SABORES DO ATLÂNTICO: O ENSINO DA HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO BORDEANDO O "ATLÂNTICO" E O PATRIMONIAL

René Lommez Gomes[1]
Jacqueline Sarmiento[2]
Emir Reitano[3]
Sinval Espírito Santo[4]

RESUMO

O artigo analisa uma experiência de docência superior que abordou a história de expressões alimentares derivadas dos encontros culturais ocorridos no espaço atlântico (séculos XVI a XVIII) e a retomada contemporânea das práticas do passado como marca identitária, herança compartilhada e lugar de memória. A experiência tomou uma perspectiva multidisciplinar, cruzando teorias da História, Antropologia e Gastronomia para refletir sobre a Educação Patrimonial.

*

Apresentação: do que acontece nas bordas

Em uma conversa de café, há alguns anos, um amigo colocou uma caneca no limite da mesa e falou: "o mais interessante é sempre aquilo que acontece nas bordas". Uma caneca, situada às bordas, sempre provoca a suspensão das sensações e o despertar de um estado de atenção em quem a observa, ao instigar expectativas sobre os efeitos que podem se desdobrar desta posição que convida à instabilidade. A pergunta se a caneca cairá ou não pode se fazer acompanhar pela sensação de perigo, por uma reação corpórea ao fato de a ver no limiar entre a mesa e o vazio.

1 Historiador da Arte e professor de Patrimônio Cultural do Bacharelado em Museologia e do Programa de Pós-graduação em Ciência da Informação da Universidade Federal de Minas Gerais. https://orcid.org/0000-0003-3812-6234. E-mail: renelommez@ufmg.br
2 Profesora de Historia da América do Departamento de Historia, Universidad Nacional de La Plata https://orcid.org/0000-0001-8924-042X . E-mail: jacquelinesarmiento@ymail.com
3 Profesor Historia da América do Departamento de Historia, Universidad Nacional de La Plata. http://orcid.org/0000-0001-7951-217X E-mail: emirreitano@gmail.com
4 Chef e professor de História da Alimentação e de Gastronomia e Arte do Curso de Gastronomia do Instituto Federal de Minas Gerais. E-mail: sinvas@gmail.com

Habitar os limites nos impõe a situação de pensar e sentir as coisas a partir de outra posição, de novas perspectivas e do encontro com os avessos dos lugares supostamente estabelecidos.

Transpondo a provocação para o espaço acadêmico, o mais instigante é aquilo que ocorre nos limites entre disciplinas. Mais ainda, o que se produz no atravessamento de vários campos disciplinares. O trabalho com temáticas transversais a várias áreas, quando provoca a experiência real das bordas e não mimetiza uma interdisciplinaridade pretendida e apenas encenada, se torna fortemente atraente por incitar a uma constante retomada do olhar para os objetos de estudo por ângulos diferentes, às vezes contraditórios, na maioria das vezes complementares. É o que acontece quando, no ensino superior, permite-se habitar as bordas ao se tratar de temas que levam ao atravessamento disciplinar, como o Patrimônio Cultural e a História da Alimentação.

No Brasil, programas de ensino superior no campo do Patrimônio Cultural, especificamente os programas de pós-graduação, podem estar formalmente adscritos a uma área do conhecimento denominada "Interdisciplinar"; à qual se descreve como espaço privilegiado para o avanço das "novas fronteiras do conhecimento", "em virtude da [sua] natureza transversal", que permite ir-se "além das fronteiras disciplinares, ultrapassando os limites do conhecimento disciplinar e dele se distinguindo", por gerar conceitos, teorias e métodos inovadores, e estabelecer pontes entre diferentes realidades, lógicas e regimes de conhecimento (FALJONI-ALARIO et al., 2019. p. 2). Habitualmente, contudo, os programas e linhas de pesquisa dedicados ao Patrimônio Cultural inscrevem-se sob a chancela das outras áreas do conhecimento com as quais se articulam, como a Arquitetura, a Antropologia, a Museologia e a Ciência da Informação. Com muita facilidade, então, a potência do campo para borrar fronteiras e embaralhar métodos e conceitos é contida nos nichos disciplinares e reconduzida para a defesa das especificidades de cada campo profissional.

Os estudos da alimentação – entre eles o da(s) História(s) da Alimentação – vive e se nutre das bordas. Durante muito tempo, "a alimentação e as práticas culinárias", fosse no tempo presente ou no passado, "constituíram-se em espaços privilegiados de estudos da Antropologia e dos Antropólogos", enquanto práticas sociais demarcadoras de diferenças ou das aproximações entre culturas (SANTOS, 2005, p. 13).

Outro flanco de pesquisa constituiu-se na tomada da alimentação como objeto das áreas da nutrição e da saúde, na abordagem de temas que a relacionam às necessidades do corpo individual ou social, incluindo as condições de saúde ou doença, fome ou segurança alimentar, expansão ou retração demográfica (MENESES; CARNEIRO, 1997). Às duas vertentes concorreu o apoio da historiografia, sobretudo na análise quantitativa das Histórias Econômica e Social, que associavam a alimentação à geografia humana e aos movimentos demográficos, econômicos ou políticos das sociedades, observando flutuações na produção agrícola entre momentos de carestia ou abundância.

Um novo lugar para os estudos da alimentação foi conquistado pela Nova História, ao se propor sua inserção no projeto de construção de uma história total, abarcando desde seus aspectos biológicos até os culturais, simbólicos e materiais (SAMPER, 2009). O projeto se cristalizou quando F. Braudel propôs que a dieta de um indivíduo revela sua posição social, sua civilização e sua cultura, e associou a alimentação ao "conceito de cultura material, abrangendo os aspectos mais imediatos da sobrevivência humana: a comida, a habitação e o vestuário" (SANTOS, 2005, p. 13). Então, ampliaram-se extraordinariamente as abordagens culturais da História da Alimentação, principalmente em direção à leitura dos seus aspectos simbólicos. Houve a incorporação de debates em torno da sensibilidade gustativa, dos hábitos alimentares e das práticas de comensalidade como manifestações dos códigos de ordenação social; da ambiência da cozinha, com seus ingredientes, técnicas e cultura material tomados como objetos com interesse próprio; e a interpretação dos saberes, hábitos e tradições alimentares como elementos promotores da coesão das comunidades, na articulação entre o sentimento individual de pertença e a produção de memória social. Mas, se na expansão de temáticas e métodos, a História da Alimentação friccionou as fronteiras disciplinares como a Gastronomia, a Sociologia, a Antropologia, o Patrimônio Cultural, no campo da História ela experimenta o pior aspecto de ser marginal.

Retornando à caneca, a metáfora da queda da mesa ao chão também pode ser aplicada ao grande deslocamento que vivemos no contexto da pandemia da COVID-19. O imperativo do isolamento social, como medida de contenção do vírus, invadiu e alterou radicalmente a forma como se pratica o ensino superior e dos usos que nele se faz das ferramentas digitais.

