

## Considerações sobre a gastronomia nas aulas de espanhol para estrangeiros

Eric Jr. Costa Trezze

Pós-graduando em Metodologia do ensino de língua pela Universidade de Santo Amaro, aluno especial do mestrado em Linguística Aplicada da USP

eric\_treze@hotmail.com

### *Resumo*

Atrás de um prato de comida estão escondidos valores, história, cultura, modos de vida e de pensamento. A inclusão destes pontos no aprendizado de uma segunda língua é de suma importância e no caso específico do espanhol, a relação com a comida é ainda mais forte. Utilizar a gastronomia em sala como forma de aprendizado ou aproximação com a cultura da língua alvo é o principal objetivo do presente trabalho. Pretende-se mostrar como é tratado o assunto nos livros didáticos de espanhol hoje no Brasil e também motivar os alunos por meio de curiosidades e origem dos alimentos. Por último, fazer um trabalho de entrelaçamento de semióticas diferentes: gastronomia e literatura, apoiando principalmente nos grandes escritores chilenos Pablo Neruda e Isabel Allende.

Podemos encontrar nosso mundo em um prato de comida (...) todos os ingredientes do nosso passado e presente podem ser identificados e lidos em nossas receitas ou no prato do dia: identidades, nossos relacionamentos com outras espécies, nosso "status" na sociedade, e mesmo o lugar de nossa sociedade no mundo (FERNANDÉZ - ARNESTO, 2004).

### *Introdução*

Pensar na gastronomia como forma de aprendizado não é algo novo. O foco do presente trabalho é, porém, verificar como vem sendo tratado este tema nas aulas de ELE (Español Lengua extranjera), bem como apresentar novas formas de utilizá-la (a gastronomia) com os alunos. A intenção parte de como este assunto é tratado nos livros didáticos de ELE e logo após verificar como a inclusão da cultura em sala de aula pode auxiliar na aprendizagem de uma segunda língua, apresentando novos conhecimentos e curiosidades sobre a gastronomia latino-americana, propondo assim, a inclusão da origem dos pratos e alimentos de origem latino-americana consumidos em todas as partes do planeta. A partir da inclusão de novos conhecimentos gastronômicos, acredita-se também despertar e/ou alimentar o desejo de aprender tal língua alvo, considerando a motivação estabelecida após a descoberta dessas curiosidades. Também

é possível pensar, ainda, na relação entre semióticas diferentes como a literatura, tão pouco trabalhada em sala dentro, do ponto de vista da gastronomia.

Durante o processo de aquisição de uma nova língua, vários são os fatores que interferem na concretização da aprendizagem: o estudo sistemático da morfossintaxe, estudo e aquisição de vocabulário, prática oral e escrita, desenvolvimento da habilidade comunicativa, entendimento da cultura da língua alvo, entre outros. Interessa-nos aqui o ensino da cultura como prática social que intervém diretamente no processo de entendimento e aproximação da língua estrangeira em estudo.

Os conceitos de cultura aqui apresentados tomam como base as ideias de Rodrigues (2008, p.11) que afirma:

A relação língua e cultura no processo de ensino e aprendizagem de línguas tem sido discutida sob ângulos diversos e tem trazido contribuições sob vários enfoques aos paradigmas de pesquisa em Linguística Aplicada, considerando-a como uma área do conhecimento humano preocupada em encaminhar soluções sistemáticas para questões reais do uso de linguagem no contexto social. Dentre as inúmeras possibilidades de se investigar o fenômeno da linguagem humana, a cultura é um enfoque bastante presente na pesquisa aplicada. A relação linguagem e cultura é tal como as duas faces da mesma moeda, não se pode falar de cultura sem se mencionar a linguagem e o mesmo para o inverso, embora muitos pesquisadores possam dar ênfase a um fenômeno sob um ângulo mais ou menos dissociado ao outro. Na linguística aplicada e na pedagogia de línguas, a cultura tem sido analisada sob diversos ângulos. Um dos enfoques já bastante estudados é a cultura como um fenômeno de realização linguística (RODRIGUES, 2008, p.11).

Ainda sobre a questão cultural vale ressaltar as idéias de Laraia (2001):

cada cultura é o resultado das experiências particulares da população, passada e presente, que vive de acordo com ela. Deduz-se assim, pois, que a cultura só se pode compreender tendo em conta o mais plenamente possível, o seu passado, utilizando todos os recursos admissíveis – fontes históricas, comparações com outros modos de viver, manifestações arqueológicas – para entender seu conteúdo e evolução (p.36).

