

Nelson Rego e Salete Kozel
Organizadores
Ana Francisca Azevedo
Colaboradora

NARRATIVAS GEOGRAFIAS & CARTOGRAFIAS

para viver, é preciso espaço e tempo

Volume II



Nelson Rego e Salete Kozel
Organizadores
Ana Francisca Azevedo
Colaboradora

NARRATIVAS GEOGRAFIAS & CARTOGRAFIAS

para viver, é preciso espaço e tempo

Volume II

2020

Editoras



ISBN E-book: 978-85-94121-07-3

1ª Edição - 2020

É proibida a reprodução total ou parcial desta obra, sem autorização expressa dos autores ou da editora. A violação importará nas providências judiciais previstas no artigo 102, da Lei nº 9.610/1998, sem prejuízo da responsabilidade criminal. Os textos deste livro são de responsabilidade de seus autores.

Editora Compasso Lugar-Cultura

Responsável André Suertegaray Rossato

Porto Alegre - RS - Brasil

Telefones (51) 984269928

compassolugarcultura@gmail.com

www.compassolugarcultura.com

Editora IGEO - UFRGS

Editores

Cristiano Quaresma de Paula

Dirce Maria Antunes Suertegaray

Capa

Cristiano Quaresma de Paula

Pintura "Candomblé", de Djanira Motta e Silva (1957, têmpera sobre madeira, 250 x 243 cm, coleção Banco Itaú, Salvador, Bahia, foto: Iara Venanzi).

Conselho Editorial

Álvaro Heidrich

Carlos Henrique Aigner

Cláudia Luíza Zeferino Pires

Dakir Larara Machado da Silva

Dilermando Cattaneo da Silveira

Dirce Maria Antunes Suertegaray

Helena Copetti Callai

Jaeme Luiz Callai

João Osvaldo Rodrigues Nunes

Laurindo Antonio Guasselli

Maíra Suertegaray Rossato

Nelson Rego

Roberto Verdum

Rosa Maria Vieira Medeiros

Sinthia Batista

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

N234

v.2-2

Narrativas, Geografias e Cartografias: para viver é preciso espaço e tempo /
Nelson Rego, Salete Kozel, organizadores; Ana Francisca Azevedo,
colaborador – [IGEO, Departamento de Geociências da UFRGS]. Porto Alegre
: Compasso Lugar-Cultura, 2020.
v. 2 : 667-1288p.

ISBN 978-85-94121-07-3

1. Geografia Humana. 2. Coletâneas de textos. I. Título II. Rego, Nelson (org.).
III. Kozel, Salete (org.). IV. Azevedo, Ana Francisca (colab.).

CDU 911.3

CDD 304.2

Sabores Geográficos e Práticas Escolares na Formação de Professores de Geografia

Aline de Lima Rodrigues

A geografia está em toda parte, reproduzida diariamente por cada um de nós. (DARDEL, 1953)

A Geografia está em toda a parte, está nas nossas relações com o meio ao nosso redor, nas formas como organizamos nossa cultura, expressa os resultados da interação tempo e espaço nas mudanças das sociedades. Para Cosgrove (1998, p. 96): “a mágica real da geografia é o sentido de maravilhar-se com o mundo humano, a alegria de ver e refletir sobre o mosaico ricamente variado da vida humana e de compreender a elegância de suas expressões na paisagem humana”.

Nesta perspectiva, esse *mosaico da vida humana*, traz em seu bojo os sabores que compõem os hábitos e produtos alimentares das sociedades, o que comemos diariamente, os pratos típicos, os rituais alimentares em datas festivas retratam a cultura de cada povo, a partir da contribuição dos processos colonizadores e dos tipos de produção alimentar disponíveis, dentro de um processo histórico. Tudo isso evidencia esse *mosaico da vida humana*, no que se refere ao que comemos, resultando numa distribuição geográfica de sabores, cultura e simbolismo.

Gratão e Marandola Jr. (2011, p. 59): “Pensar a relação geografia e sabor implica a compreensão da existência experiencial e cultural humana, expressa pela geograficidade: expressão e significado do envolvimento do homem – meio”.

Esses mesmos autores (2011) apresentam uma reflexão sobre o entendimento referente a uma geografia do sabor, pensando o sabor como experiência/fenômeno geográfico (sabor *da* geografia), tema de estudo geográfico (sabor *na* geografia), sabor como potencialidade para o pensamento geográfico (sabor *para a* geografia). Portanto, o sabor ao estar enraizado nas sociedades, nas suas culturas, nos seus hábitos, sugere diferentes formas de abordagem e estudos geográficos.

Toda essa geograficidade, que representa a ligação do homem ao meio, está cercada de memória, simbolismo e cultura. A subjetividade de ver e pensar a realidade geográfica, faz com que

encontremos geografia expressa de diversas formas, que ultrapassam a espacialidade material dos elementos da paisagem.

