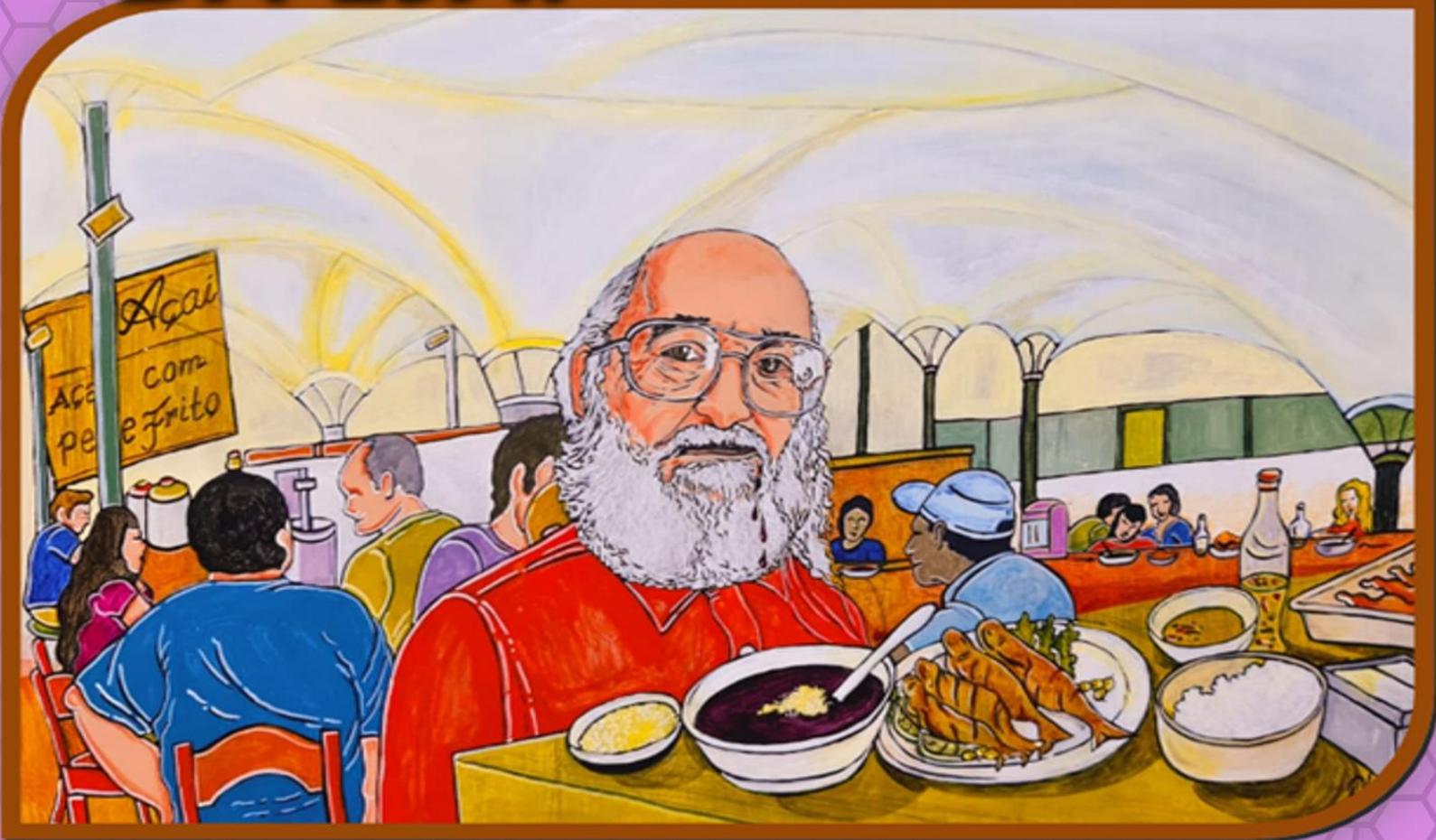


SABORES E SABERES DA EJAI - *Comidas, Memórias e Afetos (vol. 1)*



Organizadores
Miguel de Nazaré Brito Picanço
Ângela Maria Melo Pantoja

SEMEC
Secretaria de
Educação



Belém

Prefeitura da *nossa gente*

2023

EDITORA

CORDOVIL
E-books

Organizadores

Miguel de Nazaré Brito Picanço

Ângela Maria Melo Pantoja

SABORES E SABERES DA EJAI -

Comidas, Memórias e Afetos (VOL. 1)

SEMEC

Secretaria de
Educação



Belém

Prefeitura da *noossa gente*

2023
Belém

EDITORA

CORDOVIL
E-books

Prefeito do Município de Belém

Edmilson Brito Rodrigues

Vice-Prefeito do Município de Belém

Edilson Moura da Silva

Secretária Municipal de Educação de Belém

Márcia Mariana Bittencourt Brito

Diretora Geral

Araceli Maria Pereira Lemos

Diretora de Educação

Jaqueline do Nascimento Rodrigues Pinto

Diretor Administrativo

Laurimar de Matos Farias

**Coordenadoria da Educação de Jovens,
Adultos e Idosos**

Miguel de Nazaré Brito Picanço

Equipe Pedagógica da COEJAI

Advaldo de Castro Neto

Ângela Maria Melo Pantoja

Carlos Thiago Viégas Espíndola

Celso Silva de Oliveira

Daniele Rodrigues de Souza

Dirceu Bibiano Duarte

Erick do Socorro Mores Gomes

José Messiano Trindade Ramos

Liliane Barros Fiúza de Mello Cassiano

Maria do Socorro Dantas da Cunha

Miguel de Nazaré Brito Picanço

Nilza Alves Braga

Raimundo Otávio Ferreira Castro

Regina Calandrine

Rosenilda de Fatima Moreira Rodrigues

Yandala Amaral Damasceno da Silva

Revisão

Maria do Socorro Dantas da Cunha

Ilustração da Capa

Raimundo Otávio Ferreira Castro

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Belém (PA). Prefeitura. Secretaria Municipal de Educação

Sabores e saberes do EJA [livro eletrônico]: comidas, memórias e afetos : vol. 1 / organização Miguel de Nazaré Brito Picanço, Ângela Maria Melo Pantoja. -- 1. ed. -- Belém, PA : Editora Cordovil E-books, 2023. -- (Sabores e saberes da EJA ; 1).

PDF.

Vários autores. Bibliografia.

ISBN 978-65-88086-21-6

1. Afeto 2. Culinária brasileira 3. Educação de Jovens e Adultos 4. Educação - Finalidades e objetivos 5. Gastronomia 6. Memórias 7. Receitas culinárias I. Picanço, Miguel de Nazaré Brito. II. Pantoja, Ângela Maria Melo. III. Título. IV. Série.

23-141205

CDD-641.5

Índices para catálogo sistemático:

1. Educação de Jovens e Adultos : Culinária : Economia doméstica 641.5
Aline Grazielle Benitez - Bibliotecária - CRB-1/3129

SUMÁRIO



APRESENTAÇÃO 4

1 - SOBRE AS HISTÓRIAS, AS MEMÓRIAS
E AS IDENTIDADES DOS/AS
AUTORAS/OS COM A COMIDA: categoria
trabalhadora(o) 11

1.1-Avoado Contemporâneo: a comida premiada 11

1.2-A canoa da vovó de castanha do Pará com geleia de açaí e flor
de jambu 15

1.3 Coxinha paraense 17

1.4 Cuscuz recheado 20

1.5 – Doçura pai d'égua de macaxeira 22

1.6 – Filhote à cabocla 25

1.7 - Galinha Pai d'égua 28

1.8 – Mistura Paraense 32

1.9 - Moqueca Paraense 35

1.10 - Pato no Tucupi 37

1. 11 - Pupunha com Geleia de abacaxi ou de Cupuaçu com
Pimenta 40

1.12 - Pirarucu Misto 42

1. 13 – Chopp Gourmett Regional 44

1. 14 - Sopão da Sala 7 47

2- SOBRE OUTRAS NARRATIVAS
IMAGÉTICAS DA MOSTRA DE SABORES 50

PARA NÃO FINDER 59

REFERÊNCIAS 65

APRESENTAÇÃO

Para início de conversa é preciso dizer que este livro resulta de um bonito e prazeroso processo, o qual se fez emaranhado por mãos habilidosas, sensíveis e militantes, daqueles e daquelas, cujas as vidas são atravessadas por vivências com a Educação de Jovens, Adultos e Idosos da EJAI/ SEMEC Belém. Falo das(os) professoras(es) formadoras(es) que compõem a Coordenadoria de Educação de Jovens, Adultos e Idosos/COEJAI, da Secretaria Municipal de Educação de Belém/SEMEC, mas também faz-se referência as(aos) queridas(os) professoras(es), gestoras(es) e coordenadoras(es) das unidades educativas da Rede Municipal de Educação de Belém que ofertam a EJAI, as(os) quais participaram, no dia 27 de abril, de 2022 da II Formação Permanente, com o tema “Alfabetização à Mesa: Sabores e Saberes na/da EJAI”. Tal evento, que foi promovido pela COEJAI/SEMEC, problematizou os processos de ensinar e aprender na EJAI. Nesse sentido, o processo se consolida, ao convidar o público presente para amazonizar suas práticas pedagógicas rumo a um currículo que se faça inspirado nas comidas amazônicas e caboclas (PICANCO, 2021), ou seja, na cultura alimentar amazônica e paraense, cuja singularidade a torna marcador cultural dos diferentes modos de comer e viver das territorialidades amazônicas e, por isso mesmo, funciona, também, como linguagem das identidades (MACIEL, 2001; LÉVI-STRAUSS, 1991) dos sujeitos estudantes, trabalhadoras e trabalhadores da EJAI.

