



História, Gastronomia e Cinema: fontes filmes para o ensino e aprendizagem histórica

LUCIANO DE AZAMBUJA*

1. Introdução: carências de orientação e interesses cognitivos

Durante os três primeiros anos como professor efetivo de História do Instituto Federal de Santa Catarina, enfrentei grandes desafios didáticos ao ministrar novas disciplinas históricas específicas do eixo tecnológico do campus Florianópolis Continente, Turismo, Hospitalidade e Lazer, e até então desconhecidas por mim: História de Santa Catarina, História da Arte, História da Gastronomia, dentre outras. Em relação à História da Gastronomia, deparei-me com um desafio pedagógico, pois, apesar do conhecimento das abordagens de contextualização dos processos humanos estruturantes, carecia de um “conhecimento fundamentado” deste novo objeto instigante que se apresentava diante de um professor ainda com pouca experiência na educação profissional, científica e tecnológica: as experiências gastronômicas humanas no fluxo do tempo e espaço.

Procurando realizar leituras das historiografias relacionadas à História da Gastronomia do acervo da biblioteca do campus, realizando estudos exploratórios das ideias prévias sobre conceitos estruturantes e expectativas de aprendizagem dos alunos e alunas, e, sobretudo, estimulando a escritura auto-avaliações por parte dos alunos nos finais dos semestres, consegui com relativo êxito superar e transcender os desafios iniciais. Atualmente, passados seis anos, procurei mapear os principais conteúdos históricos e operacionalizar uma proposta metodológica de ensino e aprendizagem histórica calcada em aulas expositivas, na leitura de fontes históricas e historiográficas, e na orientação de pesquisa, organização e apresentação de seminários orais, através de estratégias que abarcam experiências gastronômicas humanas da Pré-História à Contemporaneidade. É chegada a hora de mergulhar, aprofundar e enraizar essa linha de pesquisa em construção: *Educação Histórica na Educação Profissional Tecnológica*.

* Instituto Federal de Santa Catarina IFSC, campus Florianópolis Continente. Doutor em Educação pela Universidade Federal do Paraná. Pesquisador do Laboratório de Pesquisa em Educação Histórica LAPEDUH-UFPR. Professor do Mestrado Profissional em Ensino de História da UFSC. Projeto de pesquisa realizado no âmbito do Edital Universal de Pesquisa n. 02/2016/PROPPI do IFSC; coordenador do projeto com bolsa servidor PIPICIT e orientação das alunas bolsistas PIPICIT: Heloiza Milidui e Kássia Farias. Técnico de captação, edição e formatação de filmes, Paulo Infante.

A investigação justifica-se ao se circunscrever nessa linha de pesquisa constitutiva do Núcleo de Estudos em Educação Profissional Tecnológica do IFSC campus Florianópolis Continente. Constitui o sexto trabalho realizado por meio de editais de pesquisa da instituição e que inicia um novo período de consolidação produtiva desse tênue fio condutor: depois da inaugural “*Todos cantam a sua terra, também a minha vou cantar*”: *lugares, comidas e festas em canções catarinenses*, que resultou em um acervo de 222 canções; da subsequente “*Ponte Hercílio Luz: coração da nossa história*”: *narrativas escritas de alunos de um curso técnico em guia de turismo a partir das leituras e escutas de uma canção catarinense*; da terceira pesquisa, *Narrativas de vida: perfil identitário dos alunos IFSC campus Florianópolis Continente (2013-2014)*; *Crítica das Fontes: historiografia para o ensino e aprendizagem de História de Santa Catarina (2014-2015)* que resultou na aquisição e doação para a biblioteca do campus de 127 livros relacionados à História de Santa Catarina e na elaboração de 44 *fontes-textos* para o ensino e aprendizagem histórica; da pesquisa por meio de edital interno do campus e que representou o início de uma nova fase e área de pesquisa, *Clássicos da História da Alimentação*, que consistiu na leitura de duas obras fundamentais para compreender a gastronomia ocidental europeia e brasileira; por fim, apresento os resultados parciais da pesquisa que vislumbrou os horizontes do biênio 2016 e 2017: *História, Gastronomia e Cinema*.

O problema-objeto da pesquisa consiste na audiência, seleção e edição de fragmentos de filmes históricos que abordem temáticas relacionadas à História da Gastronomia constitutivas de uma *narrativa mestra*¹ filmográfica que contemple da pré-história à contemporaneidade. O objetivo geral foi disponibilizar um conjunto de *fontes filmes* a serem operacionalizadas nos processos de ensino e aprendizagem de alunos e alunas jovens e adultos da disciplina *História da Gastronomia* dos cursos Técnico em Cozinha e Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFSC campus Florianópolis Continente. Além do objetivo geral, os objetivos específicos consistiram na leitura, fichamento e seleção de fragmentos de textos das obras clássicas de Flandrin, Montanari e Cascudo e elaboração de *fontes textos*, fontes históricas e historiográficas para o ensino e aprendizagem de História da Gastronomia.

¹ “A humanidade é simultaneamente horizonte de experiência e determinação normativa do pensamento histórico. Isso é assim desde sempre – as narrativas-mestras de todas as culturas ancoram uma representação normativamente carregada da humanidade na determinação do pertencimento dos seus destinatários.” (RÜSEN, 2014: 84).

