

**“O GOSTO DA GENTE”: DO LÉXICO AOS SABORES  
DA CULINÁRIA NO ENSINO DE PORTUGUÊS  
COMO LÍNGUA ESTRANGEIRA**

*Nayara da Silva Queiroz (UNICAMP)*  
[nayaraqueiroz1987@gmail.com](mailto:nayaraqueiroz1987@gmail.com)

**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 de obter mais saberes em torno dos sabores instituídos pelas designações da culinária maranhense, ou seja, dos explícitos que indicam identidade cultural que podem apontar às raízes históricas transmitidas e amalgamadas por diferentes grupos sociais que contribuíram com “o gosto da gente”.

**Palavras-chave:**

Ensino–aprendizagem. Léxico e Culinária. Saberes e Sabores.

**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 dialogued classes by immersing themselves in non-formal learning spaces such as: tours, tourist spots, knowledge related to gastronomy, identity, culture and entertainment. From these 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.

**1. 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 de conhecimentos. Isto é, alguns alunos estrangeiros vêm complementar pesquisas de estudos para realização de mestrados, doutorados junto a grupos sociais de pouca escolaridade, moradores de 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 a cada momento histórico, por motivos diversos e importâncias ilimitadas. Assim, mais do que nunca, compete aos alunos o dever de compartilhar suas vivências nas aulas de Português. Um outro fator decorre do momento histórico em que estamos inseridos, as transformações de interesses individuais, a conjunção das oportunidades técnico-científicas em que alunos e professor se inserem, o crescimento do liberalismo econômico, as incertezas políticas “atuais do séc. XXI”. Tudo isso nos conduz às seguintes interrogações: “Como a maioria das certezas de ontem, representados 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 à 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 quase não atendem aos interesses dos alunos, para os quais ministramos nossas aulas. Para atender aos interesses e finalidades de aprendizagem dos alunos de PLE, os alunos-professores<sup>23</sup> selecionaram textos que contemplassem certo hibridismo de língua, culinária e conhecimentos culturais, tal como as representações simbólicas envolvendo alimentos e comidas. Mais detalhes encontram-se no item práticas metodológicas ensino-aprendizagem.

Assim, as práticas realizadas têm por objetivo geral contribuir com o ensino da língua portuguesa para estrangeiros, de modo a tratar, a partir das designações lexicais, da culinária maranhenses e dos implícitos histórico-culturais; e, por objetivos específicos, examinar, no uso efetivo do

---

<sup>23</sup> À 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.

léxico, os implícitos culturais que identificam e diferenciam os grupos socioculturais maranhenses; analisar, por meio de palavras e expressões, as designações lexicais da culinária; e considerar, na dialética entre o novo e o velho, as instituições de crenças e 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.

## **2. Base teórica**

Os procedimentos convencionais voltados para este estudo constituem-se de teoria Análise Crítica do Discurso, de vertente sociocognitivas na medida em que inter-relacionam as 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 (Cf. SIVEIRA; 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.

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. O discurso visto como interação social implica a dialética entre o novo e o velho (Cf. SILVEIRA, 2004). No que se refere à culinária, as 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.

A cognição é entendida como conhecimentos e são formas memoriais de como se representa o mundo. Tais conhecimentos decorrem do ponto de vista projetado para se representar o referente. Todas as formas de conhecimentos 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 propicia diversidade de crença grupais, de forma que produz conflitos intergrupais. Nesse sentido, pode-se explicitar que no Maranhão, em sua extensão territorial, incide uma diversidade de crenças que são representativas da cultura de cada grupo, de forma a guiar as atitudes dos membros grupais, 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 guia 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 (Cf. SILVEIRA, 2004). A esse ponto de vista, DaMatta (1998, 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 (Cf. SILVEIRA; NELO, 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.

### 3. *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 transcórre dos fatos inesperados, como a inserção do item literário. Ponto inicial das aulas, foi solicitado aos alunos que observassem o que mais lhes atraíam à atenção nas esquinas de ruas e de avenidas de São Luís. Na aula seguinte, eles descreveram que aqueles espaços eram *locus* de inúmeros acontecimentos. Para as aulas seguintes o foco deveria ser comida/alimento.