### **Sobre o *corpus* analisado**

Para o presente trabalho, 17 materiais ou *Manuales* usados em várias escolas de idiomas no Brasil e no mundo foram analisados, sendo 16 deles de produção ibérica e apenas 1 produzido no Brasil. São eles:

- Planeta 1 - Editora Edelsa,
- Mucho - Editora Santillana,
- Es Español 1 - Editora Espasa,
- Canal Joven - Editora Sgel,
- Vale - Editora Santillana,
- Mucho – Editora Moderna,
- Método Everest – Universidad de Valladolid,
- Español sin fronteras – Editora SGEL,
- Eco – Editora Edelsa,
- Nuevo Ven 1 – Editora Edelsa,
- Pasaporte – Editora Edelsa,
- Avance – Editora Sgel,
- Rede – Editora EESM,
- Sueña – Editora Anaya,
- En Acción – Editora Clave ELE,
- Gente – Editora Difusión,
- Aula Amigos – Editora SM ELE.

Todos os materiais estão nivelados dentro do grupo A1 de acordo com o *Marco común europeo de referencia para las lenguas*.<sup>1</sup>

A decisão de análise desses manuais parte do pressuposto de que esta temática, a gastronomia, é quase sempre trabalhada no final de um curso ou dentro do nível chamado avançado ou superior, o que , de certa forma reduz a explicação, noção ou conhecimento dos alunos principiantes sobre o assunto.

Acredita-se, pois, que esse conhecimento deve ser trabalhado e estudado desde o princípio exatamente por conter aspectos e características culturais, sociais e históricas sobre a língua alvo a ser aprendida.

### ***Números***

Conforme pensado antes de iniciar a pesquisa, muitos dos materiais analisados não apresentam informações sobre a gastronomia dos países hispânicos e quando apresentados, priorizam informações sobre o mundo ibérico. Também não apresentam curiosidades sobre os pratos e sua origem, bem como pouca relação entre a gastronomia e outras formas de manifestação textual como a literatura.

Passemos a alguns resultados:

- 5 livros não mencionam sequer o assunto.

---

<sup>1</sup> Disponível em: <[http://cvc.cervantes.es/obref/marco/cvc\\_mer.pdf](http://cvc.cervantes.es/obref/marco/cvc_mer.pdf)>.

- 4 só desenvolvem tarefas como relacionar/unir os nomes de produtos às imagens.
- Apenas 1 relaciona o assunto com a literatura.
- Somente 1 traz a origem do alimento.
- 6 livros apresentam fotos dos pratos, mas trazem pouca informação. Em geral, propõem atividades simples e descontextualizadas como, por exemplo, relacionar os pratos apresentados ao seu lugar de origem.

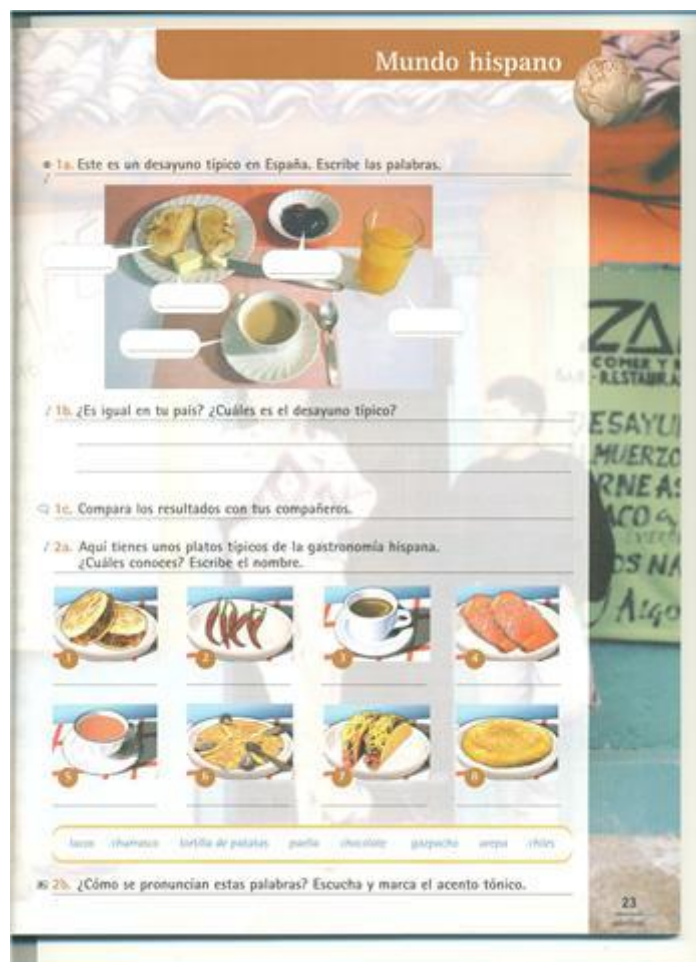


**Figura 1:** página 55, livro Sueña, Editora Anaya

Na figura 1, tarefa 8, pode-se observar a inclusão de diversos alimentos e produtos, porém sem uma prévia explicação. Não há menção ao assunto e menos aos produtos na unidade trabalhada. Também não há evidências nas unidades anteriores.

