de Assumpção. - Seropédica, 2024.  
88 f.

Orientadora: Isabela de Fátima Fogaça.  
Dissertação(Mestrado). -- Universidade Federal Rural  
do Rio de Janeiro, Programa de Mestrado em Patrimônio,  
Cultura e Sociedade, 2024.

1. Patrimônio Cultural Imaterial. 2. Memória  
Alimentar. 3. Hortas escolares. 4. Seropédica. I.  
Fogaça, Isabela de Fátima, 1980-, orient. II  
Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro.  
Programa de Mestrado em Patrimônio, Cultura e  
Sociedade III. Título.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM PATRIMÔNIO, CULTURA E  
SOCIEDADE**



**TERMO Nº 177 / 2025 - PPGPACS (12.28.01.00.00.00.22)**

**Nº do Protocolo: 23083.014317/2025-12**

**Nova Iguaçu-RJ, 22 de março de 2025.**

**THAÍS XAVIER ASSUMPÇÃO**

Dissertação submetida como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre em Patrimônio, Cultura e Sociedade no Programa de Pós-Graduação em Patrimônio, Cultura e Sociedade, Área de Concentração Patrimônio Cultural: Memória e Sociedade  
DISSERTAÇÃO APROVADA EM 06/06/2024.

*(Assinado digitalmente em 24/03/2025 19:41 )*

ANA MARIA DANTAS SOARES  
PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR  
DeptTPE (12.28.01.00.00.00.24)  
Matricula: 386253

*(Assinado digitalmente em 22/03/2025 21:11 )*

FABIANA DE CARVALHO DIAS ARAUJO  
COORDENADOR CURS/POS-GRADUACAO  
CoordCGCA (12.28.01.00.00.00.14)  
Matricula: 2257800

*(Assinado digitalmente em 24/03/2025 00:11 )*

ISABELA DE FATIMA FOGACA  
PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR  
PPGPACS (12.28.01.00.00.00.22)  
Matricula: 1771910

*(Assinado digitalmente em 23/03/2025 12:06 )*

MIRIAM DE OLIVEIRA SANTOS  
PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR  
DeptES (12.28.01.00.00.86)  
Matricula: 1177632

*(Assinado digitalmente em 24/03/2025 08:51 )*

RAQUEL LUNARDI  
ASSINANTE EXTERNO  
CPF: 944.659.830-34

Visualize o documento original em <https://sipac.ufrj.br/public/documentos/index.jsp>  
informando seu número: **177**, ano: **2025**, tipo: **TERMO**, data de emissão: **22/03/2025** e o  
código de verificação: **ab6c4c1bdb**

Dedico esta dissertação à memória da minha, muito querida e já falecida, avó, Luzia da Silva Xavier. Que cada escrita suada e cada palavra sofrida seja para honrar a sua lembrança e os seus ensinamentos. O que sou, devo a ela; ela que, embora não tenha dominado as letras, conhecia tudo sobre a vida.

## **AGRADECIMENTOS**

"O presente trabalho foi realizado, com o apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001”.

"This study was financed, in part by the Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) Finance Code 001."

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço, de forma geral, a todas e todos que de alguma forma contribuíram com a minha formação acadêmica e minha trajetória de vida.

Agradeço, especialmente, aos meus filhos João Miguel, Dimitri e Tereza Lua que me motivaram e me reenergizaram para que eu prosseguisse na minha caminhada.

João Miguel, sempre presente com boas palavras de incentivo, agracia-me com o seu companheirismo e parceria; minha alma amiga de longa caminhada.

Dimitri, com seu olhar meigo e seu sorriso despretenso, alegra-me os dias e me enche de afeto, compartilhando comigo momentos únicos de contemplação e encanto.

E, Tereza Lua, que me traz novas metas e sonhos, aviva em mim uma disposição que estava adormecendo; que seu nascimento e florescimento sejam tão mágicos quanto a sua vinda e gestação.

Agradeço e dedico, imensamente, a minha escrita e motivação criadora a estes três seres que me completam e fazem com que os meus dias façam sentido. É para eles, com eles e por eles que leio, que escrevo, que pesquiso e que acredito ser possível, através do conhecimento, a construção de um mundo mais justo e igualitário.

## RESUMO

ASSUMPÇÃO, Thaís Xavier de. **Memória e Patrimônio Alimentar: a partir de receitas à base de aipim em escolas de São Miguel, Seropédica (RJ)**. 2024. 88 p Dissertação (Mestrado pelo Programa de Pós-graduação em Patrimônio, Cultura e Sociedade – PPGPACS), Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Instituto Multidisciplinar - Nova Iguaçu, RJ, Programa de Pós-graduação em Patrimônio, Cultura e Sociedade - PPGPaCS, 2024.

Esta dissertação possui como questão central a discussão a respeito dos conceitos de “memória” e “patrimônio” para se pensar as “referências culturais alimentares”. A partir das hortas escolares, enquanto ferramenta pedagógica, realizou-se uma pesquisa etnográfica para identificar aspectos patrimoniais, bem como valorizar histórias e memórias locais relacionadas às receitas familiares que levam aipim, no bairro de São Miguel, em Seropédica-RJ. Para tal, a pesquisa foi desenvolvida junto às comunidades das Escolas Municipais Vera Lúcia Pereira Leite e Atílio Grégio, espaços que já contavam com trabalhos de educação ambiental e discussões sobre alimentação, assim como já possuíam hortas pedagógicas em desenvolvimento. Estas escolas pertencem a comunidades em que o aipim é um cultivo muito presente. Nesse sentido, o objetivo geral deste trabalho visa refletir a respeito dos conceitos de memória e patrimônio cultural correlacionados com a cultura da alimentação por meio dos projetos de hortas nas escolas e do estudo das receitas de aipim com as referidas comunidades escolares. Para tal, desenvolvemos, com as referidas comunidades escolares do bairro São Miguel, discussões sobre a importância da cultura alimentar do território, sobre alimentação afetiva e sobre as receitas de aipim. Sendo assim, esta pesquisa se caracteriza como qualitativa de caráter exploratório, de natureza aplicada. Por conseguinte, para dar conta do tema e dos objetivos traçados, utilizamos, como metodologia, um combinado de revisão teórica/ bibliográfica e observação participante, tendo como base a etnografia. Além disto, utilizamos as metodologias ativas nos espaços de diálogo com a comunidade escolar, tais como as oficinas de desenho e os “Cafés com Prosa”. Espera-se que esta pesquisa possa afirmar o papel dos conceitos de memória e patrimônio alimentar como ferramentas fundamentais à valorização da identidade cultural das comunidades escolares no território pesquisado. Da mesma forma, com esta pesquisa, demonstramos o potencial das receitas de aipim enquanto portadoras de memórias afetivas e, por conseguinte, repletas de aspectos patrimoniais de cultura popular, no local estudado.

**Palavras-chave:** Patrimônio Cultural Imaterial, Memória Alimentar, Hortas escolares, Seropédica.



## ABSTRACT

ASSUMPÇÃO, Thaís Xavier de. **Food Memory and Heritage: from cassava-based recipes in schools in São Miguel, Seropédica (RJ)**. 2024. 88 p Dissertation (Postgraduate Program in Heritage, Culture and Society - PPGPACS), Federal Rural University of Rio de Janeiro, Multidisciplinary Institute - Nova Iguaçu, RJ, Postgraduate Program in Heritage, Culture and Society - PPGPaCS, 2024.

This dissertation has as its central question the discussion regarding the concepts of “memory” and “heritage”, to think about “food cultural references”. Using school gardens, as a pedagogical tool, ethnographic research was carried out to identify heritage aspects, as well as value local stories and memories related to family recipes that use cassava in the neighborhood of São Miguel, in Seropédica-RJ. To this end, the research was developed together with the communities of the Vera Lúcia Pereira Leite and Atílio Grégio Municipal Schools, collective spaces that already had environmental education work and discussions about food, as well as already having educational gardens under development. These are communities that live where cassava is a very common cultivar. In this sense, the general objective of this work aims to reflect on the concepts of memory and cultural heritage correlated with the culture of food through vegetable garden projects in schools and the study of cassava recipes with the aforementioned school communities. To this end, we developed, with the school communities in the São Miguel neighborhood, discussions about the importance of the territory's food culture, about affective nutrition and about cassava recipes. Therefore, this research is characterized as qualitative, exploratory in nature, and applied in nature. Therefore, to address the theme and the objectives outlined, we used, as a methodology, a combination of theoretical/bibliographical review and participant observation, based on ethnography. In addition, we use active methodologies in spaces for dialogue with the school community for drawing workshops and “Cafês com Prosa”. The hope is that this research can affirm the role of the concepts of memory and food heritage as fundamental tools for valuing the local cultural identity of the researched territory, as well as that it can demonstrate the potential of cassava recipes as carriers of affective memories and, therefore, consequently, of patrimonial aspects.

**Keywords:** Intangible Cultural Heritage, Food Memory, School Gardens, Seropédica.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Localização das escolas.....	3
Figura 2: Dados em relação ao aipim .....	5
Figura 3: Dados comparativos entre o milho e o aipim no censo de 2017 .....	6
Figura 4: Mapa de Seropédica .....	30
Figura 5: Escola Municipal Vera Lúcia Pereira Leite. Seropédica-RJ. 2022 .....	36
Figura 6: Mudas para horta pedagógica da Escola Vera Lúcia Pereira Leite. Seropédica-RJ. 2022.....	37
Figura 7: Escola Municipal Atílio Grégio. Seropédica-RJ. 2022.....	39
Figura 8: Horta pedagógica da Escola Municipal Atílio Grégio. Seropédica-RJ. 2022 .....	40
Figura 9: Brasão da cidade de Seropédica-RJ. 2024 .....	42
Figura 10: Resultado da oficina de desenhos sobre alimentação afetiva na Escola Municipal Vera Lúcia Pereira Leite. Seropédica-RJ. 2022 .....	45
Figura 11: Desenho “Biscoitinhos da mamãe” feito na oficina de desenhos sobre alimentação afetiva na Escola Municipal Vera Lúcia Pereira Leite. Seropédica-RJ. 2022 .....	48
Figura 12: Resultado da oficina de desenhos sobre o aipim na Escola Municipal Atílio Grégio Seropédica-RJ. 2022 .....	49
Figura 13: Primeira rodada de Cafés com Prosa nas escolas .....	54
Figura 14: Segunda rodada de Cafés com Prosa nas escolas .....	55

## **LISTA DE SIGLAS E ABREVIACÕES**

BIEXT/UFRRJ - Programa de Bolsas Institucionais de Extensão da UFRRJ

CAE - Conselho de Alimentação Escolar

CAIC - Centro de Atenção Integral à Criança e ao Adolescente

CISA - Centro de Integração Socioambiental

EMATER/Rio - Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Governo do Estado do Rio de Janeiro

EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa em Agropecuária

FAO - Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

INCRA - Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária

MMA - Ministério do Meio Ambiente

ONU - Organização das Nações Unidas

PAA - Programa Aquisição de Alimentos

PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar

PPGPaCS - Programa de Pós-graduação em Patrimônio, Cultura e Sociedade

PPP - Projeto Político Pedagógico

PROEXT - Pró-reitoria de Extensão da UFRRJ

PRONAF - Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar

SEAPEC - Secretaria de Estado de Agricultura e Agropecuária do Rio de Janeiro

SIGAA\UFRRJ - Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas da UFRRJ

SISAN - Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

SNCT - Semana Nacional de Ciência e Tecnologia

UFRRJ - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

## SUMÁRIO

INTRODUÇÃO .....	1
METODOLOGIA DE PESQUISA .....	9
CAPÍTULO I .....	14
OS ESTUDOS SOBRE CULTURA ALIMENTAR: MEMÓRIA E PATRIMÔNIO .....	14
1.1 Alimentação, Cultura e Patrimônio.....	14
1.2 Cultura Alimentar, Educação e Educação Ambiental.....	16
1.3 Hortas Escolares como Instrumentos de Valorização da Memória e do Patrimônio .....	20
CAPÍTULO II.....	27
SÃO MIGUEL, AS HORTAS E AS ESCOLAS .....	27
2.1 Seropédica, seu território, sua ruralidade .....	27
2.2 O bairro São Miguel.....	33
2.2.1. Escola Municipal Vera Lucia Pereira Leite .....	34
2.2.2. Escola Municipal Atílio Grégio .....	37
CAPÍTULO III .....	41
OFICINAS DE DESENHO E CAFÉS COM PROSA: MEMÓRIA E SUBJETIVIDADE NA COMIDA.....	41
3.1 Oficinas de Desenho .....	43
3.2 Cafés com Prosa .....	51
CONSIDERAÇÕES FINAIS .....	58
REFERÊNCIAS .....	63
APÊNDICES .....	68
Apêndice A Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.....	68
Apêndice B Receitas.....	72
Apêndice C Fotos dos desenhos feitos nas oficinas de desenho desenvolvidas na Escola Municipal Vera Lúcia Pereira Leite.....	76
Apêndice D Fotos dos desenhos feitos nas oficinas de desenho desenvolvidas na Escola Municipal Atílio Grégio .....	85

## INTRODUÇÃO

A alimentação pode trazer elementos importantes para os estudos do campo da memória e do patrimônio. Consideramos memória um processo contínuo que relaciona o individual com o social, e que se encontra inserido na dinâmica da sociedade. A memória, portanto, age como algo unificador que mantém um *continuum* entre o passado, o presente e o futuro (Halbwachs, 1968).

A memória, de acordo com Pollak (1989), pode possuir seletividade, pode conter negociações e pode conciliar os aspectos individuais com os aspectos sociais da vida. Ela pode expressar culpabilidade, afetividade, nostalgia dentre outros sentimentos, nas mais variadas esferas. A partir da memória e suas particularidades abstratas, políticas e sociais, organizam-se e se reorganizam as lembranças.

Da mesma forma, consideramos patrimônio cultural tudo aquilo que faça referência à história, à identidade e às relações sociais presentes nos diferentes tempos e espaços, bem como, tudo aquilo que represente os costumes e valores de um grupo e que, por isso, deve ser resguardado, protegido e valorizado (Unesco, 2003).

A comida possui importância e representa os lugares e suas populações, alcançando legitimação por sua importância histórica, como é o caso do acarajé na Bahia e do pão de queijo em Minas Gerais, entre outros. Portanto, podemos dizer que a alimentação e as formas de se alimentar, bem como o que se come e os seus contextos, podem remeter a memórias e a símbolos de organizações sociais distintas e, até mesmo, serem considerados patrimônios culturais.

Estamos dizendo com isto, que os hábitos sociais, intrínsecos ao ato de se alimentar, possuem conotações que versam sobre as trajetórias dos seus respectivos grupos e nos fazem refletir sobre seus universos de representação.

Ao longo do percurso acadêmico e de vida da autora desta pesquisa, a temática sobre a alimentação esteve presente de diversas formas em sua trajetória, o que culminou nesta dissertação. Desde a graduação, em grupos de pesquisa e de extensão, bem como no percurso de vida coletiva e social, as práticas alimentares, os conceitos de agroecologia e de educação ambiental estiveram presentes, de forma significativa. Assim, é importante destacar que esta

pesquisa é fruto de compreensões e percepções de mundo oriundas de um universo simbólico, construído a partir de escolhas e caminhos percorridos pela pesquisadora.

Fundamental, também, mencionar que o período de pesquisa foi atravessado pela pandemia de Covid-19, ou seja, o tempo para a pesquisa de campo foi reduzida e as plenas condições para o desenvolvimento da pesquisa teórica foram igualmente prejudicadas. A pandemia, ao se instalar, e as formas como se deram as políticas públicas (ou ausência delas), neste contexto, dificultaram esta e tantas outras pesquisas acadêmicas. A partir de 2020, de forma súbita, os casos foram tomando proporções significativas dentro e fora do Brasil<sup>1</sup>. Esse período marca um tempo na história dos povos, portanto, consideramos importante definir que este foi o contexto de escrita desta dissertação. Ademais, cabe ressaltar, também, que houve toda uma dedicação para que a pesquisa fosse continuada e que os objetivos fossem cumpridos.

O caminho que deu origem a esta pesquisa foi um caminho turbulento na macroestrutura e complexo na esfera da pessoalidade. Este foi, o percurso de alguém que vivenciou um momento histórico de tragédias nacionais, mas que focou na sua origem como forma de subverter a situação e encontrar disposição para a escrita. Trata-se de alguém que nasceu e viveu na Baixada Fluminense, que veio de uma família que se originou numa roça que compõe um espaço suburbano e periférico. A conexão com a ancestralidade rural se intensificou muito a partir da academia, dos movimentos sociais agroecológicos e das conjunturas adversas. Tal trajetória, iniciada em zonas rurais e periféricas de Nova Iguaçu, perpassou os estudos de memória, na graduação em História na Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), e de patrimônio, no Programa de Pós-graduação em Patrimônio, Cultura e Sociedade (PPGPaCS), também na UFRRJ. Assim, este trabalho é uma junção de questões referentes à alimentação e aos conceitos de memória e patrimônio cultural individuais e coletivas.

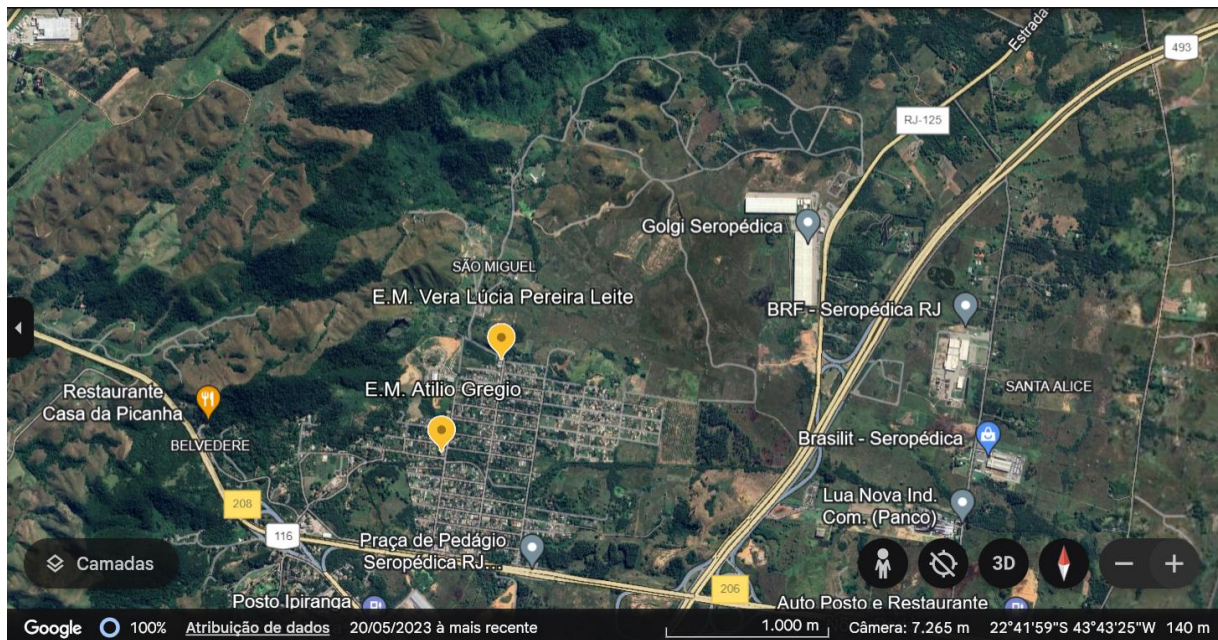
Compreendendo que a alimentação está presente nas práticas sociais, que expressa memórias e trajetórias vivenciadas, e que possui um valor simbólico, histórico e cultural, pretendemos, com isso, ampliar o conhecimento científico a respeito da temática enquanto elemento pertencente ao universo patrimonial das sociedades.

---

<sup>1</sup> Ver mais em: <https://www.paho.org/pt/covid19/historico-da-pandemia-covid-19>. Acesso em: 20 set. 2024.

Queremos, portanto, identificar os aspectos patrimoniais das memórias alimentares e valorizar as receitas familiares no bairro de São Miguel, em Seropédica, especificamente, no que se refere às receitas que levam aipim presentes nas comunidades escolares das Escolas Municipais Vera Lúcia Pereira Leite e Atílio Grégio, cuja localização está na figura 1.

Figura 1: Localização das escolas



Fonte: Google Earth. Acesso em: 25 fev. 2024.

Optamos por trabalhar com as Escolas Municipais Vera Lúcia Pereira Leite e Atílio Grégio, pois elas possuem projeto de hortas pedagógicas que discutem, a partir da agroecologia, a importância dos alimentos na vida das pessoas.

Acreditamos que os espaços escolares podem ser espaços privilegiados para desenvolver reflexões a respeito da temática da alimentação; são ambientes coletivos, participativos e representativos. E escolhemos desenvolver este projeto em escolas municipais do município da região descrita, por compreender que as discussões sobre alimentação podem potencializar reflexões pertinentes ao desenvolvimento de uma percepção, nessas comunidades escolares periféricas, fomentando melhoria em sua autoestima.

Ou seja, consideramos que os contextos escolares pesquisados se inserem em uma realidade local, rural e periférica, que possui poucos incentivos à valorização das suas memórias e culturas alimentares enquanto referências culturais e patrimônios locais. Nesse sentido, desenvolver esta pesquisa em ambiente escolar, e com agentes pertencentes à comunidade escolar, reforça nossa compreensão do quanto são fundamentais, para estes

territórios, ações de valorização de suas identidades, como, por exemplo, a partir de estudos das receitas das famílias que ali vivem, tendo em vista as discussões patrimoniais e de educação.

Os princípios da educação patrimonial, portanto, são fundamentais para entender as percepções propostas. Segundo o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN (2014, p.19),

... Educação Patrimonial constitui-se de todos os processos educativos formais e não formais que têm como foco o Patrimônio Cultural, apropriado socialmente como recurso para a compreensão sócio-histórica das referências culturais em todas as suas manifestações, a fim de colaborar para seu reconhecimento, sua valorização e preservação.

Consideramos fundamental essa discussão nos ambientes rurais, especialmente no contexto da Baixada Fluminense, e tivemos, nesse sentido, a intenção de perceber as memórias afetivas a respeito da alimentação no cotidiano social. Nesse sentido, entendemos que a prática da horta pedagógica e a pesquisa sobre as receitas das famílias de São Miguel podem ser potencializadores para a condução dessas reflexões necessárias.

Ao perceber a horta escolar como uma ferramenta de pesquisa, estamos dizendo que essa iniciativa pode contribuir com a concretização do diálogo a respeito dos múltiplos aspectos da alimentação. E ao propor as reflexões sobre as receitas familiares, nessas escolas, estamos ratificando o papel de sujeitos históricos, membros da comunidade escolar, e reforçando o fato de que as suas histórias, memórias e hábitos possuem relevância histórica, cultural e social.

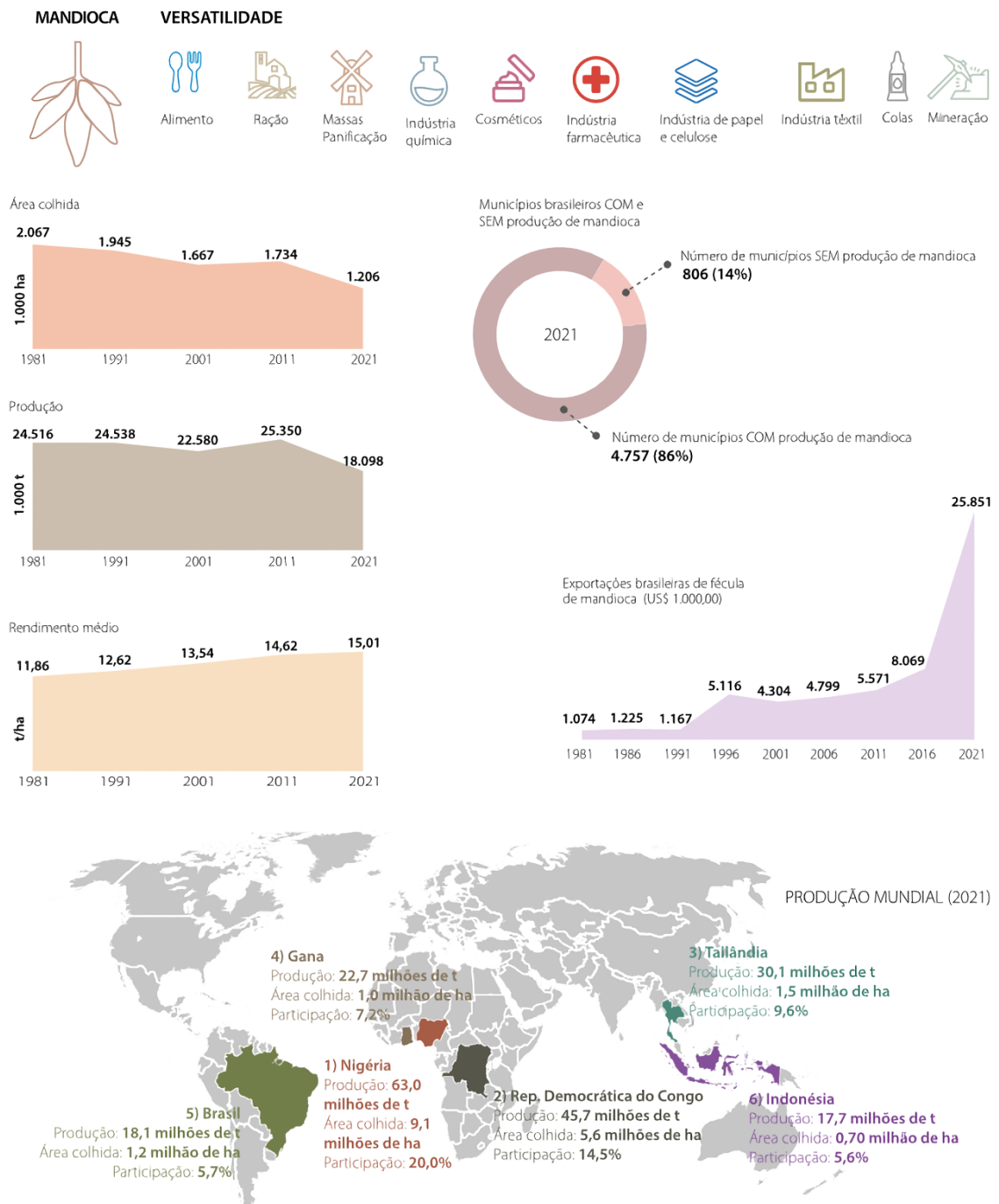
Tal como aponta Moraes (2011), os documentos são representações sociais, fruto de um momento histórico. Desta forma, pensamos o estudo sobre as receitas a partir de uma análise *geertziana*, como uma interpretação de significados a qual revela um sistema para organizar e classificar o mundo a partir das comidas, memórias, pessoas, modo de saber/fazer. Assim, entendemos que esta pesquisa pode contribuir com a valorização das histórias cotidianas do território, trazendo elementos da memória familiar e da cultura local.