Partiu-se da hipótese de que a pesquisa resultará na qualificação dos processos de ensino e aprendizagem da disciplina *História da Gastronomia*, contribuindo para a aquisição de conteúdos históricos, competências cognitivas, estéticas e políticas, além de valores atitudinais, éticos e morais que formam uma consciência histórica enraizada e aplicada à vida prática profissional, pessoal e cidadã de um técnico em cozinha e tecnólogo em gastronomia.

2. Referencial teórico: ideias, conceitos e categorias

O título da investigação apresenta categorias epistemológicas que precisam ser definidas teoricamente. O que é “História”? Afinal, “História” ou “história” é uma palavra ou é um conceito? Reinhart Koselleck, em sua perspectiva de uma *história dos conceitos*, evoca Eriteto para remontar uma antiga tradição que se ocupa das relações entre as palavras e as coisas, a consciência e a existência, a linguagem e o mundo. “Todo conceito se prende a uma palavra, mas nem toda palavra é um conceito social e político. Conceitos sociais e políticos contém uma exigência concreta de generalização, ao mesmo tempo em que são sempre polissêmicos.” (2006: p. 108). Todo conceito é uma palavra, mas nem toda palavra é um conceito. Apesar de o conceito estar necessariamente associado à palavra, um conceito é mais que uma palavra: uma palavra torna-se um conceito se a totalidade das circunstâncias empíricas remete diretamente a ela. Segundo Koselleck, conceito é um vocábulo que concentra uma multiplicidade de significados: “uma palavra contém possibilidades de significado, um conceito reúne em si diferentes *totalidades* de sentido. Um conceito pode ser claro, mas deve ser polissêmico.” (2006: p. 109).

A polissemia do conceito está relacionada à sua própria e específica temporalidade; há conceitos que, apesar de manter a mesma constituição linguística, mudaram substancialmente de significado; significado esse que só pode ser recuperado historicamente. Koselleck apresenta “a dupla ambiguidade do uso moderno de ‘história’ [*Geschichte*] e ‘história’ [*Historien*], ou seja, o fato de que ambas as expressões podem designar tanto as circunstâncias nas quais se deu um evento quanto sua representação” (2006: p. 119). Nessa linha de raciocínio, o significado peculiar de “história” remete à relação recíproca entre história-evento e conhecimento deste evento. Em síntese, o conceito “história” é polissêmico, ou seja, se pode atribuir múltiplos significados; o conceito “história” é histórico, ou seja, por

estar vinculado às experiências históricas concretas, e suas respectivas representações, muda de significado com o decorrer das mudanças temporais. Sob essa perspectiva das relações entre *as coisas, as ideias, as palavras*, ou, existência, consciência e linguagem, que retemos os três significados estruturantes do conceito: “história” como a experiência humana no tempo; “história” enquanto ciência de interpretação e orientação da experiência humana no tempo; e, por fim, “história” como narrativa historiográfica de interpretação da experiência humana no tempo.

A partir dos pressupostos teóricos delimitados, vislumbramos os seguintes sentidos possíveis para o conceito “história”: “história vida”; “história ciência” e “história livro”; e acrescentamos, “ensino e aprendizagem histórica”, ou em outras palavras, *vida prática, ciência da história, historiografia e didática da história*. Sob o espectro dos cinco fatores, princípios e fundamentos determinantes do percurso espiralar da *matriz disciplinar da ciência da história ruseneana*², a “história vida” corresponde às carências de orientação da vida prática que engendram os interesses cognitivos pelas experiências humanas do passado; trata-se dos interesses que os homens têm de se orientarem no fluxo do tempo de modo a poderem viver. Mobilizados pelas carências e interesses da *vida prática*, ultrapassamos a “linha pontilhada” da representação gráfica da matriz e adentramos no campo da *ciência especializada*, a “história ciência”, portanto, a ciência da história, que se desdobra em três operações de um só processo: as *ideias*, que são os fatores que transformam as carências de orientação no tempo em interesses pelo conhecimento histórico; elas constituem as diretrizes de interpretação, as perspectivas teóricas gerais nas quais o passado aparece como história; os *métodos*, o método histórico, a metodologia da pesquisa empírica e suas operações processuais e substanciais de produção do conhecimento especificamente histórico; e por último, “história livro”, o produto final da pesquisa histórica, a formatação narrativa das respostas históricas, as *formas de apresentação*, a historiografia. E ainda, voltando para a

² Para Rüsen a “matriz disciplinar” é uma explicação teórica sobre a especificidade da racionalidade da constituição histórica de sentido; tal processo se desenvolve a partir de cinco fatores determinantes: “1) carência de orientação da vida humana prática, decorrente das experiências da contingência na evolução temporal do mundo humano; 2) diretrizes de interpretação que se referem à experiência do passado, se baseiam na memória e assumem a forma de teorias perspectivas e categorias implícitas e explícitas; 3) métodos, com os quais o passado empírico tornado presente é inserido nas diretrizes de interpretação, mediante o que estas se concretizam e se modificam. 4) formas de representação da experiência do passado incorporada à diretriz de interpretação; 5) funções de orientação cultural mediante a experiência interpretada e representada na forma de uma direção temporal do agir humano e na forma de concepções da identidade histórica.” (RÜSEN, 2001: p. 162).

linha “abaixo” da ciência especializada, retornando ao ponto de partida que já não é o mesmo, pois a progressão da consciência transmuta o círculo em espiral, as *funções* de orientação cultural e existencial do conhecimento histórico na vida prática atual, mais especificamente, o “ensino e aprendizagem histórica”, mediada ou não pelo livro específico dessa atividade pedagógica, o *livro didático de história*.