Éric Dardel, na sua obra *O homem e a Terra*, de 1953, já chamava a atenção para o caráter subjetivo para se entender a organização do espaço geográfico:

Na fronteira entre mundo material, onde se insere a atividade humana, e o mundo imaginário, abrindo seu conteúdo simbólico à liberdade do espírito, nós reencontramos aqui uma geografia interior, primitiva, em que a espacialidade original e a mobilidade profunda do homem designam as direções, traçam os caminhos para um outro mundo; a leveza se liberta dos pensadores para se elevar aos cumes. A geografia não implica somente no reconhecimento da realidade em sua materialidade, ela se conquista como técnica de irrealização, sobre a própria realidade. (DARDEL, 1953, p. 5)

Dardel (1953) evidenciou a importância da interpretação da existência humana para se compreender o espaço geográfico como o mundo da existência cotidiana, conhecimento, ação e afetividade.

A realidade geográfica é, para o homem, então, o lugar onde ele está, lugares de sua infância, o ambiente que atrai sua presença. Terras que ele pisa ou onde ele trabalha, o horizonte do seu vale, ou a sua rua, o seu bairro, seus deslocamentos cotidiano através da cidade. (1953, p. 34)

Portanto, a geografia se mostra sob diversos símbolos, que são expressões impressas por uma cultura em sua paisagem. (COSGROVE, 1998). Esses símbolos configuram-se como linguagens que podem ser utilizadas na investigação da realidade e espacialidade geográfica, servem de exemplo: a literatura, o cheiro, o som, as artes, o cinema, os jogos, as memórias e os códigos culturais, neste último tem-se a culinária, que a partir do sabor que produz, pode revelar “a geografia e a geograficidade das pessoas do lugar, enquanto expressão da cultura e da identidade”. (GRATÃO; MARANDOLA JR, 2011, p. 70)

Compreendendo que o sabor constitui a memória e muitas vezes a afetividade expressa nos lugares de vivência, é importante refletir-se sobre algumas questões: “Como os sabores se tornam símbolos de lugares, paisagens e regiões? Como se dá sua inserção na

alimentação local? Quais os significados culturais ligados ao seu consumo?” [...]. (GRATÃO; MARANDOLA JR, 2011, p. 70).

O sabor é um dos elementos da constituição das identidades locais e regionais, que retrata a relação do sujeito com o meio natural e cultural, transformando em um produto natural, muitas vezes, um símbolo de uma cultura local. Neste sentido, Cosgrove destaca: “objeto natural torna-se cultural quando foi-lhe atribuído significado, por exemplo, o tomate, colhido e servido como alimento humano”. (1998, p. 102-103)

Neste sentido, Gratão questiona: “Que sabor é esse? Que fruto é esse? Que planta é essa? De onde vem? Qual o envolvimento das pessoas com a terra?” (2014, p. 7). Esses questionamentos são basilares para se compreender o quanto os valores culturais revelam os sentimentos e memórias de um *lugar*, de uma *paisagem*.

Como o sabor está intimamente ligado a memória e as sensações que provoca, rituais marcam muitas sociedades, servem de exemplo, o do café, o do chimarrão e o do tereré. O que representam esses rituais?

Todas as manhãs e fins de tarde meu amigo “Salve” (abreviatura do apelido “Salvador”) fazia um dos melhores café que já experimentei até hoje. O segredo não estava na torrada do grão, nem na água, nem na fervura. Salve fazia questão, inclusive, de partilhar sua receita. O café, para ser bom mesmo, precisava de um pretexto. Isso mesmo. Foi a primeira vez que provei desse sabor tão singular. Para ficarmos prontos Sabor do tempo, de partilha. Era a hora de contar sobre os compromissos e expectativas, frustrações e desejos. Para ficar pronto, dez minutos [...]. (QUEIROZ FILHO, 2014, p. 61)

Muitas vezes não é propriamente o sabor do café que se destaca na necessidade de tomá-lo, mas sim o que representa, a conversa, o encontro, a pausa. Ao café se associam sensações de paz, que registram na memória e tornam esse produto tão importante nos nossos hábitos alimentares e nas nossas formas de convivência social e coletiva. Frases como o café me mantém acordado; o café me ajuda a escrever; preciso de um café para relaxar; vamos tomar um café? São tão comuns no nosso dia a dia e estão definitivamente impregnadas de sentidos, sentimentos e memórias ao sabor do café e

aos momentos a ele associado.

Com o chimarrão e o tereré acontece bastante parecido. O ritual de se reunir para tomar essas bebidas gera a sensação de relaxamento, distração, acolhida, frescor no caso do tereré e calor, com o chimarrão. Desta forma, mesmo com o sabor amargo do chimarrão, ele se afirma como símbolo de uma cultura, séculos afora, pelas sensações que gera desde o ritual de se fazer, cevar um chimarrão e mesmo em momentos de angústia, saudade e dor, simboliza o conforto, o afago para a alma. Por isso, é muitas vezes estranho se compreender que se tome chimarrão no verão e em diversas regiões brasileiras, por gaúchos ou adeptos desse hábito. *Tomar bebida quente nesse calor?* O que configura que é muito mais pelas sensações geradas e simbólicas que se toma chimarrão.

