

INSTITUTO FEDERAL GOIANO - IFGOIANO  
CAMPUS AVANÇADO IPAMERI  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO (LATO SENSU) DOCÊNCIA NO ENSINO  
SUPERIOR

**DA COZINHA PARA A SALA DE AULA: O ENSINO DE HISTÓRIA E  
LITERATURA POR MEIO DAS RECEITAS CULINÁRIAS**

IPAMERI-GOIÁS  
2020

INSTITUTO FEDERAL GOIANO - IFGOIANO  
CAMPUS AVANÇADO IPAMERI  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO (LATO SENSU) DOCÊNCIA NO ENSINO  
SUPERIOR

**CAMILLA PIRES DE SÁ**

**DA COZINHA PARA A SALA DE AULA: O ENSINO DE HISTÓRIA E  
LITERATURA POR MEIO DAS RECEITAS CULINÁRIAS**

Trabalho de Conclusão de Curso  
apresentado ao Instituto Federal Goiano,  
Campus Avançado Ipameri, como requisito  
parcial para a obtenção de Especialista em  
Docência no Ensino Superior, orientado pela  
Prof.<sup>a</sup> Ms. Laiane Fernandes Jerônimo.

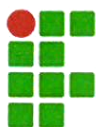
IPAMERI-GOIÁS  
2020

Sistema desenvolvido pelo ICMC/USP  
Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)  
**Sistema Integrado de Bibliotecas - Instituto Federal Goiano**

Pc      Pires de Sá, Camilla  
Da cozinha para a sala de aula: O ensino de  
História e Literatura por meio das receitas  
culinárias / Camilla Pires de Sá; orientadora Laiane  
Fernandes Jerônimo. -- Ipameri, 2020.  
23 p.

Monografia ( em Graduação em Pós-Graduação Lato  
Sensu em Docência do Ensino Superior) -- Instituto  
Federal Goiano, Campus Ipameri, 2020.

1. Literatura, História e Receitas Culinárias .  
2. Rubem Alves. 3. Câmara Cascudo. 4. Práticas em  
Sala de Aula. I. Fernandes Jerônimo, Laiane , orient.  
II. Título.



**INSTITUTO FEDERAL**  
Goiano

**Repositório Institucional do IF Goiano - RIIF Goiano**  
**Sistema Integrado de Bibliotecas**

**TERMO DE CIÊNCIA E DE AUTORIZAÇÃO PARA DISPONIBILIZAR PRODUÇÕES TÉCNICO-CIENTÍFICAS NO REPOSITÓRIO INSTITUCIONAL DO IF GOIANO**

Com base no disposto na Lei Federal nº 9.610/98, AUTORIZO o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano, a disponibilizar gratuitamente o documento no Repositório Institucional do IF Goiano (RIIF Goiano), sem ressarcimento de direitos autorais, conforme permissão assinada abaixo, em formato digital para fins de leitura, download e impressão, a título de divulgação da produção técnico-científica no IF Goiano.

**Identificação da Produção Técnico-Científica**

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Tese  | <input type="checkbox"/> Artigo Científico              |
| <input type="checkbox"/> Dissertação                                 | <input type="checkbox"/> Capítulo de Livro              |
| <input checked="" type="checkbox"/> Monografia – Especialização      | <input type="checkbox"/> Livro                          |
| <input type="checkbox"/> TCC - Graduação                             | <input type="checkbox"/> Trabalho Apresentado em Evento |
| <input type="checkbox"/> Produto Técnico e Educacional - Tipo: _____ |   |

Nome Completo do Autor: Camilla Rives de Sá

Matrícula: 2038312303630384

Título do Trabalho: Da Cozinha para a sala de aula: O ensino de História e Literatura por meio dos receitas culinárias

**Restrições de Acesso ao Documento**

Documento confidencial: ☒ Não ☐ Sim, justifique: \_\_\_\_\_

Informe a data que poderá ser disponibilizado no RIIF Goiano: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

O documento está sujeito a registro de patente? ☐ Sim ☒ Não

O documento pode vir a ser publicado como livro? ☐ Sim ☒ Não

**DECLARAÇÃO DE DISTRIBUIÇÃO NÃO-EXCLUSIVA**

O/A referido/a autor/a declara que:

1. o documento é seu trabalho original, detém os direitos autorais da produção técnico-científica e não infringe os direitos de qualquer outra pessoa ou entidade;
2. obteve autorização de quaisquer materiais inclusos no documento do qual não detém os direitos de autor/a, para conceder ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano os direitos requeridos e que este material cujos direitos autorais são de terceiros, estão claramente identificados e reconhecidos no texto ou conteúdo do documento entregue;
3. cumpriu quaisquer obrigações exigidas por contrato ou acordo, caso o documento entregue seja baseado em trabalho financiado ou apoiado por outra instituição que não o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano.

Ipameri, 21/07/2020  
Local Data

Camilla Rives de Sá

Assinatura do Autor e/ou Detentor dos Direitos Autorais

Ciente e de acordo:

[Assinatura]  
Assinatura do(a) orientador(a)



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA GOIANO

Ata nº 10/2020 - CMPAIPA/IFGOIANO

**PRÓ-REITORIA DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO**

**ATA Nº/09**

**BANCA EXAMINADORA DE DEFESA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

Aos vinte e cinco dias do mês de junho do ano de dois mil e vinte, às 15h00min (quinze horas), reuniram-se os componentes da banca examinadora em sessão pública realizada por videoconferência, para procederem a avaliação da defesa de Trabalho de Conclusão de Curso "DA COZINHA PARA A SALA DE AULA: O ENSINO DE HISTÓRIA E LITERATURA POR MEIO DAS RECEITAS CULINÁRIAS", em nível de Especialização, de autoria de **Camilla Pires de Sá**, discente do Programa de Pós-Graduação Lato Sensu em Docência do Ensino Superior do Instituto Federal Goiano - Campus Avançado de Ipameri. A sessão foi aberta pelo(a) presidente da Banca Examinadora, Prof. M.a. Laiane Fernandes Jerônimo, que fez a apresentação formal dos membros da Banca. A palavra, a seguir, foi concedida o(a) autor (a) para, em 20 min., proceder à apresentação de seu trabalho. Terminada a apresentação, cada membro da banca arguiu o(a) examinado(a), tendo-se adotado o sistema de diálogo sequencial. Terminada a fase de arguição, procedeu-se a avaliação da defesa. Tendo-se em vista as normas que regulamentam o Programa de Pós-Graduação Lato Sensu em Docência do Ensino Superior, e procedidas às correções recomendadas, o Trabalho de Conclusão de Curso foi APROVADO, com Média Final 76 considerando-se integralmente cumprido este requisito para fins de obtenção do título de Especialista em Docência do Ensino Superior, na área de concentração em Educação, pelo Instituto Federal Goiano - Campus Avançado de Ipameri. A conclusão do curso dar-se-á quando da entrega na secretaria do Curso de Pós-Graduação Lato Sensu em Docência do Ensino Superior da versão definitiva do Trabalho de Conclusão de Curso, com as devidas correções. Assim sendo, a defesa perderá a validade se não cumprida essa condição, em até 30 (**trinta**) dias da sua ocorrência. A Banca Examinadora recomendou a publicação dos artigos científicos oriundos desse Trabalho de Conclusão de Curso em periódicos após procedida as modificações sugeridas. Cumpridas as formalidades da pauta, a presidência da mesa encerrou esta sessão de defesa de Trabalho de Conclusão de Curso de Especialização, e para constar, foi lavrada a presente Ata, que, após lida e achada conforme, será assinada eletronicamente por mim, e, pelos membros da Banca Examinadora.