Os alunos observaram, naquele *locus*, que das cinco às nove horas da manhã, vendem-se cafés, beijos, mingaus de milho e de tapioca, manê (bolo de milho), bolo de tapioca fina e grossa; ao entardecer, depois das quinze horas, vendem-se sarrabulhos, sarapatéis, churrasquinhos de carne, paneladas, peixe frito, arroz de cuxá, casquinhas de caranguejo.

Passos seguintes, todos, professores e alunos, envolvidos com a questão foram pesquisar na *internet* imagens, receitas de comidas maranhenses, saber um pouco do percurso histórico das populações predominantes: indígenas, portugueses e africanos; visitar mercados públicos; ir a restaurantes típicos para degustar os diferentes sabores e até degustar de comidas vendidas nas esquinas de ruas e avenidas, os alunos estrangeiros não apresentaram nenhuma resistência.

Após pesquisas, as discussões se ampliaram, transbordaram para várias situações sobre culinária, aqui, estão reduzidas às opiniões dos alunos estrangeiros, que de certo modo nos convocam a observarmos os acontecimentos de rotina, em ruas e avenidas, por onde se passam e não se ver certos detalhes.

Na opinião dos alunos estrangeiros, o Brasil culturalmente é muito diversificado, há muita comida, diversidade de alimentos em grãos, cereais, carnes, caças, pescados, frutos, verduras, legumes, tubérculos. Mas um fator instigante, que eles observaram, foi que a base da comida brasileira é religiosa – mesmo tendo o vetor de três grupos sociais: indígena, europeu e africano, há sempre interferência religiosa (rituais de batismo, casamento, festas juninas, despachos, oferendas); outros alunos identificaram a cozinha 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 existir alguns cursos de gastronomia, nutrição, e as influências de academias de atividades físicas e ginásticas.

As representações linguístico-simbólicas das comidas, as que mais atraíram a atenção dos alunos, foram as comidas de santos, “despachos” ou “pratos especiais” para eliminar algo mal ou para agradecer bem ou

para oferenda em comemorações religiosas de santo. As comidas de santos, quase sempre, são depositadas em encruzilhadas de ruas ou de caminhos, contêm galinha e bode, ambos os animais 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 é sempre usada em despacho de “santos africanos”; ao mesmo tempo que as farofas transformada da mandioca (de origem indígena), complementam os pratos dos despachos; há também o acompanhamento de velas, tendo-se, assim por hipótese, a ideia de iluminação de luz cristã inculcada pelos portugueses.

Os alunos-professores selecionaram textos que contemplassem certo hibridismo de língua, culinária e conhecimentos culturais, tal como as representações simbólicas envolvendo alimentos e comidas. Ressalte-se que, para os alunos estrangeiros, foi sugerido a leitura de uma crônica.

#### **4. Proposta de leitura**

Dessas discussões foram selecionados textos que tratam de culinária, em destaque na crônica “Quitutes da cidade”<sup>24</sup>. No processar da leitura, os alunos foram convidados a identificar as palavras referentes à culinária, que eles conhecessem ou deduzissem como tal. 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”, e mais os pratos da culinária, preparo, modo fazer e servir os alimentos contêm influências histórico-culturais do que os habitantes maranhenses põem à mesa, ou seja, da cozinha à mesa e aos restaurantes.

Leituras e discussões suscitadas foram pontos de partidas para os alunos manifestarem seus conflitos vividos no cotidiano, e espontaneamente falaram de suas aventuras. Um deles chegou a São Luís-MA 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, sabores das comidas e sucos servidos nas embarcações. Ele teve

---

<sup>24</sup> Cf. Serra (1965, p. 187 e 188).

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 comida e suas formas *in natura*, a transformação pelo manuseio e sabores sugeridos para o leitor.

No passo seguinte, após leitura, discussões e destaques das palavras referentes à culinária, foi sugerido aos alunos que conferissem em dicionários e *internet* a origem daquelas palavras que foram evidenciadas na crônica. Para tanto, os alunos deveriam relacionar a origem das palavras e checar se essas palavras, que designam iguarias, são sinalizadas por escritores brasileiros e respectivas obras literárias.