De forma abrupta e precária, foi colocado o desafio de conversão para os espaços virtuais das práticas de ensino em sala de aula, laboratórios e campos de trabalho; impondo-se a necessidade de se repensar currículos e conteúdos (TIRADO, 2020). Acima de tudo, urgia suplantar a ausência dos espaços de sociabilidade, nos quais a transmissão oral e escrita do conhecimento explícito se completa com o acesso a conhecimentos tácitos impregnados nos gestos, no deslocamento espacial, na percepção sensorial e em um sem-número de mecanismos de apresentação de saberes irredutíveis à linguagem verbal – como a percepção de sabores, cheiros e texturas em classes de Gastronomia.

No caso aqui apresentado, foi aproveitada a incontornável virtualização do ensino superior para que as perdas a ela inerentes fossem parcialmente compensadas pelo uso de um traço positivo das plataformas digitais: a possibilidade de conectar realidades e pessoas distantes. Assim, foi concebido um espaço de franca interação entre docentes e discentes, em uma disciplina sobre Patrimônio Cultural e História da Alimentação ditada simultaneamente em duas universidades, uma no Brasil e outra na Argentina, na qual o compartilhamento de aulas assíncronas, encontros virtuais síncronos e atividades conjuntas permitisse a interação e a troca de experiências. O curso foi planejado como uma experiência de convergência e participação mobilizada por algo que envolve profundamente a todos: as experiências com a comida.

Vamos apresentar, a seguir, algumas reflexões sobre esta experiência docente que abordou as histórias de formação de várias expressões alimentares derivadas dos encontros culturais ocorridos no espaço atlântico (séculos XVI a XVIII) e a retomada contemporânea das práticas do passado como marca identitária, herança compartilhada e lugar de memória. O curso envolveu, além da aproximação de realidades pelo virtual, a tomada do patrimônio alimentar não só como objeto dos discursos (tema de aulas, textos e discussões), mas ainda como fonte primária do conhecimento e manifestação da cultura, a ser mobilizada a partir da experiência, do contato com aspectos intangíveis do patrimônio alimentar e da construção da consciência histórica; somando-se o estudo analítico da História e do Patrimônio Cultural às metodologias da Educação Patrimonial (HORTA; GRUNBERG; MONTEIRO, 1999; TOLENTINO, 2016; SIQUEIRA, 2019.).

Sabores do Atlântico; "El sabor de la Mar Océano"

A virtualização das aulas nas universidades, no contexto da pandemia, foi um evento inaudito e desencadeou diferentes respostas – embora nem todas as universidades tivessem feito essa passagem de pronto. A sensação, ao início, foi a do risco de se promover a simples e precária mudança dos espaços de ensino, do ambiente real para o espaço virtual, já que docentes e discentes não tinham preparo e condições materiais para as adaptações exigidas pela mudança da modalidade de ensino.[5] Imbuído do intuito de produzir experiências docentes significativas e adequadas ao isolamento social imposto pela situação, um grupo de professores da Universidad Nacional de La Plata (UNLP) e da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) apelou ao tecido de relações pessoais e institucionais que os unia para elaborar uma disciplina envolvendo dois países e duas universidades.[6] O curso foi nomeado "El sabor de la Mar Océano. Circulación de alimentos, cultivos y animales en el atlántico colonial", na UNLP, e "Sabores do atlântico. Práticas e tradições alimentares entre a memória social e a história", na UFMG.

O vínculo entre as duas universidades tem história e está formalmente respaldado por convênios de cooperação. Vínculo que se aprofundou, nos últimos anos, por meio do *Programa Interinstitucional el Mundo atlántico en la Modernidad Temprana*, ao qual integram os pesquisadores envolvidos nesta experiência de ensino.[7] Dentro do programa, desenvolvem-se pesquisas em história do Mundo Atlântico, incluindo a circulação de alimentos, animais e plantas, práticas culturais e conhecimentos entre a América, a África e a Europa. Apesar da atuação conjunta entre pesquisadores, até o momento não haviam sido realizados cursos simultâneos às duas universidades e a possibilidade da atuação conjunta *online,* franqueada pelo ensino remoto, foi entendida como oportunidade de articulação dos membros do projeto pela docência. Mais que isto, buscou-se o compartilhamento do espaço

5 Para diferenciar as práticas estruturadas de ensino à distância dos processos desencadeados pelo isolamento social e pela virtualização do ensino, a UFMG nomeou a experiência de Ensino Remoto Emergencial (ERE). Na UNLP foi criado o "Programa de Apoyo a la Educación a Distancia para Facultades y Colegios (PAED)" para acompanhar as tarefas docentes, durante esta contingência.

6 Os professores responsáveis pelas disciplinas são Emir Reitano e Jacqueline Sarmiento, da graduação de Ensino de História na UNLP, e René Lommez Gomes, da graduação em Museologia e do Programa de Pós-graduação em Ciência da Informação na UFMG (Mestrado e Doutorado). O grupo contou com intervenções do Prof. Sinval Espírito Santo, do Curso de Gastronomia do Instituto Universitário de Minas Gerais.

7 O programa é dirigido pelos Profs. Emir Reitano e Víctor Pereyra, e dele participam pesquisadores de universidades da Argentina, Brasil, Uruguai, Colômbia, Portugal e Espanha. A reflexão sobre o impacto da História Atlântica no ensino em seus diversos níveis tem lugar na organização de oficinas de docência, que integram encontros de pesquisa intitulados "Jornadas Atlânticas". Ver < http://pimamt.fahce.unlp.edu.ar/>.

de aprendizado como alternativa para se produzir o confronto entre interpretações do passado e friccionar diferentes memória associadas aos hábitos e às tradições alimentares das comunidades argentinas e brasileiras nas quais se inserem os participantes, com potencial amplíssimo para gerar impactos nos estudantes.

Aos discentes, o curso foi apresentado como uma atividade conjunta e integrada, cujo programa se organizava em duas frentes. Em um primeiro momento, seriam abordadas situações de encontro-intercultural ocorridos na África, na América e na Europa, no período moderno. Nestas situações, as culturas alimentares seriam abordadas como fato social participante da construção de grupos sociais que tomavam os alimentos, as formas de se obtê-los, as técnicas e os preparos culinários, como balizas para a construção de marcadores de identidade e alteridade. Em seguida, seriam analisadas situações do mundo contemporâneo em que discursos historiográficos, memorialistas, gastronômicos e patrimoniais fizeram uso de práticas alimentares do passado como substrato para a fixação da memória e projeção dos valores de determinados grupos, incluindo situações de retomada ou manutenção de práticas sociais ancestrais. Nas duas situações, foi premissa de trabalho a retomada das interpretações locais do passado alimentar; expandindo-se o marco geográfico da análise para além das regiões onde se inserem as duas universidades (a Província de Buenos Aires e o Estado de Minas Gerais), abarcando experiências históricas e tradições de análise de outras regiões da Argentina e do Brasil, bem como de Portugal, Espanha, Países Baixos e México. Paralelamente, tanto na discussão patrimonial quanto na historiográfica, foram mobilizadas as experiências individuais dos alunos, oriundos de comunidades com distintas tradições alimentares.