A interdependência dos cinco fatores da matriz disciplinar da ciência da história é condição fundamental: eles constituem um sistema dinâmico, no qual um fator leva ao outro, até que do quinto volta-se ao primeiro em um percurso espiralar de progressão no processo de orientação humana no tempo mediante o conhecimento histórico. A concepção de uma matriz disciplinar da ciência da história pode ser utilizada como quadro teórico de referência para a análise e interpretação dos processos cognitivos de constituição do pensamento histórico e das representações historiográficas, que tenham a pretensão de racionalidade, cientificidade e validade. Nessa perspectiva, vislumbramos cinco significados possíveis para o conceito “história”, na perspectiva da matriz disciplinar da ciência da história: “história vida”, “história teoria”, “história métodos”, “história historiografia”, e “ensino e aprendizagem histórica”, que podem ser subsumidos em uma tríade categorial constituída pelos fatores *vida prática*, *ciência da história* e *didática da história*, tríade que tem como fio condutor, ponto de partida e ponto de chegada, a consciência da experiência humana no tempo. Em síntese, *História é a ciência narrativa de interpretação e orientação da experiência humana no tempo*.

No caso específico da pesquisa, a investigação procura justificar-se ao circunscrever-se no quadro de referência da *matriz disciplinar da ciência da história* (RÜSEN, 2001): partindo das carências e *interesses* de um professor da educação profissional tecnológica em qualificar os processos de ensino e aprendizagem histórica por meio da elaboração de *fontes filmes* sobre História da Gastronomia; as diretrizes de interpretação, as *ideias*, perspectivas teóricas para definição dos conceitos estruturantes *História*, *Gastronomia* e *Cinema* e as subjacentes articulações e síntese; metodologia da pesquisa empírica que articula os *métodos* da pesquisa histórica e da didática da história; as *formas de apresentação* por meio da produção de um arquivo de *fontes filmes* que abarque da Pré-História à Contemporaneidade; e por fim, os horizontes de expectativas da pesquisa-ação, as *funções* de orientação por meio da operacionalização das fontes fílmicas nos processos de ensino e aprendizagem de História da

Gastronomia para estudantes jovens e adultos dos cursos técnico em cozinha e tecnólogo em gastronomia.

O que é “Gastronomia”? No final do período helenístico do século IV a.C., o poeta, viajante e apreciador da boa mesa, o grego Arquestratus, deu origem à palavra *gastronomia* que significava à época “as leis do estômago”. Cientes da historicidade, dinâmica e polissemia de todo conceito, verificamos que ao final do século XVIII, no limiar da modernidade para a contemporaneidade, a palavra voltou à tona no livro *A fisiologia do gosto*, do francês Brillat-Savarin, com novos significados e sentidos:

A gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação. Ela atinge esse objetivo dirigindo, mediante princípios seguros, todos os que pesquisam, fornecem ou preparam as coisas que podem se converter em alimentos. Assim, é a [gastronomia] que move os lavradores, os vinhateiros, os pescadores, os caçadores e numerosa família dos cozinheiros, seja qual for o título ou a qualificação sob a qual disfarçam sua tarefa de preparar alimentos. (1995: p. 57).

Segundo Savarin, a gastronomia governa a vida inteira do homem, do choro do bebê que clama pelo seio de sua mãe até a derradeira refeição; exerce influência em toda a sociedade e classes sociais, pois é a mesma que organiza os banquetes reais e sabe os minutos necessários de ebulição para o cozimento de um ovo. O objeto da gastronomia é tudo o que pode ser comido: “seu objetivo direto é a conservação dos indivíduos; e seus meios de execução, a cultura que produz, o comércio que troca, a indústria que prepara e a experiência que inventa os meios de dispor tudo para o melhor uso.” (1995: p. 58).

Nessa perspectiva teórica, *gastronomia é o conhecimento fundamentado na experiência humana de coleta, caça, pesca, agricultura, pecuária e avicultura; conservação, fermentação e armazenamento; transporte, divulgação e comercialização; criação, preparação e cocção; serviço, consumo e digestão; e por fim, as múltiplas significações de alimentos e bebidas, sob determinadas relações sociais de produção. A gastronomia condiciona a totalidade da vida humana. Gastronomia é a ciência da alimentação.*

Definida gastronomia, faz-se necessário destacar as distinções com os conceitos de “cozinha”, “culinária” e “alimentação”. Gastronomia é um conceito amplo e estruturante que engloba e subsume as categorias específicas de cozinha-culinária e alimentação:

Cozinha e culinária são sinônimos. Ambos os termos se referem ao conjunto de utensílios, ingredientes e pratos característicos de um país ou de uma determinada região. (...) dizem respeito também à arte de preparar os alimentos e às práticas e técnicas usadas para esse fim. (...) O conjunto de ingredientes *in natura* e industrializados com as quais as pessoas se nutrem é o que chamamos de alimentação. (FREIXO;CHAVES, 2008: p.21)

Ao definir, articular e sintetizar os conceitos de História e Gastronomia, obtemos o duplo conceito de História da Gastronomia em seus cinco significados possíveis: totalidade da experiência gastronômica humana no tempo; disciplina em construção da ciência da história que estuda as experiências gastronômicas humanas na sucessão do tempo e espaço; o produto historiográfico da pesquisa empírica desta disciplina, os livros de História da Gastronomia; no caso específico desta pesquisa, o arquivo de *fontes filmes* por meio de uma narrativa mestra que abarque da pré-história à contemporaneidade, e por fim, aplicação, audiência e interpretação das fontes filmes nos processos de ensino e aprendizagem em potenciais Aulas de História da Gastronomia.

