

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA/UNB
CENTRO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL/CDS
MESTRADO PROFISSIONAL EM SUSTENTABILIDADE JUNTO A
POVOS E TERRAS TRADICIONAIS/MESPT

VERA LUCIA MAYER SEIBEL

**Saberes, fazeres e sabores: *Brote* um resgate do conhecimento
culinário tradicional Pomerano em diálogo com a prática
educacional e construção de identidades.**

Waiten, Måken un Gesmäk: “Dat brood”, air reren fon dat traditional
pomerisch kulinarisch waiten im dialog mit pedagogisch práxis un
identitëtbildung.

BRASÍLIA/DF

2024

VERA LUCIA MAYER SEIBEL

Saberes, fazeres e sabores: *Brote* um resgate do conhecimento culinário tradicional Pomerano em diálogo com a prática educacional e construção de identidades.

Waiten, Måken un Gesmäk: “Dat brood”, air reren fon dat traditional pomerisch kulinärisch waiten im dialog mit pedagogisch práxis un identitëtbildung.

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Sustentável, área de concentração em Sustentabilidade junto a Povos e Terras Tradicionais, do Centro de Desenvolvimento Sustentável da Universidade de Brasília – Unb, sob orientação da Profa. Dra. Anelise Rizzolo de Oliveira.

BRASÍLIA/DF

2024

VERA LUCIA MAYER SEIBEL

Saberes, fazeres e sabores: *Brote* um resgate do conhecimento culinário tradicional Pomerano em diálogo com a prática educacional e construção de identidades.

Waiten, Måken un Gesmåk: “Dat brood”, air reren fon dat
traditional pomerisch kulinärisch waiten im dialog mit
pedagogisch práxis un identitëtbildung.

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Sustentável, área de concentração em Sustentabilidade junto a Povos e Terras Tradicionais, do Centro de Desenvolvimento Sustentável da Universidade de Brasília – Unb, sob orientação da Profa. Dra. Anelise Rizzolo de Oliveira.

Aprovado em

BANCA EXAMINADORA

Dra. ELLEN FENSTERSEIFER WOORTMANN, UnB
Examinadora Externa à Instituição

Dra. MONICA CELEIDA RABELO NOGUEIRA, UnB
Examinadora Interna

Dra. STEPHANIE CAROLINE NASUTI, UnB
Examinadora Interna

Dra. ANELISE RIZZOLO DE OLIVEIRA, UnB
Presidente

AGRADECIMENTOS

Primeiramente, agradeço a Deus pelo dom da vida, e por ter guiado meus passos a cada dia!

Gostaria de expressar minha mais profunda gratidão a todos que contribuíram de alguma forma para a realização desse trabalho.

Em especial, agradecer à minha orientadora, Anelise Rizzolo de Oliveira pela orientação sábia, apoio e incentivo, pela parceria constante ao longo desse processo. Obrigada pela confiança no meu trabalho, pelo respeito, por me ensinar, pelas valiosas orientações, pela compreensão e pelos sábios conselhos. Suas orientações e contribuições foram fundamentais para o desenvolvimento, construção e conclusão dessa dissertação.

Agradeço aos membros da banca examinadora, por terem dedicado seu tempo e conhecimento na leitura e análise deste trabalho.

Minha gratidão aos professores do MESPT, (Mestrado Profissional em Sustentabilidade junto a Povos e Territórios Tradicionais), que estiveram ao meu lado nesta minha jornada acadêmica. Eles não apenas compartilharam conhecimentos, mas também me inspiraram, me ensinaram, me desafiaram, confiaram e acreditaram em minha capacidade de evoluir e ampliar os meus saberes.

Aos colegas de mestrado, por compartilharem comigo os momentos de alegria e apreensão. Pelo companheirismo nas horas de dificuldade, pelo apoio mútuo, pelas discussões estimulantes e pela parceria ao longo dessa caminhada. Juntos, compartilhamos as alegrias das conquistas e superamos os desafios com determinação e solidariedade.

Um agradecimento especial a um amigo, companheiro de luta pela valorização do Povo Pomerano, que me apresentou o curso do mestrado o qual se tornou uma parte significativa da minha trajetória acadêmica e pessoal. Seu apoio não apenas me permitiu ingressar neste programa de mestrado, mas também me inspirou a buscar novos desafios e oportunidades de crescimento. Serei eternamente grata pela sua amizade, parceria e por abrir portas que me levaram a experiências enriquecedoras e transformadoras.

Agradeço especialmente a minha família que esteve ao meu lado em todos os momentos, oferecendo suporte emocional e encorajamento. Seu amor e compreensão foram fundamentais para minha perseverança.

Agradecer aos amigos que abriram as portas da sua casa e por tornar a minha estadia em Brasília tão confortável e agradável. Sua amizade e apoio foram verdadeiramente inestimáveis, e sou imensamente grata por tê-los ao meu lado durante essa jornada.

Agradeço a todos as pessoas da comunidade Laranjense, as companheiras, assim como aos profissionais da educação pelo seu envolvimento e contribuição inestimável, para a realização dessa pesquisa colaborativa. Reconheço que cada um de vocês dedicou tempo, participando e contribuindo, para tornar essa pesquisa possível. Sinto-me verdadeiramente honrada por termos tido a oportunidade de compartilhar saberes e trabalharmos juntos. As experiências, os diálogos foram fundamentais para ampliar o objetivo e a profundidade dessa dissertação. Cada conversa, cada troca de ideias, cada conhecimento e prática expressos nas narrativas, nos textos, ajudaram a moldar e aprimorar nossos resultados.

Meus agradecimentos e reconhecimento a toda equipe da Administração Municipal de Laranja da Terra e os profissionais da SEMED Secretaria Municipal de Educação de Laranja da Terra, pelo apoio inestimável que me proporcionaram durante o período de realização do meu estudo e pesquisa de dissertação. Vocês foram mais do que simples colegas de trabalho, foram verdadeiros aliados nessa jornada. Compreenderam a importância deste projeto para nossa comunidade e meu crescimento profissional e pessoal, e estenderam suas mãos amigas de maneira constante. Seja ao oferecerem ideias valiosas, ao compartilharem suas experiências ou simplesmente me encorajaram nos momentos desafiadores, cada gesto de apoio foi fundamental para que eu pudesse seguir em frente e alcançar meus objetivos.

Agradeço pela compreensão diante das demandas extras que esse período de estudo trouxe ao nosso ambiente de trabalho, e pela flexibilidade em acomodar minhas necessidades de agenda.

Com toda a minha gratidão e estima!

A todos que contribuíram para a realização desse estudo!

Obrigada!

PÕE A SEMENTE NA TERRA

Põe a semente na terra, não será em vão. Não te preocupe a colheita, plantas para o irmão.

Toda Mãe-Terra é um apelo pra sermos irmãos, e toda roça é um convite para o mutirão.

Toda colheita é um chamado pra se ajudar, e toda venda é um momento de se organizar.

Todo suor é uma enxada a gerar comida, e toda luta é um arado a arrancar mais vida.

Toda chuva é uma bênção que faz germinar, e todo sangue é uma força para libertar.

Todo serviço é um anseio de compartilhar, e o compromisso é uma forma de a gente se dar.

José Roberto Colley –Música: Põe a Semente na Terra

RESUMO

Essa dissertação explora um estudo sobre o conhecimento culinário do Povo Pomerano, com foco nos aspectos culturais, simbólicos relacionados a comida especialmente o *Brote* ou *Mijlchebrood* (pão de milho). O principal objetivo é valorizar e promover a memória cultural Pomerana, a partir do conhecimento tradicional, do saber-fazer culinário da feitura do *Brote*, junto à comunidade escolar de Laranja da Terra, para propiciar uma educação integrada aos valores e traços culturais, permitindo o fortalecimento da identidade e pertencimento dos alunos. Os pomeranos que migraram para o Brasil originaram-se de uma região situada ao norte da Europa, ao longo do Mar Báltico. A imigração pomerana foi motivada por uma variedade de fatores que moldaram o contexto socioeconômico e político da região ao longo dos séculos. Entre os principais motivos estão as condições adversas enfrentadas pelos pomeranos em sua terra natal, bem como as oportunidades percebidas em um novo território. As comunidades pomeranas estabelecidas ao longo de mais de um século e meio no Brasil são caracterizadas por uma forte coesão cultural e pelo modo de vida camponês. Essa identidade cultural é expressa em suas festas, danças e rituais comunitários, através da comida e da língua materna. A preservação desses elementos culturais entre os descendentes dos pomeranos no Brasil é um testemunho da riqueza da diversidade cultural no país, resultado das migrações e interações ao longo da história. A comida desse povo está intrinsecamente ligada à história da imigração pomerana no Brasil, visto que os imigrantes ajustaram suas práticas alimentares conforme as condições locais e a disponibilidade de alimentos em diferentes períodos. Para atingir os objetivos, propõe-se como estudo da comida e memória, abordando as práticas da alimentação com base em sua dimensão comunicativa, como ferramenta pedagógica, promovendo a aprendizagem criativa, valorizando a cultura local e compartilhando-a de maneira significativa no contexto escolar. Metodologicamente, a pesquisa fundamentou-se nas entrevistas, por meio de narrativas e rodas de conversa com oficinas. A realização das atividades serviu como base para conhecimento e interação entre os sujeitos compartilhando os saberes tradicionais, por meio da memória alimentar coletiva, contribuindo para a compreensão a partir da análise da comida, como representação identitária e cultural do Povo pomerano. Identifica-se por meio da análise de dados, que diversos aspectos

culturais pomeranos como a comida, persistem, desempenhando um papel significativo marcando a identidade do grupo. Destaca-se ainda que ao explorar durante a pesquisa sobre a comida o *Brote* é possível identificar, que ele possibilita das pessoas da comunidade em manifestarem emoções, sentimentos de pertencimento, com significados nas relações sociais.

Palavras chaves: Comida, identidade, cultura e educação.

ABSTRACT

This dissertation explores a study on the culinary knowledge of the Pomeranian People, focusing on cultural and symbolic aspects related to food, especially "*Brote*" or "Mijlchebrood" (cornbread). The main objective is to value and promote the Pomeranian cultural memory, based on traditional knowledge, the culinary know-how of making *Brote*, together with the school community of Laranja da Terra, to provide an education integrated with cultural values and traits, allowing the strengthening students' identity and belonging. The Pomeranians that migrated to Brazil originated from a region located in northern Europe, along the Baltic Sea. Pomeranian immigration was motivated by a variety of factors that shaped the region's socioeconomic and political context over the centuries. Among the main reasons are the adverse conditions faced by Pomeranians in their homeland, as well as the opportunities perceived in a new territory. The Pomeranian communities established over more than a century and a half in Brazil are characterized by strong cultural cohesion and a peasant way of life. This cultural identity is expressed in their festivals, dances and community rituals, through food and the mother tongue. The preservation of these cultural elements among Pomeranian descendants in Brazil is a testimony to the richness of cultural diversity in the country, a result of migrations and interactions throughout history. The food of these people is intrinsically linked to the history of Pomeranian immigration in Brazil, as immigrants adjusted their eating practices according to local conditions and food availability in different periods. To achieve the objectives, it is proposed as a study of food and memory, approaching eating practices based on their communicative dimension, as a pedagogical tool, promoting creative learning, valuing local culture and sharing it in a meaningful way in the school context . Methodologically, the research was based on interviews, through narratives and conversation circles with workshops. Carrying out the activities served as a basis for knowledge and interaction between subjects sharing traditional knowledge, through collective food memory, contributing to understanding through the analysis of food, as an identity and cultural representation of the Pomeranian people. It is identified through data analysis that several Pomeranian cultural aspects, such as food, persist, playing a significant role in marking the group's identity. It is also noteworthy that when exploring *Brote* during research on food, it is possible to identify how it enables people

in the community to express emotions, feelings of belonging, with meanings in social relationships.

Key words, food, identity, culture, and education.

RESUM

Dës dissertation befasst sich ingåend mit dem kulinarische waiten fon dem pomerische folk, konsentriert sich ower dai kulturele aspekte wat t'hoophänge mit dai leewendsmidels, aigenlig mit dat "brood" urer "mijlchebrood". Dai hauptsijl is dai wërdschätzung un uunerstütsung fon dem "mijlchebrood doir dat kulinarisch måken, forståen t'hoop mit de schaulgemainschaft fon Laranja da Terra. Dai sijl is dai möögligkët taum ain kultural bildung anbairn for dai schaulekiner taum eer identitët un tauhörensgefüül stärken. Dai Pomerer wanderte in 1859 na Brasil as air etnisch grup uut Pomerland, air land wat tüschen Düütschland un Polen laig, sai wäire motivijrt doir grüün as krijg, hungersnood un forfolgung taum air beetert leewent suiken in ainem nijge land. Ais sai in eerem nijge territorium ankåme sin, stüüne sai foir de noodwendigkët taum eer leewendsmanijr un wek aspekte fon eere kultur ümstele. Doch, feel elemente fon eer original kultur soo as dai språk, arbëds Moor, religion un hauptlig dai koiken Moor häwe sai bewårt. Dai preservation fon dëse kulturalische elemente mank dai pomerische nåkåmers in Brasil is air bewijs fon dai diversitët im land, resultat fon dai migratione un interaktione in de loopende geschicht. Dat pomerisch eeten is untrenbår mit de geschicht fon dat pomerisch inwandren in Brasil, woo dai inwandere eer eetgewoonhëte adaptijrt häwe mit näärungsmidels wat sai ümsich håre in forschijdene perioden. Taum dai forschungssijle erraiken, wart dat leewentsmidel foirslåe as air pedagogisch nuts instrument taum kreativ lëren promovijren, de lokal kultur wërd geewe un beeter kentnis wijre daile in dem schaulekontext. Dës kwalitativ Studium is as ain etnografi konsipijrt wat sich ower dai pomerisch gemainschaft konsentriert. Dai datensamlungen sin realisijrt doir observatione, interwijws, workshops ower dai pomerisch identitët, wat dat dåglic eeten un in festivitëte upsich hät, un sin uk nog bijset woore dai transformatione un beståendhëte in dai loopende generatione. Dai kampdaten wijse, trotsdem dai inwandere wijd fon eerem haimatland un eer afstampswöörtels wäire, häwe sai nog kapasitët hat taum eer leewendswijs in Brasil wijrer driwen. Dai kultural essens bliwt doch pomerisch, dai migration representijrt aine snit mit de haimat (Pomerland), åwer ni mit dai traditione. Un soo, blijwe forschijdene pomerische kulturaspekte t'hoophängen mit dem eeten, wat bet hüüt hen dai Moor bewårt un wat air wichtig kensaichen is fon dem pomerische grup sijn identitët. Bemerkunswërd is uk, dat man bij de leewentsmidelforschung fon dem brood dai möögligkët häwe kan taum faststelen

woo as dai lüür in de gemainschaft eer emotione un tauhöörigkëtsgefüüle mit bedüürung in sociale relatione uutdrüke koine.

Woord sloitel: eeten, identitët, kultural un education.

LISTA DE FIGURAS

Figura 01	Foto 1. Minha mãe, eu, meu irmão. Foto 2. A casa onde nasci.	20
Figura 02	Mapa da Pomerânia.	36
Figura 03	Alunos da Comunidade da Vila de Laranja da Terra. Professor Wilhelm Saibel.	46
Figura 04	Foto do Esconderijo subterrâneo, marca o período pós-guerra, construído no pátio da igreja e casa paroquial da Vila de Laranja da Terra, Espírito Santo.	49
Figura 05	Foto da atual Escola: EMEIEF Laranja da Terra. Escola Municipal de Ensino Infantil e Ensino Fundamental.	50
Figura 06	Mapa de Laranja da Terra e do Espírito Santo	64
Figura 07	Foto do forno construído para assar a grande massa do Brote.	86
Figura 08	Sovando e misturando os ingredientes da massa. Foto 2. Massa colocada na forma, pronta para ser assada.	86
Figura 09	Foto 1. Interior do moinho, ajustando as correias e regulando a queda do milho. Foto 2. A casinha do moinho, ao lado está a planta descrita na narrativa: a folha de trombeteira com a flor branca utilizada na identificação para amolar as pedras.	100
Figura 10	Foto1. O forno e toda a organização do espaço em torno dele. Foto 2. A arquitetura do forno.	102
Figura 11	Foto 1. A gamela (mull) de madeira, utilizada para fazer a massa do Brote. Foto 2. Preparando a massa do Brote na gamela.	103
Figura 12	Foto 1. Preparo do fermento e dos tubérculos. Foto 2. Utilizando a folha de bananeira e inserindo a massa do Brote no forno para assar.	104
Figura 13	Foto 1. Moldando a massa do Brote. Foto 2. O Brote assado.	105

Figura 14	Foto. Apresentação dos utensílios e ingredientes para a feitura do Brote.	116
Figura 15	Foto 1. Crianças colhendo os tubérculos para a feitura do Brote. Foto 2. Crianças colhendo as folhas de bananeira para colocar a massa do Brote para ser assada.	117
Figura 16	Foto 1. Momento da oficina, preparando e misturando os ingredientes da massa do Brote. Foto 2. Moldando a massa, antes de colocá-la no forno.	118
Figura 17	Foto 1. Forno sendo aquecido para assar os Brotos. Foto 2. Nós mulheres preparando os Brotos para serem assados. Foto 3. Os Brotos assando.	119
Figura 18	Foto 1. Crianças higienizando os tubérculos para serem ralados. Foto 2. Crianças ralando os tubérculos. (momentos da primeira oficina).	119
Figura 19	Iniciando-se o processo do preparo da massa do Brote.	120
Figura 20	Foto. Crianças colocando a mão na massa.	120
Figura 21	Foto 1. Preparando-se a massa do Brote de banana. Foto 2. A massa já crescida, no ponto para ser moldada. (momentos da primeira oficina).	121
Figura 22	Foto 1. Momento de diálogos entre os participantes. Foto 2. Crianças preparando o fubá para a feitura do Brote.	122
Figura 23	Foto 1. Crianças descascando os tubérculos. Foto 2. Adicionando os ingredientes da massa do Brote. Foto 3. Misturando os ingredientes. (momentos da segunda oficina).	126
Figura 24	Foto 1. Preparando-se a folha de bananeira para receber a massa. Foto 2. Colocando a massa sobre a folha de bananeira. (momentos da segunda oficina).	127

Foto 1. Momento final com os participantes da primeira oficina e
Figura 25 o Brote assado. Foto 2. Momento da segunda oficina com os 128
participantes e o Brote pronto para ser consumido.

LISTA DE QUADRO

Quaro 01	Variações de escrita da palavra <i>Brote</i>	72
Quaro 02	Tabela Nutricional do <i>Brote</i>	180

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

UFES - Universidade Federal do Espírito Santo;

PPGE - Programa de Pós-Graduação e Extensão;

PCT - Povos e Comunidades Tradicionais;

PROEPO - Programa de Educação Escolar Pomerana;

MESPT - Mestrado em Sustentabilidade Junto a Povos Tradicionais;

CNPCT - Conselho Nacional dos Povos e Comunidades Tradicionais;

PNPCT - Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais;

SAN - Segurança Alimentar e Nutricional.

APRESENTAÇÃO

Trago neste relato um pouco da minha história, os caminhos percorridos desde a infância até os dias atuais. Meu desejo é que essa narrativa possa contribuir e ser um incentivo para as pessoas que desejam ocupar os espaços das universidades, trazendo suas experiências e propostas comunitárias e colocando em diálogo os saberes tradicionais.

Sou de família tradicional Pomerana. A Pomerânia é uma região histórica e geográfica situada no norte da Polônia e da Alemanha na costa sul do mar Báltico, entre as duas margens dos rios Vístula e Oder, atingindo, a oeste, o rio Recknitz.

Meu bisavô veio da Alemanha em 1934. Aqui, nos arredores de Laranja da Terra, tornou-se um pequeno agricultor, cuja lida foi passada às próximas gerações. Era humilde e batalhador, assim como os filhos, netos e bisnetos. Foi o fundador da primeira escolinha da comunidade onde morava em Barra do Jequitibá, Laranja da Terra, Espírito Santo. Além disso, possuía outras habilidades, como Guarda Livros, que hoje denominados contadores, ele fazia todos os registros, das casas comerciais, que se instalaram no município de Laranja da Terra e também registros de nascimento das crianças da comunidade. O meu pai contava que várias pessoas vindas da capital do Espírito Santo se juntavam a ele para aprender o ofício.

Nasci em Córrego da Perdida, Laranja da Terra ES, no dia 21 de agosto de 1964, onde passei minha infância e adolescência com meus pais e meu irmão. Laranja da Terra é um município brasileiro do estado do Espírito Santo, situado na região serrana. Sua população estimada em 2021 era de 11.094 habitantes. Pertencia a Afonso Cláudio e se emancipou em 10 de maio de 1988.

Como tradição, o trabalho era realizado por toda a família. Eu não ficava de fora! Plantávamos os alimentos (milho branco e amarelo, mandioca, feijão, batata-doce, aipim, cará, cana-de-açúcar e frutas diversas) para o consumo e sobrevivência. O milho se destacava, não que os outros alimentos fossem menos importantes, mas era com ele que fazíamos o *Brood (Brote)*, preparação culinária típica pomerana e que será analisada neste estudo.



Figura 01: Foto 1. Minha mãe, eu, meu irmão. Foto 2. A casa onde nasci. arquivo pessoal

O *Brote* é um pão de farinha de milho (fubá) e tubérculos, assado no forno à lenha, tradicionalmente preparado pelas pessoas das comunidades de descendentes de Pomeranos na região central do Espírito Santo. O nome parece derivar do termo “Brood” que, em holandês, corresponde o pão ou brood, com o mesmo significado no alemão. O *Brote* também é chamado de “mijlchebrood” (pão de milho). Mais uma tradição: os mais novos da casa sempre tinham a responsabilidade de debulhar manualmente milho, abaná-lo e levá-lo para o moinho, onde se fazia o fubá. Como eu era a criança mais nova e bem franzina, minha mãe colocava o milho em cima do lombo do burro e eu o conduzia até o moinho, que era bem distante da nossa casa.

Aos sábados, minha mãe e eu fazíamos o *brood*. Nele, além do fubá e outros ingredientes, não podia faltar o inhame (ou batata-doce, ou o cará). Após o preparo, ele era assado num forno a lenha, bem lentamente. No sábado também era minha a tarefa de buscar os alimentos na roça para comermos no domingo: batata-doce, cará e mandioca, que eram cozidos com sal, socados e misturados com a sopa de arroz e frango. A sobremesa era arroz doce com canela. Apenas na Páscoa e no Natal comíamos o pão de trigo, já que o trigo era uma especiaria rara e cara.

Da mandioca fazíamos farinha e polvilho. O dia da feitura, era especial. Íamos todos para casa da minha avó, pois lá tinha a prensa e o tacho de secar a massa. Do polvilho fazíamos biscoitos, principalmente nas proximidades do Natal. Com a cana-

de-açúcar, que colhíamos, eram feitos o açúcar mascavo e a rapadura.

Meu pai, assim como meu avô, foi referência na comunidade onde morávamos. O acesso a médicos e a medicamentos era muito difícil. Na época, só em Vitória. Meu pai, herdeiro do conhecimento de seu pai e de seu avô da medicina popular, atendia medicava e cuidava das pessoas que se machucavam ou estavam doentes ou picadas por animais peçonhentos. Eu, muito curiosa e observadora, ajudava meu pai nos procedimentos. Sempre que era chamado à comunidade para fazer algum atendimento, eu o acompanhava. Ele era conhecido como tratador (pessoa que cuida de pessoas doentes e que tem um conhecimento tradicional). Cuidar das pessoas tinha seu preço, pois muitas vezes sofreu agressões físicas e emocionais, além disso foi preso várias vezes por não ter formação acadêmica em medicina, mas sim saberes tradicionais, compartilhados no seio familiar. Contudo, guardo na memória os momentos de cuidado, de zelo e de ajuda mútua que compartilhamos com a comunidade, as sementes férteis e as lembranças boas que cultivamos juntos. Não deixo germinar, as tristezas e aquelas que nos fizeram sofrer.

Em nossa comunidade Pomerana, o pai era considerado a autoridade, que impunha a ordem familiar; a mãe, encarregada de educar e transmitir aos filhos as tradições da família: ensinar a língua, os valores e os costumes de nosso povo. Com a (con)vivência e com os ensinamentos da minha mãe, aprendi a fazer todas as tarefas de casa e as comidas tradicionais Pomeranas.