### **5. Tradição culinária e literatura**

Ao associar saberes e sabores<sup>25</sup> 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) em que

[...] 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. Alargã 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 conhecimentos dos alunos-professores e dos alunos estrangeiros constituem as práticas e reflexões das aulas de PLE. Nesse contexto, despontaram as discussões sobre o mito de prato nacional como construção simbólica da unidade nacional à “feijoada”;

---

<sup>25</sup> [...] Em termos modernos, o *gosto* é uma complexa fusão de estímulos sensoriais compostos pelo *sabor* (gustação), pelo *aroma* (olfatação), 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. (DORIA, 2009, p. 193)

como bebida a “cachaça”. Talvez fosse mais instigante tratar dos sabores e saberes atrelados às raízes histórico-culturais sobre as designações lexicais das colunarias regionais, em especial a maranhense. Para corroborar as discussões sobre prato nacional, Dória (2009, p. 68-9) 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 Moderna 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, 68)

Se a Literatura teve parcela de contribuição em tornar a “feijoada” prato nacional, apesar da discordância dos levantamentos estatísticos apresentados por Dória 2009; no Maranhão, o “arroz de cuxá”, especialmente na Ilha, onde se situa a capital, é um prato de que “Aluisio Azevedo se serviu para uma nota regionalista no seu ‘O Mulato’, já não existe mais! É outra tradição que desapareceu da cidade histórica. Que pena!” (Cf. Serra, 1965). Essa informação torna-se inconsistente, pois o arroz de cuxá permanece e constitui um dos pratos típicos de São Luís, sempre é 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 encrusta em veículos de papel. No entanto, em outra parte, são remanescentes da voz de quem recordava uma tradição oral, ou entalhados em pedra, e hoje pode estar encrustada nos *e-books*. Ou seja, a literatura está em permanente evolução, aberta à dialética da lembrança e revitalizações acerca das designações, fazeres, saberes e sabores da culinária.

Evidenciam-se, ainda, palavras e expressões que circulam na literatura: **jurará...** (Aluisio Azevedo, *O Mulato*, p. 96); **peixadas de escabeche...** “Vão obrigar uma criatura assim a deglutir uma peixada de escabeche e meio centro 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 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, consultar dicionários, *internet* e anotações concernentes às designações lexicais da colunaria apresentam-se as estratégias das aulas sobre as palavras, citações na literatura.

## **6. Léxico da culinária como intersecção histórica e cultural**

Nos enunciados da crônica, os alunos deveriam destacar as palavras que designam pratos quentes e salgados na culinária maranhense, e na sequência identificarem com apoio de dicionário<sup>26</sup> 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.]... “Vão obrigar uma criatura assim a deglutir uma peixada de escabeche e meio centro de laranjas”! (Graciliano Ramos, *Linhas Tortas*, p. 75).

A maioria das palavras é de origem tupi. O preparo e a transformação desses alimentos devem ter influência portuguesa e africana. Alguns desses pratos estão registrados na literatura. Esse fato ativou nos alunos interesse de lerem alguns romances brasileiros para compararem com suas respectivas realidades nacionais.

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, cajus-secos, caju em calda. Os frutos transformam-se em suco, em doces pastosos, compactos e caldas (doces). Essas modificações também têm influências culturais afro-portuguesas na culinária maranhense.

Outras designações destacados pelos alunos no texto-base “Quitutes da cidade”: **bacuri** [Do tupi] s.m. Bras. Amaz.; **buriti** [Do tupi] s.m.

---

<sup>26</sup> Dicionário do Aurélio Online: Dicionário Português. <https://dicionariodoaurelio.com/>

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 a predominância da cozinha indígena na designação lexical da culinária maranhense, a culinária não exagera em condimentos, ou seja, usam pouco artifícios, da mesma forma que não se misturam certos frutos com leite como é caso da juçara, manga, melancia; carnes e peixes cozidos com frutas podem causar indigestão ou até óbito. De crenças e aculturação sobressaem as expressões e neologismos na culinária maranhense. Não obstante, as palavras foram consideradas como neologismos a partir das orientações dos professores auxiliares no transcurso das aulas, além disso os alunos observam com mais atenção os alimentos servidos nos restaurantes da Universidade e nos espaços públicos da cidade.

