

ALFABETIZAÇÃO À MESA: sabores e Saberes da/na EJAI

SP.18: Um olhar socioantropológico sobre os modos de comer e viver na América Latina e no Caribe

Ponentes

Nombre	Pertenencia Institucional
Miguel de Nazaré Brito Picanço	Universidade do vale do Rio dos Sinos/UNISINOS
Carlos Alberto Teixeira dos Santos	

Creditos Adicionales

Nombre	Pertenencia institucional	Pais
Miguel de Nazaré Brito Picanço	Secretaria Municipal de Educação de Belém/SEMEC	BRSIL

Miguel de Nazaré Brito Picanço¹

Carlos Alberto Teixeira dos Santos²

Este trabalho consiste em um relato das experiências vivificadas pelas escolas da Rede Municipal de Belém que promovem alfabetização para de jovens, adultos e idosos, com a perspectiva de fortalecer a Política de Alfabetização para esse público no município de Belém-Pa/Brasil, tornando-o território livre do analfabetismo. Para tanto, a Secretária Municipal de Educação de Belém/SEMEC, por meio da Coordenadoria de Educação de Jovens, Adultos e Idosos/COEJAI implementa a proposta pedagógica denominada “Alfabetização à Mesa: sabores e saberes da EJA”, trazendo um “apelo” à valorização da cultura alimentar da Amazônia paraense e de suas comensalidades, numa forte iniciativa de demarcação de identidade regional, figurando-se como lugar que traz a comida como referência para as experiências pedagógicas de alfabetização para jovens, adultos e idosos. Assim, objetiva-se aqui descrever as experiências implementadas no âmbito da proposta “Alfabetização à Mesa. Os dados resultam de observações diretas, de conversas formais e informais empreendidas desde o ano de 2022 até 2024.

Palavras-chave: Alfabetização, educação, comida, identidade.

INICIANDO A DESCRIÇÃO

Como um relato de experiência, este texto descreve vivências de alfabetização para jovens, adultos e idosos, mediadas por comidas emblemáticas e identitárias da Amazônia, nos territórios, continental e insular de Belém, no estado do Pará, na Amazônia Brasileira. As experiências contadas aqui se dão no âmbito do Movimento Alfabetiza Belém/MOVA/BELÉM, o qual é implementado pela SEMEC, por meio da COEJAI, cujas pretensões são de tornar o município de Belém um território livre do analfabetismo. Para isso, a COEJAI desenvolve ações

de alfabetização, as quais correm dentro das escolas municipais, assim como em espaços não escolares, como em centros comunitários, nas igrejas, nas associações de moradores, etc. Importa frisar que em Belém residem mais de onze mil pessoas, com quinze anos ou mais, em situação de analfabetismo.

Isso posto, cabe enfatizar que as ações de alfabetização aqui tratadas são pautadas nas proposições de Paulo Freire, particularmente em suas obras “A Educação como prática de liberdade” (1975)³, assim como em “A Importância do ato de ler” (2009)⁴, ambas reconhecem a cultura como caminho promissor para ensinar e aprender, especialmente na Educação de Jovens, Adultos e Idosos/EJAI. Nessa perspectiva, a COEJAI implementa um projeto pedagógico intitulado Alfabetização à Mesa; sabores e saberes da EJAI. Como uma tentativa de fortalecimento da EJAI no município de Belém, o projeto traz a comida amazônica, pensada como linguagem de identidade e pertencimento, para a cena pedagógica de alfabetização, reconhecendo a cultura alimentar amazônica, ou melhor, a comida amazônica como comida geradora dos processos de alfabetização dos/as jovens, adultos e idosos que estão sendo alfabetizados/as no âmbito do MOVA/BELÉM.

Assim, para a efetivação das aulas de alfabetização, o projeto Alfabetização à Mesa implementa ações pedagógicas que se iniciam com a Formação Permanente para as/os professoras(es) alfabetizadora(es) que atuam no âmbito do projeto, culminando com a elaboração de um livro didático e com um concurso de comidas emblemáticas da Amazônia paraense, conforme descrevemos a seguir.