Nessa lógica, a intenção é de provocar reflexões sobre as comidas amazônicas como marcadores de identidades e portadoras de conteúdos curriculares para essa modalidade de educação. E os sentidos foram despertados logo no início, na chegada dos sujeitos, ao evento, ao serem recepcionados com uma saborosa e farta mesa, a qual lhes convidavam, não apenas a degustar as comidas identitárias, mas também, a mesa posta trazia consigo dupla intencionalidade: aguçar suas memórias gustativas e afetivas e percebê-la como lugar de pertencimento às territorialidades amazônicas, paraenses e belenenses. Afinal, como um banquete paraense “legítimo”, a mesa posta “povoava-se” de pupunhas com café, macaxeira cozida com café, bolo de macaxeira, chibé com camarão, farinha d’água de Bragança tapiocas, dentre outros, conforme mostram as imagens abaixo.





Créditos: Miguel Picanço. 2022.

Vale destacar que, a ideia de trazer as comidas amazônicas para a cena Pedagógica agradou de tal maneira que, além de fazer-se conteúdo curricular em salas de aulas das escolas e unidades educativas que ofertam a EJAI, também aguçou a sensibilidade poética de alguns educadores, como a do querido professor Carlos Santos que é docente da Segunda Totalidade da escola Municipal Comandante Klautau, o qual compôs essa beleza de poesia que trata de uma das comidas mais emblemáticas do estado do Pará: o Chibé:

“Simples assim!”

**Da culinária Paraense,
Esse prato não pode faltar,
Tão simples e cheio de história,
Da cultura do Pará.**

**Sua origem é indígena,
Tão rico e valioso
Todo mundo aprecia
Nosso chibé saboroso.**

**Seja na cuia ou no prato,
Ou na vasilha também,
Misturando farinha com água,
Posso ir muito além.**

**Quem já saboreou
Com charque frito ou camarão
Peixe assado com pimenta
E também um limão.**

**Aqui não se passa fome,
Tão simples fazemos assim,
Essa mistura papa chibé
Que está dentro de mim.**

(Carlos Santos)

Afora isso, a proposta “Alfabetização à Mesa” figurou outras atividades, como a criação do Grupo de dança “Da raiz ao sabor (mandioca)”. Grupo o qual é retratado nas imagens que seguem.



Créditos: Dirceu Duarte/2022

Performam no grupo as/os estudantes da EJAI da escola Municipal Paulo Freire, conforme descrito, no que segue:

A coreografia foi inspirada em depoimentos, relatos, lembrança, demonstrações e vivências de alguns de nossos alunos com a mandioca, e assim os alunos puderam criar um grupo para poder expressar sua vivência por meio de movimentos onde reaproveitamos os mesmos para montagem de uma coreografia que pudéssemos retratar a mandioca desde o plantio a colheita, a retirada do líquido até a feitura do alimento em si, seja a farinha, o beiju, a tapioca e etc. Logo desses movimentos específicos foi criado um bailado único, que ajudou na construção da coreografia. (Escola Paulo Freire).

Ademais, a proposta “Alfabetização à mesa” resultou na “I Mostra de Sabores e Saberes da EJAI, a qual exalou, “O cheirinho bom carregado de memória e afeto da comida cabocla [...]” (SALES, 2022, p.1), no salão do auditório Esmael Nery, do CENTUR, lugar que sediou a I Feira Literária de Belém (FLIBE), evento promovido pela Secretaria Municipal de Educação de Belém. É importante frisar que, compondo a programação da FLIBE, a “Mostra de Sabores” tornou-se um dos mais importantes eventos dessa Feira Literária.

Para tanto, esse “encontro de sabores” da EJAI, constituiu-se em um lugar privilegiado de vivências pedagógicas, afinal, o que ali se mostrava era, nada mais, nada menos, que o resultado dos trabalhos pedagógicos empreendidos nas escolas e unidades educativas da Rede Municipal durante o ano de 2022, os quais apontam, em certa medida, para a possibilidade de um currículo decolonial e amazonizado. Essa intencionalidade pode ser perfeitamente notada ao aproximar a cultura alimentar amazônica aos saberes escolares da EJAI, afinal estamos trazendo para as salas de aula conteúdos, histórias, memórias e afetos que falam do cotidiano desses e dessas estudantes.

Mas, para além disso, ao levarem suas saborosas comidas, as/os estudantes e trabalhadores da EJAI levaram, também para o CENTUR suas memórias, suas histórias, suas ancestralidades e seus afetos.

Assim, entendemos a Mostra de Sabores da EJAI como lugar de resistência, como uma ação contrahegemônica, não apenas porque resiste ao currículo colonizador, mas também aos processos de padronização dos costumes alimentares (PICANCO, 2022). Esse evento de Sabores “nos disse” que é possível manter outras práticas alimentares que trazem ancestralidade, como por exemplo, comer a farinha com pupunha e café, o que é muito presente na mesa dos paraenses.

Dito isso, interessa-nos registrar que o referido evento ocorreu nos dias 21 e 22 de setembro de 2022. No primeiro dia foram apresentados 14 comidas, as quais rementem as identidades amazônicas e concorriam a premiação da melhor comida da noite, na categoria Trabalhador da EJAI. Dentre as comidas concorrentes estavam: avoado, açaí, chibé, pato no tucupi, doces com pupunha, entre outros. Essas comidas foram cuidadosamente elaboradas por trabalhadoras/es da EJAI. E a vencedora nesta categoria foi Ruth Cristina Lopes de Souza, assistente administrativo da Escola Olga

Benário, com o prato “Avoado de Gó contemporâneo”, acompanhado de farinha, tucupi, jambu e pimentas diversas.

No segundo dia da mostra, foi a vez das e dos estudantes da EJAI apresentarem 20 comidas carregadas de histórias e lembranças da infância e perpetuadas pelos laços familiares. As/os estudantes da EJAI, não pouparam esforços e capricharam nas feituas de suas iguarias. Entre elas, citamos: Mingau de Açaí, caribé, coxinhas, empadas, etc. . Nesta categoria, as estudantes vencedoras foram: em primeiro lugar Carmen Lúcia Pereira Lima, com o sabor impar do seu Mingau de Açaí; já o segundo lugar foi garantido à Estefane Marcela Batista Rebelo, que apresentou o seu singelo e saboroso “Caribé”. Ambas vencedoras são estudantes da EJAI da Escola de Educação Infantil e Ensino Fundamental Rotary.

As comidas inscritas na Mostra de Sabores foram avaliados por duas juradas e pesquisadoras da Comida Amazônica e paraense, a saber; a profa. Dra. Sidiana Macêdo e Auda Piani, pesquisadora na área de saberes tradicionais.

As juradas reconheceram a relevância do evento. Piani reconheceu a Mostra como um lugar de “fortalecimento das nossas raízes, na perspectiva de articular o currículo com nossa cultura e patrimônio alimentar”. Já Macedo apontou ser “importante fomentar nas escolas esse lugar de pertencimento caboclo a partir da alimentação”. (SALES, 2022, p.1).

Portanto, não seria descabido reconhecer que a Mostra foi um momento ímpar para esta Secretaria Municipal de Educação de Belém, para a Coordenadoria de Educação de Jovens, Adultos- COEJAI e, particularmente para as/os estudantes da EJAI como percebe-se na narrativa da Aldineia Santana, de 39 anos e estudante da escola Olga Benário:

O maior troféu que eu ganhei foi a minha participação aqui. Eu espero cada vez mais mostrar que nós, mulheres, podemos fazer o que gostamos, o que queremos, sermos o que desejamos ser. Estou muito feliz por essa oportunidade, é a primeira vez que venho ao CENTUR e agradeço a todos vocês por isso.

Pela fala da querida Aldineia percebe-se que a Mostra constituiu-se em um lugar de empoderamento e visibilidade, além, de inclusão, também.

Por fim, torna-se importante enfatizar que a "Mostra de Sabores e Saberes da EJAI" superou as expectativas da COEJAI, e desponta como uma proposta que veio

para ficar, compondo o currículo da Educação de Jovens, Adultos e Idosos e estabelecendo o diálogo entre a cultura alimentar e a escolarização das e dos estudantes dessa modalidade de educação.

Então, a você leitora e leitor, o convite está posto: que tenhas uma saborosa leitura das histórias, dos afetos e das memórias que marcam as páginas, ou melhor, as comidas que dão vida a esta obra, que resulta das trajetórias e dos movimentos acima narrados, culminando em dois volumes. Neste volume estão as experiências dos e das trabalhadoras e trabalhadores da EJAI. Vamos lá? !