Membros da Banca Examinadora

Nome	Instituição	Situação no Programa
Laiane Fernandes Jerônimo	Secretaria Municipal de Educação - Ipameri-Go	Presidente
Jussara de Fátima Alves Campos Oliveira	IFGOIANO - Campus Avançado de Ipameri	Membro interno

Marilena Julimar Aparecida Fernandes Jerônimo	Universidade Estadual de Goiás	Membro externo
--	--------------------------------	----------------

Documento assinado eletronicamente por:

- **Marilena Julimar Aparecida Fernandes, MARILENA JULIMAR APARECIDA FERNANDES - PROFESSOR AVALIADOR DE BANCA - SEDUCE (01409705000120)**, em 20/07/2020 14:02:45.
- **Laiane Fernandes Jeronimo, PROFESSORA AVALIADORA DE BANCA**, em 16/07/2020 18:41:26.
- **Camilla Pires de Sá, 2018112301630384 - DISCENTE**, em 29/06/2020 17:52:07.
- **Jussara de Fatima Alves Campos Oliveira, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO**, em 28/06/2020 20:58:36.
- **Hilma Aparecida Brandao, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO**, em 28/06/2020 19:31:12.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 28/06/2020. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifgoiano.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

**Código Verificador:** 157827

**Código de Autenticação:** ceaf2e3520



INSTITUTO FEDERAL GOIANO  
Campus Avançado Ipameri  
Av. Vereador José Benevenuto (GO - 307), Zona Rural, None, IPAMERI / GO, CEP 75780-000  
(64) 3491-8400

## SUMÁRIO

Resumo .....	6
Abstract .....	6
INTRODUÇÃO .....	7
LITERATURA E HISTÓRIA BRASILEIRAS A PARTIR DAS RECEITAS CULINÁRIAS.....	9
RUBEM ALVES: O CRONISTA .....	14
CÂMARA CASCUDO: O HISTORIADOR.....	16
RECEITAS CULINÁRIAS: COMO UTILIZÁ-LAS EM SALA DE AULA?.....	17
CONSIDERAÇÕES FINAIS .....	23
REFERÊNCIAS.....	24

## DA COZINHA PARA A SALA DE AULA: O ENSINO DE HISTÓRIA E LITERATURA POR MEIO DAS RECEITAS CULINÁRIAS

Camilla Pires de Sá<sup>1</sup>

**Orientadora:** Laiane Fernandes Jerônimo<sup>2</sup>

**Resumo:** A proposta do artigo é fazer um estudo acerca do ensino de História e Literatura por meio das Receitas Culinárias. O artigo apresentará uma problemática em relação a conteúdos interdisciplinares, muitas vezes, apontados com uma certa dificuldade para o trabalho em sala de aula, pois quando faz-se uma interdisciplinaridade entre conteúdos os alunos sentem uma certa dificuldade, para sanar as dificuldades o artigo terá como objetivo apresentar diferentes discussões em torno das disciplinas História e Literatura, introduzindo as receitas culinárias no ensino. Será utilizada no artigo discussões acerca de textos, de determinados autores como as crônicas de Rubem Alves e trecho do livro História da Alimentação no Brasil de Câmara Cascudo tendo como ponto chave aspectos representativos de cada disciplina. O método utilizado para abordagem dos textos será as análises de cada um dos textos em sala de aula, na qual faremos a interdisciplinaridade entre História, Literatura e Receitas Culinárias. Dentro dessa abordagem, faremos uma análise da crônica “Sopa” de Rubem Alves. Outro texto abordado é um trecho do livro “A História da Alimentação no Brasil” do qual foi retirado para análise o subtópico “os primeiros depoimentos”. Os resultados alcançados com a pesquisa será o gosto pela leitura dentro e fora da sala de aula. Por fim, descreveremos no artigo uma Receita Culinária de Sopa, para que os alunos através da interdisciplinaridade entre as disciplinas possam adquirir um vasto conhecimento. A proposta do artigo é alcançar resultados satisfatórios dentro da sala de aula a partir dessa abordagem da interdisciplinaridade entre História e Literatura.

**Palavras-chave:** História, Literatura, Receitas Culinárias.

**Abstract:** The purpose of the article is to make a study about the teaching of History and Literature through Culinary Recipes. The article will present a problem in relation to interdisciplinary contents, often pointed out with a certain difficulty for work in the classroom, because when there is an interdisciplinarity between contents, students feel a certain difficulty, to remedy the difficulties the article will have with the aim of presenting different discussions around the disciplines of History and Literature, introducing culinary recipes in teaching. It will be used in the article discussions about texts, by certain authors such as the chronicles of Rubem Alves and excerpt from the book History of Food in Brazil by Câmara Cascudo having as key point representative aspects of each discipline. The method used to approach the texts will be the analysis of each of the texts in the classroom, in which we will make the interdisciplinarity between History, Literature and Culinary Recipes. Within this

---

<sup>1</sup> Graduada em Letras, pela Universidade Federal de Goiás- Campus Catalão, Curso de Complementação Pedagógica pela IESA. Ipameri-GO. Contato: [camilinhaipameri@hotmail.com](mailto:camilinhaipameri@hotmail.com).

<sup>2</sup>Mestra pela Universidade de Uberlândia. Graduada em História, pela Universidade Federal de Goiás, Campus Catalão. Docente no IF Goiano Campus Avançado Ipameri, Ipameri-GO. Contato: [laiane\\_ferj@hotmail.com](mailto:laiane_ferj@hotmail.com)



approach, we will make an analysis of the chronicle “Sopa” by Rubem Alves. Another text covered is an excerpt from the book “The History of Food in Brazil” from which it was taken to analyze the subtopic “the first testimonies”. The results achieved with the research will be a taste for reading inside and outside the classroom. Finally, we will describe in the article a Soup Culinary Recipe, so that students through the interdisciplinarity between the disciplines can acquire a vast knowledge. The purpose of the article is to achieve satisfactory results within the classroom from this approach of interdisciplinarity between History and Literature.

**Keyword:** *History, Literature and Culinary Recipes.*

## INTRODUÇÃO

O presente artigo propõe uma discussão teórico- metodológica sobre o ensino de História e Literatura por meio de Receitas Culinárias como objeto de estudo crônicas, receitas culinárias entre outros. Com esse intuito trabalharemos nesse estudo formas de como inserir na educação, o presente conteúdo. Dessa forma, o objetivo deste artigo é pensar formas de trabalhar História e Literatura em sala de aula por meio das Receitas Culinárias. Utilizaremos, também, as crônicas de Rubem Alves sobre culinária e o livro História da Alimentação no Brasil de Câmara Cascudo.