Ultrapassando o objetivo de ensinar conteúdos sobre a História Alimentar que impactaram na conformação das sociedades da América Latina, o curso pretendeu mediar a relação dos alunos com registros e manifestações do patrimônio alimentar local, instrumentalizando sua abordagem na investigação e na sua retomada como marco sensível da construção de comunidades e sujeitos. Buscou-se, então, induzir o contato virtual dos alunos com o passado e com seus vestígios presentes nas comunidades atuais, abrindo-lhes a possibilidade de compreender o fenômeno da alimentação para além das necessidades nutricionais, como

construção histórica e fato social que define papéis e identidades; discutir possibilidades históricas de formação das noções de pertencimento social e construção de identidades/alteridades; e desenvolver habilidades para identificação e análise de fontes para a pesquisa da história e da memória da alimentação.

A proposta da disciplina unificada foi apresentada com adaptações exigidas pelas estruturas formais de cada instituição a que se dirigia a proposta. Na UNLP, o curso foi orientado para estudantes de graduação em Ensino de História. Na UFMG, a disciplina integrou as atividades do Programa de Pós-Graduação em Ciência da Informação, sendo associada à linha de pesquisa "Memória Social, Patrimônio Cultural e Informação"; e ainda foi aberta como formação eletiva para estudantes do curso de graduação em Museologia. Por fim, atraindo estudantes provenientes de outros cursos, o grupo de discentes incluiu pessoas em formação na graduação, mestrado ou doutorado nas áreas de História, Museologia, Gastronomia e Ciência da Informação. Entre docentes e professores convidados, contou-se com a presença de pesquisadores com formação ou trajetórias em História, Antropologia, Museologia, História da Arte, Gastronomia e Veterinária.

A organização logística para implantação das propostas não foi tarefa simples, pois a abertura para novas experiências didáticas motivadas pela virtualização do ensino não se fez acompanhar de uma necessária alteração ou flexibilização das estruturas burocráticas e regras das instituições. Em termos operacionais, para cada grupo de alunos de cada universidade foi necessário replicar os conteúdos em sistemas de *campus* virtual próprio (ambos casos na plataforma *Moodle*) e adaptar alguns pontos do programa e cronograma de aulas às exigências locais. Adicionalmente, foram criadas salas de debate virtual e um grupo de Facebook nos quais ocorreram as aulas síncronas, palestras e o compartilhamento de atividades, informação, bibliografias, fontes documentais, fóruns de debates, imagens e filmes, fora ocorrer a difusão de eventos relacionados com as aulas.

Um olhar sobre o passado alimentar

As práticas e tradições alimentares das comunidades ibero-americanas-americanas se inscrevem em uma complexa trama de relações históricas que, desde o século XVI, tiveram o oceano Atlântico como

espaço de conexão. Os trânsitos atlânticos de pessoas, espécies animais e vegetais, produtos, técnicas e ideias produziu nos grupos afetados o pendor para a observação e o constante julgamento dos hábitos alimentares de outras culturas. Estas observações refletiam diferentes maneiras de se entender a função e o valor da comida na sociedade e redundaram em valorações distintas dos modos de se obter, preparar e consumir a comida. Assim, nos encontros interculturais ocorridos nos espaços atlânticos da primeira modernidade, as construções simbólicas em torno à alimentação serviram às dinâmicas de identificação ou distinção entre grupos sociais.

Em paralelo, o intenso intercâmbio de hábitos alimentares e insumos entre populações dos três continentes banhados pelo Atlântico gerou fortes vínculos entre as cozinhas locais e as culinárias de lugares distantes. Estes liames também se refletiram na formação das identidades dos grupos transformados pelos encontros do período colonial, gerando dietas que, nutrindo referentes regionais e de "outro lugar", assemelham-se a um mosaico complexo de usos, hábitos e tradições que se manifestaram e transformaram ao largo do tempo [fig. 1]; como uma "cozinha mineira" que se percebe local e simultaneamente enraizada na Península Ibérica e na África ocidental. Nestes processos, o Atlântico atuou como espaço vinculador e cenário no qual se plasmaram mudanças alimentares em escala intercontinental, um mundo em movimento que não se podia deter.

Por meio do estudo História da Alimentação, pode-se problematizar as várias formas de relação interculturais estabelecidas nos contextos coloniais: o encontro com um outro estranho ao extremo, posição na qual se situaram os europeus com relação aos ameríndios antropófagos [fig. 2]; os momentos de deslocamentos em que a necessidade impôs o abandono, ainda que temporário, dos próprios hábitos e a adoção das práticas alimentares do outro; as formas de diferenciação por meio dos alimentos, a partir de uma perspectiva que vincula cultura, alimentação e identidade [fig. 3]; e, finalmente, processos de introdução de produtos vindos de longe, dando lugar a novas culturas alimentares [fig. 4]. A produção e o consumo de alimentos ofereceram formas de organização e classificação social sobre as quais se desenvolveram dinâmicas que contribuíram para a moldagem das sociedades atuais e de sua relação com o patrimônio alimentar.

Figura 1: A natureza-morta[8]

Fonte: *Natureza-morta com melancia e abacaxi*, Albert Eckhout, c. 1640, óleo sobre tela. Museu Nacional da Dinamarca.

Figura 2: Cena imaginária da conquista da América pelas tropas espanholas[9].

Fonte: *The Triumphs of Charles*, Simonzio Lupi [atr.], c. 1556-1575. The British Library, Londres.

8 A natureza-morta representa frutos das quatro partes do mundo, cultivados no Recife seiscentista. Sua reunião simboliza a complexa sociedade do Brasil neerlandês, formada por diferentes culturas e padrões alimentares. Os cajus nativos alimentavam os indígenas, por isso havia leis para proteger os cajueiros. Abacaxis, frutas-do-conde e maracujás eram produtos da terra apreciados pelos colonos como refrigérios no calor; como também as melancias trazidas da África e os cítricos do Mediterrâneo. Os cocos asiáticos foram introduzidos em Pernambuco por Duarte Coelho, no século XVI.

9 Esta é uma cena imaginária da conquista da América pelas tropas espanholas, no reinado de Carlos V. A imagem transformou a antropofagia ritual ameríndia em uma prática alimentar violenta e monstruosa, cuja correção justificaria a conquista. A obra é uma reprodução em têmpera de uma gravura anterior, do livro Divi Caroli. V. imp. opt. max. victoriae, ex multis praecipuae (Hieronymus Cock, 1556). Celebrando os feitos de Carlos V, versos sob a gravura original diziam que, até alí, os indígenas comiam carne humana como feras indomáveis; só sendo "domesticados" pela virtude e pela força soberana dos reis de Espanha.

Figura 3: Se trata de uma imagem correspondente a uma pintura dos Livros de Casta[10].

Fonte: Autor desconhecido. *De Español y India sale Mestiza,* início do século XVIII, óleo sobre tela. Brooklyn Museum.

Figura 4: A representação de uma artista portuguesa apresentando uma amostra da doçaria lusa[11].

Fonte: Josefa de Óbidos. *Natureza Morta com flores, doces e cerejas*, 1676, óleo sobre tela. Museu Municipal de Santarém.