Miguel de Nazaré Brito Picanço

Coordenador da COEJAI

1- SOBRE AS HISTÓRIAS, AS MEMÓRIAS E AS IDENTIDADES DAS/OS AUTORAS/OS COM A COMIDA: categoria trabalhadora(o)

1.1 – O AVOADO CONTEMPORÂNEO: a comida premiada



Crédito: Ruth Cristina

INGREDIENTES

- Filé de Peixe Gó
- Temperos (limão, sal, cheiro verde e pimentinha)
- Folha da bananeira
- Ova seca dessalgada
- Farinha baguda
- Azeite e cebola
- Tucupi

Modo de fazer

Temperar os filés com sal, limão, cheiro verde e pimentinha macerada. Deixar descansar por duas horas. Envolver na folha da bananeira e brasear. Refogar a cebola e a ova no azeite, até dourar, acrescentar farinha baguda a gosto. Ferver o tucupi até reduzir, aproximadamente por uma hora em fogo baixo.

Sobre a história a memória e identidade da autora com a comida



Créditos: Ruth Cristina

Sou Ruth Cristina Lopes de Souza, assistente administrativo da E.M. Olga Benário e na infância, durante as férias de julho era selado¹ eu ir com minha mana pra vila de Cafezal, município de Magalhães Barata, localizado na região do Salgado no Pará. Onde éramos recebidas pelo nosso tio Calico, nascido e criado na terra conhecida pelo carimbó raiz e fartura de peixe, o qual seguiu a tradição local e tornou-se um conhecido pescador da região, quase uma lenda daquele lugar. Os moradores mais antigos da comunidade, contam uma história bem curiosa, que ele saia com frequência atrás de folhas de bananeira para que pudesse cobrir os grandes girais de peixe, com essa prática corriqueira, passou a ser chamado de come folha vira porco. Coitado do meu tio, nem comia as folhas, tampouco virava porco, apenas queria nos dar o melhor que tinha, dentro de sua simplicidade, ali naquela casinha de tapera, ao redor de um girau farto de peixe, coberto por folhas colhidas da natureza, onde o avoadado se comia de todos os jeitos, frito, cozido, moqueado, salgado e o tradicional avoadado assado na folha da bananeira. Por ter esta memória viva e um pouco de conhecimento culinário, vejo a oportunidade de valorização desta iguaria tão comum no cotidiano desta região, comida cabocla, saberes e sabores, de modo que isto perpetua em mim essa lembrança familiar e tão feliz.

Uso Pedagógico

Os professores de Língua Portuguesa, História e Ciências trabalharam a receita de forma interdisciplinar nas turmas. O professor de Ciências, a princípio, desenvolveu um diálogo com produção de texto sobre os benefícios do consumo de pescado para a saúde, seus nutrientes, vitaminas e também uma breve discussão sobre cadeia alimentar dos animais marinhos. Os(as) estudantes refletiram sobre uma alimentação mais rica e saudável, e de que modo poderiam alterar seus hábitos alimentares para melhor. O Professor de Língua Portuguesa propôs a produção de um texto em que os(as) estudantes utilizem as palavras chaves da receita, de modo ampliar o acervo vocabular ,

1 No Pará a expressão “selado” significa confirmado, certeza.

além de articular o tema com seus modos de vida. Nesse rol dos significados e significantes, por exemplo: peixe, bananeira, ova, tucupi, entre outros do universo semântico. O professor de História dialogou com os(as) estudantes sobre economia e desenvolvimento sustentável, haja vista que a prática do avoadó é uma *modus operandi* pertencente aos caboclos pescadores do nordeste paraense, porém hoje depois das modificações que ocorreram ao longo do tempo, a identidade do prato vem sofrendo alterações na sua essência, de modo a ser resignificado.

1.2- A CANOA DA VOVÓ DE CASTANHA DO PARÁ COM GELEIA DE AÇAÍ E FLOR DE JAMBU



Crédito: Ruth Cristina

INGREDIENTES

- Açaí
- Castanha do Pará
- Flor de jambu
- Coco ralado
- Açúcar mascavo.

Modo de fazer

Misture 100g de coco ralado com meio litro de açai e acrescente meio copo de açúcar mascavo. Leve a fogo baixo e mexa até obter a consistência de geleia. Em seguida pegue a castanha do Pará descasque a e raspe a no formato de uma canoa e coloque a geleia dentro de cada canoa. Para finalizar decore com a flor de jambu ... agora é só se deliciar.

Sobre a história, a memória e identidade da autora com a comida...

Sou Ana Maria Tejado da Cunha e trabalho como assistente de serviços gerais na Escola Municipal Alfredo Chaves em Icoaraci, distrito de Belém. Este prato foi desenvolvido pela minha vó na década de 80 e muito apreciado por nossa família. Lembro muito da minha relação familiar e do quanto isto me foi marcante.

Uso pedagógico

A princípio, houve a organização pelos (as) professores(as) de uma roda de conversa com os(as) estudantes da Educação de Jovens, Adultos e Idosos na escola. A partir dessa prática, fez aflorar o diálogo permeado pelo tema comida, onde todas e todos relataram acerca do assunto. Surgiram relatos, transformados em produção oral e escrita. Onde os estudantes registravam suas vivências, mediadas pelas elaborações de pratos, feitas por seus pais, mães, avós e outros familiares. Tal acervo, serviu de base para se trabalhar nas diversas áreas do conhecimento como português, história, ciências entre outras.

1.3 - Coxinha paraense



Crédito: Dirceu Duarte, 2022.

INGREDIENTES

- Macaxeira
- Camarão
- Temperos diversos
- Jambu

Modo de fazer

A receita foi feita no horário do lanche dos (as) estudantes e na presença deles para que fosse instrumento do processo de aprendizagem. Então, Cozinha-se a macaxeira, amassa e mistura com os temperos até que a massa fique bem macia. Prepara o recheio do camarão com o jambu. Depois manipula a massa, coloca o recheio e faz o formato de uma coxinha.

Sobre a história, a memória e identidade da autora com a comida...



Dirceu Duarte. 2022.

Sou Marinete Nascimento Bastos, merendeira da Escola Municipal Honorato Filgueiras, a coxinha de camarão com jambu é um petisco muito popular na nossa cidade e serve como fonte de renda a várias pessoas. Como merendeira, às vezes procuramos fazer algo mais diferente, bem de acordo com a realidade dos nossos(as) estudantes.

Uso pedagógico

A receita foi usada nas aulas de forma interdisciplinar, explorando principalmente o gênero receitas nas aulas de Português, também na produção textual e atividades escritas. Nas aulas de Matemática foi ensinado aos(as) estudante um planejamento para auxiliar a geração de renda.

1.4 - CUSCUZ RECHEADO



Crédito: Dirceu Duarte, 2022.

INGREDIENTES

- Farinha de milho
- Picadinho
- Requeijão
- Temperos
- Verduras (se quiser)
- Queijo
- Presunto
- Creme de leite

Modo de fazer

Umedeça a farinha de milho até que fique bem homogênea e deixe descansar enquanto prepara o recheio. O picadinho deve ficar pronto com os temperos. Depois corte o queijo e o presunto em cubos e coloque uma colher de sopa de requeijão. A seguir coloque a farinha de milho numa panela própria de cuscuz e recheie o cuscuz. Faça a cobertura do cuscuz e coloque para cozinhar por 10 minutos e está pronto pra ser saboreado.

Sobre a história, a memória e identidade da autora com a comida...

Sou Rubia Clara Nascimento de Oliveira, professora da Escola Municipal Maria Heloisa de Castro da 2ª Totalidade. Esse prato ao longo do tempo foi adaptado pela nossa família. Minha bisavó ensinou pra minha avó que ensinou pro meu pai substituindo com o tempo o recheio que esse recheio foi modificado pra agradar as netas que são minhas filhas, xodós do avô.

Uso pedagógico

A proposta trouxe a tona a possibilidade de uma abordagem interdisciplinar do tema, de modo que a receita foi utilizada inicialmente de maneira a promover a valorização alimentar e regional, além da perspectiva nutritiva e isto se deu a partir da escuta realizada nas trocas entre professores e estudantes. Nesse percurso, pode-se abordar diversas possibilidades: A questão da geração de renda, o que levantou-se também, de que maneira poderia se articular educação e trabalho. No âmbito do processo de ensino e aprendizagem, trabalhou-se a produção de texto, o universo matemático a partir dos preços dos ingredientes, além dos valores de medida, além de se realizar abordagem no campo das ciências naturais pela abordagem do cultivo dos alimentos.

1.5 – DOÇURA PAI-D'ÉGUA DE MACAXEIRA



Crédito: Dirceu Duarte. 2022.

INGREDIENTES

- ½ kg de macaxeira ralada
- 01 Lata de leite condensado
- 03 Ovos
- 01 Coco ralado
- 300ml de Leite
- 01 Pacote de erva doce
- 01 kg de açúcar para caramelizar a forma

Modo de fazer

Rale a macaxeira no ralo grosso e depois reserve em um recipiente, e em outro recipiente acrescente o leite condensado, os ovos, o leite líquido e uma pitada de erva doce. Após juntar os ingredientes mexa bem até ficar homogêneo, depois acrescente a macaxeira e o coco ralado mexendo delicadamente por 5 minutos. Após ter mexido todos os ingredientes coloque na forma já caramelizada com açúcar e leve ao forno em banho maria por 1 hora ou até dourar. Espere esfriar para desenformar e depois sirva e sinta a delícia da “Doçura pai-d’égua de Macaxeira.”.

