

DESIGNAÇÕES E SABORES DA CULINÁRIA NO ENSINO DE PORTUGUÊS COMO LÍNGUA ESTRANGEIRA

Maria José NÉLO¹
Nayara da Silva QUEIROZ²
Gilvan Santos GONÇALVES³

Resumo

Este artigo tem por objetivo apresentar como as designações e expressões linguísticas que nomeiam a culinária maranhense podem contribuir para o ensino de Língua Portuguesa para alunos estrangeiros. A proposta metodológica consistiu em fazer com que os alunos interagissem nas aulas expositivas e dialogadas por meio da imersão em espaços não formais de aprendizagem como: passeios, pontos turísticos, conhecimentos relativos à gastronomia, identidade, cultura e entretenimento. A partir dessas atividades, surgiu o interesse em obter mais saberes em torno dos sabores instituídos pela culinária maranhense, ou seja, dos fatores explícitos que indicam a identidade cultural e que podem apontar às raízes históricas transmitidas e amalgamadas por diferentes grupos sociais que contribuíram com “o gosto da gente”.

Palavras-chave: Ensino-aprendizagem; saberes e sabores; léxico e culinária.

CULINARY DESIGNATIONS AND FLAVORS IN THE TEACHING OF PORTUGUESE AS A FOREIGN LANGUAGE

Abstract

This article aims to present how the designations and linguistic expressions that name the cuisine of Maranhão can contribute to the teaching of Portuguese language to foreign students. The methodological proposal consisted of making the students interact in the expository and dialogue classes by immersing themselves in non-formal learning spaces such as: tours, tourist spots, knowledge related to gastronomy, identity, culture and entertainment. From these

¹ Doutorado em Língua Portuguesa pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (2011). Professora concursada na Secretaria de Educação do Estado do Maranhão e na Universidade Estadual do Maranhão. E-mail: mariano@uol.com.br

² Especialista em Educação Especial, Inclusão e Libras, pela Faculdade Dom Bosco e em Metodologia do Ensino de Língua Portuguesa e Literatura, pela Faculdade Leonardo da Vinci. Professora da Universidade Estadual do Maranhão. Doutoranda em Linguística Aplicada pela Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP). E-mail: nayaraqueiroz1987@gmail.com

³ Mestrando em Letras, área de concentração Teoria Literária, pelo Programa de Pós-Graduação em Letras da Universidade Estadual do Maranhão (2020). E-mail: gilvansantosg@outlook.com.br

activities, the interest arose to obtain more knowledge around the flavors instituted by the designations of Maranhão cuisine, that is, the explicit ones that indicate cultural identity that can point to the historical roots transmitted and amalgamated by different social groups that contributed with “o gosto da gente”.

Keywords: Teaching-learning; knowledge and flavors; lexicon and cuisine.

Introdução

As práticas sociais de quem ensina língua portuguesa para falantes de outras línguas são, muitas vezes, procurar respostas para perguntas inesperadas, relativas aos mais diversos campos do saber; e, outras vezes, realizar pesquisas e adotar estratégias para tratar de temas do cotidiano vivido e ou experienciado pelos alunos que necessitam comprar alimentos, cozinhar, frequentar restaurantes, passear pela cidade e até realizar atividades de estudos em diferentes campos do conhecimento. Isto é, alguns alunos estrangeiros vêm complementar pesquisas de estudos para a realização de mestrados e doutorados junto a grupos sociais de pouca escolaridade, moradores da área rural ou de periferia urbana. Esses fatores exigem do professor de língua outros domínios de conhecimentos além do linguístico.

Nesse contexto, pode-se afirmar que os interesses de tais alunos falantes de outra(s) língua(s) em aprender a língua portuguesa se diferenciam de acordo com o momento histórico que estão inseridos, por motivos diversos, ao compartilharem suas vivências nas aulas de Português. Outro fator decorre do momento histórico em que estamos inseridos, das transformações de interesses individuais, das oportunidades técnico-científicas em que alunos e professores se inserem, do crescimento do liberalismo econômico, das incertezas políticas do séc. XXI. Todas essas questões nos conduzem às seguintes interrogações: como as certezas de ontem, representadas nos livros didáticos, podem satisfazer a dinamicidade e os horizontes do aluno aprendiz de PLE? E hoje, com as demandas diversificadas, como dispor de claras tomadas de decisões para situações com as quais se defrontam as práticas de ensino?