ALFABETIZAÇÃO Á MESA E SEUS DESDOBRAMENTOS: formação permanente, livros e mostras de sabores

O projeto Alfabetização à Mesa resulta de um bonito e prazeroso processo, o qual se faz emaranhado por mãos habilidosas, sensíveis e militantes, daquelas e daquelas, cujos fazeres pedagógicos são atravessados por vivências no campo da Educação de Jovens, Adultos e Idosos da EJAI/ SEMEC Belém. Falamos das(os) professoras(es) formadoras(es) que compõem a Coordenadoria de Educação de Jovens, Adultos e Idosos/COEJAI, da Secretaria Municipal de Educação de Belém/SEMEC, mas também faz-se referência as(aos) gestoras(es), coordenadoras(es) e, particularmente, as(aos) professoras(es) alfabetizadoras(es) das unidades educativas da Rede Municipal de Educação de Belém que ofertam o curso de alfabetização para jovens, adultos e idosos, as(os), as(os) quais têm participado desde o ano 2022 da Formação Permanente, com o tema “Alfabetização à Mesa: Sabores e Saberes na/da EJAI.”

A Formação Permanente, promovida pela COEJAI/SEMEC, tem problematizado os processos de alfabetização, consolidando-se como um “saboroso” convite para amazonizar as práticas pedagógicas rumo a um currículo que se faça inspirado nas comidas amazônicas e caboclas (PICANÇO, 2021)⁵, ou seja, inspirado na cultura alimentar amazônica e paraense, cuja singularidade a torna marcador cultural dos diferentes modos de comer e viver nos territórios amazônicos, funcionando também, como linguagem das identidades (MACIEL, 2001)⁶ e (LÉVI-STRAUSS, 1991)⁷ dos sujeitos estudantes, trabalhadoras e trabalhadores da EJAI.

Portanto, a intenção da Formação Permanente é provocar nas(os) professoras(es) reflexões sobre as comidas amazônicas como marcadores de identidades, reconhecendo-as como caminho para a alfabetização. Para tanto, as(os) organizadores da Formação, com a intenção de despertar os sentidos das(os) alfabetizadoras(es), as(os) recepcionam com uma saborosa mesa posta (imagem 1), funcionando como um convite, não apenas para degustar as comidas identitárias, mas também para aguçar suas memórias gustativas e afetivas e seus sentimentos de pertencimento aos territórios amazônicos, paraenses e belenenses, conforme ocorreu com o professor Durval França:

“Lembrei-me dos ribeirinhos, dos sulcos das frutas dos quintais, do camarão capturado com matapi, do açaí que me dá ‘sustança’, do rio de água verde-claras, [...], da família e do papai, com uma iguaria ou outra que estava na mesa, nem sempre, intermitente, uma quase constância intervalar, e para “adubar” (palavra do papai), uns pingos de limão e uma pimenta no prato espremida no chibé de água e farinha d’água.” (FRANÇA, informação verbal, 2024)⁸.

As memórias do professor Durval não se manifestaram à toa, afinal, como um banquete paraense “legítimo”, a mesa posta da oferecida as(os) Alfabetizadoras(es) “povoava-se” de comidas que são próprias dos territórios belenenses, tais como: açaí, macaxeira cozida com café, bolo de macaxeira, chibé com camarão, farinha d’água de Bragança tapiocas, pupunhas, dentre outras.

Vale destacar que, a ideia de trazer as comidas amazônicas para a cena pedagógica tem se consolidado nas práticas de alfabetização, tornando-se referência para as(os) alfabetizadoras(es), conforme asseverou a professora Raquel Santos, alfabetizadora na escola Municipal Solerno Moreira, a qual, ver a proposta como um instrumento pedagógico enriquecedor para o processo de alfabetização considerando que “a forma como a nossa cultura ancestral, através da alimentação, é resgatada e dimensionada para a reflexão e o cotidiano da sala de aula, nos dá possibilidades no fazer pedagógico.” (SANTOS, informação verbal, 2024)⁹.

Afora isso, a proposta “Alfabetização à Mesa” figurou outras atividades, como a criação do Grupo de dança “Da raiz ao sabor (mandioca)”, conforme se observa na imagem 2. Performam no grupo as(os) estudantes da EJAI da escola Municipal Paulo Freire, cuja coreografia foi inspirada em depoimentos, relatos, lembrança, demonstrações e vivências de estudantes, retratando o mundo-vida da mandioca desde o plantio, passando pela colheita, pela retirada do tucupi até as feitura das farinhas, do beijus, das tapiocas, etc.