Por que estudar e aprender “História da Gastronomia”? Em primeira instância, porque se trata de uma disciplina da matriz curricular dos cursos Técnico em Cozinha e Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFSC, campus Florianópolis Continente; mais além, e melhor justificada, devemos ensinar e aprender esta disciplina porque precisamos de “História”, temos a carência e necessidade de nos orientarmos no tempo e compreender a gênese, estrutura e dinâmica que desemboca no nosso tempo presente. Mas afinal, para que aprender “História da Gastronomia”? Para nos orientarmos no tempo. A finalidade é a formação escolarizada de uma *consciência histórica gastronômica*: competência cognitiva, estética e identitária de interpretação (atribuição de significado) e orientação (constituição de sentido) das experiências gastronômicas humanas no fluxo do tempo-espaço. A partir da articulação das *experiências do passado*, adquirirmos a capacidade de *interpretação do presente*, e, quem sabe, podemos constituir o sentido da *orientação do futuro*, com vistas a novas experiências gastronômicas que misturem os ingredientes da tradição, ressignificação e inovação.

Nesse sentido, não se trata de transmitir uma carga brutal de “conteúdos” destes mais de “seis mil anos” de civilização, além dos milhares de anos da pré-história, mas, ao contrário, por meio de uma visão geral dos principais períodos, modos de produção e sociedades da

história humana, constituir, formar e desenvolver uma competência de interpretação e orientação de experiências gastronômicas significativas do ponto de vista da aprendizagem. Em suma, também em função do vasto conhecimento e do tempo restrito da disciplina curricular, o conteúdo não deve ser um fim em si, mas um meio para formar uma capacidade que, por sua vez, não pode ser dinamizada vazia de conteúdo histórico: a competência narrativa da consciência histórica. A principal meta da disciplina é despertar, sensibilizar e motivar o gosto pela leitura de “História da Gastronomia”, enquanto um conhecimento relevante para a vida prática profissional, pessoal e cidadã de um técnico em cozinha e tecnólogo em gastronomia. No caso específico desta pesquisa, *História, Gastronomia e Cinema*, o objetivo geral é a elaboração de um arquivo de *fontes filmes* para a aplicação em processos de ensino e aprendizagem de alunos e alunas jovens e adultos da disciplina de História da Gastronomia dos cursos Técnico em Cozinha e Tecnólogo em Gastronomia do IFSC, e demais cursos similares da rede federal de educação profissional tecnológica.

O que é cinema? Grosso modo, cinema é um artefato estético criado, produzido e divulgado no final do século XIX pela emergente indústria cinematográfica, nascida a partir dos desdobramentos do advento da fotografia e que consiste no registro mecânico, edição e reprodução de imagens em movimento e som. Segundo o historiador Marcos Napolitano, uma das referências brasileira no trato teórico e metodológico do cinema, e mais especificamente dos filmes históricos enquanto fonte histórica para a produção historiográfica, bem como possíveis processos de ensino e aprendizagem histórica:

Nunca é demais reiterar as três possibilidades básicas de relação entre história e cinema: o cinema *na* História; a história *no* cinema e a História *do* cinema. Cada uma das três abordagens implica uma delimitação específica: O cinema na História é o cinema visto como fonte primária para a investigação historiográfica; a história no cinema é o cinema abordado como produtor de “discurso histórico” e como “intérprete do passado”; e, finalmente, a História do cinema enfatiza o estudo dos “avanços técnicos”, da linguagem cinematográfica e condições sociais de produção e recepção de filmes. (2005: p. 240).

Pois é justamente nesta tripla abordagem histórica do cinema, a história *do* cinema, a história *no* cinema, e o cinema *na* história, é que pretendemos nos apropriar, usar e interpretar historicamente fragmentos significativos de filmes que abordem temáticas relacionadas às experiências gastronômicas humanas na sucessão do tempo, enquanto artefato estético,

recurso didático e, sobretudo, fonte histórica para os processos de ensino e aprendizagem histórica de estudantes jovens e adultos dos cursos técnicos e tecnológicos em Cozinha e Gastronomia do IFSC câmpus Florianópolis Continente, através da constituição de uma narrativa mestra filmográfica que abarque da pré-história à contemporaneidade.

3. Metodologia da pesquisa

Foram mobilizadas as operações processuais da metodologia da pesquisa histórica (RÜSEN, 2007b) adequadas às especificidades do projeto de pesquisa: *heurística-audiência* de filmes históricos que abordem temáticas relacionadas às experiências gastronômicas humanas na sucessão do tempo e espaço; *crítica-seletiva* de fragmentos de filmes significativos que abordem tais temáticas; e *interpretação-edição* de tais fragmentos constitutivos de uma narrativa filmográfica que abarque da Pré-História à Idade Contemporânea, configurando um acervo de fontes filmes para os processos de ensino e aprendizagem de alunos e alunas jovens e adultos da educação profissional tecnológica catarinense e brasileira.