O tereré serve como refresco para as regiões quentes brasileiras, sendo bastante comum no Centro-Oeste brasileiro, e também se apresenta como uma bebida bastante associada às sensações que gera, ao ser tomado, geralmente, em grupos, a bebida agrega, gera conversa, distração, relaxamento. O sabor se torna até irrelevante, pois o tereré é tomado com diversos sabores, o que fica registrado em quem o toma, não necessariamente é o sabor da erva, e sim o sentimento gerado.

*O sabor não existe sozinho
Eu também não
Necessito da mistura
Da cumplicidade
De meus outros sentidos.
Minha memória não é fotográfica
Nem, ao menos, visual
Meu saber é de corpo inteiro
O sabor, dissabor, também.
(QUEIROZ FILHO, 2014, p. 60)*

A geografia dos sabores enquanto ramo de estudos e pesquisas da Ciência Geográfica, compreende a espacialidade dos sabores, que associam a cultura, a economia, os produtos produzidos, a memória, os sentidos, o simbolismo, gerando hábitos alimentares e pratos que dão identidade aos povos. O Brasil pela sua imensa diversidade cultural e geográfica serve como um espaço amplo para o estudo, por exemplo, das regiões brasileiras a partir dos seus sabores. Isto é, ler as regiões brasileiras sob a ótica de outra linguagem, desta vez o *sabor*.

O Brasil com toda a sua extensão territorial, sua vasta fronteira com países latinos, a presença de imigrantes, os indígenas, tudo isso contribuiu para o mosaico cultural da população brasileira e também, para a diversidade da culinária que caracteriza as regiões brasileiras.

Cada região brasileira a partir do seu processo colonizatório, da sua história e da sua geografia, adquiriu hábitos alimentares e constituiu seus pratos típicos que caracterizam um dos seus signos culturais regionais.

Desta forma, pratos como Pato no Tucupi, Caldeirada, Tacacá, evidenciam a gastronomia da região Norte, fortemente marcada pela influência indígena, portuguesa e pela presença marcante da Floresta Amazônica e seus rios importantes.

Na Região Nordeste, a influência africana e o vasto litoral estão representados nos pratos como Tapioca, Vatapá, Mucunzá, Angu, Cuscuz de Milho, por exemplo. A culinária nordestina pode ser encontrada em diversas partes do Brasil, com sabores e temperos adaptados, como por exemplo, a tapioca e o cuscuz.

O Cerrado, o Pantanal e seus rios e os vizinhos países, Bolívia e Paraguai, deixam marcas evidentes na gastronomia da Região Centro Oeste, caldo de piranha, Pacu Assado, carne seca, sopa Paraguai, arroz boliviano, sarrabulho, saltenha, são exemplo de pratos característicos da cultura do Centro Oeste.

Para a Região Sudeste, sua diversidade gastronômica está associada aos processos colonizadores com a forte participação de

imigrantes, sendo característicos, a feijoada, o feijão tropeiro, a moqueca capixaba, macarrão e os doces mineiros.

Com forte influência dos países Argentina, Paraguai e Uruguai, o churrasco é o prato símbolo da Região Sul, que conta também com o barreado, arroz carreteiro, polenta, massas variadas e cucas, frutos da imigração alemã e italiana.

E dentro de cada uma dessas regiões, outras especialidades de sabor são encontradas, registrando na memória dos brasileiros seus sabores de infância, da comida da vó, da qual o sabor e o cheiro não são esquecidos, das festas familiares como a ceia natalina, páscoa e outros momentos.

Foi a partir dessa compreensão de que o que comemos, o que servimos à mesa, tem muita geografia, desde o produto que é produzido, de o porquê se tem determinados pratos típicos nas diferentes regiões brasileiras, até as memórias que deixa registrado nas pessoas, que se delineou a ideia de trabalhar o continente Americano e Asiático a partir dos seus sabores marcados pela culinária regional. Oportunizando abordar conteúdos geográficos a partir de outras linguagens, evidenciando a presença da geografia no dia a dia de cada um, diante de novas e velhas abordagens geográficas.

Como destaca Lívia de Oliveira que ao se desenvolverem estudos sobre Percepção do Meio Ambiente renovou-se os olhares para o espaço geográfico (2017, p. 8):

a cidade e o campo passam a ser entendidos a partir do cotidiano de seus moradores; a imagem da natureza é revelado por meio do olhar dos poetas, músicos e pintores; os mapas são desenhados por aqueles que vivem o espaço estudado. Novas formas de imaginar, pensar e fazer geografia, calcada nas experiências, tanto objetivas como subjetivas, que o ser humano possui de tudo aquilo que o envolve.