### **6.1. Expressões e neologismos instituem crenças e sabores**

Acrescentam-se às designações da culinária ocorrentes na crônica “Quitutes da cidade” 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; bobó; bolo de tapioca; beiju; bolo de espécie; canjas; caldos; cozidos de carnes de gado; xinxim de galinha.

No que se refere ao arroz, este era cultivado pelos índios, mas não correspondia ao padrão estabelecido por Portugal. Por essa razão, foi decretado, por resolução o cultivo de arroz avermelhado. 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 e sabores e temperos provindo dos povos indígenas, portugueses e africanos.

É possível 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, estes fermentavam a mandioca e obtinham a tiquira –

bebida alto teor alcoólico; assim como os cauim – de milho, aluá de abacaxi. Em meados do século XX, o químico senhor Jesus, na tentativa de fazer um xarope antigripal para seus filhos, obteve a fórmula de um refrigerante, denominado “Jesus” ou “o sonho cor de rosa”.

É necessário mais estudo sobre comida e crença, comida, cultura e comemorações. Para referir-se à comida o sociólogo e antropólogo, Roberto DaMatta (1998), constata que há várias metáforas que define o vocábulo comer, variando entre o ato de alimentar-se, atitudes de avareza, separação de coisas e acontecimentos pessoais distintos, mobilização social e engano, ou até mesmo um ato de prazer sexual. De acordo com DaMatta (1998, 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 as pessoas e grupos.

É com base nessas identificações grupais que se faz referência aos pratos dos 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 ser feito. Pode-se ainda estratificar a culinária pela região com uma pitada de emoção e sabor.

## **7. Considerações finais**

As contribuições do Velho Mundo para Novo constituem-se essencialmente nas cozinhas domésticas, do espaço físico das casas, a 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 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 culinária e à mesa do brasileiro se diversificou ainda mais, tendo para tanta influência francesa, holandesa, alemã, italiana, inglesa, chinesa, japonesa, árabe, indiana.

Diante do exposto, pode-se concluir que inúmeros povos contribuíram com a culinária brasileira, porém, entre esses povos sobressaem os indígenas, os africanos e os europeus que, aqui, se mesclaram e miscigenaram 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 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 de suas respectivas realidades grupais.

Para efeito de legitimidade sobre a participação de todos os envolvidos com o ensino e aprendizagem Rios (2008, p. 36) considera que “o crescimento cada vez mais ampliado da influência da mídia, não se tem mais que valorizar o ensino que se realiza formalmente. A responsabilidade pelo ensino está dispersa – todos ensinam 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 visaram atender os 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.

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 do brasileiro e na pluralidade da diversidade gerar uma unidade vinculando ingredientes dos segredos domésticos às suas peculiaridades históricas.

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 Globalization*. 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. Acesso em: 26 de julho de 2023.

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: SENAC, 2009.

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

LANDOWSKI, Eric; 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 linguística*. Dissertação (Mestrado) – Programa de Língua Portuguesa, São Paulo, 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; NELO, Maria José. *Discurso e expressões linguísticas do português brasileiro: aspectos histórico-culturais nas designações da culinária brasileira*. Taubaté-SP: GEL, 2002. (Comunicação oral)

\_\_\_\_\_. da. Implícitos culturais: ideologia e cultura em expressões linguísticas do Português brasileiro. In: BASTOS, N.B. (Org.). *Língua portuguesa em calidoscópio*. São Paulo: EDUC, 2004. (Série Eventos)

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

\_\_\_\_\_. El discurso como interacción en la sociedad. In: \_\_\_\_ (Org.). *El discurso como estrutura y proceso, estudios sobre o discurso I una introducción multidisciplinaria*. Barcelona, Espanha: Gedisa, 2001.

\_\_\_\_\_. El discurso como interacción en la sociedad. In: \_\_\_\_ (Org.). *El discurso como estrutura y proceso, estudios sobre o discurso I una introducción multidisciplinaria*. Barcelona, Espanha: Gedisa, 2008.

\_\_\_\_\_. *Discurso e contexto, uma abordagem sociocognitiva*. Trad. de Rodolfo Ilari. São Paulo: Contexto, 2012.

Outra fonte:

<https://www.dicio.com.br/culinaria.%20Acesso%20em:%2026%20de%20julho%20de%202023>. Acesso em: 26 de julho de 2023.