No primeiro momento da heurística, após a seleção de duas alunas bolsistas do curso Técnico em Cozinha, e da correspondente disciplina História da Gastronomia, realizou-se inicialmente duas tarefas: o levantamento das referências bibliográficas sobre Gastronomia e História da Gastronomia que fazem parte do acervo da biblioteca do campus Florianópolis Continente e a elaboração de um mapa gastronômico sobre as primeiras civilizações da “Antiguidade Oriental”, além das civilizações pré-colombianas, Astecas, Maias e Incas, e os seus respectivos alimentos originários às correspondentes regiões: grosso modo, as civilizações orientais do arroz e soja; as civilizações do oriente médio do trigo e cevada; e as civilizações americanas do milho e batata. A segunda tarefa solicitada para as bolsista foi a seleção, digitalização e formatação de fontes-textos e fichamento de fragmentos grifados pelo professor-pesquisador de duas obras clássicas da história da alimentação ocidental europeia e brasileira, de autoria de Flandrin e Montanari e Luis Câmara Cascudo, respectivamente. O segundo momento da *crítica* consistiu na pesquisa, audiência, seleção e edição de fragmentos de filmes que tematizem a experiência gastronômica humana no tempo a partir da seguinte

pergunta de investigação: **que filmes históricos expressam e evidenciam experiências gastronômicas humanas significativas na sucessão do tempo e espaço?**

A principal tarefa da *interpretação* consistiu na audiência, seleção, minutagem, captação e edição de fragmentos de filmes históricos que abordem experiências gastronômicas com vistas à constituição de uma narrativa mestra ocidental europeia que abarque da pré-história à contemporaneidade, passando pelas antiguidades oriental e clássica greco-romana, e os respectivos regime de servidão coletiva e modo de produção escravista; a formação do feudalismo na Alta Idade Média e o subsequente processo de consolidação e expansão da sociedade europeia por meio do concomitante Renascimento Comercial Urbano e o movimento das Cruzadas; a Idade Moderna em seu processo de crise do feudalismo e transição para o capitalismo substanciada pela expansão marítima, comercial, territorial europeia e a subsequente montagem do antigo sistema colonial escravista na América; as revoluções burguesas, inglesa, norte-americana e francesa que engendraram a derrocada do Antigo Regime e lançaram os fundamentos para a consolidação da sociedade liberal burguesa contemporânea. Esta primeira parte do plano de ensino da disciplina adota reconhecidamente uma perspectiva eurocêntrica da expansão e globalização da civilização ocidental europeia, cristã e capitalista. Entretanto, no segundo momento do plano de ensino, é encaminhado junto aos estudantes por meio de pesquisa orientada, a organização e apresentação de seminários orais de gastronomia brasileira e contemporânea, a partir das seguintes temáticas: matrizes gastronômicas indígena, portuguesa e africana; gastronomias regionais brasileiras; Antonin Carême; August Escoffier; Nouvelle Cuisine; Slow Food; *chef* brasileiro e memória gustativa. Esta segunda parte do plano de ensino mais focada na gastronomia brasileira e contemporânea, pode constituir uma segunda etapa do projeto *História, Gastronomia e Cinema*.

4. Formas e resultados: fontes filmes para o ensino e aprendizagem de História da Gastronomia

Como resultante da pesquisa heurística de formação de acervo, foram captados e editados cerca 20 fragmentos que constituem fontes filmes para os processos de ensino e aprendizagem histórica de potenciais e eventuais estudantes jovens e adultos da disciplina História da Gastronomia. A filmografia dos filmes selecionados encontra-se no final do artigo

juntamente com as referências bibliográficas ³. A seguir apresentarei uma modesta e breve descrição dos fragmentos selecionados dos respectivos filmes apresentados sequencialmente pelo critério cronológico de representação histórica.

Em *2001: uma odisseia no espaço* (1968), selecionamos a emblemática e clássica cena inicial do filme em que nossos mais remotos ancestrais, provavelmente representando os *Australopithecus*, disputam uma fonte de água em duas situações distintas: em uma primeira dois grupos semelhantes da mesma espécie e em um segundo momento, quando um grupo se diferencia, em um lampejo de inteligência e intencionalidade projetada em um futuro prático e por meio do uso das “mãos”, passam a empunhar ossos encontrados na natureza ressignificando-os como armas que os tornam mais aptos e adaptados para a sobrevivência através da caça e da disputa de recursos naturais com outras espécies. Em *A Guerra do Fogo* (1981), já no início do filme há um texto legendado que apresenta o mote do filme: “*Há 80 mil anos a sobrevivência do homem em uma terra inexplorada dependia da posse do fogo. Para esses homens primitivos o fogo era um grande mistério, já que nenhum deles havia dominado a sua criação; o fogo era captado da natureza e tinha que ser mantido aceso, resguardando do vento e da chuva e protegido das tribos rivais. O fogo era símbolo de poder e significava a sobrevivência. Aquele que possuía o fogo possuía a vida.*” Na sequência do início, a cena representa um grupo de seres que provavelmente remete ao *homem de neanderthal* abrigados em uma caverna e a importância do fogo para o aquecimento, proteção contra predadores, cocção da caça e fabricação de ferramentas. A disputa com espécies rivais e o apagamento acidental da chama que se mantinha acesa por um guardião do fogo, leva três integrantes escolhidos pela liderança da tribo a partirem em busca do fogo que garantiria a sobrevivência do grupo. Nesta peregrinação, estes ancestrais entram em contato com seres humanos, claramente identificados como *homo sapiens sapiens*, que já dominavam a técnica de fazer o fogo e viviam em aldeias com indícios de domesticação de plantas e animais. Apesar dos anacronismos da convivência simultânea de espécies em diferentes estágios evolucionários que provavelmente não coexistiram no mesmo tempo, o filme possibilita

³ Alguns períodos da narrativa mestra da pré-história à contemporaneidade não foram contemplados pela pesquisa filmográfica, apesar da diversidade e profusão de filmes correspondentes a tais períodos; não identificamos cenas significativas que representassem experiências gastronômicas relevantes. Para suprir estas lacunas, recorreremos a imagens, animações e fragmentos de vídeos e séries captadas na internet. São os casos referentes ao Antigo Egito, Alta e Baixa Idade Média.

representações significativas da importância, funções e significados do fogo para a pré-história humana e o subsequente advento da cozinha. Em relação à Antiguidade Oriental, mais especificamente e exemplarmente o Antigo Egito, captamos na internet imagens de pinturas e esculturas que representam cenas gastronômicas.