Sobre a história, a memória e identidade da autora com a comida...

Sou Orquidea dos Santos Cardoso Menezes, servidora dos serviços gerais-ASG, da Escola Municipal Professor Paulo Freire. A história que me vincula a esse prato é a lembrança da minha bisavó Maria de Lurdes que sempre fazia essa doçura de macaxeira nos aniversários da família em Abaetetuba. As minhas memórias afetivas e gustativas me remetem ao gosto da infância com o cheiro da vó. Em Abaetetuba nos dias de festa de família eu brincava balançando em uma canoa pequena e gostava de tomar banho no rio, ou seja, esse prato é revestido das melhorias memórias de vida.

Uso pedagógico

Partindo do pressuposto que o uso da mandioca é uma matéria-prima alimentar que está presente no cotidiano da escola, a receita inscrita para Mostra de Sabores vem ratificar o estudo e o conhecimento que os alunos precisam saber da influência da macaxeira na cultura alimentar do caboclo paraense. Assim, o uso pedagógico da receita “Doçura pai-d’égua de macaxeira” no contexto da Escola Professor Paulo Freire se entrelaça de forma interdisciplinar com ensino da Língua Portuguesa, da Matemática, da História, da Geografia, da Ciência, da Arte e da Educação Física, permeando o processo de alfabetização dos(as) estudantes em todas as totalidades.

No entanto, o percurso do ensino com a receita de forma interdisciplinar tem um caminhar inicialmente na mostra da receita para as turmas, que proporcionou diversos diálogos relacionados à receita, quais sejam : preparar fichas para que registrem sobre a experiência de degustar a receita, escrevendo o que sentiram, se gostaram de comer, se ao degustar a “Doçura pai-d’égua de macaxeira” se tiveram alguma lembrança afetiva, também promover a pesquisa sobre outras receitas com ingrediente da mandioca valorizando os ingredientes e a cultura alimentar.

Ainda, propiciar a pesquisa com fontes históricas sobre a mandioca, sua origem, seus benefícios, e quais alimentos têm a base de mandioca que pode ser usado vídeo, os elementos culturais relacionados a mandioca, outra estratégia é fazer leitura de textos informativos em sala de aula sobre a mandioca, também explorar o gênero textual receita mostrando que é um texto injuntivo/instrucional. Explorar conceitos matemáticos relacionados a medida de massa e capacidade, assim como mostrar a resolução de problemas que envolvem a ideia de proporcionalidade da multiplicação. Proporcionar com a receita o conhecimento da ancestralidade da mandioca com a cultura indígena para explorar de forma artística a pintura, a dança, a escultura, a literatura, a música e a fotografia. Assim, a receita Doçura Pai d’égua de macaxeira no contexto escolar vem contribuir, reconhecer, valorizar o fortalecimento da construção de identidade, respeitando a pluralidade cultural.

1.6 – FILHOTE À CABOCLA



Crédito: Dirceu Duarte. 2022.

INGREDIENTES

- 600g de posta de filé do peixe regional
- 1l de tucupi
- 06 folhas de chicória
- 01 maço de coentro
- 08 dentes de alho
- 150g de trigo
- 500g de farinha d'água
- 150 de manteiga sem sal
- 20 g de cebola picada
- 200 g de castanha do Pará
- 100 de goma de tapioca
- 100 de pirarucu seco torrado
- 150 g de farofa de pirarucu

Modo de fazer

Tempere o peixe com sal, pimenta branca e suco de limão, reserve por alguns minutos. Na panela, coloque para ferver o tucupi com 05 dentes de alho e 05 folhas de chicória, sal a gosto. Após a fervura, faça uma massa com manteiga e trigo para encorpar o tucupi, mexendo sem parar até que obtenha um molho espesso e grosso. Reserve. Em uma panela com água quente, coloque o jambu por 03 minutos, após coloque gelo para parar o cozimento e reserve. Sele o peixe em uma frigideira e finalize no forno por 10 minutos. Em uma frigideira aquecida, adicione o pirarucu, a mandioca, 2 colheres de sopa de margarina, mexa até que se obtenha uma farofa crocante e finalize em cima do peixe. A montagem deve ser feita em uma cuia, faça uma camada de jambu, como se fosse um ninho. Coloque o peixe sobre o jambu, derrame em volta o molho de tucupi e finalize com flor de jambu ou broto. E por fim, adicione a farofa de pirarucu.

Sobre a história, a memória e identidade da autora com a comida...

Sou Sheila Goreth Palheta de Almeida, auxiliar de serviços gerais-ASG, da Escola Municipal Vanda Célia e minha mãe era filha de pescadores. No seu dia-a-dia, como irmã mais velha de 07 irmãos, enquanto minha avó ia trabalhar na colônia de pescadores, ela cuidava de seus irmãos e precisava cozinhar. Com 22 anos, ela veio de Soure para Belém e foi trabalhar em casa de famílias da alta sociedade paraense, quando começou a aprender sobre uma cozinha mais requintada. Casou-se e com as filhas incentivava a cozinhar somente olhando, sem receita prévia, forma que aprendi a cozinhar também. Ela me passou a receita que estou apresentando agora, que também era receita da mãe dela, portanto uma tradição de família, que por mim foi um pouquinho modificada, fazendo com que ela elogiasse, dizendo que inclusive ficou melhor do que a de sua mãe (no caso, minha avó). O meu interesse pela cozinha é fazer com que as pessoas sintam o amor que eu sentia quando estava ao lado da minha mãe observando como ela se movia na cozinha e com ingredientes e fazer que essas memórias possam chegar também as outras pessoas.

Uso pedagógico

A abordagem do prato foi feita principalmente nas aulas de matemática da Primeira Totalidade, com o objetivo de abordar o trabalho a partir dos números naturais, quais sejam: quantidades, medidas e grandezas (gramas, quilo, litro etc); a partir da apresentação da receita. Observou-se também a possibilidade de se tratar do tema a na perspectiva das outras áreas do conhecimento, com valorização da linguagem oral por meio das escutas travadas nas salas de aula. E produção de texto escrito, valorizando assim as histórias de vida e os processos interdisciplinares. De modo que as produções textuais escritas, por exemplo, inicialmente elaboradas na Língua Portuguesa, mas no decorrer do processo pedagógico servirem de pontes entre as diversas áreas das ciências. Mais do que um assunto ou conteúdo programático, havia ali a elaboração de um tema que não era abordado pontualmente, mas que se desdobrava no cotidiano das aulas, realizando o diálogo entre as realidades dos estudantes e o currículo mediado pelas comidas da Amazônia.

1.7 - GALINHA PAI D'ÉGUA



Crédito: Dirceu Duarte, 2022.

INGREDIENTES

- Peito de Frango
- Macaxeira
- Manteiga
- Sal a Gosto
- Cheiro Verde
- Cebola
- Pimenta de Cheiro
- Pimenta Verde
- Pimenta do Reino
- Dente de Alho
- Tucupi
- Jambu

Modo de fazer

Tempere o peito de frango e deixe descansar por 15 minutos. Cozinhe o peito de frango bem até chegar no ponto de desfiar. Pegue a macaxeira e coloque pra cozinhar até amolecer com sal a gosto. Depois que a macaxeira estiver amolecida, bata no liquidificador, depois coe em uma peneira. Após desfiar o frango, refogue com todos os temperos. Logo em seguida pegue a macaxeira já batida no liquidificador e misture junto com o frango com bastante cheiro verde.

Sobre a história, a memória e identidade da autora com a comida...

Sou Concilea Pureza Chagas, professora da Escola Municipal Edson Luís. Esse prato foi apresentado na cidade de São Félix do Xingu, próximo a uma aldeia indígena. Era uma das iguarias presente numa festividade (quermesse) da igreja católica do lugar, no ano de 2010. Eu era professora do Projeto SOME, da SEDUC. Esse prato delicioso ficou na minha memória gustativa. No povoado haviam muitos indígenas que interagiam com a população local, inclusive, levavam, peixes, macaxeiras, caças para trocar por mantimentos como arroz, feijão, macarrão, charque...Está entre as minhas memórias gustativas, era um prato quente, muito gostoso, prazeroso que fazia suar muito de tão forte. As trajetórias geográficas e humanas do percurso da viagem feito através da BR 163, deve ficar distante da cidade 2721 KM. Era uma natureza bela, ainda pura, com muitos animais silvestres, tinha uma conotação típica de uma região interiorana.

Apresentação do prato

Esta deliciosa iguaria amazônica, é servida em uma cuia, tendo como destaque a parte de cima, que é coberta com tucupi e jambu. É acompanhado de uma cuia pequena com pimentas variadas. Além do sabor o prato é dono de um colorido de encher os olhos.