Iniciei meus estudos numa escolinha do campo, distante da nossa casa. Não foi fácil a chegada ao espaço, tudo era muito estranho! O mais difícil foi o impacto com a “língua”. Eu só sabia falar o Pomerano. Tive muitas dificuldades. Eu queria estudar, mas não compreendia o que a professora dizia. Chorava todos os dias. Em casa, minha mãe me consolava e, aos poucos, fui superando o desafio. À noite, após a lida, era a hora de fazer as atividades da escola, à luz de lamparina. Minha mãe sempre dizia, *“você sabe conversar em Pomerano, não vai esquecer a sua língua, mas também precisa aprender o português para ler e escrever”*. Ela sempre me lembrava da sua dificuldade em estudar porque ela fugia de casa para isso. Foi fazendo tal “travessura” até meu avô descobrir. Ele não mais a permitiu. Aprendeu um pouquinho, como escrever o próprio nome e também ler, com muita dificuldade. Minha mãe dizia também: *“um dia você vai ler e contar histórias para nós”*. E assim fui seguindo até completar a quarta série.

Na segunda etapa, chamada de ginásio, foi preciso ir até a sede do município, que fica bem distante de nossa casa. Assim, juntamente com outros colegas, íamos de bicicleta. Quando chegou o momento de cursar o segundo grau, a situação ficou difícil porque eu teria que ficar muito fora de casa. Eu temia o não do meu pai. Ele, mesmo com a sabedoria que possuía, carregava a tradição Pomerana, onde as meninas, só poderiam sair de casa depois de casadas, então ele não permitiu a continuidade dos meus estudos.

Com dezesseis anos eu casei e tive dois filhos, mas um sonho me acompanhava: o desejo de continuar os estudos. Durante muitos anos, trabalhei com o meu marido, ajudando no plantio e na colheita dos alimentos e nas tarefas de casa. Meu marido, grande parceiro, me apoiou na realização do meu sonho. Ele cuidava dos nossos dois filhos e auxiliava nas tarefas de casa, para que eu conseguisse cursar o magistério. E com o apoio dele e ajuda da minha mãe eu consegui realizar esse sonho: fiz o Curso de Habilitação em Magistério.

O curso trazia o estágio. Uma forma de iniciar a caminhada como professora. Realizei ele na Escola Unidocente Santana, Laranja da Terra E.S., uma escola campesina. Logo após a minha chegada à escola, a professora entrou de licença e precisei assumir os trabalhos com a turma. Uma sala pequena com o quadro de giz dividido em quatro partes. Lembro das crianças sentadas em fileiras, de duas em duas, e as carteiras de madeira. Logo me veio à memória uma palestra que assisti durante o curso de magistério: a escola sem paredes. Foi um diálogo em torno de como explorar espaços e proporcionar dinâmicas pedagógicas mais interativas, como as leituras e as atividades em espaços abertos, na natureza para integrar, brincadeiras e usar outros territórios educativos entre os ambientes de aprendizagens. Assim, envolvi as crianças nas atividades de preparo da merenda.

Naquele período, não tínhamos a merenda escolar financiada pelo governo. Quem trazia verduras e a lenha para o preparo da merenda eram as crianças e eu mesma. Fiz combinados, com as crianças: todos os dias duas crianças me acompanhavam para buscarmos água no córrego e em seguida acendíamos o fogo no fogão a lenha para fazer uma sopa de legumes. Ao final, era preciso levar as panelas para serem lavadas no córrego próximo a escola. Muitas vezes me pego refletindo sobre as atividades que desenvolvi junto às crianças e percebo que a prática pedagógica que desenvolvi é o que professor e autor Paulo Freire chama de

“aprendizagem significativa” a partir da realidade das crianças. Não só pensada, mas também vivida, descobrindo e explorando suas experiências e as percepções, as quais se transformam em conhecimento/saberes, carregadas de sentimentos e significados.

Acredito ter deixado algumas sementes brotarem na vida das crianças. São esses percursos e vivências, cheios de desafios que me fortalecem, e de certa forma me sedimentam, criando elementos que justificam a minha força e persistência na busca de conhecimentos.

Em janeiro de 1997, prestei vestibular e ingressei na faculdade. Foi um grande desafio, conciliar família e os estudos. Além do longo trajeto, uma viagem diária, para me deslocar até a cidade de Colatina/ES.

Quando ainda estava cursando o nível superior, a secretaria de estado abriu processo seletivo para professores, então participei, fui selecionada e contratada como professora de matemática. Porém, para continuar como professora, foi necessário fazer licenciatura. Como meu curso superior é de Ciências Contábeis, foi necessário fazer uma complementação pedagógica. Este curso não era no Espírito Santo então, chegou outro desafio: buscar formação no Rio de Janeiro. Eu e um grupo de amigos saímos na sexta-feira, estudávamos aos sábados o dia todo e aos domingos na parte da manhã e voltávamos para nossa cidade. Venci mais uma batalha!

Em 2004 fui convidada para assumir o cargo de Secretária Municipal de Educação de Laranja da Terra/ES. Pensei: nossa! E aceitei o desafio. Meu pensamento foi: uma Pomerana não desiste, encara e persiste! Uma experiência desafiadora e ao mesmo tempo instigante, gerir e cuidar de toda uma rede de ensino, lidar com pessoas de múltiplas personalidades, pensar, dialogar, mediar o processo de ensino e aprendizagem e as propostas curriculares.

Ao final do percurso, posso dizer que essa experiência contribuiu com minha formação pessoal e profissional, abrindo caminhos e possibilidades de diálogos com as comunidades. Tive a oportunidade de conhecer a realidade das famílias e crianças nas comunidades e assim contribuir em suas necessidades. Uma das atividades realizadas que marcou esse período, foi a reforma dos prédios e das casas escolares, espaços cedidos para as crianças estudarem. Consegui mobilizar as

comunidades, organizando mutirões nos finais de semana, para melhorar o espaço escolar e desenvolver o projeto das hortas escolares.

Percebi e vivenciei a força que temos, quando uma causa, uma luta, é movida pela coletividade. É essa força e união comunitária que me motivam a continuar a caminhada. Uma das frases que me marcaram muito foi do pai de uma estudante: “a escola é nossa, da comunidade, é a nossa segunda casa, onde podemos nos encontrar, seja para as reuniões comunitárias, atendimentos médicos, reunião da igreja, e estudo das nossas crianças, ela nos pertence, se nós não cuidarmos, ninguém mais cuidará”.

Outra inquietação minha era sobre o currículo descontextualizado, que não dialogava com a realidade dos alunos e da comunidade. Os projetos eram engessados pelo governo. A própria língua materna Pomerana não estava contemplada no currículo escolar. Percebi que os desenhos curriculares não abriam espaços para os sujeitos dos conhecimentos e experiências históricas. Ele não incorporava a cultura e a variedade das experiências dos sujeitos histórico -sociais da comunidade.

Foi então a partir do curso de *pós-graduação em Formação de Mediadores*, na UFES (Universidade Federal do Espírito Santo) que os caminhos se abriram. Assim, em diálogos e rodas de conversa, junto ao grupo de professores pesquisadores da Educação no Campo coordenado pelo professor Doutor Erineu Foerste, que surgiu a proposta de uma formação para professores de Educação no Campo. Esta temática também era uma preocupação minha e de vários representantes das secretarias municipais de educação do Estado do Espírito Santo. Os professores relatavam essa angústia e diziam não ter em sua formação abordagens em relação ao contexto campesino, considerando as especificidades étnicas, culturais e locais. Foi então onde a UFES em parceria com os municípios, elaborou uma proposta de formação para professores.

Como mediadora pelo Município de Laranja da Terra, Espírito Santo, iniciei o curso de Formação Continuada de Professores do Campo: Interculturalidade e Campesinato em Processos Educativos pelo PPGE (Programa de Pós-Graduação e Extensão). A formação buscou atender às diversas culturas dos grupos étnicos que habitavam os municípios em questão, incluindo quilombolas, Pomeranos, italianos, agricultores familiares, etc. Os diálogos e as discussões envolvendo os conteúdos

propostos, resultaram em materiais educativos teórico-prático sobre a interculturalidade e a educação do campo. Esse curso de aperfeiçoamento, desencadeou o Curso de Especialização Lato Sensu em Educação do Campo pela UFES. Foi uma oportunidade importante para todos os professores, que não tinham acesso à universidade.

Após esses trabalhos, participei de outro edital e fui selecionada para atuar como formadora do curso de Pós-graduação Lato Sensu de Gestão de Políticas Públicas em Gestão e Raça da UFES. Foram atividades ao longo da trajetória que me fortaleceram enquanto pessoa, profissional e mediadora das ações e das comunidades, percebendo suas fragilidades e dificuldade em avançar, e lutar por aquilo que lhes é de direito: a educação, a saúde, a alimentação e a permanência em seus territórios. Percebi que a luta se fortalece com o diálogo, parceria, união e coletividade. Essas experiências me levaram ao encontro de diálogos regionais, estaduais e federais dos Povos e Comunidades Tradicionais (PCT), os quais oportunizaram conhecer sua diversidade cultural, lutas e desafios por direitos sociais.

Participei do planejamento e da mobilização comunitária da construção coletiva da lei do sistema municipal de ensino de Laranja da Terra. Essa lei nos permite autonomia para a gestão dos recursos e propostas pedagógicas, através do Conselho Municipal de Educação. Uma conquista das comunidades para a descentralização que auxilia a incorporar questionamentos, saberes e aprendizagens de baixo para cima: da dinâmica da comunidade, do coletivo e do conhecimento local. Com a aprovação da lei construímos o primeiro Plano Municipal de Educação (2015). Com isso, surgiu o Programa de Educação Escolar Pomerana (PROEPO), o qual promoveu a parceria com outros municípios no fortalecimento da cultura e aprendizado da língua Pomerana. Participei da articulação, implementação do PROEPO e da elaboração e aprovação da lei de oficialização da Língua Pomerana em Laranja da Terra. Desde então, acompanho, juntamente com professores, as práticas, a elaboração dos materiais, os livros literários e a construção colaborativa de propostas pedagógicas.

A aprovação da lei de cooficialização da língua Pomerana intensifica e legitima a manutenção do PROEPO, que visa ações que valorizem a língua e a cultura Pomerana nas escolas. Atualmente integrante do Conselho Municipal da Saúde, da Educação e da Cultura, procuro dialogar, propor, acompanhar e avaliar as ações e as políticas públicas, que atendam às necessidades e os anseios da comunidade.

Ademais, participo do grupo de mulheres, da organização da festa do /Brood/*Brote*. A festa foi uma iniciativa do governo municipal com a participação das comunidades. O movimento da organização para a feitura do *Brote* da festa se iniciou de forma tímida. A princípio éramos cinco mulheres, e fizemos um *Brote* (pão) de 515 kg. No ano seguinte, várias pessoas da comunidade, homens e crianças se juntaram em forma de mutirão, e fizemos o *Brote* ainda com a dança, música e arte pomerana na comunidade.

Como pedagoga, atuo na secretaria municipal de educação de Laranja da Terra, Espírito Santo, mediando as ações e relações nas escolas campesinas, e acredito que estamos em tempos de aproximar conhecimentos e cultura no espaço escolar.

E hoje no Mestrado, Mestrado em Sustentabilidade Junto a e Povos Tradicionais (MESPT), acredito estar concretizando um sonho, onde os saberes se entrelaçam e se completam, onde alunos e professores constroem conhecimentos e o mais importante: um território, onde podemos expor nossas angústias, lutas, desafios e conquistas das nossas comunidades. É nesse espaço, enquanto pesquisadora, e mediadora das relações e ações comunitárias que pretendo buscar saberes e diálogos, que possam contribuir com meu conhecimento e com a proposta que se encontra em construção colaborativa com a comunidade Pomerana do Município de Laranja da Terra, Espírito Santo.

Esta dissertação apresenta o resultado da pesquisa que desenvolvi junto a comunidade pomerana residente em Laranja da terra/ ES.

O primeiro capítulo apresenta a história dos pomeranos e a Pomerânia, abordando suas características culturais, motivos da imigração/diáspora e a localização no Espírito Santo. Apresento ainda os processos da construção da educação pomerana em Laranja da Terra, envolvendo os aspectos culturais e culinários.

O segundo capítulo traz a abordagem teórica, sobre as comidas, a cultura, a identidade e os saberes e sabores que envolvem o processo de feitura do *Brote*: identidade, comidas e a cultura alimentar pomerana.

O terceiro se refere ao processo metodológico de análise e reflexão do estudo, descrevendo as etapas realizadas de aproximação, conversa e imersão na realidade

da comunidade. Aqui relato um pouco sobre a minha inserção enquanto pesquisadora e integrante da comunidade, destacando o estranhamento, as dificuldades e cuidados éticos para costurar e organizar o processo.

O quarto capítulo apresenta o *Brote*, como um dos principais alimentos da cultura pomerana “o Brood (*Brote*)”, seu significado, sua representação simbólica e cultural. Além disso descrevo a dinâmica da sua feitura, as mudanças realizadas na receita ao longo do tempo e em diálogo com os a produção de alimentos e saberes locais. Há registro das dificuldades e adaptações ocorridas no contexto dos sistemas culinários. Resgate da memória das receitas e ingredientes, dos momentos de comensalidades, partilha e utensílios culturalmente utilizados. Relato os diálogos e as narrativas encontradas com a realização das entrevistas com as mulheres pomeranas detentoras do saber ancestral de feitura do *Brote*. Descrevo quem são elas, suas histórias, receitas e laços afetivos, indicando a centralidade do saber feminino para a preservação cultural dos povos.

No quinto capítulo, apresento as oficinas de feitura do *Brote*, enquanto marcador de linguagem e identidade cultural pomerana em diálogo com o currículo escolar. Descrevo quem participou e a intenção de promover o encontro intergeracional a perspectiva explorando os conhecimentos trazidos da memória das mulheres, contribuindo na construção e inserção da comida *Brote* no espaço escolar. Por fim, reconheço o *Brote* (seu processo de feitura, preparação e partilha) como um marcador cultural na construção da identidade, conhecimento e pertencimento cultural pois, além de alimentar e nutrir o corpo, o *Brote* é a expressão de uma linguagem cultural. Mostro a relação das comidas como marcadores culturais e seu potencial pedagógico para a preservação da memória cultural pomerana. As produções realizadas a partir das diferentes trocas: como a obra literária com receita do *Brote*, o resgate das memórias femininas e a inclusão do *Brote* na alimentação das escolas. Por fim, as considerações finais onde aponto os aprendizados, os desafios para o futuro e as conclusões possíveis.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	29
CAPÍTULO 1: A DIÁSPORA POMERANA: A HISTÓRIA DE UM POVO	34
1.1 DA EUROPA AO BRASIL.....	34
CAPÍTULO 2: AS COMIDAS, CULTURAS, IDENTIDADE E SABERES (REFERENCIAL TEÓRICO)	51
2.1. CULTURA E IDENTIDADE.....	51
CAPÍTULO 3: PERCURSO METODOLÓGICO	63
3.1 SUJEITOS DA PESQUISA.....	65
3.2 PRIMEIRA ETAPA: ANÁLISE SÓCIO-HISTÓRICA.....	67
3.3 SEGUNDA ETAPA: AS ENTREVISTAS.....	67
3.4 TERCEIRA ETAPA: RODAS DE CONVERSA COM A OFICINA “MÃO NA MASSA”.....	68
3.5 A QUARTA ETAPA- SISTEMATIZAÇÃO E ANÁLISE DAS INFORMAÇÕES E PROCESSOS VIVENCIADOS.....	70
CAPÍTULO 4: O <i>BROTE</i>: HISTÓRIA, SIGNIFICADOS E O SABER-FAZER DAS MULHERES POMERANAS	71
4.1. A ORIGEM DA PALAVRA.....	71
4.3 - O <i>BROTE</i> , SEUS RITUAIS, SIGNIFICADOS E PRÁTICAS DE COMENSALIDADE.....	79
4.4 As VARIAÇÕES DA RECEITA DO <i>BROTE</i>	87
4.5 SOBRE A RELAÇÃO DA SOBERANIA E DA CULTURA ALIMENTAR ...	91
4.6 OS UTENSÍLIOS UTILIZADOS PARA FAZER O <i>BROTE</i>	96
4.7 – NÓS, AS MULHERES POMERANAS – ENTREVISTAS, MEMÓRIAS E NARRATIVAS.....	106
5. AS OFICINAS: SABERES E SABORES POMERANOS, E ESCOLA E A COMUNIDADE	112

5.1. OFICINAS CULINÁRIAS DO <i>BROTE</i> : “MÃO NA MASSA”	112
5.2 - AS COMIDAS COMO LINGUAGEM CULTURAL PARA O PROCESSO EDUCATIVO NO CONTEXTO ESCOLAR.....	128
CONSIDERAÇÕES FINAIS	132
REFERÊNCIAS.....	136
APÊNDICE A – OBRA LITERÁRIA DA FEITURA DO BROTE EM PORTUGUÊS	141
APÊNDICE B – OBRA LITERÁRIA DA FEITURA DO BROTE EM POMERANO.	160
APÊNDICE C - TABELA NUTRICIONAL	180
APÊNDICE D – POEMA	182
APÊNDICE E – DECLARAÇÃO	185

INTRODUÇÃO

Historicamente, a Pomerânia ocupava uma posição estratégica entre a Europa e o mar Báltico. Sua diversidade geográfica, com florestas exuberantes e uma extensa costa, desempenhou um papel fundamental na formação de suas tradições e modos de subsistência do povo pomerano. Como habitantes das terras litorâneas do mar Báltico, cultivavam a terra para produzir alimentos e exploravam a pesca como parte essencial de sua subsistência. A relação intrínseca com a terra moldou não apenas sua história, mas também sua forma de vida (RÖLKE, 1996).

A busca por um novo território, por terras férteis, representava uma possibilidade, de continuar o modo de produção e reprodução social dos imigrantes pomeranos, tecendo suas relações simbólicas, de identidade, recriando seu espaço de vida com qual se identificaram, e se sentiram pertencentes (RÖLKE, 1996).

O desfecho da Segunda Guerra Mundial em 1945 provocou alterações significativas tanto no cenário global quanto nacional. Na Europa, as demarcações territoriais estabelecidas pela Conferência de Potsdam resultaram na fragmentação da Pomerânia, com a porção oriental tornando-se parte da Polônia e a parte ocidental sendo anexada ao território da Alemanha Oriental. Essa imposição geopolítica levou os descendentes de pomeranos estabelecidos no Brasil à condição de apátridas, como destacado por Manske (2015).

Conforme a análise da autora, a trajetória dos pomeranos no Espírito Santo e no Brasil desvela uma narrativa intrincada, caracterizada por desafios iniciais, isolamento, preservação cultural e, subsequentemente, pela influência de eventos geopolíticos que exerceram profundo impacto sobre essa comunidade. A identidade pomerana, forjada em meio a adversidades, persiste como um testemunho resiliente da diáspora e das complexas interações entre passado e presente.

A preservação das tradições culturais dos Pomeranos se manifesta de maneira notável na culinária, ultrapassando a mera necessidade alimentar. Tornando-se uma linguagem complexa, a culinária pomerana conta histórias, mantém tradições e fortalece identidades, conforme enfatizado por Schmidt e Farias (2015).

A comida pomerana, ao longo do tempo, tornou-se mais do que uma simples fonte de nutrição, ela é uma parte intrínseca de rituais e celebrações. Pratos

específicos desempenham papéis importantes em festas tradicionais, casamentos e eventos religiosos, não apenas alimentando o corpo, mas também nutrindo o espírito com uma conexão profunda à herança cultural. O *Brote*, por exemplo, não é apenas uma iguaria, mas uma arte transmitida de geração em geração, que envolve não apenas a receita, mas gestos, técnicas e tradições orais.

A receita do *Brote* trouxe uma adaptação criativa ao novo ambiente brasileiro. Ingredientes locais são incorporados e o processo de preparo reflete a habilidade dos pomeranos em fundir suas raízes com a riqueza da culinária brasileira, criando um alimento único e autenticamente pomerano. Nesse contexto, a cultura alimentar é um componente crucial, onde tradição e inovação coexistem harmoniosamente. Esse vai entender além das raízes históricas, abrangendo hábitos cotidianos que incorporam tanto o tradicional quanto o contemporâneo em um grupo social (SCHMIDT e FARIAS, 2015).

No tecido da cultura pomerana, as mulheres desempenham um papel fundamental, não apenas como guardiãs da tradição, mas como arquitetas da memória alimentar que transcende gerações. A culinária pomerana, rica em sabores e tradições, é um testemunho vivo do trabalho incansável e do amor dedicado pelas mulheres que transformam ingredientes simples em comida repleta de significados ((SCHMIDT e FARIAS, 2015).

A cozinha pomerana é um espaço de memória, onde as mães e avós revelam saberes culinários transmitidos oralmente, por meio da preparação da comida, é um lugar de celebração. Neste espaço, as receitas se transformam em histórias, e os gestos se tornam herança. A habilidade de amassar o pão, preparar pratos tradicionais como o *Brote*, e a escolha meticulosa de ingredientes são transmitidas de geração para geração, estabelecendo uma ligação entre o passado e o presente.

A memória alimentar das mulheres pomeranas é um patrimônio que transcende o domínio culinário. É um legado de amor, resiliência e identidade cultural, que não nutre apenas os corpos, mas também as almas da comunidade pomerana. Cada prato preparado pelas mãos dedicado a essas mulheres é um testamento da história viva que elas preservam e se integram com as futuras gerações (SCHMIDT e FARIAS, 2015).

Nesse contexto, a preservação cultural alimentar, torna-se um desafio vital e a escola surge como um espaço fundamental para transmitir saberes que vão além dos livros didáticos. O papel da escola na preservação cultural não envolve apenas a transmissão de conhecimentos acadêmicos, mas também a promoção de valores, tradições e a construção de uma identidade sólida, enraizada nas raízes culturais da comunidade.

A escola, ao se tornar uma ponte entre as gerações, desempenha um papel crucial na transmissão de saberes tradicionais, que abrangem as tradições, costumes e línguas que caracterizam uma comunidade. Ao oferecer um ambiente que valoriza e respeita as diversas culturas presentes em sua comunidade, ela contribui para o desenvolvimento de uma identidade sólida e positiva. Isso cria um senso de pertencimento, crucial para a preservação cultural (ARROYO, 2014).

A perspectiva de considerar a educação como territórios de produção, circulação e consolidação de significados, ressalta a importância dos espaços educacionais como locais privilegiados para a concretização da política de identidade. Nesse cenário, a incorporação de elementos culturais, como a produção de alimentos tradicionais, não apenas enriquece a experiência educacional, mas também fortalece os laços entre os alunos, suas comunidades e suas raízes culturais. Esta abordagem propõe uma educação envolvida com a diversidade cultural, promovendo a compreensão e valorização das identidades presentes em um ambiente escolar dinâmico e inclusivo (ARROYO, 2014).

A escola promove cotidianamente o encontro do conhecimento, através de seus sujeitos, suas relações, suas ações, interações e pensamentos. Como pedagoga da rede de ensino, e então por isso presente na vida das escolas, me encanto com a dinâmica da alimentação dos alunos, sua comida e o valor a ela destinado. Considerando o contexto da cultura pomerana, sendo os alunos das escolas a grande maioria dessa originalidade, a comida *Brote* esteve e está presente nos pertences dos alunos, alimentando-os. Desperta-me a consciência da necessidade de preservar a identidade pomerana, a partir da comida *Brote* e inspirada em Woortmann (2013), que define que os alimentos não são apenas comidos, mas também pensados. Não se trata somente preservar a feitura, a confecção do *Brote*, ensinando receitas e modos de consumir. Mas a relação existente entre essa comida *Brote* e seu povo que o consome, conhece, perpetua. A comida *Brote* expressa mais

do que ser uma fatia de pão rústico; expressa que foi feito sábado para estar fresco no domingo se a família receber visitas e assim poder oferecer o café em sua mesa; feito para alimentar toda a família para vários dias, até semana inteira; se não der tempo de fazer almoço ou janta, diante de muitos afazeres com a lavoura no campo, a família tem o *Brote* que socorre na substituição; se as crianças precisarem levar merenda para a escola, o *Brote* está pronto. A comida *Brote* envelhece, endurece na semana, mas cumpre seu papel de segurança na família. Na vida escolar, as crianças passam por muitos processos de adaptação, de anseios, em alguns casos até medo e saudade de casa, e tendo a comida *Brote* como merenda escolar, aproxima-a do seu seio familiar e então acontece a identificação. Assim, simbolicamente a comida *Brote* não só é comida biológica, mas que representa seu grupo familiar.

Na oportunidade da realização dessa pesquisa, estudar a comida *Brote*, seus processos de feitura, histórias e memórias, portanto, possibilita compreender melhor aos envolvidos que comer é pertencer-se. É expressar sua história e a quem pertence. A forma, os hábitos e os rituais de como nos alimentamos são *textos* da vida de um povo. Discutir e tematizar essa grandiosidade é partilhar com docentes e discentes da escola, comunidade que nossa comida *Brote* é alimento físico cuidando e nos mantendo individualmente, e estudando a comida *Brote* cuidamos do corpo social, nossa originalidade como povo pomerano.