Em *A Odisséia* (1997), dois fragmentos significativos relacionados à Grécia Antiga foram captados: uma cena em que Penélope, esposa de Odisseus, prepara, a partir de um equipamento que comprime azeitonas pretas, o azeite de oliva; e a cena do retorno de Odisseus a sua terra natal, Ítaca, depois de vinte anos de percalços e maldições impetradas por Poseidon; em um primeiro momento encontra um pastor de ovelhas incrédulo ao perceber que o seu senhor estava vivo; ao adentrar em sua cabana encontra e experimenta, emocionado, uma refeição característica da gastronomia mediterrânea: “meu queijo, meu pão, meu vinho...eu estou vivo!”. Já em *Sócrates* (1971), foi selecionado um fragmento que representa a realização de um *symposion* na qual, homens reclinados em divãs, bebem e comem enquanto discutem a política de Atenas após o domínio espartano, fazendo a “ablução” das mãos com a ajuda e o serviço de escravas. Ainda no período da Antiguidade Clássica, mas adentrando no período da Roma Antiga fartamente representado pela filmografia, foi captado um fragmento de *A maior história de todos os tempos* (1965) em que Jesus Cristo critica os sacrifícios cruentos de animais na festa da Páscoa e em seguida expulsa, em uma situação rara de ira, os vendilhões do templo hebraico. Em relação à mesma temática, em *Jesus de Nazaré* (1977), selecionamos a emblemática e simbólica cena da “última ceia” em que Jesus celebra e se prepara para o seu próprio sacrifício instituído a “eucaristia”, em que o pão e o vinho são transubstanciados em seu corpo e sangue. A superprodução da clássica e longa cena final da corrida de bigas em *Ben-Hur* (1959) é utilizada como ponte de articulação com os combates em *Gladiador* (2000) para representar a “Política do Pão e Circo” romana, em que o fornecimento gratuito de pães e as diversões violentas serviam para entreter, desviar e alienar a massa plebeia urbana desocupada, resultante da política expansionista que beneficiava sobretudo os patrícios latifundiários escravocratas em detrimento dos interesses de cidadania política e reforma agrária da plebe. O contraponto desta política de pão e circo é representado em um banquete orgiástico gastronômico da elite patrícia em *Calígula* (1979), onde o degenerado imperador visita inesperadamente uma festa de casamento, agraciando os noivos com sua presença e um “presente” inusitado. O final da Alta Idade Média é representado por

um fragmento da série Netflix, *Vikings* (2016), em que os invasores bárbaros normandos são recepcionados para um banquete de negociação oferecido por um rei e sua corte anglo-saxã, já convertidos aos rituais e costumes cristãos, e que ficam escandalizados com o comportamento à mesa dos bárbaros pagãos. Já a Baixa Idade Média foi representada por um fragmento de vídeo de um documentário sobre a gastronomia medieval extraído da internet, em que um provável banquete nobre-burguês de uma cidade italiana evidencia o surgimento do uso ainda desajeitado do garfo e faca, evidenciando o advento da etiqueta e dos bons costumes à mesa que posteriormente influenciará a cozinha clássica francesa.

Adentrando ao período da Idade Moderna, *1492: A conquista do Paraíso* (1992), aborda as “Grandes Navegações” em busca de um novo caminho para as especiarias das Índias; no fragmento selecionado podemos observar a alimentação dos “embarcados”, o contato com “novo mundo”, os indígenas e as consequentes “trocas colombianas” decorrentes, sobretudo no aspecto gastronômico, ou seja os alimentos americanos até então desconhecidos pelos europeus, e os alimentos europeus, africanos e asiáticos introduzidos na América pelos conquistadores. Articulada à montagem do antigo sistema colonial de exploração e o subsequente processo de escravização africana, o fragmento selecionado de *Amistad* (1997) aborda o “tráfico negreiro” desde a captura por tribos rivais estimuladas pelo escambo europeu, o precário e desumano transporte nos “navios negreiros”, com destaque para alimentação fornecida aos escravizados durante a travessia África-América, provavelmente um angu de milho, até aos leilões de venda dos africanos em um mercado de escravos em Cuba. Em contraponto ao processo de escravização indígena e africana na América Colonial, voltamos à Europa do antigo regime absolutista extraíndo vários fragmentos de *Vatel: Um banquete para o rei* (2000), um filme essencialmente gastronômico, onde o verídico e renomado *chef* francês prepara um suntuoso banquete para Luís XIV no castelo de Chantilly, representando a abundância, diversidade e sofisticação da gastronomia das cortes europeias e toda engrenagem e logística por trás da etapa final do serviço, consumo e significação da alimentação aristocrática no apogeu do absolutismo monárquico.