Essa proposta realizou-se com o grupo de *pibidianos* do curso de Geografia, do Campus do Pantanal, da Universidade Federal do Mato Grosso do Sul¹, nas turmas de 8º e 9º anos do Ensino

1 De 2008 a 2018 fui docente do Curso de Geografia, Campus do Pantanal, da UFMS. De 2014 a 2018 fui coordenadora do Subprojeto PIBID no Curso.

Fundamental, em 2017, de uma escola pública do município de Corumbá, MS. Para dar fundamentação teórica sobre o tema, muitas vezes, bastante novo para alguns alunos, estudou-se o texto *Sabor da, na e para Geografia*, de Gratão e Marandola Júnior, publicado na Revista Geosul, em 2011.

A partir da leitura e discussão do texto, instigou-se os *pibidianos* nas memórias que tem da sua vida, decorrentes do que comem, se já se perguntaram por que se come isso ou aquilo nas diversas áreas do Mato Grosso do Sul e do Brasil. O município de Corumbá, sede do Campus do Pantanal, apresenta uma culinária rica em aspectos regionais, influenciados por paraguaios e bolivianos, com a *sopa paraguaia* e o *arroz boliviano*, por exemplo. Desta forma, se propôs pensar a geografia a partir da realidade dos sabores locais e regionais, dos produtos que são consumidos, da história que carregam, da relação com a paisagem, do papel dos movimentos migratórios na constituição do regionalismo.

Sabores da América em uma abordagem geográfica

Dentro do planejamento do semestre, constava o conteúdo sobre o continente americano para o 8º ano do Ensino Fundamental, na escola na qual realizavam-se as ações do PIBID Geografia. Desta forma, nas formações do grupo passou-se a discutir de que forma abordar o continente americano de modo que fosse relevante aos estudantes, que mostrasse a ligação dos temas de forma significativa, fugindo da metodologia de ensinar cada parte do continente americano de forma isolada.

A culinária de um país é parte do gênero de vida de seu povo. Exprime não só os fatores físicos de sua geografia como também seus aspectos humanos, econômicos, sociais e culturais. Podemos, por meio de um processo de “engenharia reversa”, “desconstruir” uma receita para encontrarmos os produtos agrícolas e as técnicas de cultivo, os temperos utilizados e o tipo de pecuária dominantes em uma região. (BOTELHO, 2013, p. 61)

A culinária consegue demonstrar várias características de um povo, através de seus fatores geográficos, respondendo a várias

perguntas feitas pelo estudo da Geografia: De onde vieram? Como vieram? Como se estabeleceram? Por que o plantio específico daquele produto?

Nesta perspectiva, após a leitura e estudo do texto *Sabor da, na e para Geografia*, de Gratão e Marandola Júnior (2011), passou-se a elaborar uma série de questões que deveriam embasar a elaboração do planejamento das atividades: Quais os pratos que caracterizam o Brasil? Você sabe o que se come nos demais países da América? De que produtos são feitos os pratos tradicionais? São produtos nativos? Qual a relação da Geografia com o que comemos?

Como primeira atividade ao grupo, solicitou-se que escrevessem sobre o que comem diariamente e sobre um prato que tivesse uma memória afetiva significativa. Sobre isso, deviam registrar quais os principais produtos consumidos e de onde vem e que sentimentos são lembrados a partir dos sabores dos pratos escritos.

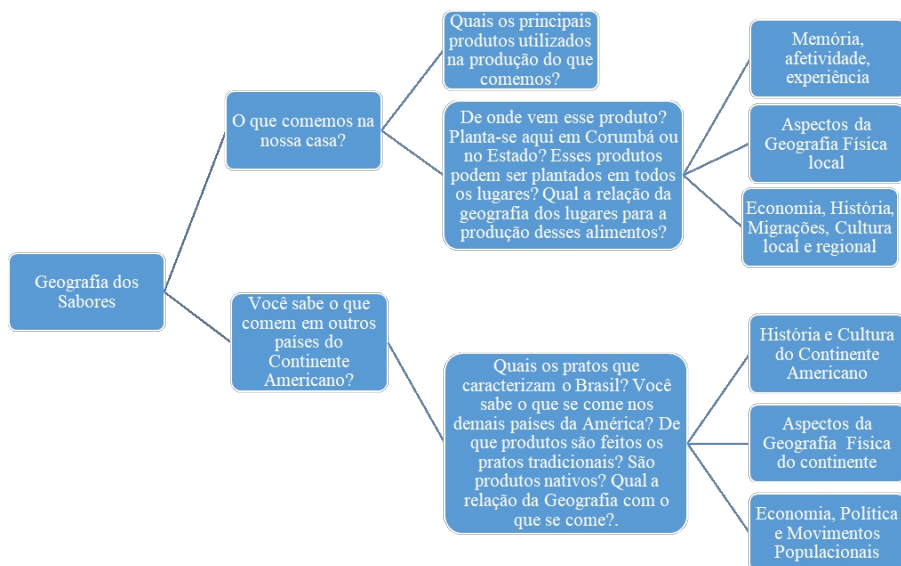
Com essa atividade o grupo pode sentir o quanto a geografia está presente na nossa rotina, citando na maioria das vezes, o feijão, o arroz, a carne, o pão, o café, na alimentação diária e como pratos simbólicos e afetivos a comida da avó, o bolo, o *arroz boliviano*, o sarrabulho entre outros. Posteriormente, deviam fazer uma lista dos produtos que constituem os pratos por eles registrados: o feijão, o arroz, o trigo, o café, por exemplo, e responder: De onde vem esse produto? Planta-se aqui em Corumbá ou no Estado? Esses produtos podem ser plantados em todos os lugares? Qual a relação da *geografia dos lugares* para a produção desses alimentos?

