

CHIMIA, DOCE TÍPICO DO POVO GAÚCHO: TRADIÇÃO, CIÊNCIA E CULTURA

Luciana Dornelles Venquiaruto – venquiaruto@uri.com.br
Universidade Regional Integrada do alto Uruguai e das Missões
Erechim - RS

José Vicente Lima Robaina – joserobaina1326@gmail.com
Universidade Federal do Rio Grande do Sul
Porto Alegre - RS

Resumo: Neste trabalho, apresenta-se os resultados de uma pesquisa, que envolveu o pós-doutorado da proponente, a qual investigou os saberes populares relacionados ao preparo artesanal de chimias. O presente trabalho foi desenvolvido com o intuito de transformar os saberes populares de um determinado grupo social em saberes que façam parte do currículo escolar. A parte empírica desenvolveu-se a partir de entrevistas semiestruturadas com um grupo de agricultores camponeses do norte do estado do Rio Grande do Sul, que detêm conhecimentos sobre o preparo artesanal de chimias. A interlocução com os depoentes possibilitou reflexões acerca desta investigação e estas, por sua vez, propiciaram a construção de um livro o qual está recheado com receitas de chimias artesanais oriundas dos processos de vivências desses agricultores. A obra, também aborda questões teóricas voltadas ao ensino de ciências referentes aos saberes que envolvem a produção artesanal de chimias.

Palavras-chave: Chimias, Saberes populares, Ensino de ciências, livro.

1. INTRODUÇÃO

O livro “CHIMIA, doce típico do povo gaúcho: Tradição, Ciência e Cultura” está recheado com receitas de chimias artesanais oriundas dos processos de vivências dos descendentes de imigrantes europeus que se instalaram na região sul do Brasil entre os séculos XIX e XX. A obra, também aborda questões teóricas voltadas ao ensino de ciências referentes aos saberes que envolvem a produção artesanal de chimias, mais especificamente, em uma sessão intitulada Ciência na cozinha.

Ressalta-se que existe uma diferença básica entre o doce de fruta chamado geleia e o doce de fruta denominado chimia, sendo que a primeira é preparada somente com o caldo (suco) das frutas enquanto as chimias são produzidas utilizando-se tanto do caldo quanto da polpa das frutas. O livro contempla, exclusivamente, receitas de chimias artesanais provenientes de

agricultores camponeses do Rio Grande do Sul, os quais detêm saberes sobre o preparo das chimias, saberes estes, que são transmitidos de geração a geração, oralmente.

Salienta-se que os saberes que envolvem o preparo de chimias artesanais, geralmente, detidos por uma população mais longeva, necessitam ser preservados para que não caiam no esquecimento. O uso facilitado de produtos industrializados limitou esses saberes a grupos periféricos.

Neste sentido, justifica-se, em partes, a elaboração deste livro, que visa preservar os saberes e as receitas que envolvem o preparo das chimias. Valorizar as diferentes formas das manifestações culturais do povo gaúcho considerando a existência de uma pluralidade cultural, também, foi objetivo da obra. Assim, buscou-se estabelecer articulações e interações entre os saberes escolares, acadêmicos e populares, com o intuito de viabilizar ações que contribuam com um ensino de ciências contextualizado.

Destaca-se que o livro foi um dos resultados do pós-doutoramento da proponente enquanto participante do Programa de Pós-Graduação em Educação em Ciências: Química da vida e Saúde da UFRGS.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

Em nosso dia a dia, somos enredados em processos de dominação e de subordinação sem, muitas vezes, darmos conta. Na instituição escolar, a cultura dominante é transmitida como algo natural, legítimo, muitas vezes proveniente de uma tradição acadêmica. A escola dificilmente valoriza outro saber que não seja validado pela academia ou por instituições de pesquisa (CHASSOT, 2008).

No entanto, nas últimas décadas têm surgido propostas (como em LOPES, 1999, CHASSOT, 2008, GONDIM; MOL, 2008, RESENDE *et al.*, 2010; VENQUIARUTO; DALLAGO; DEL PINO, 2014; NONNEMACHER; VENQUIARUTO, 2018; RENNER *et al.*, 2020) que defendem ser função da escola valorizar também o saber popular, o saber local, próprio da comunidade em que está inserida, não como algo inusitado ou folclórico, ou ainda para que esse sirva, simplesmente, de ponte para a aquisição do saber acadêmico. Valorizar os saberes populares de um determinado grupo social é considerar a existência de uma pluralidade cultural. Parece oportuno explicitar o significado que se está dando ao adjetivo *popular*, aqui entendido como subordinado. Assim, saberes populares são saberes detidos por grupos subordinados frente a grupos dominantes, que se localizam, socialmente, em uma relação de desvantagem quanto ao volume e composição do capital cultural, social e, por vezes, econômico (CHASSOT, 2008; VENQUIARUTO; DALLAGO; DEL PINO, 2014).