Diante do exposto, me coloco com parte implicada no contexto analisado. Como pomerana, desde a minha infância busco compreender a história do meu povo, para entender o porquê de tantas peculiaridades que carregamos conosco. A língua, os hábitos, a força, a crença, a culinária, o jeito de ser. E a partir desse sentimento, da compreensão do valor cultural intrínseco na nossa comunidade, e em meio aos diálogos entre as pessoas nas comunidades, nas festividades, e no seio familiar, sempre escutava a seguinte frase “O *Brote* é a comida que sustenta e dá força para o trabalho, ele representa o nosso Povo Pomerano”. E essa frase sempre soava em meu pensamento, e nesse sentido surge o desejo de pesquisar sobre a culinária pomerana, em específico o *Brote*, trazendo não só o significado nutricional, mas também seu valor simbólico.

Assim busco responder a seguinte problemática: considerando as vivências, as trocas intergeracionais e o *Brote* como um alimento marcador cultural, como fortalecer no espaço escolar, a partir da história e feitura do *Brote*, os conhecimentos da cultura

Pomerana, de modo a valorizar a identidade, a cultura e o pertencimento dos alunos, para além do ensino da língua materna?

Minha origem pomerana e o desejo de contribuir para a manutenção da história de meu povo são as justificativas desse estudo. Desejo registrar sua história para fortalecer a memórias de meu povo, herança cultural, e pela necessidade de promover o reconhecimento e a valorização da cultura Pomerana, especialmente a partir das crianças e da escola de forma para que elas compreenderem sua cultura, não somente com o passado e o uso da língua materna, mas para que elas vivenciem suas raízes no seu cotidiano, no seu ambiente e na prática com vivências e experiências dos fazeres que antepassados experimentaram e realizaram.

Nessa direção, o estudo tem como objetivo geral: valorizar e promover a memória cultural Pomerana, a partir do conhecimento tradicional, do saber-fazer culinário da preparação do *Brote*, junto à comunidade escolar de Laranja da Terra para propiciar uma educação integrada aos valores e traços culturais, permitindo o fortalecimento da identidade e pertencimento dos alunos. E objetivos específicos: (1) descrever o saber fazer do *Brote* e os conhecimentos associados a cultura Pomerana, (2) analisar a importância do *Brote* enquanto elemento formador da cultura Pomerana e (3) discutir a inserção do conhecimento tradicional culinário dos Pomeranos no currículo escolar desenvolvido nas comunidades pomeranas.

CAPÍTULO 1: A DIÁSPORA POMERANA: A HISTÓRIA DE UM POVO

1.1 DA EUROPA AO BRASIL

A região habitada pelos pomeranos que imigraram para o Brasil encontrava-se ao norte da Europa, ao longo do Mar Báltico. Essa área, historicamente ocupada por povos germânicos, viu-se influenciada pelas frequentes migrações germânicas em direção ao Mar Mediterrâneo, resultando no esvaziamento da porção setentrional. A partir da segunda metade do século VII, essa área foi ocupada por povos eslavos, notadamente os Wendes, que se estabeleceram ao longo do litoral e deram à região o nome de "PoMorge", que significa "terra perto do mar". Posteriormente, essa área passou a ser conhecida como Pommern conforme documentado por Hackenhaar (2018).

A Pomerânia é uma região caracterizada por suas terras baixas, rios abundantes e recursos alimentares, onde predominava a agricultura. Essas características, atraíram a atenção de diversos povos desde os primórdios, resultando em invasões e conflitos, que por sua vez, gerou períodos de desordem e insegurança entre o grupo dos Wendes. Diante desse cenário, nas vilas menores, famílias mais pobres e grupos menos numerosos viram-se obrigados a buscar proteção junto às famílias mais poderosas. Essas estruturas de proteção, por sua vez, estabeleceram uma dinâmica em que os mais poderosos ofereceram segurança na troca do trabalho dos desprotegidos (RÖLKE, 1996).

A terra pomerana testemunhou a presença de diversos povos ao longo de sua rica história. A trajetória dos pomeranos começa a ser documentada com a chegada dos eslavos/Wendes à região, estabelecendo suas comunidades ao sul do Mar Báltico. A narrativa dos Wendes/pomeranos se desenrolou como uma saga de busca por espaços para sua sobrevivência, uma jornada frequentemente frustrada e negada, especialmente por um grupo de eslavos irmãos, os poloneses. Além disso, povos nórdicos, incluindo noruegueses, dinamarqueses, suecos e alemães, ao longo do tempo, também lhes negaram a ocupação desse território (RÖLKE, 1996).

Os Pomeranos, na Europa, sustentavam suas vidas por meio da agricultura, dedicando-se ao trabalho da terra e também à pesca em rios e lagos consideráveis. Cultivavam uma variedade de alimentos, incluindo a batata inglesa, o trigo, a cevada,

entre outros. Além disso, mantinham a criação de animais de pequeno porte e praticavam a horticultura, estabelecendo assim uma forte ligação com a terra e seu cultivo. Identificados como servos e obrigados a pagar impostos aos senhores das terras e as igrejas. Essa era uma forma de manter o povo sob seu domínio, forçando-o a trabalhar em condições de dependência e servidão (RÖLKE, 1996).

Na Pomerânia, cuja ocupação remonta ao ano 600, os habitantes falavam originalmente a língua eslava e práticas centradas nas tradições naturais, envolvendo rituais de sacrifícios como forma de culto. Ao longo dos séculos, o território foi palco de disputas contínuas entre os povos germânicos do Oeste e os eslavos do leste e do sul, resultando em mudanças significativas na demografia e na cultura local (RÖLKE, 1996).

Segundo Rölke (1996, p. 15) “no século XII aconteceram 22 guerras em solo da Pomerânia Ocidental, significando que a cada quatro anos e meio os pomeranos de uma forma ou de outra tiveram que sustentar uma guerra”. Durante os anos de 1128 a 1400, desenrolou-se o processo de germanização da Pomerânia, no qual os pomeranos se tornaram gradualmente dependentes da Alemanha, influenciados pela cultura e pelo comércio germânicos.

Segundo o autor as constantes guerras, disputas e graves epidemias que assolaram o continente europeu, motivaram emigrações, que impactaram significativamente os cenários sociodemográficos em diversas partes do mundo. Uma emigração marcante em massa da Europa para outras regiões, com repercussões nos estilos de vida dos emigrantes, foi profundamente influenciada pela situação de miséria. Esta condição não forçou apenas milhares de pessoas, incluindo os pomeranos, a buscar novos territórios em outros continentes, mas também afetou profundamente a vida que levavam como camponeses. Diante da escassez de alimentos, muitos foram obrigados a vender suas terras. A industrialização, que teve início na região da Pomerânia apenas no início do século XIX, desencadeou um êxodo rural acentuado. Muitos abandonaram a vida no campo para se empregarem em estaleiros, fábricas de âncoras, cordas e sabão, especialmente em Stettin, capital da Pomerânia. Os espaços onde eles desenvolviam os trabalhos, as condições eram precárias, com remunerações insuficientes para os trabalhadores. O alto índice de desemprego agravou ainda mais a situação da população. A perspectiva de encontrar melhores condições de vida e retomar o trabalho em suas próprias terras na América,

conforme propagandeado na época, levou, ferreiros, artesãos pomeranos e centenas de agricultores a emigrarem com suas famílias.

No final da década de 1850, os primeiros pomeranos iniciaram sua jornada de emigração para o Brasil, originários de uma Pomerânia que, naquela época, constituía uma Província da Prússia, estabelecida em 1817. Com a unificação dos estados alemães em 1871, a Pomerânia tornou-se parte integrante do recém-formado Império Alemão. Até o ano de 1945, essa região estava dividida em Pomerânia Ocidental, ou Anterior, e Pomerânia Oriental, tendo a cidade de Stettin como capital que separava as duas áreas, conforme documentado por Tressmann (2008).

Após a derrota da Alemanha na Segunda Guerra Mundial em 1945, a Pomerânia Oriental foi anexada à Polônia, enquanto a Pomerânia Ocidental tornou-se parte do atual Estado de Mecklemburgo-Pomerânia Ocidental, na Alemanha. Como pode ser observado no mapa abaixo. Sob a pressão do Exército Vermelho, a população pomerana foi forçada a abandonar sua terra natal às pressas, resultando na maioria estabelecendo-se, em parte, na Alemanha Ocidental e, em parte, na Alemanha Oriental. A partir desse ano, a Pomerânia deixou de existir como uma entidade geográfica distinta, sendo removida do mapa da Europa, marcando assim o término de sua presença como tal na região Tressmann (2005).



Figura 2- Mapa da Pomerânia

Fonte: Disponível em: https://www.researchgate.net/figure/Figura-Mapa-de-localizacao-da-Antiga-Pomerania_fig2_258884421

O processo de modernização agrícola a partir do século XIX que desencadeou sérias crises, e desemprego, juntamente com a fatores da política migratória por parte do governo brasileiro, que tinha como objetivo trazer imigrantes europeus para servir de mão de obra em substituição ao regime escravista, foram fatores que contribuíram para um papel significativo no estímulo à migração dos Pomeranos para o Brasil. A migração em escala de europeus, incluindo aqueles oriundos da região da Pomerânia, para o Brasil teve seu início na primeira metade do século XIX, com os índices mais expressivos ocorrendo entre 1860 e 1880 (RÖLKE, 1996).

A conjuntura política, social e econômica na Pomerânia e nos demais Estados Alemães durante determinado período histórico foi marcada por complexas dinâmicas que culminaram em forças de expulsão da população local, levando muitos a buscar refúgio em outros países, notadamente no Brasil. Nesse contexto, as adversidades enfrentadas na região geraram um êxodo significativo, impulsionado por desafios socioeconômicos e políticos.

Neste contexto desafiador, onde as sombras da guerra, da miséria e das doenças pairam sobre as vidas dos imigrantes, surge a irresistível visão de um paraíso prometido é retratado como um local abençoado, repleto de terras férteis e prosperidade, antecipando um futuro radiante e a realização da felicidade (HACKENHAAR, 2018).

Com a promessa e a esperança, e em busca de uma sobrevivência e uma vida melhor, se aventuram a atravessar o mar, trazendo os poucos pertences em baús, mas também a esperança, a fé, a força e a coragem para habitar um território, sobre o qual tinham poucas informações. A travessia em barcos à vela que duravam meses, foi de muito sofrimento, fome, frio e mortes (RÖLKE, 1996).

No território brasileiro, grande parte dos imigrantes constataram que as promessas feitas pelo governo eram ilusórias, uma vez que precisaram custear parte das despesas da viagem e das terras prometidas, não eram totalmente concedidas gratuitamente, sendo necessário adquiri-las, o que gerou conflitos. As questões relacionadas aos lotes de terra, incluindo seus tamanhos, eram determinadas pelo

governo de acordo com seus interesses. O processo da imigração tinha por base critérios que envolviam a política pública interna brasileira e externa (SPAMER, 2022).

Nesse contexto desafiador, sem a perspectiva de retornar às suas terras de origem, os imigrantes, desamparados, confrontados com dificuldades linguísticas, foram direcionados para as regiões montanhosas, mais especificamente na Mata Atlântica do Estado do Espírito Santo. Nesse ambiente, eles desbravaram porções de terra, construíram seus próprios espaços, enfrentaram obstáculos para garantir sua subsistência e empreenderam esforços significativos para saldar suas dívidas (SPAMER, 2022).

Em território capixaba, reconstruíram suas vidas, dando novo significado às suas histórias, motivados por suas crenças e unidos pela vida em comunidade, demonstrando grande zelo por sua cultura, mantendo vivas as tradições, os costumes, a língua e a memória de sua origem, sempre alimentando a esperança de uma vida melhor. Algo que Hall (2006) chamou de *Tradução*:

[...] “Esse conceito descreve as identidades que são formadas de maneira complexa, atravessando e cruzando fronteiras naturais. Essas identidades são moldadas por pessoas que foram permanentemente separadas de suas terras de origem, mas mantêm vínculos profundos com seus locais de nascimento e tradições. No entanto, elas não têm expectativa de retorno ao passado. Em vez disso, são obrigadas a “negociar” com as novas culturas que vivem, sem serem completamente assimiladas por elas e sem perderem completamente suas identidades.” [...] (HALL, 2006, p. 89).

Esses aspectos carregam traços das culturas, tradições, línguas e histórias pelas quais foram marcadas, mas o distintivo é que elas não podem ser unificadas de forma simplista, como no passado, porque são irrevogavelmente produtos de múltiplas histórias e culturas interconectadas (HALL, 2006).

Essa passagem ressalta a importância da reconexão com as identidades, tornando ainda mais evidente a relação intrínseca entre a historicidade e as fronteiras fluidas que cercam o sujeito pós-colonial. Ela também enfatiza a negociação contínua das identidades, destacando como as experiências passadas e as interações culturais moldam a formação da identidade de indivíduos que vivem em contextos pós-coloniais.

1.2 OS POMERANOS NO ESPÍRITO SANTO

Os primeiros núcleos de imigrantes germânicos na província do Estado do Espírito Santo começaram a se estabelecer no século XIX, sendo o primeiro deles em Santa Isabel, fundado em 1847, situado no vale do braço sul do rio Jucu, no Espírito Santo. Em 1857, foi criada a comunidade de Santa Leopoldina. Com o tempo, os núcleos se expandiram para áreas de terras mais férteis, à medida que os limites das comunidades originais se esgotavam para acomodar o crescimento das gerações posteriores (ROCHE, 1968).

A chegada dos primeiros imigrantes ao Espírito Santo em 28 de junho de 1859 marca um momento significativo na história da região. A viagem do Porto Internacional de Hamburgo até Vitória, tanto em navios de vapor quanto em veleiros, tinha uma duração de meses. A partir de Vitória, continuaram a jornada em canoas, navegando rio acima até o porto de Cachoeiro em Santa Leopoldina, localizado às margens do rio Santa Maria da Vitória, entre a Cachoeira Grande e a Cachoeira José Cláudio, fundada em 1856 por ordem do Governo Imperial brasileiro (RÖLKE, 1996).

Durante o período que abrange desde o estabelecimento até o início do século XX, notou-se uma quase completa ausência de integração, com as comunidades pomeranas vivendo de maneira isolada e sujeitas às circunstâncias, frequentemente sem a intervenção do Estado. Essa condição em seu novo território impeliu os imigrantes pomeranos e seus descendentes a desenvolverem e organizarem instituições sociais, econômicas e culturais para gerir seus próprios serviços educacionais e de saúde (MANSKE, 2015).

A partir de 1910, registrou-se uma migração em direção a regiões mais quentes, como Criciúma, uma comunidade pertencente à cidade de Laranja da Terra/ES, e Três Pontões, uma comunidade de Afonso Cláudio-ES. Os descendentes dos núcleos construíram suas residências e locais de culto, predominantemente luteranos, com a colaboração de todos os habitantes locais. Esses espaços tornaram-se os centros vitais das comunidades. Em algumas dessas localidades, como Santa Maria de Jetibá, Alto Limoeiro, Lagoa Serra Pelada, São Bento, Laginha, Córrego Bley, Criciúma e Laranja da Terra, foram estabelecidos os primeiros grupos escolares e serviços administrativos (ROCHE, 1968).

Portanto, os desafios foram extensos no processo de desenvolvimento das comunidades, tendo sofrido as consequências do período da Segunda Guerra

Mundial, bem como do processo de nacionalização do ensino. Este último teve reflexos marcantes, resultando no encerramento das escolas particulares comunitárias, incluindo as confessionais, sem que fossem devidamente substituídas por instituições públicas no mesmo local. Essa mudança provocou um impacto negativo significativo no acesso e no direito à educação das crianças das comunidades, uma vez que as escolas eram frequentemente estabelecidas nas capitais dos distritos, dificultando assim o acesso à educação para os habitantes locais (ROCHE, 1968).

Sobre essa questão, (MANSKE, 2015) ressalta que a educação formal era inicialmente limitada, sendo as escolas escassas nas áreas rurais onde os pomeranos se estabeleceram. Além disso, a língua alemã era predominantemente utilizada como idioma de instrução nas escolas da época. No campo educacional, eles estabeleceram uma estrutura fundamentada na fé luterana, com a chegada e permanência de pastores luteranos enviados da Alemanha para liderar a esfera religiosa cristã.

A narrativa da Igreja de confissão Luterana no Espírito Santo revela uma conexão intrínseca entre o surgimento de comunidades e o estabelecimento de instituições educacionais. Sempre que uma comunidade se formava, a construção de uma escola logo era iniciada. A educação das crianças ocupava um lugar central nas discussões durante reuniões, nas comunidades. Os descendentes germânicos, de maneira geral, atribuíam um papel crucial à educação e à escola em sua formação identitária. Essa ênfase pode ser explicada, em grande parte, pela caracterização do grupo, que se fundamenta em princípios de organização comunitária. Conforme documentado por (MANSKE, 2015).

Apesar da influência da língua alemã nas comunidades, nos espaços da igreja e nas escolas comunitárias naquele período, os pomeranos resistiram à assimilação completa, preservando em seu cotidiano suas raízes linguísticas pomeranas, alinhadas com os princípios do luteranismo. Enquanto o alemão se tornava a língua predominante nas esferas educacionais, religiosas e institucionais públicas, o pomerano persistia nas interações informais e no âmbito familiar. Essas experiências e passagens ao longo da história do Povo Pomerano, embora consideradas desafiadoras, não os descaracterizaram. À medida que incorporavam novos costumes e tradições multiculturais, simultaneamente construía suas identidades. Mesmo ao

preservarem seus valores distintivos, novos elementos culturais ao longo desse processo, vão sendo adquiridos (TRESSMANN, 2005).

Conforme o pensamento de pesquisadores, as identidades não se limitam ao território de nascimento do indivíduo, mas, ao contrário, formam-se e transformam-se ao longo de toda nossa existência (HALL, 2006). Essa visão destaca a dinâmica e a fluidez das identidades, que são moldadas por uma variedade de experiências, interações e influências ao longo do tempo.

Nesse processo a comunidade pomerana em território capixaba, busca manter elementos sua identidade cultural, primordialmente através de sua língua materna. É atualmente mantida pelos descendentes de pomeranos em diversas comunidades espalhadas por diferentes estados do Brasil, incluindo o Espírito Santo, Minas Gerais, Rondônia, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. A maioria dos falantes pomeranos é bilíngue, dominando tanto o Pomerano quanto o Português em suas atividades cotidianas. A língua pomerana continua a ser um vínculo valioso que conecta as comunidades às suas raízes culturais e históricas, desempenhando um papel essencial na preservação de sua identidade pomerana (TRESSMANN, 2005).

Além da língua, os pomeranos afirmam sua identidade por meio de diversas manifestações culturais, como festas comunitárias, culinária, danças e práticas religiosas. Essas expressões são especialmente destacadas nos ritos de passagem, como nascimento, batismo, confirmação, casamento e morte, permanecendo como componentes da manifestação cultural e avivando os traços étnicos mantidos na memória.

As tradições pomeranas são habilmente transmitidas através de meios como narrativas da tradição oral, canções e cantigas de roda. Nos lares pomeranos, é comum encontrar paredes brancas e janelas e portas azuis, refletindo as tonalidades do mar e do céu. Esse conjunto de elementos não apenas preserva, mas também celebra a identidade pomerana, ressoando através das gerações como uma expressão viva de sua herança cultural (COSMO e PINEL, 2019).

Adotaram principalmente a agricultura, retomando suas tradições ancestrais. A ênfase no trabalho com a terra levou à criação de comunidades rurais, frequentemente situadas em áreas afastadas dos centros urbanos. Nessas comunidades, os pomeranos permaneceram em grande maioria, e ainda mantêm suas crenças seculares, formas de convívio social. No Espírito Santo, assim como em todo o Brasil,

os Pomeranos se destacam por seu notável cuidado com a terra e todos os produtos que ela advém, preservando conhecimentos transmitidos ao longo de várias gerações. A relação dos pomeranos com seus semelhantes, com a terra e com a natureza reflete um processo social de envolvimento e formação de vínculos afetivos. As famílias pomeranas têm raízes no meio rural, uma vez que já na Pomerânia, na Europa, trabalharam para senhores feudais latifundiários (RÖLKE, 2016).

O reconhecimento dos Pomeranos como um povo tradicional no Espírito Santo originou-se de um conflito territorial que emergiu entre a comunidade Pomerana de Pancas, no estado do Espírito Santo, e o Parque Nacional dos Pontões Capixabas. Os conflitos vieram à tona no ano de 2003. A iminência da perda de suas terras desencadeou uma batalha pela preservação de seu território, pela reafirmação de sua identidade cultural, pelo fortalecimento de sua organização social. Este embate não apenas destacou a importância do território para os Pomeranos, mas também evidenciou sua determinação em preservar sua cultura em meio a desafios contemporâneos (SPAMER, 2018).

Diante desse desafio, os Pomeranos do Município de Pancas, Espírito Santo, encontraram uma resposta significativa ao fundar a Associação Pomerana de Pancas, registrada em 2009. Essa entidade desempenhou um papel crucial ao integrar-se à antiga Comissão Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais, hoje conhecida como o Conselho Nacional dos Povos e Comunidades Tradicionais (CNPCT), conforme estabelecido em 2016. Além disso, o reconhecimento do Povo Pomerano como parte integrante da Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais (PNPCT), estabelecida em 2007, representou um passo fundamental para consolidar sua posição (SPAMER, 2018).

Esse reconhecimento oficial foi conquistado com base nas disposições do Decreto 6040/2007, que resultou na inclusão dos Pomeranos no rol dos Povos Tradicionais do Brasil. Este processo foi minuciosamente documentado por Spamer (2022) em sua obra "OOS LUUR, OOS LAND" (nossa gente, nossa terra) - Pomeranos nos Pontões Capixabas. Esse trabalho representa um exemplo notável de como uma comunidade pode mobilizar-se, reivindicar seus direitos e preservar sua cultura diante de desafios territoriais e ameaças à sua existência.

Conforme Decreto 6.040/2007 no seu art. 3º, inciso I desse documento legal,

os povos e comunidades tradicionais são definidos como:

[...] “grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição” [...] (BRASIL, 2007).

Nesse contexto, o Povo Pomerano recebeu oficialmente o reconhecimento como Povo Tradicional tanto a nível nacional quanto estadual no Brasil e no estado do Espírito Santo, sendo contemplado pela Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais (PNPCT). Esta política assegura aos Povos e Comunidades Tradicionais (PCTs) o acesso a uma educação que valorize e respeite seus saberes, cultura e língua. Nesse sentido, a língua Pomerana foi integrada ao currículo da rede municipal e estadual do Espírito Santo com ênfase na perspectiva de ensino da língua materna. Ao fazê-lo, foram considerados aspectos históricos, sociais e culturais do povo Pomerano.

Atualmente, comunidades Pomeranas estão presentes em diversas partes do estado, destacando-se nos municípios de Afonso Cláudio, Domingos Martins, Laranja da Terra, Pancas, Vila Pavão, Itarana, Santa Maria de Jetibá, Itaguaçu, Baixo Guandu, Colatina, São Gabriel da Palha e Vila Valério. Esse mapeamento evidencia a disseminação e o enraizamento da comunidade Pomerana em diferentes regiões do Espírito Santo (SPAMER, 2018).

1.3 LARANJA A TERRA: UM RECANTO POMERANO

Ao chegarem no Brasil, os Pomeranos se dispersaram por vários estados. Por sorte, uma comunidade encontrou morada no Município de Laranja da Terra, situado no interior do Estado do Espírito Santo. Essa pequena cidade capixaba foi erguida, emancipada e desenvolvida preservando distintos traços característicos da cultura pomerana. Inicialmente conhecida como Vila de São João de Laranja da Terra, a localidade conquistou sua emancipação de Afonso Cláudio, Espírito Santo, em 10 de maio de 1988, tornando-se um município e recebendo oficialmente a denominação de Laranja da Terra.

A formação do município de Laranja da Terra segue uma trajetória semelhante a outras comunidades estabelecidas em áreas de mata virgem, configurando-se como

um núcleo de colonização. Conforme Tressmann (1998), o processo de estabelecimento da Vila de Laranja da Terra, no Espírito Santo, teve início por volta do ano de 1900. Nesse período, colonos de origem alemã e Pomerana, oriundos de regiões mais frias, como Santa Leopoldina no Espírito Santo, migraram para áreas de menor altitude, especificamente nas regiões dos rios Guandu e Santa Joana, em busca de terras mais quentes.

Esses imigrantes, majoritariamente jovens, traziam consigo a esperança de encontrar melhores condições de vida em uma região com clima mais ameno. Este movimento de colonização contribuiu para o início do desenvolvimento da Vila de Laranja da Terra, marcando o cenário local com influências culturais e históricas desses grupos migrantes.