10 São produções do século XVIII, neste caso, da Nova Espanha. São um tipo de pintura que expressa uma forma de classificação social através da colocação em jogo de categorias ("Espanhola", "Índia" e "Mestiça", neste caso), as vestimentas associadas a cada pessoa e os elementos do contexto que elas são significativos para a construção de identidades. Nesta cena, está o pulque, bebida feita a partir da fermentação da seiva maguey. A bebida é a protagonista da cena, e une as três pessoas que chegam ao centro da cena, na qual a criança bebe o pulque oferecido pela mãe. Esta bebida, fortemente associada a contextos rituais na antiguidade, era também consumida no dia a dia, sendo as suas propriedades nutricionais muito valorizadas, nomeadamente para crianças e lactantes.

11 O açúcar, uma cana nativa da Nova Guiné, levou centenas de anos para cruzar a Ásia, chegar à Europa, fixando-se na Península Ibérica. Nesse processo, deixou de ser uma especiaria, usada em preparações salgadas, para ser um ingrediente fundamental para a confecção de doces e conservas. No entanto, foi a produção intensiva nos engenhos e o seu comércio atlântico que possibilitaram o desenvolvimento da doçaria que, quase como uma provocação à reflexão sobre a história e o patrimônio, acaba por ser típica das regiões mais fortemente implicadas na sua produção e comércio.

Na outra ponta do pensamento exposto nas aulas, levou-se em consideração os movimentos contemporâneos de retomada ou reapropriação de práticas e tradições alimentares desse passado colonial, como sede da memória de grupos e patrimônio de comunidades. [fig. 5] O estudo da História da Alimentação encontrou sua contraparte nos usos do passado por meio dos discursos memorialistas e dos processos de proteção ao patrimônio cultural material e imaterial associado à comida, especialmente no estudo dos discursos presentes nos registros de tradições alimentares, a mobilização de técnicas e preparos nos discursos gastronômicos e da restauração e da apropriação destes fenômenos pelo turismo gastronômico; em situações registradas na Argentina, no Brasil e no México.

Figura 5: A fotografia mostra uma jovem no processo de extração do hidromel, ou seiva maguey[12].

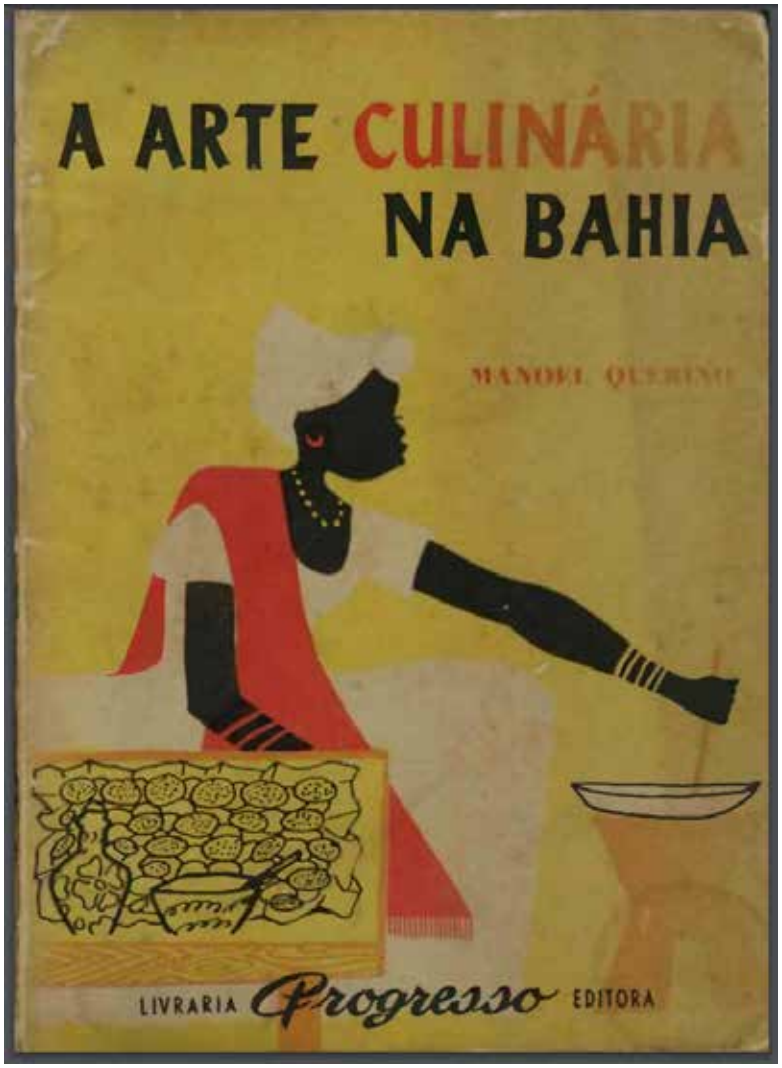
Fonte: *Mujer extrayendo pulque del maguey*, Douglas Favero, douglasfavero.com.DRF_5019.w.jpg.

Este curso propôs estas especificidades das culturas alimentares atlânticas como ponto de partida conceitual para a interpretação do passado e do presente das populações em tela. O olhar que se pretendeu lançar para este arco temporal que vai da formação das culturas alimentares no passado às suas releituras e usos no presente buscou

12 Ela segura na mão um acocote, que é uma cabaça alongada, com a qual coleta o hidromel e o transfere para outro recipiente. Este é um trabalho artesanal e fundamental para a produção do pulque. A fotografia corresponde à organização de Mulheres Milenares (comunidade de "El Almacén", Oaxaca) que trabalham produzindo pulque, gerando assim um meio de trabalho e tornando as mulheres visíveis na indústria de pulque. É uma forma de questionar desde o presente e a partir das práticas as relações históricas entre mulheres e pulque.

privilegiar a compreensão da alimentação para além da necessidade corporal e dos processos econômicos, priorizando a análise das conexões entre grupos, as formas de interpretar ao outro cultural, seus alimentos e a circulação destes, tendo como referência permanente o espaço atlântico. Por meio do trabalho com fontes documentais de naturezas variadas (gravuras e pinturas, relatos de viagem, livros de receitas, etc.), foi visto, em perspectiva diferente do habitual, como se consolidaram, nas sociedades do Atlântico, culturas alimentares com alguns referenciais comuns, mas que tantas vezes se distanciam; e como estes processos serviram de base para a construção de discursos sobre o passado. [fig. 6]

Figura 6: Livro de receitas de Manoel Querino[13].



Fonte: *A Arte Culinária na Bahia*, Manuel Raimundo Querino, 1957. Biblioteca Brasiliana Mindlin.

13 Nascido em Santo Amaro da Purificação, no ano de 1851, o intelectual Manoel Raimundo Querino foi um proeminente estudioso das contribuições africanas na formação das culturas baiana e brasileira. Seu livro de receitas interpreta elementos da culinária baiana como signo da incorporação dos preparos da África e base para a sofisticação das contribuições portuguesa e indígena para nossa alimentação.