O protagonismo do aipim nas receitas se deu devido à representatividade de sua produção no município e região; por ser um alimento versátil e consumido de formas diferentes no território e pelas famílias brasileiras em geral. Suas variadas partes são utilizadas segundo práticas culturais alimentares diversas; possui muitas variedades; está inserido em muitas culturas alimentares; e, faz parte da culinária tradicional das populações de muitas regiões.



De acordo com a Embrapa (2022), o aipim é um alimento de fácil adaptação, cultivada em todos os estados brasileiros, e está entre os oito primeiros produtos agrícolas mais produzidos no país, em termos de área cultivada. A figura 2 deixa evidente a importância do aipim para a realidade nacional.

Figura 2: Dados em relação ao aipim



Fonte: <https://www.embrapa.br/mandioca-e-fruticultura/cultivos/mandioca>. Acesso em: 10 fev.2024.

O aipim, o *manihot esculenta crantz*, da família *Euphorbiaceae*, também é conhecido como macaxeira ou mandioca. É um alimento altamente energético, oriundo da América do Sul (EMBRAPA, 2022) e, para esse trabalho, estamos considerando receitas produzidas a partir da mandioca mansa ou mandioca de mesa que é altamente produzida e comercializada na região pesquisada.

Em relação a Seropédica, percebemos, tanto em dados da produção agrícola do município quanto na pesquisa de campo, que este alimento se constitui no mais produzido em lavouras temporárias<sup>2</sup>. Em 2005, o município contabilizou a produção de 2.460 toneladas de aipim, em 164 hectares de seu território. E, dados do censo agropecuário de Seropédica de 2017 (IBGE, 2017) evidenciam uma diminuição da sua produção, mas a continuidade de sua expressividade em relação outros produtos agrícolas, como é o caso da comparação do aipim com a produção de milho em Seropédica, conforme vemos na figura abaixo.

Figura 3: Dados comparativos entre o milho e o aipim no censo de 2017

gov.br

COMUNICA BR

ACESSO À INFORMAÇÃO

PARTICIPE

LEGISLAÇÃO

ÓRGÃOS DO GOVERNO

IBGE

Página Inicial

Aniversários dos Municípios

O que você procura?

Brasil / Rio de Janeiro / Seropédica

Selecionar local

Pesquisas

História & Fotos

Mapas

Panorama

Mapas

AGROPECUÁRIOS

▼ MANDIOCA (AIPIM, MACAXEIRA)

Número de estabelecimentos agropecuários

146

estabelecimentos

Quantidade produzida

1.129

toneladas

Área colhida

181

hectares

Valor da produção

1.516,180

(x 1000) R\$

▼ MILHO

▼ Grão

NÚMERO DE ESTABELECIMENTOS AGROPECUÁRIOS

28

estabelecimentos

QUANTIDADE PRODUZIDA

40

toneladas

ÁREA COLHIDA

16

hectares

VALOR DA PRODUÇÃO

59,207

(x 1000) R\$

> SORGO

> TOMATE RASTEIRO

Fonte: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rj/seropedica/pesquisa/24/0>. Acesso em: 20 abr. 2024.

<sup>2</sup> Como lavouras temporária, entendemos as produções que são feitas em determinada época do ano e que se intercalam com outras produções no mesmo espaço, em épocas do ano diferentes (Vianna, 2017).

Vianna (2017), em seus estudos, mostra que, no ano de 2016, o aipim foi integrado ao Programa de Aquisição de Alimentos (PAA)<sup>3</sup>, sendo fornecido ao Restaurante Universitário da UFRRJ<sup>4</sup>, a partir da justificativa do seu cultivo estar presente na produção da agricultura familiar do município. Nessa ocasião, foram comprados da agricultura familiar de Seropédica 250 caixas com 20 quilos, em cada, do produto.

A lei federal nº 11.947 de 16 de junho de 2009<sup>5</sup> dispõe sobre a obrigatoriedade de todo município adquirir ao menos 30% dos alimentos advindos da agricultura familiar local (Vianna, 2017). Por conta disto, além do restaurante universitário da UFRRJ, as escolas do município também recebem o aipim cultivado pela agricultura familiar de Seropédica, por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

De acordo com Vianna (2017), na região de Seropédica, a implantação do PNAE se deu a partir do desenvolvimento de um projeto de extensão da UFRRJ, em parceria com o Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional de Seropédica e com a antiga Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esporte, atualmente, dividida em Secretaria Municipal de Educação; Secretaria Municipal de Turismo e Cultura; e, Secretaria Municipal de Esporte e Lazer.

O município ainda possui uma tradição rural com a atividade agrícola, majoritariamente, baseada nos preceitos da agricultura familiar<sup>6</sup>. E, embora a atividade agrícola não seja a característica prioritária de região, ainda assim, o fazer agrícola tem contribuído com o sustento das famílias seropedicenses. Alguns alimentos são plantados tradicionalmente no município, tais como o aipim, o quiabo, a banana e algumas hortaliças.

---

<sup>3</sup> Programa instaurado pelo artigo 19 da lei n. 10.696 de 2023 Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2009/lei/111947.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/111947.htm). Acesso em 05 fev. 2024.

<sup>4</sup> Importante falar um pouco sobre a relação da UFRRJ com o município de Seropédica. Embora a instituição tenha sua origem proveniente da Escola Superior de Agricultura e Medicina Veterinária (ESAMV) datada em 1910, apenas em 1948, já nomeada de Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), a instituição passa a possuir sua sede principal em Seropédica. Desde então a universidade tem desenvolvido projetos e propostas de extensão que contribuem com a lógica municipal e agregam positivamente ao território. A implementação do PNAE se deu nessa conjuntura, bem como a formalização do PAA para o Restaurante Universitário e muitas outras iniciativas. Podemos perceber isto, também, a partir do próprio projeto de educação ambiental a partir de hortas pedagógicas que recebeu esta pesquisa em São Miguel, outro exemplo é o projeto da Sala Verde (da qual falaremos mais adiante), bem como tantos outros que demonstram essa importância da UFRRJ para a região. Ver mais em: <https://institucional.ufrj.br/ccs/historia-da-ufrj/>. Acesso em: 15 out. 2024.

<sup>5</sup> Ver lei em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2009/lei/111947.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/111947.htm). Acesso em 05 fev. 2024.

<sup>6</sup>Ver verbete sobre agricultura familiar no Dicionário de Educação do Campo em <https://www.epsjv.fiocruz.br/sites/default/files/1191.pdf>. Acessado dia 06 de outubro de 2022.

Ademais, a região possui um horto florestal<sup>7</sup>, um programa municipal de horta comunitária<sup>8</sup> e alguns projetos de hortas escolares, na UFRRJ e na rede municipal de educação, que mantêm viva a referência ao rural.

Assim, a pergunta principal de pesquisa desta dissertação foi: “Qual a importância das memórias alimentares, quanto a alimentos à base de aipim, nos contextos escolares estudados em São Miguel (Seropédica/RJ), para pensar a questão do patrimônio cultural alimentar da região?”.

Como objetivo geral, a pesquisa buscou refletir a respeito dos conceitos de memória e patrimônio cultural correlacionados com a cultura da alimentação por meio dos projetos de hortas nas escolas e do estudo das receitas de aipim nestas mesmas comunidades escolares. O pretendido, com isto, foi, a partir das memórias alimentares referentes às receitas de aipim das famílias relacionadas às escolas pesquisadas em São Miguel (Seropédica-RJ), refletir sobre os conceitos de educação, cultura alimentar, memória e patrimônio cultural.

Os objetivos específicos foram:

- Refletir sobre as memórias alimentares, a partir das receitas das famílias das comunidades escolares pesquisadas, relacionando essa reflexão com os conceitos de educação, patrimônio e cultura;
- Dialogar com as comunidades escolares estudadas sobre a importância da cultura alimentar para a valorização do território, entendendo os hábitos alimentares da referida comunidade, suas histórias alimentares e as subjetividades presentes nas mesmas (memórias afetivas a respeito da alimentação no cotidiano social);
- Pensar a importância das memórias alimentares e receitas de aipim das comunidades escolares analisadas para a valorização patrimonial do território pesquisado.

Construir este trabalho, para nós, é expressar a valorização da cultura regional e, assim, contribuir com sua história. Dessa forma, estamos dizendo que esta pesquisa, a partir

---

<sup>4</sup>Ver horto em: <https://www.gov.br/icmbio/pt-br/assuntos/biodiversidade/unidade-de-conservacao/unidades-de-biomas/mata-atlantica/lista-de-ucs/flona-mario-xavier>

<sup>8</sup> <https://www.camaraseropedica.rj.gov.br/leis.php?id=804>

das reflexões que evocamos e da construção deste estudo nas referidas escolas de São Miguel, pode contribuir com o processo de valorização da cultura alimentar da população no contexto da Baixada Fluminense, emponderando a região pesquisada e fornecendo um pressuposto e uma referência para futuros estudos em regiões próximas. Acreditamos que o enaltecimento dessas memórias locais e dos saberes populares possibilitam o desenvolvimento de uma educação patrimonial que pode ampliar as compreensões da história dessa comunidade a respeito da sua cultura alimentar local e da sua identidade<sup>9</sup>.

Pretendemos construir uma descrição, que seja o mais densa possível, a respeito da temática pesquisada e, esperamos que esta descrição contribua significativamente com a compreensão a respeito da importância social da comida, enquanto memória e, portanto, patrimônio cultural imaterial do bairro de São Miguel em Seropédica, na Baixada Fluminense (RJ).

Da mesma forma, esperamos que esta dissertação possa ratificar o papel da educação e dos estudos patrimoniais enquanto recursos fundamentais para a valorização da diversidade cultural e para o fortalecimento da identidade local do território pesquisado.

## **METODOLOGIA DE PESQUISA**

A pesquisa se caracteriza como qualitativa de caráter exploratório, pois busca aprofundar a compreensão da alimentação (a partir das receitas de aipim) enquanto memória, referência cultural e patrimônio cultural de São Miguel.

Escolhendo os possíveis métodos e técnicas de investigação que seriam empregadas, refletimos sobre quais deles poderiam nos permitir ampliar os horizontes de expectativas para melhor nos aprofundarmos na análise do objeto de pesquisa. Assim, utilizamos o aporte teórico da etnografia e, dentro deste ideário, trabalhamos com a observação participante nos espaços das hortas, bem como com a aplicação das metodologias ativas nos espaços de diálogo com a comunidade escolar.

---

<sup>9</sup> No capítulo três entraremos na discussão a respeito do conceito de identidade, contudo, estamos utilizando a relação entre identidade, comida e patrimônio que Luciana Patrícia de Moraes (2011) traz em seu respectivo trabalho.

Compreendemos, ainda, que era possível se utilizar de métodos variados que se adequassem às diferentes etapas da pesquisa. E, num aspecto mais amplo, buscamos seguir com metodologias que reforçassem a pesquisa etnográfica, intencionando a elaboração de uma descrição densa (Geertz, 1989), a fim de contribuir com as teias de significação a respeito do tema.

Segundo Clifford Geertz (1989, p.4)

... praticar a etnografia é estabelecer relações, selecionar informantes, transcrever textos, levantar genealogias, mapear campos, manter um diário, e assim por diante. Mas não são essas coisas, as técnicas e os processos determinados, que definem o empreendimento. O que define é o tipo de esforço intelectual que ele representa. Um risco elaborado para uma “descrição densa” tomando emprestada uma noção de Gilbert Ryle.

O conceito de etnografia, portanto, nos aproximou de um campo teórico que busca analisar determinadas teias de significações presentes na cultura alimentar, aqui analisada a partir de uma ciência interpretativa que pretende desenvolver uma descrição em profundidade. Nesse sentido, estamos dizendo que os princípios etnográficos facilitaram a compreensão de que a cultura é composta por processos com cosmologias próprias.

O projeto de extensão “Horta Escolar Agroecológica”, que serviu de base para esta investigação, foi coordenado pela professora Fabiana de Carvalho Dias Araújo<sup>10</sup>, do Departamento de Educação do Campo, Movimentos Sociais e Diversidade, da UFRRJ, em diálogo com a Secretaria Municipal de Educação de Seropédica. Iniciado em 2021, contou com uma bolsa financiada pelo Programa de Bolsas Institucionais de Extensão (BIEXT) e teve três discentes envolvidas, doze membros da equipe (contando com a coordenadora, professores da instituição, discentes da instituição e apoiadores externos), alcançando um público-alvo de 201 pessoas.

Segundo informações institucionais expostas na plataforma Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas (SIGAA\UFRRJ), no código PJ0302023<sup>11</sup>, o projeto teve

... como proposta a implantação de uma horta escolar agroecológica com o intuito de desenvolver temas envolvendo educação ambiental e alimentação,

---

<sup>10</sup> Ver mais sobre a professora em: <http://lattes.cnpq.br/3819666975989064>. Acesso em: 20 fev. 2024.

<sup>11</sup> Link em: <https://sigaa.ufrj.br/sigaa/public/docente/extensao.jsf?siape=2257800>. Acesso em 20 fev. 2024.

além de conectar a teoria à prática, auxiliando o processo de ensino-aprendizagem, de forma interdisciplinar, discutindo conteúdos de diversas áreas do conhecimento. Dessa forma, serão desenvolvidas atividades com alunos do ensino fundamental I e II, de duas escolas públicas de Seropédica-RJ. As atividades contemplarão oficinas sobre implantação e execução de hortas e, hortas como espaço pedagógico e socioambiental. Também serão desenvolvidas atividades com as comunidades locais.

Ainda, de acordo com texto institucional, contido no SIGAA\UFRRJ<sup>12</sup>, em apresentação do projeto no grupo “Experiências de pesquisa, ensino e extensão extramuros”, na Semana Nacional de Ciência e Tecnologia, em 2022,

As hortas escolares agroecológicas são importantes neste processo de discussão, tanto como espaço para realização de atividades bem como de discussão de forma interdisciplinar para integrar conteúdos convencionais das disciplinas. Diante disso, o objetivo do trabalho foi inserir a discussão sobre Agroecologia em duas escolas do campo, E. M. Atílio Grégio e E. M. Vera Lúcia Pereira Leite, localizadas no bairro São Miguel, em Seropédica-RJ, tendo a Agroecologia como ferramenta de ensino aprendizagem interdisciplinar, implementar uma horta escolar agroecológica, incentivar o cultivo de alimentos saudáveis e, integrar a comunidade nessas ações. O período de realização foi entre setembro/2021 e agosto/2022. Iniciou-se com a apresentação da proposta e, logo em seguida, foram realizadas a medição do espaço e a implantação da horta em cada escola. Tivemos atividades de forma interdisciplinar de português, matemática, ciências e história tendo a horta como espaço ou como tema gerador de cada disciplina. Somando a este projeto, houveram atividades desenvolvidas por estudantes do curso de Licenciatura em Educação do Campo/UFRRJ e do Mestrado em Programa de Pós-Graduação em Patrimônio, Cultura e Sociedade/UFRRJ, e contribuíram com ações afirmativas da população do campo presente no bairro.

Nesse sentido, o projeto permitiu, a partir de seus diálogos, fomentar uma reflexão a respeito de alimentação enquanto memória, e sua importância para pensar o patrimônio da região. Aproveitamos, então, na realização do mestrado em patrimônio, cultura e sociedade, este projeto de cunho agroecológico<sup>13</sup> nas escolas, para entender tais relações no universo alimentar, sob a perspectiva social e cultural trazida pelos alunos e seus pais.

---

<sup>12</sup> Ver texto em: <https://sigaa.ufrrj.br/sigaa/public/docente/extensao.jsf;jsessionid=2841DEB276932CF6DD8C732AAF1A5EF9.poducao1i1>. Acesso em: 20 fev. 2024.

<sup>13</sup> Ver verbete sobre agroecologia no Dicionário de Educação do Campo em <https://www.epsjv.fiocruz.br/sites/default/files/1191.pdf>. Acessado dia 06 de outubro de 2022.

A pesquisa foi trabalhada em três momentos de aprofundamento distintos, sendo eles:

Um primeiro momento de pesquisa de campo em que foi feita a observação participante no projeto de hortas pedagógicas nas escolas. Tivemos, uma experiência inicial a partir da participação nas atividades semanais de manejo do projeto das hortas pedagógicas, em que nossa intenção foi perceber a relação dos estudantes com o plantio e o manejo da produção de alimentos, bem como apreender os possíveis sentidos presentes nessas atividades, para, posteriormente, cruzar essas informações com os textos lidos e os espaços de diálogo propostos.

Tivemos, também, um segundo momento de pesquisa de campo, quando definimos que deveríamos estar em contato direto com os responsáveis e com os estudantes das referidas escolas. A respeito dos estudantes e dos seus respectivos responsáveis (na sua maioria mães), selecionamos a turma do quinto ano do ensino fundamental, da Escola Municipal Atílio Grégio, e a turma do primeiro ano, da Escola Municipal Vera Lúcia Pereira Leite, com as quais desenvolvemos oficinas com as crianças e momentos de conversas e trocas com os pais e responsáveis. Estes foram espaços de aplicação de metodologias participativas a partir de oficinas de desenho com os estudantes e de “Cafés com Prosa” com os responsáveis destes mesmos estudantes.

O terceiro momento da pesquisa, um momento não linear, mas que ocorreu durante todo o processo de pesquisa, constitui-se no espaço teórico de aprofundamento na revisão de autores como Moraes (2011), Reinhardt (2017) e Woortmann (2006), dentre outros, que discutem aspectos culturais presentes no universo alimentar. Buscamos entender, a partir da análise bibliográfica os sentidos simbólicos da alimentação, a identidade alimentar e a relação entre memória, patrimônio e comida.

A escolha das turmas participantes da pesquisa de campo foi fruto dos diálogos com as direções das referidas escolas, bem como questões de logística e disponibilidades de horário.

Assim, além das observações participantes nas atividades de plantio e manejo do projeto, fizemos, também, com cada turma, uma oficina de desenhos pertinente à rememoração de receitas presentes na alimentação afetiva destas crianças de São Miguel. Nessas atividades, aplicamos metodologias ativas, com as temáticas “Alimentação Afetiva” e “Receitas de Aipim”.

Com as atividades realizadas, percebemos as memórias alimentares e as subjetividades presentes no universo alimentar dos envolvidos, bem como produzimos as ilustrações importantes para percebermos subjetividades nas receitas das famílias. Tivemos um total de dois encontros com os estudantes, um em cada escola.



Concomitantemente aos encontros com os estudantes, fizemos, rodas de conversas com os responsáveis, por meio de “Cafés com Prosa”. Nesses espaços, nossa intenção foi refletir a respeito dos conceitos de território e dos modos de vida, bem como dos conceitos de alimentação e de patrimônio cultural. Ademais, pudemos apresentar o projeto, introduzir as reflexões, bem como proporcionar uma revisitação no que se refere às receitas familiares.

Nos “Cafés com Prosa” com os responsáveis dos estudantes, eles cederam receitas e compartilharam suas memórias sobre o aipim. No apêndice deste estudo sistematizamos as receitas coletadas durante a pesquisa, expondo-as na íntegra.

Assim, esta dissertação foi dividida em três capítulos. No primeiro capítulo, buscamos realizar uma revisão bibliográfica de temas: cultura alimentar, memória e território, bem como agroecologia e patrimônio. No segundo capítulo, apresentamos brevemente a caracterização do município de Seropédica, do bairro onde se situam as escolas pesquisadas, das próprias escolas e das hortas pedagógicas. E, por fim, no terceiro capítulo deste trabalho, relatamos os resultados das oficinas (que proporcionaram a construção dos desenhos sobre as receitas afetivas) e dos Cafés com Prosa (que possibilitaram a apreensão das receitas de família que levam aipim).

Para concluir, nas considerações finais desse trabalho, dialogamos com a interação “teoria e realidade estudada”, cruzando as informações coletadas com a revisão teórica e refletindo sobre os resultados da pesquisa desenvolvida.

# **CAPÍTULO I**

## **OS ESTUDOS SOBRE CULTURA ALIMENTAR: MEMÓRIA E PATRIMÔNIO**

Este primeiro capítulo tem como objetivo refletir sobre os conceitos utilizados na pesquisa. Em um primeiro momento, dialogamos com autores que pensam a alimentação como patrimônio cultural imaterial, numa perspectiva educacional. Nos próximos capítulos, iremos apresentar os espaços pesquisados, as suas particularidades e os resultados da metodologia empregada na pesquisa.

### **1.1 Alimentação, Cultura e Patrimônio**

Durante muito tempo, a historiografia mais tradicional pensou a escrita da história a partir da prerrogativa do registro do passado. Em meados do século XIX, com o advento de novas percepções do fazer histórico, e com a aproximação da história com outras áreas do conhecimento, surgem novas abordagens e percepções historiográficas, bem como, novos recortes temporais e espaciais para a escrita histórica (Barros, 2005). Sendo assim, elaborações a respeito da história do tempo presente e da construção de memória social nos territórios e regiões vão tomando novos contornos.

A história local, conforme diz Barros (2005), constitui um campo teórico que pretende dar conta do estudo de determinados aspectos em limites territoriais que são definidos, também, pelas relações socioculturais ali presentes. Este trabalho, insere-se neste movimento de perceber nos modos de vida, no cotidiano regional e nas práticas alimentares uma construção de memória histórica e sociocultural.

Partimos do pressuposto de que a alimentação suscita conexões entre o passado e o presente, uma vez que a alimentação, sua produção e seu consumo, antes de sua finalidade comercial, tão superestimada pelo capital, ocupa a função de subsistência e, assim, pode cumprir um papel de representações sociais e de ressignificação dos costumes e práticas culturais familiares.

Os vínculos afetivos que permeiam os alimentos fazem referência a códigos de sociabilidades, trajetórias históricas e memórias afetivas familiares. Para Klass Woortmann (2006, p.32)

... comida, é uma categoria nucleante e hábitos alimentares são textos. Quando se classificam alimentos, classificam-se pessoas, notadamente os

gêneros homem e mulher, pois, se o alimento é percebido em sua relação com o corpo individual, este é uma metáfora do corpo social.

Segundo Ellen Woortmann (2013), o ato de comer pode possuir uma série de representações. É possível comer em grupos diferenciados e de formas diversas, nesse sentido, o jantar fora com um par romântico possui um significado, enquanto o comer um almoço de domingo com a família assume outro. Para a autora, a comida e o corpo se relacionam de forma a reproduzir um corpo social e, assim, denotar comportamentos.

Da mesma forma, percebemos que a alimentação pode estar em complexos de significações distintos e, por conseguinte, os hábitos alimentares podem contribuir para uma análise significativa dos modos de vida de determinada territorialidade. A hora da comida é um bom momento para se compreender as relações e os imaginários sociais a partir da dinâmica histórica e cultural das sociedades. A ideia da comida aparece, também, como uma “identidade portátil” (Woortmann, 2013). Já essa identidade, pode se mostrar enquanto uma construção social, que possui raízes, constrói relações coletivas e formas de percepção de mundo (Cf. Mintz, 2001, Woortmann, 2013 e Morais, 2011).

De acordo com Reinhardt (2017), a partir da década de 80/90 do século XX, com o pragmatismo, a teoria da ação e com a revalorização do sujeito, começou-se a constituir a importância das memórias, dos seus significados, das representações e das subjetividades. Desta forma, a história se torna mais reflexiva e mais interpretativa. Então, a comida aparece como uma chave de análise para se pensar a influência nas formas de ser, sentir e agir no mundo.

Como cultura, partimos da compreensão geral do conceito como um campo vasto, relacional e múltiplo, composto por signos e historicidade (Geertz, 1989). Desta forma, a comida faz parte da cultura e acreditamos que sua construção histórica e socioterritorial pode ser compreendida como referência cultural e patrimônio imaterial dos grupos sociais.

Conforme a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura - Unesco (2003, p. 4),

Entende-se por “patrimônio cultural imaterial” as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana.

Sendo assim, partimos da compreensão de que os patrimônios culturais imateriais são parte considerável da memória social e da identidade local dos territórios. A partir dos patrimônios culturais imateriais, a sociedade tem sua reprodução social e as gerações caminham num sentido histórico que, por mais que se reconheçam as novas relações existentes, também percebemos, no velho, as tradições, representações e expressões que fazem referência às nossas construções identitárias.

Entendendo a alimentação enquanto um ato repleto de costumes e memórias e, por isso, patrimônio cultural imaterial dos grupos sociais, precisamos, portanto, aprofundar essa discussão sobre os conceitos de memória, identidade, referências culturais e patrimônio cultural correlacionando os mesmos com a cultura da alimentação.

Uma questão que é importante considerar nas pesquisas contemporâneas a respeito de cultura alimentar, tem a ver com os possíveis significados da globalização e da urbanização na construção, inclusive, das identidades territoriais. Estamos dizendo com isto que, para além de uma visão dicotômica que antagoniza identidade e globalização, entendemos que, na contemporaneidade, é fundamental perceber a presença das expressões globais e urbanizantes nas diferentes identidades culturais.

Perceber tal processo permite que possamos visualizar as possíveis formas de expressão desta interação e as relações entre o público e o privado, entre o global e o familiar nas conjunturas territoriais estudadas (Azevedo, 2017).

Azevedo (2017) defende que desenvolver uma visão menos holística e mais próxima da realidade vivida dos grupos sociais estudados pode possibilitar uma compreensão mais plural sobre os saberes destes grupos, e contribuir com a valorização dos seus costumes, práticas e saberes expressos nos hábitos alimentares. O que, de certa forma, justifica nossa pesquisa sobre as comunidades escolares de Seropédica.

Assim, no próximo tópico aprofundamos nossa discussão sobre a cultura alimentar, a educação e a relação com o território. Acreditamos que uma análise do campo da educação ambiental pode contribuir com a reflexão sobre a alimentação no sentido de perceber, na mesma, uma discussão de memória e patrimônio.