O ponto de vista para abordagem da interdisciplinaridade é entender que o conceito de interdisciplinaridade nada mais é que a interação existente entre duas ou mais disciplinas, com objetivo de demonstrar uma comunicação de ideias entre disciplinas distintas de acordo com Ivani Fazenda (2013) a interdisciplinaridade se difere entre a escolar e a científica, para favorecer a aprendizagem do aluno, de acordo com a autora:

[...] a interdisciplinaridade se difere da interdisciplinaridade escolar e científica do qual a escola visa favorecer principalmente o processo de aprendizagem visando a integração do aluno (Interdisciplinaridade, São Paulo, v.1, n.6, - abr. 2015.).

Quando pensamos na sala de aula, percebemos que nem todos os alunos são interessados pelas disciplinas, busca-se formas para realizar um trabalho que instigue o interesse dos mesmos, e nessa busca podemos trabalhar a interdisciplinaridade entre Literatura e História por meio das Receitas Culinárias. Através das receitas buscaremos fatos históricos: como surgiu a alimentação no Brasil? De onde veio? Todos conseguiam se alimentar da mesma forma e tinham

acesso aos mesmos alimentos? São tantas perguntas que podemos partir de pressupostos históricos, buscando um melhor entendimento, quando se trata de alimentação.

Para iniciarmos a discussão teórica da história da culinária no Brasil, o site Gastronomia Brasileira Cultura Nacional (2016) registra “que em nosso país, existem a diversidade de várias receitas culinárias alguns exemplos são: africana, indígena, portuguesa, entre outras”. Desse modo, segundo Câmara Cascudo no livro História da Alimentação no Brasil, 1967 a culinária no Brasil tem sua introdução, com os índios que eram os primeiros habitantes, logo em seguida pela família real portuguesa, que por sua vez traziam os escravos e a partir desse momento houve a misturas das três culturas. Com as diferentes culinárias presentes no Brasil nos dias atuais, abordaremos essa história em sala de aula, para que os educandos possam conhecer melhor o nosso país, fazendo intertextualidade com as Receitas Culinárias.

Quando tratamos de interdisciplinaridade que vem como foco trazer uma ideia de ambiguidade entre as disciplinas, partimos de pressupostos que são duas áreas diferentes do conhecimento, mas que de certa forma, uma depende da outra para fazer sentido. Com relação ao presente artigo, essas duas áreas serão bastante importantes para discutirmos sobre o uso das receitas culinárias como instrumento pedagógico em sala de aula, buscando assim uma melhor interação dos alunos, a fim de dinamizar o processo de ensino e aprendizagem.

A construção do saber utilizando as Receitas Culinárias em sala de aula, vão além das disciplinas mencionadas (História e Literatura), contribuindo assim para a formação de um conhecimento interdisciplinar. Pode-se por exemplo, desenvolver um trabalho matemático, pois quando observada uma receita, essa possui diferentes medidas e quantidades para cada ingrediente e isso pode fazer com que os alunos aprendam o conteúdo trabalhado de forma mais leve e dinâmica.

Segundo Ivani Fazenda, 1997 o termo interdisciplinaridade parte de uma ambiguidade de novos focos presente na educação fazendo com que haja outros esquemas teóricos-didáticos que poderão, eventualmente contribuir para a construção do saber. Para Fazenda (1997):

A exigência interdisciplinar que a educação indica reveste-se, sobretudo de aspectos pluridisciplinares e transdisciplinares que permitirão novas formas de cooperação, principalmente o caminho no sentido de uma policompetência. (Didática e interdisciplinaridade, 1997 Ivani Catarina Arantes Fazenda)

Portanto, o presente artigo apresenta a proposta de fazer uma abordagem dentro de sala de aula, utilizando a História, a Literatura e Receitas Culinárias como forma de trazer a interdisciplinaridade ultrapassando os limites propostos pela educação, utilizando inclusive os ambientes externos, como a própria cozinha da escola, onde poderemos colocar em prática algumas receitas culinária. Nessa perspectiva, vale ressaltar que em todos os momentos tentaremos abordar e fazer relação entre a História do nosso país, sua culinária e a Literatura brasileira.

## **LITERATURA E HISTÓRIA BRASILEIRAS A PARTIR DAS RECEITAS CULINÁRIAS**

Ao pensarmos em Literatura e História partimos do pressuposto de que o conhecimento prévio é algo muito importante para analisar essas duas áreas do conhecimento. A Literatura é a arte ligada à comunicação entre vários textos, tornando-se a mais explícita das artes. Com foco nas ações do dia a dia, no cotidiano da humanidade, contribuindo para construção de uma cultura, sempre voltada para a visão do escritor. Já a História, é a ciência produzida pelo estudo da ação do ser humano ao longo do tempo. E nesse processo, a Literatura torna-se um reflexo da História.

A Literatura e a História caminham sempre juntas e, por esse viés, iremos discutir um pouco sobre a História do Brasil, a partir da culinária aqui presente. Quando o Brasil foi ocupado pelos portugueses, o país já era habitado pelos nativos que alimentavam-se de frutos provenientes da terra, da caça, da pesca, e de algumas espécies de plantas, como a mandioca e o milho, que eram cultivados por eles mesmos. Dessas plantas, sobretudo da mandioca, eram produzidos alimentos que serviam de sustento para as tribos.

Quando os portugueses aqui chegaram, eles trouxeram com eles outros tipos de alimentos, como alguns animais, por exemplo: galinhas, patos, entre outros, e com isso eram proporcionados grandiosos banquetes, servidos somente para a elite. Na época da colonização, foram trazidos da África negros para serem escravizados no Brasil. Os escravos não se sustentavam com os mesmos alimentos que eram servidos para a nobreza, geralmente os escravos comiam o que sobravam da população branca.

Se pensarmos na História do Brasil e sua culinária, que é proveniente da

mistura de vários alimentos, trazidos por diversos imigrantes que passaram por aqui, temos uma cultura culinária riquíssima. Receitas existentes até os dias atuais, como por exemplo: a feijoada, receita típica de sobras de alimentos, feita pelos escravos e a farinha de mandioca, que foi um dos primeiros alimentos introduzido em nosso país.

Nessa perspectiva, segundo o site A História da Gastronomia no Brasil, há indícios de que, a partir do século XVII, no período em que o Brasil lutava por sua independência, a cozinha brasileira ia ganhando uma identidade própria. Com a chegada da família real portuguesa ao Rio de Janeiro, em 1808, muitos ingredientes e pratos novos entraram em cena. Enquanto o azeite, o doce, o pão de trigo, o vinho português e o champanhe eram fartamente consumidos por famílias portuguesas distintas, a cerveja ganhou o gosto popular do brasileiro comum.

No período do império, outros países vieram acrescentar na alimentação brasileira, como França e Inglaterra. Os franceses trouxeram vinhos, cervejas, patês, conservas, queijos, doces, novas frutas e licores ardentes e adocicados. Chocolate, chás, confeitarias, sorveterias e restaurantes foram introduzidos por italianos e franceses” (A História da Gastronomia no Brasil, 2020).