O Atlântico foi o ponto a partir do qual se formularam inquietudes e propostas, que se relacionavam estreitamente com a situação que vivíamos e a necessidade de pensar a partir dos vínculos entre passado e presente, entre o ocorrido e o imaginado, entre a realidade existente e os vestígios materiais do que já não existe. Tomando essa geografia como mote para o pensamento, evocar as propostas conceituais e metodológicas da História Atlântica apontava para o pensar de forma não hierárquica as conexões, os vínculos entre diferentes espaços (pela mediação feita por objetos, alimentos, pessoas, ideias, etc.) e os múltiplos atores que performaram esses trânsitos e trocas culturais. O "estudo dos fenômenos sociais surgidos na geografia do Atlântico abre, portanto, a possibilidade de se revelar uma grande multiplicidade de formas de contato entre pessoas ou de interação política, econômica e cultural entre grupos, que resultam da agência de indivíduos situados às margens das estruturas e das instituições formais dos sistemas coloniais"; ou, pelo menos, cujas ações não se reduzem às lógicas de ordenamento impostas pelos donos do poder (CHAVES; GOMES, 2019; ARMITAGE, 2014). Não se pode contornar o fato de que, ao menos em suas proposições, a História Atlântica instituiu-se na intenção de produzir "um modo de investigação histórica que enfatiza aspectos que ultrapassam ou transcendem isolamentos impostos por fronteiras nacionais, por relações colônia/império, pelo eurocentrismo e pelo foco nas grandes civilizações", dando contorno e voz a indivíduos historicamente silenciados e produzindo o conhecimento de suas agências (SCHILICKMANN, 2016. p. 237). Adotar esta postura "atlântica", somada à abordagem da História e do Patrimônio alimentares, permitiria, então, substituir perspectivas historiográficas coloniais e nacionalistas por "este tipo de percepção da existência de redes complexas que conectavam distintos espaços atlânticos" às margens da lógica metrópole/colônia; redes que furavam fronteiras que se pretendia construir, por serem constituídas por "atores situados em diversas geografias e culturas, mas movidos pela consciência (ao menos parcial) de sua posição e papel naqueles processos e relações" de contato e transferências de valores sobre o comer (CHAVES; GOMES, 2019, p. 110).

Por fim, pensando os temas em foco a partir da ideia de que "informar sobre o modo de vida das pessoas no passado e no presente, em um ciclo constante de continuidade, transformação e reutilização é a tarefa específica da Educação Patrimonial", buscou-se projetar todo o acesso

ao conhecimento do passado e de suas reverberações no presente a partir da leitura e apropriação dos seus vestígios que permanecem significativos na vida dos discentes, promovendo o contato mediado com os registros, compreendidos como fontes primárias do conhecimento (HORTA; GRUNBERG; MONTEIRO, 1999, p. 7; SIQUEIRA, 2019, p. 321). O estudo descentrou-se do modelo tradicional de ensino superior de leitura e debate *sobre* o patrimônio para incluir a sua decodificação e interpretação por meio das experiências sensoriais. A sensorialidade presente no ver e sentir os alimentos, na reprodução de técnicas do saber fazer culinário, na rememoração das práticas de comensalidade, na evocação de afetos como expressões identitárias permite aglutinar perspectivas de análise inovadoras, propondo aos estudantes de graduação e pós-graduação a construção de um novo olhar para as investigações em um campo temático em que, todavia, falta um largo caminho a percorrer. No curso, foram preconizadas diferentes abordagens dos registros e vestígios do passado, visando o desenvolvimento da habilidade de interpretar fenômenos e objetos que compõem o universo cultural em que se vive, a exemplo de:

. o trabalho com fontes documentais: ainda que sempre estejamos falando delas, raras vezes temos tempo ou desenhamos contextos adequados para abordar registros escritos, visuais ou materiais do passado; assim, na ocasião, buscou-se mobilizar o acesso a fontes documentais mais conhecidas nos temas em discussão (como inventários post-mortem e relatos de viagem) e a outras específicas e menos reconhecidas na historiografia (cadernos e livros de receitas, pinturas com alimentos e cenas de comensalidade, etc.);

. a abordagem do patrimônio registrado como tema transversal a diferentes campos disciplinares: se a pandemia inibiu o contato direto com museus, comunidades tradicionais ou outros lugares de memória, no ensino foram priorizadas formas mediadas de acesso, como filmagens e entrevistas com atores das comunidades em foco, reproduzindo o processamento de insumos (como em um vídeo sobre a produção tradicional de farinhas de milho, em Minas Gerais) ou de execução de receitas (a produção das pamonhas, em Minas, e dos tamales, no México);

. potencializar o trabalho com o patrimônio como tema transversal a diferentes disciplinas: buscou-se, portanto, mobilizar o sentido da experiência das bordas para multiplicar as abordagens de um mesmo tema por ângulos próprios a diversas disciplinas.

Estas questões e propostas não se impuseram como resposta exclusiva ao ensino virtualizado. Elas já faziam parte de nossas discussões como docentes e investigadores destas temáticas, há alguns anos. O isolamento social ofereceu uma oportunidade excelente para retomá-las sob a obrigação de pensar estratégias para o ensino virtual e, a partir daí, nos reposicionarmos na relação ensino-aprendizado, como objetivo principal.

Trajetória e estratégias aplicadas

O desenvolvimento do curso durou treze semanas de aulas com oito encontros síncronos, nos quais se realizaram debates e discussões coordenadas pelos professores em torno dos temas correspondentes. No primeiro módulo da disciplina, foram abordadas discussões teóricas e conceituais em torno da História da Alimentação e da História Atlântica, mobilizando textos clássicos e inovadores para situar as pretensões do curso (DUHART, 2002; BRAUDEL, 1979; SAMPER, 2009; DOMINGO, 2018; ALGRANTI, 2013).

Nos encontros sincrônicos ocorreram palestras ministradas por pesquisadores convidados, como o Prof. Jaime Rodrigues (UNIFESP), especialista em história social da náutica e da vida a bordo, no período colonial. O Prof. Rodrigues apresentou a questão da alimentação a bordo das embarcações que cruzaram o Atlântico e suas consequências para além da vida nos barcos, demonstrando como os indivíduos que viviam no mar, os marinheiros, levaram de um porto a outro hábitos alimentares e suas transformações (RODRIGUES, 2013). Esta fala marcou a passagem pela segunda unidade do curso, dedicada às situações dos trânsitos atlânticos em que os deslocamentos e a precariedade dos assentamentos – entre os casos estudados a presença de navegantes e comerciantes europeus na costa ocidental africana – levaram ao embate entre os gostos estabelecidos e a necessidade de sobrevivência, por vezes obrigando aos que se deslocavam a solucionar o dilema da nutrição em espaços desconhecidos com a adoção dos hábitos alimentares dos "outros".