## **1.2 Cultura Alimentar, Educação e Educação Ambiental**

Uma alimentação equilibrada e balanceada é um dos fatores fundamentais para o bom desenvolvimento físico, psíquico e social dos seres vivos. A alimentação em contexto escolar deve obedecer às “Leis da Nutrição”, descritas por Pedro Escudero (1934). Segundo essas

leis, deve-se observar a quantidade e a qualidade dos alimentos nas refeições e, além disso, é importante considerar a harmonia entre eles e sua adequação nutricional. Uma alimentação que não cumpra essas leis, pode resultar, por exemplo, em aumento de peso e deficiências de vitaminas e minerais, portanto, muitas vezes, prejuízo ao processo de aprendizagem.

A educação ambiental, no que se refere à alimentação, pode ser uma importante estratégia para que se fortaleça um vínculo positivo entre a educação e a saúde. Nesse sentido, a educação ambiental ajuda a promover um ambiente saudável, maior conhecimento sobre as espécies vegetais, melhorando o potencial de aprendizagem ao mesmo tempo em que promove a saúde alimentar.

Do conjunto de temas que podem compor esse ambiente promotor de qualidade de vida na escola, a alimentação tem papel de destaque. Além de estar diretamente relacionada com o bem-estar físico, ela, também, permite que os estudantes tragam, para o ambiente escolar, as suas experiências culturais, questões identitárias e reflitam sobre os hábitos alimentares contemporâneos globais (Woortmann, 2006).

Entendemos, portanto, que, a partir da cultura alimentar associada à educação ambiental, é possível traçar estratégias de promoção de uma educação que integre saúde, cultura e os conteúdos curriculares. Dessa forma, ambas podem possibilitar um aprendizado significativo sobre temas como sistemas alimentares, alimentação saudável, ecologia, patrimônio alimentar, cultura regional e identidade cultural.

De acordo com Lipai *et al.* (2007, p. 24)

A trajetória da presença da educação ambiental na legislação brasileira apresenta uma tendência em comum, que é a necessidade de universalização dessa prática educativa por toda a sociedade. Já aparecia em 1973, com o Decreto nº 73.030, que criou a Secretaria Especial do Meio Ambiente explicitando, entre suas atribuições, a promoção do ‘esclarecimento e educação do povo brasileiro para o uso adequado dos recursos naturais, tendo em vista a conservação do meio ambiente’.

Para além dessa legislação da década de 1970, a educação ambiental tem percorrido um longo caminho legal para institucionalizar a sua presença como elemento essencial nas escolas. Em 1981, com a Política Nacional de Meio Ambiente (BRASIL, 1981), com o direito

à educação ambiental expresso na constituição de 1988<sup>14</sup>, e, atualmente, com o Plano Nacional de Educação<sup>15</sup>, de 2014, podemos acompanhar os desdobramentos da educação ambiental na legislação brasileira (Lipai et al., 2007).

Em relação ao conceito de educação ambiental, segundo Lipai *et al.* (2007, p. 26, grifo do autor),

... é dada no artigo 1º da Lei nº 9.795/99 como ‘os processos por meio dos quais o indivíduo e a coletividade constroem valores sociais, conhecimentos, habilidades, atitudes e competências voltadas para a conservação do meio ambiente, bem de uso comum do povo, essencial à sadia qualidade de vida e sua sustentabilidade’. Mesmo apresentando um enfoque conservacionista, essa definição coloca o ser humano como responsável *individual e coletivamente* pela sustentabilidade, ou seja, se fala da ação individual na esfera privada e de ação coletiva na esfera pública.

Os princípios contidos no artigo 4º da lei buscam reforçar a contextualização da temática ambiental nas práticas sociais quando expressam que ela deve ter uma abordagem integrada, processual e sistêmica do meio ambiente em suas múltiplas e complexas relações, com enfoques humanista, histórico, crítico, político, democrático, participativo, dialógico e cooperativo, respeitando o pluralismo de idéias e concepções pedagógicas.

O campo da educação ambiental tem permitido avanços na compreensão de conceitos teóricos e práticas culturais importantes para o desenvolvimento social em diferentes perspectivas. Falar sobre alimentação na perspectiva da educação ambiental, não apenas diz respeito sobre questões diretamente relacionadas à conservação da natureza, mas, também, é possível, relacioná-la à segurança alimentar, à soberania alimentar e à valorização da cultura local dos estudantes, conforme dito anteriormente.

A temática da alimentação, especialmente quando estruturada a partir dos princípios da educação ambiental, pode possibilitar reflexões a respeito de problemáticas sociais que fazem referência aos povos do campo e aos povos tradicionais, bem como aos seus universos culturais, modos de vida rurais, dentre muitas outras áreas de investigação. Ainda, percebendo essa dimensão social que nos interessa, a partir do debate entre educação ambiental e alimentação, visto que, de acordo com Loureiro (2007, p. 66), a educação ambiental

---

<sup>14</sup> Ver constituição de 1988 em [https://www2.senado.leg.br/bdsf/bitstream/handle/id/518231/CF88\\_Livro\\_EC91\\_2016.pdf](https://www2.senado.leg.br/bdsf/bitstream/handle/id/518231/CF88_Livro_EC91_2016.pdf). Acessado dia 06 de outubro de 2022.

<sup>15</sup> Ver Plano Nacional de Educação em: <https://pne.mec.gov.br/>. Acessado dia 06 de outubro de 2022.

... por ser uma prática social como tudo aquilo que se refere à criação humana na história, ... necessita vincular os processos ecológicos aos sociais na leitura de mundo, na forma de intervir na realidade e de existir na natureza. Reconhece, portanto, que nos relacionamos na natureza por mediações que são sociais, ou seja, por meio de dimensões que criamos na própria dinâmica de nossa espécie e que nos formam ao longo da vida (cultura, educação, classe social, instituições, família, gênero, etnia, nacionalidade etc.). Somos sínteses singulares de relações, unidade complexa que envolve estrutura biológica, criação simbólica e ação transformadora da natureza.

Tendo em vista essas considerações, torna-se importante utilizar as prerrogativas da educação ambiental para pensar o universo alimentar e suas contribuições para a compreensão dos conceitos de memória alimentar e alimentação afetiva no recorte social e temporal selecionado.

A importância da educação ambiental para pensar nosso tema, por conseguinte, faz referência à perspectiva da educação ambiental crítica. Percebemos que, muitas vezes, as realidades municipais podem trabalhar com ações de educação ambiental esporádicas, pontuais e eventistas. Exemplos disso são atividades desconectadas das disciplinas letivas e da rotina escolar que são feitas apenas em datas comemorativas, ou até, em atividades de manejo de hortas de forma mais produtiva do que de uma forma pedagógica, que tenha em vista a construção de conhecimentos a partir de toda uma visão interdisciplinar.

A despeito disso, Guimarães (2013) considera que existe um paradoxo, ou seja, mesmo que a sociedade de forma geral esteja tendo conteúdos de educação ambiental, ainda assim, no tempo atual, as pessoas poluem mais do que em tempos em que a educação ambiental não era praticada com amparo e diretrizes legais.

De acordo com Guimarães (2013, p. 21)

Essa prática pedagógica presa à armadilha paradigmática não se apresenta apta a fazer diferente e tende a reproduzir as concepções tradicionais do processo educativo, baseadas nos paradigmas da sociedade moderna, sendo esse um poderoso mecanismo de alienação ideológica e de manutenção da hegemonia. Desta forma, essas práticas atreladas a essa armadilha, se mostram pouco eficazes para intervir significativamente no processo de transformação da realidade socioambiental, voltadas para a superação dos problemas e a construção de uma nova sociedade ambientalmente sustentável. Como romper com essa armadilha, certamente, é algo fundamental de ser enfrentado na formação do educador ambiental, para que este possa, como sujeito de seu fazer pedagógico, incorporar práticas diferenciadas e criativas no movimento individual e coletivo de transformação e construção de uma nova realidade socioambiental. A ruptura dessa armadilha se dará na práxis pedagógica de reflexão crítica e ação participativa de educando e educadores, que una de forma indissociável teoria e prática, reflexão e ação, razão e emoção, indivíduo e coletivo, escola

e comunidade, local e global, em ambientes educativos resultantes de projetos pedagógicos que vivenciem o saber fazer criticamente consciente de intervenção na realidade, por práticas refletidas, problematizadoras e diferenciadoras, que se fazem politicamente influentes no exercício da cidadania.

Tendo em vista este papel que tem cumprido a educação ambiental crítica, no próximo item deste capítulo, vamos entender o motivo pelo qual a pesquisa foi desenvolvida a partir dos projetos de hortas escolares. O pretendido é perceber a existência de uma perspectiva que relacione as hortas (e a educação ambiental crítica) com a discussão de patrimônio (e a questão da memória).

### **1.3 Hortas Escolares como Instrumentos de Valorização da Memória e do Patrimônio**

Entendendo que a cultura alimentar faz referência tanto à natureza, que dispõe dos alimentos para nos alimentarmos, quanto à cultura dos grupos sociais, propriamente dita; ao tratarmos de cultura alimentar, conjugando-a à educação, faz-se necessário relacionar os conceitos de educação ambiental e de educação patrimonial (Veras e Pinheiro, 2020), visto que a partir dessa relação, podemos chegar a uma visão mais complexa a respeito da própria alimentação enquanto conceito, e entender como a memória permeia essas relações.

A educação ambiental, a partir da agroecologia, traz em si questões a respeito da territorialidade e das identidades culturais. Entendemos como agroecologia um complexo campo de estudos, que relaciona princípios ecológicos e ecossistêmicos, culturalmente sensíveis, socialmente justos e economicamente viáveis (Altieri, 2004). Dessa forma, a agroecologia compreende uma abordagem que integra questões agrônômicas e ecológicas, às questões socioeconômicas e culturais existentes.

No que se refere à agroecologia, podemos dizer, ainda, que se constitui campo de conhecimento multidisciplinar com objetivos sociais. A agroecologia surge como resposta a questões da vida em sociedade, em função da possibilidade de esgotamento dos recursos naturais e a necessidade de promover uma produção de alimentos que não adoeça as populações, a terra, os animais e as águas (Caporal, 2009).

Nesse sentido, são características da agroecologia o uso de recursos renováveis, a preservação do ambiente, a saúde ambiental, justiça e bem-estar social e a valorização das culturas locais, de acordo com as demandas sociais.



Outra questão pertinente a compreensão do conceito de agroecologia, diz respeito, exatamente, à crítica que a fundamentou. Quando dizemos que a agroecologia surgiu como resposta, estamos admitindo que teve seu surgimento e mantém seu desenvolvimento baseada nas compreensões do modo de produção capitalista para, a partir disto, propor alternativas de organização da vida social e produtiva (Caporal, 2009).

Entendendo que o formato econômico atual acaba por inibir as tradições populares, por uniformizar o campo e as produções, e por padronizar os sistemas alimentares, a agroecologia (alicerce da educação ambiental crítica) pode nos possibilitar percepções que valorizem os saberes e memórias ancestrais, as diversas culturas alimentares e, por conseguinte, a alimentação enquanto patrimônio cultural imaterial.

Nesse sentido, Adilson Gomes Santos *et al.* (2021, p.5) afirma que

A relação entre os conceitos Patrimônio e Agroecologia [...] estão presentes nas histórias e relatos das práticas de cultivo, nos manuseios dos produtos e na relação desses grupos ou pessoas com as práticas de armazenamento de forma cultural e do fazer agroecológico que, estamos entendendo poder ser considerada como um patrimônio cultural agroecológico da comunidade.

Nesse sentido, incluímos aqui a alimentação e o nosso objeto de estudo, “as receitas e memórias alimentares de aipim”, uma vez que, o uso destes aportes teóricos facilita uma abordagem de educação patrimonial que compreenda, na temática, uma possibilidade de pensar os arranjos sociais, trajetórias históricas dos povos, suas identidades culturais e cosmovisões. Com o trecho de um depoimento coletado junto a familiares dos estudantes das escolas investigadas em Seropédica sobre o bolo de aipim, é possível vermos um pouco destes arranjos familiares.

Minha avó Olga fazia essa receita todo domingo à tarde, depois do almoço, pra gente assistir filmes comendo. Eu e meus primos nos juntávamos pra comer na casa da minha avó todo fim de semana. Meu tio plantava e levava o aipim pra ela, morávamos todos perto, a casa da minha avó era o ponto de encontro. Ela ralava um quilo de mandioca, ela tinha um ralador caseiro feito por ela mesma com a ajuda do meu tio. Lembrar, me dá certa nostalgia, minha vó faleceu já tem 12 ou 13 anos. Minha tia ainda faz o bolo, fica igualzinho. Nunca perguntei de onde ela tirou a receita, comíamos felizes apenas.

Vemos, assim, que a memória expressada revela um cotidiano vivido coletivamente no seio familiar. Percebemos, ainda, que a relação da identidade cultural referenciada com o aipim, denota não apenas o consumo do alimento, mas a produção e os ritos, da colheita, do

preparo e do consumo. Ou seja, a transformação do aipim no bolo, por conseguinte, através da memória compartilhada na pesquisa, é referência de afetos, relações sociais, simbolismos e de história que, juntos, contribuem com uma construção identitária.

Marlon Borges Pestana *et al.* (2022, p.422) defendem que

A Educação Patrimonial, como método na Agroecologia, promove o reconhecimento de práticas ancestrais, formas antigas de saber-fazer em comunhão com a natureza, conhecimentos históricos das populações visitadas que são passados adiante como herança cultural para as novas gerações. Portanto, a Educação Patrimonial no campo da Agroecologia, se preocupa com os saberes ancestrais dos povos tradicionais sobre as matas, as florestas e os domínios da natureza e paisagem.

Dessa forma, estamos considerando que as memórias alimentares, através da relação dos conceitos supracitados, contribuem para uma compreensão de modo a promover a valorização dos sujeitos do território, suas práticas e saberes ancestrais e familiares.

Acreditamos que as hortas escolares e a educação patrimonial, podem se constituir enquanto boas ferramentas para aproximar os temas da educação ambiental (e da agroecologia) com os conceitos de memória e patrimônio cultural, uma vez que, de acordo com Santos (2014), as hortas escolares podem contribuir com a manutenção e o reconhecimento dos ancestrais e saberes populares dos territórios.

Em Seropédica, percebemos o crescimento das hortas nas escolas municipais e dos projetos de educação ambiental, em geral. Como exemplo disso, podemos citar a “Salinha Verde”, projeto da UFRRJ no Centro de Apoio a Criança e ao Adolescente - CAIC Paulo Dacorso Filho, e o Projeto “Semeando Educação” da Prefeitura Municipal de Seropédica.

Sobre o primeiro, “Sala Verde CISA” foi um projeto da UFRRJ conveniado com o Ministério do Meio Ambiente - MMA e alinhado com as diretrizes e objetivos da Política e do Programa Nacional de Educação Ambiental, criado em 2006. O projeto conta com a atuação de facilitadoras e estagiários, bem como com o apoio, especialmente no que se refere à formação continuada, do Grupo de Estudos e Pesquisas em Educação Ambiental, Diversidade e Sustentabilidade (GEPEADS/UFRRJ).

De acordo com Almeida (2018), a “Sala verde CISA”, apesar de ter sido instalada no interior do CAIC Paulo Dacorso Filho, constituiu-se em um projeto a parte do CAIC, com funcionamento próprio, inserido em uma dinâmica nacional de projeto de educação ambiental crítica e emancipatória, comprometido com a execução de atividades de sensibilização.

O projeto contava com um acervo próprio, com kits de leitura disponibilizados pelo MMA, e com materiais advindos tanto da UFRRJ quanto do CAIC; canalizava outros projetos

de educação ambiental e dialogava com outras Salas Verdes, da mesma forma que atuava de forma participativa com orientação democrática nas suas próprias ações (Almeida, 2018).

Segundo Almeida (2018), cabe ressaltar, que o desenvolvimento da educação ambiental crítica no CAIC é anterior ao projeto da “Sala Verde CISA”, haja visto o Projeto Político Pedagógico (PPP) da escola e outras ações anteriores. Contudo, o desenvolvimento da “Sala Verde CISA” se configurou como um importante marco construtivo para o direcionamento e como catalisador de propostas de ação junto à comunidade escolar da referida escola.

No ano de 2019, o decreto n 9.672, de 2 de janeiro, alterou a estrutura regimental e o quadro demonstrativo dos cargos em comissão e das funções de confiança do MMA. Trata-se de um decreto do governo Bolsonaro que desestruturou as bases da Política Nacional do Meio Ambiente, extraiu o Ministério da Educação, enquanto órgão gestor desta política, e minimizou os espaços da participação da sociedade civil. Assim, este decreto teve um efeito catastrófico no Projeto Nacional de Salas Verdes, resultando em sua interrupção, no entanto, atualmente, houve uma retomada do projeto das Salas Verdes<sup>16</sup>.

Em Seropédica, a “Sala Verde” foi realocada na Caste/UFRRJ devido aos problemas estruturais referentes ao espaço físico do CAIC<sup>17</sup>, bem como problemas na estrutura política nacional, como os cortes em incentivos do MMA e das outras instâncias que disponibilizavam recursos para o projeto. Assim, é possível afirmar que os cortes de recursos e congelamentos de gastos<sup>18</sup> para a educação, no âmbito federal, na última década, também acabaram por prejudicar o andamento do projeto da “Sala Verde CISA”. Hoje, 2024, podemos dizer que, como o projeto foi finalizado e, apesar das chancelas de todas as “Salas Verdes”<sup>19</sup> terem sido

---

<sup>16</sup> Ver mais informações em: <http://oca.esalq.usp.br/manifesto-da-educacao-ambiental/>. Acesso em: 20 set. 2024.

<sup>17</sup> Em relação às impossibilidades no que se refere ao espaço físico, podemos dizer que ele se encontra comprometido por motivo de a escola (CAIC Paulo Dacorso Filho) ter tido sua estrutura predial condenada e interditada. Desde então a escola tem funcionado no prédio do CIEP 155 Maria Joaquina de Oliveira dividindo o espaço com outra unidade escolar. Além da questão da estrutura predial, o termo de convênio da escola não se encontra assinada desde 2019 por questões de impasses entre a Prefeitura de Seropédica e a UFRRJ. Percebemos que há uma investida na municipalização da escola e, portanto, uma não adesão aos projetos federais oriundos do MMA e da UFRRJ na mesma.

<sup>18</sup> Ver Emenda Constitucional relativa ao teto de congelamento de gastos em: <https://www12.senado.leg.br/noticias/materias/2016/12/15/promulgada-emenda-constitucional-do-teto-de-gastos>. Acesso em: 10 fev. 2024.

<sup>19</sup> Segundo Almeida (2018) havia mais de 150 Salas Verdes pelo Brasil.

canceladas<sup>20</sup> no Governo Bolsonaro, mesmo com a reabertura de um novo edital<sup>21</sup>, as Salas Verdes se mantêm ativas, mas com perspectivas diferenciadas do projeto original.

O “Projeto Semeando Educação”, por sua vez, foi um projeto desenvolvido entre 2008 e 2014, a partir da antiga Secretaria Municipal de Ambiente e Agronegócio, em parceria com então Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esporte de Seropédica. Ele implementou hortas em certa de 35 escolas nos bairros de São Miguel, Fonte Limpa, Fazenda Caxias, Boa Esperança, Incra, Nazareth, Campo Lindo e Dom Bosco. O projeto tinha como intuito o desenvolvimento dos conceitos de educação ambiental e educação alimentar através das hortas no município (Santos, 2014). As hortas eram utilizadas de forma interdisciplinar, como laboratórios ao ar livre.

De acordo com Santos (2014, p. 29), o Projeto Semeando se inseria na perspectiva da educação ambiental

[...] com as seguintes atividades nas escolas municipais: escolha e preparo do local para a implantação da horta, escolha e consumo de várias espécies de cultivares (hortaliças, medicinais, ornamentais e condimentares), preparo de composto orgânico, oficinas de culinárias e aproveitamento de alimentos e visita a produção orgânica de hortaliças.

A exemplo do projeto, temos a Escola Estadual Municipalizada Professora Creuza de Paula Bastos. Esta participou da construção inicial de hortas escolares, sua horta seguiu a partir da preparação das sementeiras, preparo dos canteiros e plantio das hortaliças. A partir do projeto, foi elaborado um “caderno de registros”, e o manejo foi feito pelas turmas, em revezamento. Foram feitas atividades de capacitação docente e, com isto, a utilização da horta pelos professores crescia ao ponto de estar contida nos planos de aula (Santos, 2014).

Atualmente, este projeto foi extinto, o que nos leva à reflexão sobre a (des)continuidade de projetos, perpassando governos. Acreditamos que o município de Seropédica, bem como outros da realidade próxima, precisam rever a forma de efetivação de

---

<sup>20</sup> Atualmente, o projeto perdeu a chancela, mas foi reorganizado sob novas condições e ainda hoje continua atuando na UFRRJ (sem vínculo com o MMA). Hoje ele funciona com o nome CISA (Centro de Interação Socioambiental).

<sup>21</sup> Ver mais sobre o novo edital em: <https://aprece.org.br/noticia/ministerio-do-meio-ambiente-lanca-chamada-publica-do-salas-verdes/>. Acesso em: 25 fev. 2024.

políticas públicas consistentes que sobrevivam às mudanças eleitorais, sejam quais forem estas mesmas mudanças.

O projeto “Semeando Educação” e demais projetos, que começam e terminam na esfera municipal, acabam se somando a outras iniciativas da UFRRJ no histórico da educação ambiental em Seropédica. A horta da Escola Municipal Lígia Rosa Gonçalves Ferreira, por exemplo, surgiu, em 2017, por intermédio de um projeto do curso de Licenciatura em Educação do Campo da UFRRJ. Segundo Silva *et al.* (2022, p. 1),

... o projeto causou uma mobilização em favor da alimentação saudável e vida sustentável, despertando os envolvidos ... para problemas relacionados ao meio ambiente e promovendo uma integração entre a comunidade acadêmica e familiares dos estudantes, contribuindo com a convivência social e o convívio no ambiente escolar, tornando o estudo mais prazeroso para as crianças e trazendo a possibilidade de abordar conteúdo de uma forma mais lúdica, facilitando o aprendizado.

Outra questão referente a esta escola e sua horta escolar, trata-se de que foram traçados diálogos com a direção da escola e com os pais e responsáveis dos estudantes, no intuito de conhecer a realidade escolar e integrar a comunidade no desenvolvimento e nos cuidados com a horta (Silva et al., 2022), mas este projeto também sucumbiu.

Assim, a partir da percepção sobre estas experiências escolares, bem como a existência dos projetos da UFRRJ e projetos da prefeitura com hortas escolares no município, podemos perceber que o desenvolvimento de hortas escolares, em Seropédica, tem tido como atores prioritários estas mesmas instituições. Contudo, ainda não houve o desenvolvimento de um projeto duradouro que ultrapassasse as configurações políticas e que propusesse uma perspectiva de educação ambiental, verdadeiramente crítica e perene, que pudesse contribuir com a educação patrimonial no território e valorização das memórias alimentares no município.

As hortas que estamos pesquisando nesta dissertação, surgiram, exatamente, da relação entre a Prefeitura e a UFRRJ. Ambas foram desenvolvidas a partir de setembro de 2021, por intermédio de um projeto construído pelo curso de Licenciatura em Educação do Campo.

Tendo feita esta primeira explanação, percebemos a conjuntura do debate e as questões conceituais pertinentes. Assim, na sequência deste capítulo, entramos na contextualização do objeto de estudo a partir da observação participante. Vamos compreender melhor Seropédica e o bairro São Miguel, bem como, um pouco mais, sobre as Escolas

Municipais Vera Lúcia Pereira Leite e Atílio Grégio e as hortas pesquisadas para este trabalho.

## **CAPÍTULO II**

### **SÃO MIGUEL, AS HORTAS E AS ESCOLAS**

Conforme o exposto na introdução e com as reflexões feitas no primeiro capítulo desta dissertação; nesse segundo capítulo, buscamos caracterizar a região objeto de estudo. Ou seja, conforme dito anteriormente, vamos conhecer as escolas analisadas, suas particularizadas, suas hortas pedagógicas e as questões vivenciadas no período de observação participante para, posteriormente, entrarmos na questão das receitas propriamente ditas.

#### **2.1 Seropédica, seu território, sua ruralidade**

Antes de pensarmos sobre a valorização do território pesquisado, é importante caracterizarmos o conceito de território. De acordo com Alentejano e Chuva (2021), inicialmente, o conceito de território esteve associado às ciências naturais e descrevia presenças vegetais e animais em partes da superfície terrestre. Posteriormente, no século XIX, com o crescimento das perspectivas positivistas, o conceito de território começou a se referir aos espaços delimitados politicamente. Com o surgimento dos Estados nacionais, a noção de território passou a se constituir enquanto um elemento de coesão nacional, frente à ordem política vigente e às questões conjunturais presentes no século XIX.

Atualmente, temos uma compreensão de território mais ampla, que leva em conta múltiplos fatores para a sua composição. A globalização e a nova ordem mundial, a partir da década de 90 do século XX, fazem com que a noção de território comece a levar em conta os fluxos e a mobilidade das sociedades em redes. Os ciberespaços e a imaterialidade das relações sociais, econômicas, bem como as relações de poder estão remodelando as noções de espaço e de território (Alentejano e Chuva, 2021).

Assim, considera-se território como um lugar relacional, tendo em vistas múltiplas dimensões. Um lugar como espaço vivido, um sítio de pertencimento onde se experimente a identidade comunitária e os desejos de vínculo, isto contendo elementos relacionais do tempo presente. Segundo Alentejano e Chuva (2021, p. 752), para essa nova compreensão de território

[...] considerar múltiplas escalas espaciais e temporais, para além da escala do Estado-nação, é considerar também outras concepções de poder, que operam em diferentes escalas e se dão entre variados atores/agentes, e colocar o conflito como elemento constitutivo do território.

Feitas estas considerações, podemos afirmar que entendemos o território enquanto um espaço de sociabilidades e relações de poder, um espaço com conflitos intrínsecos e com memórias afetivas. Assim, podemos passar a discutir o território que compõe nossa área de recorte objeto de estudo.