Pode-se notar na atividade proposta na figura 2, que sem uma prévia explicação sobre os pratos ou um conhecimento anterior sobre a gastronomia hispânica, tal atividade é praticamente em vão, já que relacionar os nomes às figuras desconhecidas

não leva a um conhecimento concreto, deixando de lado a forma de elaboração, origem, história, país que tem a tradição de usá-lo no dia-a-dia etc.



**Figura 2:** página 23, livro Eco, Editora Edelsa

### ***Propostas de inclusão***

A proposta de incluir novas informações e curiosidades aos manuais tem a intenção de: 1) trazer maior fonte de conhecimento ao aluno sobre a língua alvo aprendida, 2) promover maior aproximação com a cultura dos povos da língua aprendida e também aumentar o interesse dos alunos e ampliação do conhecimento de mundo por meio dessas informações e com o apoio da motivação.

De acordo com Baralo :

La motivación determina que se produzca realmente una apropiación del conocimiento o que ese conocimiento no se arraigue. Si el interés y la

necesidad por adquirir una lengua nueva son fuertes, el proceso de adquisición de la lengua extranjera seguirá pasos certeros y avanzará gradualmente.

En el aprendizaje de una lengua extranjera, la motivación y el interés están estrechamente relacionados con la percepción de la distancia social y psicológica del aprendiente de una L.E, con respecto a los otros miembros nativos de esa comunidad idiomática y a sus necesidades, objetivas y subjetivas, de integración en la sociedad de la lengua meta (BARALO, 1999, p.31).

A partir destas ideias, parece adequado e eficaz a inclusão de informações sobre alguns pratos de origem latino-americana. Neste trabalho, a inclusão será de apenas alguns dos alimentos oriundos desta região como o tomate, o chocolate e a batata. O trabalho poderia se estender apresentando outros produtos como a quinoa, o milho, a baunilha, o abacate. Oriundos do México e das regiões andinas, estes alimentos são consumidos em todo mundo, sendo assim parte integrante fundamental do nosso dia-a-dia, da nossa vida, do nosso ser. A proposta, então, vai além daquelas apresentadas nos livros anteriormente citados, em que apenas apresentam fotos dos pratos ou simples associações de prato à origem. A ideia aqui é apresentar aos alunos informações muitas vezes desconhecidas e que podem, conforme dito antes, não apenas ser usado como fonte de novos conhecimentos, mas também como aproximação à nossa própria cultura, uma vez que fazemos usos constantes desses alimentos no nosso cotidiano.

Como base dessas informações tomamos os artigos de Azcoytia (2007)<sup>2</sup>:

*Se tuviéramos que hacer un ranking relativo a la historia más rara y apasionante de un alimento desde luego que el tomate llevaría el primer puesto: es una planta que nace en un continente( América) y se hace famoso en otro( Europa) (...) llegando a nuestros días como el rey de los alimentos vegetales. (...) A estas alturas no creo que nadie dude del uso por primera vez del tomate en la gastronomía mexicana al que los aztecas llamaban Xitomatl. (grifos meus)*

*La papa fue domesticada desde hace 8.000 años en los Andes de Perú y ha llegado al siglo XXI como el cuarto cultivo alimenticio más importante del mundo. El lugar de origen de la papa se sitúa en los Andes Centrales de nuestro territorio en un hermoso lugar llamado Huasahuasi.*

*El nombre viene del idioma nahuatl de México. Xococ significa agrio y alt significa agua. En este paraíso las mazorcas de maíz eran tan gruesas que no se podía abarcar con los dos brazos, el algodón brotaba de las plantas teñidos de los colores que se deseaba(...) el Dios, Quetzalcoati, el gran cultivador del paraíso, dejó como regalo más preciado a los hombres el árbol de cacao. (grifos meus)*

---

<sup>2</sup> Textos extraídos do site da organização não-governamental [www.historiacocina.com](http://www.historiacocina.com)

### ***Relação com outras semióticas***

Com a inclusão da gastronomia nos manuais, nos permitirá também relacioná-la com outras formas de texto como a literatura. Além de promover maior aproximação do aluno aos povos de outra cultura, o uso desta semiótica ampliará o conhecimento de mundo dos estudantes, promovendo assim maior interesse no aprendizado. Além disso, despertará nos alunos a vontade de aprender, de conhecer, investigar e buscar mais, bem como relacionar a gastronomia com outros textos sobre o assunto. Proporciona também uma comparação com a gastronomia e literatura proveniente do seu país.