Além de se trabalhar seguindo a linha das memórias e afetos oriundos dos sabores, considerou-se importante, introduzir os demais conteúdos geográficos e relacioná-los com a questão alimentar, como o tipo de relevo, clima, vegetação, hidrografia, no que concerne aos aspectos naturais da paisagem e as relações comerciais e históricas do continente americano.

Portanto, esta atividade procurou transformar o conhecimento sobre a diversidade de sabores encontrada no continente americano em um estudo geográfico, com uma abordagem significativa dos

diversos conteúdos presentes na Geografia.

Figura 1 - Fluxograma Metodológico Geografia dos Sabores e Continente Americano



Org.: Rodrigues (2019).

A primeira atividade realizada em sala de aula visou instigar os alunos sobre os sabores que já foram sentidos por eles, ou seja, comidas que comem frequentemente: como as refeições diárias (café, almoço, lanche e/ou jantar) e as comidas típicas da região que vivem e conhecem.

No caso, em Corumbá há uma diversidade de comidas típicas e suas originalidades, visto que a cidade sofreu influência direta dos países vizinhos, por ser uma área fronteiriça. A Chipa e Sopa Paraguaia são oriundas do Paraguai, enquanto o Arroz Boliviano, a Saltenha e o *Pique a Lo Macho* vem da Bolívia. Há outros como o suco de Bocaiúva (fruta típica da região) e o Quebra Torto, comum na zona rural.

Tudo isso para o aluno entender primeiramente o conceito da atividade, para que depois entenda a relação também das matérias

primas de comidas de outros países da América, e também a comparação dos sabores.

Em aula, utilizou-se uma apresentação em projetor multimídia sobre a relação dos produtos e suas regiões de origens, com o título: *Sabia que tem Geografia até no seu café da manhã?*

A partir disso começou-se um estudo da origem dessas comidas. Por exemplo, juntamente com os alunos foi estabelecida uma relação entre as matérias primas e o prato presente no almoço comum: com arroz, feijão, farofa, e uma carne, demonstrando as plantações de arroz, feijão e outros farináceos no Brasil, seu impacto para a economia regional e nacional, onde são mais encontradas essas plantações, a relação dessas localizações com as condições climáticas e pedológicas, e o mapa da pecuária no país, mostrando que o grande consumo de carne no estado de Mato Grosso do Sul, deve-se a intensidade da atividade na região.

À medida que os alunos compreendiam esta ligação, essas relações foram sendo estabelecidas com outros tipos de plantações que são bases de outros alimentos: milho, soja e outros grãos.

A partir desses pressupostos os alunos ficaram responsáveis em dividir-se em grupos, e montar um painel sobre um tipo de plantação (café, soja, milho ou trigo), contendo informações sobre a origem, onde é plantado, o impacto para a economia, curiosidades e um prato ou bebida possível de se fazer com aquela matéria prima, e depois, apresentar em sala de aula.

O último dia da aplicação da atividade na escola ficou reservado para a apresentação dos alunos sobre os conteúdos estudados por cada grupo. A pretensão era demonstrar para eles a possibilidade de uma apresentação, em forma de seminário, de um trabalho a partir de um assunto interessante e cotidiano, como os alimentos que consome, ou seja, “estudar o que come”. Essa interação viria a despertar uma sensação dos sabores que comeu, e relacionar esse sentimento ao determinado lugar ou realidade, o que faria com que entendesse melhor o conteúdo através da experiência.

Para expor o que tinham estudado sobre o que se come, confeccionaram cartazes, que tornou perceptível à compreensão dos alunos sobre o conteúdo, além das pesquisas realizadas, que apresentaram dados e curiosidades que representam a realidade econômica, política e social da região, do país e do continente americano. O objetivo era fornecer uma nova forma didática de ensinar Geografia, e que fosse mais significativa.

Um aspecto importante de se estudar os sabores locais, é possibilitar que a aprendizagem dos conteúdos geográficos comecem pela realidade vivida cotidianamente pelos alunos, e disso partir para o estudo de realidades distantes.