O município de Seropédica se encontra na Baixada Fluminense, no estado do Rio de Janeiro, e se emancipou do município de Itaguaí, em 1995. De acordo com o Instituto Brasileiro Geografia e Estatística – IBGE, sua área territorial é de 265,189 km<sup>2</sup>, sua população, em 2022, era de 80.596 habitantes, resultando em uma densidade demográfica de 303,92 hab/ km<sup>2</sup> <sup>22</sup>. Em 2021, apenas 18,95% da população estava ocupada e no *ranking* da escolarização, o município ocupava a 56<sup>a</sup> posição, no estado do Rio de Janeiro<sup>23</sup>. Logo, entendemos que Seropédica possui índices que demonstram carências e necessidades de avanço em políticas públicas nas áreas educacionais e econômicas.

Seropédica se constitui como um território urbano que traz, em si, elementos característicos da Baixada Fluminense enquanto área urbanizada, mas, também, com espaços rurais presentes. O município faz limite tanto com regiões de densa urbanização, quanto com municípios considerados menos urbanizados ou que conservam mais ruralidades (Vianna, 2017), estando cercado por cinco dos treze municípios que compõem a Baixada Fluminense, Paracambi, Japeri, Queimados, Itaguaí e Nova Iguaçu, como se verifica na figura 4, a seguir.

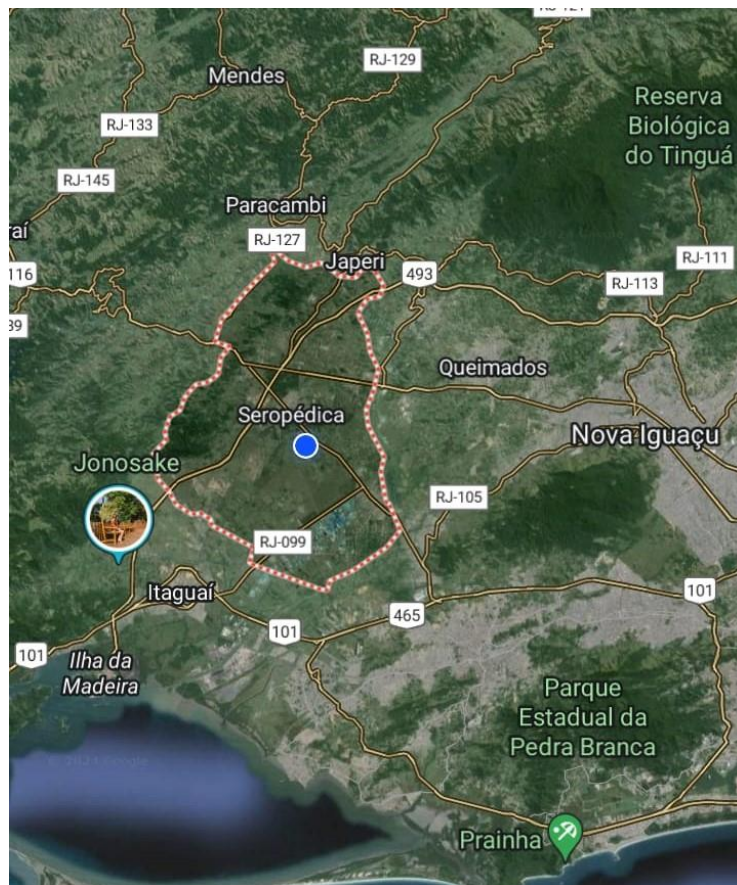
Figura 4: Mapa de Seropédica

---

<sup>22</sup> Dados obtidos na página: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/rj/seropedica.html>. Acesso em: 10 fev. 2024.

<sup>23</sup> Dados obtidos na página: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rj/seropedica/panorama>. Acesso em: 10 fev. 2024.





Fonte: <https://maps.app.goo.gl/SP2L44jjS4ebCv9o9>. Acesso em: 10 fev. 2024

Na Baixada Fluminense, a partir da relação entre o território e as suas representações, é evidente existir preponderância de características estereotipadas que estruturam a mentalidade em relação ao território (Rocha, 2014). A representação da Baixada Fluminense, geralmente associada à violência, pobreza e abandono, expressa nos conflitos existentes na região, também fundamentam as políticas públicas que para lá são direcionadas ou que não são desenvolvidas.

Rocha (2014, p.32) afirma que

O termo baixada fluminense associa-se a uma dimensão material, posta pela acepção fortemente “geográfica”. Contudo, foram sendo associados ao termo, ao longo século XX, adjetivos sociais, difundidos em diferentes escalas da vida política e social, que conduziram a constituição de um campo simbólico de poder na Baixada. Esses adjetivos, inseridos no contexto da evolução espaço-temporal da metrópole fluminense, guiaram olhares sobre esta área, que é classificada comumente como pobre, violenta, lugar de miséria etc. Esse conjunto de adjetivos compõe a representação hegemônica da Baixada Fluminense.

Para Rocha (2014), é preciso entender a Baixada Fluminense enquanto uma categoria de análise, um constructo social. E desnaturalizar esta ideia estereotipada de Baixada Fluminense, nos afastando de compreensões engessadas e discriminatórias que são hegemônicas em relação ao território. Nesse sentido a desnaturalização nos permite o avanço nas reflexões a respeito das questões que envolvem a região. Segundo a autora,

Desnaturalizar preconiza a necessidade de revogar as condições que cristalizaram determinadas formas que se mostram em dimensões culturais, políticas, econômicas e espaciais, que criam, na maioria das vezes, uma bruma cinza que impede visualizar tensões e redes de poder que circundam tais questões. A Baixada Fluminense, entendida aqui como forma e conteúdo – território e representação, também necessita ser revisitada e desnaturalizada. Pois os sentidos atribuídos a essa área convergem para uma geografia política própria, todavia, pouco visível diante da superposição de significados constituídas em torno de sua naturalização (Rocha, 2014, p. 33).

Seropédica, assim como os demais municípios da Baixada Fluminense, teve uma forte economia agrária até, aproximadamente, a década de 1950. Atualmente, a região tem sofrido fortes impactos da urbanização e das tensões entre questões territoriais, políticas e sociais existentes, o que também se expressa nas políticas públicas no território, que acabam corroborando com a definição deste território enquanto um lugar periférico metropolitano, estruturado a partir da desorganização, da falta de política pública, da pobreza e da violência (Rocha, 2014).

Embora o referido município não seja referência para se pensar essa caracterização da Baixada, ou seja, mesmo que Seropédica não represente o principal espaço de caracterização dos estereótipos que permeiam o imaginário sobre a região, pois entendemos que o auge do projeto de urbanização desordenada e das demais características conflituosas atribuídas à Baixada Fluminense, em geral, não se demonstram com toda a sua potencialidade em Seropédica, especialmente em detrimento da comparação com outros municípios da região. Ainda assim, Seropédica faz parte de uma concepção ampliada de Baixada Fluminense e está incluída no espectro de violência, pobreza e falta de estrutura que tem caracterizado a representação da região.

Em Seropédica, podemos dizer que, mais que um processo de urbanização, percebemos a emergência de um projeto de desruralização do município. De acordo com Vianna (2017, p. 5),

Trata-se de um município com historicidade de práticas rurais, mas que ao longo dos anos vem sofrendo um processo de “desruralização” e “desterritorialização”. Atualmente, Seropédica é percebida como um polo

logístico, industrial e minerador da região, dada a proximidade com a Região Portuária de Itaguaí, a Rodovia Presidente Dutra e o recente Arco Metropolitano.

Assim, de acordo com Vianna (2017), há no município uma ausência de políticas públicas que valorizem a agricultura familiar<sup>24</sup> e forneçam assistência técnica para o pequeno agricultor. Isto, somado à preponderância de incentivos a outras atividades econômicas (como a indústria), tem mantido, no município, um quadro de desassociação do mesmo com o seu histórico agrícola<sup>25</sup>, causando um processo de desruralização e desterritorialização. Dessa forma, compreendemos que as tentativas do poder público de atrair empreendimentos industriais, comerciais e logísticos; bem como a falta de assistência às atividades rurais têm contribuído para que os agricultores migrem para outras atividades econômicas.

Tal situação, permite que Vianna (2017, p.10) afirme que os moradores de Seropédica sejam, em sua maioria,

... “rurbanos” pela configuração que o município vem estabelecendo ao longo das últimas décadas, sobretudo, pelas ocupações rurais não agrícolas – ORNAs. Ou seja, como ainda há um pouco da preservação da paisagem rural, alguns moradores permanecem utilizando o espaço no campo que se localiza próximo aos centros urbanos, porém sem exercerem a atividade agrícola.

A respeito do conceito de “rurbano”, segundo Souza (2009), a terminologia faz referência a uma certa conjugação mista, derivada de uma dinâmica de relação de situações originais de valores, em coexistência. Ou seja, “rurbano” ou “novo rural” consiste numa característica presente num processo de urbanização do campo. Nesse sentido, o autor nos permite compreender que, com as formas de comunicação atuais e com a circulação das

---

<sup>24</sup> Como agricultura familiar estamos pensando uma categoria analítica a respeito do trabalho no campo. Categoria esta que possui organização de produção e gestão de trabalho próprias. De acordo com Delma Pessanha Neves num verbete do Dicionário de Educação do Campo (2012) a agricultura familiar tem a ver com uma dinâmica de trabalho produtivo com base na pequena ou média propriedade e a partir do trabalho do núcleo familiar. Sendo a família a detentora dos meios de produção e a executora dos trabalhos, levando em conta questões de gênero e tradições familiares, ciclos de vida e sistemas de autoridade baseado em valores reconhecidos pelos integrantes do grupo familiar. Trata-se de uma construção social e política que implica em uma percepção de mundo para além da agroindústria e/ou da agricultura patronal.

<sup>25</sup> “Historicamente Seropédica, que até o final do século XIX tinha a atividade agrícola e agropecuária com a criação do bicho-da-seda” (Vianna, 2017, p. 9). Tanto o nome do município quanto seus símbolos, como a bandeira e o brasão, fazem referência a esse histórico agrícola e ao bicho-da-seda.

informações, os possíveis “limites” entre o campo e a cidade estão, cada vez mais, flexíveis na conjuntura atual.

Da mesma forma, entende-se que a existência de movimentos migratórios da cidade para o campo, independente do quantitativo, podem também contribuir com essa nova reorganização dos modos de vida caracterizadas pelo conceito de “rurbano”.

Feitas estas considerações, podemos compreender o município de Seropédica como um bom exemplo para pensar essa congruência entre rural e urbano. Assim, embora a agricultura não seja o principal setor de interesse econômico local e sua economia esteja voltada mais para o setor industrial, cerca de mais de 40% do total do Produto Interno Bruto - PIB gerado no município se dá pelo setor de agropecuária (IBGE, 2001).

Nesse sentido, tratar a temática da alimentação afetiva, da agricultura e de receitas de famílias de São Miguel, bairro rural de Seropédica, que levam espécies alimentares ali cultivadas, constitui-se uma tentativa de contribuir com o fortalecimento da identidade rural de sua população frente ao processo de desruralização e desterritorialização vivenciados no município.

Concordando com Vianna (2017, p. 202), queremos

... “dar voz” ao agricultor familiar no sentido de empoderá-lo ao valorizar as suas etnociências, pelo seu “saber fazer”. Tal valorização pode surtir efeitos positivos na sua ação cidadã, sobretudo, na sensação de pertencimento no processo de construção do conhecimento na perspectiva agroecológica.

Portanto, podemos dizer que a alimentação e os demais costumes presentes nas comunidades rurais possuem significados e valores simbólicos que estão integrados a uma demanda atual de interação e experimentação de cultura. Ou seja, a partir dos hábitos e memórias alimentares, é possível resgatar um processo de construção de autoestima tanto para a população do campo quanto para os agricultores do território. E, acreditamos que o crescimento de iniciativas que tragam a necessidade da valorização da identidade do território e de sua população, a partir da alimentação, são importantes, especialmente, para desenvolverem sensações positivas de pertencimento. Da mesma forma, acreditamos que elas são fundamentais para contribuir com a quebra de estereótipos dualistas e hierarquizadores que moldam as visões a respeito do campo e da cidade.

Após uma breve caracterização do município de Seropédica, passamos a discussão sobre o bairro de São Miguel, as escolas e suas hortas pedagógicas. O pretendido, é discutir sobre estas hortas como ferramentas para a valorização da memória no desenvolvimento de

uma educação patrimonial relacionada diretamente com os preceitos da educação ambiental e da agroecologia.

## **2.2 O bairro São Miguel**

Para caracterizar o referido bairro, contamos com os dados colhidos na observação participante diante da carência de referências bibliográficas e documentais sobre tal.

As idas a campo se constituíram enquanto uma tarefa prazerosa. O bairro, de certa forma, remete a uma calma e silêncio que não encontramos em territórios urbanizados em geral. As ruas percorridas no perímetro de uma escola à outra e de ambas ao ponto de embarque do transporte (kombi), eram compostas de casas simples, muitas árvores e chão de terra pisado. Das casas vinham cheiros de comida, elas eram enfeitadas com cercas vivas e continham hortas, muitas vezes visíveis pelas cercas vivas ou cercadinhos de bambu ou cercas de madeira.

Pela rua transitavam, vez ou outra, galinhas, cachorros soltos e cavalos, o que fazia com que o lugar remetesse à ruralidade, nostalgia e bucolismo. Não estamos, com isto, romantizando a situação política na qual pode se enquadrar o bairro. É visível que falta saneamento em alguns trechos percorridos, inclusive trechos próximos às escolas, o que remete ao abandono político, mas também, de certa forma, traduz uma tradicionalidade persistente.

Ao transitar pelo bairro, foi possível observar igrejas pequenas, bares, algo incipiente de comércio e muitas casas com árvores, flores, quintais de chão batido varrido, com jardins enfeitando suas fachadas. A impressão, ao caminhar por São Miguel, era que estávamos pegando uma condução para um lugar de tempo diverso do que vivemos nas áreas mais adensadas, para algum lugar em alguma memória.

A própria condução, em si, fortalecia essa imagem. Não havia ônibus, tampouco trem ou metrô para ir a São Miguel, a única condução possível era a Kombi, entrava-se na Kombi e íamos vendo a paisagem mudar, tornar-se mais verde, mais monótona, mais devagar. Eram poucos carros, poucos barulhos, poucos ruídos; eram mais cores, mais vento, mais flores, mais animais, mais cheiros de terra, de plantas e de comida caseira.

Ao sair da escola às 12 horas, eram tantos cheiros de comida pela rua até chegar ao ponto da Kombi, que os cheiros competiam. A alimentação nas próprias escolas era diferenciada, as refeições tinham gosto de comida “de verdade”, sem as adições que a

indústria alimentícia desenvolveu, provavelmente, devido às ervas, hortaliças e temperos que vinham das hortas.

A simpatia das pessoas na rua, foi algo muito encantador. Muitas vezes (senão todas as vezes), após o trabalho de campo da pesquisa, voltava-se para casa com frutas e mudas de plantas na sacola, depois de almoçar na escola e conhecer todos que tivessem pelas ruas. Ia-se e voltava-se observando tudo, fazendo anotações em um diário de campo e captando imagens de tudo que encantava, e tudo era encantador.

O espaço percorrido e observado foi o entorno das escolas, as ruas eram pouco movimentadas, as casas tinham quintal, algumas com muro e outras com cerca. Em geral, as ruas era arborizadas e se podia ver os quintais com árvores frutíferas. Muitos pés de goiaba, de limão, de manga, bananeiras e pés de acerola. Muitas casas tinham varandas, com redes, cadeiras de balanço, flores em vasilhos. As casas lembravam umas às outras, os elementos que as compunham se repetiam.

Não sabemos se podemos falar com propriedade de uma certa cultura local ou se tal arrumação e disposição de coisas mais reflete uma ideia geral de ruralidade. De toda forma, as impressões geradas a partir da pesquisa de campo, no que se refere ao método etnográfico, constituem este registro.

As impressões da observação etnográfica seguem um misto de memória e de registro subjetivo, consideramos que elas cabem numa pesquisa de perspectiva qualitativa, reforçando suas complexidades. Acreditamos que a objetividade e a subjetividade podem, juntas, tecer compreensões que se completam e permitem visões complementares a respeito do objeto de pesquisa.

### **2.2.1. Escola Municipal Vera Lucia Pereira Leite**

A Escola Municipal Vera Lucia Pereira Leite é uma escola rural, situada no bairro de São Miguel, em Seropédica. É uma escola de ensino regular, com ensino fundamental (anos iniciais) que atende, aproximadamente, 170 alunos do primeiro ao quinto ano.

A escola possui alimentação para os estudantes, água filtrada, rede elétrica e esgoto encanado. Ela conta com quatro salas de aula, sala dos professores, quadra de esportes coberta, cozinha, refeitório, banheiros, secretaria, despensa e pátio com área verde. No pátio foi desenvolvida uma horta pedagógica e, também, um espaço para o plantio de ervas medicinais.

Nas idas à escola para a observação participante, percebemos que a comunidade escolar foi muito receptiva e se mostrou aberta ao diálogo. Durante os três meses de observação participante, a escola foi visitada semanalmente, às segundas feiras pela manhã. Durante as observações participantes foram registradas imagens da unidade escolar, feitas anotações, efetuadas conversas com membros da comunidade escolar e acompanhado as atividades de manejo da horta pedagógica.

Na observação da estrutura escolar, percebemos que ela possui uma estrutura bem cuidada pelos seus membros; identificamos questões que vão desde a existência de relações afetuosas do corpo escolar para com a escola, como, também, no interior da comunidade escolar, entre os membros dos diferentes segmentos que compõem a rotina escolar.

Nas visitas e conversas, percebemos que, por se tratar de uma escola rural de pequeno porte, parte considerável do corpo de funcionários e dos estudantes reside nas proximidades da unidade escolar; assim, muitos deles possuem relações de vizinhança e relações familiares com outros membros da escola. Ainda, constatamos, com a observação participante, que parte dos funcionários e parte dos responsáveis dos estudantes estudou na referida unidade escolar, o que estreita os laços afetivos com o lugar.

Com o acompanhamento das atividades da horta pedagógica, conseguimos visualizar que os estudantes participam de atividades programadas pelo projeto de extensão da UFRRJ, que projetou e tem desenvolvido o cuidado com o espaço das hortas. Da mesma forma, percebemos, também, que as funcionárias da cozinha escolar, zeladores e demais membros da unidade escolar cuidam, cotidianamente, do espaço. Inclusive, as funcionárias da cozinha escolar costumam colher temperos da horta para o uso na comida escolar, e contribuem com a horta plantando sementes encontradas no manuseio dos alimentos comprados para as refeições escolares. Além disso, durante as atividades acompanhadas na horta, muitas vezes nos deparamos com algumas funcionárias que traziam mudas de hortaliças e temperos das suas hortas domésticas para a horta escolar.

Logo, perceber a relação da comunidade escolar com a horta foi importante para uma compreensão mais aprofundada sobre os modos de vida, concepções e visões de mundo presentes na localidade pesquisada. Além disso, podemos dizer que, tanto a observação das atividades da horta, quanto as conversas tidas neste período de observação participante, foram importantes para compreender que a integração entre a comunidade escolar e o projeto de horta pedagógica pode ter sido facilitada pelo fato de a escola estar situada em um território rural. Ou seja, os membros da comunidade escolar já possuem hortas domésticas e têm o costume de plantar hortaliças e temperos nas suas rotinas diárias, na ruralidade vivenciada.

Estamos dizendo, com isso, que existe o costume de plantar seus alimentos por parte dos funcionários da escola e dos responsáveis pelos alunos. Nas andanças entre uma escola e outra, pelo bairro (como dito anteriormente), foi possível ver, no entorno da escola, as casas e os quintais com hortas, o que evidencia esta relação.

Consideramos, portanto, que a observação participante contribuiu, em muito, com a caracterização da Escola Municipal Vera Lúcia Pereira Leite e que possibilitou que diversos aspectos existentes na escola em relação a sua horta pedagógica fossem contemplados.

No que se refere à horta escolar da unidade em questão, pudemos perceber que embora esta escola tenha um espaço, consideravelmente, pequeno para a implementação de uma horta escolar, ainda assim, havia mudas de hortaliças plantados em vasos recicláveis feitos com garrafas pets e copinhos plásticos. Vimos mudas de cebolinha, salsa, alface, couve, tomate, orégano, dentre outras hortaliças. Vimos, também, espécies medicinais tais como babosa, poejo, alfazema, cidreira e capim limão.

No espaço desta horta, em estilo de horta de agricultura urbana, havia, ainda, a composteira doméstica, onde era colocado as sobras orgânicas da cozinha escolar. A terra, utilizada nos vasinhos em que estavam as mudas, era, dessa forma, terra adubada com materiais oriundos de compostagem orgânica.

As imagens a seguir são um registro fotográfico da unidade escolar e da horta pedagógica mencionada.

Figura 5: Escola Municipal Vera Lúcia Pereira Leite. Seropédica-RJ. 2022



Fonte: Imagens de acervo pessoal



Figura 6: Mudas para horta pedagógica da Escola Vera Lúcia Pereira Leite. Seropédica-RJ. 2022



Fonte: Imagens de acervo pessoal

### 2.2.2. Escola Municipal Atílio Grégio

A Escola Municipal Atílio Grégio, também, é uma escola situada no bairro de São Miguel, em Seropédica. Esta escola foi inaugurada em 2002, é mantida pela prefeitura municipal e possui tanto o ensino fundamental I quanto o ensino fundamental II. Atua, portanto do primeiro ao nono ano. A unidade escolar possui secretaria, almoxarifado,

refeitório, cozinha escolar, pátio interno, banheiros, salas de aula e área externa, conforme visto na observação participante.

No seu Projeto Político Pedagógico (PPP), a escola expressa que tem a intenção de, por meio de um diálogo constante entre a teoria e a prática, promover uma educação voltada para uma formação humanística dos educandos, investindo no desenvolvimento das competências cognitivas e socioemocionais dos mesmos (Prefeitura Municipal De Seropédica/Projeto Político Pedagógico da Escola Municipal Atílio Grégio, 2021).

A escola, assim como a anteriormente descrita, está inserida em uma realidade rural e situada no campo. E, a mesma, expressa no seu PPP que a unidade escolar possui a preocupação de resguardar a identidade cultural dos grupos que produzem suas vidas no território onde ela está situada, ou seja, do “povo do campo” (Prefeitura Municipal De Seropédica/Projeto Político Pedagógico da Escola Municipal Atílio Grégio, 2021).

Analisando ainda o PPP da escola, percebemos que o conceito de sustentabilidade se encontra tanto em sua missão quanto nos seus valores. Conforme nos diz este mesmo PPP (Prefeitura Municipal De Seropédica/Projeto Político Pedagógico da Escola Municipal Atílio Grégio, 2021, p.10)

[...] A agroecologia vem com este processo de agregar a amplitude ecológica da forma de vida das famílias, nas suas relações, na maneira de reconstruir ecologicamente a agricultura, uma vez que a maioria dos alunos são de famílias de pequenos produtores rurais. A agroecologia na educação vem numa integração das várias áreas e fomentando uma práxis educativa que aproxima a escola na formação humana e do meio na agrobiodiversidade.

Não sabemos como foi o processo de construção deste PPP, contudo, a partir dele, vemos a relação que a escola expressa entre o conhecimento agroecológico e a valorização identitária. Mas, para além das concepções escolares em relação à educação ambiental e à agroecologia, no que se refere às expectativas futuras da escola, ela expressa a importância de enriquecer os processos de valorização da identidade social e cultural dos sujeitos do campo.

Nas visitas à unidade escolar, presenciamos exatamente o expresso acima. A escola possui uma preocupação latente de preservar e resguardar os saberes tradicionais do campo e de seus integrantes no território. O projeto de horta pedagógica, em execução, não é o primeiro projeto de horta desenvolvido na unidade escolar, já existindo um histórico de desenvolvimento de projetos similares.

A observação participante, conversas, anotações e acompanhamento das atividades, permitiram o entendimento da conjuntura escolar e possibilitou a interação da pesquisa com

os membros da comunidade escolar, facilitando a obtenção de dados, documentos (tais como o próprio PPP), bem como a percepção de vivências e de experiências práticas.

Com o mesmo olhar atento da observação participante realizada na Escola Vera Lúcia Pereira Leite, conhecemos, também, a horta da Escola Atílio Grégio.

Tal horta, tinha dimensões maiores que a anterior e já se encontrava afixada ao chão. Alguns canteiros eram equipamentos pedagógicos que reproduziam figuras geométricas. Essa horta contou com consócios entre diferentes culturas vegetais, bem como teve mais variedades vegetais observadas, tanto no que se refere às hortaliças quanto às plantas medicinais. Um diferencial, foi o fato de que esta horta continha culturas frutíferas, como o mamoeiro, por exemplo.

Além das espécies já encontradas na horta anterior, nesta também observamos a presença de aipim, cana de açúcar, feijão de corda, pimenta, pimentão e abóbora. Seguem imagens da referida escola e da horta escola situada nela.

Figura 7: Escola Municipal Atílio Grégio. Seropédica-RJ. 2022



Fonte: Imagens de acervo pessoal



Figura 8: Horta pedagógica da Escola Municipal Atílio Grégio. Seropédica-RJ. 2022



Fonte: Imagens de acervo pessoal.

Através das experiências obtidas com a observação participante, compreendemos que os sujeitos que integram a comunidade escolar, sejam funcionários, pais ou estudantes, possuem familiaridade com o cultivo de alimentos e ficaram muito à vontade em partilhar as receitas e desenhos sobre os pratos familiares, conforme veremos no próximo capítulo.

No capítulo seguinte, por conseguinte, descrevemos o passo a passo das oficinas de desenho e dos “Cafés com Prosa” realizados tanto na Escola Municipal Atílio Grégio quanto na Escola Municipal Vera Lúcia Pereira Leite. O intuito do capítulo que segue é demonstrar o método utilizado e tecer consideração sobre os objetivos das atividades desenvolvidas e os resultados obtidos com ela.

### **CAPÍTULO III**

## **OFICINAS DE DESENHO E CAFÉS COM PROSA: MEMÓRIA E SUBJETIVIDADE NA COMIDA**

Enxergar cultura para além do padrão é importante para perceber que é possível pensar o desenvolvimento de espaços de valorização cultural dos povos e territórios em regiões periféricas e suburbanas. As hortas escolares e as receitas tradicionais agem, nesse sentido, proporcionando espaços e oportunidades de valorização dos saberes populares existentes na localidade.

