

## BANQUETE AMAZÔNICO

### RELATO DE UMA ATIVIDADE PRÁTICA E PEDAGÓGICA NA ESCOLA PÚBLICA

*Muriell Gonçalves da Silva*

Mestra em Arte pelo ProfArtes – UFAM/UEA, Professora de Arte da SEDUC/AM  
muriellgoncalves@gmail.com / <https://orcid.org/0000-0003-1110-668X>

**Resumo:** Esse relato de experiência aborda a realização de uma atividade prática e pedagógica realizada na aula de Arte com estudantes do 4º ano do ensino fundamental – anos iniciais em uma escola pública estadual do Amazonas. A proposta metodológica surgiu em decorrência do interesse pelo processo de (re) conhecimento, identificação e construção de memórias sobre a cultura amazônica. Para isso, utilizou-se de alimentos típicos da região para uma aula temática com ações de observação, diálogo e degustação para coleta de dados e a discussão dos resultados se deu a partir da observação participante e dos registros verbais dos estudantes durante a atividade.

**Palavras-chave:** Amazônia; Ensino de Arte; Prática Pedagógica; Memória.

**Abstract:** This experience report addresses the implementation of a practical and pedagogical activity carried out in Art class with students in the 4th year of elementary school – initial years in a state public school in Amazonas. The methodological proposal arose because of the interest in the process of (re)knowledge, identification and construction of memories about Amazonian culture. To this end, typical foods from the region were used for a thematic class with observation, dialogue and tasting actions for data collection and the discussion of the results took place based on participant observation and the students' verbal records during the activity.

**Keywords:** Amazon; Art Teaching; Pedagogical Practice; Memory.

## INTRODUÇÃO

O banquete amazônico foi uma prática pedagógica realizada com estudantes do 4º ano do ensino fundamental em uma escola de tempo integral, localizada no bairro Tarumã, em Manaus – Amazonas. A atividade foi realizada durante a aula de Arte e fez parte de um processo metodológico para a pesquisa de mestrado no ProfArtes - UFAM/UEA. Seu objetivo relaciona-se com o processo de identificação e a construção de memórias de elementos da cultura local a partir dos alimentos.

O aporte teórico dessa experiência se fundamenta a partir de autores como Oliveira (2015), com a percepção de que a memória pode representar “a consciência de um sentimento de identidade” (p. 24), e ainda, Costa *et al* (2013) quando cita que “para entender melhor a Amazônia é necessário não somente se ater a um conhecimento teórico, mas também empírico, do fazer parte” (p. 14). Nesse viés, concentramos nosso entendimento acerca da cultura amazônica no sentido de compreender que ela perpassa pelos costumes, fazeres, saberes e modo de ser de quem vive e de quem passa na/pela Amazônia.

## BANQUETE AMAZÔNICO: DESENVOLVIMENTO DAS AÇÕES

A experiência de um banquete com alimentos característicos da cultura amazônica esteve vinculada à proposta de (re)conhecimento de elementos da cultura local a qual pertencemos, a fim de perceber suas características e a forma pela qual se diferem de outros elementos, pertencentes à outras culturas ou mesmo à cultura nacional, cuja inserção é contínua em nosso cotidiano.

Partimos de um princípio de identidade a partir de sua cultura, do seu lugar no mundo, respeitando inclusive os saberes que os estudantes trazem consigo de suas casas e de suas vivências na sociedade. Nesse sentido, Paulo Freire (2021) atribui à escola o dever de respeitar esses saberes, afirmando que

Não é possível respeito aos educandos, à sua dignidade, a seu ser formando-se, à sua identidade fazendo-se, se não se levam em consideração as condições em que eles vêm existindo, se não se reconhece a importância dos “conhecimentos de experiências feitos” com que chegam à escola (p. 76).

Consoante a ele, Louzada, Costa e Santos (2019) também nos orientam sobre a perspectiva da identidade pelas vias do aspecto educacional e propõem que

a educação tem essa possibilidade de se constituir como um espaço em que os sujeitos e suas identidades convivam e se relacionem em uma interação dinâmica, vivenciando contextos culturais diversos, onde os vários mundos culturais se cruzam, se inter-relacionam e se transformam (p. 16).

Dessa forma, o banquete amazônico foi constituído por uma aula temática com a apresentação e degustação de alimentos típicos, de modo que os diálogos e percepções ocorreram de forma cooperativa e participativa entre professora e estudantes.

### **METODOLOGIA**

O banquete amazônico foi realizado no ambiente da biblioteca da escola e contou com a ajuda das profissionais da cozinha para o preparo de alguns alimentos.