Em fevereiro de 1910, Wilhelm Seibel tornou-se o primeiro imigrante a estabelecer residência na região da Vila de Laranja da Terra. Posteriormente, em 1914, seus irmãos, como Ernst, Nikolaus, Karl, Gustav, Julius e Emil, juntaram-se a ele. Wilhelm desempenhou um papel crucial na organização e articulação com os membros da comunidade e suas famílias, liderando mutirões para abrir estradas, construir casas, igreja e escola. O isolamento, as dificuldades e as ameaças uniram esses imigrantes, e os frutos dessa união podem ser observados não apenas na tradição dos mutirões e da ajuda mútua, mas também na preservação da cultura (TRESSMANN, 1998).

Após a chegada dos Seibel, outras famílias, em sua maioria pomeranas e provenientes de Santa Maria de Jetibá e Santa Leopoldina, no Espírito Santo, também se estabeleceram na Vila de Laranja da Terra. A origem do nome "Laranja da Terra" está intrinsecamente ligada ao processo de colonização germânica, sem registros de discordâncias em outras fontes. A denominação surgiu devido à descoberta de uma variedade de laranja nativa pelos Pomeranos, durante o início do processo de colonização em terras de clima quente. Eles foram atraídos pelas promessas de solos férteis e terras produtivas (PIZZÁIA, 2020).

Segundo a autora, a origem do nome "Laranja da Terra" remonta à experiência dos imigrantes Pomeranos, que, ao retornarem às suas terras de origem nas regiões frias de Santa Leopoldina, no Espírito Santo, trouxeram consigo a descoberta de uma variedade de laranja distinta encontrada nas matas locais. Essa laranja possuía um sabor exótico, especialmente adequado para a produção de doces. Ao se referirem a

essa região, os Pomeranos mencionaram-na como o lugar onde se encontra uma laranja nativa única da terra. Diante da ausência de uma denominação oficial para essa localidade, o nome Laranja da Terra foi adotado como uma forma de preservar a espécie de laranja nativa e manter viva a memória do povo Pomerano.

Em homenagem a essa história, um pé de laranja da terra nativa foi cultivado na praça central de Laranja da Terra.

O que torna Laranja da Terra ainda mais especial é a presença marcante da comunidade de descendentes de Pomeranos que se destacam por sua forma singular de viver, preservando e promovendo sua cultura, arte, culinária, música, festas e religiosidade. A língua materna o Pomerano é uma parte essencial de sua identidade. Nesse sentido, eles desempenham um papel crucial no mosaico da diversidade linguística que caracteriza o Brasil como um país multilíngue e pluricultural. Ao longo das gerações, os habitantes de Laranja da Terra têm dedicado esforços significativos para manter e valorizar essa herança, tornando o espaço escolar um local de forte conexão com a cultura.

Nesse contexto, destaca-se a história da escola comunitária, que está intrinsecamente ligada ao ano de fundação da comunidade da Vila de Laranja da Terra em 1910. A preocupação com a educação escolar transcende fronteiras e é central para as famílias pomeranas, que buscam proporcionar aos seus filhos noções elementares de leitura e escrita. Essa dedicação visa preservar a riqueza da língua pomerana portadora de referência à identidade, à ação, à memória e da cultura pomerana, evidenciando a importância da educação como meio de perpetuação e valorização da identidade cultural. RÖLKE (2016) destaca que:

[...] “muitos dos imigrantes que chegaram a este novo país receberam educação primária na Alemanha, bem como seus filhos mais velhos. Entretanto, as crianças nascidas aqui não tiveram a oportunidade de adquirir habilidades de leitura e escrita durante seus primeiros anos na nova terra. O Estado, infelizmente, esteve completamente ausente nesse aspecto, resultando em uma notável falta de escolas, já que mal conseguiu acompanhar o crescimento econômico das colônias recém-estabelecidas” [...] (RÖLKE, 2016, p. 379).

Diante da ausência de intervenção dos Governos estadual e federal, a comunidade viu-se compelida a criar suas próprias estratégias, resultando na formação de associações escolares, nas quais a igreja luterana exerceu influência e contribuições. Este cenário também se reproduziu na comunidade da Vila de Laranja

da Terra. Diante da necessidade premente de proporcionar educação às crianças, a comunidade mobilizou-se e buscou alternativas.

O primeiro passo consistiu em identificar entre as famílias locais alguém que possuísse instrução e condições para contribuir com a educação de seus filhos. Foi assim que encontraram no senhor Wilhelm Seibel, membro da comunidade, as habilidades necessárias para assumir o papel de professor das crianças de Laranja da Terra (PIZZÁIA, 2020). Essa iniciativa evidencia a resiliência da comunidade em face das adversidades, demonstrando a importância da autossuficiência na promoção da educação local.



Figura -03. Alunos da escola comunitária da Vila de Laranja da Terra. Professor Wilhelm Saibel que está sentado. Aquele que aparece de chapéu é o fotógrafo senhor KerKoff,(1913). Fonte: Emersom Seibel.

De acordo com Pizzáia (2020), quando o senhor Wilhelm Seibel iniciou suas atividades como professor, em 1910, a escola contava apenas com quatro alunos, sendo dois deles seus próprios filhos. Após quatro anos, esse número aumentou para vinte e cinco crianças. Inicialmente, as aulas eram realizadas em um paiol, mas posteriormente foram transferidas para o salão da igreja.

Nesse contexto, Rölke (2016) destaca que o período de estudos nas escolas comunitárias era relativamente breve. Geralmente, o curso tinha a duração de dois anos, com três aulas semanais, ou três anos, com duas aulas semanais. Em paróquias e comunidades menores, a responsabilidade pela sala de aula recaía sobre o pastor

e/ou sua esposa. Não havia professores com formação específica, normalmente, eram pessoas que sabiam ler, escrever e possuíam algum conhecimento em música. Este formato de ensino reflete as condições e recursos disponíveis na época, demonstrando a adaptação e superação da comunidade em busca da educação local.

[...] “eles fizeram as próprias mesinhas de madeira bem lisinhas, onde usavam uma espécie de giz (carvão), assim, os alunos escreviam, apagavam e começavam uma nova lição. Assim aconteceu um alfabetizar, voltado com os princípios da igreja” [...]. (PIZZÁIA, 2020, p. 112 e 113).

Quando a comunidade da Vila de Laranja da Terra recebeu seu primeiro pastor vindo da Alemanha, a responsabilidade pela educação foi assumida por ele, com o objetivo de formar bons cidadãos e ensinar a língua alemã. Esse processo foi muito importante e significativo, portanto, desafiador para as crianças pomeranas (PIZZÁIA, 2020).

A partir desse momento, a escola da Vila de Laranja da Terra passou a funcionar no espaço da igreja, que fora construída naquela época, proporcionando bancos e quadro de giz. Inicialmente, as aulas eram realizadas apenas duas vezes por semana, mas ao longo do tempo, expandiram para quatro dias e, posteriormente, conseguiram estender para cinco. No ano de 1927, a escola recebeu a visita de um inspetor de ensino, que prometeu ajuda financeira do governo estadual. Portanto, essa ajuda não foi realizada. Os dias de aula e o conteúdo em língua alemã eram decididos pelos pastores das paróquias, enquanto a comunidade contribuía com pequenas quantias financeiras e doações de alimentos (PIZZÁIA, 2020).

Com a oferta de cinco dias de aula, a comunidade da vila de Laranja da Terra, decidiu contratar um professor, remunerando-o e providenciando moradia. Construíram uma casa para abrigá-lo, além de uma escola com uma sala de aula. No entanto, a manutenção do professor em regime de cinco dias semanais tornou-se um desafio devido a questões financeiras e à frequência dos alunos, impactada pela distância que as crianças precisavam percorrer até a escola (PIZZÁIA, 2020).

Após alguns anos, a comunidade construiu um novo templo, o que levou à decisão de também erguer uma nova escola, dada a crescente demanda de alunos. A construção da nova escola foi realizada utilizando a madeira proveniente da antiga igreja. Contudo, a situação financeira para manter a escola comunitária ativa tornou-se desafiadora, agravando-se ainda mais durante os períodos de guerra e da campanha de nacionalização. Nesse contexto, no ano de 1937, as autoridades,

apoiadas por policiais, determinaram o fechamento da escola comunitária da Vila de Laranja da Terra. Esse acontecimento teve repercussões significativas, resultando em um aumento de 50% no índice de analfabetismo entre as crianças com mais de dez anos na comunidade (PIZZÁIA, 2020).

Conforme (RÖLKE, 2016) descreve:

[...]“A nacionalização das escolas teve um caráter policial-repressivo: de uma hora para outra se exigia das crianças, que só falavam a língua pomerana, que passassem a usar a língua portuguesa nas conversações na escola e com os professores. Isto só viria a contribuir para um hiato, em que professores e alunos não se entendiam. Uma geração de crianças, que nem sequer entendia direito o que estava acontecendo, foi tão prejudicada quanto seus pais” [...] (RÖLKE, 2016, p. 391).

O autor destaca que em 1925, durante um Concílio Eclesiástico realizado em Laranja da Terra, deliberou-se que a Igreja Luterana deveria reformular seu sistema educacional para aprimorar as escolas comunitárias. Isso envolvia a construção de novas instituições de ensino, investimentos na formação mais avançada dos professores, aumento na remuneração dos docentes e busca pela melhoria da qualidade do ensino. Adicionalmente, o plano previa a incorporação da língua portuguesa ao currículo, assegurando a conformidade das escolas com as leis brasileiras.

Entretanto, apesar dos esforços dedicados à formação de professores e ao anseio pela melhoria do ensino, a implementação do plano enfrentou desafios e não se efetivou, principalmente devido ao período de nacionalização. No contexto autoritário do Estado Novo, Rölke (2016) destaca o Decreto de número 9.255, publicado no Diário Oficial em 14 de abril de 1938, que previa, entre outras medidas, o seguinte:

[...] “Só os brasileiros natos ou naturalizados que hajam prestado o serviço militar ao Brasil com os requisitos de idoneidade moral, intelectual, profissional ou técnica, a juízo do Departamento de Educação, poderão ministrar no território do Estado o ensino pré-primário, o primário e o complementar ou dirigir estabelecimento particular de ensino”. O decreto igualmente exigia de todo estabelecimento de ensino: “a) ensino obrigatório na língua vernácula, da história pátria, da geografia, da instrução moral e cívica, da educação física e dos trabalhos manuais; b) ministrar exclusivamente na língua vernácula o ensino do pré, o primário e o complementar; c) só adotar livros aprovados pelo departamento de Educação; d) manter permanentemente nas salas de aulas e auditórios em lugar de destaque a Bandeira Nacional e realizar semanalmente uma manifestação cívica a esse símbolo da pátria com a presença de alunos e professores; e) realizar uma vez mensalmente sessões cívicas em que se cuide de manter o espírito de brasilidade e de unidade de uma Pátria Nova e

forte bem como o sentimento pan-americanista de confraternização dos povos americanos.” [...] (RÖLKE, 2016, p. 389).

Dois anos mais tarde, em 1940, a escola da Vila de Laranja da Terra pôde retomar suas atividades, desde que cumprisse o decreto estabelecido pelo governo. Nesse sentido, a comunidade de Laranja da Terra carrega as marcas das consequências desse período, da segunda guerra mundial, incluindo as questões linguísticas no ambiente escolar, os impactos das guerras e do período de nacionalização. Assim como em outras comunidades, enfrentaram o fechamento de espaços educativos, a proibição do uso da língua em locais públicos e a negação do uso da língua nas escolas, enquanto os imigrantes eram perseguidos. Essa história reflete os desafios enfrentados pelas comunidades durante esse período difícil, evidenciando os efeitos duradouros nas práticas linguísticas e educacionais locais.



Figura 04. Foto do Esconderijo subterrâneo, marca o período pós guerra, construído no pátio da igreja e casa paroquial da Vila de Laranja da Terra, Espírito Santo.
Fonte: Arquivo pessoal.

Este esconderijo marca o período durante e após a Segunda Guerra Mundial, quando os pastores imigrantes foram perseguidos. Foi construído no pátio da igreja pela comunidade da Vila de Laranja da Terra, e serviu de refúgio e proteção às famílias dos pastores durante os momentos mais intensos das perseguições. Depois de passado esse período de tensões, o esconderijo ficou coberto por terra. No entanto, em 2007, a comunidade o restaurou e o abriu à visitação. O espaço proporciona reflexões sobre um período marcado pelos desafios enfrentados e a coletividade da comunidade, representando um período de extremo medo e sofrimento quando os imigrantes foram alvo de perseguições, ataques e humilhações (PIZZÁIA, 2020).

Diante de tantos desafios e lutas, a comunidade permaneceu resiliente, buscando alternativas e lutando pelos direitos à educação de seus filhos e das futuras gerações. Após algum tempo, os membros da Vila de Laranja da Terra, se uniram, contando com o apoio fundamental do senhor Cristiano Berger, residente na comunidade, que generosamente cedeu um terreno para a construção da primeira escola, que passou a seguir o regimento e currículo do governo Estadual do Espírito Santo, com professores vindos da capital.



Figura 05. Foto da atual Escola: EMEIEF Laranja da Terra. Escola Municipal de Ensino Infantil e Ensino Fundamental.

Fonte: Arquivo pessoal.

A partir de 1998, a escola passou a desenvolver suas atividades em outro espaço, onde foi construído um prédio novo, denominado Escola Municipal de Ensino Infantil e Fundamental de Laranja da Terra. Atualmente conta com 58 crianças matriculadas, que residem em torno e nas comunidades próximas.

No ano de 2023, a escola dispõe de um conjunto de instalações que inclui sete salas de aula, uma cozinha, sala de professores, sala de estudos, sala de informática, e um espaço para atividades recreativas. Ainda podem contar com outro espaço, para cultivo de verduras e legumes por meio de uma horta. Além disso, os alunos têm o privilégio de contar com uma quadra de esportes adjacente, proporcionando um espaço para atividades esportivas.

Laranja da Terra é, assim, um território onde a tradição e a modernidade se entrelaçam harmoniosamente, buscando equilibrar as práticas tradicionais e contemporâneas.

CAPÍTULO 2: AS COMIDAS, CULTURAS, IDENTIDADE E SABERES (REFERENCIAL TEÓRICO)

2.1. CULTURA E IDENTIDADE

De acordo com Santos (2006) a cultura é uma influência abrangente que permeia todos os aspectos da vida social, sendo intrínseca a todas as esferas da existência humana. Não se restringe a contextos específicos, mas é uma construção histórica que se manifesta tanto como concepção quanto como componente fundamental do processo social. O autor ressalta a importância significativa da diversidade cultural e da preservação das tradições e costumes locais, enfatizando que a cultura não é um elemento estático e imutável, mas sim um processo em constante evolução, que desempenha um papel fundamental na compreensão da sociedade, na avaliação da riqueza da diversidade humana e na construção da identidade e história de um povo.

Para De Barros Laraia (2009) a cultura é como um sistema de símbolos e significado que são compartilhados por um grupo social, é dinâmica, evolui e se transforma ao longo do tempo. Ele aborda de maneira substancial a interligação entre cultura e poder, destacando a relevância de compreender as distinções existentes entre os diversos povos e suas respectivas culturas, bem como de reconhecer as variações intrínsecas que podem surgir dentro de um mesmo sistema cultural. O autor também faz referência às primeiras indagações dos estudiosos sobre a cultura, especialmente em relação à sua origem. Ele explora o desafio de reconciliar a unidade biológica da espécie humana com a notável diversidade cultural que a caracteriza.

Na discussão sobre etnocentrismo, De Barros Laraia (2009) oferece reflexões profundas sobre a cultura, concebendo-a como um sistema simbólico que influencia a perspectiva do mundo e as práticas sociais de um grupo humano. O autor também enfatiza que os sistemas culturais estão constantemente em processo de mudança e transformação.

O autor define o etnocentrismo como a tendência de interpretar a cultura como um elemento que molda uma visão muitas vezes discriminatória em relação a comportamentos que se desviam do padrão esperado. Segundo o autor, a expectativa que desenvolvemos em relação ao comportamento das pessoas ao nosso redor é

fundamentada na propensão humana para perceber o mundo usando a própria cultura como ponto de referência e critério de comparação. A influência da cultura pode ser observada em diversos aspectos de nossos comportamentos e hábitos. Destaca que "o modo de ver o mundo, as avaliações de ordem moral e valorativa, os diferentes comportamentos sociais e até mesmo as posturas corporais são produtos de uma herança cultural, ou seja, o resultado da operação de uma cultura específica".

Ainda sobre isso, De Barros Laraia (2009), nos alerta para a necessidade de considerar a fluidez da cultura, o que contribui para uma avaliação mais ampla e respeitosa das diferenças culturais e minimiza o impacto de julgamentos baseados em perspectivas etnocêntricas.

A cultura transcende a mera coleção de hábitos e tradições de um grupo, sendo, na verdade, concebida como um sistema simbólico que atua como um conjunto de "programas", "planos", "regras" e "instruções" que orientam o comportamento humano. Os autores ressaltam a distinção entre o comportamento humano e o comportamento inato dos animais, argumentando que o comportamento humano é um produto em constante construção no contexto sociocultural. Trata-se de uma característica inacabada que depende dos símbolos culturais, os quais servem simultaneamente como "modelos de ação social" e "modelos para a ação social" (DANIEL e CRAVO, 2005)

Dessa forma pode-se compreender que a cultura não apenas molda o comportamento humano, mas também fornece os princípios e diretrizes que orientam a ação social, contribuindo para a compreensão da complexa interação entre o indivíduo (DANIEL e CRAVO, 2005).

Geertz (1978), por sua vez, fala da interligação entre homem e cultura se dá por meio de padrões complexos de comportamento, fundamentados em estruturas e significados sociais historicamente estabelecidos. Assim, a cultura é a maneira pela qual as pessoas interagem entre si, estabelecendo relações com seus elementos culturais.

Canesqui e Garcia (2005) sublinham que mesmo quando se possui um conhecimento inicial sobre uma cultura específica, muitos aspectos podem permanecer imperceptíveis. Argumentaram que é necessário estabelecer uma relação mais profunda e uma convivência prolongada para realmente compreender as

especificidades culturais. Portanto, por meio de um envolvimento contínuo e próximo, torna-se possível uma compreensão mais profunda de diversos aspectos de uma cultura específica, bem como de sua identidade cultural.

Outro aspecto a considerar é que a identidade não é inata, pois ela é construída ao longo da vida do sujeito, que por sua vez sofre influências que pode vir a modificá-la ao longo do tempo na vida do sujeito. (HALL, 2006), afirma que o desejo de viver junto, a memória do passado e a perturbação de uma herança são aspectos que constituem uma cultura nacional. Ele destaca que a ideia de identidades unificadas não se sustenta, uma vez que, as diferentes culturas existentes passam por um processo de hegemonia em sua constituição, sendo formada por diferentes povos. Com isso pode-se afirmar que é impossível compreender uma nação com um pensamento único (HALL, 2006).

Com tudo, Carneiro (1998) salienta que a identidade pode sofrer interferência das contradições criadas pela modernização da sociedade rural, pois ela não é “protegida”. De maneira avassaladora, o processo de homogeneização dos valores associados à urbanização constantemente leva vantagem sobre o mais fraco.

Assim as tradições, a cultura, a língua e, o comer e as comidas são fatores que marcam as identidades dos povos. Schmidt e Farias (2015) por sua vez falam das tradições, a cultura, a língua e, o comer e as comidas são fatores que marcam a identidade dos povos.

Em relação aos pomeranos pode-se compreender que:

“O *Brote* de milho é provavelmente a comida que mais marca a identidade Pomerana, sendo fundamental para nutrir o corpo e dar força para o trabalho. Ele também tem representações nos laços familiares e nas histórias das famílias, quando envolve toda a família no seu processamento, uma vez que o homem colhe as raízes e o milho e racha a lenha para esquentar o forno, as crianças ralam os ingredientes, as mulheres preparam o fubá no moinho, fazem a massa e controlam a temperatura ideal do forno para assá-lo.” [...] (SCHMIDT e FARIAS, 2015, p. 10).

Nesse contexto, é evidente a ligação identitária entre a comunidade Pomerana e o *Brote*, um alimento que fornece uma rica base para análises tanto de natureza antropológica quanto sociológica. Essas análises se entrelaçam com aspectos como a sociabilidade, a vida no campo e a prática da reciprocidade. Essas relações intrínsecas estão intimamente relacionadas com a partilha dos alimentos, o ritual de comer e os métodos de preparação culinária (SCHMIDT e FARIAS, 2015).

Sobre a identidade cultural alimentar, outro enfoque pertinente é: “As identidades culturais alimentares são suportes das “memórias gastronômicas”, recordações sensoriais que informam sobre estilos de vida, gostos e sabores e provocam a fala.” (WOORTMANN e CAVIGNAC, 2017, p.113).

Com isso percebe-se que a “memória gastronômica” fornecem uma gama de informações sobre a identidade de um povo, pois com ela é possível associar métodos de produção, de preservação, de consumo e as comensalidades peculiares de cada cultura (WOORTMANN e CAVIGNAC, 2017).

Woortmann (2013) discute as dimensões sociais da comida destacando a importância de desvinculá-las do caráter natural e, em vez disso, promover uma análise reflexiva que revela suas conotações, origens e as mensagens subjacentes. O texto da autora contribui no sentido de explorar a conexão entre os costumes alimentares e os padrões alimentares. Em sociedades distintas, a comida não é consumida apenas, mas também é objeto de reflexão; em outras palavras, a alimentação possui um simbolismo que transcende a sua composição nutricional.

As percepções à comida oferecem uma maneira de analisar como as representações de gênero são moldadas. As escolhas alimentares, o momento e o contexto em que ocorrem - todos esses elementos desempenham um papel na formação das concepções de identidade de gênero.

A visão de Woortmann et al. (2006) argumenta que a comida desempenha um papel central e os hábitos alimentares podem ser considerados como textos. Ao classificar alimentos, também estamos classificando pessoas, especialmente em termos de gênero, já que a percepção dos alimentos em relação ao corpo individual serve como uma metáfora para o corpo social. Cada cultura estabelece diretrizes sobre quais alimentos devem ser consumidos ou evitados por cada pessoa, considerando seu estágio de vida ou estado físico. Nesse sentido, no contexto brasileiro, fica evidente a ligação estreita entre a percepção da comida e do corpo, que serve como base para a construção das representações das relações sociais.

Fischler (2011) afirma que o ser humano “ingere significados” e compartilha diversas representações ao se alimentar, é crucial reconhecer que, conforme o autor, “o homem se nutre não apenas de nutrientes, mas também de imagens que são compartilhadas socialmente”. Destaca que, embora a natureza ofereça uma variedade

de alimentos, apenas alguns são designados como comida, uma demarcação moldada pelas culturas por meio de processos históricos e dinâmicas sociais específicas. A comida, portanto, é compreendida como alimento que incorpora as dimensões culturais, refletindo as particularidades de uma sociedade em relação ao que é considerado comestível, em que ocasião e com quais indivíduos.

O conceito de habitus de Bourdieu (1983), refere-se a um conhecimento social internalizado, que flui simultaneamente: da sociedade para o indivíduo e deste de volta para a sociedade. Em outras palavras, ocorre um processo de socialização no qual o indivíduo absorve e incorpora as influências da família, escola, círculo de amigos, instituições religiosas, meios de comunicação e outros elementos. Essa internalização abrange diversos aspectos, como a compreensão do que constitui a comida, quais ingredientes são considerados importantes, os métodos de preparação, os comportamentos à mesa e assim por diante.

2.2. ALIMENTAÇÃO, COMIDA E CULTURA ALIMENTAR POMERANA

Conforme discutido por Rölke (1996) em sua pesquisa, a narrativa da experiência dos Pomeranos na Europa revela que, em sua maioria, eles sustentavam suas vidas por meio da agricultura. Entretanto, o processo de modernização agrícola a partir do século XIX desencadeou sérias crises, resultando em fome e desemprego nas áreas rurais. Esses fatores contribuíram para um papel significativo no estímulo à migração dos Pomeranos para o Brasil. Além disso, a região da Pomerânia era assolada por conflitos frequentes e invasões, tornando-a um ambiente assustador.

Roche (1968), fornece aspectos importantes das zonas e núcleos de colonização germânica no Espírito Santo. O autor analisa como se deu o processo de exploração da terra e os problemas decorrentes como: a instabilidade das pequenas propriedades, e os conflitos agrários pelo modelo agrícola e as normas brasileiras no campo. Ele nos apresenta as ações e reações do meio e do homem, indivíduo, e do grupo na formação e no desenvolvimento das comunidades. Algumas características a destacam: a exploração do solo, os modos de viver e de pensar, os costumes, a cultura, e a língua. O autor também faz a crítica dos reflexos da nacionalização que ocasionaram o fechamento das escolas, afetando o direito à cultura e a educação das crianças (Roche, 1968).