Isso posto, cabe destacar que, para atender as necessidades e especificidades do projeto Alfabetização à Mesa, a SEMEC publicou, em janeiro de 2024, um livro com o mesmo nome do projeto. A obra propõe atividades didático-pedagógicas para alfabetização de Jovens, adultos e idosos, pautadas e alicerçadas nas epistemologias amazônicas, como aquelas que são próprias da cultura e dos patrimônios alimentares dessas “bandas” do Norte brasileiro. Audaciosamente, o livro pretende alfabetizar por meio dos deliciosos sabores amazônicos.

Outro aspecto importante, é que o livro fortalece o debate em torno da sustentabilidade, considerando que, em certa medida, a obra fomenta a valorização e a preservação da cultura alimentar amazônica, implicando diretamente ao respeito ao meio socioambiental.

Ademais, a proposta “Alfabetização à mesa” tem culminado em um concurso culinário, falamos da Mostra de sabores e saberes da EJAI, a qual já resultou em duas edições. A primeira Mostra de sabores e saberes da EJAI”, exalou, “O cheirinho bom carregado de memória e afeto da comida cabocla [...]” (SALES, 2022, p.1)¹⁰, no salão do auditório Esmael Nery, do CENTUR, lugar que sediou a I Feira Literária de Belém (FLIBE), evento promovido pela Secretaria Municipal de Educação de Belém. É importante frisar que, compondo a programação da FLIBE, a Mostra de Sabores tornou-se um dos mais importantes eventos dessa Feira Literária.

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

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

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

No segundo dia da Mostra, foi a vez das e das(os) estudantes da EJAI apresentarem 20 comidas carregadas de histórias e lembranças da infância e perpetuadas pelos laços familiares. As(os) estudantes da EJAI, não pouparam esforços e capricharam nas feitura de suas iguarias. Entre elas, citamos: Mingau de Açaí, caribé,

coxinhas, empadas, etc. . Nesta categoria, as estudantes vencedoras foram: em primeiro lugar Carmem Lúcia Pereira Lima, com o sabor impar do seu Mingau de Açaí; já o segundo lugar foi garantido à Estefane Marcela Batista Rebelo, que apresentou o seu singelo e saboroso “Caribé”. Ambas vencedoras eram estudantes do curso de Alfabetização da Escola de Educação Infantil e Ensino Fundamental Rotary.

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

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

Portanto, não seria descabido reconhecer que a Mostra foi um momento ímpar para a Secretaria Municipal de Educação de Belém, para a Coordenadoria de Educação de Jovens, Adultos- COEJAI e, particularmente para as(os) estudantes da EJAI, como se percebe na narrativa da Aldineia Santana, de 39 anos e estudante da escola Olga Benário: “O maior troféu que eu ganhei foi a minha participação aqui. Eu espero cada vez mais mostrar que nós, mulheres, podemos fazer o que gostamos, o que queremos, sermos o que desejamos ser. Estou muito feliz por essa oportunidade, é a primeira vez que venho ao CENTUR e agradeço a todos vocês por isso.” (SANTANA, Informação verbal, 2022)¹¹. Para Aldineia a Mostra se constituiu em um lugar de empoderamento e visibilidade, além, de inclusão.

Dito isso, enfatiza-se que a II Mostra de sabores e saberes da EJAI ocorreu no dia 12 de dezembro de 2023, no âmbito do XX Diálogos de saberes da SEMEC. no HANGAR, Centro de Convenções da Amazônia, conforme mostra a imagem 3.

Ocupando o salão de entrada do HANGAR, como uma exposição de sabores da amazônia, a II Mostra apresentou 52 comidas emblemáticas, cujas feitura ficaram por conta das(os) estudantes e trabalhadoras(es) de 38 escolas, que abrigam o projeto Alfabetização à Mesa, sendo 41 pratos de estudantes e 11 de trabalhadoras(es).

Observando os critérios experiência pedagógica com a comida (4 pontos); o elo entre a comida e a(o) autor(a) - a carga identitária da comida (3 pontos); além, claro, do sabor da comida (3 pontos), o corpo de jurados, composto por seis membros, elegereu três comidas na categoria estudante e mais três na categoria trabalhador. Os prêmios foram: um troféu e quinhentos reais para o primeiro lugar, quatrocentos reais para o segundo lugar e trezentos reais para o terceiro lugar de cada categoria.