Segundo Kramersch (2000):

Ensinar cultura como diferença. Com a recente revivificação do nacionalismo, e ao mesmo tempo, identidades nacionais no mundo inteiro estão sendo colocadas em questão, a tentação de enxergar a cultura somente no âmbito dos traços nacionais é grande: os franceses fazem isso, os alemães, aquilo. Porém, questões tradicionais como o que significa ser francês ou alemão? se tornam acentuadamente difíceis de serem respondidas, quando se considera o crescimento das multietnicidade e multiculturalidade das sociedades francesa e alemã. Não que as características nacionais não sejam importantes, mas elas não podem ser representadas sem se ter uma especificação mais aprofundada de outros fatores culturais tais como idade, gênero, origem regional, histórico étnico e classe social. As características nacionais são um dos vários aspectos de uma cultura pessoal (p. 205-206).

Propõe-se, pois, a inclusão de tarefas e atividades como a proposta do livro GENTE, Editora Difusión:

*Tarea 14: Lee estos dos fragmentos extraídos de dos odas de Pablo Neruda. Fíjate en las cosas con las que Neruda relaciona con el tomate y la cebolla. Tú los relacionas con las mismas cosas? Después, en grupos, pensad en otros alimentos (el pan, las naranjas, el chocolate...) e intentad escribir un poema como estos:*

*Oda a la cebolla  
(...)  
Cebolla,  
Clara como un planeta,  
Y destinada a relucir,  
Constelación constante,  
Redonda rosa de agua,  
Sobre la mesa  
De las pobres gente”s. ( p. 79)*

Isabel Allende, no seu livro *Afrodita: cuentos, recetas y otros afrodisíacos*, também nos fornece uma gama de textos e ideias sobre o mundo da gastronomia latino-americana. No conto “YO”, a autora relata um sonho de um dia de Janeiro em que se via dentro de uma piscina cheia de arroz doce. Traz, desta forma, o retrato da sua

infância, do seu doce preferido e que junto com os mais profundos sentimentos ainda guardados, se eleva em um prazer incomensurável. O texto nos remete a uma passagem da vida muito especial, a nossa infância, e é exatamente nesta época que ficam marcados nossos gostos, sensações, sabores dos mais diversos. Assim como Isabel Allende, todos nós temos lembranças da nossa infância, dos nossos pratos e alimentos preferidos. Contar experiências e anedotas sobre nossa própria gastronomia aos amigos, professores, companheiros de curso é sempre um relato real, cheio de magia e prazer. Além de fazer parte do nosso dia-a-dia, a gastronomia desperta interesse em todas as pessoas, de todas as partes do mundo, pois ela é fundamental para nossa sobrevivência. Relatar fatos como estes é, pois, contar a nossa própria história. Desenvolver essas habilidades em sala (do relato, do conto, do imaginário infantil) é uma maneira interessante de descobrir a si mesmo, de entender o outro (nesse caso também da língua meta), já que cada um tem uma história e gosto diferente. Além de proporcionar um ambiente agradável na sala de aula.

*Uma noche de enero de 1996, soñé que me lanzaba a una piscina llena de arroz con leche, donde nadaba con la gracia de una marsopa. Es mi dulce preferido, tanto así que en 1991, en un restaurante de Madrid, pedí cuatro platos de arroz con leche y luego ordené un quinto de postre. Me los comí sin parpadear, con la vaga esperanza de que aquel nostálgico plato de mi niñez me ayudaría a soportar la angustia de ver a mi hija muy enferma. Ni mi alma ni mi hija se aliviaron, pero el arroz con leche quedó asociado en mi memoria con el consuelo espiritual. En el sueño, en cambio, nada había de elevado; yo me zambullía y esa crema deliciosa me acariciaba la piel, resbalaba por mis pliegues y me llenaba la boca. Desperté feliz y ... (p. 24).*

## **Referências**

ALLENDE, Isabel. *Afrodita: cuentos, recetas y otros afrodisíacos*. Espanha: Ed. Del Bolsillo, 1997.

BARALO, M. *La adquisición del español como lengua extranjera*. Madrid: Ed. Arcos Libros, 1999.

FERNANDEZ, Felipe Armesto. *Comida: uma história*. Rio de Janeiro: Ed. Record, 2005.

HERMOSO, Alfredo Gonzalez. *Eco*. Madrid: Ed. Edelsa, 2008.

KRAMSCH, Claire. *Context and culture in language teaching*. Inglaterra : Oxford, University Press, 2000.



LARAIA, Roque de Barros. *Cultura: um conceito antropológico*. 14. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2001.

MARTINEZ, Ângela Alvarez. *Sueña*. Madrid: Ed. Anaya, 2005 .

PERIS, Ernesto Martin. *Gente*. Barcelona: Ed. Difusión, 2006.

RODRIGUES, Leandro Dias Carneiro. *O cultural na aula de português como segunda língua em um escola bilíngüe de Brasília: um estudo de caso*. Dissertação (Mestrado em Lingüística Aplicada) - Universidade de Brasília, DF, 2008.