Desta forma, começou-se compreendendo o que se come, por que se come determinados pratos, de onde vem os principais ingredientes, qual a contribuição da Geografia, em Corumbá, para após isso, se trabalhar o continente Americano, nas suas características físicas, econômicas, políticas, sociais e culturais. O sabor nada mais foi do que o fio condutor para desenvolver o estudo do referido continente.

O estudo dos sabores pode ser considerado interdisciplinar, visto que outras ciências podem utilizar deste símbolo cultural para a realização de diferentes estudos. Para a Geografia a utilização dessa linguagem pode ocorrer com outros conteúdos, como o estudo das próprias relações entre os países do continente americano e o seu impacto para a economia, além de outros assuntos, até da Geografia Física, como: Climatologia, Biogeografia, entre outros.

A Geografia dos sabores em sala de aula – construindo um caderno de receitas

No planejamento para ser desenvolvido com os 9º anos do Ensino Fundamental, constava o Continente Asiático. Desta forma, procurou-se começar a abordar o continente a partir da presença de elementos da cultura asiática no município de Corumbá.

Os sabores da Ásia como expressão geográfica se mostram através dos valores culturais e são percebidos pela comunidade local.

Esses sabores trazidos pelos imigrantes com suas tradições, costumes, constituem uma relação muito peculiar com sua origem, pois o gosto, o cheiro remetem ao passado vivenciado e às emoções vividas em determinada paisagem, lugar e no tempo experimentado e guardado na memória.

Oliveira (2012, p. 28) destaca:

A experiência gustativa envolve, além do sabor, o cheiro, o som e a cor. A experiência evoca a memória, o imaginário e a identidade, transmitida mediante linguagens, significados e símbolos: as essências da vida e de permanência. A linguagem do sabor é conduzida pelo paladar dos alimentos; os significados do sabor são exalados pelos aromas desprendidos das comidas e os símbolos do sabor chegam até nós pelo arranjo das cores e pela harmonia dos temperos.

Sírios, libaneses, palestinos e demais asiáticos que permaneceram no município de Corumbá despertaram na população local o sabor pela gastronomia árabe, evidenciando a integração dos povos. Portanto, a culinária árabe, embora muitas vezes com certas especificidades e alterações locais, foi incorporada a culinária local. Pode-se encontrar nas feiras livres produtos como o *quibe*, *esfihas* e especiarias como *canela*, *gengibre*, *çafrão*, *pimenta do reino* e etc.

A chegada dos diversos grupos migrantes, trouxe para Corumbá uma diversidade de hábitos alimentares que se fundiram aos hábitos locais: “os alimentos tradicionais da culinária cotidiana recebem inovações gastronômicas por meio de tecnologias, de misturas com sabores de outros locais e da popularização de novas receitas”. (PASQUOTTO; SORIO; ARRUDA, 2011, p. 6).

Neste sentido, iniciou-se um debate com os alunos sobre o que conhecem da culinária asiática, quais os principais produtos, as motivações da presença desses produtos em Corumbá. Para alimentar o debate, realizou-se exposição de imagens locais de produtos dessa culinária e levou-se para a sala de aula algumas especiarias – *canela*, *nos moscada* e *cardomomo*, promovendo discussão sobre em que pratos se costuma usar essas especiarias, de onde vem, mostrando a influência de outras culturas na identidade local.

Diante da riqueza e diversidade dos hábitos alimentares e dos sabores geográficos existentes na região, foi proposto para que os alunos se manifestassem quanto à sua percepção e preferências gastronômicas relativas aos alimentos consumidos em datas comemorativas, nas reuniões familiares, que registrem suas memórias afetivas.

Ao se relacionar os sabores asiáticos com os hábitos alimentares do cotidiano dos alunos, em virtude dos processos migratórios, procurou-se trabalhar elementos geográficos do referido continente, contribuindo para a compreensão dos conteúdos constantes no planejamento curricular, tais como os aspectos físicos, políticos, econômicos, históricos, sociais e culturais.

Além disso, evidenciando a geografia no cotidiano, dando-se destaque as motivações que provocam historicamente uma intensa movimentação dos povos do continente asiático pelo restante do mundo, na maioria das vezes, fugindo das guerras étnico-religiosas e, também, o quanto os hábitos alimentares resistem ao tempo e a distância, como forma de manter viva sua ligação com seu país de origem e reviver lembranças a partir dos sabores guardados na memória dos mais antigos e que são passados às novas gerações.

Desta forma, sensibilizar os alunos sobre o que tem de outras culturas no seu dia a dia, na sua cidade e a partir disso, do que é conhecido do aluno, do que é vivido por ele, se traçar metodologicamente a aprendizagem dos conteúdos geográficos. No presente caso, identificar a Ásia em Corumbá, a partir dos sabores da culinária asiática, e realizar a interação com os demais elementos geográficos necessários para a compreensão desse continente.