As comidas vencedoras dos primeiros lugares foram: em primeiro lugar, na categoria estudante, ganhou o “Bolo de Tapiacu”(imagem 4), de autoria da estudante Dayane Leal, da escola municipal Duas Irmãs. O referido bolo reúne ingredientes familiares à mesa paraense, a saber, tapioca e cupuaçu. A iguaria se faz assim: a tapioca deve ficar de molho por duas horas, enquanto isso o cupuaçu deve ser triturado no liquidificador juntamente com leite condensado e com creme de leite, formando um creme pastoso. Após duas horas, ao ser retirada da água, mistura-se a tapioca ao creme de cupuaçu. enforme e leve a geladeira por no mínimo três horas. desenforme e acrescente coco ao bolo gelado.

Antes de citarmos o uso pedagógico da comida, ressalta-se que o Bolo de Tapiacu resultou de uma pré-Mostra de sabores, realizada na escola, isso por conta das inúmeras comidas que pretendiam se candidatar ao concurso da SEMEC. Enfatiza-se que desde uma perspectiva pedagógica, o Bolo de Tapiacu gerou processos de ensino e aprendizagem, desde a riqueza fonética presente no nome da comida, da silabação, da identificação das letras(vogais e consoantes) até temas dos campos da arte visual, da educação física, alimentação saudável, gênero textual: receita, valores e conceitos matemáticos, etc.

Sobre a relação da comida com a autora, observou-se que Dayane Leal¹² é nativa de Cachoeira do Arari, município da ilha do Marajó. Nesse lugar marajoara, Dayane cresceu observando sua avó (a qual a tem como referência materna) como “legítima” fazedora do bolo. Dayane aponta para o bolo como uma herança herdada por muitas gerações, significando amor incondicional de sua vó por ela e desta por aquela. Afora isso, Dayane reconhece a iguaria como fonte renda, cuja venda começou na escola, ao final da sua infância e início da adolescência. A renda gerada pelo bolo amenizava a carência financeira e material da família da estudante. Décadas depois, Dayane fala do seu bolo com extrema emoção, trazendo à tona uma carga afetiva que conta sobre a relação estabelecida com a sua avó, mas também conta da sua condição de mulher

marajoara.

Isso posto, cabe frisar que o primeiro lugar na categoria trabalhadora(or) ficou para a comida "Maria de Belém" (imagem 5), de autoria de Sérgio Trindade, manipulador de alimentos da escola municipal Walter Leite Caminha. Para a feitura da iguaria Sérgio utilizou os seguintes ingredientes: Filé de peixe Dourada, batata-doce, tucupi, jambu, alho, chicória, cheiro verde, tomate, cebola, cenoura, farinha de farofa, ou Farinha Suruí, manteiga, limão e sal a gosto. Segundo o autor, para a feitura da comida se faz necessário temperar o peixe com limão, sal e reservar. Cortar o tomate, a cebola e o cheiro verde e pedaços bem pequenos, já a cenoura precisa ser ralada e temperada com limão e sal, com o cheiro verde, o tomate e a cebola. A batata-doce deve ser cozinhar com água e sal, depois de cozida amassada com manteiga e tucupi, este, depois, de fervido com alho e chicória, deve ser engrossado com farinha suruí. O peixe, finalmente, é “mergulhado” ao caldo de tucupi.

O uso pedagógico do peixe se deu, inicialmente, quando a comida foi servida as(os) estudantes, em uma noite chuvosa. Enquanto comiam, falavam sobre suas experiências com os peixes amazônicos, sobre os temperos que são vendidos nas feiras, sobre ser estudante feirante (algumas(uns) delas(es) são feirantes). A partir de então, foi trabalhada a receita, um texto coletivo e produções com as imagens feitas nos aparelhos celulares. Os temas tratados, a partir da receita, como gênero textual, atravessavam os componentes curriculares como matemática, ciências, língua português, história e Artes. Durante vários dias, “Maria de Belém”, foi palco das aprendizagens das(os) estudantes da EJAI, da escola Walter Leite.

A respeito da relação afetiva com a comida, Sérgio descreveu assim:

“Minha mãe chamava-se Maria de Belém. Mulher forte e amorosa, além de criar sete filhos biológicos, criou ainda quinze sobrinhos e primos. Sempre ativa gostava de cozinhar, como vivia ocupada na criação e educação de tantos menores, ensinou-nos desde de tenra idade a cozinhar, cortar temperos e o peixe, sempre foi uma de suas comidas favoritas. Assim, ao preparar o Maria de Belém, rememoro cada detalhe, cada

sabor e aprendizagem recebida ao longo de minha história.”(TRINDADE, Informação verbal,2024) ¹³.