Desse modo, ao pensarmos em Literatura e culinária, partimos da concepção de que vários escritores como Rubem Alves, Luís Câmara Cascudo, entre outros, fizeram de seus livros grandes referenciais teóricos a respeito das receitas culinárias. Os autores se utilizam de suas memórias afetivas para descrever as receitas presentes em seus cotidianos.

A literatura pensada pelo viés da culinária abrange diversas formas de estudos, até mesmo a interdisciplinaridade entre História e Literatura, pois nenhuma das duas áreas do conhecimento podem se separar, estão unidas para dar sentido a nossa cultura. E é exatamente isso, que faz a Literatura e a História serem saborosas, ao passo que uma depende da outra, até mesmo para compreendermos os sentidos de vários textos que são propostos ao longo de nossa caminhada escolar. Afinal, enquanto seres pensantes, críticos e reflexivos, vivemos em um universo cercado tanto pela Literatura quanto pela História.

Quando temos o intuito de inserir a Literatura em sala de aula, desfrutando de Receitas Culinárias, podemos utilizar vários textos, como: poemas, crônicas, romances e etc., que falam sobre tal assunto (receitas culinárias). A junção entre

Literatura e Receitas Culinárias são bastantes importantes para o aprendizado do aluno, pois quando ele faz a leitura de textos que se baseiam em algo que a grande maioria se interessa, a aula se torna produtiva, ao passo que esse gênero textual é de grande conhecimento dos educandos.

Pensando que cada área de conhecimento tem sua função no ensino, e que nenhuma disciplina é mais importante que outra, ao tratarmos de Literatura e História por exemplo, podemos perceber que essas alcançam um outro patamar, buscando em fatos históricos, o entendimento, a compreensão para a Literatura.

Nesse sentido, a autora Colomer registra que:

Durante séculos a literatura exerceu um papel preponderante como eixo vertebral do ensino linguístico, a formação moral, a consciência de uma cultura com raízes clássicas greco-latinas e, desde o século XIX, de aglutinadora de cada nacionalidade. Que a Literatura tivesse representado todas essas funções não significa, no entanto, que os alunos tenham se dedicado a ler obras literárias nas aulas, nem que a literatura lida fosse adequada à sua capacidade e interesse. Basta lembrar que, segundo os redatores do Plano Educativo de 1825, na Espanha, as únicas leituras necessárias na escola primária eram a cartilha, o catecismo e as fábulas de Samariego, e que um século mais tarde, passou a ser obrigatória uma leitura tão discutível para os destinatários infantis como o Quixote. (COLOMER, 2007, p.15)

A autora ainda relata que o modelo secular do ensino literário foi:

O aprendizado prático para criar discursos orais e escritos. Desenvolvia-se através do eixo da retórica e se baseava na leitura dos autores gregos e latinos em sua língua original. Tratava-se de agrupar as referências culturais, estudar os recursos expressivos utilizados nessas obras e tomar as citações de autoridade ou os exemplos adequados para incluí-los na construção do próprio discurso. No século XIX, a substituição desse modelo pelo estudo da história da literatura nas línguas nacionais levou ao ensino de uma linha de evolução cronológica literária mais ou menos e exemplificada com textos nos quais os alunos deviam comprovar os juízos de valor e as características estudadas. Em ambos os casos se recorria, principalmente, à leitura intensiva de fragmentos de obras, orientada para o trabalho guiado pelo professor. (COLOMER, 2007, p.17).

Segundo Colomer, 2007, podemos observar que a Literatura no passado, baseava-se em modelos clássicos, na qual não tinham incentivos para funções além do uso paradidático. Esse modelo, era utilizado para formar cidadãos alinhados ao

pensamento dominante durante aquela época. Já no presente, a Literatura baseia-se em diversos gêneros literários como: contos, romances, crônicas e etc; e, muitas vezes, assumem a responsabilidade de disseminar o prazer e a necessidade da leitura.

Ao pensarmos em História e Literatura e Receitas Culinárias entendemos que a junção desses elementos torna-se um ponto do estudo interdisciplinar, pois a partir do momento que estudamos disciplinas distintas entre si, abrimos um patamar de ambiguidade, no qual ajuda-nos a abranger novos conhecimentos acerca da convergência entre conceitos diferentes.

Posto isso, os modelos de literatura que tratamos nesse artigo são: as crônicas de Rubem Alves sobre culinária e o livro História da Alimentação no Brasil de Câmara Cascudo. Ao tratarmos de Rubem Alves, percebemos que ele tem seu tipo de texto favorito, no qual ele demonstra todo seu amor tanto pela escrita delas tanto pela forma de escrevê-las retratando o seu verdadeiro sentido:

Que em seu sentido geral, é um breve comentário sobre algum fato do cotidiano. Trata-se de um gênero literário produzido para ser veiculado na imprensa, finalidade utilitária como objeto de agradar aos leitores dentro de um espaço de mesma localização. Poética ou irônica, seu motivo são os pequenos acontecimentos: a notícia em que ninguém presou atenção, cenas do cotidiano, tudo o que é corriqueiro, criando-se, assim, no transcurso do tempo- dias, semanas- uma familiaridade entre o escritor e aqueles que o leem (REDMOND, 2010, p.134).

Ao tratarmos sobre o livro História da Alimentação no Brasil, Câmara Cascudo traz em suas escritas as relações que o povo tinha com a alimentação em tempos remotos no Brasil, principalmente com a mandioca, no qual era retirado grande parte dos alimentos necessários para o sustento da população.

Outro ponto marcante, tratado nesse livro, é a respeito do milho, que não era brasileiro, mas chegou ao país de norte a sul, para trazer sustento às famílias mais carentes. O tempo de plantio e colheita desse alimento era bem mais curto do que a mandioca, fato que trazia uma melhor relação do povo com o milho. A praticidade que essa iguaria trazia, encantava até mesmo os portugueses, que criaram diversas receitas, como o curau, por exemplo.

Segundo Cascudo (1967), o milho é o alimento que dava sustância para as pessoas que o cultivavam, pois era dele que, por exemplo, o povo nordestino

retirava o fubá para fazer o cuscuz, e etc. Desse modo, Cascudo registra que as receitas culinárias são mais do que simples receitas, elas fazem parte da cultura de um povo, assim como o cinema, a arte e a literatura. Para esse autor, a arte culinária se consolidou, para construir a ideia de uma nação comestível.

Quando pensamos em receitas culinárias baseando-se em História e Literatura, precisamos ter em mente que são diversas as culturas inseridas em um único país. As receitas culinárias existentes no Brasil vieram de vários outros países e se instalaram por aqui. Como relata Câmara Cascudo, no livro História da alimentação do Brasil, 1967 para se dar a ideia de uma nação comestível, esta precisou evoluir. Ao passo que, com esse emaranhado de culturas, cada estado brasileiro cultivou sua própria identidade alimentar, a partir de alimentos trazidos para o nosso país e também por aqueles que já eram cultivados em nossa nação.