É imperativo destacar que ao investigar saberes populares de um dado grupo social, não se tem a pretensão de apontar para uma uniformidade ideal de saberes, nem a pretensão de descrever “receitas” para outros tantos grupos que formam seus próprios processos de vivência e sobrevivência. O que se quer é estudar saberes que constituem práticas políticas desses grupos específicos e valorizar suas diferentes maneiras de expressão.

3. O PRODUTO EDUCACIONAL

A pesquisa que envolveu o pós-doutoramento da proponente foi designada do tipo etnográfica. Os participantes da pesquisa foram agricultores camponeses da Região do Alto Uruguai Gaúcho, pertencentes aos municípios de Erechim, Aratiba, Áurea, Getúlio Vargas e Gaurama, totalizando seis sujeitos. As entrevistas foram conduzidas diretamente nas propriedades rurais. Para melhor conduzir as entrevistas foram elaboradas algumas questões prévias, a saber: *Há algum saber relacionado à produção de chimias que foi/é passado de geração a geração em sua família? Como é produzido a chimia? Há algum cuidado especial com o preparo deste produto? Como a chimia é armazenada? A chimia produzida em sua propriedade contribui com a renda familiar? Quais as práticas presentes em seu cotidiano que você gostaria que fossem transmitidas para as próximas gerações?*

Assim, primeiramente foi feito contato com os produtores rurais, mediante visita as suas propriedades rurais. Foi agendado um próximo encontro em que realizou-se as entrevistas sobre a produção/elaboração de chimias, momento em que também se produziu chimias. A coleta de dados foi realizada mediante entrevistas semiestruturadas, observação participante e o uso do diário de campo. Após a realização das entrevistas os saberes populares detidos por esses grupos foram submetidos a uma análise interpretativa, correlacionando-os a teorias e conceitos da ciência descritos em livros e artigos científicos, a fim de torná-los saberes escolares. Na sequência foram elaboradas atividades, experimentos e o livro intitulado “Chimia, doce típico do povo gaúcho: tradição, ciência e cultura”. A seguir, descrever-se-á sobre a obra citada.

Livro: Chimia, doce típico do povo gaúcho/ tradição, ciência e cultura

O livro foi elaborado em três partes. Sendo que a primeira descreve, brevemente, sobre o hábito cultural de consumir chimias no Rio Grande do Sul, enfatizando que foram os imigrantes alemães e italianos que os que mais contribuíram com o hábito alimentar relacionado ao consumo de chimias. Doce este, que adaptou-se, rapidamente, à variedade de frutas típicas da região sul do Brasil. Enfatiza-se, também, nesta primeira parte os saberes populares

relacionados ao preparo de chimias, bem como, os cuidados para se ter um produto de qualidade, conforme demonstra a Figura 1.

Figura 1- Primeira parte do livro: saberes populares envolvendo o preparo de chimias

**ANTES DE COLOCAR A MÃO NA MASSA... É
IMPORTANTE SABER**



- i. A qualidade das chimias está relacionada à qualidade da matéria-prima e à higienização dos utensílios necessários para o preparo das mesmas. As frutas destinadas à fabricação de chimias devem estar, limpas, maduras e sadias. É importante retirar os talos, folhas e sujidades das frutas na etapa de lavagem para posterior preparo.
- ii. O ideal para o preparo de chimias é fazer uso de panelas de inox, de preferência com fundo triplo e paredes grossas, para uma distribuição de calor mais adequada, evitando assim, que as chimias queimem no fundo da panela durante o processo de

Fonte: VENQUIARUTO; ROBAINA (2022).

A segunda parte do livro envolve as receitas de chimias tradicionais. Nove receitas são destacadas, a saber: chimia de abóbora, amora, figo, goiabada, maçã, morango, pera, pêsego e uva. Todas as receitas acompanham imagens das chimias preparadas pelos depoentes e pela proponente, conforme demonstra a Figura 2.

Figura 2: Receitas tradicionais

RECEITAS TRADICIONAIS

Chimia de abóbora

Ingredientes:

1 kg de abóbora 500 g de açúcar 200 mL de água

Modo de preparo:

Descascar e cortar a abóbora em cubos pequenos. Em uma panela colocar a abóbora picada, a água e o açúcar. Cozinhar em fogo baixo. Quando a abóbora começar a se desmanchar, abaixar o fogo e mexer sem parar até que a chimia fique bem apurada. Desligar o fogo quando a chimia estiver desgrudando do fundo da panela. Cuidar porque a chimia irá "espirrar" durante o processo de cocção. Você poderá adicionar cravo-da-índia, rama de canela e coco ralado durante a cocção.

Tempo de cozimento:

Aproximadamente 30 minutos.



Fonte: VENQUIARUTO; ROBAINA (2022).

A terceira parte do livro é intitulada Ciência na Cozinha. Nesta parte da obra sugere-se interações entre os saberes pesquisado e a ciência escolar a nível de ensino médio. A elaboração deste capítulo se deu na forma de perguntas e respostas, conforme demonstrado na Figura 3.

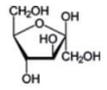
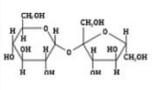
Figura 3- Capítulo Ciência na cozinha

AÇÚCAR, o que é?