Juntam-se a esses questionamentos a situação dos livros didáticos disponíveis para o ensino de PLE, pois, uns contemplam temas amplos, e outros finalidades específicas de economia, administração, negócios agropecuários etc.; por conseguinte, esses livros não atendem aos interesses dos alunos para os quais ensinamos. Desta forma, para atender aos interesses e finalidades de aprendizagem dos alunos de PLE, os

alunos-professores⁴ selecionaram textos que contemplassem certo hibridismo de língua, culinária e conhecimentos culturais, tais como as representações simbólicas envolvendo alimentos e bebidas na gastronomia. Mais detalhes encontram-se na seção Práticas metodológicas no ensino-aprendizagem.

Assim, as práticas realizadas têm como objetivo geral contribuir com o ensino de língua portuguesa para estrangeiros, de modo a tratar, a partir das designações lexicais de nomes de pratos da culinária maranhenses e dos implícitos histórico-culturais; e, como objetivos específicos: i) examinar, no uso efetivo do léxico, os implícitos culturais que identificam e diferenciam os grupos socioculturais maranhenses; ii) analisar, por meio de palavras e expressões, as designações lexicais da culinária; e iii) considerar, na dialética entre o novo e o velho, as instituições de crenças e o marco de cognições sociais do Velho e do Novo Mundo. Nesse sentido, apresentam-se como foco situacional raízes históricas da formação do povo maranhense, considerando-se a história contada e observada por meio do que seus habitantes põem à mesa.

Base teórica

Os procedimentos convencionais para este estudo constituem-se da teoria da Análise Crítica do Discurso de vertente sócio-cognitiva na medida em que se inter-relacionam às categorias discurso, sociedade e cognição, em consonância com a designação lexical histórico-cultural de diferentes grupos sociais que, por um lado, representa as interações no encontro da culinária e, por outro, a complexidade das relações dos povos em diferentes contextos.

Ao considerar as convenções de hábitos e costumes de um povo como cultura, entende-se que o termo cultura está situado na intersecção das categorias analíticas sociedade, cognição e discurso (SIVEIRA e NÉLO, 2002). Nesse sentido, pressupõe-se que o discurso é tanto cultura quanto interação social, pois estão numa constante dialética entre o social e o individual, de modo a instaurar marcos de cognições sociais e a memória social de um povo.

⁴ A formação dos alunos de Letras, na UEMA, é direcionada para o ensino de língua para brasileiros. Essa condição exige providências equalizadoras para atenuar as divergências para quem ensina para brasileiros e depara-se com a responsabilidade de ensinar e aprender a ensinar alunos falantes de outras línguas, daí a expressão alunos-professores, estes saem de um modelo de ensino pautado na transmissão de conhecimentos e se deparam com problematizações que exigem soluções imediatas e precisas.

O discurso, visto como estrutura, revela o sistema da língua manifestado em suas regras gramaticais e em seu léxico. No que se refere ao léxico, as designações contêm implícitos culturais relativos às raízes históricas da miscigenação no Maranhão, e o léxico da culinária é um ponto adequado para se estudar a representação histórica por meio de palavras e expressões que passam a instituir as crenças presentes nos marcos de cognições sociais de cada grupo. Nesse sentido, o discurso visto como interação social implica a dialética entre o novo e o velho (SILVEIRA, 2004), verificável na culinária cujas designações léxicas articulam hábitos alimentares do Velho e do Novo Mundo.

No que se refere às categorias analíticas, há uma intersecção entre sociedade, cognição e discurso. De acordo com Van Dijk (1997, 2001, 2009), a sociedade é definida por um conjunto muito amplo de grupos sociais que são definidos como agrupamento de pessoas que têm os mesmos objetivos, interesses e propósitos. São estes que determinam o ponto de vista com o qual as pessoas do mesmo grupo social observam e representam para si o que acontece no mundo.