Ao pensarmos na culinária de cada estado, temos muitas opções de receitas que podem ser trabalhadas em sala de aula com os alunos, fazendo com que eles conheçam tanto a cultura, quanto a História e a Literatura de cada região.

Segundo a autora Marysa Sarmiento, do blog Gastronomia no Brasil, 2016 o Centro-Oeste e a maior parte dos estados que compõe esse território, alimentam-se de carne por ser conhecida como a região de maior destaque no setor agropecuário. Em Goiás, por exemplo, além de carne, temos também o hábito de comer a tão famosa pamonha, que é derivada do milho e agrada ao paladar da maioria dos goianos. Quando pensamos em Literatura, nessa mesma localidade, podemos citar a tão famosa doceira e também poetisa Cora Coralina. Como doceira, a autora produzia um doce muito conhecido da Cidade de Goiás, o alfenim, entre outros doces deliciosos.

De acordo com Sarmiento, do blog Gastronomia do Brasil, 2016 na região Sul temos a presença forte da culinária alemã, italiana, entre outras, mas o grande destaque do cardápio desse território é o churrasco e também a diversidade em massas. Com o que se diz respeito à História dessa região, o gado no passado serviu para que os jesuítas pudessem fazer a catequização dos índios, pois eles eram os responsáveis por cuidar desses animais.

Já na região, segundo Sarmiento, do blog Gastronomia do Brasil 2016 temos a presença marcante da cozinha portuguesa, indígena e africana, o que fez com que a culinária de cada estado se tornasse bastante similar. No Espírito Santo, por exemplo, temos como prato típico a deliciosa herança indígena: moqueca, e em

Minas Gerais, o famoso pão de queijo mineiro.

Temos também a variedade culinária nordestina, que de acordo com Sarmiento, do blog Gastronomia do Brasil, 2016 tiveram influência de diversos países, como a África, Portugal, entre outros. Essa região demonstra uma culinária bem diversificada, quando apresenta a variedade de temperos existentes, o consumo da carne de sol, frutos do mar e etc. No interior desse território, há uma grande influência da cultura indígena e africana, que são os alimentos feitos a partir das raízes.

E a última influência culinária é a da região Norte, que de acordo com Sarmiento, do blog Gastronomia do Brasil, 2016 possui influência forte da culinária indígena, portuguesa, entre outras, que foram chegando nessa região e contribuindo para com sua culinária. Um dos pratos típicos dessa região é o pato no tucupi, e um dos ingredientes mais utilizados na cozinha é a mandioca.

Por fim, podemos perceber como a nossa culinária é influenciada por todo o nosso passado, e a partir dela podemos conhecer sobre a História de um país, sua Literatura, entre outras características importantes. Vimos que a formação da culinária no Brasil foi influenciada por diferentes culturas. A Literatura também possui sua influência nas Receitas, pois a partir dela, escritores como Rubem Alves, Câmara Cascudo, entre outros, puderam mostrar seu amor pela culinária do país. Desse modo, após conhecermos um pouco sobre a culinária e, conseqüentemente, sobre a História do Brasil, se faz necessário conhecermos também um pouco sobre os, autores citados e suas visões a respeito de Receitas Culinárias.

## **RUBEM ALVES: O CRONISTA**

Rubem Alves nasceu no dia 15 de setembro de 1933 na cidade de Boa Esperança, no estado de Minas Gerais. Mudou-se para Rio de Janeiro muito jovem, e, em seu tempo de escola, era muito excluído devido ao seu sotaque mineiro. Por viver muito sozinho, aproximou-se da religião, estudou teologia e tornou-se pastor da igreja presbiteriana. Além de pastor, o autor também foi pedagogo, cronista, poeta, contador de histórias, acadêmico e psicanalista. Era apaixonado pela cozinha, o que levou muitas de suas crônicas serem baseadas na culinária.

Quando analisamos a vida e a obra desse magnífico escritor, sua paixão pela cozinha/culinária, demonstra, que sua intenção era ser cozinheiro, mas como não se



dava muito bem com a cozinha, revelava em suas escritas seu apreço por esse ambiente, memória essa, carregada na maioria de suas obras.

A paixão de Rubem Alves pela culinária fazia com que ele tivesse o prazer de saborear cada alimento, de forma a reconhecê-los; tinha a calma de sentir o sabor de cada coisa. O que é muito diferente nos dias atuais, em que as pessoas com a correria do dia a dia, mal sentam-se para comer e muito menos sentem o gosto dos alimentos. Em muitas de suas obras, o autor retratou o seu gosto extremo pela culinária, fato que o levou a abrir seu primeiro restaurante em 1990, e nele, além das refeições, eram ministrados cursos sobre cinema, literatura, pintura e também havia música ao vivo cantada pelos estudantes. O restaurante fechou suas portas em 2010.

Segundo pesquisas que realizamos no site Instituto Rubem Alves, em 2009, o autor recebeu o segundo lugar do Prêmio Jabuti na categoria contos e crônicas com seu livro “Ostra feliz não produz pérolas”. Em 2011, descobriu o mal de Parkinson, tendo que parar, gradativamente, suas tarefas e seus compromissos, como a publicação semanal de crônicas em jornais e revistas. Com o intuito de preservar e divulgar suas obras e pensamentos acerca da educação no Brasil, fundou o Instituto Rubem Alves. Faleceu, ou encantou-se, como ele preferia chamar, em 19 de julho do ano de 2014, com 81 anos.

Encantou-se, mas deixou como legado belos registros e muito deles são crônicas voltadas para a gastronomia, como “Sopa de Fubá”, “Pão e Vinho”, “Sobre nabos crus e professores”, “As laranjas”, “A maçã”, “Conversas ao redor do fogão”, “Sopas”, “Churrascos”, “A cozinha”, “A pipoca”, “A cebola”, “Meu deus, me cura de ser grande”, “A festa de Babette”, “Aprendendo das cozinhas”, entre outras.

Por fim, ao conhecermos um pouco sobre a vida de Rubem Alves, percebemos que este era um excelente escritor, deixando transparecer que a cozinha de sua casa era o lugar que mais gostava, pois era onde se reunia toda a família, escreveu suas belas crônicas com intuito de transformar cada memória em Literatura. Assim, após registrar um pouco sobre essência do saudoso Rubem Alves, partiremos para outro escritor, Luís Câmara Cascudo, que também busca incentivo na culinária para escrever seus livros.

## **CÂMARA CASCUDO: O HISTORIADOR**

Luís Câmara Cascudo, ou Câmara Cascudo como era conhecido por todos, foi escritor e folclorista, nasceu em Natal, Rio Grande do Norte, no dia 30 de dezembro do ano de 1898 e faleceu na mesma cidade, em 30 de julho de 1986. É um dos mais importantes pesquisadores do folclore e também das raízes étnicas do Brasil. Aos seis anos já sabia ler. Estudou Latim durante três anos com o mestre João Tibúrcio e em 1922, aprendeu inglês, para acompanhar os viajantes pela África e Ásia. Em suas viagens, fazia amigos e escutava bastantes histórias.