Os açúcares, também chamados de carboidratos, são uma classe de substâncias químicas. No entanto, o termo açúcar, é habitualmente utilizado para denominar a sacarose, que é o açúcar comum utilizado na preparação de alimentos. A sacarose é um tipo de carboidrato composto de uma molécula de frutose e outra de glicose, cuja fórmula molecular é $C_{12}H_{22}O_{11}$. Encontra-se, naturalmente, nas plantas. No Brasil, a sacarose é extraída, majoritariamente, da cana de açúcar.

Quais os principais açúcares presentes, naturalmente, nas frutas?

Os açúcares presentes nas frutas são, majoritariamente, frutose, glicose e sacarose. A glicose e a frutose possuem a mesma fórmula molecular: $C_6H_{12}O_6$. A diferença entre esses dois grupos é que os grupos funcionais dessas duas substâncias são diferentes. A glicose é do grupo dos aldeídos e a frutose é do grupo das cetonas. Já a sacarose é formada por intermédio da condensação da glicose e da frutose. A condensação, nada mais é que a união desses compostos com a perda de uma molécula de água.

Frutose	Glicose	Sacarose
$C_6H_{12}O_6$	$C_6H_{12}O_6$	$C_{12}H_{22}O_{11}$
		

Fonte: VENQUIARUTO; ROBAINA (2022).

O livro encontra-se disponível para download no repósição digital da UFRGS (<https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/248745/001149500.pdf?sequence=1&isAllowed=y>) e na página da Editora Metrics (<https://editorametrics.com.br/livro/chimia-doce-tipico-do-povo-gaucha>).

4. RELATO DE APLICAÇÃO E PRINCIPAIS RESULTADOS

O livro possui ISBN 978-65-5397-033-5 e foi publicado no ano 2022, pela Editora Metrics. Sendo o produto educacional do pós-doutorado da proponente. A participação na VII Amostra Gaúcha de Produtos Educacionais tem o intuito de divulgar a obra para a comunidade que faz educação por intermédio da ciência.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao vincular o saber popular a um saber formal, possibilita-se, por meio de uma transposição didática, sua transformação em um saber escolar. A elaboração do livro foi uma maneira que encontramos para fazer com que saberes populares relacionados à produção artesanal de químias façam parte do currículo como um conhecimento escolar. Salienta-se que este foi o nosso olhar, como pesquisadores, sobre a temática vivenciada e estudada. Outros pesquisadores, poderão ter outros olhares sobre a mesma temática em virtude de suas vivências e experiências de vida. Há múltiplas possibilidades de transformar saberes locais, oriundos de um determinado grupo social, em saberes escolares.

6. REFERÊNCIAS

CHASSOT, A. I. Fazendo educação em ciências em um curso de Pedagogia com inclusão de saberes populares no currículo. **Química Nova na Escola**, n. 27, p. 9-12, 2008. Disponível em: <http://webeduc.mec.gov.br/portaldoprofessor/quimica/sbq/QNEsc27/03-ibero-2.pdf>. Acesso em: 07 abr. 2023.

GONDIM, M. S. C.; MOL, G. S. Saberes populares e ensino de Ciências: possibilidades para um trabalho interdisciplinar. **Química Nova na Escola**, n. 30, p. 3-9, 2008. Disponível em: <http://qnesc.sbq.org.br/online/qnesc30/02-QS-6208.pdf>. Acesso em: 30 abr. 2023.

LOPES, A. R. C. **Conhecimento Escolar: ciência e cotidiano**. Rio de Janeiro: UERJ, 1999.

NONNEMACHER, F.; VENQUIARUTO, L. D. **Saberes e sabores na Química: atividades práticas para o ensino médio envolvendo o vinagre de vinho tinto**. Bagé: Faith, 2018. Disponível em: <http://educapes.capes.gov.br/handle/capes/430325>. Acesso em: 30 abr. 2023.

RENNER, L., F. *et al.* **Bolos Missioneiros: Química, Cultura, Memória.** Cruz Alta: Ilustração, 2020.

RESENDE, D. R.; CASTRO, R. C.; PINHEIRO, P. C. O. Saber popular nas aulas de Química: relatos de experiência envolvendo a produção de vinho de laranja e a sua interpretação no ensino médio. **Química Nova na Escola**, n. 30, p. 3-9, 2010. Disponível em: http://webeduc.mec.gov.br/portaldoprofessor/quimica/sbq/QNEsc32_3/04-RSA-5409.pdf. Acesso em: 30 abr. 2023.

VENQUIARUTO, L. D.; DALLAGO, R. M.; DEL PINO, J. C. **Saberes populares fazendo-se saberes escolares: um estudo envolvendo pão, o vinho e a cachaça.** Curitiba: Appris, 2014.

VENQUIARUTO, L. D.; ROBAINA, J. V. L. **Chimia, doce típico do povo gaúcho: tradição, ciência e cultura.** Santo Ângelo: Matrics, 2022.