Acreditamos que pensar hortas e as receitas, assim, nos permite compreender os múltiplos significados da alimentação familiar e das memórias alimentares no território de São Miguel, em Seropédica. As hortas são ações de educação ambiental que permitem que os estudantes construam suas visões sobre a alimentação e as formas de alimentação saudável; e as receitas de aipim possuem uma potencialidade de contribuir com o desenvolvimento sociocultural e socioterritorial para agregar poder e lugar de fala a essa comunidade rural.

Inclusive, consideramos que a alimentação e as receitas de aipim sejam elementos para se pensar essas práticas culturais que evocam a identidade cultural e histórica dos lugares, agindo como ferramenta de educação patrimonial nos contextos escolares e no território analisado.

No que se refere ao conceito de identidade, de acordo com Moraes (2011), a ideia de identidade se forja numa construção coletiva horizontal ou vertical, mas que tem relação com a produção e reprodução da vida e com a cultura. Ela diz respeito a processos, sejam de construção ou reprodução ou reconstrução.

Nesse sentido, segundo a autora nos diz que

[...] o alimento será tomado como prática cultural, ou seja, como sistema de valores que estrutura a percepção e a postura dos indivíduos no cotidiano e, portanto, é fundamental no que se refere à sua identidade e à identidade de seu grupo, ainda que passe despercebido pelos sujeitos (Moraes, 2011, p.229).

Perceber a alimentação enquanto prática que se refere à identidade, tem a ver, portanto, com a compreensão da diversidade das culturas alimentares enquanto premissa constituinte das culturas locais. Dessa forma, as cosmologias das práticas alimentares denotam vivências, histórias, saberes e fazeres expressos, também, no cotidiano; o que reflete diferenças entre os povos, bem como as particularidades deles.

A comida, como vetor de identidade, nos traduz uma chamada ao seu entendimento como signo ou emblema inserido em um universo próprio de significação. Com isto, estamos considerando, além da materialidade da comida em si, os seus aspectos intangíveis, bem como sua relação com o passado e com a consciência territorial. Da mesma forma que, quando nos referimos à consciência territorial, estamos compreendendo a interação entre comer e construir ou reproduzir identificadores de territórios.

Podemos dizer, portanto, que a comida, na sua subjetividade, tanto está presente nas identidades individuais quanto nas identidades sociais enquanto memória, pertencimento e ancestralidade. Moraes (2011), ainda, considera que existe um risco expresso nessa relação, risco que tem a ver com um sentido de apropriação e mitificação dos pratos regionais. Para ela, relacionar a identidade com os pratos regionais pode fazer com que outros pratos, igualmente importantes, possam ser invisibilizados ou não reconhecidos como pratos que expressam estas mesmas regionalidades.

Em Seropédica, os alimentos que se encontram presentes na história do município e, inclusive, possuem representação no brasão do município, conforme expresso na imagem abaixo, são a banana e a amora.

Figura 9: Brasão da cidade de Seropédica-RJ. 2024



Fonte: <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/5/57/Bras%C3%A3oDeSerop%C3%A9dica.png>.

Acesso em: 25 fev. 2024.

Trazer o aipim para a discussão de identidade local, portanto, tem sido uma tentativa de dialogar com essa construção identitária evidenciando a importância de outros alimentos para o território, mostrando novas conexões entre a história e a culinária da região.

Conforme nos diz Moraes (2011)

A culinária é um dos modos pelos quais as identidades assumem materialidade. A comida típica não é qualquer comida; representa experiências vividas, representa o passado e, ao fazê-lo, o coloca em relação com os que vivenciam o presente.

O aipim, nesse sentido, pode contribuir com uma visão mais ampla em relação à alimentação e à identidade, especialmente, tendo em vista, que ele faz parte da produção agrícola do município, integra a PAA e o PNAE, bem como participa do consumo e da alimentação afetiva da região.

Nesse sentido, como parte aplicada da pesquisa em curso, desenvolvemos atividades na comunidade escolar sobre as receitas de aipim e, conseqüentemente, sobre as memórias afetivas em relação a elas, compondo, assim, este estudo na comunidade do bairro de São Miguel.

De acordo com Sansolo e Bursztyn (2009, p. 149), vivenciamos um momento nacional em que existe um crescente de “[...] agentes interessados em patrimônio, natureza, ambiente rural e cultura, à medida que esse mercado tem se demonstrado como crescente em nível mundial”, e os avanços e marcos legais, além das reivindicações das classes populares no que se refere à valorização das suas práticas culturais, podem nos ajudar a entender este momento histórico e as suas demandas (BRASIL, 2009).

Assim, após discutir teoricamente sobre a cultura alimentar, sua relação com memória, patrimônio, educação ambiental, agroecologia e educação patrimonial, bem como, após caracterizar a comunidade atingida pelo projeto, vamos descrever as experiências já desenvolvidas, que se inserem nessa discussão.

### **3.1 Oficinas de Desenho**

As oficinas de desenho foram atividades voltadas aos temas “Alimentação Afetiva” e “Memória Alimentar”. Nelas, incentivamos reflexões sobre os diferentes aspectos do ato de se alimentar, mediamos construções nas quais os estudantes pensassem a comida enquanto um elemento importante da cultura do território e possibilitamos a valorização das subjetividades

presentes nas formas de expressão dos estudantes sobre o tema proposto para as oficinas.

A ideia desta atividade, foi compreender a amplitude do ato de se alimentar, bem como rememorar sentimentos e emoções que remetessem às receitas das famílias. Entender a alimentação enquanto um elemento portador de memórias, de afetos e de sociabilidades foi uma das diretrizes das oficinas; da mesma forma que refletir sobre como se dá a presença do aipim na cultura alimentar de São Miguel.

Acreditamos que, a partir do lúdico, seria possível fomentar a criatividade artística das crianças, por meio da produção de desenhos e ilustrações que pudessem ser utilizadas neste trabalho de dissertação.

Assim, foi realizada uma oficina em cada escola. Na escola Vera Lúcia, a oficina foi feita com a turma do primeiro ano, de forma mais livre, sobre o tema “Alimentação Afetiva”. Esta oficina ocorreu com crianças de 6 e 7 anos de idade, totalizando 18 crianças, sendo 11 meninas e 7 meninos. Nesta atividade, não orientamos a construção de desenhos na busca por desenhos de receitas de aipim, deixamos a temática mais livre para que as crianças expusessem a comida que mais traziam boas lembranças e as deixavam felizes.

Já na escola Atílio Grégio, fizemos a oficina com a turma do quinto ano, nesta atividade as crianças tinham 10 e 11 anos, eram ao todo 22 crianças, sendo 13 meninas e 9 meninos e com esta turma, de crianças mais velhas, conseguimos nos concentrar no aipim. Na referida atividade, foi pedido que os estudantes desenhassem uma receita, com o aipim, que mais trazia lembranças boas e felizes de seu cotidiano.

Ambas as oficinas duraram uma hora e, nas duas turmas, os estudantes se empolgaram com a proposta da atividade. A metodologia utilizada nas duas oficinas foi desenhada com os seguintes passos:

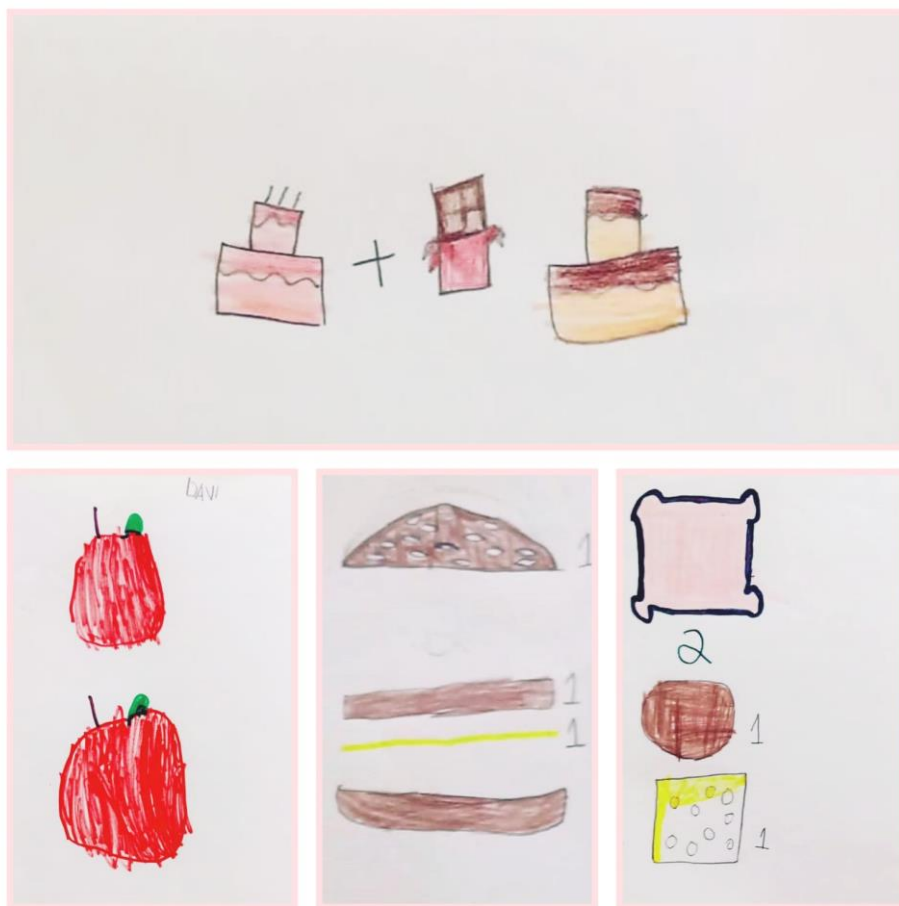
- (i) fizemos uma explanação sobre o tema, em que pudemos expor as principais considerações e lançarmos as perguntas geradoras das reflexões que estávamos incentivando. Nossas principais perguntas geradoras foram: O que é alimentação? Para que nos alimentamos? O que a alimentação tem a ver com a nossa história e cultura? Logo, as oficinas se deram de forma dinâmica e participativa, pois o pretendido foi incentivar as falas dos estudantes, a discussão sobre a temática e a construção de desenhos significativos;
- (ii) após a conversa inicial, foi pedido aos estudantes que fizessem desenhos sobre “alimentos que traziam sentimento de afeto familiar e boas memórias”, na escola Vera Lúcia, e sobre “receitas de aipim que traziam sentimento de afeto familiar e boas



memórias”, na escola Atílio Grégio. Então, deixamos os estudantes livres para usarem os formatos e cores que quisessem. Nesse sentido, as oficinas foram espaços de liberdade criativa e de potencialidades em que memórias foram revividas e afetos foram sentidos, especialmente, no que se refere às temáticas propostas.

As fotos a seguir mostram alguns resultados da oficina de desenho desenvolvida na escola Vera Lúcia.

Figura 10: Resultado da oficina de desenhos sobre alimentação afetiva na Escola Municipal Vera Lúcia Pereira Leite. Seropédica-RJ. 2022



Fonte: Imagens de acervo pessoal

Como podemos observar, na turma do primeiro ano, cujo tema foi aberto (sobre alimentação afetiva, sem direcionamento para o aipim), os desenhos trouxeram comidas variadas. Na ilustração acima, estão representados o bolo de chocolate, o hambúrguer, a maçã e um sanduiche de pão de forma. Estas imagens selecionadas, foram trazidas para este trabalho por apresentarem, em si, interessantes questões. O bolo chocolate desenhado, de

acordo com a descrição verbal do estudante, remete ao prazer, à sensação de satisfação. Tal sentimento pode estar relacionado ao sabor do chocolate e ao adocicado do bolo, como, também, pode estar associado a um símbolo ou emblema que denota certo conforto, derivado de questões menos palatáveis e mais subjetivas (Frigo et al, 2023).

Para além disto, os desenhos dos dois sanduíches e do bolo de chocolate trazem uma ideia de construção, de receita. Os estudantes mostraram, com o desenho, o processo de feitura e os ingredientes dos pratos.

No que diz respeito aos antagonismos presentes nestes desenhos, podemos dizer que eles estão na diferença verbalizada do valor afetivo e das memórias atribuídas a cada um, de forma específica. O estudante que fez o sanduiche que está ao lado da maçã, por exemplo, disse que estava fazendo o desenho do sanduiche que o pai dele faz em casa, um sanduiche que “ele faz, até a carne”<sup>26</sup>, como explicitou o estudante durante a oficina.

Já o sanduiche que se encontra ao lado deste hambúrguer artesanal, foi a representação de um misto quente que não é artesanal, não é feito em casa, e traduz um momento de saída e passeio em família, conforme o estudante relatou. Segundo o autor deste desenho, esta é uma imagem que marca bons momentos com a família fora de casa. O misto quente, por conseguinte, é um lanche que remete a passeios familiares.

Ambos os lanches podem, à primeira vista, serem considerados *fast foods*<sup>27</sup>. De fato, um deles é (pelo ambiente onde foi produzido, comercializado e consumido), contudo ao

---

<sup>26</sup> A presença da figura paterna, no relato do estudante sobre o desenho feito, nos traz uma reflexão mais de fundo a respeito da questão de gênero. Na verdade, esse foi o único caso em que apareceu uma figura masculina sendo lembrada através de uma receita durante toda a pesquisa. Tal fato pode ser relacionado a uma discussão patriarcal em que papéis sociais são atribuídos à mulher e onde as tradições femininas são inferiorizadas em relação aos papéis e tradições sociais masculinas. A cozinha, nesse sentido, é tanto um espaço tradicional de memórias e subjetividades femininas quanto um lugar subjugado (Ortner, 1979). Esta configuração nos ajuda a entender o porquê de apenas um homem foi lembrado neste estudo.

<sup>27</sup> No que se refere à definição de fast food podemos dizer que este conceito diz respeito às características de uma alimentação presente em um processo de mundialização dos costumes alimentares pós globalização. Sendo assim, fast food são alimentos industrializados, em geral, comercializados em redes internacionais de produtos alimentícios. A discussão sobre os *fast foods* traz questões que segundo Azevedo se inserem em problemáticas no âmbito do que ela considera “riscos alimentares” (Azevedo, 2017, p. 285). Tais riscos tem a ver com aspectos materiais que podem implicar em insegurança alimentar e nutricional, o que é expresso na crescente emergência de dietas desequilibradas. Sobre essa insegurança alimentar derivada da cultura contemporânea dos *fast foods* Azevedo fala, ainda, que “No Brasil, o Ministério da Saúde tem se dedicado a alertar as diversas mudanças políticas, econômicas, sociais e culturais que evidenciaram transformações no modo de vida da população e suas graves repercussões sobre a obesidade e outras doenças não-transmissíveis.” Da mesma forma, estes riscos alimentares também podem ser pensados a partir do impacto dos *fast foods* nas questões imateriais pertinentes ao debate do simbólico da alimentação. Sobre isso Azevedo utiliza a terminologia “desritualização da comida” (Azevedo, 2017, p. 289), ou seja, a autora evidencia que existe uma alarmante flexibilização dos hábitos que se

trazer esses dois desenhos, quisemos mostrar seus universos diferentes, talvez até contrapostos, mas, também, quisemos demonstrar que ambos estão contidos em universos afetivos e memórias familiares.

Outro antagonismo que trouxemos com esta seleção de imagens, faz referência a ideia de alimento pronto e natural, em detrimento de alimento fruto de um processo ou processamento e industrial. O conjunto de imagens selecionadas faz jus a proporção de alimentos processados em relação aos alimentos não processados encontrados na oficina de desenho.

A imagem da maçã perto da imagem sanduiches e do bolo de chocolate, nos conduz a uma ideia, também, de divergência. A maçã, nessa composição de imagens nos mostrou que, ainda que proporcionalmente em menor número, houve, na oficina, referência a alimentos não industrializados, da feira (mesmo que o caso específico não represente um alimento produzido no território).

A maçã<sup>28</sup>, nesse sentido, mesmo com as suas particularidades, pode denotar vida rural e, juntamente com esta maçã, tiveram desenhos de abóboras, bananas, dentre outros alimentos oriundos de produção agrícola. Da mesma forma, foram representados nos desenhos alimentos de origem animal relativos ao campo, como os ovos, por exemplo. É importante observar que, mesmo que as maçãs não sejam produzidas em São Miguel, elas retomam memórias de feiras, segundo seu autor.

O desenho presente na imagem a seguir foi intitulado “Os biscoitinhos da mamãe”. Trata-se de uma receita familiar de biscoitos que, segundo o estudante que desenhou, “(...) só a mamãe sabe fazer”.

---

expressa notoriamente nos horários e nas formas de comer. Sendo assim, expressamos que o conceito de *fast foods* remete a uma alimentação processada e com aspectos homogeneizantes que suscita uma série de problemáticas.

<sup>28</sup> Em relação ao desenho da maçã cabe considerar que, por ter sido feito por uma criança de 5 anos de idade, não podemos saber ao certo se o desenho, de fato, expressa uma memória alimentar ou apenas constitui um caso de estereotipia. A estereotipia percebida nos desenhos é um conceito que explica a repetições de modelos prontos não racionalizados presentes no cotidiano. A maçã, por conseguinte, é um elemento muito comum em desenhos infantis, especialmente na faixa etária descrita (Ricken e Souza, 2013). Pela presença da maçã no tradicional desenho da casinha com o sol e a macieira, muito comum na introdução das crianças ao mundo artístico, coube-nos essa reflexão sobre a presença da maçã neste desenho.

Figura 11: Desenho “Biscoitinhos da mamãe” feito na oficina de desenhos sobre alimentação afetiva na Escola Municipal Vera Lúcia Pereira Leite. Seropédica-RJ. 2022



Fonte: Imagens de acervo pessoal

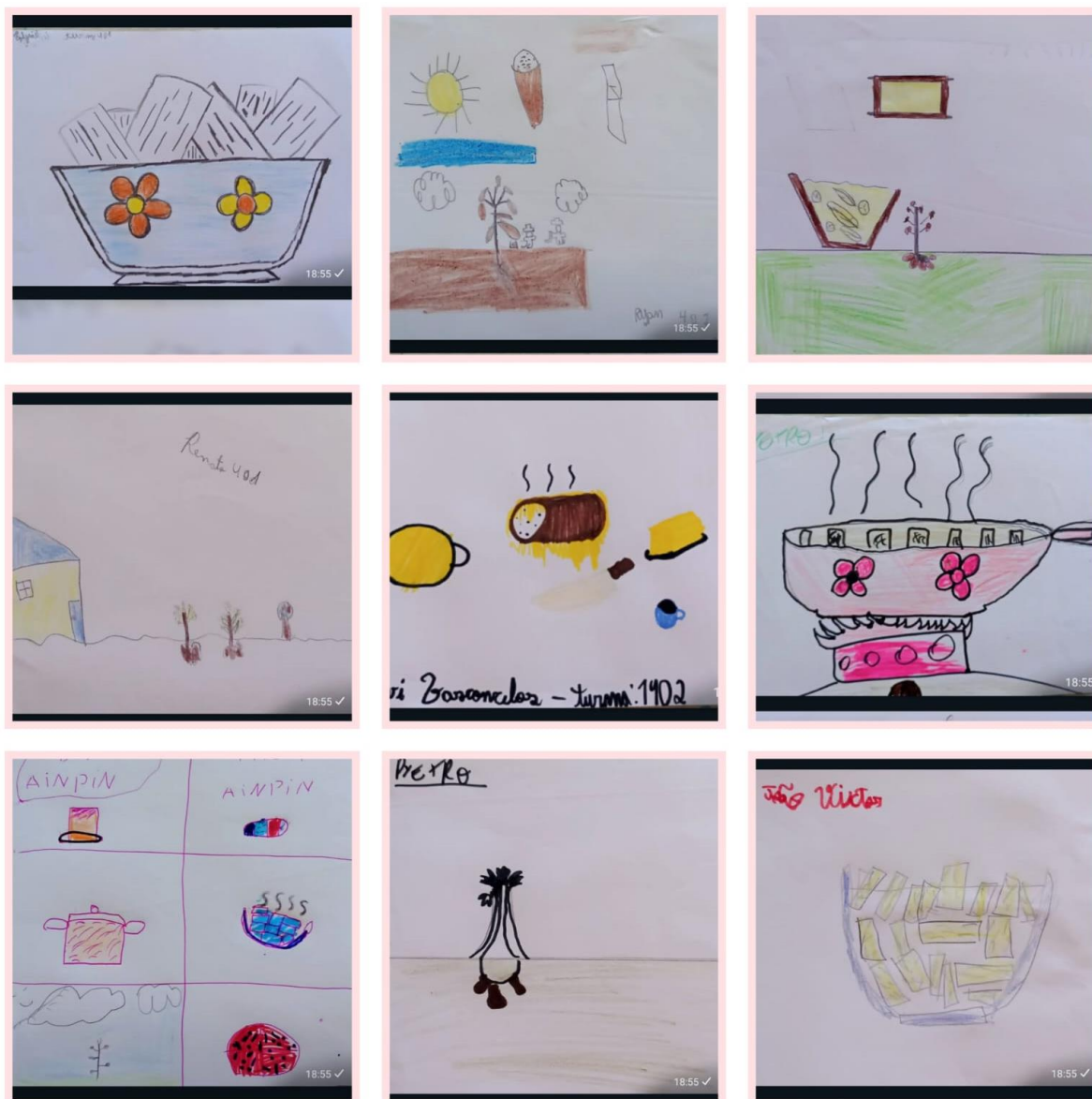
O “biscoitinho da mamãe” nos faz pensar no que Frigo *et al.* (2023, p.249) consideram como “status de origem”. Para eles, a comida carrega identidade que remete a este status. Embora as autoras estejam pesquisando a quarta colônia gaúcha e utilizam a terminologia para designar algo de herança de imigração, no contexto estudado é possível pensar que a própria nomenclatura evocada pelo estudante, “biscoitinho da mamãe”, remete a um “status de origem” da memória desta comida. O lugar da família ocupou não apenas o subjetivo deste desenho (desta memória), como apareceu em tantas outras como um “status de origem”.

Com estes desenhos, percebemos as concepções das crianças menores em relação à alimentação afetiva e à memória alimentar, bem como compreendemos que existem diferentes subjetividades presentes nas afetividades da cultura alimentar dos estudantes participantes da atividade. Ainda, foi identificada a presença de alimentos que fazem referência às produções rurais e sua comercialização em feiras de produtores rurais, convivendo com a presença de alimentos processados e industrializados que, também, orbitam as memórias alimentares e a alimentação afetiva destas crianças.

Com a oficina desenvolvida na escola Atílio Grégio, com crianças maiores (quinto ano), conseguimos aprofundar o campo da alimentação afetiva e pensar as memórias e receitas de aipim propriamente ditas.

A seguir imagens dos desenhos feitos nesta segunda oficina

**Figura 12: Resultado da oficina de desenhos sobre o aipim na Escola Municipal Atílio Grégio Seropédica-RJ. 2022**



Fonte: Imagens de acervo pessoal

Conforme podemos verificar, a partir das fotos dos desenhos feitos na oficina da escola Atílio Grégio, foram destacadas diferentes formas de preparar o aipim. Os estudantes trouxeram, nos desenhos, as suas receitas preferidas, as que continham mais memórias “boas”.

As receitas que apareceram foram as receitas de vaca atolada, aipim cozido com manteiga, tirinhas de aipim frito, cozido de aipim com carne, pão de aipim e bolo de aipim.

Como estes eram estudantes com mais idade, nas conversas sobre os desenhos, eles conseguiram explicar com mais detalhes como eram feitos os pratos, quem geralmente preparava em suas famílias, como eles consumiam, como era a presença desses pratos em datas comemorativas (as festas juninas foram muito mencionadas, por exemplo).

O clássico aipim cozido com manteiga e acompanhado de café, no desjejum, acabou se repetindo em alguns desenhos, o que poderia apontar para um costume compartilhado ou uma prática presente no território junto a algumas famílias.

Outro elemento interessante identificado nos desenhos, foi a familiaridade dos estudantes com a planta e com o ciclo do aipim na alimentação. Muitos dos desenhos trouxeram representações da planta, a semelhança das representações com a planta na sua realidade material foi notória na oficina. Nos desenhos do vegetal, o aipim continha aspectos e detalhes presentes nas suas raízes e folhas, ambos possuem uma forma muito característica, tal forma estava presente em grande parte dos desenhos. Notamos semelhanças também dos desenhos em relação ao tamanho real da planta e ao formato da sua copa.

Acreditamos que essa riqueza, na representação do vegetal, reflete o fato de que parte das famílias de São Miguel produzem o aipim, seja para consumo do núcleo familiar, seja para a comercialização. Logo, como o tubérculo faz parte do cotidiano de trabalho dos pais e da rotina alimentar da família, as crianças de São Miguel conseguiram desenhar o aipim para além da costumeira imagem do aipim com as características encontradas nele no ambiente do supermercado. Dessa forma, percebemos que o formato dos desenhos de aipim, feitos na oficina de desenho, diz respeito a uma característica própria da região e da ruralidade dos estudantes.

Analisando alguns desenhos presente na imagem acima, separadamente, podemos fazer apontamentos específicos sobre dois deles. No segundo desenho, por exemplo, não só encontramos a planta e o aipim (raiz), mas, também, vemos os produtores rurais manuseando a planta. Tal desenho, por conseguinte, nos conta uma história do aipim, nos fala sobre a sua produção e o seu local de origem. O estudante que o produziu tem a clareza de que o aipim não surgiu no supermercado, mas que ele vem do campo, a partir do trabalho dos agricultores.

No terceiro desenho, encontramos parte de um sistema cíclico. O desenho representa a planta, o aipim cozido e o bolo de aipim. Esta representação mostra quase que um passo a passo para a obtenção do bolo de aipim, sendo eles: o cultivo da planta, o preparo (representado pelo cozimento) e o alimento pronto (o bolo).

Tais questões, apontadas na análise dos desenhos das duas oficinas, nos ajudaram a elucidar uma melhor compreensão da relação entre os alimentos e as memórias afetivas e entre o aipim e o modo de vida rural do território.

### **3.2 Cafés com Prosa**

Os “Cafés com Prosa” foram rodas de conversa para a coleta de dados em relação às receitas e memórias do aipim feitas com os responsáveis dos estudantes nas escolas pesquisadas. A partir desses eventos, refletimos sobre a agricultura familiar e a cultura alimentar na região, bem como resgatamos lembranças e afetos derivados de receitas familiares que levam o aipim.