Segundo o site Global Editora, Cascudo era constantemente abordado por pessoas, seja por escrito ou ao pé do ouvido, e acabava sendo um constante receptor de informações, incluindo relatos de causos que embalam o sono ou provocaram sustos em gerações e gerações. Como historiador, enriqueceu a sua obra com pesquisas sobre o homem no Brasil, deixando um precioso legado repleto de referências da sabedoria popular e da cultura brasileira. (Global Editora)

Nesse sentido, Souza registra:

Se o escritor folclorista, Câmara Cascudo vivesse nos dias de hoje, ele certamente escreveria algo sobre o valor dado à pressa. A mesma que impede “gastar” uns minutinhos à mesa. Tempo roubado. Limitado. Pressionado pelo relógio. O mesmo que, a certa altura do dia, não permite a noção além do valor nutricional de um ou outro ingrediente capaz de devolver o fôlego. (SOUZA, 2017).

Desse modo, em sua obra, “História da Alimentação no Brasil”, o autor expressa que “comida é cultura”, conhecimento e liberdade de todos os tipos, e infelizmente nos dias atuais, a correria do cotidiano, pode estar tomando esse conhecimento das pessoas.

Ainda sobre a obra citada acima, essa está munida de informações históricas e sociológicas, que trazem elementos básicos da cozinha brasileira, sem esquecer seus mitos e folclores. De certo modo, o autor registra nesse livro que certas predileções alimentares que os séculos fizeram hábitos são, na verdade, respeito à herança de uma tradição. A esse respeito, faz-se necessário registrar que temas como a alimentação popular só apareceram em nossa literatura após o ano 1960, isso devido ao comportamento elitista daquele período, que influenciava todas as situações.

Por fim, temos mais um exemplo de um escritor que também é apaixonado

pela culinária, historicamente falando, que buscou fatos que comprovam a vasta mistura de ingredientes, que veio a partir de diversas culturas e que representa o Brasil. Partimos agora, para a sugestão de como trabalhar História e Literatura a partir de Receitas Culinárias nas salas de aula.

## **RECEITAS CULINÁRIAS: COMO UTILIZÁ-LAS EM SALA DE AULA?**

A proposta desse tópico do artigo, é trazer sugestões de como trabalhar o gênero textual Receitas Culinárias, abrangendo a História do Brasil e também a Literatura. Para isso, utilizaremos a crônica: “Sopas” de Rubem Alves, Concertos para o corpo e Alma, 1998 e um trecho do livro “História da Alimentação no Brasil” de Câmara Cascudo, 1967 e também uma receita de sopa. Vale ressaltar que as ideias aqui expostas são mais adequadas para o trabalho na última série do Ensino Fundamental II – 8º ano.

### **Sopas**

“Se Deus me dissesse para escolher a comida que eu iria comer no céu, por toda a eternidade, eu não teria um segundo de hesitação: escolheria sopa, Camarão, picanha maturada, salmão à Dali, os pratos mais refinados: tudo me seria insuportável após umas poucas repetições. Mas não é assim com as sopas. Posso tomar sopa por toda a eternidade, sem me cansar.

Minha relação com as sopas é mais que gastronômica: é uma relação de ternura. Elas me reconduzem à cozinha de minha casa de menino, ao fogão de lenha, às tardes de inverno. A janta (janta, mesmo; jantar é coisa de rico) era servida às 5 da tarde. Ah! Uma sopa quente que se toma numa tarde fria é uma lareira que se acende no estômago. O calor, aos poucos, se espalha pelo corpo. Com umas gotinhas de pimenta, então, ele se transforma em suor, e se a gente não usa o guardanapo a tempo, as gotas de suor na testa acabam por cair no prato da sopa...

Para mim a sopa é um sacramento de intimidade: um objeto físico, presente, no qual vive uma felicidade que se teve, ausente. A sopa quente me transporta para outros lugares, outros tempos. Faço e gosto de sopas frias. Sopa fria de maçã, por exemplo, tem um sabor exótico. Agrada-me ao paladar. Mas falta a essas sopas sofisticadas o elemento sacramental: elas não me levam a lugar algum. Falta-lhes o calor para me reconduzir ao espaço de intimidade.

Sopa é comida de pobre. Sopa fina, creme de aspargos, creme de palmito, sopa gelada de maçã, é nobreza posterior. As sopas fundamentais se fazem com sobras. Sobra, é só pobre quem guarda. Sopa é comida de guerra de fome, quando qualquer raspa de comida é bem precioso, que não pode ser perdido. Rico não guarda sobra. Não precisa. É humilhante. Sobra de rico vai para o lixo. Sobra de pobre vai para o caldeirão de sopa. As sopas fundamentais se fazem com sobras, destinadas ao lixo.

[...]

Gosto das sopas, ainda por serem elas entidades do mundo dos magos, bruxas e feiticeiros. No mundo mágico não se usa churrasco. Magos, bruxas e feiticeiros fazem suas poções em enormes caldeirões de sopa, como é o caso de Panoramix, druida do Asterix e do Obelix, que prepara sua bebida de força imbatível num caldeirão de sopa fervente. Prefiro as sopas rústicas e fazê-las me dá um grande prazer. A sopa de fubá em suas múltiplas versões, o caldo verde, a canja.”

[...]

(ALVES, 1998, p.69-72)

Antes da leitura dessa crônica de Alves, podemos trabalhar com os alunos as principais características desse gênero textual. Após isso, para exemplificar de forma concreta, pode-se realizar a leitura da mesma. Depois da leitura, sugere-se, inicialmente, trabalhar/discutir com os estudantes sobre o título do texto e a própria crônica, para além dos elementos textuais, pois como já sabemos, um texto pode trazer consigo, muito mais do que aquilo que se encontra escrito nele.

Após iniciar, um trabalho, pode-se aprofundar, instigando os alunos a pensarem e discutirem sobre a crítica social que o autor quis fazer, logo no início do texto, no trecho: “Sopa é comida de pobre”. Dessa discussão, espera-se que os alunos consigam compreender que existe um abismo social no Brasil, desde a época do descobrimento, em que a nobreza sempre se alimentou de “boas comidas”, os escravos se alimentavam de suas sobras. Como atividade extraclasse dessa aula, os alunos podem realizar uma pesquisa, em casa, acompanhado de sua família, sobre a diferença entre a alimentação do pobre e do rico em nosso país, desde os primórdios.

A próxima aula pode se iniciar com os discentes apresentando suas

considerações acerca da pesquisa que realizaram. Após esse momento, pode-se aproveitar o trecho em que o autor registra que a sopa é sua comida preferida e pedir que os alunos também digam para a turma qual é o seu cardápio predileto. Como nosso intuito, diante desse estudo, também é promover um trabalho interdisciplinar, depois de cada aluno relatar sua comida preferida, pode-se construir um gráfico com os alimentos mais citados, trabalhando dessa forma, a disciplina matemática.

Na crônica, Rubem Alves relata que a sopa o faz lembrar sua infância. Essa aula, então, pode trabalhar exatamente essas lembranças com os alunos. Eles podem escrever um texto, relatando quais são as suas memórias acerca dos almoços de domingo, por exemplo, em que muitas famílias costumam se reunir e se deliciarem com muitas comidas gostosas. Após cada aluno escrever e pensar (exercício de quem escreve) sobre sua escrita, pode-se expor os textos em algum mural, para que os demais membros da escola possam ler.