E por fim, representando as revoluções burguesas que efetivaram a derrubada do Antigo Regime e a consolidação dos fundamentos da sociedade capitalista contemporânea, em *Revolução* (1985), selecionamos dois fragmentos relacionados ao processo de “Independência dos Estados Unidos”: um quando da declaração de independência das treze

colônias inglesas da América do Norte, mais especificamente em Nova York, uma cidade portuária e comercial, sob os gritos de “abaixo o rei”, para evidenciar o início de processo de queda do antigo regime; e um outro fragmento que expressa a importância crucial da logística necessária, ainda que precária, de alimentação das tropas revoltosas dos colonos norte-americanos, demonstrando que uma guerra se faz e se ganha pela comida. Nesta conjuntura, voltamos a Europa da França revolucionária de *Danton* (1983) em que selecionamos dois fragmentos: um que aborda a crise, a carestia e a falta de pão durante o período do “Terror”, e outro em um significativo jantar “à francesa” em um hotel, onde todos os pratos são servidos de uma só vez na mesa, numa tentativa de negociação entre dois dos principais jacobinos que tinham concepções diferentes sobre os rumos da revolução popular, radical e democrática: Robespierre e Danton. Para representar as condições de alimentação da classe operária e da burguesia da mesma França, só que no capitalismo industrial e financeiro século XIX, extraímos fragmentos do filme *Germinal* (1993). E para finalizar, apesar de não abordar anteriormente a Revolução Industrial Inglesa da segunda metade do século XVIII na sequência cronológica, selecionamos fragmentos do clássico filme *Tempos Modernos* (1936), ambientado nos Estados Unidos da década de 1930, e a subjacente esteira de produção *taylorista* em que o operário tem que se adaptar ao ritmo e velocidade da máquina e das demandas de aumento de produtividade, impactando sobremaneira na saúde mental, psíquica e existencial dos trabalhadores. O fragmento mais significativo selecionado é aquele em que engenheiros propõem a um industrial a experimentação de uma máquina de alimentar trabalhadores acoplada à esteira de produção para otimizar a produção, escolhendo Carlitos como cobaia para verificar a eficácia do equipamento. Em tempos de contrarreforma trabalhista no Brasil, na qual representantes das federações de indústrias defendem um intervalo de almoço de meia-hora na qual o operário possa se alimentar de um sanduíche com uma mão enquanto a outra pode operar a máquina, temos a tristíssima constatação que os tempos modernos dos direitos trabalhistas, e de subjacentes melhores condições de vida, trabalho e salário, mal chegaram ao país e praticamente retrocederam ao início do século XX.

5. Funções de orientação: horizontes de expectativa

Estas fontes filmes serão destinadas ao uso e aplicação nos processos de ensino e aprendizagem histórica de alunos jovens e adultos da disciplina História da Gastronomia do Curso Técnico em Cozinha e do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do campus Florianópolis Continente. A partir de todos os fragmentos selecionados foram realizadas duas narrativas mestras por meio da edição dos melhores momentos e mais significativos do ponto de vista das experiências gastronômicas humanas que abarcam da pré-história à contemporaneidade, da *Guerra do Fogo* até os *Tempos Modernos*, tendo como trilha sonora de fundo a música *Bolero* de Ravel. A versão resumida em torno de vinte minutos será usada como sensibilização para os estudos exploratórios acerca das ideias prévias dos estudantes no início da disciplina: (1) Para você, o que é “História”? (2) Na sua opinião, o que é “Gastronomia”? (3) O que é, por que (justificativa) e para que (finalidade) estudar e aprender “História da Gastronomia!”? (4) O que você sabe e gostaria de aprender em “História da Gastronomia”? (5) De que forma os conteúdos, competências e atitudes aprendidas em “História da Gastronomia” poderão ser aplicados na sua vida prática profissional, pessoal e cidadã de um técnico em cozinha e tecnólogo em gastronomia?

Os fragmentos específicos dos filmes selecionados serão usados, lidos e interpretados nas respectivas aulas dos conteúdos perspectivados no plano de ensino da disciplina. Em função do vasto conteúdo, do tempo limitado e das particularidades dos cursos, as fontes fílmicas serão inicialmente apropriadas enquanto *recurso didático*, ou seja, serão mobilizadas para sensibilizar e problematizar os conteúdos a serem desenvolvidas por aulas expositivas, dialogadas e contextualizadas por meio da leitura complementar de fontes históricas e historiográficas. Também há possibilidade de apropriação enquanto *fonte histórica* para os processos de ensino e aprendizagem histórica; neste caso, a *fonte filme* será apropriada como ponto de partida e ponto de chegada de uma mediação didática, levando em conta toda a especificidade, complexidade e unicidade da linguagem artística, subsumindo em sua totalidade a condição originária de artefato estético e a função de recurso didático, implícitas e intrínsecas da transmutação do testemunho empírico em fonte através das operações processuais e substancias do método histórico.

O horizonte de expectativa se efetivará de fato na última operação processual e substancial da pesquisa histórica, a interpretação dialética histórica das fontes filmes em diálogo com as fontes historiográficas, quando potenciais alunos e alunas formularem as

fontes as perguntas constitutivas de um conceito histórico substantivo relacionado às experiências gastronômicas humanas significativas no tempo e espaço: O que foi o caso? Quem, a favor de quem e contra quem? Quando? Onde? Por quê? Para quê? Como? Consequências? Significados temporais: passado, presente e futuro? Aí sim, com a constituição, formação e progressão da competência narrativa da consciência histórica enraizada e aplicada à vida prática profissional, pessoal e cidadã de um trabalhador da gastronomia, é que a Educação Histórica na Educação Profissional Tecnológica se efetivará de forma eficiente e eficaz, articulando e sintetizando vida prática, trabalho e ciência da história.