Tressmann (2005) traz contribuições importantes da migração dos Pomeranos do Espírito Santo no processo de adaptação, a importância da língua, identidade e seus aspectos culturais, sua permanência no Estado do Espírito Santo, enquanto outros grupos migraram para diferentes estados brasileiros.

Por sua vez Schmidt e Farias (2015) destacam aspectos culturais dos pomeranos ao chegarem no Brasil, juntamente com as bagagens, trouxeram consigo seus hábitos, rituais, festividades e tradições, além de trazerem consigo, uma vasta sabedoria, considerados um povo aguerrido. Já instalados no Brasil, tentaram manter suas tradições e seu modo de vida. Entretanto encontraram muitas dificuldades, e dentre elas, fazer o pão que ficou muito complexo devido à falta de ingredientes que usavam em sua terra natal, o trigo e centeio. Porém pela persistência, utilização de outros alimentos (tubérculos como cará, inhame, batata doce, mandioca conseguiram fazer o seu *Brote*, (pão de fubá) um alimento essencial no dia a dia dos pomeranos.

Percebe-se claramente as variações de ingredientes que os pomeranos utilizaram para a feitura do *Brote*:

[...] “há uma variação quase infinita nos ingredientes utilizados nos preparos, nas técnicas de corte ou de cozimento, no uso de condimentos etc., o que torna a comida um dos principais marcadores de diferenças sociais e culturais” [...]. (WOORTMANN e CAVIGNAC, 2017, p. 9).

É importante salientar que há poucos registros de receitas do *Brote*. Ele é ensinado na prática, por meio da história oral entre as mulheres e trocas de experiências no ambiente familiar ou até mesmo nos mutirões (uma prática colaborativa em que um grupo de pessoas se reúne para realizar uma tarefa ou um trabalho em conjunto, visando atingir um objetivo como atividades agrícolas, construção, preparação de comidas em festividades). Nos mutirões, as mulheres Pomeranos se reúnem para trabalhar juntas, prepararem a comida para o casamento de um conhecido, e de parentes, na igreja para prepararem o local, as comidas para da festa da colheita, momentos estes que possibilita a troca de receitas (SCHMIDT e FARIAS, 2015).

Roelke (1996) indica outra preparação de referência da cultura alimentar Pomerana em celebrações: a sopa de galinha, indispensável nas festas de casamento, denominada como a “Festa do pé-de-galinha” e que permanece viva até os dias atuais. Todo ritual da celebração “Pé-de-galinha” tem uma série de simbolismos e significados para os noivos. As galinhas utilizadas para o preparo da

sopa são presentes dos vizinhos da noiva e essa festividade ocorre sempre um dia anterior ao casamento, normalmente às sextas feiras à noite. São as mulheres que matam as galinhas e depois separam as partes para o seu preparo. As partes consideradas nobres da galinha, são usadas para o casamento e as partes menos nobres como pés, asas, vísceras são usadas para o preparo da sopa servida na sexta feira a noite. Vizinhos e familiares são os responsáveis pela organização e preparativos de toda comemoração.

[...] “Tanto os noivos quanto os convidados ao ingerir a carne de galinha se municiavam com percepção aguçada, para poderem perceber a aproximação de qualquer poder demoníaco. Este ato acontecia coletivamente. Assegurava-se, assim, sucesso e proteção no matrimônio e o compromisso de toda a comunidade presente em assegurar a paz entre todos os casais. Além desta simbologia, esperava-se que, ingerindo a carne de galinha, os noivos também pudessem sempre ‘cacarejar’ de alegria e felicidade em sua vida matrimonial.” [...] (ROELKE, 1996, p. 70).

Durante a alimentação, a família Pomerana aprende a lidar entre si, a dialogar e resolver problemas familiares ou externos do trabalho. Esse momento não se resume apenas ao que estão comendo, mas uma reflexão de onde vem esse sustento, uma análise de suas atitudes, de seu trabalho. Valores e costumes são colocados à mesa enquanto se deliciam de seus pratos típicos e ao mesmo tempo conversam sobre os acontecimentos do cotidiano, momento de comensalidade. No momento da alimentação dos Pomeranos é que ocorrem as maiores interações, os diálogos, as trocas de experiências e a sensação de pertencimento de grupo, criando assim grandes laços afetivos e um fortalecimento ainda maior de sua cultura (SCHMIDT e FARIAS, 2015).

Da Matta (2001), estabelece uma distinção entre "alimento" e "comida". Ele define “alimento” como tudo aquilo que pode ser ingerido para sustentar a vida da pessoa, enquanto “comida” refere-se ao que se come com prazer, seguindo as regras de comunhão e comensalidade. Para Schmidt e Farias (2015) essa diferença como sendo que o “alimento” é como uma moldura, enquanto a “comida” é o quadro que é realmente produzido, ou seja, aquilo que tem um valor especial. Portanto, a "comida" é algo que deve ser apreciado com todos os sentidos, começando pelos olhos e depois envolvendo a boca, o nariz, a boa companhia e, por fim, saciando a barriga.

Braga (2004) salienta que a cultura alimentar abrange os padrões diários e rituais de alimentação, incorporando elementos tanto tradicionais quanto novos hábitos, não se limitando estritamente às práticas enraizadas na história. Dessa forma,

o que consumimos, quando, por que, em companhia de quem e sob que circunstâncias é culturalmente determinado.

Para Montanari e Lima (2009), a cultura ocupa um papel central no ponto de convergência entre a tradição e a inovação. Ela é tradicional ao consistir em saberes, técnicas e valores transmitidos ao longo das gerações. No entanto, também se revela inovadora, pois esses saberes, técnicas e valores passam por alterações ao longo do tempo, reconfigurando a posição do ser humano em seu ambiente e proporcionando a capacidade de explorar novas realidades.

De acordo com Geertz (1978), a cultura não deve ser encarada apenas como o conjunto de hábitos e tradições de um grupo, mas sim como um 'programa', 'planos', 'regras', 'instruções' — um sistema simbólico que direciona o comportamento humano, assim como (FLANDRIN e MONTANARI, 1998) trazem que o ato de transformar o simples alimento em uma refeição completa também desempenha uma função agregadora para os seres humanos. Essa função é descrita por eles como "comensalidade", que pode ser definida como a capacidade de estabelecer relações de sociabilidade significativas. Os autores argumentam que, quando as pessoas se reúnem em torno de uma mesa para se alimentar, essa é uma oportunidade valiosa para dialogar sobre as questões do dia a dia e compartilhar experiências.

Flandrin e Montanari (1998), ainda ressaltam que a comensalidade é considerada um elemento fundamental na criação da civilização humana, independente das diferenças que possam existir na sociedade. Plínio dos Santos (2014) destaca que a comensalidade reforça a identidade social comum, baseando-se nas distinções presentes nos costumes, no uso e nas práticas cotidianas. Por sua vez, Carneiro (2003) afirma que a comensalidade se configura como um sistema simbólico complexo, abrangendo significados sociais, políticos, religiosos, éticos, estéticos e muito mais.

Ainda sobre isso, Fischler (2011) remete-se a importância da comensalidade como um aspecto significativo da sociabilidade humana, destacando que não se trata apenas do ato de comer, ou seja, ingerir o alimento, mas sim dos diversos modos de se alimentar que incorporam hábitos culturais, simbólicos, sociais e a partilha de experiências e valores.

Nesse contexto, De Souza Lima et al. (2015) fazem um destaque adicional:

[...] “que, na cultura brasileira, “refeição” é considerada um ato social e que, portanto, deve ser feita em grupo para ser percebida efetivamente como uma refeição. Também em nossa cultura criamos significados diferentes para essa ação, como comer cotidianamente e comer em eventos especiais, comer em casa e comer fora de casa” [...]. (DE SOUZA LIMA et al., 2015, p. 515).

De acordo com De Oliveira (2020), é possível observar contribuições significativas no processo de construção e atribuição de significados aos conceitos de Alimentação Adequada e Saudável (AAS), especialmente no contexto do processo político institucional e participativo ocorrido entre 2006 e 2015, relacionado à formulação de políticas públicas. Alimentação adequada e saudável, consiste em considerar os aspectos culturais na compreensão e significado das comidas.

A autora citada, destaca a existência de contradições nesse processo e enfatiza os momentos em que a comida e seus aspectos simbólicos passaram a exercer influência na percepção e nas decisões relacionadas aos programas e políticas de promoção da alimentação saudável

Além disso, ressalta a importância do envolvimento ativo de agricultores, professores, pais e estudantes como participantes colaborativos do processo de significação social da comida. Isso auxilia na recuperação e integração de atitudes e práticas alimentares culturalmente identificadas pelos povos. Por fim, destaca que a alimentação e a comida são categorias que estão politicamente entrelaçadas, mas socialmente distintas, e incorporar essa concepção nos programas e políticas públicas relacionadas à Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é crucial para reconhecer a sua importância como elemento de cidadania e identidade social (DE OLIVEIRA, 2020).

O conceito de soberania alimentar, desde sua origem apresenta tensões pois partindo do princípio destacado por (MARTINS e STEDILE, 2011), os alimentos não devem ser tratados como mercadorias, mas sim como um direito humano. Destaca-se que a produção e distribuição de alimentos não são apenas questões econômicas, mas fundamentais para a sobrevivência da humanidade, sendo, portanto, uma questão de soberania tanto a nível popular como nacional, implicando em um equilíbrio ambiental. Enfatizam que a produção sem o uso de agrotóxicos e métodos que prejudicam o meio ambiente, promove a preservação do planeta.

Nessa perspectiva a soberania alimentar implica em um equilíbrio ambiental, uma vez que prioriza a produção sem o uso de agrotóxicos e métodos que prejudicam o meio ambiente, promovendo a preservação do planeta para as gerações futuras. Além disso, esse conceito assegura o direito dos pequenos produtores familiares e camponeses de determinar como produzir, distribuir e consumir alimentos, respeitando as diversas características culturais das comunidades locais, promovendo, assim, uma alimentação saudável e adequada a diferentes regiões e culturas.

Almeida (2019, p 116) fala que: “A soberania alimentar é um direito dos povos a alimentos nutritivos e culturalmente adequados, acessíveis, produzidos de forma sustentável e ecológica, e seu direito de decidir seu próprio sistema alimentício e produtivo”.

Portanto, o conceito de soberania implica em garantir um direito fundamental, o direito à alimentação, ao mesmo tempo que, promove a preservação das culturas, promovendo práticas de produção de alimentos ecologicamente sustentáveis, concedendo autonomia para que as pessoas escolham o seu "modo de produzir" e o seu "modo de comer", respeitando as tradições e estilos de vida de grupos sociais. específicas (ALMEIDA, 2019)

Woortmann e Cavignac (2017) abordam várias dimensões da alimentação, incluindo seu papel como patrimônio cultural e as dinâmicas sociais relacionadas a ela. Os ensaios exploraram temas como a diversidade de sabores étnicos, produtos alimentares e seus mercados, culinária tradicional e saberes locais. Além disso, examinamos as relações sociais e as desigualdades que se manifestam no consumo de alimentos e na prática da comensalidade. A identidade, a memória e o patrimônio também são elementos centrais de discussão. Esses estudos baseiam-se principalmente em pesquisas de campo realizadas no Brasil e na França, oferecendo insights sobre até que ponto as mudanças de produtos na alimentação e a valorização dos alimentos estão inseridas no contexto da globalização.

2.3 ESPAÇO ESCOLAR E A CULTURA POMERANA

Arroyo (2014) destaca a importância de o currículo escolar estar aberto a reconhecer os sujeitos de conhecimentos e das experiências históricas, de buscar

legitimidade na dinâmica social, no avanço por direitos sociais, que de fato os currículos possam ser repensados, reavaliados e incorporados os saberes historicamente acumulados, o fortalecimento das raízes de um povo, sua cultura e seu patrimônio. Para o autor, a escola é um dos espaços capazes de promover o pertencimento das pessoas a partir da cultura alimentar, de modo a reconhecer e valorizar suas origens.

Para Brandão (1981), a educação e a cultura desempenham um papel fundamental na influência sobre o modo de vida dos grupos sociais que as desenvolvem e reinterpretam. O autor fala do contexto do mundo social, a educação também é uma parte intrínseca e ativa, contribuindo para a formação e transmissão dos diversos tipos de conhecimento que permeiam e existem na sociedade.

Por sua vez, Freire (2001), fala da prática educativa como prática social necessária, como o trabalho, a cultura e a religião. Os autores concordam que a prática educativa é essencial e equipada a outras práticas sociais permitidas como o trabalho, a cultura e a religião. Ambos enfatizam que a educação não deve ser baseada em ideias abstratas, mas sim em experiências concretas, e que seu valor está intrinsecamente ligado às vivências das pessoas. Essa pedagogia, de acordo com eles, ganha significado quando é enraizada na realidade social e se estrutura a partir das práticas pedagógicas da vida cotidiana das pessoas. Destacam a importância de respeitar as diferenças e os valores individuais, partindo sempre da realidade concreta da vida das pessoas para promover a aprendizagem e o desenvolvimento educacional. Trazem essa abordagem, central na educação popular, onde destacam a busca pela promoção, a conscientização e a capacitação das pessoas a partir de suas próprias vivências e contextos sociais.

Estudar a alimentação a partir desta perspectiva é, portanto, essencial para entender como a cultura, a sociedade e a história influenciam nossos hábitos alimentares e como podemos promover uma alimentação saudável, equitativa e sustentável.

Para os autores Brandão (1981) e Freire (2001) estudar a alimentação a partir desta perspectiva se torna essencial para entender como a cultura, a sociedade e a história influenciam os hábitos alimentares e à uma alimentação saudável, equitativa e sustentável.

De Lima (1981) traz o conceito de cultura de Paulo Freire e destaca a importância de análise e reflexões, assumindo um significado fundamental, para compreensão, onde destaca:

[...] “A cultura criada como pelos homens, através de sua práxis e de seu trabalho, é o universo simbólico e abrangente em que eles atuam como seres conscientes. Entretanto, na medida em que os homens, em sua relação dialética com o mundo o transformam, por meio do trabalho, são condicionados pelos produtos de sua ação. Assim, ao objetivar o mundo, os homens se objetivam a si mesmos e a cultura surge como a alienação ou estranhamento do próprio ser que a cria. Mas dialeticamente, a alienação original constitui um momento fundamental do próprio processo de desalienação” [...] (DE LIMA; 1981, p. 83).

O conceito de cultura é apresentado pelo autor e pode ser entendido como o produto do esforço humano, o trabalho criativo e a constante evolução do ser humano, suas interações e a aquisição contínua de experiências. A cultura é considerada como um processo de incorporação, análise crítica e criação, e não como uma simples acumulação de informações ou prescrições impostas de forma passiva, o ser humano é concebido como um agente ativo no mundo, desempenhando um papel fundamental como sujeito que interage e é influenciado pelo seu ambiente, ao invés de ser apenas um objeto passivo e invariável. O autor destaca que a cultura, nesse contexto, é uma manifestação dinâmica da capacidade humana de criar, adaptar e reinterpretar constantemente suas experiências e relações com o mundo circundante (DE LIMA, 1981).

CAPÍTULO 3: PERCURSO METODOLÓGICO

Para a construção dessa dissertação, considerei a pesquisa participante de natureza qualitativa, em conformidade com Brandão e Streck (2006). De acordo com os autores, a pesquisa participante traz como objetivo central a construção de um repertório diversificado e abrangente de experiências e conhecimentos. Essa abordagem visa superar a tradicional dicotomia entre sujeito e objeto de pesquisa, trabalhando dentro de processos que geram saberes coletivos. Além disso, ela se insere nas ações que desejam realizar mudanças a partir do uso desses conhecimentos.

A abordagem qualitativa pode ser definida como um desenho metodológico que busca compreender e interpretar o fenômeno em seu ambiente natural e a partir da perspectiva dos participantes da pesquisa. A recolha de dados pode ser feita investigando documentos, examinando comunicações ou interações, ou analisando experiências de indivíduos ou grupos (Flick, 2009).

Isso significa que a pesquisa participante não se limita apenas à observação passiva ou à coleta de dados. Ela envolve os participantes na construção do conhecimento, buscando uma compreensão mais profunda e rica dos temas em estudo. Ao fazê-la, ela transcende a ideia de que há um pesquisador “objetivo” e sujeitos “passivos”, registrando que o conhecimento é uma construção social e que todos os envolvidos têm um papel importante a desempenhar na sua produção.

Além disso, a pesquisa participante não é apenas uma atividade intelectual, mas também busca-se promover ações e transformações com base nos conhecimentos gerados. Visando-se aplicar esses saberes para melhorar as condições de vida das pessoas envolvidas e da comunidade em questão.

Nesse âmbito a pesquisa foi cultivada a partir da construção do conhecimento científico delineado por uma perspectiva dialética que envolveu tanto a pesquisadora quanto os sujeitos e o objeto de estudo. A interação entre esses elementos foi intrínseca e indispensável para o desenvolvimento do processo. As relações intersubjetivas emergiram como um ponto central, seria impossível se ter a formação desse conhecimento sem o engajamento mútuo de todos os protagonistas. Portanto, essa dinâmica foi vivenciada de maneira profunda durante a pesquisa.

Mesmo sendo familiarizado com o ambiente de pesquisa, as características da comunidade e as pessoas com as quais já tinham uma relação prévia, me envolvi de maneira mais intensa e atenta nos fazeres, ações, das pessoas da comunidade. Isso implicou em uma observação mais minuciosa e cuidadosa das pessoas que participaram da pesquisa, com o objetivo de compreender e interpretar os diversos aspectos que permeiam o ambiente.

Ao mesmo tempo, empreender uma pesquisa sobre algo familiar, foi desafiador, pois exigiu um certo distanciamento, um olhar atento, uma reflexão profunda para redescobrir o que sempre esteve intrínseco em minha existência. Isso implicou em estranhar aquilo que considerava comum, natural, como os comportamentos, ações, práticas, experiências de vida, convívio social e o ambiente ao redor. Nesse sentido, busquei não apenas entender, essas atitudes, comportamentos, mas também enriquecer a minha compreensão, revelando camadas mais profundas e nuances que por muitas vezes passaram despercebidas em minha vivência.

Para realização desta pesquisa foram selecionadas comunidades com permanência de pomeranos dos distritos da Vila de Laranja da Terra e Joatuba, do Município de Laranja da Terra/ES. A cidade de Laranja da Terra, localizada na mesorregião central do Estado do Espírito Santo, exibe um cenário marcado por características únicas. Segundo dados do IBGE de 2021, sua população era de 11.094 habitantes, ocupando uma área territorial de 458.370 km², resultando em uma densidade demográfica de aproximadamente 23,62 habitantes por km² em seu território.



Figura 6- Mapa de Laranja da Terra e do Espírito Santo.

Fonte: Elaborado pela Pesquisadora

Situada a 160 km da capital estadual, Vitória, Laranja da Terra compreende cinco distritos em seu território: São Luiz de Miranda, Vila de Laranja da Terra, Sobreiro, Joatuba e Laranja da Terra.

A economia do município tem suas raízes fincadas no setor agropecuário, com destaque notável para a cafeicultura, que é uma atividade que predomina. Além disso, o cultivo de verduras e legumes também desempenha um papel significativo na economia local, contribuindo para a diversificação das atividades agrícolas.

No aspecto educacional, o município de Laranja da Terra conta com 19 (dezenove) instituições de ensino. Destas, três são escolas da rede estadual, que atendem alunos do Ensino Fundamental ao Ensino Médio. Três escolas da rede municipal atendem crianças de creche e pré-escola (seis meses a cinco anos). Treze escolas camponesas da rede municipal, atende alunos da idade pré-escolar ao nono ano do Ensino Fundamental, dentre estas, destaco Escola Municipal de Educação Infantil e Ensino Fundamental - EMEIEF “Laranja da Terra”, espaço que selecionei para realizar grande parte das atividades do estudo.

A escolha da escola EMEIEF Escola Municipal de Ensino Infantil e Fundamental “Laranja da Terra”, para este estudo, foi motivada por estar inserida e pertencer a ela e pelo compromisso de valorizar a história do povo pomerano. Reconheço a luta e a perseverança de nossos antepassados na defesa dos direitos sociais e culturais acredito que a participação e o envolvimento da comunidade escolar: os alunos, as famílias e pessoas da comunidade local, desempenham um papel fundamental na construção da identidade cultural, na promoção da integração entre si no respeito pela história cultural intergeracional do Povo Pomerano.

3.1 SUJEITOS DA PESQUISA

Esse estudo teve como objetivo integrar o maior número possível de pessoas que compõem as comunidades estudadas. No entanto, para maior aprofundamento, busquei interlocutores chaves, como as mulheres fazedoras do *Brote*. Porque a grande maioria faz o *Brote* e realizam essa prática constantemente em suas casas e nas festividades. Com estas estabeleci uma conversa permeada pela relação já existente e pude aprofundar sobre os significados do *Brote* na vida de sua família.

Além disso, conversei com os homens da comunidade que trouxeram aspectos relevantes quanto aos equipamentos, utensílios, recursos da natureza utilizados no processo da feitura do *Brote*.

Quanto aos sujeitos escolares, o diálogo foi contemplando aspectos culturais com relação ao *Brote*, além de visitas de campo para conhecerem instalações e equipamentos, bem como processo de preparo do fubá, que é feito do milho branco, o inhame, o cará, a batata doce, a banha de porco, o fermento natural, o açúcar mascavo.

Os participantes do estudo foram: mulheres fazedoras de *Brote*, homens alunos, professores, pedagogas(os), merendeiras, auxiliares de sala de aula, nutricionistas que atendem toda a rede municipal de ensino, coordenador de uma instituição parceira, Diácona da IECLB Igreja Evangélica de Confissão Luterana no Brasil e os membros do Conselho Municipal da Merenda Escolar (CAE).

É importante destacar que a tradição oral do povo Pomerano é uma característica que os identifica culturalmente. Grande parte das pessoas das comunidades se expressa na língua materna, o Pomerano.

Para facilitar a descrição contemplando detalhes, expressões dos sujeitos e analisar os resultados ao longo de todas as etapas da pesquisa de campo, realizei gravações e observações, além de contar com registros fotográficos. Nesse sentido, realizei as visitas, nas quais alguns diálogos foram feitos em pomerano, por ser esta a língua falada entre nós. Assim, algumas conversas foram gravadas, com anuência dos participantes para facilitar. Os diálogos realizados em pomerano foram traduzidos, com auxílio do Dicionário Escolar Conciso, Português-Pomerano, Pomerisch-Portugijsisch, de autoria de Aloi Schneider (2019) e o com ajuda e contribuição da professora Lilia Jonat Stein e com o dicionário Enciclopédico Português e Pomerano, de autoria de Tressman (2006), realizei a transcrição e tradução para o português. Importante destacar que as narrativas traduzidas destaca-se no texto do estudo em Pomerano e Português.

Na descrição das narrativas, ao longo do trabalho. Destaca-se minha participação como integrante da comunidade pomerana em estudo, sendo assim, é importante reconhecer-me como um sujeito implicado no contexto de análise. Assim, ora como pesquisadora e ora como parte da história, implicante e implicada na cultura

pomerana.

Trata-se de um estudo etnográfico para a compreensão dos processos sociais vivenciados na comunidade pomerana de Laranja da Terra numa perspectiva de participação contínua, com articulação entre as técnicas e métodos adotados para sua realização, como análise de documentos, entrevistas, observação participante, etc.

Para atender os objetivos propostos neste estudo, dividi a pesquisa em quatro etapas, a saber:

3.2 PRIMEIRA ETAPA: ANÁLISE SÓCIO-HISTÓRICA

A fase inicial da pesquisa consistiu-se na análise sócio-histórica, aprofundamento teórico, revisão bibliográfica, além de leituras, que abrangeu a exploração de elementos históricos, ligadas à temática, bem como a observação participante e diário de campo para análise do território, o que desempenhou um papel crucial na descrição minuciosa da comunidade.

3.3 SEGUNDA ETAPA: AS ENTREVISTAS.

As entrevistas foram realizadas com as mulheres da comunidade fazedoras do *Brote* a partir de um roteiro semi-estruturado inspirado em Freire (2014) que explora o conceito central na perspectiva dialética como uma ferramenta fundamental na geração de conhecimento e na promoção de mudanças, com foco nas práticas relacionadas às vivências.

Para agendar o diálogo e estabelecer o contato com intuito de ouvir as vozes dos sujeitos envolvidos, as visitas foram agendadas uma a uma. Iniciou-se em março de 2023, algumas foram realizadas nos finais de semana, visto que as famílias trabalham na roça durante a semana. As interlocutoras foram identificadas a partir do reconhecimento comunitário sobre seu papel na memória alimentar pomerana, em especial na feitura do *Brote*. O momento de interação nas residências das mulheres aconteceu com escuta e diálogo sobre a cultura alimentar da comunidade resgatando o cozinhar e o comer como marcadores culturais, as memórias do tempo de infância, adolescência e vida adulta, a partir do papel social do *Brote* em cada família. Além

disso, o significado e cuidados com a receita, e suas adaptações e mudanças ao longo do tempo, desde a origem até os dias atuais.