Para a realização desses “Cafés com prosa”, conseguimos a doação de vinte quilos de aipim por parte da Casa da Agricultura Familiar, Sustentabilidade, Territórios e Educação Popular/CASTE- UFRRJ, e os demais ingredientes, tais como café, açúcar, margarina (dentre outros), foram adquiridos com recurso próprio da pesquisadora. As escolas contribuíram com o armazenamento dos vinte quilos de aipim, preparo tanto do aipim quanto do café para os eventos e com a divulgação das oficinas que ocorreram nos grupos dos pais coordenados pela direção da escola, via aplicativo de celular “whatsapp”.

Foram feitos dois “Cafés com Prosas” em cada escola, os dois primeiros eventos (um em cada escola) tiveram como foco a apresentação da pesquisa, bem como uma reflexão a respeito de memória alimentar e alimentação afetiva.

Nos primeiros encontros, portanto, conversamos sobre a pesquisa, a importância dela e o que ela significava; e, coletamos dados dos participantes, tais como seus nomes, telefones e endereços. As perguntas que levamos foram:

1. Qual o seu nome?
2. Qual a sua idade?
3. Qual o seu parentesco com o estudante que participou da pesquisa?
4. Qual o seu endereço?
5. Alguém no núcleo familiar é produtor rural? Se sim, quem?
6. O que é plantado pela família?

Já no primeiro encontro, conseguimos os dados expressos nas perguntas acima e foram ouvidas as expectativas dos pais em relação à pesquisa. Alguns já se sentiram abertos para expor algumas lembranças de infância e memórias alimentares.

Os dois últimos eventos (um em cada escola), tiveram como tema “Memórias familiares e Receitas com aipim”. Nestes últimos eventos, direcionamos as conversas, especificamente, para a coleta dos relatos de memória e das receitas das famílias. Surgiram receitas variadas, todas com elementos singulares, seja nos ingredientes, seja no preparo ou no consumo.

Assim, nos aprofundamos nas memórias, ouvindo mais do que falando. Nos encontros, mãe, pais e demais responsáveis nos contaram as suas receitas de família. Neste momento, utilizamos algumas perguntas norteadoras para orientar a conversa, como:

- ✓ A família costuma consumir aipim? Se sim, de onde vem o aipim consumido?
- ✓ O núcleo familiar possui alguma receita da família para compartilhar?
- ✓ Cite uma receita de aipim que traz boas lembranças afetivas.
- ✓ Quem fazia o preparo desta receita?
- ✓ Como é a receita?

Das dez pessoas que participaram dos dois últimos “Cafés com Prosa”, apenas uma não possui produtores rurais na família. Das nove pessoas que plantam ou possuem produtores rurais na família, metade produz aipim. A maioria relatou possuir hortas domiciliares com hortaliças e os temperos utilizados na cozinha, tais como cebolinhas, salsas, coentros, manjericão e hortelãs. Muitos, também, disseram que possuem árvores frutíferas no quintal de casa, tais como bananeiras, limoeiros e amoreiras.

Outro dado constatado nesses encontros, foi que a maioria das pessoas que participou eram as mães dos estudantes das escolas e moram nas proximidades da escola. Da mesma forma, a maioria dos participantes relatou que consome o aipim e que ganham este aipim dos parentes que produzem, o que nos revela a solidariedade e o compartilhamento por afetividade ainda presente no meio rural. Alguns, ainda, disseram que compram direto dos produtores da região.

Participaram dos “Cafés com Prosa”, principalmente, os pais e responsáveis de crianças que estiveram nas oficinas de desenho, realizadas anteriormente. Contudo, quiseram participar e contribuir com a atividade, também, alguns funcionários, bem como as diretoras das duas escolas.



Na escola Atílio Grégio, a diretora expôs a sua receita e o seu relato de memória no evento, e, na escola Vera Lúcia, a diretora levou pães de aipim e geleias para compartilhar com o grupo em uma das conversas.

Nestes “Cafés com Prosa”, a alimentação, além de ser tema da pesquisa e das conversas, foi uma facilitadora do processo de socialização e coletas de dados, como se observou nas imagens. Estamos dizendo com isto, que o aipim, levado para os “Cafés com Prosa” para o consumo, estimulou as conversas e foi uma forma de aproximar as pessoas e introduzi-las a um ambiente acolhedor no qual se sentissem à vontade para compartilhar os afetos, memórias e receitas. Foi seguida uma dinâmica em que comemos e conversamos sobre o tema proposto.

No que se refere às receitas, surgiram receitas afetivas de bolo de aipim com coco, bolinho salgado de aipim, cozido de aipim, aipim frito, vaca atolada, aipim com frango, purê de aipim, aipim com costela e caldo de aipim, dentre outras. Podemos, dizer, também, que muitas das receitas relatadas remetiam à figura da avó, aos seus ambientes de preparo e suas formas de preparar.

Uma das participantes do “Café com Prosa” contou que a mãe e a avó faziam bolinhos de aipim para vender na feira livre do bairro. Outra, relatou que a avó separava o polvilho e a goma de aipim para fazer bolo e “tapioca aerada fininha”. Disse, também, que sua avó fazia uma receita de aipim que ela gostava muito, mas, como era pequena, não recordava o modo de preparo. Ela chamava essa receita de “bolinho da vovó”.

As fotos a seguir mostram um pouco de como foram os eventos descritos.

Figura 13: Primeira rodada de Cafés com Prosa nas escolas



Fonte: Imagens de acervo pessoal

Figura 14: Segunda rodada de Cafés com Prosa nas escolas



Fonte: Imagens de acervo pessoal

Os “Cafés com Prosa” foram fundamentais para o andamento da pesquisa referente à importância do aipim na cultura alimentar da região. Ainda, podemos dizer que esta metodologia de pesquisa se mostrou eficiente para a coleta de dados subjetivos e memórias afetivas.

Nestas atividades, pudemos refletir melhor sobre o conceito de memória; ou seja, com as conversas, as lembranças de tempos longínquos foram vindo à tona, por vezes lembranças de familiares já falecidos. Assistir a vinda dessas lembranças, trouxe-nos uma reflexão a respeito da lembrança enquanto ponto de referência no movimento contínuo de interações e variações nos quadros sociais existente (Halbwachs, 1968).

Lembrar de contextos familiares, nesse sentido, pode fazer emergir questões inerentes às raízes e a identidade das pessoas. Acompanhar este momento teve sua magia, presenciar

algo dessa magnitude, inclusive, pode nos deixar inseguros na feitura dos relatos e considerações. De fato, alcançar a profundidade dos fatos lembrados que se inserem no que compreendemos como memórias, é algo essencialmente impossível de se empreender na sua totalidade.

Na construção dos relatos são feitas escolhas a partir dos objetivos da pesquisa, dos métodos de coleta e do trabalho com os dados, contudo, estamos, aqui, trazendo questões que consideramos pertinente dentro dos limites que são possíveis. Tendo feito essa consideração, antes de darmos prosseguimento ao trabalho com o conceito de memória, cabe dizer que, com a atividade, percebemos que as lembranças ouvidas em relação às receitas, situam-se num universo compartilhado no seio da família.

As memórias se constituem, portanto, de fragmentos construídos e reconstruídos (no discurso/retrato), tanto de subjetividades pessoais de quem está lembrando quanto de aspectos desenvolvidos coletivamente no interior da família. Dessa forma, estas lembranças também podem estar inseridas na perspectiva das memórias coletivas (Halbwachs, 1968).

No “Café com Prosa” feito na Escola Vera Lúcia, por exemplo, havia duas irmãs compartilhando memórias de infância de quando a avó delas fazia a tapioca artesanal na Paraíba. As lembranças de ambas foram importantes, contribuindo com pontos de contato e fundamentos comuns para percebermos melhor esta memória. De acordo com Halbwachs, (1968, p. 25)

Certamente, se nossa impressão pode apoiar-se não somente sobre nossa lembrança, mas também sobre a dos outros, nossa confiança na exatidão de nossa evocação será maior, como se uma mesma experiência fosse recomeçada, não somente pela mesma pessoa, mas por várias. Quando encontramos um amigo do qual a vida nos separou temos alguma dificuldade, primeiramente, em retomar o contato com ele. Mas logo, quando evocamos juntos diversas circunstâncias, de que cada um de nós se lembra, e que não são mais as mesmas, ainda que elas se relacionem aos mesmos eventos; não conseguimos nos pôr a pensar e a lembrar em comum, e os fatos passados não têm mais o mesmo relevo, não acreditamos revivê-los com mais intensidade, porque não estamos mais sós para representa-los, como os vemos agora, como os vimos outrora, quando os olhávamos ao mesmo tempo com nossos olhos e os de um outro?

Halbwachs (1968) considera que existe a memória individual, a memória coletiva e a memória histórica. Compreendemos, com isto, que a memória individual contribui com a construção da memória coletiva, bem como a memória coletiva contribui com o desenvolvimento da memória histórica, afinal, a história tem sido a história dos homens e

mulheres nas suas interações em sociedade, da mesma forma que a sociedade é composta por individualidades em constantes relações.

Para Pollak (1989), ainda, a concepção de memória prevê certa seletividade e negociação permanente na sua construção. Essa dialética da interação nos faz corroborar com ele no sentido de perceber que, no processo do desenvolvimento da memória, há certa dose de silêncio e esquecimento.

Ao tratar das memórias coletivas, e, principalmente da construção da memória nacional e memória histórica, Pollak (1989) considera que existe uma problemática expressa na dualidade entre as ideias de memória oficial e memória subalterna. Ao pensar sobre a alimentação, por exemplo, podemos tecer algumas considerações em relação as memórias alimentares no que se refere a essa questão.

No desenvolver das atividades, conseguimos perceber que as pessoas que participaram dos “Cafês com Prosa”, à princípio, demonstraram surpresa no fato de estarmos ali querendo ouvir sobre as receitas e memórias alimentares deles. A sensação era que havia uma estranheza decorrente do fato de que, para estas pessoas, as suas memórias alimentares poderiam não ser importantes ou interessantes para pesquisas acadêmicas.

Com o andamento das atividades, as pessoas foram interagindo melhor e deixando de lado um certo constrangimento inicial. A impressão tida foi exatamente que, no imaginário comum, estas memórias eram tidas como memórias subterrâneas e inferiores. Resgatar estas memórias, através do que as pessoas lembravam e, com isto, trazer a lembrança do ambiente familiar (a partir das receitas) para um papel de centralidade e destaque, não nos pareceu simples. Havia ideias pré-estabelecidas sobre o lugar destas memórias, além de toda uma comoção que a retomada delas provocava.

Tanto o planejamento das oficinas de desenho quanto o planejamento dos “Cafês com Prosa” partiram de uma premissa de desenvolvimento de educação patrimonial. A ideia desses espaços era, portanto, proporcionar um olhar a respeito da importância da valorização das práticas alimentares da comunidade, entendendo estas numa perspectiva cultural.

No que se refere ao desenvolvimento e aos resultados das atividades desenvolvidas nas escolas, para esta pesquisa, podemos dizer que estas contribuíram com as reflexões sobre as percepções da alimentação enquanto patrimônio cultural, nas escolas pesquisadas de São Miguel. Nesse sentido, acreditamos que os depoimentos, as memórias e a afetividade percebida e apreendida, durante as atividades integrantes do processo de pesquisa, contribuíram para as nossas compreensões a respeito da temática e, portanto, são bases norteadoras para as considerações feitas na conclusão deste trabalho.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

A dimensão social da comida e o seu papel nas relações territoriais apareceram como uma linguagem sobre memória familiar. Partimos da premissa de que a representação da comida, o ato de comer e o modo de fazer concebem códigos de sociabilidades que distinguem gerações, gêneros e contextos diferenciados.

Em relação à questão da identidade, podemos dizer que esta pesquisa contribuiu com a percepção sobre o papel da alimentação na formação das identidades. Nesse sentido, a compreensão dos resultados das oficinas de desenho, à luz da bibliografia analisada, corroborou com o entendimento de que os valores simbólicos da comida remetem ao subjetivo, às experiências vivenciadas e às trajetórias de vidas.

Nas oficinas com o tema “Alimentação afetiva”, surgiram muitos desenhos que denotam afetividade em relação ao papel da família nas memórias alimentares, especialmente na infância. O biscoitinho da mamãe, o hambúrguer que o pai faz “até a carne”, o misto quente que é comido junto com a família nos fins de semana, por exemplo, são alimentos que expressam momentos e sentimentos importantes para se pensar a memória alimentar destas crianças, e memórias compartilhadas pela família que podem funcionar como uma base para a formação da identidade de seus integrantes.

Momentos e sentimentos podem atuar como pontos de referência para dizer quem essas pessoas são ou deixam de ser. As trajetórias alimentares, portanto, e com elas o que se come e tudo que ornamenta a alimentação, participam desta construção. Quanto ao que ornamenta a alimentação, estamos falando dos lugares, da disposição dos espaços, da feitura dos pratos, da escolha dos ingredientes e das pessoas com as quais compartilhamos o momento de comer.

Em relação à feitura dos pratos e seleção dos ingredientes, percebemos que parte dos desenhos são de receitas, ou melhor, desenhos que mostram os ingredientes e a montagem dos pratos. Em relação aos lugares onde se come, em um dos desenhos foi evidenciado uma sorveteria (este desenho está nos apêndices do trabalho), da mesma forma o misto quente também faz referência a um lugar, conforme expresso no relato do estudante. Em relação à companhia com quem comemos, um dos desenhos (que também se encontra no apêndice) mostra uma mesa com quatro pessoas sentadas, fazendo alusão ao núcleo familiar. Interessante pensar, que mesmo sendo pedido que eles desenhassem os alimentos que os tocam afetivamente, de acordo com o que tínhamos falado na introdução da atividade (em que definimos o que era alimentação afetiva), ainda assim, muitos deles, foram além dos



alimentos e inseriram, nos seus desenhos, o entorno da comida com os afetos e memórias ali representados.

Na oficina sobre “Receitas de aipim”, feita na escola Atílio Grégio, percebemos mais questões sobre o universo identitário dos estudantes, especialmente quando vimos nos desenhos as características do pé de aipim. Foram no total cinco desenhos, de estudantes diferentes, que expressavam nitidamente familiaridade com a planta. Destes cinco desenhos, todos disseram que os pais plantam ou já plantaram aipim. Certa identidade rural, foi bem perceptível a partir da análise dos desenhos.

Eles conheciam o formato da folha do pé de aipim, conheciam o tamanho do pé, sabiam que o aipim se encontra abaixo do solo como raiz, enfim, muitas informações que, talvez, em uma escola situada em outro contexto, não teríamos visto expressas com tantas particularidades nos desenhos.

Em um dos desenhos, inclusive, além do pé de aipim, com todas as suas particularidades, podemos ver duas pessoas manejando a planta, possivelmente o pai e a mãe da criança, tendo em vista que estes são produtores de aipim.

Para além destes cinco estudantes, muitos outros eram filhos de pequenos agricultores na região, os desenhos, de forma geral, traziam características tidas como tradicionais em relação aos pratos de aipim. Foi desenhada a vaca atolada, o aipim com manteiga e café, o pão de aipim e a sopa de aipim, entre outros. E, em nenhum dos pratos desenhados, tivemos o aipim sendo pensado a partir dos seus derivados processados.

Podemos dizer, por conseguinte, que a partir destas atividades foi possível perceber a emergência de questões identitárias, relacionando-se diretamente com a cultura alimentar destes estudantes e de suas famílias.

Já em relação à ideia de memória, acreditamos que ela perpassou toda a pesquisa, sendo um conceito chave para entender a temática, bem como aparece como categoria de análise para entender os aspectos patrimoniais do aipim no local pesquisado.

Durante os “Cafés com Prosa”, conhecemos as receitas de família que foram compartilhadas. Estas eram receitas que denotavam pertencimentos e ancestralidades, receitas familiares inseridas num universo simbólico/afetivo, o que dialoga diretamente com a bibliografia utilizada.

Com a pesquisa, percebemos, também, a notória importância do papel feminino na preservação dessa memória culinária. Além de ser a maioria nos “Cafés com Prosa”, muitas memórias traziam as mulheres, demasiadamente, presentes. Eram sempre lembranças do bolo

de aipim da avó, da vaca atolada da mãe, dentre outras formas de representação. Para Ortner (1979), mesmo que ao longo da história as mulheres tenham sido condicionadas ao exercício doméstico, elas foram e são as protagonistas de uma sabedoria ancestral que se expressa no saber fazer culinário. A alimentação é fundamental à sobrevivência humana e à manutenção dos núcleos familiares e da sociedade como um todo, logo, podemos refletir sobre o quanto essas mulheres são sujeitas de práticas culturais e de uma memória coletiva significativas à sociedade tanto nos aspectos materiais quanto imateriais.

As receitas culinárias, além de serem uma forma de registro de um saber/fazer, ou seja, uma forma de tutorial para o preparo dos pratos, elas ainda trazem subjetividades que constroem memórias e forjam identidades. Há quem faça questão de registrar o passo a passo e repassar para as gerações, mas ao pesquisarmos as receitas de família das referidas comunidades escolares de São Miguel, pudemos observar que, geralmente, o conteúdo destas receitas não possui nenhuma forma de registro física. Nesse sentido, entendemos que, no caso estudado, a manutenção da tradição culinária é feita, em geral, de forma oral de mãe para filha.

Ou seja, essas memórias são percebidas nas práticas e cotidianos dessas mulheres e representa os modos de vida, as ancestralidades e a reprodução social das mesmas e dos seus costumes. Uma questão, portanto, que podemos concluir com este trabalho, diz respeito exatamente à importância dos saberes e práticas femininos tanto na manutenção das receitas de família quanto na transmissão destas memórias, como vimos neste trabalho. A participação feminina foi massiva nos espaços de interação, e, com a pesquisa qualitativa, coube-nos entender que a simples presença voluntária de uma maioria feminina já é um dado interessante que demonstra o interesse das mulheres do território na temática alimentar.

Acreditamos que, com este trabalho, pudemos perceber os laços coletivos destas memórias, suas raízes sociais e a importância delas no processo de resgate e valorização do que compreendemos como patrimônio cultural imaterial. São patrimônios culturais imateriais os saberes, as celebrações, as formas de expressão, dentre outras formas de manifestações intangíveis que constituem a história, a identidade e a memória dos diferentes grupos sociais (Brasil, 2000). Pois, como afirma Moraes (2011, p. 232), “O patrimônio cultural de uma sociedade deve também fazer referência ao cotidiano; é nesta perspectiva que a culinária regional se legitima como objeto de análise e, antes disso, como bem cultural”.



Com a pesquisa em relação às receitas de aipim, possibilitou-se compreender, também, até mesmo a partir do constrangimento inicial dos participantes nos “Cafês com Prosa”, que pesquisar estas receitas de aipim, nas escolas de São Miguel, é trabalhar com uma perspectiva cultural e patrimônio cultural a contrapelo.

A própria discussão da emergência da oficialidade dos patrimônios culturais imateriais, em si, já tem esse peso de se propor a legitimar algo que não esteja associada a um quadro de poder estrutural, e reconhecido de forma padrão pela sociedade. Em relação ao aipim e ao local pesquisado, percebemos que essa discussão tomou forma e pode ser visualizada.

Acreditamos, ainda mais, agora, que a patrimonialização dos bens culturais imateriais possui uma função social que abarca a necessidade de propor a valorização das culturas de grupos que, até então, foram marginalizados e estereotipados como inferiores e não portadores de cultura em sua existência social. Nesse sentido, compreendemos que este trabalho, ao trazer as memórias e receitas de uma comunidade rural (São Miguel), de Seropédica (RJ), contribuiu com a reflexão a respeito do assunto.

Concluimos este trabalho, portanto, com a sensação de que ainda precisamos, enquanto sociedade, avançar muito nesse debate. Inclusive, enquanto pesquisa que se debruçou sobre a questão da memória alimentar e sobre a importância das receitas familiares de aipim para as comunidades escolares de São Miguel, cabe considerar que os caminhos para se estudar propostas de se pensar projetos de educação patrimonial, de forma mais específica, foram abertos com esta dissertação. O assunto que está longe de se esgotar, gerou uma série de reflexões, as quais serão dadas as devidas continuidades em pesquisas posteriores tensionando o desenvolvimento de algo mais substancial em uma pesquisa doutoral.

Em relação às características do território e ao processo de desruralização vivenciado, acreditamos que pesquisas como esta podem contribuir com o desenvolvimento de novos olhares em relação aos territórios com este perfil. Chamamos atenção para os olhares que agem na promoção de uma perspectiva de cuidado e preservação das práticas alimentares, entendendo-as enquanto parte constituinte da memória local.

Na sua pesquisa sobre a quarta colônia de imigração italiana no Rio Grande do Sul, Lunardi *et al* (2021) considera que

Esta região constitui um espaço rural caracterizado por um processo recente de crise econômica e consequente êxodo rural decorrente do processo de modernização da agricultura. Contudo, esse processo oportunizou que novas

estratégias de desenvolvimento do território fossem lançadas, principalmente a partir da valorização de uma nova construção social do território, juntamente com os incentivos políticos e econômicos de valorização dos recursos locais, identificados na produção agroalimentar, na atividade de turismo e atividades comerciais de alcance local e regional. (Lunardi *et al*, 2021, p. 225)

Dessa forma, é importante dizer que o tema não foi, com este trabalho, superado na sua íntegra, mas concluímos esta dissertação com a satisfação de ter contribuído com reflexões pertinentes e, também, com boas perspectivas em relação à presença do aipim na memória alimentar. Da mesma forma, entendemos a importância do alimento para a valorização das culturas locais, especialmente no território analisado.

## REFERÊNCIAS

ALENTEJANO, P.; CHUVA, L. Território. In: **Dicionário de agroecologia e educação**. Orgs: Alexandre Pessoa Dias et al. São Paulo: Editora Expressão Popular LTDA, 2021.

ALMEIDA, V. S. DE. **Estágio supervisionado com enfoque na educação ambiental: Perspectivas de uma sala verde**. Seropédica: UFRRJ, 2018.

ALTIERI, M. **Agroecologia: A dinâmica produtiva da agricultura sustentável**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2004.

ANDRADE, V. S.; ANDRADE, T. de A.; MARTINS, L. de L. C.; ARAÚJO, F. de C. D.; PARAJARA, T. G. **Hortas pedagógicas nas escolas municipais de ensino fundamental em São Miguel, Seropédica-RJ**. Recife: IFPE, 2022.

AZEVEDO, E. de. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. **Sociologia**, Porto Alegre, ano 19, n. 44, jan/abr, 2017. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/soc/a/jZ4t5bjvQVqqXdNYn9jYQgL/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 20 set. 2022.

BARROS, J. D`A. História, região e espacialidade. **Revista de História Regional** 10(1): 95-129, Verão, 2005.

BLANCO, E. S. O turismo rural em áreas de agricultura familiar. As “novas ruralidades” e a sustentabilidade do desenvolvimento local. In: **Turismo de Base Comunitária. Diversidades de olhares e experiências brasileiras**. Orgs: Roberto Bartholo, Davis Gruber Sansolo e Ivan Bursztyn. Rio de Janeiro: Letra e Imagem, 2009.

BOTELHO, M.; PAULINO, C. **Livro Ponto de Cultura Rural**. Rio de Janeiro: Instituto de Imagem e Cidadania, 2015.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia de Assuntos Jurídicos. **Lei n 6.938 de 1 de agosto de 1981/Política Nacional do Meio Ambiente**. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l6938.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l6938.htm). Acessado em: 06 out. 2022.

BRASIL. Ministério da Cultura/IPHAN. **Educação Patrimonial. Histórico, conceitos e processos**. Brasília: IPHAN, 2009.

BURKE, P. **A Revolução Francesa da historiografia: a Escola de Annales 1929-1989**. São Paulo: Editora Universidade Estadual Paulista, 1991.

CAPORAL, F. R.; PAULUS, G.; COSTABEBER, J. A. **Agroecologia: uma ciência do campo da complexidade**. Brasília, DF: [s. n.], 2009.

CARNEIRO, M; J.; PALM, J. L. **Modos de vida de agricultores familiares de montanha: Um estudo de caso em São Pedro da Serra – Nova Friburgo – RJ**. Disponível em: <<https://seer.ufrgs.br/iluminuras/article/viewFile/64566/37345>>. Acesso em 27 jan. 2021.

CERTEAU, M. de; GIARD, L.; MAYOL, P. **A invenção do cotidiano: morar e cozinhar**. Volume 2. Ed. Petrópolis: Vozes, 2002.

DA CÂMARA CASCUDO, L. **Antologia da alimentação no Brasil**. Global Editora e Distribuidora Ltda, 2015.

ESCUADERO, P. **Alimentação**. Rio de Janeiro: Scientifica, 1934.

FRIGO, M. S.; PONS, M. E. D.; LUNARDI, R. A comida emblemática da quarta colônia como meio de interação cultural e social. **Revista de Estudos Interdisciplinares**, v. 5, n. 6, set./out., 2023. Disponível em: [https://www.researchgate.net/publication/375755295\\_A\\_COMIDA\\_EMBLEMATICA\\_DA\\_QUARTA\\_COLONIA\\_COMO\\_MEIO\\_DE\\_INTERACAO\\_CULTURAL\\_E\\_SOCIAL](https://www.researchgate.net/publication/375755295_A_COMIDA_EMBLEMATICA_DA_QUARTA_COLONIA_COMO_MEIO_DE_INTERACAO_CULTURAL_E_SOCIAL). Acesso em 20 out. 2024.

FRIGO, M. S.; SARAIVA, C. N. de O.; LUNARDI, R. Culinária dos imigrantes italianos no Brasil: um legado sem herdeiros?. **Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade**, v.13, n.1, 2021. Disponível: <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v13i4p1008>. Acesso em 12 out. 2024.

GEERTZ, C. “Uma descrição densa: por uma teoria interpretativa da cultura”. In: **A Interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1989.

GUIMARÃES, M. Por uma educação ambiental crítica na sociedade atual. **Margens**, v. 7, n. 9, 2013. [periodicos.ufpa.br/index.php/revistamargens/article/view/2767](http://periodicos.ufpa.br/index.php/revistamargens/article/view/2767). Acesso em: 20 fev. 2024.

HALBWACHS, M. **A memória coletiva**. Tradução: Laurent Léon Schaffter. São Paulo: Vértice, 1990.

HALL S. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: Editora DP&A, 2006.