Nesse contexto, a cognição é entendida como conhecimento e são formas memoriais de como se representa o mundo. Tais conhecimentos decorrem do ponto de vista projetado para representar um referente. Todas as formas de conhecimento são decorrentes de objetivos e propósitos que são conhecimentos avaliativos do mundo resultantes da projeção de uma escala de valores que vai do melhor ao pior e suas respectivas gradações intermediárias. Dessa forma, havendo mudança no ponto de vista, haverá mudança na forma de conhecimento. Como cada grupo social tem um ponto de vista específico, seus marcos de cognição social são definidos por um conjunto de crenças sociais que propiciam diversidade de crenças grupais, gerando conflitos intergrupais. Nesse sentido, pode-se explicitar que, no Maranhão, em toda a sua extensão territorial, incide uma diversidade de crenças que são representativas da cultura de cada grupo, de forma a guiar as atitudes dos membros desses grupos, a partir de seus hábitos.

O discurso visto como estrutura compreende o momento de produção dos conhecimentos representados em língua, ao mesmo tempo é visto como uma interação simbólica com característica social, em que os conhecimentos sociais transmitido pelo discurso guiam os conhecimentos individuais e estes a cada instante reformulam os sociais.

Ressalte-se, ainda, que a cultura decorre de um conjunto de crenças que define quem nós somos, quem pensamos que somos e quem queremos ser (SILVEIRA, 2004). A esse ponto de vista, DaMatta (1998, p. 17) complementa que “cultura exprime precisamente um estilo, um modo e jeito, repito, de fazer coisas”. Nesse sentido, tem-se por hipótese que, na diversidade cultural dos grupos sociais, há possibilidade de encontrar-se uma unidade extra grupal que define a culinária maranhense no âmbito brasileiro (SILVEIRA e NÉLO, 2002). Essa diferenciação da culinária maranhense pode ser distinguida pela designação lexical e pelo modo de transformar os produtos *in natura*, base para atividades práticas de ensino-aprendizagem.

Práticas de ensino-aprendizagem

Na dimensão das práticas de aulas de PLE, algumas atividades não foram detalhadas, outras estão recolocadas tal como foram propostas e outras surgiram com o transcorrer dos fatos inesperados, como a inserção do item literário.

Como ponto inicial das aulas, foi solicitado aos alunos que observassem o que mais lhes atraía a atenção nas esquinas das ruas e das avenidas de São Luís do Maranhão, no Brasil. Na aula seguinte, eles descreveram que aqueles espaços eram *locus* de inúmeros acontecimentos. Para as aulas seguintes o foco/ o assunto deveria ser alimentação (comidas/alimentos).

Os alunos observaram, naquele *locus*, que das cinco às nove horas da manhã, vendiam-se cafés, beijus (panqueca de amido de mandioca), mingaus de milho e de tapioca (iguaria feita com grãos de milho ou com tapioca pré cozida), manuê (bolo de milho), bolo de tapioca fina e grossa (farinha de mandioca pré cozida); ao entardecer, depois das quinze horas, vendiam-se sarrabulhos (guisado feito com miúdos de porco e de cabrito), sarapatéis (guisado feito com vísceras de porco e sangue), churrasquinhos de carne, paneladas (cozido de vísceras de boi), peixe frito, arroz de cuxá (arroz cozido com vinagreira ou hibisco), casquinhas de caranguejo.

Nos passos seguintes, todos, professores e alunos envolvidos com a questão foram pesquisar na internet imagens e receitas de comidas maranhenses, ou seja, conhecer um pouco mais do percurso histórico da população predominante: indígenas, portugueses e africanos; visitar mercados públicos; ir a restaurantes típicos para

degustar os diferentes sabores e até degustar comidas vendidas nas esquinas de ruas e avenidas.

Após essas pesquisas, as discussões se ampliaram, alcançaram diferentes contextos culinários. Porém, neste artigo, traremos apenas as opiniões dos alunos estrangeiros resumidas.

Na opinião dos alunos estrangeiros, o Brasil é muito diversificado culturalmente, pois há muita variedade de alimentos, grãos, cereais, carnes, caças, pescados, frutos, verduras, legumes, tubérculos; Porém, um fator instigante observado é que a base da comida brasileira é religiosa – e mesmo tendo o vetor de três grupos sociais: indígenas, europeus e africanos - há sempre interferência religiosa (rituais de batismo, casamento, festas juninas, despachos, oferendas); outros alunos identificaram, ainda, a cozinha brasileira como político-econômica – *fast food*, come-se rápido para não perder tempo, ingere-se muito refrigerante; e outros identificaram pouca importância da culinária materialista, apesar de existirem alguns cursos de gastronomia, nutrição, e as influências de academias de atividades físicas e ginásticas.