A participação do Prof. José Newton Coelho Meneses (UFMG), especialista em História da Alimentação e em Cultura Material, aportou conhecimentos sobre a cultura material da cozinha, o abastecimento e

práticas alimentares associadas à formação de identidades na ocupação do território de Minas Gerais (MENESES, 1998; MENESES, 2000). Esta fala marcou o terceiro módulo da disciplina, dedicado ao estudo das culturas alimentares forjadas nas Américas portuguesa e espanhola, nas situações em que grandes caudais de populações se moveram pelo atlântico e seu assentamento temporário ou permanente nas vilas americanas impulsionou a fusão de hábitos e forjou de novas tradições alimentares.[14]

Aqui, novamente, a dimensão dos laços entrou em jogo. A abertura recíproca entre as universidades colocou em contato duas comunidades acadêmicas, estendendo os vínculos profissionais existentes aos alunos, apresentando linhas de pesquisa e a oportunidade de discuti-la na sala de aula, o que não ocorre em uma conferência formal. E este não foi o único caminho de integração percorrido. Conhecer os alunos em formação de outra universidade, interagir com eles em espaços virtuais compartilhados, ofereceu acesso a outras experiências e novas questões sobre os modos de ser aluno de ambos os lados. Paralelamente, discutir as tradições alimentares locais permitiu uma maior compreensão dos pontos de contato ou diferenciação dos grupos que agiam em conjunto. Foi uma experiência de visita mútua em que nos sentimos, aos poucos, em casa.

Por meio da página de Facebook, foi possível incentivar o trabalho conjunto dos alunos brasileiros e argentinos, disponibilizando vídeos relacionados aos temas e estabelecendo diálogos e discussões em torno de inúmeras propostas desencadeadoras de ações acerca da circulação de alimentos durante o início da modernidade; e de suas reverberações atuais na produção de memória e nas noções de comunidade. Assim, por meio da seleção imagens que cada um pudesse trazer para as discussões – uma fotografia de família ou uma imagem pictórica –, professores e alunos foram convidados a refletir sobre algum ponto do tema e sua ligação pessoal com ele, a exemplo dos papéis historicamente atribuídos a mulheres e homens, no universo alimentar local. Dessa forma, além de um efeito íntimo na reflexão histórica, foi alcançada a possibilidade de outorgar aos cursistas abordagens alternativas para a realização de seus trabalhos avaliativos.

Um ponto a mencionar é a bibliografia. Temos uma grande quantidade de bibliografia digitalizada e está à disposição dos alunos de

14 Foram discutidas as culturas alimentares das regiões mineradoras do Brasil, a cozinha e a diferenciação de grupos no Vice-Reino da Nova Espanha, as práticas cotidianas e a cultura material alimentar rio-platense.

cada universidade. No entanto, os espaços acadêmicos possuem cercas invisíveis que limitam a circulação de textos em diferentes espaços. Em nosso caso, uma cerca adicional, a diferença de idioma, foi adicionada ao processo. A oferta do curso simultaneamente em português e espanhol permitiu-nos contactar com a bibliografia que faz parte de um espaço acadêmico e institucional diferente (não só por se disponibilizar os textos em *campi* virtuais diferentes, mas também por se discutir em conjunto leituras de diferentes tradições interpretativas). Nesse sentido, o seminário contribuiu para o objetivo mais geral de colocar em diálogo as produções e espaços acadêmicos de ambos os países.

Por fim, várias fontes documentais foram apresentadas e analisadas, ao longo do curso. Embora, de cada disciplina estejamos constantemente usando esses registros para nossas investigações, a incorporação de fontes nas aulas costuma ser um problema. Eles só são vistos de forma muito sucinta, nos melhores casos, permanecendo, na maioria das vezes, apenas com os comentários da bibliografia da aula. A virtualidade abriu as fronteiras da sala de aula, descomprimindo tudo o que nela acontecia e dando a oportunidade de termos tempos diferentes para cada coisa. Além disso, a ausência da sociabilidade normal das salas de aula parece ter impulsionado as abordagens sensíveis e sensoriais dos registros do passado e uma constante indagação sobre seus usos e impactos no presente. Trabalhar com fontes (livros de receitas, inventários de bens materiais da cozinha e alimentos de diferentes contextos, entre outros) é uma das práticas que, com o apoio da virtualidade, tem conseguido realizar a aproximação dos grupos entre si e com seu entorno social. Em alguns casos, dignos de nota, os estudantes retornaram com questões para suas próprias comunidades e reproduziram técnicas tradicionais de preparo de alimentos, fotografando ou registrando por escrito os processos; quando possível, trocas de pratos tradicionais ocorreram, por remessas entre pequenos grupos locais.

História e patrimônio na cozinha: um receituário para o milho

Um dos elementos que inevitavelmente associamos à culinária são as receitas. Elas estão presentes em nossas bibliotecas domésticas (às vezes por várias gerações), em pequenas notas presas na geladeira, em

nossos computadores e até em nossos telefones, em vídeos que mal duram minutos. Elas estão tão presentes que nos esquecemos de pensá-los como documentos, produzidos em um determinado contexto histórico, e como objetos. Por sua natureza textual, um receituário está prestes a interagir com a pessoa que lê de uma certa maneira: é imperativo, ele faz agir a quem o lê, guiando-o em cada etapa do caminho para se alcançar um produto. Enquanto objetos, sejam livros ou cadernos, eles estão vinculados ao uso: têm seu lugar em cozinhas, sujam-se, podem sofrer anotações e são frequentemente mantidos nas famílias, passando de pessoa em pessoa e ficando à margem do que acontece nos repositórios das bibliotecas.

Nas cozinhas, o receituário é lido e interpretado (modificado, também, segundo os ingredientes disponíveis) para se obter um produto com o qual se pode interagir plena e totalmente: ver, cheirar, sentir, saborear e comer. Um receituário brinca com o tempo. Em sua origem, está o registro do que deve ser feito para se reproduzir as comidas em outro momento. Seu texto procura recriar o aspecto sensorial das coisas, da aparência ao paladar; se o logramos, podemos até sentir o tempo alterado ao se provar a comida.

Tomamos mote do caderno de receitas como recurso para trabalhar a história de um alimento: o milho, principal ingrediente das dietas americanas. A apresentação de receitas e a sua preparação abre a possibilidade de se abordar o milho por diferentes abordagens. A criação de um receituário no *Moodle* produziu também um espaço para uma espécie de fantasia histórico-gastronómica que partilhamos: dar aulas na cozinha a falar de história, património, ingredientes e muito mais, enquanto se preparava a comida.

Trazer a história desse insumo, hoje lido como simples, pobre, popular e até mesmo como alimento de porcos e galinhas, para um lugar de protagonismo passa essencialmente por pensar processos tradicionais a ele associados. Recuperar sua história e relevância para as culturas alimentares latino-americana e atlântica, ao longo do preparo de receitas ou do acesso a técnicas de plantio e conservação faz parte da aquisição de um entendimento mais profundo da importância patrimonial das "culturas do milho".