Assim, entendemos a Mostra de Sabores da EJAI como lugar de resistência, como uma ação contra-hegemônica, não apenas porque resiste ao currículo colonizador, mas também aos processos de padronização dos costumes alimentares (PICANCO, 2021). Esses eventos de Sabores “nos dizem” que é possível manter outras práticas alimentares que trazem ancestralidade, como por exemplo, comer a farinha com pupunha e café, uma prática alimentar, historicamente, presente na mesa das(os) paraenses.

ALFABETIZAÇÃO PARA JOVENS, ADULTOS IDOSOS; DESDE UMA PERSPECTIVA DECOLONIAL

“De tudo o que os seres humanos têm em comum, o mais comum é que precisam comer e beber. E é singular que este seja o elemento mais egoísta, que é por sinal o mais imprescindível e imediatamente restrito ao indivíduo. Já o que se pensa, pode-se dar a conhecer a outros; o que se vê, pode-se deixar que outros vejam; o que se fala, centenas podem escutar; mas o que se come não pode, de modo algum, ser igualmente comido por outro.” (ZIMMEL, 2004, P. 160)¹⁴.

O excerto acima traz questões que são centrais para compreendermos que, do fazer humano “[...] o comportamento alimentar é sem dúvida, o que caminha de modo mais desconcertante sobre a linha divisória entre natureza e cultura” (DOUGLAS, 1979, apud, CONTRERAS, 2011, p. 129)¹⁵. Essa máxima pode ser notada em Zimmel (2004), ao reconhecer que comer e beber são atividades universais, portanto comuns a todos os humanos. O autor também reconhece que essas mesmas atividades, particularmente as emaranhadas com o

ato de comer e com a comida são tão singulares que não podem ser igualmente praticadas por nenhuma outra sociedade ou outro indivíduo.

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

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

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

Os argumentos acima mencionados ajudam a entender o lugar fulcral que a cozinha e a comida têm ocupado na cultura das sociedades e essa centralidade pode ser reconhecida por meio dos sabores, dos fazeres, dos saberes,

dos valores, das técnicas, dos utensílios, das representações simbólicas que atravessam e entremeiam as experiências comensais de qualquer grupo humano, como as(os) estudantes e trabalhadoras(es) da EJAI, por exemplo. Conceber a cozinha e a comida nesses termos corresponde a reconhecer que todas as suas dimensões, em particular os atos de cozinhar e conseqüentemente de comer, implicam um sistema complexo de conhecimento, de técnicas, de pensamentos, de gostos, de costumes, que exaltam os sentidos, aguçam a imaginação, traduzem-se em saborosos pratos. Esses, ao mesmo tempo em que são capazes de operar como marcadores da identidade coletiva de uma dada sociedade, são portadores de sentimentos quando estimulam as memórias afetivas e gustativas dos atores sociais.

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

Essas discussões teóricas e empíricas sobre a cozinha, a comida e os modos de comer e de viver são perfeitamente notadas na história do professor Durval, assim como nas histórias da estudante Dayane e do Sérgio. Suas histórias, suas memórias gustativas e afetivas inspiraram e continuaram inspirando às escolas e unidades educativas da SEMEC na busca e efetivação de um currículo que, ao se fazer amazônico, constitua-se em experiências de alfabetização, ou como dia Freire (2009, p. 60) em experiências de “[...] letramento que sirva para as pessoas, que as façam não simplesmente se adaptar ou utilizar a escrita, mas se necessário transformar a realidade” dos sujeitos.

Mas, de quais sujeitos falamos?

Falamos dos sujeitos que povoam as turmas que ofertam o curso de alfabetização em Belém, os quais, historicamente, são alijados do direito de ter direitos: direito à vida justa, de ter dignidade humana, de viver e exercer sua cidadania. São vítimas todos os dias, de injustiças sociais, abandonados pelo Estado e pelo poder público. São esses sujeitos, como diria Arroyo (2017)¹⁶, são esses corpos ausentes, socialmente e pedagogicamente invisibilizados que emaranham as turmas dos cursos de Alfabetização da EJAI.

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

Esses corpos ausentes, invisibilizados, estão ávidos por uma pedagogia, que sendo do oprimido (FREIRE, 1997)¹⁷, também se faz do afeto, da humanização, que concebe e assegura o direito à educação, intimamente relacionado aos direitos humanos e sociais: direito à vida, à saúde, à moradia, ao saneamento básico, ao lazer, ao voto, a ir e vir, etc. Direito a uma vida digna e justa. Direito de saber-se de si, de compreender-se no mundo como vítima desse processo que historicamente desumaniza e marginaliza seus corpos, sua condição de sujeitos de direitos.