HOLZER, S. A broa de Lumiar: o lugar de uma tradição familiar. **Revista Geografias**, p. 64-78, 2016.

IBGE, Instituto Brasileiro de Pesquisa e Estatística. **Censo demográfico 2010 – resultados do universo**. Rio de Janeiro, IBGE, 2001.

IPHAN. **Educação patrimonial: Histórico, conceitos e processos**. Brasília: Iphan, 2014. Disponível em: [http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Educacao\\_Patrimonial.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Educacao_Patrimonial.pdf). Acesso em: 30 abr. 2023.

LAYRARGUES, P. P. (Org.). **Identidades da educação ambiental brasileira**. Brasília: Ministério do Meio Ambiente; Diretoria de Educação Ambiental, 2004.

LIPAI, E. M.; LAYRARGUES, P. P.; PEDRO, V. V. Educação ambiental na escola: tá na lei... In: **Vamos cuidar do Brasil. Conceitos e práticas em educação ambiental na escola**. Org: Soraia Silva de Mello, Raquel Trajer. Brasília: Ministério da Educação - Coordenação Geral de Educação Ambiental: Ministério do Meio Ambiente, Departamento de Educação Ambiental: Unesco, 2007.

LOUREIRO, C. F. Educação ambiental crítica: Contribuições e desafios. In: **Vamos cuidar do Brasil. Conceitos e práticas em educação ambiental na escola**. Org: Soraia Silva de Mello, Raquel Trajer. Brasília: Ministério da Educação - Coordenação Geral de Educação Ambiental: Ministério do Meio Ambiente, Departamento de Educação Ambiental: Unesco, 2007.

LUNARDI, R.; FRIGO, M. S.; BEBER, A. M. C. Patrimônio gastronômico da quarta colônia de imigração italiana: dos saberes aos sabores. In: DIAS, Paula Barata; ASFORA, Wanessa; SOARES, Carmen; GRIECO, A. **Das culturas da alimentação ao culto dos alimentos**. Volume I. Disponível em: <https://ciencia.ucp.pt/ws/portalfiles/portal/75030380/29385833.pdf>. Acesso em: 20 out. 2024.

MACHADO, C. J. B.; MENASCHE, R.; SALAMONI, G. Comida, identidade e simbolismo: saberes e práticas alimentares na conformação da italianidade na colônia de Pelotas. In: **Saberes e sabores da colônia: Alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural**. MENASCHE, Renata (Org.). Porto Alegre: UFRGS, p.115-132, 2015.

MENESES, U. T. B. de. **A cidade como bem cultural. Áreas envoltórias e outros dilemas, equívocos e alcance na preservação do patrimônio ambiental urbano**. Disponível em: <https://patrimonioconservacao.files.wordpress.com/2017/11/a-cidade-como-bem-cultural-ulpianotoledobezerra.pdf>. Acesso em: 16 fev. 2021.

MENINI, N. C. da R. **Memória, História Oral e Simbologia: O Projeto de Emancipação e a Construção da Identidade Cidadina de Seropédica**. Disponível em: [http://www.encontro2010.rj.anpuh.org/resources/anais/8/1276740700\\_ARQUIVO\\_res.anpuh.pdf](http://www.encontro2010.rj.anpuh.org/resources/anais/8/1276740700_ARQUIVO_res.anpuh.pdf). Acesso em: 25 out. 2021.

MINTZ, S. W. Comida e antropologia: Uma breve revisão. **Rev. bras. Ci. Soc. São Paulo**, v. 16, n. 47, p. 31-42, out. De 2001. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0102-69092001000300002&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-69092001000300002&lng=en&nrm=iso). Acesso em: 14 ago. 2019.

MONTANARI, M. **Comida como Cultura**. São Paulo: SENAC, 2008.

MORAIS, L. P. Comida, identidade e patrimônio: articulações possíveis. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 227-254, jan./jun. 2011.

NEVES, D. P. Agricultura familiar. In: CALDART, I. B. P.; ALENTAJANO, P.; FRIGOTTO, G. **Dicionário de Educação do Campo**. Rio de Janeiro: Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, 2012.

ORTNER, S. Está a mulher para a natureza, assim como o homem para a cultura. ROSALDO, Michelle Z.; LAMPHERE, Louise. In: **A mulher, a cultura, a sociedade**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979.

PAOLINO, C.; BOTELHO, M. **Agricultores do Estado do Rio de Janeiro**. Rio de Janeiro: Instituto de Imagem e Cidadania, 2011.

PESTANA, M. B.; FONSECA, É. R.; FUNK, T. R. As quatro pedras de Xangô: Educação patrimonial dos quilombolas agroecológicos de São Lourenço do Sul, RS. **Tessituras – Revista de Antropologia e Arqueologia**, v. 10, n. 1, jan./jun., 2022. Disponível em: <https://revistas.ufpel.edu.br/index.php/tessituras/article/view/2894>. Acesso em: 30 abr. 2023.

POLLAK, M. Memória, esquecimento, silêncio. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, 1989, p. 3-15.

POLLAN, M. **Em defesa da comida**. RJ: Intrínseca, 2008.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SEROPÉDICA. **Projeto Político Pedagógico da Escola Municipal Atilio Grégio**. Seropédica, 2021

RABELO, S. **O Estado na preservação de bens culturais. O tombamento**. Rio de Janeiro: IPHAN, 2009.

REINHARDT, J. C. **Dize-me o que comes e te direi quem és: Alemães, comida e identidade**. Tese apresentada no Programa de Pós-Graduação do Departamento de História, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná. 2017

SANSOLO, D. G.; BURSZTYN, I. Turismo de base comunitária. Potencialidades no espaço rural brasileiro. In: **Turismo de Base Comunitária. Diversidades de olhares e experiências brasileiras**. Orgs: Roberto Bartholo, Davis Gruber Sansolo e Ivan Bursztyn. Rio de Janeiro: Letra e Imagem, 2009.

SANTOS, A. G.; FERREIRA, E. de S.; FERREIRA, E. de S. A; LOPES, I. dos S.; MENDES M. T. Experiências do programa residência pedagógica na educação do campo; educação patrimonial e agroecologia. **Anais do Congresso Nacional Universidade, EAD e Software Livre**, [S. l.], v. 2, n. 12, 2021. Disponível em: [https://nasnuv.com:443/ojs2/index.php?journal=UEADSL&page=article&op=view&path\[\]=566](https://nasnuv.com:443/ojs2/index.php?journal=UEADSL&page=article&op=view&path[]=566). Acesso em: 20 set. 2022.

SANTOS, A. dos S. S. **Percepção de professores e alunos frente à agricultura orgânica na Escola Estadual Municipalizada Professora Creuza de Paula Bastos em Seropédica-RJ**. Seropédica: UFRRJ, 2014.

SILVA, M. L. C. da; Silva, B. C. da; ARRUDA, G. M.; SILVA, L. C. da; ARAÚJO, F. de C. D. Horta agroecológica como recurso pedagógico em Seropédica- RJ. **Cadernos de Agroecologia/Anais do Ciclo de Debates Esperançar Juventudes - Experiências agroecológicas de jovens do campo, das florestas, das águas e das cidades**. Evento virtual, v. 17, No 1, 2022.

SOUZA, Gisela Barcellos de. Paisagens rurbanas: a tensão entre práticas rurais e valores urbanos na morfogênese dos espaços públicos de sedes de municípios rurais. Um estudo de caso. **Sociedade & Natureza**, Uberlândia, n. 21, v. 2, p. 181-192, ago. 2009. Disponível em:

<https://www.scielo.br/j/sn/a/bQPCKZ9dL4gntXWJHmgcVYp/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 05 abr. 2024.

RICKEN, Dulce; Souza, Maria Irene Pellegrino de Oliveira. **O estereótipo gráfico e a sua influência no desenho da criança**. Londrina: UEL, 2013. Disponível em: [http://www.diaadiaeducacao.pr.gov.br/portals/cadernospde/pdebusca/producoes\\_pde/2013/2013\\_uel\\_arte\\_artigo\\_dulce\\_ricken.pdf](http://www.diaadiaeducacao.pr.gov.br/portals/cadernospde/pdebusca/producoes_pde/2013/2013_uel_arte_artigo_dulce_ricken.pdf). Acesso em: 10 set. 2024.

ROCHA, A. S. **“As representações ideais de um território”: Dinâmica econômica e política, agentes e a produção de sentido na apropriação territorial da Baixada Fluminense pós 1990**. Rio de Janeiro: UFRJ, 2014.

UNESCO. **Convenção para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial**. Paris, 17 de outubro de 2003.

VERAS, S.A. M. A.; PINHEIRO, Á. da P. Educação patrimonial: Reflexões sobre a importância da Lagoa do bebedouro para a comunidade São Vicente de Paula Parnaíba-Piauí-Brasil. **RIHGRGS**, Porto Alegre, n. 157 especial, p. 267-286, abr., 2020. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/revistaihgrgs/article/view/95176>. Acesso em: 28 abr. 2023.

VIANNA, M. de A. **A agricultura familiar em Seropédica-RJ: Gestão social, participação e articulação dos atores do polo de conhecimento local em agropecuária**. Seropédica: UFRRJ, 2017.

VIEIRA, L. R. **Registro e Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial no Brasil**. Brasília: Núcleo de Estudos e Pesquisas/ CONLEG/Senado, Setembro/2016 (texto para discussão n 211). Disponível em: [WWW.senado.leg.br/estudos](http://WWW.senado.leg.br/estudos). Acesso em: 25 fev. 2021.

WOORTMANN, E. F. A comida como linguagem. **Revista Habitus - Revista do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia**, v. 11, n. 1, p. 5-17, 2013.

WOORTMANN, K. **A Comida, a família e a construção do gênero feminino**, 1985. UNB. Disponível em: [http://dan.unb.br/images/doc/SerieAntropologia\\_50.pdf](http://dan.unb.br/images/doc/SerieAntropologia_50.pdf). Acesso em: 23 fev. 2021.

WOORTMANN, K. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, W.; TENSER, C. (Org.). **Gastronomia, cortes e recortes**. Brasília: Editora SENAC, 2006.

# APÊNDICES

## Apêndice A: Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

### 1-TCLE encaminhado para os participantes da Escola Vera Lúcia Pereira Leite

**Título do Estudo: MEMÓRIA E PATRIMÔNIO A PARTIR DAS RECEITAS DE AIPIM DE SÃO MIGUEL EM SEROPÉDICA (RJ)**

**Pesquisador Responsável: Thais Xavier de Assumpção**

#### TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

O (A) Senhor (a) está sendo convidado (a) a participar de uma pesquisa de mestrado sobre memória e patrimônio a partir das receitas de aipim de São Miguel em Seropédica (RJ). O (a) pesquisador(a) responsável por esta pesquisa é *Thais Xavier de Assumpção*, ela é mestranda do Programa de Pós Graduação em Patrimônio, Cultura e Sociedade (PPGPACS), do/a Instituto Multidisciplinar, da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro.

Esse tipo de pesquisa é importante porque nos permite obter dados para pensar questões relevantes ao tratamento do tema proposto. Por favor, leia este documento com bastante atenção antes de assiná-lo. Caso haja alguma palavra ou frase que o (a) senhor (a) não consiga entender, converse com o pesquisador responsável pelo estudo ou com um membro da equipe desta pesquisa para esclarecê-los.

A proposta deste termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE) é explicar tudo sobre a pesquisa que está sendo desenvolvida e solicitar a sua permissão para que a mesma seja publicada em meios científicos como revistas, congressos e/ou reuniões científicas ou afins.

Você receberá os esclarecimentos necessários antes, durante e após a finalização da pesquisa, e asseguro que o seu nome não será divulgado, sendo mantido o mais rigoroso sigilo, em favor de não identificá-lo(a) nominalmente.

O objetivo desta pesquisa é contribuir com as reflexões a respeito dos conceitos de memória e patrimônio cultural correlacionados com a cultura da alimentação no território.

As informações serão obtidas da seguinte forma: *Serão feitas atividades em grupo denominadas "Café com Prasa", essas atividades terão previsão de tempo de duas (2) horas de duração para coleta. Nelas serão feitas perguntas referentes às memórias afetivas em relação às receitas familiares de aipim. As atividades acontecerão no interior da Escola Municipal Vera Lúcia Pereira Leite, no horário de 09 às 11h da manhã, em duas sessões (uma no dia 22/06/2022 e outra no dia 15/08/2022). Haverá gravações de áudio que serão usadas para posterior sistematização dos dados (as gravações não serão publicadas de forma alguma), haverá também registros fotográficos (estes serão utilizados na pesquisa e possíveis publicações mediante a assinatura do Termo de Uso de Imagem e Som).*

A descrição da pesquisa envolve o risco de quebra de confidencialidade (algum dado que possa identificar o(a) Sr.(a) ser exposto publicamente). Para minimizar esse risco, **NENHUM DADO QUE POSSA IDENTIFICAR O(A) SR(A) COMO NOME, CODINOME, INICIAIS, REGISTROS INDIVIDUAIS, INFORMAÇÕES POSTAIS, NÚMEROS DE TELEFONES, ENDEREÇOS ELETRÔNICOS**, entre outros serão utilizadas sem sua autorização.

Contudo, esta pesquisa também pode trazer benefícios. Entre os possíveis benefícios resultantes da participação na pesquisa estão a possibilidade de contribuir com uma pesquisa que busca a valorização patrimonial do território. Bem como poder compartilhar um pouco da sua história alimentar e memórias para, através de métodos participativos, agregar em um trabalho de educação patrimonial e educação ambiental na escola.

Rubrica do pesquisador

Rubrica do participante/responsável

Página 1 de 2



Sua participação nesta pesquisa é totalmente voluntária, ou seja, não é obrigatória. Caso o(a) Sr.(a) decida não participar, ou ainda, desistir de participar e retirar seu consentimento durante a realização do relato de caso, não haverá nenhum prejuízo ao atendimento que você recebe ou possa vir a receber na instituição.

Não está previsto nenhum tipo de pagamento pela sua participação e o(a) Sr.(a) não terá nenhum custo com respeito aos procedimentos envolvidos.

Caso ocorra algum problema ou dano com o(a) Sr.(a), resultante desta pesquisa, o(a) Sr.(a) receberá todo o atendimento necessário, sem nenhum custo pessoal e pelo tempo que for necessário. Garantimos indenização diante de eventuais fatos comprovados, com nexo causal com o relato de caso, conforme especifica a Carta Circular nº 166/2018 da CONEP.

É garantido ao Sr.(a), o livre acesso a todas as informações e esclarecimentos adicionais sobre o relato de caso e suas consequências, enfim, tudo o que o(a) Sr.(a) queira saber antes, durante e depois da sua participação.

Caso o(a) Sr.(a) tenha dúvidas, poderá entrar em contato com a pesquisadora responsável, Thaís Xavier de Assumpção, pelo telefone (21) 965791167, e/ou pelo e-mail [txassumpcao77@gmail.com](mailto:txassumpcao77@gmail.com), ou com o Comitê de Ética em Pesquisa (CEP/HUPES - [COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA](#); HOSPITAL UNIVERSITÁRIO PROF. EDGARD SANTOS- UFBA, Endereço: Rua Dr. Augusto Viana, S/n, 1º andar - Canela, SSA (BA) - Cep: 40.110-060, Telefone: 3646-3450 / Email: [cep.hupes@ebserh.gov.br](mailto:cep.hupes@ebserh.gov.br)

Este Termo é assinado em duas vias, sendo uma do(a) Sr.(a) e a outra para os pesquisadores.

#### **D Declaração de Consentimento**

Concordo em participar do estudo intitulado: "Memória e patrimônio a partir das receitas de alim de São Miguel em Seropédica (RJ)".

<p>_____</p> <p>Nome do participante ou responsável</p> <p>_____</p> <p>Assinatura do participante ou responsável</p>	<p>Data: ____/____/____</p>
---	-----------------------------

Eu, Thaís Xavier de Assumpção, declaro cumprir as exigências contidas nos itens IV.3 e IV.4, da Resolução nº 466/2012 MS.

<p>_____</p> <p>Assinatura e carimbo do Pesquisador</p>	<p>Data: ____/____/____</p>
---	-----------------------------

## 2-TCLE encaminhado para os participantes da Escola Municipal Atílio Grégio

### Título do Estudo: MEMÓRIA E PATRIMÔNIO A PARTIR DAS RECEITAS DE AIPIM DE SÃO MIGUEL EM SEROPÉDICA (RJ)

Pesquisador Responsável: **Thais Xavier de Assumpção**

#### TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

O (A) Senhor (a) está sendo convidado (a) a participar de uma pesquisa de mestrado sobre memória e patrimônio a partir das receitas de aipim de São Miguel em Seropédica (RJ). O (a) pesquisador(a) responsável por esta pesquisa é *Thais Xavier de Assumpção*, ela é mestranda do Programa de Pós Graduação em Patrimônio, Cultura e Sociedade (PPGPACS), do/a Instituto Multidisciplinar, da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro.

Esse tipo de pesquisa é importante porque nos permite obter dados para pensar questões relevantes ao tratamento do tema proposto. Por favor, leia este documento com bastante atenção antes de assiná-lo. Caso haja alguma palavra ou frase que o (a) senhor (a) não consiga entender, converse com o pesquisador responsável pelo estudo ou com um membro da equipe desta pesquisa para esclarecê-los.

A proposta deste termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE) é explicar tudo sobre a pesquisa que está sendo desenvolvida e solicitar a sua permissão para que a mesma seja publicada em meios científicos como revistas, congressos e/ou reuniões científicas ou afins.

Você receberá os esclarecimentos necessários antes, durante e após a finalização da pesquisa, e asseguro que o seu nome não será divulgado, sendo mantido o mais rigoroso sigilo, em favor de não identificá-lo(a) nominalmente.

O objetivo desta pesquisa é contribuir com as reflexões a respeito dos conceitos de memória e patrimônio cultural correlacionados com a cultura da alimentação no território.

As informações serão obtidas da seguinte forma: *Serão feitas atividades em grupo denominadas "Café com Prasa", essas atividades terão previsão de tempo de duas (2) horas de duração para coleta. Nelas serão feitas perguntas referentes às memórias afetivas em relação às receitas familiares de aipim. As atividades acontecerão no interior da Escola Municipal Atílio Grégio, no horário de 10 às 12h, em duas sessões (uma no dia 13/06/2022 e outra no dia 29/08/2022). Haverá gravações de áudio que serão usadas para posterior sistematização dos dados (as gravações não serão publicadas de forma alguma), haverá também registros fotográficos (estes serão utilizados na pesquisa e possíveis publicações mediante a assinatura do Termo de Uso de Imagem e Som).*

A descrição da pesquisa envolve o risco de quebra de confidencialidade (algum dado que possa identificar o(a) Sr.(a) ser exposto publicamente). Para minimizar esse risco, NENHUM DADO QUE POSSA IDENTIFICAR O(A) SR(A) COMO NOME, CODINOME, INICIAIS, REGISTROS INDIVIDUAIS, INFORMAÇÕES POSTAIS, NÚMEROS DE TELEFONES, ENDEREÇOS ELETRÔNICOS, entre outros serão utilizadas sem sua autorização.

Contudo, esta pesquisa também pode trazer benefícios. Entre os possíveis benefícios resultantes da participação na pesquisa estão a possibilidade de contribuir com uma pesquisa que busca a valorização patrimonial do território. Bem como poder compartilhar um pouco da sua história alimentar e memórias para, através de métodos participativos, agregar em um trabalho de educação patrimonial e educação ambiental na escola.

Sua participação nesta pesquisa é totalmente voluntária, ou seja, não é obrigatória. Caso o(a)

Rubrica do pesquisador

Rubrica do participante/responsável

Página 1 de 2

Sr.(a) decida não participar, ou ainda, desistir de participar e retirar seu consentimento durante a realização do relato de caso, não haverá nenhum prejuízo ao atendimento que você recebe ou possa vir a receber na instituição.

Não está previsto nenhum tipo de pagamento pela sua participação e o(a) Sr.(a) não terá nenhum custo com respeito aos procedimentos envolvidos.

Caso ocorra algum problema ou dano com o(a) Sr.(a), resultante desta pesquisa, o(a) Sr.(a) receberá todo o atendimento necessário, sem nenhum custo pessoal e pelo tempo que for necessário. Garantimos indenização diante de eventuais fatos comprovados, com nexo causal com o relato de caso, conforme especifica a Carta Circular nº 166/2018 da CONEP.

É garantido ao Sr.(a), o livre acesso a todas as informações e esclarecimentos adicionais sobre o relato de caso e suas consequências, enfim, tudo o que o(a) Sr.(a) queira saber antes, durante e depois da sua participação.

Caso o(a) Sr.(a) tenha dúvidas, poderá entrar em contato com a pesquisadora responsável, Thaís Xavier de Assumpção, pelo telefone (21) 965791167, e/ou pelo e-mail [txassumpcao77@gmail.com](mailto:txassumpcao77@gmail.com), ou com o Comitê de Ética em Pesquisa (CEP/HUPES - [COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA](#); HOSPITAL UNIVERSITÁRIO PROF. EDGARD SANTOS- UFBA. Endereço: Rua Dr. Augusto Viana, S/n, 1º andar - Canela, SSA (BA) - Cep: 40.110-060, Telefone: 3646-3450 / Email: [cep.hupes@ebserh.gov.br](mailto:cep.hupes@ebserh.gov.br)

Este Termo é assinado em duas vias, sendo uma do(a) Sr.(a) e a outra para os pesquisadores.

#### Declaração de Consentimento

Concordo em participar do estudo intitulado: "Memória e patrimônio a partir das receitas de alvim de São Miguel em Seropédica (RJ)".

<hr/> <p>Nome do participante ou responsável</p> <hr/> <p>Assinatura do participante ou responsável</p>	<p>Data: ____/____/____</p>
---	-----------------------------

Eu, Thaís Xavier de Assumpção, declaro cumprir as exigências contidas nos itens IV.3 e IV.4, da Resolução nº 466/2012 MS.

<hr/> <p>Assinatura e carimbo do Pesquisador</p>	<p>Data: ____/____/____</p>
--	-----------------------------

## **Apêndice B: Receitas**

### **1-Receita de tapioca da avó**

Minha mãe aprendeu com a minha vó e eu aprendi com ela. A minha família é de João Pessoa, eu moro em São Miguel, Seropédica, tem 4 anos. Sobre a receita eu lembro que a minha vó pegava a fécula de mandioca, pegava seca e hidratava. Ela separava a água da goma, escorria e peneirava. Quando peneirava saía a farinha fininha que usávamos pra fazer a tapioca. Minha vó passava a macaxeira no ralo que ela mesma fazia com latinhas de alumínio de óleo. Ralava e expremia num pano, reservava o líquido esbranquiçado pra fazer a goma e a massa mais grossa pra fazer o beiju. Com a goma ela fazia a tapioca. A gente ficava perto curiando e as vezes ajudando. Ela pegava a goma, peneirava e fazia a farinha. E separava uma porção, botava uma pitadinha de sal, pegava uma panelinha lá dela bem baixinha, espalhava uma camada de farinha bem fininha. Ela tinha uma habilidade de virar a tapioca na panela eu demorei pra aprender, tem que passar os dois lados na panela, a gente comia com manteiga da terra, aquela manteiga de garrafa. As vezes a gente nem botava manteiga, enrolava ela e comia com café. Comíamos no dia a dia, geralmente no café da manhã e no lanche da tarde. Aprendemos direitinho, aqui no bairro é muito difícil de comprar então começamos a fazer e hoje eu e minha mãe vendemos. Em casa a gente prefere comprar nas “Casas do Norte” a goma seca, é como se fosse uma maisena, em casa a gente hidrata e faz todo processo. Dificilmente a gente comprar pronta no mercado. Assim até rende mais e fica mais gostosa. As de mercado ficam mais ressecadas, a fresca já tem uma ligazinha.

### **2-Bolo de aipim da vó Olga**

Minha avó Olga fazia essa receita todo domingo à tarde, depois do almoço, pra gente assistir filmes comendo. Eu e meus primos nos juntávamos pra comer na casa da minha avó todo fim de semana. Meu tio plantava e levava o aipim pra ela, morávamos todos perto, a casa da minha avó era o ponto de encontro. Ela ralava um quilo de mandioca, ela tinha um ralador caseiro feito por ela mesma com a ajuda do meu tio. Lembrar me dá certa nostalgia, minha vó faleceu já tem 12 ou 13 anos. Minha tia ainda faz o bolo, fica igualzinho. Nunca perguntei de onde ela tirou a receita, comíamos felizes apenas. Ela tinha um livro antigo, que era tão antigo que tinha as folhas amarelas, ela anotava pra gente saber fazer no dia que ela não tivesse aqui,

hoje esse livrinho está com a minha mãe. Depois que ela ralava o aipim, ela colocava trigo, ovo, açúcar e leite de coco. O leite de coco e o coco ralado eram o diferencial. Além disso ela usava a nata ao invés de manteiga, juntava nata todo dia depois de ferver o leite que era entregue na porta de casa, juntava a nata e usava para o bolo. Depois eu lembro que minha avó batia tudo no liquidificador, untava a fôrma com manteiga e polvilhava a farinha de trigo, depois que ela botava o bolo na fôrma ela botava um pouco, por cima, do coco ralado e do aipim ralado. Levava ao forno, ela reconhecia quando o bolo tava bom furando o bolo com um palitinho, quando tava cheirando e quando ela espetava o palitinho e o palitinho saia do bolo seco, era porque o bolo estava pronto. A gente comia o bolo com cafezinho cuado no cuador. Lembro que tinha que tomar o café logo porque ela não tinha garrafa térmica, o café era servido no bule. Eu aproveitei a minha vó sabe, eu tive o privilégio de ter uma avó carinhosa. Tive aconchego de vó, o cheirinho do café com o bolo de aipim me lembra disso.