Detalhando mais essa nossa delícia:

Este delicioso prato é de Lindoeste do Pará, São Félix do Xingu. A cidade possuía uma natureza exuberante, com floresta nativa, ainda originária. O espaço urbano era caracteristicamente interiorano, com produção de cestaria, colares, coçar, braceletes indígenas, artes manuais muito criativas e muito bonitas. Havia muita união, solidariedade e uma alegria contagiante naquele lugar.

E todo ano, o povo se reunia na praça matriz, para festejar os santos cultivados na localidade. Os festejos, se davam em frente à Igreja Matriz, visto que o pároco do local, era o responsável pela organização dos eventos, visto que detinha a liderança religiosa e política do lugar. O povo era de uma postura muito simples, acolhedora e seguiam sem questionar as orientações e encaminhamentos do pároco, este era detentor do poder no povoado. E essas datas comemorativas, eram recheadas de apresentações culturais, com muitas danças regionais e principalmente manifestações da cultura indígena.

Uso pedagógico do tema

Trabalhar no turno da noite, na educação de Jovens Adultos e Idosos, com um tema voltado para a culinária, foi atizar, desafiar, despertar, despertar nos estudantes o prazer da degustação, as habilidades culinárias, ir buscar na memória afetiva, pratos que marcaram os anos já vividos.

Nesse sentido, a equipe de professores e estudantes, conseguiu perceber que essa atividade tem a capacidade de agregar as diferentes áreas do conhecimento. O que gerou, uma atividade temática, riquíssima em possibilidades pedagógicas, visto que enveredou pela magia trazida pela culinária regional, que se transformou em arte, alegria, prazer da degustação, sociabilidade, participação e, criatividade, ficou evidente, o envolvimento de todos, num compartilhar sentimentos e emoção. De fato, mantém o estudante ativo, produzindo no processo de ensino e aprendizagem. Trabalha também a

autoestima e ainda pode vir a ser uma fonte de renda no mercado de trabalho. Além de dar um formato diferente na construção do conhecimento. Buscando a transdisciplinaridade, e o tema foi trabalhado assim nas disciplinas/áreas do conhecimento:

Língua Portuguesa: Explorou a lista de ingredientes, o modo de preparo e a apresentação do prato, como textos e trabalhou com enfoque na gramática.

Matemática: Explorou preço de cada ingrediente, para fazer análise do valor de uma cesta básica X salário do trabalhador.

Ciências: Trabalhou o valor proteico dos ingredientes e seus benefícios para o organismo humano.

Inglês: A professora trabalhou o nome dos ingredientes na língua inglesa.

Artes: Trabalhou o desenho livre do prato.

Geografia: Fez análise geográfica do lugar de origem da iguaria.

História: Fez análise das origens da população local, bem como da miscigenação presente na região.

Educação Física: Foi construída uma coreografia com a música: Massa da mandioca.

1.8 – MISTURA PARAENSE



Crédito: Dirceu Duarte. 2022.

INGREDIENTES

- Açaí in Natura
- Camarão
- Pirarucu
- Charque
- Calabresa
- Farinha Baguda
- Tapioca
- Açúcar
- Leite Condensado

Modo de fazer

O prato tem a combinação do açaí in natura sem açúcar com farinha baguda, o leite condensado, a farinha de tapioca em forma de bolo podre de açaí.

Sobre a história, a memória e identidade da autora com a comida...



Crédito: Dirceu Duarte. 2022.

Sou Patrícia Jorge Lira Costa, professora da Escola Municipal Professora Donatila Santana Lopes. Esse prato foi pensado e elaborado a partir das discussões nas rodas de conversas com os(as) estudantes do Projeto Alfabetiza Belém com a EJAI, quando nas primeiras aulas sobre os relatos orais das memórias em, que um número significativo de estudantes se referiu ao prazer, a afetividade e as lembranças guardadas do açaí como alimento principal da alimentação do povo da ilha de Mosqueiro.

Uso pedagógico

A proposta de trabalho com a EJAI no Projeto de Apoio à Alfabetização neste segundo semestre, deu-se com uma atuação bastante produtiva. A metodologia se deu a partir dos relatos orais das memórias, utilizando como ferramenta de registro o formato de podcast na produção do 2º episódio, abordando O “Açaí Nosso de Todo Dia”: Saberes e Sabores, onde foram explorados saberes, conhecimentos voltados à parte econômica da produção do açaí, receitas, o cultivo, a colheita, o preparo, a venda, os cuidados até chegar à mesa do nativo da Ilha de Mosqueiro. A partir daí a metodologia da escuta, desdobrou-se em várias atividades no cotidiano da sala de aula, estimulando tanto as expressões da oralidade quanto da escrita nos (as) estudantes.

1.9 – MOQUECA PARAENSE



Crédito: Escola Paulo Freire. 2022.

INGREDIENTES

- Peixe filhote
- Jambu
- Tucupi
- Camarão Rosa
- Temperos.

Modo de fazer

É necessário temperar bem as postas do peixe, o camarão. Ferver por 15 minutos o tucupi, colocar o peixe, o camarão, os temperos e por último o jambu.

Sobre a história, memória e identidade da autora com a comida...

Sou Ana Lúcia da Silva, manipuladora de alimentos da Escola Municipal Ciro Pimenta. Certo dia um rapaz que era de Fortaleza me solicitou um prato a moda paraense com tucupi e jambu. Eu fiz para ele, essa comida com a mistura do peixe, do camarão e o tucupi e chamei de moqueca paraense. O rapaz levou a receita dessa comida para Fortaleza e fez sucesso.

Uso pedagógico

A comida com sua historicidade e afetividade foi trabalhada nas turmas da Educação de Jovens, Adultos e Idosos de forma muito articulada, de maneira a abordar as diversas áreas do conhecimento. Para tanto, a disciplina: Ciências trabalhou a alimentação saudável, Matemática, as Unidades e Medidas e Língua Portuguesa os gêneros textuais. Vale observar que, em todas essas áreas do conhecimento havia e há uma abordagem que, acredita-se, ser essencial que é a valorização da cultura amazônica.

1.10 – PATO NO TUCUPI



Crédito: Dirceu Duarte. 2022.

INGREDIENTES

- 01 Pato de 3 kg
- 03 Litro de tucupi
- 05 Maços de jambu
- 10 Dentes de alho
- 02 Cebola
- 01 Maço de chicória do Pará
- Sal a gosto
- 02 Tomates
- 02 Limão
- 01 Pitada de pimenta do reino
- 01 Colher de manteiga
- 02 Colheres de azeite
- Pimenta de cheiro

Modo de fazer

Limpe o pato e o lave com algumas folhas de chicória e limão. Deixe-o de véspera na vinha d'alho com alho, sal e pimenta-do-reino. Corte-o em pedaços e refogue-o com cebola, alho, tomates bem picados, com a manteiga e o azeite. Asse-o de panela para amolecer e depois asse-o de forno até dourar. Ferver o tucupí com sal, dentes de alhos inteiros apenas amassados, a chicória. Lave-o bem, retire as flores, quando houver, afervente-o em água e sal até amolecer, escorra e coloque-o no tucupi. Coloque um pouco do tucupi quente em uma molheira, acrescente a pimenta de cheiro levemente amassada. Quando o pato estiver macio e tostado, junte-o ao tucupi com o jambu e quando ferver estará pronto. Sirva-o com farinha de mandioca paraense e arroz branco.

Sobre a história, as memórias e a identidade da autora com a comida...

Sou Maria do Socorro Guimarães dos Santos, Manipuladora de Alimentos da Escola Municipal Parque Bolonha. O Pato no tucupi é um prato típico da culinária da região Norte do Brasil, em especial do estado do Pará. É elaborado com tucupi, líquido de cor amarela extraído da raiz da mandioca brava, e com jambu, erva típica da região Norte. Pode ser acompanhado por arroz branco ou farinha-d'água de mandioca. Como boa parte da culinária do Pará, do Amapá e do Amazonas, o pato no tucupi é de origem indígena. O tucupi é utilizado historicamente pelas populações indígenas para conservação da carne moqueada, o jambu foi um acréscimo posterior à receita. O prato é preparado com o tempero do pato, deixado para marinar e após refogado e cozido de panela, para amaciar. Após isso o pato é destrinchado e assado no forno apenas para dourar. Na etapa final do preparo o pato é fervido com o tucupi, jambu e algumas folhas de chicória. É servido tradicionalmente com arroz branco e farinha de mandioca, além do molho de pimenta de cheiro. O pato no tucupi é um prato típico e tradicional do estado do Pará, ele auxilia a representar a grandiosidade do Círio de Nazaré, também são lembranças de reuniões em família e passadas da minha avó, para a minha mãe e depois para mim e hoje eu cultivo o mesmo sabor feito

com muito amor e carinho. Fiquei muito feliz por poder declarar todo esse sentimento por meio de uma ação promovida pela SEMEC.

Uso Pedagógico

Vale destacar que, por meio da exploração e manipulação desse prato típico, será possível desenvolver atividades sobre: gênero textual receita; patrimônio cultural do Estado; Cultura indígena; verduras e hortaliças; as regiões brasileiras; Sistema monetário; a economia local, entre outras abordagens nas atividades.

1.11 – PUPUNHA COM GELEIA DE ABACAXI OU DE CUPUAÇU COM PIMENTA



Crédito: Dirceu Duarte. 2022.