Para finalizar o trabalho com essa crônica, de forma lúdica, pode-se utilizar a parte em que o escritor cita que “magos, bruxas e feiticeiros fazem suas poções em enormes caldeirões de sopa”. Existem diversos contos de fadas em que aparecem deliciosas comidas, como também alguns personagens más, que utilizam seus caldeirões para fazer algum preparo, como por exemplo: João e Maria, Cachinhos Dourados, Chapeuzinho Vermelho, Os três Porquinhos, entre muitos outros. Uma sugestão seria levar essas obras para a sala de aula e pedir para que os alunos leiam e apresentem tais histórias. Outra sugestão, seria realizar uma “sessão de pipoca” para assistir ao filme: “Asterix e o segredo da poção mágica”, atividade essa que as crianças costumam gostar bastante.

Após algumas sugestões de trabalho com a crônica de Rubem Alves, faz-se necessário ressaltar que existem muitas outras opções de atividades para serem realizadas, utilizando esse recurso, porém nosso estudo se limitou apenas nessas. Partiremos então, para o trecho do livro de Câmara Cascudo: “O primeiro depoimento”, e logo em seguida, traremos também algumas sugestões de atividades que podem ser executadas.

“[...]”

## **O primeiro depoimento**

O primeiro depoimento sobre alimentação indígena é a carta de Pero Vaz de Caminha, datada deste Porto Seguro da vossa ilha de Vera Cruz, hoje, sexta-feira, primeiro dia de maio de 1500. Sabemos a data do primeiro contato dos brasileiros baianos com a comida europeia, sexta-feira 24 de abril. Dois tupiniquins são levados a nau capitânia e recebido com aparatos. O capitão (Pedro Álvares Cabral) sentado em cadeira bem-vestido, colar de ouro “mui grande ao pescoço”, alcatifa por estrado aos pés. Os comandantes acomodados no chão, Sancho de Tovar, Simão de Miranda, Nicolau de Coelho, Aires Correia e o cronista, de pernas cruzadas como mouros. Tochas acesas. Não fizeram os visitantes sinal de cortesia ao capitão nem aos demais. Reconheceram ao papagaio pardo como familiar. Não fizeram caso de um carneiro, o primeiro que viam. Quase tiveram medo de uma galinha, “não lhe queriam pôr a mão; e depois tomaram como que espantados.

Deram-lhes ali de comer; pão e peixe cozido, confeito, farteis, mel e figos passados. Não quiseram comer quase nada daquilo; se alguma coisa provaram, logo a lançavam fora.” Primeira prova de vinho de Portugal. “Trouxeram-lhes vinho numa taça; mal lhe puseram a boca; não gostaram nada, nem quiseram mais.” Desconfiados com a própria água. “Trouxeram-lhes água em uma albarrada. Não beberam. Mal tomaram na boca, que lavavam, e logo a lançavam fora.” Pão de trigo, vinho de uvas, massas d’ovos, taça de vidro, os condimentos do peixe cozido, eram revelações. O mel seria de abelhas. Ou açúcar da Madeira.

Na tarde de 25 de abril os amerabas de Porto Seguro veem uma grande rede de arrasto, tradicional na pesca marítima portuguesa, o chinchorro que varria, lento, os peixe do alto: “E pescaram ali andando marinheiros com um chinchorro; e mataram pescado miúdo não muito.” Veem os portugueses a primeira piperi, igapeba, batizada depois jangada, então falsamente chamada almadia.

[...] “

(Cascudo, 1967)

Para iniciar o trabalho com esse trecho do livro de Cascudo, antes faz-se necessário que o professor dialogue com seus alunos, sobre o descobrimento do Brasil, mais particularmente, quando Pero Vaz de Caminha escreve uma carta para ser enviada ao rei de Portugal, contando sobre como são as coisas na nova terra “descoberta”. Como o gênero textual Receitas Culinárias é o nosso foco, nesse registro, encontra-se o primeiro depoimento sobre a alimentação em nosso país.

Em um primeiro momento, o docente, poderá usar uma metodologia como a explicação prévia do texto para uma melhor compreensão, podendo lê-lo e instigar uma discussão relacionando o texto com a História do Brasil e sua alimentação, a partir disso, teremos suas primeiras impressões sobre a culinária de nossa nação percebendo que foram introduzidos, outros alimentos em nossa cultura.

Nossa alimentação passa por diversos momentos, até chegar ao que conhecemos hoje. A próxima sugestão de atividade se deterá nisso. O professor pode levar seus alunos para o laboratório de informática (se a escola tiver) para realizar uma pesquisa, ressaltando a diferença de nossa alimentação nos primórdios com a atualidade. Espera-se que os estudantes percebam que, no passado, nossos hábitos alimentares eram mais saudáveis que hoje, pois alimentos naturais foram substituídos por produtos industrializados.

Quando pensamos na alimentação aqui no Brasil, como já sabemos, há a influência de diversos outros países, e Portugal é um deles. Essa aula, então, pode trabalhar no sentido de que os alunos pesquisem e descubram quais são os alimentos consumidos em nosso dia a dia, influenciados pela cultura portuguesa. Após isso, podem montar vários cartazes com figuras desses alimentos e expor pela escola.

Por se tratar de um texto de difícil compreensão, faz-se necessário que o docente dedique uma aula – a primeira, se for possível - para a leitura e compreensão do mesmo. Pesquisas no dicionário para as palavras difíceis/desconhecidas e inferências sobre o que se encontra escrito no texto, são algumas atitudes que podem facilitar o processo de compreensão do texto.

Por fim, vale ressaltar novamente que essas são apenas algumas ideias de atividades, o texto é muito rico e traz consigo diversas outras possibilidades de exercícios. Partiremos então, para o trabalho com a Receita Culinária de uma Sopa.

## **RECEITA DE SOPA**

Macarrão a gosto

1/2 cebola picada

1 colher de azeite

3 dentes de alho ou use o alho comprado pronto

10 ramos de cebolinha verde picada

2 cenouras picadas a gosto  
2 batatas picadas a gosto  
1 tablete de tempero sabor bacon  
1 litro de água

#### *Modo de preparo*

Frite o azeite com o alho e a cebola em uma panela de pressão.

Adicione a água e deixe ferver.

Depois adicione o macarrão, cenoura, a batata, a cebolinha verde e o tablete de tempero sabor bacon.

Mexa e deixe ferver até perceber que a batata e a cenoura estão cozidos, se desejar tampe a panela, deixe cozinhar por 10 minutos

Você também pode adicionar carne moída pronta, a gosto.

Em sala de aula, a receita será escrita no quadro, para que os alunos consigam lê-la. Após isso, cada um poderá dizer se esse cardápio traz alguma lembrança em sua mente e, logo em seguida, podem escrever um texto com essas memórias.