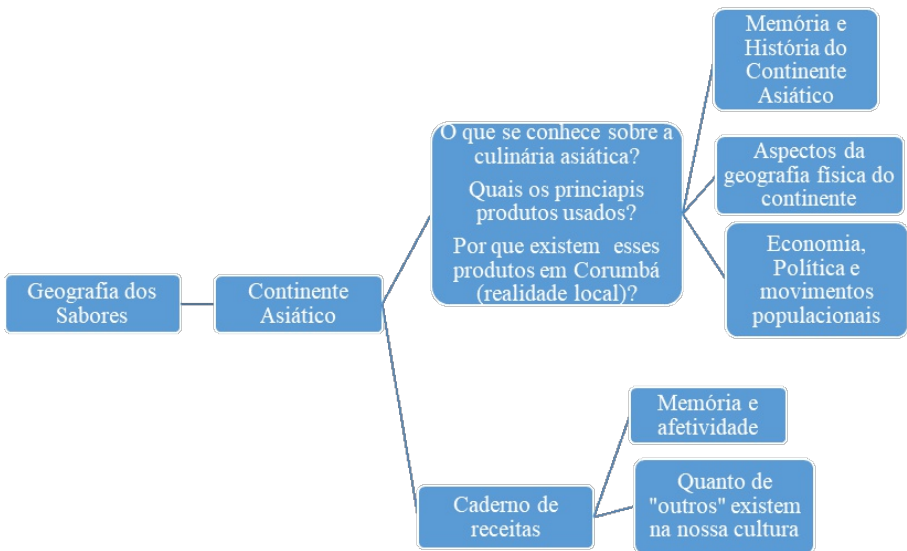
Para finalizar, solicitou-se aos alunos que trouxessem uma receita preparada em sua casa, pela família em momentos comemorativos, expressando sentimentos de afeto e carinho. A receita deveria vir completa, com os ingredientes e sua origem, modo de preparo, e a sensação registrada por esse prato.

A presente atividade se justifica para mostrar aos alunos o quanto o que comemos e em que datas comemos contam a nossa história, enquanto pessoa e muitas vezes também como povo, como

acontece com os asiáticos que residem em Corumbá e mantém muitos aspectos da sua cultura presentes como, por exemplo, com os sabores da sua culinária.

A partir das receitas trazidas, confeccionou-se um *caderno de receitas* das duas turmas do 9º ano, com os pratos mencionados pelos alunos, com receita completa, origem dos principais ingredientes e as memórias provocadas, estas foram escritas ou desenhadas. As principais receitas trazidas pelos alunos misturaram tanto pratos reconhecidamente típicos da cultura local como *Sopa paraguaia*, *Rabanada (festas tradicionais)*, *Sarrabulho*, *Arroz boliviano*, *Saltenha*, *Chipa*, entre outros, ressaltando a contribuição de paraguaios e bolivianos na culinária local, bem como, com pratos como lasanha, churrasco e demais pratos comuns à culinária brasileira. Desta forma, ao organizar o *caderno de receitas*, os alunos puderam perceber o quanto de outras culturas, de outros povos está presente no seu cotidiano.

Figura 2 - Fluxograma Metodológico Geografia dos Sabores e o Continente Asiático



Org.: Rodrigues (2019).

Estas atividades tiveram a intenção de trabalhar temas geográficos a partir do que se come e que está à mesa das populações, desmembrando os alimentos, em de onde são originários, qual a contribuição da geografia local para que ali ocorram, e, sobretudo, que sensações seus sabores deixam registrados na memória de cada um.

Para Gimenes (2006), as práticas e hábitos alimentares criam as ‘cozinhas regionais’, que por meio dos modos de preparo, originam os ‘pratos típicos’, que tornam-se ‘símbolos locais’ de uma cultura.

Portanto, fica evidente que aproximar os conteúdos geográficos à realidade do aluno pode ser uma estratégia positiva de valorizar o conhecimento geográfico e a experiência vivida de cada um. Ao invés de trabalhar o continente asiático de forma isolada, pode-se aproximar a Ásia do Brasil, com toda a influência econômica, social, histórica e cultural.

Tecendo algumas considerações

O Sabor como tema de pesquisas geográficas é relativamente novo no âmbito das publicações acadêmico-científicas. Entender o espaço a partir da sua essência, e não exclusivamente pela sua forma, é resultado do avanço da corrente Humanística na Geografia, que evidencia um pensar o espaço a partir do *vivido*, do *cotidiano*.

Várias outras formas de pensar o espaço marcam a geografia desde os seus primórdios e conceber que os órgãos sensoriais – *visão*, *audição*, *paladar*, *olfato* e *o tato* - são os meios por onde entra a realidade e são filtradas pela cultura e características individuais para se tornarem percepções e objeto de estudo da Geografia. Como o caso da geografia do Cheiro, da geografia do Sabor...