INGREDIENTES

- Pupunha
- Geleia de abacaxi
- Geleia de cupuaçu
- Pimenta Dedinho

Modo de fazer

Cozinhar as pupunhas no tempo de uma hora, depois tirar as cascas e os caroços. Colocar os recheios (geleias) preparados a parte.

Sobre a história, a memória e identidade da autora com a comida...

Sou Marinete Nascimento Bastos, merendeira da Escola Municipal Honorato Filgueiras. A comida lembra minha infância, quando morava em Macapá, minha mãe fazia nos almoços de família. Atualmente, faço essas receitas para vender em eventos.

Uso pedagógico

A receita da comida é usada pelos(as) educadores(as) para trabalhar o gênero receitas, produção textual, leitura, escritas, sequência didática. Nesse sentido, foi fundamental a discussão sobre as possibilidades de se trabalhar interdisciplinarmente o tema, a importância do alimento sob a ótica nutricional, as repercussões econômicas. Desde o valor monetário, até a articulação da escola com o mundo do trabalho. E sempre privilegiando a expressão da oralidade dos estudantes, produção escrita e a valorização da cultura local.

1.12 – PIRARUCU MISTO



Crédito: Dirceu Duarte, 2022.

INGREDIENTES

- 1 kg de Pirarucu
- 500 g de batata
- 500 g de cenoura
- 2 maços de feijão verde
- 10 ovos
- 2 maços de Jambu
- Temperos a gosto: azeite de oliva, pimentão vermelho, pimentão amarelo, cebola, cheiro verde e alho.

Modo de fazer

Dessalgar o pirarucu por 6 horas, depois esquentar e desfiar. Cozinhar a batata, o feijão verde, a cenoura e jambu, após isso pode misturar tudo e colocar no refratário, e decora com pimentão, ovos e jambu. Põe no forno até cozinhar os ovos.

Sobre a história, memória e identidade da autora com a comida...

Sou Maria do Socorro Miranda Monteiro, Secretária da Escola Municipal Nestor Nonato. Esse prato foi e tem sido algo construído pela ação de alguns(as) estudantes da Educação de Jovens, Adultos e Idosos e elaborado por mim. A turma queria desenvolver um prato em que fosse considerado algo daquele grupo de estudantes, funcionando como marcador de suas vivências na escola. Desde 2015 isso vem acontecendo e já foi tema de diversas aulas. E esse prato tem sido considerado o Prato do Sr. Nestor, fazendo alusão ao nosso patrono.

Uso pedagógico

Desenvolver atividades de alfabetização a partir do peixe pirarucu e também das falas que se constituem em torno da cultura do peixe. Desenvolver projetos interdisciplinares envolvendo matemática para cálculo do prato e como pode ser incluído no orçamento familiar, juntando com aspectos históricos e geográficos da cultura do pirarucu. Tal metodologia reforça a necessidade de um trabalho articulado entre os professores, de modo a garantir o diálogo entre as diversas áreas do conhecimento conquanto abordagem do tema.

1.13 – CHOPP GOURMETT REGIONAL



Crédito: Dirceu Duarte. 2022.

INGREDIENTES

- 1 l de leite
- 01 Caixa de leite condensado
- 01 Colher de sopa de liga neutra
- 200g de Farinha de tapioca
- 200g de Coco ralado
- 1/2 L de Açaí

Modo de fazer

Misturar todos os ingredientes e bater por 5 minutos no liquidificador

Sobre a história, a memória e identidade do autor com a comida...

Sou Alexandre Willians Ataíde Barra, professor da Escola Municipal Vanda Célia. A ideia do Chopp Gourmet regional, nasceu há 5 anos diante de uma realidade e uma necessidade, associada a uma vivência e inspiração amazônica. Nossa comunidade religiosa anglicana – cidade de Castanhal- necessitava de recursos para fazer o trabalho social, entre os quais a distribuição de cestas básicas para família em vulnerabilidade alimentar. Até hoje, a comercialização na rua do Chopp Gourmet regional obedece a essa lógica. Somos paraenses e no calor dos trópicos o Shopp Gourmet Regional !

Uso pedagógico

A elaboração da fabricação do Chopp gourmet regional, tem um viés absolutamente pedagógico, quando aplicado de forma interdisciplinar nas turmas de EJAI. Dessa forma, pontuamos a relação entre os componentes curriculares e a fabricação do Chopp gourmet regional.

1. Letramento: Tomado de conhecimento e escrita das frutas e componentes que fazem parte da receita do Chopp gourmet regional, bem como, a possibilidade de relacioná-los com outras frutas regionais, alargando o leque para outras receitas de sobremesa regional.

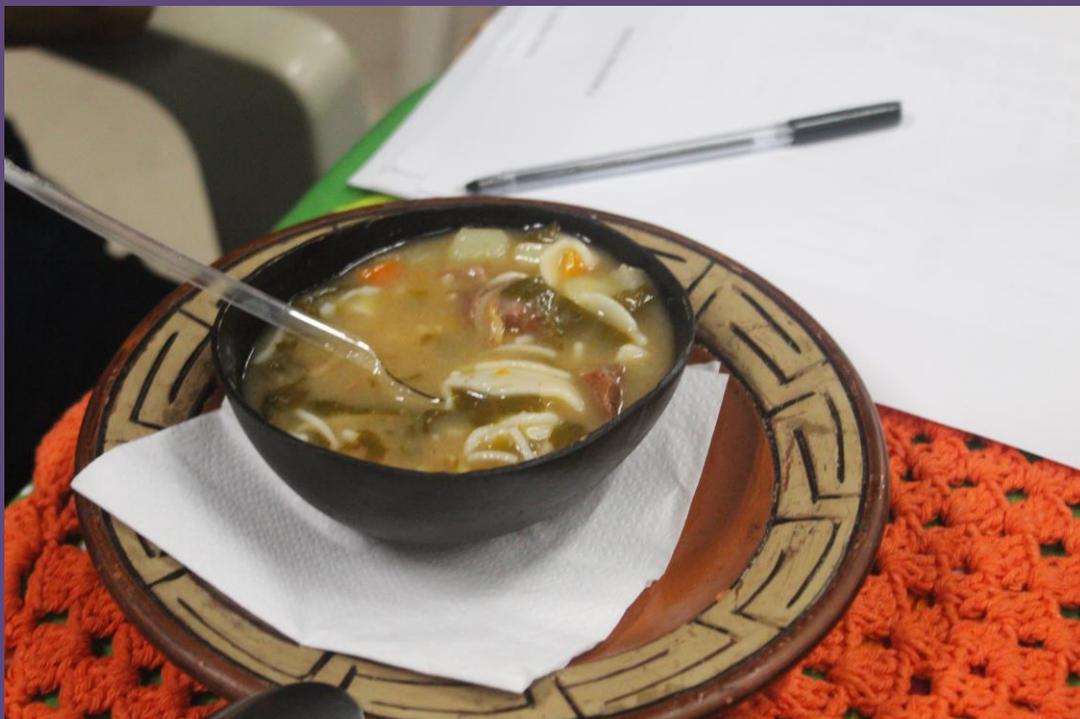
2. Geografia: Localizar no tempo e no espaço, o cultivo e fabricação dos elementos constitutivos da receita regional gourmet para debater os seguintes termos. O açaí é processo de extrativismo sustentável das comunidades ribeirinhas da Amazônia e das

ilhas de Belém. O coco e o manejo sustentável. A vida dos vendedores de coco na rua: comércio informal. A metodologia abordada fez realizar uma reflexão sobre esse tema comida com a vida concreta dos nossos estudantes. Por exemplo: Há um estudante da EJAI 2º Totalidade da escola municipal Vanda Célia que é vendedor de água de coco na feira de Icoaraci . E também, trouxemos para o debate a Farinha de Tapioca: atividade de agricultura familiar como eixo econômico na vila de Americano no município de Santa Isabel do Pará.

3. Educação Ambiental: A importância de como se gera uma consciência ecológica pode influenciar a mesa do paraense.

4. Matemática: O trabalho com números naturais (quantidade de Chopp produzido); medidas e grandezas (gramas, quilo, litro etc); matemática financeira no conhecer das quatro operações fundamentais e sua aplicação na compra da matéria-prima e no valor de revenda do Chopp gourmet regional. De inspiração amazônica, usamos o açaí como matéria prima principal, acrescentamos de nossos quintais o coco e da produção da vila de Americano a farinha de tapioca torrada. É um produto de fácil aceitação e de uma valorização de tudo aquilo que é nosso. Para o público de EJAI torna-se uma ferramenta viável para a geração de venda.

1.14 – SOPÃO DA SALA 7



Crédito: Dirceu Duarte, 2022.

INGREDIENTES

- 2kg de Frango
- Legumes variados
- Sal
- Macarrão para sopa
- Alho

Modo de fazer

Para fazer a sopa de legumes com frango, vamos precisar do peito do frango e alho (para refogar), batatas, cenoura, mandioquinha, abóbora, tomate, macarrão para sopa, sal e salsinha a gosto. Além disso, variamos os legumes de acordo com a disponibilidade fornecido pela FMAE na escola. Assim, o sopão de legumes com frango ficará ainda mais saboroso, sendo assim a representatividade da Escola Municipal Comandante Klautau.