Para a ocasião, conforme figura 01, preparamos uma mesa temática com vários alimentos, dentre eles: macaxeira e cará roxo cozidos, banana pacovã frita e cozida, bolo de macaxeira, tapioca, tucumã e castanha do Brasil. Em outra mesa, dispusemos açaí, farinha do Uarini e farinha de tapioca. Para acompanhamento dos alimentos, havia suco de cupuaçu e guaraná “Baré”.

**Figura 01:** Mesa do banquete



**Fonte:** Acervo pessoal

A dinâmica da aula temática se deu a partir da apresentação de cada alimento disposto nas mesas, quando então dialogamos sobre eles, abordando as formas de preparo, consumo e outros aspectos relacionados diretamente a Arte, como cores, formas e texturas.

Iniciamos pela farinha de tapioca, comentando sobre a sua textura diferenciada e cor e, em seguida, quando abordamos sobre a farinha do Uarini, que apresenta outras características, uma aluna se dispôs a explicar o processo de fazer farinha, que aprendeu com seus familiares.

“Primeiro tem que descascar a mandioca, depois tem um negócio que vai ralar a mandioca, depois coloca na coisa que esquenta [panela], depois tem que mexer e depois peneira”, disse ela (Aluna A, durante aula de Arte realizada em setembro de 2022.).

Dando continuidade, falamos sobre a castanha do Brasil que foi apresentada nas versões com e sem casca, sendo a primeira apenas para o toque de sua textura e a segunda para a degustação. Os alunos foram questionados sobre como é que se descasca a castanha e, em coro, eles responderam: “na porta”, então conversamos sobre esse ser um hábito comum em nossa região, mas que existem outras formas de “quebrar a castanha”. Uma aluna então explicou que seu tio quebra castanha colocando-a embaixo da cadeira de balanço.

Seguimos falando dos alimentos tucumã e banana frita, sobre o fato de não serem encontrados em outras regiões do país. Depois falamos da macaxeira e das diversas formas em que ela se apresenta na nossa alimentação, sendo em forma cozida, no preparo de bolos, massas, entre outros.

No momento que estávamos conversando sobre as formas diversas de tomar açaí, pois notamos que uns tomam com farinha do Uarini e outros com farinha de tapioca, com ou sem açúcar, um aluno se manifestou dizendo: “eu sei fazer açaí”. Então ele foi convidado a explicar esse preparo para seus colegas.

Nas suas palavras: “Pega o açaí [fruta] e começa a lavar, aí coloca num negócio grande [apontou para o panela], aí tu começa a amassar com umas garrafas, vai amassando até ficar bom, aí ‘bota’ em outra vasilha e fica assim” (Aluno B, durante aula de Arte realizada em setembro de 2022.). Vale ressaltar que o modo de preparo, aqui citado pelo aluno, é um modo artesanal, no qual se usa garrafas PET.

Na sequência, como é possível ver na figura 02, cuias com goma de tapioca, farinha do Uarini, farinha de tapioca e castanha com cascas foram entregues para os alunos, para que pegassem e sentissem as texturas desses alimentos.



Figura 02: Sentindo texturas

Fonte: Acervo pessoal

Depois disso, iniciamos as degustações, com cada estudante indo à mesa e se servindo daquilo que pretendia comer e beber. Foram orientados quanto ao desperdício de alimento, mas encorajados a experimentarem aquilo que ainda não haviam consumido antes. Finalizamos o banquete, servindo picolé de buriti.

### DISCUSSÃO E RESULTADOS

Se a proposta em fazer um banquete era ajudar a criar memórias sobre a Amazônia, por meio de alimentos, podemos afirmar, sem qualquer ressalva, que foi a atividade favorita dos alunos e a que eles mais se divertiram. Ao serem questionados em sala sobre o que acharam dessa atividade, um coro se formou respondendo: “legal”. Então seguimos questionando: “legal por quê?”. “A gente conheceu comidas que a gente não conhecia e experimentamos” (Aluno C, durante aula de Arte realizada em setembro de 2022.), disse um aluno. “A gente também aprendeu como fazer farinha que a Maria (Nome fictício usado para preservar a identidade da estudante criada) ensinou” ressaltou outra aluna (Aluno D, durante aula de Arte realizada em setembro de 2022.). “E açaí também professora” (Aluno E, durante aula de Arte realizada em setembro de 2022.), completou um terceiro.

Alguns dos alimentos típicos apresentados já haviam sido consumidos pela maioria dos estudantes, inclusive no café da manhã da própria escola, tais como: macaxeira cozida e cará. Outros, são de fácil acesso e consumidos em casa, como o açaí e a tapioca. Porém, com o banquete amazônico pudemos criar memórias envolvendo diversos aspectos para além da degustação, como o visual, através da observação dos alimentos feitos com a mesma matéria-prima (a mandioca, por exemplo), a diferenciação de cores neles contidas e o aspecto tátil, já que os alunos tocaram e sentiram a diferença de textura entre alguns deles. Além, é claro, de ser uma experiência que gerou expectativa, satisfação, entretenimento e, sem dúvida, permanecerá em suas memórias.