As representações linguístico-simbólicas que mais atraíram a atenção dos alunos foram as comidas dos santos, dos “despachos” ou “pratos especiais” para eliminar algo mal ou para agradecer ou ainda as oferendas dadas em comemorações religiosas. As comidas dos santos, quase sempre, são depositadas em encruzilhadas de ruas ou caminhos, contêm galinha e bode, ambos os animais que chegaram ao Brasil por meio de navios vindos da África. Essas observações suscitaram a elaboração de aulas metodologicamente ativas com passeios guiados, uso de internet, textos, livros, filmes sobre culinária, saberes e sabores como recursos para tratar de implícitos histórico-culturais.

Além da mistura de sabores das comidas, os alunos observaram também algumas peculiaridades religiosas, por exemplo, a galinha, provavelmente de origem africana, e sempre usada nos despachos dos “santos africanos”; ao mesmo tempo em que as farofas feitas da mandioca (de origem indígena), complementam os pratos dos despachos; há também o acompanhamento das velas, tendo-se, assim, por hipótese, a ideia de iluminação cristã inculcada pelos portugueses.

Com todos esses testemunhos, os alunos-professores selecionaram textos que contemplassem certo hibridismo de língua, culinária e conhecimentos culturais, tais

como as representações simbólicas envolvendo alimentos e comidas, e para os alunos estrangeiros, foi sugerido a leitura de uma crônica *Quitutes da cidade*.

Proposta de leitura

Dessas discussões foram selecionados textos que tratassem de culinária, com destaque à crônica “Quitutes da cidade”⁵. Essa crônica traz de modo implícito dados culturais relativos às raízes históricas transmitidas e amalgamadas por diferentes grupos sociais que contribuíram com “o gosto da gente”, além de alguns pratos da culinária, o preparo, o modo de fazer e servir os alimentos e influências histórico-culturais do que os habitantes maranhenses põem à mesa.

No decorrer da leitura, os alunos foram convidados a identificar as palavras referentes à culinária, que eles conhecessem ou deduzissem referentes à culinária como tal. Leituras e discussões suscitadas foram pontos de partida para os alunos manifestarem seus conflitos vividos no cotidiano, e espontaneamente falaram de suas aventuras. Um deles chegou a São Luís por meio de transportes fluviais, isto é, a viagem durou 20 dias. O aluno comentou que a principal dificuldade vivida durante aqueles dias foram os cheiros, os sabores das comidas e os sucos servidos nas embarcações. Ele teve receio de comer, pois “não sabia o quê poderia misturar com o quê”, “os nomes dos pratos e sucos não faziam sentido para ele”; em suma, durante 20 dias, comeu biscoitos e bebeu água. A partir desse desabafo, foram selecionadas crônicas que apresentassem algumas comidas locais e suas formas *in natura*.

Após a leitura, foram feitas discussões e deu-se destaque às palavras referentes à culinária, e sugerido aos alunos que conferissem em dicionários e na internet a origem das palavras evidenciadas na crônica. Para tanto, os alunos deveriam relacionar a origem das palavras e checar se as que designavam iguarias eram sinalizadas por escritores brasileiros em suas respectivas obras literárias.

Tradição culinária e literatura

⁵ SERRA, Astolfo. Guia histórico e sentimental de São Luís do Maranhão. Rio Janeiro: Civilização Brasileira SA, 1965, p. 187 e 188.

Ao associar saberes e sabores⁶ como ideia central, fez-se necessário estabelecer alguns fundamentos com outros estudiosos que retomam a discussões paralelas à questão: fazer saber para saber saborear. Esse entrecruzamento de saber e sabor “do gosto da gente”, aparentemente tão peculiar e tão rotineiro quanto falar, ler e escrever, é tratado por Rios (2008):

Saber e sabor têm a mesma origem etimológica. Conhecer o mundo é sentir o seu gosto, que se experimenta não apenas pelo paladar, mas pelo conjunto dos sentidos, ainda assim insuficientes. [...]. O mundo é do tamanho do conhecimento que temos dele. Alargar o conhecimento, para fazer o mundo crescer, e apurar sabor, é tarefa de seres humanos. É tarefa, por excelência, de educadores (RIOS, 2008, p. 24).