Miguel Arroyo, em *Os passageiros da Noite* (2017), nos diz que reconhecer os sujeitos da EJAI, como sujeitos de direitos precisa ser o aprendizado político-pedagógico da nova experiência de Educação de Jovens, Adultos e Idosos. E como fazer isso? E que pedagogias são essas? Do oprimido, do afeto, da humanização, dos corpos ausentes? Pedagogias que se constituam em lugares de práticas e experiências pedagógicas que se permitam ser

democráticas, ciudadãs e inclusivas, que tenha como ponto de partida as vivências e experiências, como as comensalidades dos sujeitos.

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

Por tanto, reconhece-se aqui que as experiências pedagógicas vivenciadas no âmbito da proposta “Alfabetização à Mesa”, constitui-se em lugar de fala, portanto, da garantia do direito de escrever e pronunciar as palavras, fazendo-se também, lugar de pertencimento aos territórios amazônico. Não exageramos quando reconhecemos a Alfabetização à Mesa como lugar de experiências pedagógicas decoloniais (QUIJANO, 1992)¹⁸, de alfabetização para jovens, adultos e idosos, capazes de reconhecer que a história, sobre os lugares, os modos de viver, de comer, de se perceber e se posicionar no mundo, não é única, tampouco universal, como ensina o currículo eurocêntrico, que historicamente tem silenciado, invisibilizado e marginalizado a pluriversidade de vozes que povoam e ecoam, por exemplo, os territórios amazônicos e belenenses.

Descrevemos, então aqui, processos de alfabetização que, tendo as comidas amazônicas como caminho para a aprendizagem da escrita e da leitura da palavra e do mundo, reconhecendo que, para além dos conhecimentos globais e ditos universais, existem outros conhecimentos, outros saberes, outros fazeres, outros modos de viver, de comer e de perceber-se no mundo, os quais foram historicamente invisibilizados, em detrimento de um saber

eurocêntrico ocidental que se impõe como verdade única e universal. Falamos de uma alfabetização contra-hegemônica, na medida que se opõe as práticas pedagógicas colonialistas, as quais, no decorrer da história têm se convertido em processos de apagamentos, silenciamentos e desfazimentos de epistemologias e cosmologias como as “do Sul” (MENESES, 2013)¹⁹, ou melhor como as epistemologias amazônicas, como aquelas que emanam da cultura alimentar amazônica.

POR FIM

Por fim, reconhecemos a proposta Alfabetização à mesa” como uma audaciosa pretensão pedagógica, propondo-se valorizar e recontar histórias, memórias afetivas e gustativas por meio da comida amazônica, como linguagem de identidade e pertencimento, concebendo-a comida geradora dos processos de alfabetização para jovens, adultos e idosos.

Não seria, então, descabido reconhecer a ousada intenção da proposta como lugar de enfrentamento e de disputa (ARRAYO, 2013)²⁰, como lugar de fala das trabalhadoras(es), negras(os), mulheres, LGBTQIA+, privadas(os) de liberdade, pessoas com deficiência, indígenas, caboclas(os), quilombolas, ribeirinhas(os), pescadoras(es), extrativistas, assentadas(os) e acampadas(os), migrantes e refugiadas(os) e de toda pluriversidade de vozes que ecoam nos múltiplos territórios da Amazônia belenense e das nossas salas de aula.

A proposta Alfabetização à Mesa trata, antes de tudo, de experiências pedagógicas de alfabetização para jovens, adultos e idosos pautadas e alicerçado nas epistemologias amazônicas, como aquelas que são próprias da cultura e dos patrimônios alimentares dessas “bandas” do Norte brasileiro.

¹Pós-doutor em Antropologia da Alimentação, doutor em Ciências Sociais e Coordenador da Coordenadoria de Educação de Jovens, Adultos e Idosos (COEJAI/SEMEC/BELEM).

²É pedagogo e Professor Formador da Coordenadoria de Educação de Jovens Adultos e Idosos/COEJAI/SEMECV/BELEM.