3.4 TERCEIRA ETAPA: RODAS DE CONVERSA COM A OFICINA “MÃO NA MASSA”.

Com o objetivo de despertar reflexões, sobre os significados do *Brote*, em diálogo com o coletivo da escola EMEIEF “Laranja da Terra”, foi proposto o desenvolvimento de ações com as mulheres da comunidade fazedoras do *Brote*; os alunos, professores, pedagogos, merendeiras e a nutricionista.

As oficinas ocorreram no sítio, que fica localizado na comunidade da Vila de Laranja da Terra, Espírito Santo, e pertence a uma família pomerana, que reside no local há 70 anos. A família gentilmente cedeu o espaço para a realização da atividade. O sítio se destaca na comunidade, pelo fato de dispor de um espaço amplo com galpões, mesas, bancos, fornos a lenha, fogões, e também diversos utensílios como: panelas, tachos, gamelas de madeira, bacias, entre outros. Grande parte dos encontros comunitários, reuniões, festividades como casamentos, batizados, ocorrem nesse espaço. Destaca-se ainda que a família produz uma variedade de alimentos como: café, feijão, milho, cana, inhame, cará, mandioca, batata-doce, e também frutas, como: laranja, manga, pêsego, pera, mamão, amora, melão, maçã, pera, acerola e bananas dentre outras. Dessa forma o espaço contribuiu com um ambiente acolhedor, agregou valor e autenticidade à experiência da oficina, das atividades colaborativas da feitura do *Brote*, incentivando a troca de conhecimentos e experiências entre os participantes.

Inicialmente realizou-se uma visita de reconhecimento do local para lá entrar em contato e conhecer de perto, as características físicas e culturais, a forma de plantio e cultivo dos alimentos, os utensílios e equipamentos utilizados no preparo do *Brote*.

Organizou-se as oficinas, que configuraram a vivência coletiva da atividade mão na massa, a feitura do *Brote*, baseada na ação prática, das reflexões e o momento de compartilhamento. Considera-se nessa ação do fazer coletivo do *Brote* como atividade de pesquisa, com intencionalidade, que sugere analogias significativas com os processos educativos emancipatórios.

A atividade foi planejada e executada, seguindo-se uma sequência de passos que se constituíram em momentos de vivência da prática. O primeiro foi o acolhimento, com apresentações iniciais dos participantes, envolvendo diálogos e reflexões, compartilhando-se experiências sobre a feitura do *Brote*, os utensílios e ingredientes envolvidos.

O segundo movimento caracterizou-se pela ação direta da vivência da feitura do *Brote* em si, constituída por quatro movimentos mobilizadores: as primeiras ações (a colheita dos tubérculos, o descascar e ralar) preparar a massa (adicionar os ingredientes) sovar (misturar tudo) e o modelar a massa.

O terceiro movimento foi a espera e cuidado – crescer e assar a massa. O quarto movimento, a sistematização da reflexão, foi a hora da partilha que se consistiu no momento da reflexão na ação, com a roda de conversa, gerada na vivência e a partir dela, onde compartilhou-se impressões sobre a atividade, histórias de experiências culinárias, diálogos sobre aspectos culturais e históricos do *Brote*, sustentabilidade agrícola e a importância dos saberes e a transmissão dos conhecimentos tradicionais. E por final, seguindo-se com momento de celebração dos resultados, com a degustação da comida, o *Brote*, acompanhado de café, doces e manteiga.

Um fazer coletivo como possibilidade de partilha e ampliação de saberes, coletivos, onde o *Brote* se tornou não apenas um alimento, mas também um símbolo de união, compartilhamento e aprendizagem.

A compreensão das relações entre fazer o *Brote* e fazer educação surge nas interações dos saberes gestados ao longo dessa ação-reflexão-investigação. Transformar o pão, (*Brote*) que é alimento, em alimento para a reflexão é o desafio que se apresenta, convidando-nos a questionar a concepção instrumental/bancária do processo educativo e a buscar intencionalidades emancipatórias nas relações de ensinar-aprender-pesquisar.

3.5 A QUARTA ETAPA- SISTEMATIZAÇÃO E ANÁLISE DAS INFORMAÇÕES E PROCESSOS VIVENCIADOS

A análise se deu a partir de informações, como: diário de campo com os registros de diálogos e observações da observação participante; as entrevistas, as rodas de conversa com oficinas.

O diário de campo, gravações, fotografias e os documentários com vídeos, auxiliaram na descrição, nas análises, interpretação e discussão dos resultados. Os recursos audiovisuais contribuíram e foram importantes para darem fundamentação nas análises, facilitando a transcrição.

Nos procedimentos de análise dos dados foi realizada Análise de Conteúdo de Bardin (2016). A análise de conteúdo se trata de um conjunto de instrumentos metodológicos aplicados à análise de comunicações, baseados na dedução através da inferência. A técnica visa a organização e interpretação do conteúdo transcrito e registrado. As etapas metodológicas foram: pré-análise; exploração do material; tratamento dos resultados, inferência e interpretação.

Os resultados das etapas estão descritos como capítulos da dissertação.

CAPÍTULO 4: O *BROTE*: HISTÓRIA, SIGNIFICADOS E O SABER-FAZER DAS MULHERES POMERANAS

4.1. A ORIGEM DA PALAVRA

Trazer a palavra "*Brote*" em pomerano e explorar sua etimologia e significado se torna importante e significativo para compreender a riqueza linguística e cultural da comunidade em que este é alimento de identidade e portanto, cultural. Em Pomerano identifica-se a categoria nomes, por meio de certas propriedades gramaticais que lhes são próprias, no entanto a palavra "*Brote*" tem raízes etimológicas que remetem às tradições e costumes alimentares. Ao explorar o significado da palavra, pode-se capturar nuances culturais, sociais e históricas associadas à produção e ao consumo do *Brote* na comunidade pomerana (Tressmann, 2006).

As línguas são categorizadas em famílias linguísticas, sendo que cada uma possui suas próprias regras gramaticais originando-se de um critério hereditário. Dentro dessas famílias, surgem diversas manifestações linguísticas, resultado de transformações e evoluções a partir de uma língua ancestral mais antiga. Esse processo possibilita a formulação de conjecturas sobre as características específicas de cada família linguística e suas derivações ao longo do tempo (Tressmann, 2008).

Sobre a Língua Pomerana Tressmann (2008) afirma que:

[...] "A partir do ano 1400, o Pomerisch ou Pomerano, formado a partir de línguas pertencentes à subfamília Baixo-Saxão, se solidifica e passa a ser língua corrente na Pomerânia. Esta é a língua que mais tarde foi levada para o Brasil, especialmente o Pomerano oriental". [...] (TRESSMANN, 2008, p. 03).

Conforme apontado pelo autor, a língua pomerana é falada no Brasil por descendentes de pomeranos em diversas comunidades nos estados do Espírito Santo, Minas Gerais, Rondônia, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. Em sua maioria, os falantes são fluentes tanto em pomerano quanto em português do Brasil.

Assim como todas as línguas, o Pomerano também apresenta sua própria estrutura organizacional, peculiaridades e regras. O autor Tressmann (2006) contribuiu significativamente ao escrever o primeiro dicionário Enciclopédico Pomerano/Português, publicado em 2006, que abrange informações gramaticais, etnográficas, históricas, geográficas e etimológicas, contendo cerca de 16 mil verbetes. No referido dicionário, o autor destaca que a palavra "*Brood*" tem o

significado de "pão" em holandês e pomerano, sendo "aportuguesada" para "*Brote*". Essa expressão tornou-se conhecida tanto no Nordeste do Brasil quanto no Espírito Santo e em Rondônia, com suas respectivas derivações dos cognatos holandeses e pomeranos. No Nordeste, a palavra surgiu durante o domínio holandês naquela região (1630-1654) e refere-se ao biscoito de trigo.

O autor ainda ressalta que, nos estados do Espírito Santo e Rondônia, a palavra "*Brote*" é usada especificamente para designar o pão de fubá de milho, adicionado de tubérculos ou bananas, diferenciando-o do pão de trigo caseiro, conhecido como "*Weitbrood*" e do pão de padaria, chamado "*Stuuta*" (TRESSMANN, 2006).

O Dicionário de Etimologia Online corrobora com a ideia de Tressmann (2006): bread (pão) - cognato com o norueguês antigo brauð, dinamarquês brød, frísio antigo brad, holandês médio brot, holandês brood, alemão Brot.

O quadro 1 demonstra o comparativo da mudança da palavra "*Brote*" nas diferentes línguas:

Pomerano	Anglo saxão	Holandês/ Nerlandês	Sueco	Escocês	Inglês	Frísio	Alemão
brood	bread	brood	bröd	breid	bread	brou	Brot

Quadro 1: variações de escrita da palavra "*Brote*"

Fonte: Elaborado pela Pesquisadora

Observando o quadro, a palavra Brood, nas diferentes línguas apontadas, revela um parentesco sistemático. O pomerano, o holandês, o inglês, o alemão, o sueco e o dinamarquês são línguas germânicas (Tressmann, 2006).

4.2 O *BROTE* E SUAS MARCAS CULTURAIS

Todos os povos carregam consigo várias marcas culturais e as comidas, são uma das mais significativas. O Acarajé na Bahia é uma característica cultural dos baianos. Já quando pensamos em mineiros é impossível não lembrar do Pão de Queijo. O povo Pomerano carrega consigo uma vasta cultura alimentar. São exemplos comuns da culinária Pomerana: o bolo-ladrão, o pão farofa, o bolo coalhado, biscoitos de polvilho, o arroz doce, a sopa de pêssego, dentre outros. Inevitavelmente, em meio a tantas iguarias Pomeranas, o *Brote* é um dos alimentos mais consumidos,

pois está na mesa todos os dias, e com mais traços da história Pomerana. As inúmeras diásporas e migrações populacionais trouxeram consigo suas atitudes, práticas e tradições culinárias, marcadores de suas heranças culturais (MACIEL, 2001)

Chamado na cultura Pomerana “Brood” (Mijlchebrood), pão de milho é um tipo de pão tradicional feito a partir de fubá de milho. Misturado a ele, é preparado com ingredientes da terra, como: batata doce, inhame, cará, aipim, todos cultivados nas lavouras pelas próprias famílias que mantêm essa tradição viva. Este pão é apreciado por seu aspecto singular, aromático e tão conhecido e sabor característico, sendo um alimento básico na cultura do Povo Pomerano, que em sua produção envolve conhecimentos passados de geração em geração até os dias atuais.

As receitas pomeranas carregam traços e modos de preparo de seus ancestrais, que viveram na Pomerânia. Algumas dessas receitas sofreram grandes adaptações, outras com poucas alterações. O *Brote* é um exemplo clássico da culinária Pomerana, mas é um dos mais significativos exemplos de adaptações culinárias (SCHMIDT e FARIAS, 2015).

Na Pomerânia fazia-se o pão cujo ingrediente principal era o trigo, centeio, que era por eles cultivado. Ao chegarem no Brasil, por não conseguirem cultivá-lo e pelo contato com os negros e com os povos originários, que usavam o fubá como fonte alimentícia, substituíram o trigo pelo fubá na confecção do Brote.

Ressalta-se que o *Brote brasileiro* tem suas origens em um período de superação, caracterizado pelas dificuldades e necessidades na produção e cultivo de ingredientes que compunham o Brote da Europa, ainda assim continua sendo um dos principais alimentos do sustento dos pomeranos imigrantes; é uma herança cultural, uma presença marcante nos casamentos, festividades e cotidiano dos pomeranos, frequentemente acompanhado de doces, manteiga, banha de porco e linguiça. Considerando isso, lembra-se que comemos o que é identificado pela cultura alimentar e não apenas para satisfazer as necessidades biológicas (BAHIA, 2011).

O processo de feitura do *Brote* é ensinado por meio da história oral, na maioria das vezes pelas mulheres, no ambiente familiar, e em encontros de grupos comunitários, quando se reúnem para prepará-lo. É por meio dessas receitas, compartilhadas e celebradas que as histórias das famílias e das culturas são

preservadas e tornam vivas entre as pessoas. Tal afirmação é evidente na narrativa de Vandira Butzlaff Lauvers, 52 anos, agricultora, quando fala de suas lembranças, da história do saber e fazer o *Brote*, e os ingredientes, onde ela afirma:

[...] “A primeira vez que eu fiz o *Brote* de fubá de milho eu tinha treze anos. A minha mãe não estava em casa, aí era no final de semana, num dia de sábado. E o nosso *Brote* tinha acabado, e sempre é feito no sábado e nas quartas-feiras, e eu sempre ajudava minha mãe e observava ela fazer, então eu fiz a massa e deu certo. O meu pai ajudou, colocou a lenha no forno e acendeu o fogo. Ralei o inhame, batata doce, joguei água quente em cima da massa ralada. Minha mãe sempre falava que a água quente era para tirar o ardido do inhame, assim eu fiz e coloquei o fubá, a banha, o sal, e o fermento, e a rapadura raspada, depois de ter crescido, meu pai me ajudou colocar a massa no forno. A partir daí eu fiz e até hoje continuo fazendo. É o nosso principal alimento, representa nois, os pomeranos, comemos, todos os dias, levo pra roça, café de manhã, de tarde; na janta, como junto com feijão.” [...] (VANDIRA)

[...] “Ais ik airst mál mijlchebrood mákt hãw, wãir ik 13 jãre uld. Mijn muter wãir ni t’huus, dat wãir uutgangswëek, air Sunãwend. Dun müst ik dat mijlchebrood màke. Wãir Sunãwend, oos brood wãir al. Dat brood wãir ümer mirweëks un sunãwënds bakt. Weegen ik mijne muter ümer hulpe hãw, un gaud uppasst woo sai dat maik, hãw ik de de daig anmãkt un hãt ales richtig geewt. Mij fãter hãt dat hult in de bakãwe legt un hãt dat fûür anstikt. Ik hãw de james reewe, dai batade, un hãit wãter oiwer de gereewene daig roiwer schürt. Mijn muter sãär ümer, dat hãit wãter dãir dat brenen fon dem james beneeme, un soo hãw ik dat màkt, dun hãw ik mijlchemeel, smult, sult un de suurdaig bijmãkt un de daig trecht knert. Mij fãter hãt mij hulpe dat brood ine Bakãwe rinerbringe. Fon dai tijd an, bet hüüt hen màk ik dat nog. Dat brood is oos hauptnãärungsmidel, representijrt oos, dai pomerer, wij eete dat jërer dag. Ik nem dat mit up dat land, taum früüstük, nãmirdãgs un taum åwendbrood eet ik dat mit boone. Ais ik klain wãir, naim ik brood jërer dag in aimem sukërsak mit nane schaul un staik dat ine futërsak bij mij heft un bligstift, dat wãir mij pausebrood”. [...] (VANDIRA) (tradução em pomerano)

Vandira, aponta elementos ativados pela memória. Ao observar e ajudar a sua mãe aprendeu as técnicas e o processo da feitura do *Brote*. Ilustra como o conhecimento sobre a preparação desse alimento é transmitido de geração em geração, desempenhando um papel na preservação da cultura pomerana. Ele é um símbolo de identidade, um veículo de transmissão de conhecimento intergeracional, uma fonte de memória e uma parte essencial da vida cotidiana. A narrativa ilustra a importância de estudar alimentos sob uma lente antropológica para entender não apenas como as pessoas se alimentam, mas como os alimentos estão intrinsecamente ligados a aspectos culturais, sociais e identitários. Nessa narrativa, ressalta-se a importância que o *Brote* tem no cotidiano familiar, quando a mesma diz que quando acabou o *Brote* precisaram se articular para assumir a feitura da comida mais importante da casa. Para além disso, externa quais os espaços que ele é consumido: em todos os afazeres e atividades da família.

Assim, cada vez que uma receita é preparada, a conexão com aqueles que a transmitiram ao longo das gerações é reforçada, mantendo viva a essência da tradição.

É com essa essência que Vandira narra a receita do *Brote*:

[...] "Punhados de fubá, tantos quanto Brotos serão produzidos e consumidos durante a semana. Uma cabeça de inhame, uma raiz de cará, uma raiz mandioca, uma raiz de batata doce, água fervendo para escaldar, rapadura raspada e sal um punhado, banha, fermento natural, deixar crescer até a massa dobrar e rachar, colocar em cima da folha de banana e assar no forno a lenha."[...] (VANDIRA).

O modo como as mulheres pomeranas narram a receita do *Brote* é simples e direto, refletindo uma tradição transmitida oralmente na língua materna. A falta de precisão nas quantidades, expressas em termos como "punhados de fubá quanto precisar" ou "dobrar e rachar", revela uma prática culinária baseada na experiência e na tradição. Essa abordagem informal, sem detalhes específicos, transmite confiança e uma conexão intrínseca com a comunidade, onde o conhecimento sobre ingredientes e técnicas é compartilhado e internalizado ao longo do tempo.

Essa receita não apenas fornece instruções para preparar a comida, mas também carrega consigo a história e a identidade da comunidade pomerana. Ela é uma expressão da memória coletiva, transmitindo não apenas sabores e aromas, mas também a maneira como a comunidade entende e adota seus métodos culinários, refletindo sua identidade cultural.

Hauck-Lawson (1992), explora o significado cultural e comunicativo dos alimentos, destacando como eles refletem e reforçam as estruturas sociais e identidades. A comida não é apenas uma necessidade física, mas também uma forma de expressão cultural e social, que comunica emoções, identidades e valores.

A receita do *Brote* exemplifica essa interseção entre comida, memória e identidade. Ao enfatizar o fubá como ingrediente central, ela não apenas celebra a singularidade da comunidade pomerana, mas também narra sua história e evolução ao longo do tempo e das migrações. Assim, essa receita não apenas alimenta o corpo, mas também preserva e reconstrói a memória social da comunidade, documentando suas experiências e transformações ao longo das gerações.

Portanto, a transmissão de receitas tradicionais pela memória é um ato de respeito e preservação que enriquece a compreensão das origens e fortalece os laços entre as gerações.

Esta reflexão dialoga com a autora Woortmann (2013) que reconhece as comidas como uma linguagem que abrange diversas dimensões, a memória alimentar, falam do gênero, da família e da identidade.

Similar a Vandira, Laura Ratunde Ponath, 82 anos, agricultora aposentada, fala que:

[...] “Lá em casa nós mulheres que fazemos a massa do *Brote*, ralamos o inhame, cará, peneiramos o fubá de milho, fazemos o fermento, colocamos a água no fogo para esquentar. Os homens buscam a lenha na mata e poca ela, coloca fogo no forno. As crianças um pouco maiores, buscam o inhame de cabeça rosa, cará, folha de bananeira, e ajudam a ralar e aprendem com a família.” [...] (LAURA)

[...] “Dâr t’huus mâke wij fruuges de brooddaig, wij rijwe de james un dai kare. Wij daue dat mijlchemeel uutsijchte, mâke de suurdaig an, un stele dat wâter up dat fûür taum hait waren. Dai kërls hâle dat brenhult im wald un klööwe dat, mâke fûür in de bakâwe un suike roor jamesknuren, kare un bananebläärer, dai kiner helpe un lëre mit de familg.” [...] (LAURA) (tradução em Pomerano)

O relato demonstra uma dinâmica cultural específica em que as tarefas são divididas e assumidas de acordo com o gênero e a idade e a preparação envolve toda a família, destacando principalmente o papel da mulher pela transmissão do saber, a feitura das comidas.

Outro detalhe que Laura destaca, que a massa é composta de ingredientes, alimentos produzidos pela família, tudo natural, e o fermento é natural. Evidencia-se que na atividade agrícola e na produção de alimentos, os pomeranos se envolvem tanto em aspectos práticos e técnicos quanto em aspectos simbólicos e culturais. Reforça dizendo que os ingredientes sendo naturais, produzidos sem agrotóxicos, deixam o *Brote* macio, saboroso, natural, e que dá sustança para trabalhos pesados do dia a dia”. Além disso, destacou um ponto importante, ela o nomeia de “comida dos Pomeranos” o que pois ressalta a sua identidade cultural na comunidade Pomerana. “Pois: dá força para o trabalho duro da roça”.

O *Brote*, é macio, saboroso e, mais importante, natural, ressaltando que esse pão fornece sustento para o árduo trabalho no campo, como as atividades agrícolas e rurais influenciadas pelos Pomeranos e a produção própria que contribui e representa a garantia de uma alimentação saudável e segura, sem agrotóxicos. A

comida não é apenas vista como uma fonte de nutrição, mas também como uma fonte de energia e força para as tarefas físicas e desafios que fazem parte da rotina diária.

Nesse contexto, os Pomeranos ao cultivarem a terra, produzindo seus alimentos, não estão apenas gerando colheitas, mas também está contribuindo para a formação e expressão da cultura. Dessa forma, a interligação entre "trabalho, terra e família" é inseparável, e abordar um desses elementos implica considerar os outros (WOORTMANN. E e WOORTMANN. K., 1997).

Observa-se que os pomeranos revivem a cada dia a cultura alimentar sustentada na produção dos alimentos e seu processo de transformação em comida cotidianamente, provenientes da roça, conforme compartilhado pelo relato de Rosalina Pagung Dettmam, 60 anos, agricultora, fala que:

[...] “Na mesa, o *Brote* está sempre presente. A coalha, a manteiga, doce de carambola, de mamão, de banana, ovos, a linguiça defumada mista carne de porco e de boi, a banha de porco para acompanhar, e o café com leite” [...] (ROSALINA).

As famílias pomeranas preservam em sua memória alimentar uma narrativa da diversidade culinária que perdura ao longo das gerações, assim como citadas por Rosa, esses acompanhamentos do *Brote* estão vivos na mesa da atual família pomerana.

Na grande maioria das famílias Pomeranas ainda as mulheres assumem o preparo da massa do *Brote* mantendo a tradição dos papéis nas tarefas familiares. Misturar os ingredientes e sová-los é uma tarefa essencialmente feminina (materna). As crianças maiores assumem ralar os tubérculos. Para que o *Brote* fique sempre saboroso, leve e macio, assim como outras massas de pães, este recebe um ingrediente especial, produzido de forma artesanal, para a cada semana fermentar a vida contida nessa comida *Brote*: O fermento natural.

Como lembra Vandira em seu relato:

[...] “Eu me lembro como minha mãe e eu fazíamos o fermento para fazer o *Brote*, o primeiro fermento que ela fez para eu aprender, tinha 12 anos, e até hoje continuo fazendo, é mais saudável. Ela sempre contava pra mim, que aprendeu a fazer ele com a minha avó. É uma massa, feita com fubá, um pouco de água e um pouquinho de sal e pouco de raspa de rapadura. Mistura tudo, fazendo umas pelotinhas, coloco em cima do telhado, na folha de banana, deixo secar e ele vira um farelo seco é o fermento natural de casa. Para conservar hoje eu guardo no vidro. Naquela época guardava na vasilha esmaltada. E todas as vezes que faço, pego um pouco desse farelo, e coloco mais um pouco de fubá e água e deixo crescer até o dia seguinte, misturo ele

na massa do *Brote*. E dessa massa tiro um pouquinho novamente, deixo secar para depois fazê-lo novamente, assim nunca fico sem. Eu tenho até hoje fermento que minha mãe fez e eu continuo fazendo. E passo ele também para as mulheres, vizinhas e levo sempre quando vou fazer o *Brote* nas festas na comunidade, igreja e nos casamentos.” [...] (VANDIRA).

[...] “Ik kan mij nog denke woo mijn muter un ik de suurdaig mâke däire taum dat brood baken, de airste suurdaig wat sai mâkt hât dat ik dat lère kûn, wâir ik 12 jâre uld, un bet hûüt mâk ik dat nog soo, dai is gesuuner. Sai dâir mij ümer fortele dat sai dat mit mijne grootmutter lërt har. Dat is air daig, wat mit mijlchemeel, air bits wâter un sult mâkt wart. Ik leg de upe dak, up air bananeblad, lât de drööge bet dat aine drööge farel giwt wat dai suurdaig is. Aigengemâkte suurdaig. Taum gaud bewâren, forwâr ik de hûüt in ainem glas. In früschetijd däire wij de forwâre in ainem uutglasijrte kum. Jërer mål wen ik brood bake dau, nem ik air bits suurdaigfarel, un mâk nog air bits mijlchemeel un wâter mank un lât dat bet de anerde dag stâe, den formisch ik dat un mâk de suurdaig mank de brooddaig. Fon dem brooddaig nem ik ain bits ruuter, lât dat werer drööge taum werer brood baken, un soo blijw ik nij ân suurdaig. Ik hâw hûüt nog suurdaig wat mijn muter mâkt hât, un ik dau uk nog ümer mâke wen ik mij brood bak. Ik geew uk de nâwersfruuges weke un neem uk mit wen ik broodbake dau taum gemaindefeste, ine kirche un hochtijre.” [...] (VANDIRA) (tradução em Pomerano)

O relato da Vandira traduz e intensifica a simbologia que é guardar o fermento. Guardar para ter para a nova fornada; guardar para poder distribuir; guardar para que o *Brote* seja sempre com sua mesma essência. Ao passar a receita do fermento utilizado para fazer o *Brote*, ou compartilhando com as pessoas, estamos tentando preservar e identificar uma parte fundamental da nossa herança cultural. A tradição se torna um elo que nos liga ao passado e nos permite compreender nossas raízes de maneira mais profunda. Cada ingrediente e cada técnica contam uma história.