Ampliar oportunidades de conhecimento dos alunos/professores e dos alunos estrangeiros constituem algumas das práticas e reflexões das aulas de PLE. Nesse sentido, despontaram as discussões sobre o mito do prato nacional como construção simbólica da unidade nacional, a “feijoada”; e, a cachaça como bebida. Talvez fosse mais instigante tratar dos sabores e saberes atrelados às raízes histórico-culturais sobre as designações lexicais das culinárias regionais, em especial a maranhense. Para corroborar as discussões sobre pratos nacionais, Dória (2009, p. 68-69) menciona que nenhum dado estatístico indica que a feijoada seja um prato cotidiano do brasileiro, mas que pode ser um prato cerimonial, que teve como relevantes ideólogos os modernistas da Semana de Arte de 1922, em São Paulo. Para o autor,

[...] os modernistas criaram a imagem de uma diversidade de origem para o Brasil. Tomando o país multifacetado, Mário de Andrade, em *Macunaíma*, já representa a feijoada como um festim nacional, conforme a cena que se passa na casa do fazendeiro Venceslau Pietro Pietra. (DÓRIA, 2009, p. 68).

Se a literatura teve parcela de contribuição para tornar a **feijoada** o prato nacional, apesar da discordância dos levantamentos estatísticos apresentados por Dória

⁶ [...] Em termos modernos, o *gosto* é uma complexa fusão de estímulos sensoriais compostos pelo *sabor* (gustação), pelo *aroma* (olfato), pela percepção de *formas*, *volumes* e *cores* (visão) e pela sensação tátil do alimento sendo mastigado, conhecida como *sensação bucal*. Mas isso não é tudo. Afinal, se somos animais iguais do ponto de vista fisiológico, como explicar que alguém goste de iogurte e outro abomine? Já na carta de Pero Vaz de Caminha se descreve a repugnância que os índios sentiram ao experimentar as comidas que lhes foram oferecidas a bordo das caravelas, até mesmo os doces, fazendo-os cuspir praticamente tudo. Mas uma vez, o bom, o belo e o agradável nos levam a aceitar ou rejeitar um alimento, de sorte que não há outro caminho senão procurar entender como esse agradável comestível se forma em nós também no plano cultural. (DÓRIA, 2009, p. 193)

(2009); no Maranhão, o **arroz de cuxá**, especialmente na Ilha onde se situa a capital, é um prato de que “Aluísio Azevedo se serviu para uma nota regionalista no seu livro ‘O Mulato’, e que já não existe mais! É outra tradição que desapareceu da cidade histórica. Que pena!” (SERRA, 1965, p. 187). Essa informação torna-se inconsistente, pois o arroz de cuxá permanece e constitui um dos pratos típicos de São Luís, sempre servido em cerimoniais e restaurantes típicos da capital.

Com essas discussões pode-se retomar Eco (2001), ao afirmar que a literatura é contra o efêmero. Para o autor, os objetos literários, em parte, são imateriais, porque são incrustados em veículos de papel. No entanto, em outra parte, são remanescentes da voz de quem recordava uma tradição oral, ou talhados em pedra, e hoje podem estar incrustados nos e-books. Ou seja, a literatura está em permanente evolução, aberta à dialética da lembrança e às revitalizações acerca das designações, fazeres, saberes e sabores da culinária.

Em relação aos termos culinários, evidenciam-se, ainda, palavras e expressões que circulam na literatura: **jurará...** (Aluísio Azevedo, *O Mulato*, p. 96); **peixadas de escabeche...** “Vão obrigar uma criatura assim a deglutir uma peixada de escabeche e meio cento de laranjas”! (Graciliano Ramos, *Linhas Tortas*, p. 75); **caju...** “Nunca mais beber caju/ Na minha sombra do Chibuto” (Orlando Mendes, *Véspera Confiada*, p. 62); **cupuaçu...** “Cupuaçu, o veludo perfumado da casca do estojo ovalado onde se abrigam os bagos carnudos” (Tiago de Melo, *Mormaço na Floresta*, p. 77).