Sobre a história, memória e identidade do autor com a comida...

Somos Carlos Alberto Teixeira dos Santos, professor e Cleber Botelho José Lobato, merendeiro da Escola Municipal Comandante Klautau. O prato sugerido ganhou repercussão entre os(as) estudantes da EJAI e também dos(as) funcionários(as) da escola a partir do momento de entrada onde percebemos uma interação e socialização entre todos os envolvidos. Sendo degustado duas vezes por semana tornou-se atrativo para os(as) estudantes (aumentando a frequência), para os professores e funcionários, que aumentou o estímulo de começar mais um turno de trabalho. Uma vez pronto o prato é servido com diversos atrativos: pimenta, limão, farinha de mandioca. Sendo evocado por todas regiões brasileiras como alimentação de alto teor nutritivo. Além disso, percebemos uma grande adesão por todos, por ser um prato que se torna mais uma refeição.

Uso pedagógico

Pedagogicamente torna-se de fácil entendimento trazer esse prato para as vivências da sala de aula. Trabalhamos assim a receita: Valor econômico dos ingredientes. Socialização entre os(as) estudantes. Também abordou-se a Central de Abastecimento (localização, feira, carro de mão...), os tipos de agricultura e valores proteicos, vida saudável e nutrição. Vale ressaltar que, todas as atividades pedagógicas

privilegiou a escuta dos estudantes pelos professores, além de se trazer a reflexão comportamentos que são oriundos da cultura local e sempre exigindo o trabalho interdisciplinar das áreas do conhecimento.

2- SOBRE OUTRAS NARRATIVAS IMAGÉTICAS DA MOSTRA DE SABORES

Com os sujeitos da/na Mostra



Créditos: Miranda. 2022

Sobre os sujeitos da COEJAI na Mostra



Créditos: Miranda. 2022

A mesa posta



Créditos: Miguel Picanço. 2022

Na chegada do salão



Créditos: Dirceu Duarte. 2022.

As juradas



Créditos: Dirceu Duarte/2022

Sobre convencimento: uma conversa com a jurada



Créditos: Dirceu Duarte. 2022.

Com a escola Maria Heloiza de Castro



Créditos: Dirceu Duarte. 2022.

Com a escola Rotary



Créditos: Dirceu Duarte/2022

Com a escola Honorato Filgueiras



Créditos: Dirceu Duarte/2022

Sobre o baile da sopa da sala 7



Créditos: Dirceu Duarte/2022

Na degustação da jurada



Créditos: Dirceu Duarte/2022

Sobre a degustação do público



Créditos: Dirceu Duarte/2022

A caminho das juradas



Créditos: Dirceu Duarte/202

Anunciando a comida vencedora



Créditos: Dirceu Duarte/2022

A premiação



Créditos: Dirceu Duarte/2022

A escola premiada: Olga Benário



Créditos: Dirceu Duarte/2022

PARA NÃO FINDAR

De tudo o que os seres humanos têm em comum, o mais comum é que precisam comer e beber. E é singular que este seja o elemento mais egoísta, que é por sinal o mais imprescindível e imediatamente restrito ao indivíduo. Já o que se pensa, pode-se dar a conhecer a outros; o que se vê, pode-se deixar que outros vejam; o que se fala, centenas podem escutar; mas o que se come não pode, de modo algum, ser igualmente comido por outro.” (ZIMMEL, 2004, P. 160).

O excerto acima traz questões que são centrais para compreendermos que do fazer humano “[...] o comportamento alimentar é sem dúvida, o que caminha de modo mais desconcertante sobre a linha divisória entre natureza e cultura” (DOUGLAS, 1979, apud, CONTRERAS, 2011, p. 129). Essa máxima pode ser notada em Zimmel (2004), quando ao reconhecer que comer e beber são atividades universais, portanto comuns a todos os humanos. O autor também reconhece que essas mesmas atividades, particularmente as emaranhadas com o ato de comer e com a comida são tão singulares que não podem ser igualmente praticadas por nenhuma outra sociedade ou outro indivíduo.

Zimmel reitera a ideia de que, o que os homens comem, como comem, quando comem resultam de decisões eminentemente culturais, portanto resultantes de escolhas e projetos que performam modos particulares de comer, de cozinhar e quiçá de conceber a cozinha. Esta última, pensada aqui muito além de um lugar onde produtos e ingredientes são processados e convertidos em alimentos, contrariamente a isso, compreendemos, como Lévi-Straus, (1991, p. 35), que “[...] a cozinha de uma sociedade é uma linguagem na qual ela traduz inconscientemente sua estrutura, a menos que se resigne, sempre inconscientemente, a nela desvendar suas contradições.”

Nesses termos, a cozinha e a comida são aqui percebidas como lugares onde coexistem e coabitam uma multiplicidade de práticas e experiências que alcançam as paisagens, os territórios, as representações, as crenças, os mitos etc., que configuram, marcam e definem os modos de estar e viver em um país, em uma região ou em uma comunidade. Como diria Lévi-Strauss (1991), a cozinha é como uma língua e como tal comunica linguagens que podem ser de identidades e de pertencimentos.

Pensar a cozinha e a comida nessa perspectiva nos permite, entre outras coisas, compreender que cada lugar é portador de suas próprias cozinhas e comidas as quais implicam um conjunto muito complexo de classificações, taxionomias, regras e maneiras que dizem respeito não somente ao tempo e aos modos de produzir, fazer e combinar determinados alimentos, mas também definem as escolhas e as proibições deste ou daquele alimento, tornando-os não apenas comestíveis, mas comíveis. Estabelecem, ainda, os modos de estar na mesa e nos levam a definir com quem, quando e como comer. (PICANCO, 2021).

Os argumentos acima mencionados ajudam a entender o lugar fulcral que a cozinha e a comida têm ocupado na cultura das sociedades e essa centralidade pode ser reconhecida por meio dos sabores, dos fazeres, dos saberes, dos valores, das técnicas, dos utensílios, das representações simbólicas que atravessam e entremeiam as experiências comensais de qualquer grupo humano, como os estudantes e trabalhadores da EJAI, por exemplo. Conceber a cozinha e a comida nesses termos corresponde a reconhecer que todas as suas dimensões, em particular os atos de cozinhar e conseqüentemente de comer, implicam um sistema complexo de conhecimento, de técnicas, de pensamentos, de gostos, de costumes, que exaltam os sentidos, aguçam a imaginação, traduzem-se em saborosos pratos. Esses, ao mesmo tempo em que são capazes de operar como marcadores da identidade coletiva de uma dada sociedade, são portadores de sentimentos quando estimulam as memórias afetivas e gustativas dos atores sociais.

Sendo assim, não seria exagero afirmar que quando aprendemos sobre uma dada cozinha, sobre uma certa comida ou sobre os modos de comer de um povo, também estamos conhecendo sobre seus modos de plantar, colher, fazer, degustar e compartilhar a vida. Quando pensamos sobre essas particularidades que envolvem o mundo da cozinha e do comer, imediatamente somos levados a refletir sobre o espaço, a paisagem, o território, a região e o lugar onde elas habitam e se fazem habitadas.

Essas discussões teóricas e empíricas sobre a cozinha, a comida e os modos de comer e de viver são perfeitamente notadas em cada história e em cada memória gustativa e afetiva que são próprias das comidas que dão vida a esta obra, as quais inspiraram e continuaram inspirando às escolas e unidades educativas da SEMEC na busca e efetivação de um currículo que, ao se fazer amazônico, constitua-se em

experiências de alfabetização, ou como dia Freire (2009, p. 60) em experiências de “[...] letramento que sirva para as pessoas, que as façam não simplesmente se adaptar ou utilizar a escrita, mas se necessário transformar a realidade” dos sujeitos.

Mas, de quais sujeitos falamos?

Dos sujeitos historicamente alijados do direito de ter direitos: direito à vida justa, de ter dignidade humana, de viver e exercer sua cidadania. São vítimas, todos os dias, de injustiças sociais, abandonados pelo Estado e pelo poder público. São esses sujeitos, como diria Arroyo (2017), são esses corpos ausentes, socialmente e pedagogicamente invisibilizados que povoarão (povoam) as turmas da EJAI.

Esses sujeitos estão/estarão conosco e nossas turmas e aulas se constituem/constituirão em lugares legítimos de garantia de direitos, direito de aprender e saber. Mas, aprender e saber o que? O conhecimento ausente, invisibilizado no currículo, o saber de si, de sua história, de sua identidade, de sua cultura, de sua comunidade. Saber-se problematizar o processo de desumanização que lhes roubou suas humanidades e lhes têm colocado em um estado de coisas: pobreza extrema, fome severa, racismo, misogênia, etc....

Esses corpos ausentes, invisibilizados, estão ávidos por uma pedagogia, que sendo do oprimido (FREIRE, 1997), também se faz do afeto, da humanização, que concebe e assegura o direito à educação, intimamente relacionado aos direitos humanos e sociais: à vida, à saúde, à moradia, ao saneamento básico, ao lazer, ao voto, a ir e vir, etc. Direito a uma vida digna e justa. Direito de saber-se de si. Compreender-se no mundo como vítima desse processo que historicamente desumaniza e marginaliza seus corpos, sua condição de sujeitos de direitos.