[...] “a comida desempenha um papel fundamental como um símbolo de identidade, sendo atribuída e reivindicada pelas pessoas como um guia e uma maneira de se destacar. Através das práticas culinárias, formas específicas de compreensão e expressão de um estilo de vida único estão intrinsecamente ligadas a grupos particulares. Portanto, o que é apresentado no prato vai além da simples nutrição do corpo, transformando-se em um indicador de pertencimento e útil como um código de reconhecimento social” [...] (MACIEL, 2005, p. 54).

A escolha dos alimentos, métodos de preparo e os pratos servidos tornam-se indicadores de pertencimento a uma determinada comunidade ou cultura. Dessa forma, a comida atua como um código de reconhecimento social, permitindo que as pessoas se identifiquem e se conectem umas com as outras através dessa linguagem cultural compartilhada.

Dessa forma, a preparação e compartilhamento do fermento não são apenas atos culinários, mas expressões de uma complexa rede de significados culturais e sociais. Ao seguir essas práticas, a comunidade pomerana reforça seus laços, preserva tradições.

4.3 - O BROTE, SEUS RITUAIS, SIGNIFICADOS E PRÁTICAS DE COMENSALIDADE.

A história da culinária brasileira é um reflexo da riqueza e complexidade das influências culturais que moldaram o país ao longo dos séculos, e os pomeranos são apenas um exemplo notável desse fenômeno. No contexto brasileiro, a culinária é um exemplo dessa fusão cultural, uma vez que o país foi influenciado por uma ampla variedade de grupos étnicos e culturas ao longo de sua história. A cozinha brasileira, a criação do espaço social alimentar tem evoluído ao longo do tempo, inicialmente concentrando-se nos ambientes externos ao redor do fogo, depois em espaços domésticos, como a cozinha e a sala de jantar, e, subsequentemente, estendendo-se para espaços externos como: restaurantes, lanchonetes, praças parques, feiras, espaços de encontro comunitário: locais onde a comunidade se reúne para compartilhar refeições. Essa transformação não apenas reflete a preparação e o consumo de alimentos, mas também atribui à comida, enquanto alimento transformado pela cultura, uma função adicional como agente agregador para os seres humanos.

O *Brote* muitas vezes desencadeia momentos de compartilhamento e convívio social. Esses momentos criam vínculos entre as pessoas e reforçam o senso de pertencimento da comunidade. A importância da comensalidade como um fenômeno complexo que transcende a nutrição básica. O termo comensalidade refere-se à prática de compartilhar refeições e está intrinsecamente ligado à sociabilidade humana (FISCHLER, 2011).

Segundo o autor, a comensalidade fortalece a identidade social comum, fundamentada nas diferenças, como nos costumes, em seu uso e na conduta cotidiana. O aspecto simbólico-ritual do ato de comer se manifesta de maneira clara e nos momentos em que as pessoas possam estar juntas, compartilhando uma comida de forma comunal, fortalecendo e perpetuando relações sociais, ou seja, a reprodução do corpo social. É uma expressão de conexão, comunidade e cultura.

É crucial compreender a importância da comensalidade como um processo socializador e agregador. Fischler (2011) ao expandir essa compreensão, introduz um elemento espacial, afirmando que a comensalidade significa literalmente “comer na mesma mesa”. Nesse contexto, a mesa transcende sua definição convencional,

podendo ser um círculo no meio de uma floresta, a toalha estendida para um piquenique ou uma roda formada em um evento social. Essa ampliação do conceito destaca a diversidade de contextos nos quais a comensalidade ocorre, desde ambientes naturais até eventos sociais estruturados.

Uma atividade cultural do povo Pomerano é a Festa da colheita, considerada um dia especial com festejos. Os alimentos colhidos na roça são levados ao altar da igreja, pelas crianças que participam do culto infantil que representa um agradecimento pela colheita de alimentos. Neste dia parte dos alimentos doados são leiloados entre as pessoas da comunidade. Importante ressaltar que nos dias que antecedem a festa da colheita, a comunidade se reúne em mutirões para preparar a festa.

A festa é um momento de sociabilidade. As mulheres compartilham saberes e sabores entre si, para servirem aos que comparecerem à festa. No domingo da festa, o *Brote* tem destaque. Sobre isso, Minelza Uhig Brandborg, 69 anos, agricultora, relata que:

[...] “hoje em dia é assim quando tem celebração festiva na igreja, todos trazem as suas doações: ingredientes e alimentos, muitos doces, bolos e o *Brote* são preparados. Mas o *Brote* de milho, todo mundo procura primeiro no dia da festa, depois as outras comidas.” [...] (MINELZA)

Comer juntos, a partir da celebração da colheita é um momento especial para os pomeranos, representa a união, onde se reconhecem como parte de uma comunidade. No momento da partilha da alimentação, ocorrem as maiores interações, os diálogos, as trocas de experiências e a sensação de pertencimento de grupo, criando assim, laços afetivos.

Nesse sentido a comida vai além da simples alimentação e sua forma, estendendo-se ao compartilhamento de experiências de vida e valores culturais, abrangendo significados sociais, religiosos, étnicos (CARNEIRO, 2003).

Outro momento em destaque, é a celebração da Páscoa, onde o *Brote* também faz parte, servido em comunhão com a comunidade. Esse encontro é celebrado pelos pomeranos, é servido após a celebração na manhã do domingo da Páscoa, para celebrar a vida em comunidade.

Destaca-se também um encontro importante, lembrado por Marcélia Klitzke de Oliveira, Diácona e Pedagoga, 48 anos, que fala do encontro que acontece todos os

anos na Comunidade Luterana de Laranja da Terra, onde comemoramos o dia da Reforma, onde todas as comunidades da paróquia se reúnem, e a comida o *Brote* está presente, fazendo parte do momento, simbolizando a união, a comunhão entre as pessoas. Segundo ela:

[...] “o encontro se resume em liberdade, autenticidade, simplicidade. A liberdade compromete; a autenticidade exala coragem; a simplicidade mostra liberdade e autenticidade.” [...] (MARCÉLIA).

[...] “Dai trefung resumijrt sich in fraihët, autentisitët, ainfachhët. Dai fraihët komprometijrt, dai autentisitët strâlt koråg uut, dai ainfachhët wijst oos dai fraihët un autentisitët.” [...] (MARCÉLIA) (tradução em Pomerano)

Há mais de duas décadas em Laranja da Terra, luteranos/as se reúnem, celebram, partilham suas raízes com dualidade: a espiritualidade de cunho protestante que por natureza é questionadora e o sabor de *Brote*, alimento diário que sustenta tanto para a disposição física quanto para sua identidade cultural.

A preparação do momento da comunhão acontece de forma partilhada. Cada comunidade tem o compromisso de na mesa colocar sua parte para repartir e compartilhar. Uma liderança inicia o movimento de motivar as doações dos membros para que na mesa nada falte. De forma espontânea, cada um vai indicando o que pode preparar e doar. Sem muito detalhar, porque cada um/a já sabe como fazer e o que levar.

Cada casa prepara o seu o seu pão tradicional, pensam: vamos levar puro ou misturado? Com banana ou de fubá com raízes e vegetais? É melhor não fazer muito fino para não quebrar ao cortar. Quando ele é colocado na mesa, muitos tipos se encontram, pois tiveram formas e fornos diferentes todos ficam à vontade, para servir com seu gosto. Luterano ou não, tomar café e comer o *Brote* é o que une os pomeranos Laranjenses. Não há uma só pessoa que não tenha prazer e saiba o sabor que ele tem.

O pão é símbolo concreto de fortalecimento e de garantia. Mundialmente é uma forma de expressar que ter o pão é a manutenção da vida. Ter o pão na mesa, significa promessa e tranquilidade de algo que não ocorrerá: a fome. Pão de cada dia é mais do que necessidade de alimentação. É manter-se para a vida. Uma sociedade justa e igualitária deve lutar para que ninguém fique sem o pão. Significa dizer que todos os seres precisam de vida plena, saudável e com direitos para ser forte e combater o que ameaça a vida em igualdade e equidade para todos. O pão une e torna-nos iguais

diante de necessidades e direitos. Reunir-se em volta da mesa é abastecer-se de algo comum, é encontrar-se para a manter, para experimentar, para rever, para dialogar.

O café e o *Brote* são oferecidos nos Dia da Reforma Protestante/Luterana quer representar o gesto e desejo de que todos são iguais e com necessidades. Celebrar e ter comunhão de mesa aproxima as pessoas, os vínculos, os saberes. Uma refeição preparada por muitas mãos, por sujeitos motivados em expressar às pessoas que somos aquilo que pensamos, sentimos e produzimos. Convidar para partilhar o pão é como dizer que todos somos anfitriões e convidados. Há trocas de saberes e sabores. Acontece um movimento de busca, de trocas, de experimentar aquilo que na verdade muito se conhece, é do cotidiano. Em volta da mesa, voluntários, visitas e autoridades são iguais. Quem prepara a mesa? Todos! Quem oferece o que será servido? Todos!

Por isso a comida pode ser entendida

[...] “como uma linguagem, uma expressão cultural e uma fonte de informações que nos permite identificar sociedades, culturas, religiões, estilos de vida, classes sociais e até mesmo os acontecimentos ou épocas em que está inserido.” [...] (WOORTMANN, 2013, p. 06)

Nesse sentido, a comida O *Brote*, tem a capacidade de evocar memórias, contar histórias e criar experiências compartilhadas. Ao preservar e celebrar a tradição alimentar pomerana, as comunidades compartilham a riqueza cultural, reconhecendo a diversidade.

O comer junto, também está presente em outro evento: o casamento pomerano. É o momento em que o povo pomerano expressa grande parte de sua cultura e tradições, como a dança da noiva, o ritual de quebra louças, mantendo-se viva entre nós até os dias atuais. É um encontro, onde as pessoas da comunidade e familiares se envolvem, em forma de mutirão e preparam a festa. Os alimentos são doados e preparados pelos vizinhos e amigos, dentre eles o *Brote*, que é compartilhado com todos os convidados.

A alimentação tem um papel crucial ao evidenciar os vínculos de solidariedade presentes na comunidade, ao mesmo tempo que contribui para a coesão social, a preservação da identidade e a expressão da cultura de forma tangível e significativa, os laços familiares são fortalecidos, ao passo que a origem étnica do coletivo é afirmada e atualizada. Esse compromisso coletivo não apenas alimenta o evento, mas também atua como uma forma de revigorar os laços de sociabilidade do grupo.

Através dessas ações, o Povo pomerano expressa ativamente a maneira pela qual deseja ser percebido e compreendido.

O fato de a comunidade estar envolvida no preparo da comida e na organização da festa, reforça os laços de cooperação e pertencimento. Esses elementos se manifestam como características distintivas que marcam e diferenciam os diversos grupos humanos.

Nesse contexto também se destaca que o *Brote* faz parte não só dos só momentos festivos, mas também compartilhado em momentos tristes, lembrado por Vandira:

[...] “Eu devia ter uns seis anos. Me lembro como se fosse hoje. A cozinha era grande, a mesa ficava ao lado com bancos de madeira em volta, e sobre a mesa tinha *Brote* de milho, café com leite, banha e rapadura em pedaços. As pessoas que chegavam para o velório e para o enterro tomavam café e comiam *Brote*.” [...] (VANDIRA).

[...] “Ik müst ungefäär söss järe uld sin. Ik kan mij dat nog denke as wen dat hüüt is. Dai koiken wäir groot, dâr wäir air disch ane kant mit hultbänke , up dem disch stüün mijlchebrood, kafe, smult un rapadura stüken. Dai lüür wat up dai grewnis un beërgerung kaime, drinkte kafe un aite brood.” [...] (VANDIRA). (tradução em Pomerano)

O fato de o *Brote* ser servido em um momento tão solene, mostra que, mesmo em momentos de perda e mudança, a comunidade valoriza suas práticas alimentares tradicionais, mantendo uma ligação com suas raízes culturais. As pessoas se reúnem em torno da mesa para compartilhar não apenas comida, mas também suas histórias, memórias e apoio mútuo. Destaca-se como as experiências alimentares podem ter um impacto em nossas memórias e sensações e como a linguagem, a memória e o alimento estão interligados. O "*Brote* de milho" representa não apenas um item alimentar, mas também uma parte importante da linguagem cultural e das experiências afetivas, além de servir como um símbolo de comunhão e conexão entre as pessoas durante momentos de luto.

Sobre isso, Rölke (2016) destaca que os pomeranos, sempre se preocupam com os visitantes durante o velório. Em famílias mais prósperas, optava-se por oferecer pão de trigo, uma escolha diferente do *Brote* (pão) de milho consumido rotineiramente. Há uma compreensão que o alimento, *Brote*, era mais comum e cotidiano e presente em todos os lares, visto que seus ingredientes eram cultivados e produzidos pela própria família, sendo assim mais acessível economicamente, enquanto que o pão de trigo era consumido apenas em datas mais comemorativas.

Outra lembrança que Vandira traz em sua narrativa é que o *Brote* fez parte de sua merenda escolar:

[...] “Quando pequena levava todos os dias para escola, dentro de uma sacola de açúcar e colocava no embornal junto com meu caderno e lápis. Era minha merenda. Aí na escola tinha uns então que não tinha o *Brote* de verdade. Aí eu trocava na escola, que eu gostava então de comer um pedaço de pão de trigo. Eu também troquei várias vezes um pedaço de *Brote* untado com banha por uma caneta, porque eu só tinha lápis.” [...] (VANDIRA).

[...] “Ine schaul wäire uk wek wat ni dat richtig mijlchebrood hare, den däir ik mit eer tusche, weegen ik däir gërn air stük wëtbrood eete. Manchmål häw ik air stük upgesmeert smultbrood tuscht up air kugelsriwer urer air blijgstift.” [...] (VANDIRA) (tradução em Pomerano).

Considerando a narrativa da participante, o *Brote* é classificado como um alimento fundamental em sua cultura e identidade, por comer "*Brote* de verdade" destaca sua ligação com o alimento e costumes da família e da comunidade. Trocar o *Brote* por outros alimentos, como pão de trigo, mostra flexibilidade e capacidade das pessoas de se adaptarem a diferentes realidades, como a da escola, incorporando elementos de sua cultura e identidade em novos ambientes e ao mesmo tempo preservando suas raízes culturais. Vandira ainda compartilha uma lembrança quando diz que: Só comíamos pão de trigo no Natal e na Páscoa, quando meu pai conseguia comprar o trigo.

Odete Littig Nickel, 59 anos, Professora aposentada e agricultora, também faz referência ao *Brote* na merenda escolar, onde relata que: “não tínhamos outra merenda a não ser o *Brote* untado com banha e rapadura.”

A vivência da Odete, trazendo à memória o momento em que o *Brote* era sua merenda na escola, só reforça a representação dele, fazendo parte na construção e identificação da identidade do povo pomerano.

Diante desse contexto, as narradoras, ao recontarem suas experiências de seu grupo étnico, assumem o papel de detentoras de sabedoria e guardiãs da história. Suas narrativas não apenas revelam eventos passados, mas também reafirmam a identidade cultural, contribuindo para a preservação e compreensão das tradições e vivências do povo pomerano.

Nesse caminho De Oliveira (2020), fala do ato de se alimentar, que transcende a simples nutrição:

[...] “transformando a alimentação em um ritual e um evento social centrado em torno da comida. Os alimentos carregam consigo uma história e uma dinâmica própria, moldadas por conhecimentos antropológicos que não apenas saciam a fome, mas também trazidos para a construção de identidades sociais. Eles

refletem o funcionamento da sociedade e desempenham um papel fundamental na promoção de interações sociais, sendo uma categoria essencial no cotidiano humano. Além disso, estão impregnados de significados que refletem relações e desempenham um papel vital na estruturação da organização social” [...] (DE OLIVEIRA, 2020, p. 04).

Nesse contexto, pode-se dizer que os pomeranos ao compartilharem a comida não se limitam apenas à alimentação, mas constitui uma reflexão sobre a origem desse sustento, uma análise das atitudes e do trabalho de cada membro da família, o momento da alimentação, vai além do simples ato de comer, é um instante de comensalidade, onde valores e costumes são partilhados à mesa. Como lembra Amarílis: a hora das refeições era sagrada, toda família se sentava ao redor da mesa, o pai se servia, e a mãe colocava a comida para as crianças e só depois que ela se servia e nesses momentos que conversávamos sobre as nossas colheitas, os afazeres da casa, a rotina da família. Certeau et al. (1996) enfatiza que a mesa não é apenas um local de nutrição física, mas também um espaço simbólico onde aspectos da identidade, cultura e comunicação são manifestados através da comida e dos rituais associados a ela.

Percebe-se que enquanto desfrutam de pratos típicos, os diálogos, as trocas de experiências, acontecem durante o ato, criando laços afetivos sólidos que fortalecem ainda mais a identidade cultural da família e da comunidade Pomerana.

Portanto, o *Brote* sempre esteve presente no cardápio das famílias Laranjenses, e com intuito de tornar mais visível socialmente, e valorizar as tradições da culinária local, surge a Festa do *Brote* que evidencia e realiza a confecção deste para o público, de forma comunitária, com o desafio de produzir o maior Brood (*Brote*) do Brasil.

É por meio da Pomer Brood Fest (festa do *Brote*), uma iniciativa da Prefeitura Municipal de Laranja da Terra, por meio da Secretaria de Cultura, com intuito de valorizar e preservar as tradições e a culinária local, em específico a feitura do *Brote*, que a comunidade Laranjense firma a sua singularidade cultural. Esse momento propicia uma vivência comunitária e cultural onde a arte pomerana, a música, a dança, a culinária, estão presentes e marcados pelos seus hábitos e costumes, expressos em um desfile que envolve famílias, comunidades e comerciantes Laranjenses.

Um grande forno de barro foi erguido, com apoio da comunidade, para assar o *Brote*. Ele foi construído no pátio da Escola Municipal União Laranjense em Laranja

da Terra, local onde acontece o encontro das festividades. A forma foi fabricada para essa grande massa e possui nove metros de diâmetro.



Figura 7. Foto do forno construído para assar a grande massa do *Brote*.
Fonte: Arquivo Pessoal

A primeira festa aconteceu em 2017, quando um grupo de pessoas da comunidade juntamente com a equipe da Secretaria de Cultura de Laranja da Terra, trabalhou na construção do forno. Tudo foi organizado com cuidado e técnica. Realizamos vários testes de aquecimento para o cozimento do barro e a garantia de que, no dia, estivesse pronto para assar a grande massa. Ela foi preparada por nós mulheres. A primeira grande massa pesou 515 Kg.



Figura 8. Foto 1. Sovando e misturando os ingredientes da massa. Foto 2. Massa colocada na forma, pronta para ser assada.
Fonte: Arquivo Pessoal.

Nos anos seguintes mais pessoas da comunidade se juntaram a nós e ajudaram na preparação da massa, incluindo homens, crianças, pessoas de várias etnias. Todas as comunidades, de localidades, se envolvem, participam desse grande encontro, é um momento de sociabilidade. Assim, desde de 2017 até os ano atual

2023, a festa segue com suas apresentações culturais e a feitura do maior Brote do Brasil.

Contribuem nesse sentido os autores De Souza Lima et al. (2015, p. 515) quando destacam: “[...] que, na cultura brasileira, “refeição” é considerada um ato social e que, portanto, deve ser feita em grupo para ser percebida efetivamente como uma refeição.”

Neste contexto, o ato de comer é muito mais do que uma necessidade física, é uma experiência social e afetiva. Durante os momentos de confraternização, ocorre uma partilha e comunhão que reforçam o senso de pertencimento ao grupo, estabelecendo normas e condutas que orientam o comportamento do indivíduo dentro da coletividade. As refeições servem como um veículo para fortalecer a coesão do grupo, onde os membros guardam não apenas os alimentos, mas também sensações e sentimentos, mantendo assim vivas as conexões familiares e sociais. Cada prato carrega consigo uma história que vai muito além da mesa, e através dessas iguarias, é possível explorar e compreender aspectos da identidade cultural e da diversidade humana (DE SOUZA LIMA et al., 2015).

4.4 As VARIAÇÕES DA RECEITA DO *BROTE*.

O *Brote* sofreu variações através da diversidade de ingredientes e preparações culinárias. Com o passar do tempo, as mulheres começaram a adicionar ingredientes novos à massa. As bananas e a rapadura, por exemplo, foram incluídas na receita original, criando uma variedade de sabores mais adocicados e aumentando os nutrientes do alimento.

Sobre as variações Serafina Klug, 78 anos, costureira, relata:

[...] “Aprendi com minha mãe a fazer o *Brote* de Bananas e de Rapadura e até hoje faço. Coloco a banana para ficar mais saboroso. No *Brote* de banana (bananabrood) misturo banana nanica bem madura picadas com um pouco de canela em casca ralada, tínhamos um pé de canela em casa, onde tirava a casca e deixava secar para usar, e fubá, fermento natural, água, sal e banha de porco, inhame, batata doce e cará. Para manter a massa mais firme, coloco mais fubá seco. Coloco na folha de banana e depois levo no forno para assar. Sempre no forno a lenha, fica mais assado e gostoso. O *Brote* de rapadura eu pego, a mesma massa. Aí raspo a rapadura, coloca ali no meio um tanto que se acha e que fica bem moreninho. Coloco também um ovo batido no meio. E aí pego ainda um pouquinho de farinha de mandioca para que a massa não fique mole e depois coloco em cima da folha de banana e levo para assar no forno bem quente. Mas só que ele tem o costume de

rachar, devido os pedaços de rapadura, mas ele fica bem macio por causa do cará da batata que é produzido aqui na roça e que eu ralo no meio da massa. É uma delícia o *Brote* de rapadura. Nós aqui em casa e minha mãe fazia mais do que *Brote* de banana mesmo. “Continuo fazendo, duas vezes por semanas, para toda família comer.” [...] (SERAFINA).

[...] “Ik häw mit mijne muter dat banane un rapadurabrood bake lërt, un bet hüt hen mäk ik dat nog. Ik mäk banane mank taum beeter smäken. Mank dat bananebrood misch ik gans rijp forsneeren nikesbanane un ain bits gereewen simftschäl. Wij håre t’huus aine simftboom, woo wij dai schåle fon afmaike, mijlchemeel, aigene suurdaig, wåter, sult un smuld, james, suit batade un kare. Taum de daig fon dem bananebrood faste låten schür ik mër dröög mijlchemeel mank. Den mäk ik dat up dai bananebläärer un nåheer bring ik dat ine åwe taum baken. Ümer im hultbakåwe, dat brood bakt un smäkt ümer beeter. Taum rapadurabrood nem ik de nemlige daig. Ik sråp de rapadura gans fijn un mäk de mank de daig, sofeel bet dai gans bruun is. Ik mäk uk air geklopt ëg mank, un den nem ik air bits mandjukfarin taum dai daig ni tau waik waren un nåheer leg ik dat up dai bananabläärer un bak dat im sër haite åwe. Weegen dai rapadura stüke, dait dai körst mëstens upplatse, åwer dat is sër waik weegen de kare un batade wat hijr upm land producijrt ware un wat ik dår mank de daig mankrijwe dau. Dat rapadurabrood smäkt sër gaud. Wij hijr t’huus un mijn muter, måke mëst “bananebrood. Ik mäk nog ümer twai mål ine week, for dai gans familg.” [...] (SERAFINA) (tradução em Pomerano).

Destaca-se a criatividade e a adaptabilidade na preparação dos *Brote*, como os ingredientes, que foram ajustados criando diferentes variações do alimento e de se usar ingredientes locais, produzidos por eles. O plantio da banana era sempre próximo ao córrego, pois necessitava de mais água, assim como o inhame. O cará já precisava de toda uma técnica para o plantio, como Lembra Serafina: é preciso fazer buracos grandes mais fundos e colocar um talo da bananeira dentro desses buracos e lá dentro colocar um pedaço da cabeça do cará que irá brotar, assim que começar a crescer, precisa-se fazer uma armação para os ramos subirem, depois de seis meses ele está maduro (o termo maduro significa pronto para tirar da terra e consumir).