Entende-se, assim, que a literatura instaura, por meio do olhar dos escritores, a fixação do léxico que designa, identifica e diferencia a culinária dos diferentes grupos sociais; em diversas passagens de romances, crônicas, poemas, os escritores registram nomes de pratos, doces, salgados e bebidas servidas para cada natureza de encontros culturais.

As discussões e pesquisas foram fundamentais para essas etapas das aulas. Das orientações de leitura, da consulta de dicionários, internet e anotações concernentes às designações lexicais da culinária apresentam-se as estratégias das aulas sobre as palavras, citações na literatura.

O Léxico da culinária como intersecção histórica e cultural

Como atividade seguinte, nos enunciados da crônica *Quitutes da cidade*, os alunos deveriam destacar as palavras que designavam pratos quentes e salgados na culinária maranhense, e na sequência identificarem, com apoio de dicionário⁷, a origem das palavras: **angu** [de or. Afro.]; **arroz de cuxá** [Tupi = ‘o que conserva’, + o tupi = ‘azedo’]; **panelada** [De Bras. N.E.]; **xambari** [escrita **chambaril**]; **jurará** [Do tupi.] ... (Aluísio Azevedo, *O Mulato*, p. 96); **peixadas de escabeche** [Cul. Bras.]... Como pôde-se observar, a maioria das palavras exemplificadas é de origem “tupi”. O preparo e a transformação desses alimentos devem ter influência portuguesa e africana. Alguns desses pratos estão registrados na literatura, o que suscitou nos alunos interesse pela leitura de alguns romances brasileiros para compararem com suas respectivas realidades.

Outros pratos, frutas/sucos, doces foram destacados como alimentos de rotina e sazonais: tortas de camarão, azeite de gergelim, leitões de forno, caranguejos de forno, jaçanãs, caldos (salgados); sucos de murici, buriti, cupuaçu, maracujá do mato, juçara, cajazinho; e doces de murici, buriti, cupuaçu, caju-secos, caju em calda. Os frutos transformam-se em suco, em doces pastosos, compactos e caldas (doces). Essas modificações também tiveram influências culturais afro-portuguesas na culinária maranhense.

Outras designações destacadas pelos alunos no texto-base foram: **bacuri** [Do tupi] s.m. Bras. Amaz.; **buriti** [Do tupi] s.m. Bras. PA, SP; **caju** [Do tupi]... “Nunca mais beber caju/ Na minha sombra do Chibuto” (Orlando Mendes, *Véspera Confiada*, p. 62); **cupuaçu** [Do tupi = ‘cupu grande’] s.m. Bras. N. NE e L... “Cupuaçu, o veludo perfumado da casca do estojo ovalado onde se abrigam os bagos carnudos” (Tiago de Melo, *Mormaço na Floresta*, p. 77); **murici** [Do tupi]; **jussara (escrita juçara)** [Do tupi]; constitui o chamado *palmito*; palmito-juçara, açai. 2. *açai*. [Var.: *jiçara*.].

Observa-se, portanto, a predominância da cozinha indígena na designação lexical da culinária maranhense, que não exagera em condimentos, ou seja, usa pouco artificios, da mesma forma que não se misturam certos frutos com leite, como é caso da juçara, manga, melancia; das carnes e peixes cozidos com frutas podendo causar indigestão ou até óbito. Das crenças e aculturação sobressaem as expressões e os neologismos na culinária maranhense. Não obstante, as palavras foram consideradas

⁷ Dicionário do Aurélio Online: Dicionário Português. <https://dicionariodoaurelio.com/>

como neologismos a partir das orientações dos alunos/professores no transcurso das aulas, além disso, observam com mais atenção os alimentos servidos nos restaurantes da Universidade e nos espaços públicos da cidade.

Expressões e neologismos instituem crenças e sabores

Acrescentam-se às designações da culinária correntes na crônica outros pratos que os alunos degustaram da cozinha maranhense: arroz de cuxá com peixe-pedra frito; cuxá; farinha branca e farinha d'água; cariru/caruru; cuscuz de arroz; vatapá; arroz de mariscos; arroz maria-izabel, torta de camarão e de caranguejo; maniçoba (folha da mandioca); bobó; bolo de tapioca; beiju; bolo de espécie; canjas; caldos; cozidos de carnes de gado; xinxim de galinha (cozido de galinhas com grãos de amendoim, castanha de caju, camarão).