O receituário começou com usos tradicionais do milho fresco. A primeira atividade foi um vídeo, criado para o curso, no qual a Profa. Sarmiento aprende o preparo de *tamales*[15] ensinado pela Sra. Salomé,

15 Prato tradicional da culinária Asteca, semelhante a uma pamonha, mas produto de processos de preparo muito distintos. O tamal é também feito de uma massa à base de milho, enrolada em folhas. Diferentemente da pamonha, os

cozinheira da Cidade do México. [fig. 7] É um prato de grande significado, pela sua presença quotidiana (como a comida de rua) e pela associação às festas comunitárias. E porque é esta, também, a região em que o milho foi domesticado. A receita segue uma fórmula que se repete em outros espaços americanos: do grão de milho é feita uma massa que é embrulhada em folhas e cozida. No caso da América portuguesa, sua contraparte é a pamonha, embora as técnicas tradicionais de preparo sejam distintas. Não é um prato onipresente, porém, encontrado em regiões de grande consumo de milho, como Minas Gerais. A segunda atividade abordou o preparo em dois vídeos disponíveis na internet, um com o preparo mineiro tradicional e o outro com uma receita facilitada. A diferença entre preparos envolvia não apenas técnicas distintas, mas também o instrumental muito diferente da cozinha tradicional e da urbana.

Figura 7: Cena do processo de confecção de tamales ocorrida na disciplina[16].

Fonte: *Making of do vídeo de produção dos tamales (Cidade do México, 2020). Imagem: Francisco Botello.*

Na sequência, trabalhou-se com outros preparos de milho fresco cuja técnica, segundo a bibliografia mobilizada (ALGRANTI 2013), circulou os espaços atlânticos, nas formas de bolos, papas e mingaus – tema abordado com um vídeo sobre a produção do curau. Por fim, discutiu-se receitas que usam farinhas de milho seco, abordando-se variações regionais: a canjica de milho branco, a canjiquinha de milho amarelo, a farinha de milho em flocos e o fubá.

grãos sofrem um processo de cozimento e maceração inicial, em solução alcalina de cal, denominado nixtamalización.

16 A tarefa de produção (ainda mais, se compartilhada) nos leva a pensar sobre as formas de interagir com o patrimônio, as formas de ensinar e também de aprender. Nesse caso, a questão é: nossa maneira de ensinar e falar sobre um alimento muda depois de tê-lo produzido?

Para apresentar o tema, nos trasladamos a outra cozinha, situada no Mercado Novo da cidade de Belo Horizonte. Trata-se da cozinha do *Fubá,* um restaurante e projeto gastronómico que tomou corpo e alma com a proposta de colocar o milho em lugar de protagonista. Segundo o Prof. Sinval Espírito Santo, um dos idealizadores do projeto, a "ideia é celebrar o milho e a riqueza de nossa terra não só dentro do *Fubá*, como estabelecimento comercial, mas aproveitar a plataforma e o diálogo com a sociedade para sensibilizar as pessoas para a causa alimentar e a importância das técnicas tradicionais de preparo e cozimento dos alimentos, usando receitas que dialogam com várias culturas alimentares.".

Quiçá a apresentação das farinhas regionais não tenha sido uma surpresa para parte dos nossos alunos brasileiros, pois alguns provém de regiões que as produzem. Mas, a apresentação e caracterização das diferentes farinhas de milho foi, sem dúvida, uma novidade para o grupo de argentinos. Na cozinha do *Fubá*, as farinhas foram mostradas e tocadas, comentando-se suas características visuais, táteis e gustativas, enfatizando-se a importância dos sentidos como forma de conhecimento. Também da cozinha, de um presente que se expressa no fazer, foram introduzidos dois grandes temas. Por um lado, as formas de produção. Este é de grande interesse devido à preservação na região das técnicas tradicionais, mantendo-se equipamentos que sofreram poucas modificações ao longo do tempo. Por outro, houve o questionamento da ideia do "tradicional", olhando-se criticamente para a "invenção da cozinha mineira" como fenômeno surgido na década de 1970 e colado à exploração econômica da restauração e do turismo, que impõe até uma visualidade legitimadora para restaurantes e para a apresentação dos pratos.

O fubá produzido em Santa Luzia (MG) pelo "Vô João" é uma dessas maravilhas da produção artesanal que correm o risco de se perder e que têm forte importância para a cultura do milho. [Fig. 8] Em um vídeo do receituário digital, o Prof. Sinval conversa com Vô João, que explica as diferenças das farinhas que resultam de cada tipo de moagem do milho. Mostrando os processos em seu moinho, ele não hesita em destacar que se não "souber fazer", o angu vai ficar "angu tolo", um preparo sem liga e sem textura. Uma explicação com linguajar simples, mas clara para uma conversa entre cozinheiros de fubá.

Figura 8: Cena do vídeo no qual, usando técnicas tradicionais, "Vô João" seca o milho para processá-lo em seu moinho de fubá, em Santa Luzia (MG).

Fonte: *Imagem*: *Sinval Espírito Santo.*

Na cozinha do *Fubá* vê-se milho em espiga, farinhas e fubás de produção regional da agroecologia e da agricultura familiar, pois seus idealizadores acreditam ser fundamental saber o que comemos e como nosso alimento foi produzido. Ali, há uma curadoria de produtores que tratam o milho com a seriedade e reverência que ele merece. Entre os parceiros, está o Projeto Vista Alegre que faz um trabalho de resgate e plantio de sementes que estão quase extintas, preservando milhos crioulos, sem agrotóxicos ou transgênicos. Essas iniciativas têm ganhado eco entre cozinheiros e entre pessoas que prezam por uma alimentação mais saudável, mas também mais justa, limpa e honesta com a terra e com as pessoas que nela trabalham; levando-se em conta, ainda, a questão dos saberes tradicionais e de sua patrimonialização. Afinal, trata-se de alimento que conecta a "raiz mineira" com a América Latina, a África (do sorgo e do milheto) e as matrizes profundas de diversas culturas alimentares. Ele faz parte da vida local por sua riqueza e diversidade. Do angu ao bambá. Da polenta ao bolinho. Da broa à pamonha. Da tortilha ao ceviche. Do cuscuz ao chakalaka. O milho é força, raiz e resistência; alimento na escassez e festa na fartura.

Ao se trabalhar a comida, seus preparos e consumo, a experiência

torna-se uma questão, um objeto do conhecimento e uma forma de saber. Isso é apontado repetidamente no trabalho na cozinha: a necessidade de sentir as farinhas para diferenciá-las, de usar os sentidos, interagindo com a comida. Como salienta o *chef*, "eu sempre gosto de dizer que a comida conversa com a gente [...], olha os barulhinhos que ela está fazendo, olha o fundo da panela... tá na hora da gente entrar com o próximo ingrediente". Estes temas surgiram na execução de receitas preparadas na cozinha do *Fubá*, que mostram não apenas a persistência das tradições do milho, mas também a circulação do "insumo" e a substituição de outros grãos pelo milho: a canjiquinha mineira e o pap sul-africano.

O receituário sintetiza o percurso de todo o curso, em dois níveis. Por um lado, retoma o arco temático da disciplina, partindo de uma planta nativa e domesticada na América, base de muitas culturas originárias. Seu percurso não termina aí porque o milho foi elemento fundamental para a alimentação das sociedades coloniais. Isso foi abordado por meio do caso de Minas Gerais e da "civilização do milho", em aula posterior, que abordou a Nova Espanha. Procuramos incluir diversos registros da presença e dos usos do milho, como imagens e um poema de Joaquim José Lisboa, "Descrição curiosa das principais produções, rios e animais do Brasil, principalmente da Capitania de Minas Gerais" (c. 1804), que faz dos alimentos matéria-prima para a literatura. Quando passamos para as técnicas de produção tradicionais ainda em uso, novas arestas se abrem. Afinal, em que período localizamos um moinho de milho que já tem 100 anos e continua em uso? Ou outro que, mesmo sendo novo, é idêntico àqueles usados há 100, 200 anos?