Nessa perspectiva, Larrosa (2014) nos afirma que “A experiência é em primeiro lugar um encontro ou uma relação com algo que se experimenta, que se prova” (p. 19). Por isso, o foco desse estudo esteve na promoção da experiência e na criação de memórias, que “pode ser entendida popularmente como a capacidade que o ser humano tem de conservar e relembrar experiências [...]” (Lara, 2016, p. 1).

## REFERÊNCIAS

COSTA, LUÍS FERNANDO BELÉM ET AL. AS MUDANÇAS SOCIOCULTURAIS E A INSERÇÃO NO URBANO DAS COMUNIDADES RIBEIRINHAS DA AMAZÔNIA: UM ESTUDO DA COMUNIDADE DE BOM SOCORRO DO ZÉ AÇU NO MUNICÍPIO DE PARINTINS (AM). **SOMANLU**, ANO 13, N. 2, P. 1-16, JUL./DEZ. 2013. DISPONÍVEL EM: [HTTPS://PERIODICOS.UFAM.EDU.BR/INDEX.PHP/SOMANLU/ARTICLE/VIEW/3932/3355](https://periodicos.ufam.edu.br/index.php/somanlu/article/view/3932/3355) ACESSO EM: 28 DEZ. 2022.

FREIRE, PAULO. **PEDAGOGIA DA AUTONOMIA: SABERES NECESSÁRIOS À PRÁTICA EDUCATIVA**. ED. SÃO PAULO: PAZ E TERRA, 2021. [RECURSO ELETRÔNICO]

LARA, CAMILA DE BRITO QUADROS. A IMPORTÂNCIA DA MEMÓRIA PARA A CONSTRUÇÃO DA IDENTIDADE: O CASO DA IGREJA NOSSA SENHORA IMACULADA CONCEIÇÃO DE DOURADOS/MS. IN: XIII ENCONTRO REGIONAL DE HISTÓRIA, 13., 2016, COXIM/MS. **ANAIIS ELETRÔNICOS**. COXIM/MS:2016. P. 1 – 8. DISPONÍVEL EM: [HTTPS://WWW.ENCONTRO2016.MS.ANPUH.ORG/RESOURCES/ANAIIS/47/1477593926\\_ARQUIVO\\_AIMPORTANCIADAMEMORIAPARAACONSTRUCAOAIDENTIDADE.PDF](https://www.encontro2016.ms.anpuh.org/resources/anais/47/1477593926_ARQUIVO_AIMPORTANCIADAMEMORIAPARAACONSTRUCAOAIDENTIDADE.PDF) ACESSO EM: 15 DEZ. 2022.

LARROSA, JORGE. **TREMORES: ESCRITOS SOBRE EXPERIÊNCIA**. TRADUÇÃO DE: CRISTINA ANTUNES, JOÃO WANDERLEY GERALDI. BELO HORIZONTE: 2014. (COLEÇÃO EDUCAÇÃO: EXPERIÊNCIA E SENTIDO). E-BOOK.

LOUZADA, E. V.; COSTA, K. M.; SANTOS, O. Q. DOS. A CONSTITUIÇÃO DA IDENTIDADE RIBEIRINHA: A INTERFACE LINGUAGEM E CULTURA. **REVISTA AMAZÔNIDA**, MANAUS, AM, VOL. 04, N. 02, P. 01 – 18, 2019. DISPONÍVEL EM: [HTTPS://PERIODICOS.UFAM.EDU.BR/INDEX.PHP/AMAZONIDA/ARTICLE/VIEW/5531](https://periodicos.ufam.edu.br/index.php/amazonida/article/view/5531). ACESSO EM: 01 JAN. 2023.

OLIVEIRA, DENISE. **O PAPEL DA MEMÓRIA NA FORMAÇÃO DA IDENTIDADE CULTURAL DOS ALUNOS: DIÁLOGOS ENTRE POSSIBILIDADES DE LEITURA**. 2015. 135 FLZ. DISSERTAÇÃO (MESTRADO PROFISSIONAL EM ENSINO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E DA NATUREZA) – UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ, LONDRINA. 2015. DISPONÍVEL EM: [HTTP://REPOSITORIO.UTFPR.EDU.BR/JSPUI/HANDLE/1/2154](http://repositorio.utfpr.edu.br/jspui/handle/1/2154) . ACESSO EM: 27 JUN. 2025. LONDRINA: UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ, 2015.