3 FREIRE, Paulo. Educação como prática de liberdade. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1975.

4 FREIRE, Paulo. A Importância do ato de ler. São Paulo: Cortez, 2009.

5 PICANÇO, Miguel de Nazaré Brito. **Comida Cabocla: uma questão de identidade na Amazônia; desde uma perspectiva fotoetnográfica.** Belém: Paka-tatu, 2021.

6 MACIEL, Maria Eunice. **Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Saravarin?** Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, v.7, n.16, p. 145-156. 2001. Disponível em: . Acesso em: 15 fev. 2016.

7 LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido.** São Paulo: Brasiliense, 1991.

8 FRANÇA, Durval. [Entrevista cedida a] Miguel Picanço, Belém, /PA, janeiro de 2024. Entrevista realizada para finalidades de pesquisa.

9 SANTOS, Raquel. [Entrevista cedida a] Miguel Picanço, Belém, /PA, em janeiro de 2024. Entrevista realizada para finalidades de pesquisa.

10 SALES, Silvia. **Mostra de Sabores encanta o público na I Festa Literária de Belém/2022.** Acesso em: <https://semec.belem.pa.gov.br/mostra-de-sabores-encanta-o-publico-na-i-festa-literaria-de-belem/>.

11 SANTANA, Aldineia. [Entrevista cedida a] Miguel Picanço, Belém, /PA, em setembro de 2022. Entrevista realizada para finalidades de pesquisa.

[12](#) LEAL, Dayane. [Entrevista cedida a] Miguel Picanço, Belém, /PA, em dezembro de 2023. Entrevista realizada para finalidades de pesquisa.

[13](#) TRINDADE, Sérgio. [Entrevista cedida a] Miguel Picanço, Belém, /PA, em dezembro de 2023. Entrevista realizada para finalidades de pesquisa.

[14](#) SIMMEL, Georg. **Sociologia da Refeição. Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, n. 33, janeiro-junho de 2004, p. 159-166. Disponível em: <https://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2218>.

[15](#) CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro, 2011.

[16](#) ARROYO, Miguel. **Passageiros da noite: do trabalho para a EJA: itinerário pelo direito a uma vida justa**. Petrópolis. RJ: Vozes, 2017.

[17](#) FREIRE, Paulo. **Pedagogia do Oprimido**. RJ: Paz e terra, 1997.

[18](#) QUIJANO, A. **Colonialidad y modernidad/racionalidad**. *Perú Indígena*, 13, 11–20. Disponível em: <https://www.lavaca.org/wp-content/uploads/2016/04/quijano.pdf>.

[19](#) MENESES, M. P. **Para ampliar as Epistemologias do Sul: verbalizando sabores e revelando lutas, Configurações** [On line], 12 | 2013 doi.org/10.4000/configuracoes.1948.

[20](#) ARROYO, Miguel. **Currículo, Território em Disputa**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013.

Notas de la ponencia:

1 Pós-doutor em Antropologia da Alimentação, doutor em Ciências Sociais e Coordenador da Coordenadoria de Educação de Jovens, Adultos e Idosos (COEJAI/SEMEC/BELEM).

2 É pedagogo e Professor Formador da Coordenadoria de Educação de Jovens Adultos e Idosos/COEJAI/SEMECV/BELEM.

3 FREIRE, Paulo. Educação como prática de liberdade. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1975.

4 FREIRE, Paulo. A Importância do ato de ler. São Paulo: Cortez, 2009.

5 PICANÇO, Miguel de Nazaré Brito. **Comida Cabocla: uma questão de identidade na Amazônia; desde uma perspectiva fotoetnográfica**. Belém: Paka-tatu, 2021.

6 MACIEL, Maria Eunice. **Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Saravarin?** Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, v.7, n.16, p. 145-156. 2001. Disponível em: . Acesso em: 15 fev. 2016.

7 LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. São Paulo: Brasiliense, 1991.

8 FRANÇA, Durval. [Entrevista cedida a] Miguel Picanço, Belém, /PA, janeiro de 2024. Entrevista realizada para finalidades de pesquisa.

9 SANTOS, Raquel. [Entrevista cedida a] Miguel Picanço, Belém, /PA, em janeiro de 2024. Entrevista realizada para finalidades de pesquisa.

10 SALES, Silvia. **Mostra de Sabores encanta o público na I Festa Literária de Belém/2022**. Acesso em: <https://semec.belem.pa.gov.br/mostra-de-sabores-encanta-o-publico-na-i-festa-literaria-de-belem/>.