No que se refere ao arroz, este era cultivado pelos indígenas, mas não correspondia ao padrão estabelecido por Portugal. Por essa razão, foi decretado, por resolução, o cultivo de arroz vermelho. Com a vinda dos africanos para o Maranhão, o arroz volta a ser cultivado e ao seu cozimento acrescentam-se ervas, ou seja, pasta feita de folhas da vinagreira, planta conhecida em regiões como “azedinha”, de sabor acre. A transformação de arroz de cuxá e de outros pratos salgados decorrem da junção do arroz, sabores e temperos provindos dos povos indígenas, portugueses e africanos.

É possível, também, que o cultivo da cana-de-açúcar no Maranhão e a produção de aguardente ou “cachaça da terra”, tenha reduzido as bebidas feitas pelos indígenas, que fermentavam a mandioca e obtinham a tiquira – bebida de alto teor alcoólico; assim como os cauim – de milho, aluá de abacaxi.

É necessário ainda mais estudos sobre alimentos, crenças, culturas e comemorações. Para referir-se à alimentação, o sociólogo e antropólogo Roberto DaMatta (1998) constata que há várias metáforas que definem o vocábulo comer, variando entre o ato de alimentar-se, a atitudes de avareza, a separação de coisas e acontecimentos pessoais distintos, a mobilização social e engano, ou até mesmo um ato de prazer sexual. De acordo com DaMatta (1998, p. 57), “a comida vale tanto para indicar uma operação universal – ato de alimentar-se – quanto para definir e marcar identidades pessoais e grupais, estilos regionais e nacionais de ser, fazer, estar e viver”.

Se, por um lado, a comida é capaz de estabelecer identificação entre as pessoas e grupos; por outro, propicia diversidades de hábitos e costumes entre pessoas e grupos.

É com base nessas identificações grupais que se faz referência aos pratos de grupos e cozinhas, ou seja, a cozinha identifica um grupo pelas peculiaridades de transformar produtos e ingredientes em comidas. Estas, por sua vez, recebem diversas denominações de grupo para grupo e, às vezes, têm a mesma denominação, mas diferem na forma de preparo.

Designações lexicais e hábitos alimentares do Velho e do Novo Mundo

As contribuições do velho mundo para o novo podem ser observadas essencialmente nas cozinhas domésticas, do espaço físico das casas à transmissão oral ou exemplar de como se fazia um prato, a partir de medidas imprecisas, porções indeterminadas, técnicas diversas, assim as receitas escritas passam a cristalizar a tradição de transmissão familiar. Nesse sentido, Dória afirma que,

[...] a replicação baseia-se na ideia de que os saberes culinários são transmitidos objetivamente por meio de receitas – pois elas são decodificadas em gestos e quantidades que materializam em fichas culinárias –, cuja compreensão e execução à risca a chave do sucesso. (DÓRIA, 2009, p. 138).

As receitas passam a ser manuais de transmissão, de consulta e de modificações; e a cozinha passa a ser o espaço e cenário do processo da história entre o velho e o novo mundo. Nesse cenário da cozinha, outros povos estrangeiros também contribuíram com receitas culinárias e a mesa do brasileiro se diversificou ainda mais, tendo influências francesa, holandesa, alemã, italiana, inglesa, chinesa, japonesa, árabe, indiana e outras.

Diante do exposto, pode-se concluir que inúmeros povos contribuíram com a culinária brasileira, porém, entre esses povos sobressaem-se os indígenas, os africanos e os europeus que, aqui, miscigenaram-se na cultura, história e no modo ser e fazer brasileiro.

A iminente realidade brasileira, em especial a maranhense, foi, paulatinamente, instituindo a cozinha como cenário, espaço peculiar de produção de comidas de cerimoniais, comemorações, festejos, festas de santos – de diferentes manifestações e diversidades e crenças religiosas. Em oposição à culinária que se constitui aos poucos, as ações de ensino-aprendizagem de PLE são ágeis, imediatas e tendem a adequar-se às

metodologias ativas, isto é, professores e alunos ensinam, aprendem e participam das ações de ensino-aprendizagem, dessa forma, todos podem questionar e encontrar soluções para as propostas de atividades e temas nas aulas de PLE. Aluno-professor e professor-aluno trocam conhecimentos sobre suas respectivas realidades grupais.