FILMOGRAFIA

2001: UMA odisséia no espaço. Direção: Stanley Kubrick, Produção: Stanley Kubrick. Manaus: Videolar S/A, 1968. 1 DVD (148min): DVD, Ntsc, son., color. Legendado. Port.

GUERRA do fogo. Direção: Jean-Jacques Annaud. Produção: Jean-Jacques Annaud. São Luís: Lume Produções Cinematográficas, Frederico da Cruz Machado, 1981. 1 DVD (100min): DVD, Ntsc, son., color. Legendado. Port. Ing.

A Odisséia. Direção: Andrei Konchalovsky. Produção: Francis Ford Coppola. Polo industrial de Manaus: Alpha Filmes Ltda, 1997. 1 DVD (150min): DVD, Ntsc, son., color. Legendado. Port.

SÓCRATES. Direção: Roberto Rossellini. Produção: Renzo Rossellini. Espanha, França, Itália: Instituto Luce, 1971. 1 DVD (120min): DVD, Ntsc, son. color. Legendado. Port.

A MAIOR história de todos os tempos. Direção: George Stevens. Produção: George Stevens. EUA: Metro Goldwin Mayer, United Artists, 1965. 1 DVD (184min): DVD, Ntsc, son., color. Legendado. Port. Ing.

JESUS de Nazaré. Direção: Franco Zeffirelli. Produção: Tarak Ben Ammar, Sir Lew Grade, Bernard J. Kingham, Vincenzo Labella, Dyson Lovell. Itália: Prodtel-Dvd, 1977. 1 DVD (180min): DVD, Ntsc, son., color. Legendado. Port.

BEN-HUR. Direção: William Wyler. Produção: Sam Zimbalist, J.J. Cohn, Sol C. Siegel Joseph Vogel, William Wyler. EUA: Warner Bros, 1959. 1DVD (212min): DVD, Ntsc, son., color. Legendado. Port.

GLADIADOR. Direção: Ridley Scott. Produção: David Franzoni. EUA: Columbia Pictures, 2000. 1 DVD (154min): DVD, Ntsc, son., color. Legendado. Port.

CALIGULA. Direção: Tinto Brass, Bob Guccione, Giancarlo Lui. Produção: Bob Guccione, Franco Rossellini, Jack H. Silverman. São Paulo: Europa Filmes, 1979. 1 DVD (156min): DVD, Ntsc, son., color. Legendado. Port.

1492: A conquista do Paraíso. Direção: Ridley Scott. Produção: Ridley Scott. EUA, Fra, Esp: Ministère de la Culture de la Republique Française, Paramount Pictures, Spanish Ministry of Culture. Distribuidora: Vídeo Arte, 1992. 1 DVD (140min): DVD, Ntsc, son., color. Legendado. Port.

AMISTAD. Direção: Steven Spielberg. Produção: Debbie Allen, Robert Cooper, Bonnie Curtis, Paul Deason, Laurie MacDonald, Walter Parkes, Tim Shriver, Steven Spielberg, Colin Wilson. EUA: Paramount Pictures, 1997. 1 DVD (155min): DVD, Ntsc, son., color. Legendado. Cantonês, Espanhol, Inglês, Português.

VATEL: Um banquete para o rei. Direção: Roland Joffé. Produção: Patrick Bordier, Timothy Burrill, Alain Goldman, Roland Joffé Catherine Morisse. Reino Unido, França, Bélgica: Imagem Filmes, 2000. 1 DVD (117min): DVD, Ntsc, son., color. Legendado. Port.

REVOLUÇÃO. Direção: Hugh Hudson. Produção: Irwin Winkler. Reino Unido, EUA: Vinny Filmes, 1985. 1 DVD (118min): DVD, Ntsc, son., color. Legendado. Port. Ing.

DANTON: O Processo da Revolução. Direção: Andrzej Wajda. Produção: Margaret Ménégoz, Barbara Pec-Slesicka, Emmanuel Schlumberger, Renzo Rossellini. Polônia, França: Versátil, 1983. 1 DVD (136min): DVD, Ntsc, son., color. Legendado. Port.

GERMINAL. Direção: Claude Berri. Produção: Claude Berri, Bodo Scriba. França, Itália, Bélgica: Lume Filmes, 1993. 1 DVD (160min): DVD, Ntsc, son., color. Legendado. Port.

TEMPOS modernos. Direção: Charlie Chaplin. Produção: Charles Chaplin. EUA: Charlie Chaplin Film Corporation, 1936. 1 DVD (87min): DVD, Ntsc, son., p&b. Legendado. Port.

REFERÊNCIAS

BRILLAT-SAVARIN, J. A. **Fisiologia do Gosto.** São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil.** São Paulo: Global Editora, 2001.

FLANDRIN, J.L. MONTANARI, M. **A história da alimentação.** Paris: Ed. Fayard, 1996.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no Mundo.** Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional, 2008.

KOSELLECK, R. **Futuro pasado:** contribuição à semântica dos tempos históricos. Trad. Wilma Patrícia Maas, Carlos Almeida Pereira; revisão da tradução César Benjamim. Rio de



Janeiro: Contraponto: Ed. PUC-Rio, 2006.

NAPOLITANO, M. A história depois do papel. In: PINSK, C. B. (org.). **Fontes Históricas**. São Paulo: Contexto, 2005.

RÜSEN, J. **Reconstrução do passado**. Teoria da história II: os princípios da pesquisa histórica. Trad. Asta-Rose Alcaide. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2007.