### **3-Vaca Atolada**

Minha mãe que mora em Belo Horizonte sempre fazia a vaca atolada quando tava frio. Ela usava a mandioca e a costela, eu tenho paixão por esse prato até hoje porque remete à infância, à família. O cheirinho de alho, de cozinha.. Me lembro do meu interior mineiro, minha cidadezinha, Mutum, passei minha infância lá, até os 15 anos. Esse prato me lembra essa época. Minha mãe comprava a costela e pedia pra cortar. Temperava com alho e sal e depois pegava a mandioca, descascava e cortava em rodela, sempre pedaços menores pra cozinhar junto com a carne. Depois ela botava um fio de óleo e colocava a carne pra selar na panela. Botava pedaços de cebola, deixava dourar pra dar aquele fundinho de carne e ia colocando uns pingos de água. Entrava com o tomate picado e um pedacinho de pimentão pra dar gosto, refogava junto com a carne, depois colocava a mandioca junto e dava uma refogada. Pra terminar ela botava água até cobrir e deixava uns quarenta minutos cozinhando até ficar macia tanto a carne como a mandioca. Ela abria a panela pra mexer, pra ver se a carne tava macia e se o caldo tinha engrossado um pouco. Por cima ela botava os temperos verdes, a salsinha e a cebolinha. A gente comia com arroz branco, chamávamos esse prato de vaca atolada, não sei por quê. Acho que é porque misturava tudo, o nome me deixava curiosa quando era criança, mas amava do mesmo jeito. Ela ainda faz esse prato quando nos vemos, toda vez que a gente vai visitar ela em BH.

#### **4-Macaxeira com carne seca**

Minha bisa passou essa receita pra minha vó e a minha vó pra minha mãe. Quando eu era pequena a minha vó fazia pra mim. Ela ganhava muita macaxeira, na roça o pessoal ia pra lida e voltava com um pano com macaxeira, não tinha sacola, era no pano mesmo. Minha vó cozinhava a macaxeira com sal no fogão a lenha. Era trabalhoso pra acender, mas era mais econômico e ficava com um gosto defumadinho. O fogão ficava no quintal, na parte de trás da casa. A macaxeira era cozida nele, até ela ficar macia, enquanto isso minha vó dissalgava a carne seca. Ela cortava a carne seca em pedaços pequeninhos pra render pra todo mundo, eram 15 filhos, meu avô, ela mesma e minha bisa. Meu avô trabalhava no trem e viajava muito. A macaxeira era a janta e o café da manhã. Depois de cozinhar a macaxeira e dissalgar a carne seca, minha vó misturava a macaxeira com a carne seca, botava tudo na frigideira com banha pra fritar. Lembro que ela botava cebola também, meu avô dizia assim “tem farinha, tem cebola, tem tudo”. Quando conseguia, minha vó misturava ovo, quando a vaca tava gorda ela conseguia uma manteiga e misturava também, ficava bem gostoso. Lá em casa o café da manhã era a nossa principal refeição, tinha que ser bem forte pra gente aguentar o dia na roça, a gente sempre comia a macaxeira com carne seca no café, todo mundo junto.

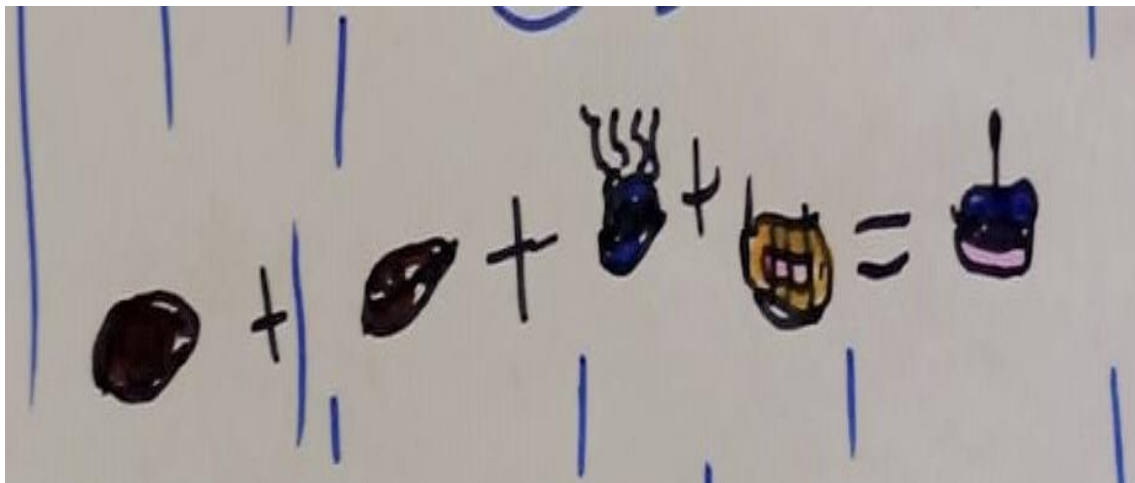
#### **5-Mingau de puba**

A puba é uma massa fermentada de macaxeira, todo mundo lá em casa fazia. A gente deixava a puba fermentando na água, vigiando pra não posar mosca, ela ficava 7 dias na água, minha vó lavava a macaxeira e deixava ela com casca mesmo fermentando. Depois ela dispensa a água e descascava com muita delicadeza pra deixar só a massa de dentro, ficava molinha a massa, como se fosse um purê. Com a massa minha vó fazia o mingau, ela botava cerca de um quilo de goma, ficava bem elástico o mingau, igual baba de quiabo. Minha vó misturava leite de coco com coco ralado e açúcar na goma, botava no fogo e ia mexendo até engrossar, depois era só salpicar canela no mingau pronto. Podia botar ou não a canela, era do gosto de cada um, ela colocava o mingau nas cumbucas e a gente escolhia se botava canela por cima ou não. Todo mundo gosta do mingau até hoje na minha família. Quem fazia era a minha vó, depois a minha mamãe fazia pra mim, a última fez que minha mãe fez tem dois anos, depois ela acabou ficando doente. Depois que ela se foi só ficou a receita e as lembranças. É diferente, aqui no rio não tem nada que lembre o cheiro do nosso mingau, porque ele é

fermentado, tem um cheiro azedinho misturado com um cheiro de coisa fermentada, não sei bem definir. Era bem branquinho, a gente comia quente. Lembro que minha vó dizia que ele era bem forte. Na minha terra o mingau de puba era dado também pra pessoa quando ela tava com fraqueza, pra poder recuperar as forças. Era dado pra mulheres grávidas, pra pessoas acamadas, pessoas que foram picadas por cobra e pessoas com gripe forte. Minha mãe dizia até que comer ele bem quente ajudava a melhorar a garganta inflamada. Lá em casa juntava todo mundo pra comer, a gente comia ele sempre juntos, ele demorava pra ficar pronto então a gente ficava na expectativa do dia que minha vó ia fazer. Sentava e pensava “isso que é comida”. A gente comia e começava a contar as histórias. Um sentava na cadeira de balanço, outro na rede outros no chão mesmo e a gente ia comendo e conversando.

**Apêndice C** Fotos dos desenhos feitos nas oficinas de desenho desenvolvidas na Escola Municipal Vera Lúcia Pereira Leite

1-Pizza



2-Chocolate

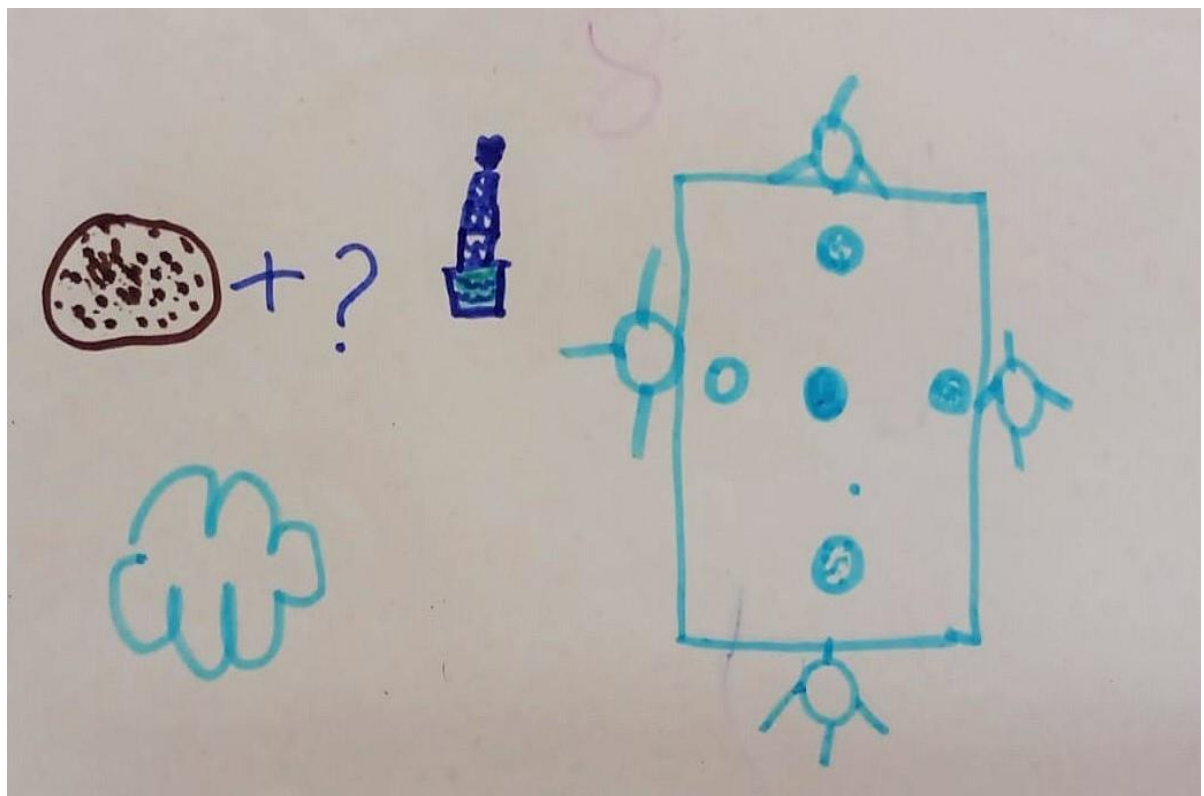




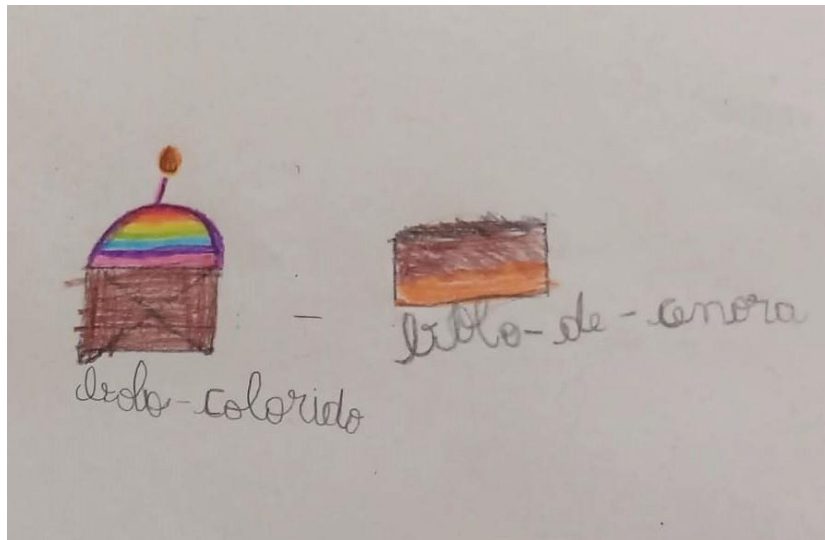
### 3-Sorvete/sorveteria



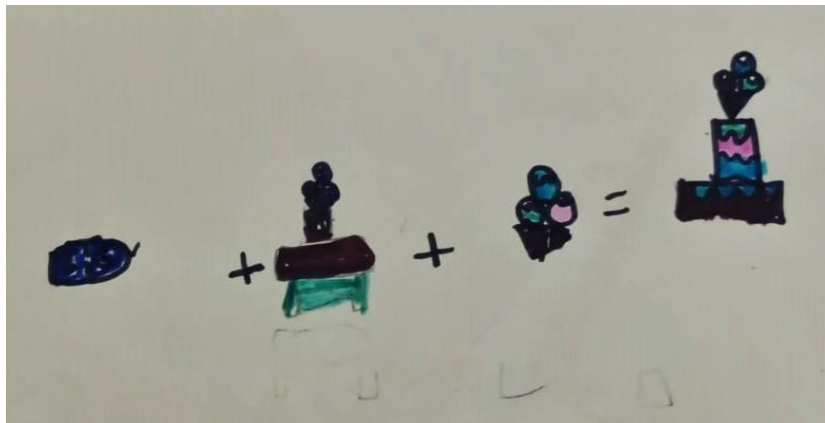
### 4-Pizza e bolo



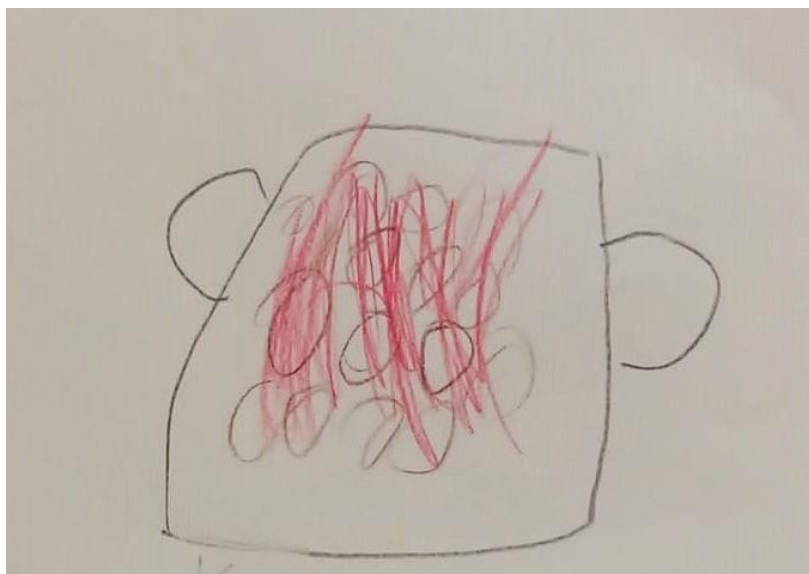
5-Bolo colorido e bolo de cenoura com chocolate



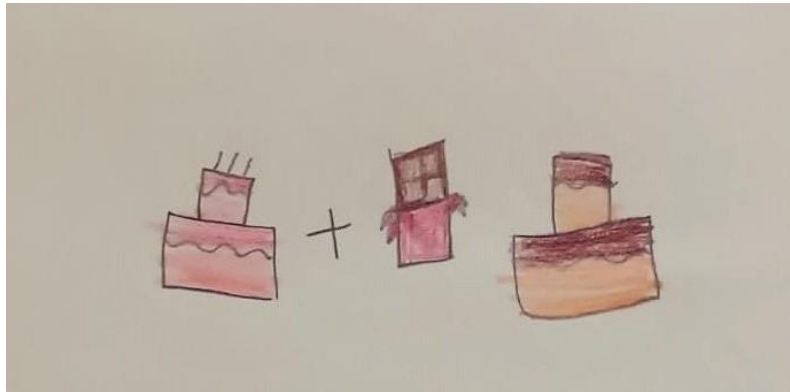
6-Salada de frutas, bolo de chocolate com sorvete, sorvete e bolo de sorvete



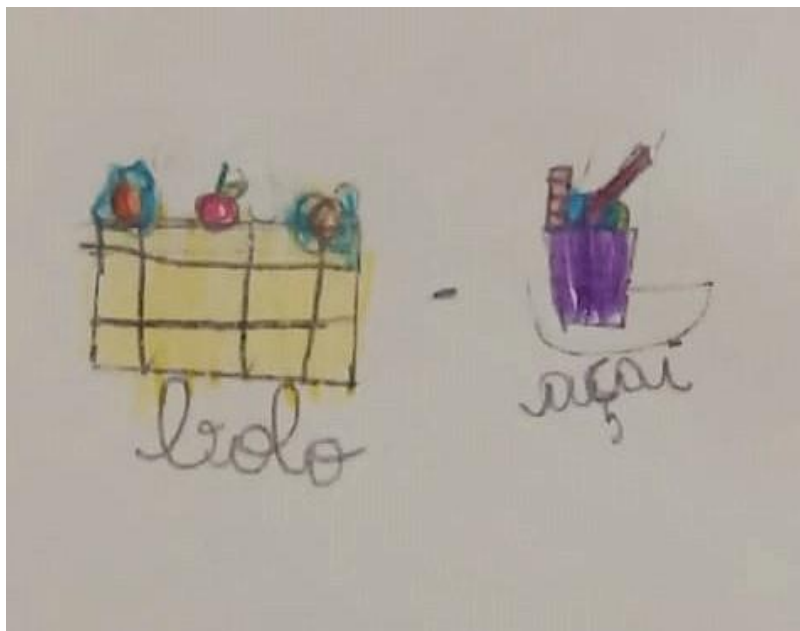
7-Carne moída



8-Bolo de chocolate



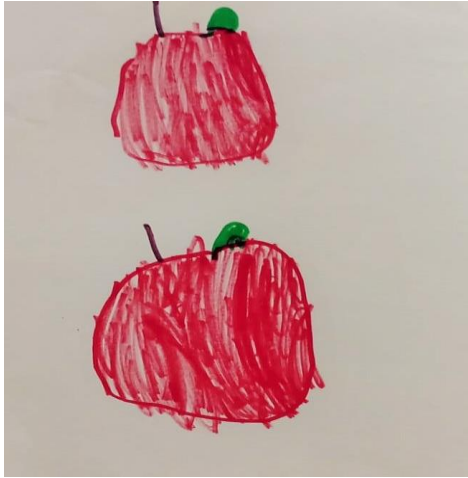
9-Bolo e açaí



10-Bolo



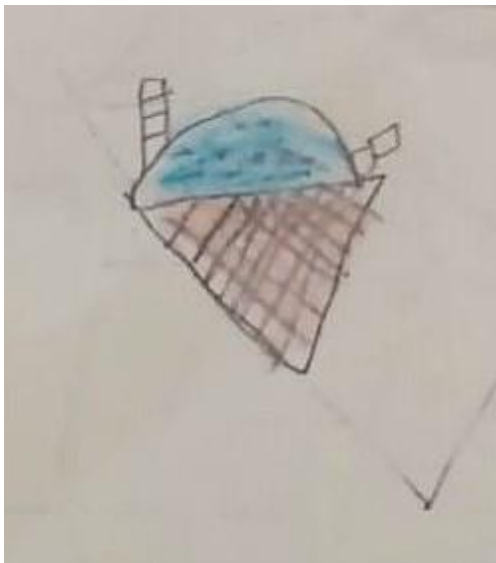
11-Maça



12-Abóbora



13-Sorvete



#### 14-Pizza



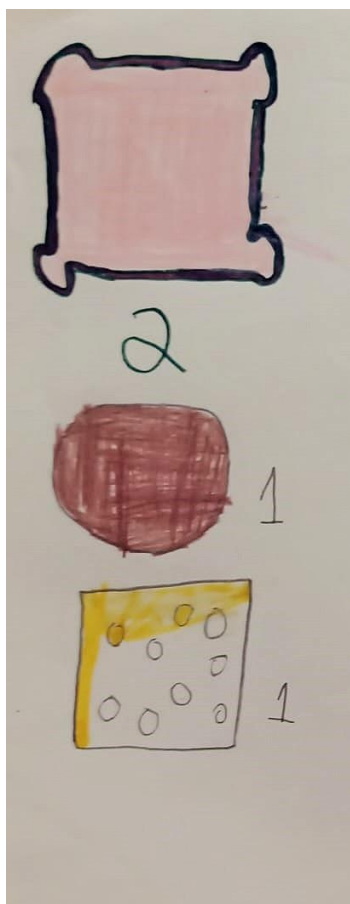
#### 15-Abóbora, maçã, pimenta, sorvete, bolo de chocolate, algodão doce, barra de chocolate e banana



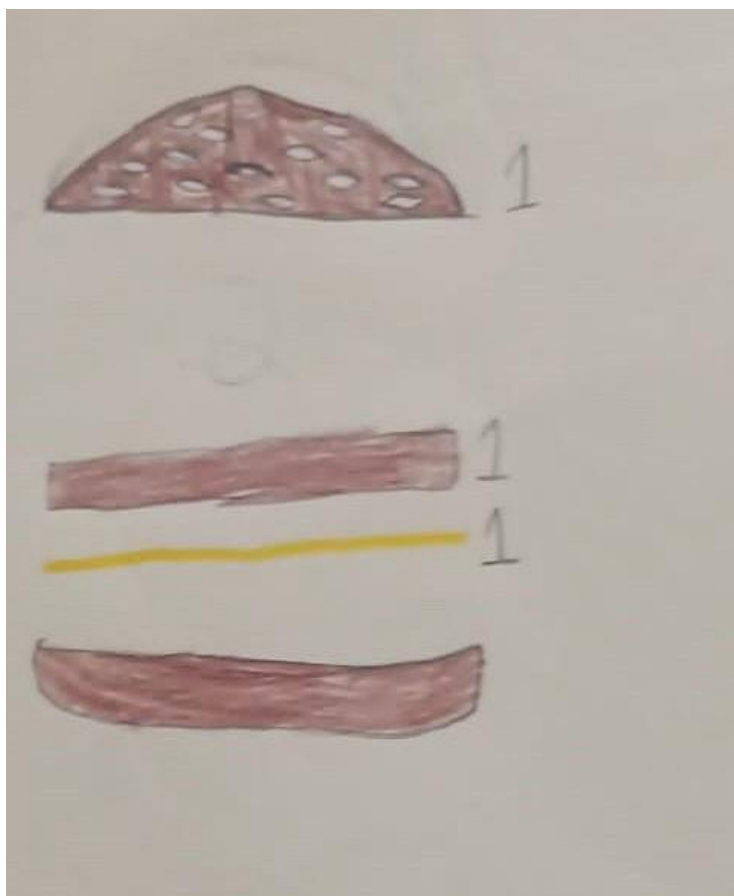
16-Café, coxinha, pizza doce e ovo



17-Misto quente



18-Hamburguer que o papai faz



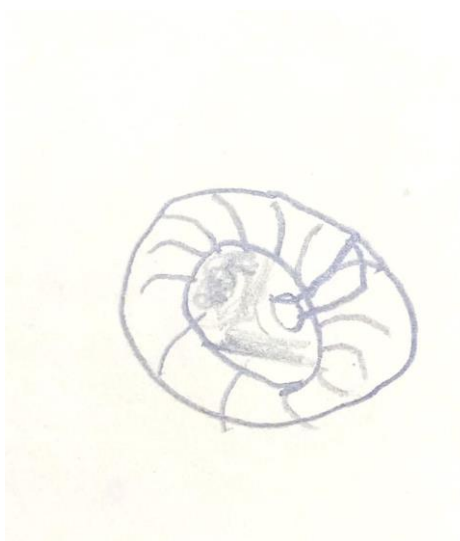
19-Biscoitinhos da mamãe



20-Sorvete de banana amassada



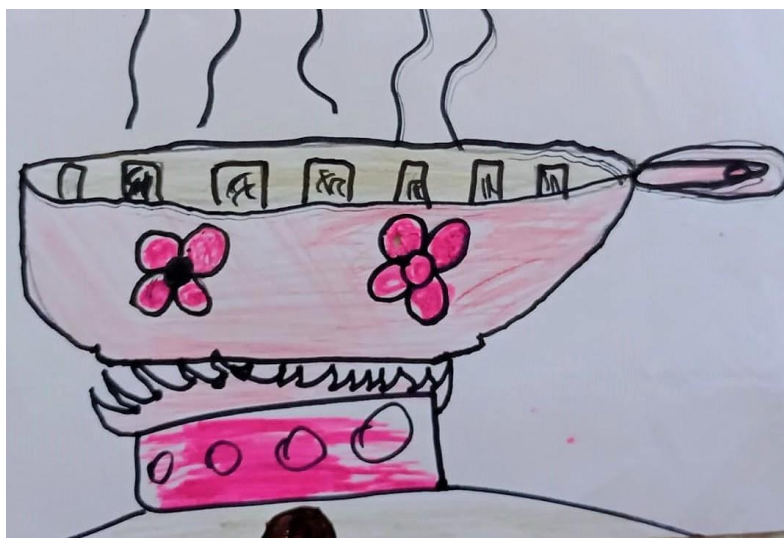
21-Arroz com feijão e stroganoff





**Apêndice D:** Fotos dos desenhos feitos nas oficinas de desenho desenvolvidas na Escola Municipal Atílio Grégio

1-Aipim cozido



2-Vaca atolada



3-Pé de aipim



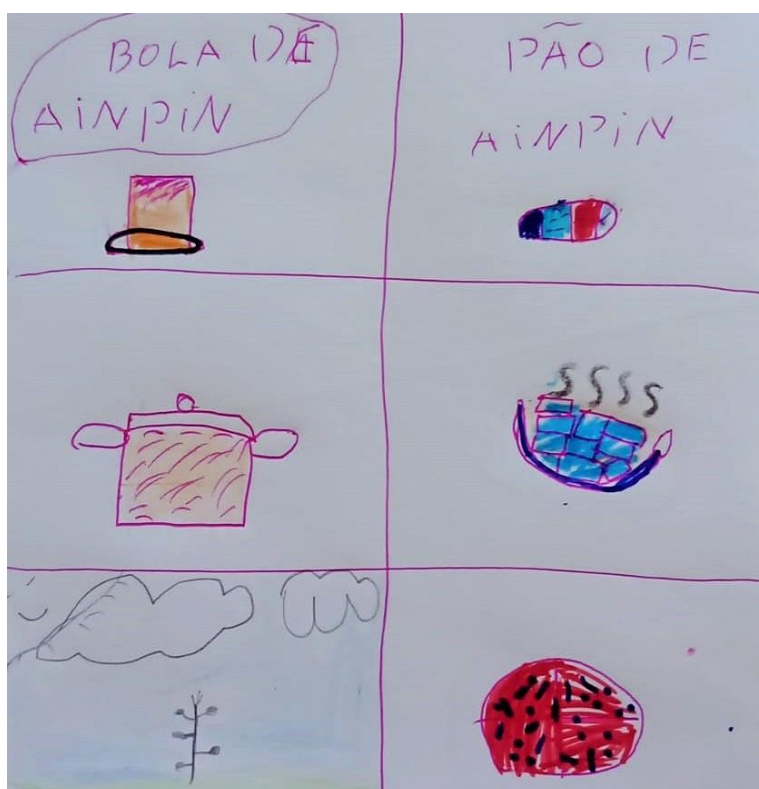
4-Aipim frito



## 5-Pé de aipim



## 6-Bolo de aipim e pão de aipim



7-Pés de aipim



8-Aipim com manteiga e café



9-Sopa de aipim