Para legitimar a participação de todos os envolvidos com o ensino-aprendizagem, Rios (2008, p. 36) considera que a amplitude do saber acompanha a "influência da mídia, não se tem mais que valorizar o ensino que se realiza formalmente. A responsabilidade pelo ensino está dispersa – todos ensinam a todos". Isto é, elabora-se atividades previsíveis que se modificam no percurso da execução. Entretanto, a realização das propostas de leituras, observações, discussões, pesquisas, consultas, passeios, degustações visam atender aos interesses dos alunos, mantendo, assim, as condições de ensino de forma a favorecer a autonomia do educando, despertando a curiosidade, estimulando tomadas de decisões individuais e coletivas, do velho mundo, saber anterior dos colonizadores, ao novo, às transformações e adequações dos sabores, do novo mundo.

Conclusão

Em síntese, foi possível confirmar que a cultura envolve múltiplas formas de leituras e análise. Espera-se ainda, que, diante dessa multiplicidade, tenha-se oferecido mais um aspecto de interpretar e tratar a identidade cultural dos brasileiros e na pluralidade da diversidade gerar uma unidade vinculando ingredientes dos segredos domésticos às suas peculiaridades históricas. Assim sendo, retoma-se que as designações dos saberes e sabores corroboram com as práticas de ensino de PLE, de modo a envolver outros saberes disciplinares no exercício do ensino-aprendizagem.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALVES FILHO, Ivan; DI GIOVANNI, Roberto. **Cozinha brasileira com recheio de história**. Rio de Janeiro. Revan, 2000.
- CÂNDIDOS MENDES (org.). **Cultural pluralismo, Identity and Globalition**. Ed. Luiz E. Soares. Unesco/ISSC/EDUCAM, 1996.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3 ed. São Paulo: Global, 2004.

CASTRO E LIMA, Zelinda Machado. **Pecados da gula: comer e beber das gentes do Maranhão**. São Luís. CBPC, 1998.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** 9 ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1998.

ECO, Umberto. **A literatura contra o efêmero**. Folha de S. Paulo, publicado em 02/18/2001.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Novo dicionário de Aurélio da língua portuguesa**. 4 ed. Curitiba, Positivo: 2009.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A culinária materialista: construção racional do alimento e do prazer gastronômico**. São Paulo: Editora SENAC, 2009.

FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, angu e couve: ensaios sobre a comida dos mineiros**. Belo Horizonte. Atalaia; São Paulo. Ed. da Universidade de São Paulo, 1982.

LANDOWSKI, Eric e FIORIN, José Luiz (eds.). **O gosto da gente, o gosto das coisas, abordagem semiótica**. São Paulo: EDUC, 1997.

MACEDO, Walmírio. **O livro de semântica: estudo dos signos linguísticos**. Rio de Janeiro: Lexikon, 2012.

NÉLO, Maria José. **Marco de cognições sociais e aspectos da identidade cultural do brasileiro em expressões linguísticas**. São Paulo: Programa de Língua Portuguesa - Dissertação, 2001.

SERRA, Astolfo. **Guia histórico e sentimental de São Luís do Maranhão**. Rio de Janeiro, Civilização Brasileira S.A: 1965, p. 187-9.

SILVEIRA, Regina C. P. da e NELO, Maria José. **Discurso e expressões linguísticas do português brasileiro: aspectos histórico-culturais nas designações da culinária brasileira**. Taubaté-SP, GEL, 2002. (Comunicação oral)

SILVEIRA, Regina C. P. da. Implícitos culturais: ideologia e cultura em expressões linguísticas do Português brasileiro. In: BASTOS, Neusa Barbosa (Org.). **Língua portuguesa em calidoscópio**. São Paulo: EDUC, 2004. (Série Eventos).

VAN DIJK, T. **Discourse como Social Interacion, Discourse Studies: a multidisciplinary introduction**. London: Sage Publications, 1997 b. Vol. 2.

Como referenciar este artigo:

NÉLO, Maria José; QUEIROZ, Nayara da Silva, GONÇALVES, Gilvan Santos. Designações e sabores da culinária no ensino de português como língua estrangeira. revista **Linguagem**, São Carlos, v.39. *Número temático PLE*. out./2021, p. 260-273.