- [11](#) SANTANA, Aldineia. [Entrevista cedida a] Miguel Picanço, Belém, /PA, em setembro de 2022. Entrevista realizada para finalidades de pesquisa.
- [12](#) LEAL, Dayane. [Entrevista cedida a] Miguel Picanço, Belém, /PA, em dezembro de 2023. Entrevista realizada para finalidades de pesquisa.
- [13](#) TRINDADE, Sérgio. [Entrevista cedida a] Miguel Picanço, Belém, /PA, em dezembro de 2023. Entrevista realizada para finalidades de pesquisa.
- [14](#) SIMMEL, Georg. **Sociologia da Refeição. Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, n. 33, janeiro-junho de 2004, p. 159-166. Disponível em: <https://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2218>.
- [15](#) CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro, 2011.
- [16](#) ARROYO, Miguel. **Passageiros da noite: do trabalho para a EJA: itinerário pelo direito a uma vida justa**. Petrópolis. RJ: Vozes, 2017.
- [17](#) FREIRE, Paulo. **Pedagogia do Oprimido**. RJ: Paz e terra, 1997.
- [18](#) QUIJANO, A. **Colonialidad y modernidad/racionalidad**. *Perú Indígena*, 13, 11–20. Disponível em: <https://www.lavaca.org/wp-content/uploads/2016/04/quijano.pdf>.
- [19](#) MENESES, M. P. **Para ampliar as Epistemologias do Sul: verbalizando sabores e revelando lutas, Configurações** [On line], 12 | 2013 doi.org/10.4000/configuracoes.1948.
- [20](#) ARROYO, Miguel. **Currículo, Território em Disputa**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013.

Bibliografía de la ponencia

ARROYO, Miguel. **Currículo, Território em Disputa**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013.

ARROYO, Miguel. **Passageiros da noite: do trabalho para a EJA: itinerário pelo direito a uma vida justa**. Petrópolis. RJ: Vozes, 2017.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro, 2011.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do Oprimido**. RJ: Paz e terra, 1997.

FRANÇA, Durval. [Entrevista cedida a] Miguel Picanço, Belém, /PA, janeiro de 2024. Entrevista realizada para finalidades de pesquisa.

FREIRE, Paulo. *A Importância do ato de ler*. São Paulo: Cortez, 2009.

_____. *Educação como prática de liberdade*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1975.

_____. **Pedagogia do Oprimido**. RJ: Paz e terra, 1997.

LEAL, Dayane. [Entrevista cedida a] Miguel Picanço, Belém, /PA, em dezembro de 2023. Entrevista realizada para finalidades de pesquisa.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. São Paulo: Brasiliense, 1991.

MACIEL, Maria Eunice. **Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Saravarin?** Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, v.7, n.16, p. 145-156. 2001. Disponível em: . Acesso em: 15 fev. 2016.

MENESES, M. P. **Para ampliar as Epistemologias do Sul: verbalizando sabores e revelando lutas, Configurações** [On line], 12 | 2013 doi.org/10.4000/configuracoes.1948.

PICANÇO, Miguel de Nazaré Brito. **Comida Cabocla: uma questão de identidade na Amazônia; desde uma perspectiva fotoetnográfica**. Belém: Paka-tatu, 2021.

QUIJANO, A. **Colonialidad y modernidad/racionalidad**. Perú Indígena, 13, 11–20. Disponível em: <https://www.lavaca.org/wp-content/uploads/2016/04/quijano.pdf>.

SALES, Silvia. **Mostra de Sabores encanta o público na I Festa Literária de Belém/2022**. Acesso em: <https://semec.belem.pa.gov.br/mostra-de-sabores-encanta-o-publico-na-i-festa-literaria-de-belem/>.

SANTANA, Aldineia. [Entrevista cedida a] Miguel Picanço, Belém, /PA, em setembro de 2022. Entrevista realizada para finalidades de pesquisa.

SANTOS, Raquel. [Entrevista cedida a] Miguel Picanço, Belém, /PA, em janeiro de 2024. Entrevista realizada para finalidades de pesquisa.

SIMMEL, Georg. **Sociologia da Refeição. Estudos Históricos.** Rio de Janeiro, n. 33, janeiro-junho de 2004, p. 159-166. Disponível em: <https://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2218>.

TRINDADE, Sérgio. [Entrevista cedida a] Miguel Picanço, Belém, /PA, em dezembro de 2023. Entrevista realizada para finalidades de pesquisa.

Imágenes Adjuntas