E a geografia do Sabor é isso, uma geografia das sensações, das percepções da realidade e da memória sobre lugares e paisagens marcadas na história individual e coletiva. A busca pelo sabor que ficou marcado na memória se dá em diversas etapas, ao manipular os alimentos, ao visitar os temperos na busca do sabor marcante, no modo de preparo, no modo de servi-lo e também, nas datas que

comumente são servidos.

Essa trajetória na preparação da comida na busca do sabor corresponde aos fatores culturais, familiares, perceptível de cada um, do como preparar os alimentos, de como a avó fazia, dos encontros familiares que ocorriam ao redor da mesa, na cozinha. Não necessariamente, os encontros se dão somente pela comida, mas o sabor registrado na memória é o sabor das percepções, das emoções vividas. Corriqueiramente, se escuta: “*adquiri o gosto por cozinhar com a minha avó, pelos almoços de domingo, pelas ceias natalinas*”. Então, não há como se negar o quanto as sensações marcam o vivido dos indivíduos.

Pela diversidade geográfica e cultural dos continentes, inúmeros são os pratos típicos de cada parte, que carrega as heranças de um povo, num determinado tempo. Desta forma, procurou-se com a pesquisa, mostrar outro olhar geográfico para a compreensão de temáticas geográficas, tais como as regiões brasileiras e o continente asiático.

Um único prato traz no seu contexto uma série de procedimentos que servem de elementos para se explicar a organização geográfica do espaço. O que se come em cada parte? Por que se come determinando produto? De onde veem os principais produtos da culinária local? Por que os cardápios das festas típicas, como natal e páscoa diferem tanto dentro de um mesmo país? Como são produzidos os pratos? São questões que ao serem respondidas, vão dando subsídios para a compreensão dos aspectos regionais, do ponto vista econômico, histórico e cultural.

Pensar o planejamento de trabalho para as turmas do 8º e 9º do Ensino Fundamental, a partir dos conteúdos: O continente Americano e O continente Asiático, respectivamente, despertou o interesse de mostrar aos *pibidianos* e conseqüentemente aos alunos atendidos por nós na escola, uma proposta de pensar e fazer geografia, a partir do sabor, mas não só dele, principalmente a partir do vivido, do que os alunos veem e sentem diariamente. Afinal de contas, a geografia está em toda parte.

A surpresa com a proposta foi tanta dos *pibidianos* quanto dos alunos na escola, mas com o desenvolvimento das atividades, perceberam que ao falar em sabor, falamos de lugar, de paisagem, de espaço, de economia, de história, de cultura, ou seja, falamos e estudamos geografia.

O sabor é um signo cultural importante, que nos permite, perceber a geografia no que comemos, pelas memórias afetivas que registramos. Compreender o que comemos, por que comemos e como preparamos as comidas, é também um pouco de entender quem somos, nossas histórias de vida.

Referências

- BOTELHO, A. Geografia dos Sabores: ensaio sobre a dinâmica da cozinha brasileira. *Dobres do Brasil, Textos do Brasil*, n. 13, São Paulo: USP, 2013, p. 61-70.
- CLAVAL, P. **Epistemologia da Geografia**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2011.
- COSGROVE, D. A geografia está em toda a parte: cultura e simbolismo nas paisagens humanas. In: CORREA, R. L; ROSENDAHL, Z. **Paisagem, Tempo e Cultura**. Rio de Janeiro: Ed UERJ. 1998. p. 92-123.
- DARDEL, E. (1953) **O homem e a terra: natureza da realidade geográfica**. Tradução Werther Holzer. São Paulo: Perspectiva, 2011.
- Gimenes, M. H. S. G. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão Introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. In **IV Seminário de Pesquisa e Turismo do MERCOSUL**, Caxias do Sul. 2006.
- GRATÃO, L. H. B. Sabor e paisagem: o que revela o pequi nesta imbricação do ser e essência cultural, **Geograficidade**, v. 4, Número Especial, outubro 2014.
- GRATÃO, L. H. B; MARANDOLA JR. E. Sabor da, na e para Geografia, **Geosul**, Florianópolis, v. 26, n. 51, p. 59-74, jan/jun 2011.
- OLIVEIRA, L. de. O estudo do sabor pela geografia. **Geograficidade**, v. 2, n. 1, 2012.
- OLIVEIRA, L. de. **Percepção do meio ambiente e Geografia** – estudos humanistas do espaço, da paisagem, e do lugar. Organizado por Eduardo Marandola Júnior e Tiago Vieira Cavalcante. São Paulo: Cultura Acadêmica. 2017.

PASQUOTTO, M. M. A; SORIO, A; ARRUDA, D. O. Carne ovina, turismo e desenvolvimento local: potencialidades para o Mato Grosso do Sul. **Interações**. Campo Grande, v. 12, n. 1. p. 31-39, jan/jun. 2011.

QUEIROS FILHO, A. C. Memórias Inventadas: Experimentando Sabores, palavras e sonhos. **Geograficidade**, v. 4, Número Especial, Outono 2014. p. 59-69.