Em um próximo momento, pode ser levado para os alunos lerem, receitas de sopas de cada região do Brasil. Assim, eles poderão perceber que cada lugar tem seus ingredientes característicos, abordando dessa forma, a disciplina geografia, fazendo a interdisciplinaridade com a disciplina de Língua Portuguesa. Nesse dia, os estudantes podem levar para casa, um recado, pedindo que na próxima aula, cada um traga um ingrediente, para que essa receita seja colocada em prática.

A próxima aula, então, será quando os alunos irão, juntamente com o professor para a cozinha da escola, pois, segundo Rubem Alves, é a fome e o momento da refeição que provoca em cada pessoa a busca pelos devidos conhecimentos. Dessa forma, poderá ser instigada no aluno essa fome de aprendizado. Após fazer essa receita, os alunos irão se deliciar com ela.

Trabalhar com Receitas Culinárias traz a possibilidade de trabalharmos diversas disciplinas: português, geografia, história, matemática. Na matemática, por exemplo, podemos trabalhar a quantidade de cada ingrediente, que, se não seguida, podem estragar a receita. Enfim, são várias as possibilidades, ficando a cargo da criatividade do professor como trabalhar esse gênero, de forma a despertar o interesse dos seus alunos.



Por fim, podemos concluir que por mais que um conteúdo seja simples, pode trazer grandes aprendizados, se trabalhado de forma dinâmica, com intuito de demonstrar, que o artigo fez a interdisciplinaridade entre diversas disciplinas, buscando como foco na aprendizagem do aluno.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A proposta desse artigo foi realizar um estudo acerca do ensino de História e Literatura por meio das Receitas Culinárias, tendo como ponto de partida os aspectos representativos de cada disciplina, tentando, assim, desenvolver um trabalho dentro da perspectiva da interdisciplinaridade. Buscamos nas obras de Rubem Alves e Câmara Cascudo subsídios para realizar tal trabalho.

Rubem Alves, na escrita da crônica “Sopas” nos presenteou com algumas memórias de sua infância, que esse cardápio o trazia. Suas escritas relacionadas à culinária, tinham o intuito de instigar o interesse, até mesmo daquelas pessoas que não gostavam/não tinham o hábito de ler. Ele demonstrava uma preocupação grande, com o cenário educacional do Brasil,— que não era nada favorável.

Câmara Cascudo, em seu livro “História da Alimentação no Brasil”, quis nos mostrar que, através da alimentação, podemos conhecer a história de um país. Foi exatamente o que o autor fez nessa obra, em que nos apresentou a História do Brasil, relacionando sua culinária, desde a época da colonização. Ele deixou evidente que a alimentação em nossa nação, assim como a conhecemos hoje, recebeu influências de várias culturas, entre elas: indígena, africana, portuguesa, etc.

Ao buscar a interdisciplinaridade entre Receitas Culinárias, História e Literatura, foi possível pensar em práticas que deixam as aulas dinâmicas e, de certa forma, instiguem o interesse dos alunos para com o assunto trabalhado. Afinal, um simples conteúdo, presente no cotidiano de todos, pode trazer grandes aprendizados.

Rubem Alves em sua crônica registra que quando “a sopa está quente, cheirosa, colorida e apimentada, bate no estômago, a tristeza vai e a alegria volta. Não há melancolia que resista à magia de um prato de sopa”. Que o dia a dia em sala de aula, seja como a sopa supracitada, possibilitando uma aprendizagem com alegria, temperada com boas práticas e mágica como uma sopa de conhecimentos

quentinha, que bate em nossos estômagos, alimentando nosso corpo e nossos pensamentos.

Portanto, o artigo buscou um aprofundamento teórico a partir da interdisciplinaridade, que nos referenciou a promoção do processo de ensino-aprendizagem na formação de alunos críticos e reflexivos, despertando o interesse e utilizando uma metodologia ativa. Partimos da análise das receitas culinárias que tornaram-se uma importante ferramenta, gerando uma proximidade de diversos conteúdos e disciplinas, de forma interdisciplinar, buscando um tema que vai ao encontro da realidade do aluno, e faz com que ele busque diferentes formas de aprendizagem, almejando o conhecimento, para que obtenha desempenho cognitivo, mostrando aos docentes que devemos sempre buscar formas de aperfeiçoamento da prática em sala de aula.

## REFERÊNCIAS

ALVES, Rubem. **Concerto para corpo e alma**, 17ª Edição. São Paulo. Papyrus Editora 1998. p. 69-72

ALVES, Rubem. **Na cozinha de Rubem Alves o prazer de compartilhar muitos prazeres**. Disponível em: <<https://jornalggn.com.br/noticia/na-cozinha-de-rubem-alves-o-prazer-de-compartilhar-muitos-prazeres/>>

CASCUDO, Câmara. **História da Culinária no Brasil**, 1ª edição digital. São Paulo. Editora Global. 1967.

COLOMER, Teresa. 2007. **Andar entre livros**. p.15 e 17. A leitura literária na escola.

EDI, Souza. Folha de Pernambuco. Disponível em: <<https://www.folhape.com.br/diversao/diversao/sabores/2017/10/22/NWS,45932,71,513,DIVERSAO,2330-OS-CAMINHOS-NOSSA-ALIMENTACAO.aspx>> Acesso em: 26 maio. 2020

GASPAR, Lúcia. **Luís da Câmara Cascudo**. Pesquisa Escolar Online, Fundação Joaquim Nabuco, Recife. Disponível em: <http://gastronomianobrasil.com.br/gastronomia-brasileira-cultura-nacional>. Acesso em: 28 mai. 2020.

GLOBAL Editora. Luis Câmara Cascudo, **Global Editora** <<https://globaleditora.com.br/autores/biografia/?id=2613>>. Acesso em: 08 jun. 2020.>

INSTITUTO RUBEM ALVES. **Biografia**. Campinas, São Paulo, 2014. Disponível em: <<https://institutorubemalves.org.br/biografia/>>. Acesso em: 26 mai. 2020.

NOGUEIRA JÚNIOR, Arnaldo. **Rubem Alves**: Biografia. Disponível em: <[http://www.releituras.com/rubemalves\\_bio.asp](http://www.releituras.com/rubemalves_bio.asp)> Acesso em: 25 mai. 2020

NONATO Camila. Sopa de Macarrão com Batata e Cenoura . **Tudo Gostoso**. <<https://www.tudogostoso.com.br/receita/113381-sopa-de-macarrao-com-batata-e-cenoura.html>> Acesso em: 29 mai. 2020.

Portal Educação. A História da Gastronomia no Brasil, **Portal Educação** <<https://siteantigo.portaleducacao.com.br/conteudo/artigos/nutricao/a-historia-da-gastronomia-no-brasil/41142>. Acesso em: 27 mai. 2020.>

REDMOND, William Valentine. **Aspectos da crônica no Brasil uma reflexão crítica**: Disponível em: Verbo de Minas mestrado de letras stricto sensu. Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora Minas Gerais,2010 p.133-142

FAZENDA, Ivani Catarina Arantes. Integração e Interdisciplinaridade no ensino brasileiro: **efetividade ou ideologia**. São Paulo: Edições Loyola, 2013.

.FAZENDA, Ivani Catarina Arantes **Didática e interdisciplinaridade**, p. 12. 1997