Nesse contexto, urge uma pedagogia do oprimido (FREIRE, 1997) capaz de desconstruir esse cenário, reinventando e humanizando as práticas pedagógicas rumo a uma pedagogia que seja lugar de voz desses sujeitos, que traga para o cerne da educação suas experiências, suas identidades suas culturas.

Miguel Arroyo, em *Os passageiros da Noite* (2017), nos diz que reconhecer os sujeitos da EJAI, como sujeitos de direitos, de modo que se reconheçam e se afirmem como sujeitos de direitos, precisa ser o aprendizado político-pedagógico da nova experiência de educação de jovens, adultos e idosos. E, é exatamente assim que se

pretende fazer nos espaços de ensino e aprendizagens da EJAI. E como fazer isso? E que pedagogias são essas? Do oprimido, do afeto, da humanização, dos corpos ausentes?

A Educação de Jovens Adultos e Idosos, pretende constituir-se e seguirá constituindo-se em lugares de experiências pedagógicas e docentes que estejam dispostas a sensibilizar o olhar e o ouvir, que sejam lugares de fala, mas também de práticas libertadoras, de uma educação dialógica, portanto, amorosa, que por ser assim, constitui-se em lugar de dialogicidade, de perguntas. Lugares de práticas e experiências pedagógicas que se permitam ser democráticas, cidadãs e inclusivas, que tenha como ponto de partida as vivências e experiências dos sujeitos.

Pensar, falar e viver essa educação, democrática, dialógica, afetuosa, humanizadora, cidadã e inclusiva, só é viável se nosso fazer pedagógico estiver firmado, alicerçada nos princípios freirianos, princípios que refutam o modelo bancário de educar, modelo excludente, não inclusivo, tampouco emancipatório.

Assim, para garantir os espaços pedagógicos da EJAI como lugares de falar e de garantia de direitos, pretende-se a articular o tempo dos espaços pedagógicos ao tempo dos sujeitos, e que tempos são esses? Tempo do trabalho, da história, do cotidiano, da identidade, da idade desses sujeitos, os quais são trabalhadoras(es) domésticos(as), agricultores(as), trabalham na construção civil, são feirantes, camelôs, pescadoras(es), coletoras(es) de açaí, entre outras e outros.

São sujeitos que possuem características comuns, como a condição de pobreza, opressão e subalternidade; cujo direito à educação foi negada na infância e na adolescência, bem como apresentam diferenças regionais, étnico-raciais, gênero. Alguns moram no campo outros na cidade, têm religiões, crenças, orientação sexual, deficiências e privação de liberdade. Ressaltamos também que a identidade desses sujeitos não é única, monolítica e nem homogênea e, portanto, não deve ser compreendida somente em relação à questão etária, a condição de excluído, de evadido e que precisa recuperar o tempo perdido e ter uma idade própria para aprender, e sim reconhecer que são sujeitos que possuem histórias de vida, práticas, saberes, sonhos, projetos de vida, estilos de vida.

Nessa perspectiva, se faz urgente ressignificar o conceito e a prática curricular, de modo a implementar um currículo que atenda às diversas expectativas de vidas desses sujeitos e que valorize suas identidades. Dessa maneira, a EJAI/COEJAI propõe um currículo para uma formação integral desses sujeitos: currículo escolar como o espaço, um território no qual se articulem o conhecimento sistematizado e o conhecimento popular historicamente produzidos, valorizando importantes elementos voltados ao desenvolvimento pessoal, à emancipação humana de forma coletiva, e à transformação social.

Desse modo, o currículo também é uma questão de território. É um território contestado, segundo Silva (2001), e um território em disputa, conforme nos lembra Arroyo (2013), e no caso da EJAI, o currículo se implica com a construção das múltiplas identidades de Belém, a qual é uma cidade amazônica, que tem seu território marcado pela complexidade e pluriversidade social, cultural, ambiental e étnica. E os currículos que pretendemos construir também podem contribuir significativamente com a afirmação desta identidade amazônica, transformando Belém numa cidade alfabetizada, educadora, leitora e inclusiva.

Para tanto, almejamos a implementação de uma Alfabetização de Jovens, adultos e idosos, cujo currículo, ao se constituir decolonial (QUIJANO, 1992), se faça território capaz de reconhecer que a história, sobre os lugares, os modos de viver, de se perceber e se posicionar no mundo, não é única, tampouco universal, como ensina o currículo eurocêntrico, que historicamente tem silenciado, invisibilizado e marginalizado a pluriversidade de vozes que povoam e ecoam, por exemplo, os territórios amazônicos e belenenses.

Ao implementarmos currículos decoloniais, queremos com isso reconhecer que para além dos conhecimentos globais e ditos universais, existem conhecimentos outros, saberes outros fazeres outros, com outros olhares sobre o mundo, ou seja, reconhecer que existem produções de conhecimentos outros, vozes outras que no curso da história curricular foram invisibilizados em detrimento de um saber eurocêntrico ocidental que se impõe como verdade única e universal. Esse currículo colonial no decorrer da história tem se convertido em práticas de apagamentos, silenciamentos e desfazimentos de epistemologias e cosmologias dos múltiplos territórios considerados inferiores em relação aos saberes eurocêntricos.

Por isso, desejar e praticar currículos de Alfabetização e letramento de Jovens, Adultos e Idosos em Belém na perspectiva decolonial, se faz urgente, na medida em que compreendemos o currículo como lugar de debates e problematizações do saber, como tentativa de desconstrução das estruturas que, arbitrariamente, legitimam o conhecimento ocidental europeu em detrimento de outras epistemologias, como as “do Sul” (MENESES, 2013), ou melhor como as epistemologias amazônicas.

Por fim, não seria descabido afirmar aqui a nossa ousada intenção. A saber, a de fomentar, por meio da cultura alimentar paraense, um currículo para e com a EJAI que se faça território de enfrentamento e de disputa, mas antes de tudo, como lugar de fala das trabalhadoras(es), negras(os), mulheres, LGBTQIA+, privadas(os) de liberdade, pessoas com deficiência, indígenas, caboclas(os), quilombolas, ribeirinhas(os), pescadoras(es), extrativistas, assentadas(os) e acampadas(os), migrantes e refugiadas(os) e de toda pluriversidade de vozes que ecoam nos múltiplos territórios da Amazônia belenense e das nossas salas de aula. Defendemos então, um currículo para a EJAI pautado e alicerçado nas epistemologias amazônicas, como aquelas que são próprias da cultura e dos patrimônios alimentares dessas “bandas” do Norte brasileiro.

Miguel de Nazaré Brito Picanço
Coordenador da COEJAI

REFERÊNCIAS

- ARROYO, Miguel. **Currículo, Território em Disputa**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013.
- _____. **Passageiros da noite: do trabalho para a EJA: itinerário pelo direito a uma vida justa**. Petrópolis. RJ: Vozes, 2017.
- CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro, 2011.
- FREIRE, Paulo. **Pedagogia do Oprimido**. RJ: Paz e terra, 1997.
- _____. **A Importância do ato de ler**. São Paulo: Cortez, 2009.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. São Paulo: Brasiliense, 1991.
- MENESES, M. P. **Para ampliar as Epistemologias do Sul: verbalizando sabores e revelando lutas, Configurações** [On line], 12 | 2013 doi.org/10.4000/configuracoes.1948.
- PICANÇO, Miguel de Nazaré Brito. **Comida Cabocla: uma questão de identidade na Amazônia; desde uma perspectiva fotoetnográfica**. Belém: Paka-tatu, 2021.
- QUIJANO, A. **Colonialidad y modernidad/racionalidad**. *Perú Indígena*, 13, 11–20. Disponível em: <https://www.lavaca.org/wp-content/uploads/2016/04/quijano.pdf>.
- SALES, Silvia. **Mostra de Sabores encanta o público na I Festa Literária de Belém/2022**. Acesso em: <https://semec.belem.pa.gov.br/mostra-de-sabores-encanta-o-publico-na-i-festa-literaria-de-belem/>.
- SILVA, Tomaz Tadeu. **Documentos de Identidade: uma introdução às teorias do currículo**. Belo Horizonte: Autêntica, 2001.
- SIMMEL, Georg. **Sociologia da Refeição**. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, n. 33, janeiro-junho de 2004, p. 159-166. Disponível em: <https://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2218>.

SEMEC

Secretaria de
Educação



Belém

Prefeitura da *noossa gente*

“O maior troféu que eu ganhei foi a minha participação aqui. Eu espero cada vez mais mostrar que nós, mulheres, podemos fazer o que gostamos, o que queremos, sermos o que desejamos ser. Estou muito feliz por essa oportunidade, é a primeira vez que venho ao CENTUR e agradeço a todos vocês por isso.”

(Aldineia Santana, 39 anos e estudante da escola Olga Benário).



BELÉM
ALFABETIZADA
E EDUCADORA

SEMEC
Secretaria de
Educação



Belém
Prefeitura da *nossa gente*