Isso nos leva ao segundo nível, em que o livro de receitas oferece uma síntese do curso, borrando as fronteiras entre as disciplinas, colocando-nos novamente nas bordas. Partimos de receitas que são, em sentido estrito, registros documentais. Mas que, brincando com o tempo (transformando-o em arbitrariedade), mobilizam a cultura material e os saberes do corpo, geram uma situação social (quando se prepara algo e com quem se come) e têm uma expressão absolutamente sensorial. Refletir sobre a comida faz parte do nosso cotidiano e tem um enorme potencial para formar e sensibilizar universitários para a pesquisa, para a educação patrimonial e para o trato com as pessoas.

Algumas reflexões

Começamos essas reflexões com a imagem de uma xícara de café na borda de uma mesa e nos movemos até a cozinha. Como já confessamos, havia alguma fantasia nisso, mas o movimento não termina aí. O espaço da cozinha, seus objetos e o elaborado processo de "cozinhar" é uma forma particular de pensar, a partir das experiências.

Se tomarmos a educação pela diversidade de estratégias e experiências, o virtual e o presencial se apresentam como possibilidades e não como modalidades opostas. Mais ainda, a condição de dar aulas fora da escola levou a pensar os espaços de modo inverso: se antes era proposto que processos educativos não se circunscrevessem à sala e que era preciso abrir a aula, no confinamento causado pela pandemia, pensamos a educação a partir do lado de fora da sala. É um deslocamento mínimo, apenas uns passos, quase como mover uma xícara até a borda da mesa e começar a ver as coisas a partir de outra posição.

Um aspecto fundamental é que a aprendizagem é feita na relação com os outros. Para este curso, recorremos aos nossos *links* acadêmicos para criar uma proposta que, sem nos afastarmos da situação de isolamento e do trabalho remoto, nos colocasse e aos nossos alunos frente a uma teia de novos vínculos, ressignificando o impacto de classes virtuais nas relações sociais. Em termos de nossas práticas como docentes e investigadores, esse movimento pode ser provocado por meio da incorporação de registros diversos, gerando perguntas distintas e envolvendo a experiência nos processos de ensino e aprendizagem. Para isso, temas transversais, como os que trabalhamos aqui, têm um enorme potencial que ainda requer ser mais desenvolvido. Em particular, incluir o ensino e a investigação sobre o patrimônio nas instâncias formativas de diversas disciplinas, abriria a possibilidade de pensar e atuar desde as bordas.

REFERÊNCIAS

ALGRANTI, Leila Mezan. A arte de cozinha e as plantas do Brasil, séculos XVI-XIX. In: KURY, Lorelai (org.). **Usos e circulação de plantas no Brasil** - séculos XVI-XIX. Rio de Janeiro: Andrea Jacobsson, 2013. p. 138-179.

ARMELAGOS, George. "Cultura y contacto: el choque de dos cocinas mundiales". In: **Conquista y comida**. Consecuencias del encuentro de dos mundos, UNAM, México, 2018. pp. 105-129.

ARMITAGE, David. Três conceitos de história atlântica. **História Unisinos**, vol. 18, nº 2, p. 206-217, maio-agosto de 2014.

ARMITAGE, David. Tres conceptos de historia atlántica. **Revista de Occidente**, v. 281, n. 7, p. 28, 2004.

BRAUDEL, Fernand. Civilización material, economía y capitalismo. Madrid, Alianza, 1979, Cap. 2 **"El pan de cada día"**, p. 75-146.

CHAVES, André Onofre Limírio; GOMES, René Lommez. Objetos en mares de relaciones: experiencias de enseñanza de la Historia Atlántica en museos. **Clío & Asociados**, n. 29, pp. 109-128, 2019.

DAVIS, Ralph. La Europa Atlántica. Desde los descubrimientos hasta la industrialización. Madrid, Siglo Veintiuno, 1976. Cap 2. "La Europa occidental: 1460-1560" y cap 7 "La agricultura en los siglos XVI y XVII". Pp. 21-43 y 120-138.

DE MORAIS, Luciana Patrícia. Comida, identidade e patrimônio: articulações possíveis. **História: questões & debates**, 2011, vol. 54, no 1.

DOMINGO, Xavier. "La cocina precolombina en España". In: **Conquista y comida**. Consecuencias del encuentro de dos mundos, UNAM, México, 2018. pp. 17-29.

DUHART, Fréderic et al. Comedo ergo sum. Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria. **Gaceta de Antropología**, 2002, 18.

FALJONI-ALARIO, Adelaide et al. **Documento de Área**. Área 45: Interdisciplinar. Brasília: Ministério da Educação; CAPES; DAV, 2019.

HORTA, Maria de Lourdes P.; GRUNBERG, E.; MONTEIRO, Adriane Q. **Guia Básico da Educação Patrimonial**. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, Museu Imperial, 1999.

MENESES, José Newton C. "O gosto e a necessidade - em torno da cozinha mineira do século XVIII". **Caderno de Filosofia e Ciências Humanas**, Belo Horizonte, ano VI, n.10, p.18-34, 1998.

MENESES, José Newton C. **O Continente Rústico**: abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas. Diamantina: Maria Fumaça, 2000.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista**, n. série, v.5, p. 9-91, 1997.

PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles et al. La historia de la historia de la alimentación. **Chronica Nova**, 35, 2009, 105-162.

RODRIGUES, Jaime. "Um sepulcro grande, amplo e fundo: saúde alimentar no Atlântico, séculos XVI ao XVIII". **Revista de História**, S. P. 168. Janeiro-Julho 2013. pp. 325.350.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, n. 42, p. 11-31, 2005.

SCHLICKMANN, Mariana. História da África e História Atlântica: contribuições e possibilidades. **Revista da ABPN**, v. 8, n. 19, 2016.

SIQUEIRA, L. S. Educação Patrimonial e ensino de história nas áreas metropolitanas: reflexões baseadas na formação de professores de História em Guarulhos. **Revista História Hoje**, v.8, n.15, p. 302-325, 2019.

TIRADO, María Concepción Barrón. La educación en línea. Transiciones y disrupciones. In: DÍAZ-BARRIGA, Ángel et al. **Educación y pandemia**. Una visión académica. Ciudad de México: Instituto de Investigaciones sobre la Universidad y la Educación, UNAM, 2020. p. 66-74.

TOLENTINO, Átila. O que não é educação patrimonial: cinco falácias sobre seu conceito e sua prática. IN: TOLENTINO, Átila; BRAGA, Emanuel (orgs.). **Educação patrimonial**: políticas, relações de poder e ações afirmativas. Caderno Temático 5. João Pessoa: Iphan-PB; Casa do Patrimônio da Paraíba, 2016, p.38-48.