A menção ao uso de forno a lenha para assar os *Brote*, realça a valorização de métodos tradicionais de cozimento, que podem conferir sabores e texturas únicas ao alimento. Destaca-se a transmissão da tradição do saber de sua mãe, a continuidade desse conhecimento ao longo das gerações. Esse ato de aprender e praticar essas receitas é, em si mesmo, um gesto que preserva a identidade cultural e conecta-se com suas raízes, uma expressão tangível de identidade, memória e pertencimento cultural.

Darlene Tonn Seelfeld, 44 anos, agricultora, relata que com o maior acesso das famílias ao trigo e ao fermento químico, ela faz o *Brote* misturado com os seguintes ingredientes, de acordo com sua fala:

[...] “Para o *Brote* misturado eu cozinho o fubá branco, fazendo uma polenta, coloco sal, açúcar, banha, manteiga, fermento comprado, e, coloco o trigo até conseguir fazer uma massa não muito mole, nem tão dura.” [...] (DARLENE).

[...] “Taum dat formischt brood mâken, kâk ik dat wit mjlchemeel, mâk aine polenta, mâk sult mank, suker, smult, boter, geköfte suurdaig un mâk wêtmeel bij bet ik aine daig hâw, wat ni sêr waik is, un uk ni sêr hard.” [...] (DARLENE) (tradução em Pomerano).

Observa-se que a inserção do trigo trouxe uma nova mistura, que os pomeranos denominam de *Brote* misturado. A narrativa converge com a observação de Montanari (2013), que destaca a habilidade de adaptação das sociedades diante da disponibilidade de ingredientes, moldadas pelas características geográficas, culturais e históricas específicas de suas respectivas localidades. O autor ressalta que a cultura alimentar de um povo pode ser interpretada, no sentido analógico, como plantas que ramificam, buscando vitalidade, criando uma teia intrincada de sabores e identidades. Nessa compreensão, o pão misturado é uma variação do *Brote* que ora atende a preferência por essa versão, ora porque a família não possui os demais ingredientes, como os tubérculos, o que ocorre quando famílias moram em pequenas cidades sem uma propriedade agrícola para a produção. Segundo Bourdieu (1983), assim como o indivíduo pode influenciar a sociedade naturalizando e internalizando hábitos alimentares, também o contrário pode ocorrer.

A variação alimentar se intensificou no *Brote* através de diferentes aspectos. Primeiro, a utilização da farinha de milho como base confere um sabor característico e uma textura levemente mais densa em comparação com o pão de trigo. Isso não apenas amplia o paladar, mas também oferece uma fonte alternativa de nutrientes, incluindo fibras e antioxidantes presentes no milho. Além disso, o *Brote* incorpora ingredientes regionais, como frutas, adicionando sabores e tornando cada receita única.

Enquanto o pão de trigo é fermentado com fermento químico, o *Brote* frequentemente se beneficia de métodos de fermentação natural, resultando em um sabor levemente ácido e uma digestão potencialmente mais suave.

Sobre as variações da receita Minelza, relata que:

[...] “Desde pequena, 10 anos, eu tinha, até os 63 anos trabalhei na roça. Aprendi a fazer o *Brote* com meu pai, assim nova, não conheci minha mãe, ela faleceu logo depois que eu nasci. Eu fazia então o *Brote*, ralando mandioca com abobora verde, e chuchu, era o que produzíamos e tínhamos naquele momento, e mudava o gosto (gosto da originalidade do *Brote*), e colocava o fubá, fermento natural, água, sal e banha de porco.” [...] (MINELZA).

[...] “Fon gans klain, 10 jåre uld wair ik, bet 63 jåre haw ik upm land arbært. Brood baken haw ik mit mijnem fater lèrt, mijn muter haw ik ni kenelèrt, sai is doodbleewe glik nåher as ik geboore bün. Ik maik dat brood, dair èpi, gruinkörnse un chuchu rijwe taum de gesmak foräänren. Nåheer maik ik de aigengemåkte suurdaig, wåter, sult un swijnsmult mank.” [...] (MINELZA) (tradução em Pomerano).

Esse processo de aprendizagem demonstra como a transmissão de conhecimentos e habilidades ocorrem na dinâmica familiar, onde o pai desempenhou um papel fundamental na educação e na preservação das tradições culinárias e culturais.

Minelza, complementa dizendo que atualmente faz também o *Brote* meio a meio, metade trigo e metade fubá, com fermento biológico. Destaca que o *Brote* feito com ingredientes produzidos na roça, são mais saudáveis, em relação a utilização do trigo e o fermento químico, visto como produção processada, produzido industrialmente.

Nesse sentido, a fala da participante aponta a preocupação para questões relacionadas à segurança alimentar.

Como definido por Mintz (2001) cultura alimentar é um intrincado tecido de práticas e hábitos alimentares que confere igual importância à tradição e à inovação. Este conceito transcende as simples raízes históricas, abrangendo os hábitos cotidianos que se compõem tanto do tradicional quanto das novas influências adquiridas por um grupo social. Ao longo da vida, nossos hábitos alimentares podem passar por transformações, contudo, a memória alimentar e os sinais do primeiro aprendizado à mesa permanecem gravados em nossa consciência.

O *Brote*, portanto, exemplifica como a variação alimentar pode ser explorada não apenas através da seleção de ingredientes, mas também através de técnicas de preparação. As receitas tradicionais do povo Pomerano carregam traços, modos de preparo, do período de vivência dos antepassados na Pomerânia.

Rölke (2006), contribui nesse sentido, quando fala da prática dos imigrantes de armazenarem alimentos e sua utilização. Um dos alimentos era a banha de porco que, para além do uso dela na massa do *Brote*, espalhavam sobre o pão de milho, *Brote*. Essa iguaria está presente em geral nas casas das famílias pomeranas, consumindo a banha nos preparos dos mais diversos pratos, substituindo em muitos casos, o óleo vegetal.

Como relata Celina Flegler Pagung, agricultora, 64 anos: “quando fritávamos a carne de porco, os farelos da carne com a banha, passávamos então em cima das fatias do *Brote*, e ainda colocávamos rapadura raspada em cima”. Destaca-se, portanto, que as comidas do passado e as tradicionais não são apenas elementos transitórios na vida das pessoas, mas carregam significados que integram a memória tanto individual quanto coletiva das comunidades analisadas.

4.5 SOBRE A RELAÇÃO DA SOBERANIA E DA CULTURA ALIMENTAR

Para os povos e comunidades tradicionais, a soberania alimentar é uma forma de manter sua autonomia e identidade cultural. A soberania alimentar assegura o direito dos pequenos produtores familiares e camponeses de exercerem controle sobre seus próprios processos de produção, distribuição e consumo de alimentos. Não influencia apenas a forma como os alimentos são produzidos, mas também como são incorporados nas tradições culturais e nas escolhas alimentares das comunidades (MARTINS e STEDILE, 2011).

O Povo Pomerano, também se destaca pelo cultivo do milho utilizando sementes crioulas, que são variedades locais e tradicionais que foram desenvolvidas, cultivadas ao longo de gerações por eles. Essas sementes são características pela sua diversidade genética, resistência a condições climáticas variadas e capacidade de se adaptar a diferentes ambientes. Pode-se dizer que as práticas agrícolas, incluindo o cultivo de milho com sementes crioulas, são um reflexo da interação entre suas tradições e o ambiente brasileiro.

Para os povos e comunidades tradicionais, as sementes crioulas têm um valor muito mais profundo do que meramente uma fonte de alimento. Elas representam a conexão entre as comunidades e seus territórios, a herança cultural transmitida de geração em geração (MARTINS e STEDILE, 2011).

Nesse sentido, Laura fala da conservação e das sementes e o plantio do milho e sua utilização na família Pomerana. Ela relata que:

[...] “Tiramos todos os anos as sementes de milho branco e amarelo e separamos os grãos com muito cuidado, com as mãos, não com máquina, e depois guardamos em latas. O branco é plantado e usado para fazer o fubá do *Brote*, e o amarelo fazemos fubá para fazer polenta e mingau para as crianças, e também para dar de comer os animais”. [...] (LAURA).

Outro aspecto importante que Laura ainda fala, que as sementes são compartilhadas entre as famílias e comunidades, em visitas a parentes, nos encontros em festividades como a festa da colheita, que é comemorada pela comunidade Pomerana, em gratidão a colheita dos alimentos.

Através do relato, fica evidente a construção de autonomia do povo pomerano, especialmente no que diz respeito à conservação de sementes de milho. Essa autonomia é alcançada por meio da organização coletiva, da identificação dos guardiões e da colaboração para com o envolvimento e desenvolvimento local, que são impulsionados pelas relações locais das pessoas nas comunidades. Além disso, a prática de compartilhar sementes entre parentes e vizinhos não só contribui para a segurança alimentar, mas também fomenta a socialização dentro da comunidade. Conforme observado por Woortmann (2007, p. 15): "A colheita anual não apenas assegura a alimentação da família, mas a obtenção de sementes também garante o consumo para o ano seguinte".

Além disso, a narrativa também aborda o processo de armazenamento do milho como parte desse contexto de preservação e valorização das tradições e recursos locais.

Neste sentido Vandira relata que:

[...] "A noite a luz de lamparina, eu e meus irmãos, empilhavam o milho branco com palha, com a espiga sequinha, guardava, bem-organizado, trançando as espigas perto da parede do paiol para não cair no chão. Só limpava a quantidade que era consumido para fazer o *Brote* e para tratar os animais. A palha de milho, a gente, desfiada para fazer os nossos colchões. Minha mãe costurava o tecido, em forma de um saco comprido e aí a palha desfiada era colocado dentro do saco, formando um colchão de dormir." [...] (VANDIRA).

[...] "Äwends, mit petroleumslamp, ik un mijn bruires däire de witemijlche mit stroo uppake, wen dai mijlcheköp richtig dröög wäire laite sich dai in gaur ordnug dicht ane wand henpake taum ni ruunerfalen. Man däir bloos sofeelee mijlche afsluse as man bruuke däir taum dat brood mâken un taum dat fai futren. Dat stroo däire wij gans fijn forrijte taum oos stroosäk mâken. Mijn muter däir dat tûüg t'hoopnëge as aine lange sak, un den maike wij dat fijn gereeten stroo in de sak, den gaiw dat aine stroosak taum slâpen." [...] (VANDIRA) (tradução em Pomerano).

A prática de reutilização da palha de milho, representava uma forma de se trabalhar e aproveitar os recursos disponíveis de forma sustentável. Guardar o milho de forma organizada no paiol tinha o propósito para o povo pomerano de garantir a disponibilidade de alimento ao longo do ano. Demonstra os modos e as técnicas utilizadas e capacidade de se adaptarem aos recursos disponíveis para garantir sua

subsistência. Almeida (2019) fala:

[...] “A soberania alimentar é um direito dos povos a alimentos nutritivos e culturalmente adequados, acessíveis, produzidos de forma sustentável e ecológica, e seu direito de decidir seu próprio sistema alimentício e produtivo”.
[...] (ALMEIDA, 2019, p.116).

As informações compartilhadas revelam que, para o povo pomerano, o cultivo de milho com sementes crioulas, é uma prática presente em suas tradições agrícolas. As sementes adaptadas às condições climáticas e de solo da região em que vivem, contribuem, para uma maior resistência a doenças e pragas, além de não sofrerem alterações genéticas, sendo benéficas para a saúde das pessoas.

Sobre a conservação e prevenção de bichos, brocas nas espigas de milho, armazenadas, Celina fala que: a família usava folhas de eucalipto, de assa-peixe, e de pau d’alho e a pimenta do reino. Colocavam entre o empilhado do milho no paiol.

Essa prática reflete a sabedoria passada de geração em geração, onde métodos naturais eram empregados para garantir a segurança alimentar e a durabilidade do armazenamento. O uso de folhas e especiarias como formas de prevenção destaca a conexão entre conhecimento tradicional e a preservação dos alimentos na cultura pomerana.

Hugo Uhlig, 73 anos, agricultor, fala das sementes de milho mantidas até os dias atuais.

[...] “Guardo semente de milho, da época do meu pai e do meu avô, e não perco essa semente, pois sei o que ela é, o gosto do *Brote* que é feito com fubá desse milho é melhor, não como as sementes que nos oferecem no comércio que é cheio de conservantes, que fazem mal a saúde.” [...] (HUGO).

[...] “Ik bewâr nog mijlche sâd, fon mijnem fâter un grootfâter sijne tijd. Ik lâd dat sâd ni forkâme, weegen ik wait wat dat is. Dai gesmak fon dem brood wat mâkt wart mit meel fon dësem mijlche is beeter; dat is ni soo as dat sâd wat dai oos anbaire in geschâfthüuser, wat ful is mit konservirungsstof wat oose gesundhêt schârt.” [...] (HUGO) (tradução em Pomerano).

O relato expressa uma conexão forte com a tradição, a herança familiar e uma preocupação com a qualidade do alimento e a importância do sabor autêntico. Ao passar a prática de guardar as sementes de uma geração para outra, as famílias estão compartilhando não apenas um recurso valioso, mas também conhecimento. Isso inclui saber, quando plantar, como cuidar, colher e armazenar as sementes. Essa transmissão de sabedoria é um componente essencial da preservação da cultura agrícola local e da autonomia das comunidades.

Essa prática também é uma forma de resistência cultural e ambiental. Além disso, ela desafia o modelo predominante de agricultura industrial, que muitas vezes prioriza o lucro em detrimento da saúde, da segurança alimentar, do solo e da biodiversidade.

Nesse sentido, torna-se oportuno citar o relato do Professor Claudiomar Klug, 52 anos, fala que: trouxe sementes crioulas de milho branco, que ganhou de uma família de Rondônia quando a visitou. Chamado de milho maisena, uma semente especial, pois a textura do fubá é mais fina, a massa do *Brote* fica com uma consistência mais compacta e o sabor é mais adocicado. E tem 50 anos que a família mantém essa semente. Semeou-as na horta da escola, onde trabalha como professor, e após a colheita, distribuiu entre as crianças para que as famílias as plantassem. Foi uma maneira de expandir para a comunidade e ajudar a preservá-las (CLAUDIOMAR).

Observa-se, que ao trazer sementes crioulas de milho branco, chamado de milho maisena, Claudiomar contribui para a preservação de uma variedade específica que possui características únicas, como a textura mais fina do fubá. Essas sementes crioulas representam um patrimônio genético valioso e diversificado, adaptado às condições locais ao longo de 50 anos.

O fato de a família de Rondônia manter essas sementes por meio de trocas ao longo das gerações destaca a importância de práticas agrícolas tradicionais. A manutenção e compartilhamento de sementes crioulas ressaltam a conexão das comunidades com suas raízes culturais e a valorização do conhecimento transmitido de forma ancestral.

A atitude de Claudiomar de compartilhar as sementes com a comunidade vai além da escola, alcançando um impacto mais amplo. Essa expansão contribui para a formação de uma rede de solidariedade e intercâmbio de recursos, incentivando outras famílias a participarem ativamente na preservação e multiplicação das sementes crioulas.

A menção ao hábito das famílias pomeranas trocarem sementes destaca uma prática cultural enraizada na comunidade. Essa tradição de troca não apenas perpetua o conhecimento local, mas também fortalece os laços sociais e a coesão comunitária.

Em resumo, a história de Claudiomar evidencia como a troca de sementes crioulas é uma prática enriquecedora que vai além do aspecto agrícola, englobando valores culturais, preservação da biodiversidade e fortalecimento das comunidades locais. Essa troca é uma estratégia vital para enfrentar desafios como a perda de diversidade genética e a busca por sistemas alimentares mais resilientes e sustentáveis.

Este relato sinaliza que os pomeranos residentes em outros estados como o de Rondônia, mantém tradições, de guardar as sementes, assim como as famílias pomeranas do Espírito Santo.

Foi possível perceber mediante os relatos dos participantes que a escolha das sementes crioulas de milho também tem um significado cultural. Representando a conexão contínua, com suas raízes étnicas e o desejo de manter suas práticas tradicionais vivas, respeitando a história, os saberes e as formas de vida da comunidade, transmitindo esses valores para as gerações futuras.

Manter as sementes crioulas pelos pomeranos é um reflexo da interseção entre tradições ancestrais e contexto brasileiro, e da sustentabilidade agrícola. Essa prática não apenas alimenta a comunidade, mas também nutre as raízes culturais que a definem. Está ligado à autonomia, e à segurança alimentar e nutricional (ALMEIDA, 2019).

Mantendo as sementes crioulas, o Povo Pomerano, assim como as demais comunidades tradicionais, consegue preservar a independência em relação à compra de sementes de empresas comerciais, muitas vezes vinculadas a sistemas de produção intensivos e ao uso de agroquímicos. “O alimento é concebido como um direito fundamental,” e o acesso a ele não deve ficar sujeito às dinâmicas do mercado (ALMEIDA, 2019, p. 126).

Essa prática também contribui para a conservação da biodiversidade agrícola, pois ajuda a manter variedades de milho que, de outra forma, poderiam ser perdidas, e colaborando para a promoção de uma alimentação saudável.

De acordo com essa perspectiva, a soberania alimentar não influencia apenas a forma como os alimentos são produzidos, mas também como são incorporados nas tradições culturais e nas escolhas alimentares das comunidades. Eles possuem conhecimentos ancestrais sobre práticas agrícolas, técnicas de colheita e preparação

de alimentos que estão profundamente enraizados em sua cultura. Percebi a partir das narrativas a importância, e o significado de as comunidades continuarem a produzir alimentos de maneira determinada às suas tradições e valores, ao invés de adotarem modelos de produção impostos de fora.

A preservação dessas tradições e práticas, juntamente com a estrutura simbólica que os envolve, traduz que a terra não é apenas um recurso econômico, mas também um elemento central da identidade e da sobrevivência de todos os povos. A terra é vista como uma base que permite que eles permaneçam e mantenham sua ligação com o território.

A continuidade da vida depende da igualdade de acesso à comida e ao direito a se alimentar, que também preserva a tradição. Acredito na união e na aliança com outros povos e comunidades tradicionais, como estratégia de fortalecimento em defesa dos direitos, à saúde, educação e a alimentação adequada e saudável.

Segundo De Oliveira (2020), a integração do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável é reconhecida como um direito fundamental dos cidadãos brasileiros pela Constituição Federal. Isso significa abordar o tema de maneira equitativa, considerando as particularidades individuais. Cabendo aos órgãos públicos traçar ações para garantir de fato uma alimentação adequada e saudável, promovendo, assim, equidade e bem-estar social.

No entanto, garantir e lutar pela autonomia alimentar é uma tarefa crucial que requer uma luta incansável pelos direitos territoriais. Portanto, cada indivíduo tem a responsabilidade de contribuir para a garantia desses direitos, pois isso é essencial para o bem viver e bem estar de todos. Com esse olhar, como tradições, temos a capacidade de oferecer uma visão alternativa de sociedade, que não se baseia apenas no conceito de desenvolvimento, movido pelo capitalismo, pela exploração dos recursos naturais, mas acreditar e pensar, na ideia de reintegração, de valores de saberes tradicionais.

4.6 OS UTENSÍLIOS UTILIZADOS PARA FAZER O BROTE.

A arte da culinária é uma das experiências culturais fundamentais que a humanidade alcançou para assegurar sua sobrevivência. Assim, dialogar e escrever

sobre culinária também se torna uma contribuição valiosa para compreender as complexidades socioculturais de uma determinada região, época ou comunidade. Nesse sentido, se faz importante falar sobre os utensílios que são utilizados na feitura de um alimento da cultura pomerana, em específico o *Brote*, produzido nos espaços mais comuns nas cozinhas das casas.

Lévi-Strauss (1968) afirma que a cozinha é uma linguagem na qual a sociedade traduz inconscientemente sua estrutura, a não ser que, sempre inconscientemente, ela se resigna a revelar suas contradições por meio dela. Neste sentido, o autor destaca a ideia de que a culinária e os hábitos alimentares de uma sociedade não são apenas uma questão de nutrição, mas também um meio de comunicação social, e podem revelar restrições, e identidades culturais. Argumenta que, ao analisar a cozinha de uma sociedade, podemos descobrir informações importantes sobre sua organização e dinâmica social. Além disso, ele sugere que as contradições sociais podem se manifestar na maneira como as pessoas lidam com a comida, mostrando como a cozinha é uma linguagem sutil para a expressão das complexidades sociais.

Saberes tradicionais que denominamos especializados são requeridos para a feitura do *Brote*, que principia desde produção dos alimentos até a transformação em comida. Nesse sentido se faz pertinente, falar sobre a importância dos artefatos e seus significativos porque agem e influenciam diretamente na feitura do *Brote*, pois é preciso, moer o milho para fazer o fubá, lavar, descascar, ralar, peneirar e escaldar os tubérculos, acrescentado à massa do fubá e assar.

O primeiro que faço destaque, entre os artefatos, é o moinho de milho (mijlche moil), construído para transformação do milho em fubá, para a produção do tradicional (pão de milho) Mijlchebrood.

[...] “os moinhos eram estruturas pequenas e assemelhavam-se a uma guarita policial, ocupando uma área de não mais do que três metros quadrados. Construídos em madeira no estilo enxaimel, suas paredes eram compostas por tábuas, e a cobertura era feita com “tabuinhas”. Esses moinhos eram posicionados perto a cachoeiras ou canais especialmente construídos para direcionar a água.” [...] (RÖLKE, 2016 p. 436).

Segundo o autor, a técnica dos moinhos com propulsão hidráulica foi trazida para o Brasil por imigrantes originários da Alemanha. Esses engenhosos moinhos foram uma contribuição cultural importante dos imigrantes, permitindo uma moagem eficiente de grãos, facilitando assim o trabalho que antes era realizado por meio do socador e um pilão, de forma manual.

Sobre isso, Theodoro Lauves, 81 anos, agricultor, relata com muita emoção, quando fala da primeira construção do moinho de pedra na Vila de Laranja da Terra, mais especificamente na localidade Alto Alemanha, Laranja da Terra. Emocionou-se ao trazer na memória fatos que envolveram a construção desse moinho, realizado por ele e companheiros, que possuíam habilidades nesse ramo. Ele contribui dizendo: “lembro que os canos de ferro utilizados na montagem para o encanamento da água, foram levados para o alto do morro, puxados por cavalos. A madeira utilizada para a construção da casinha para instalar o moinho foi cerrada com auxílio de uma armação de madeira, montada por nós, utilizando uma serra de braço, (bredhåke), movida por nossos próprios braços. Lembro ainda que tiramos as pedras para compor o moinho, de uma montanha, depois lapidamos, em formato arredondado. Para este trabalho, contamos com a ajuda e habilidade de duas pessoas da comunidade. Foram seis meses de trabalho intenso.

Uma passagem importante destacada por Theodoro, sobre o processo de amolar as pedras do moinho. Ele diz:

[...] “Demorei bastante tempo para achar um jeito de saber como podia amolar as pedras. Fiz várias tentativas, mas achei uma. Peguei as folhas da planta que dá no brejo que eu chamo de trombeteira, que tem umas flores brancas. Separei as pedras já colocadas e esfreguei as folhas da trombeteira nas duas partes internas da pedra, depois juntei as partes novamente, e deixei o moinho rodar, depois separei novamente as pedras e daí deu pra ver qual parte precisava ser amolada, descobri assim, pois as folhas de trombeteira formam uma pasta, e marca direitinho onde as pedras precisam ser amoladas.” [...] (THEODORO).

O relato do participante, oferece um conhecimento tradicional, uma técnica, e a forma, e a partir da descoberta, adquiriu habilidades e conhecimentos específicos ao longo do tempo para aprimorar a técnica de amolar pedras, evidente também como conhecimento tradicional está relacionado à relação com a natureza, a descoberta das folhas e sua função nesse caso e a luta da comunidade pomerana, de unir esforços e habilidades para construir o seu moinho, ilustra a dedicação, a colaboração do coletivo. Destacando a importância da inovação e da engenhosidade na resolução de desafios enfrentados pelo Povo Pomerano naquele período.

Sobre isso, Minelza diz que a família dela não tinha moinho, e eles levavam o milho para ser moído pelo moinho do Theodoro:

[...] “Aí nós levava lá, não era movido à energia, era o moinho que funcionava pela queda de água naquela época, eu me lembro como se fosse hoje, tinha que passar um rio, era montanha acima, e tinha um pé de goiaba e tinha dois

degrauzinho assim de tábuas. Aí entrava dentro da casinha do moinho, lá, moía fubá, levava o milho de manhã bem cedinho e a noite nós buscávamos o fubá para fazer o *Brote*. Era sempre uma quarta de milho. Duas vezes por semana nós fazia o *Brote*. Na quarta-feira e no sábado.” [...] (MINELZA).

[...] “Den häwe wij dat dârhén brögt, dat wäir kain elektrischmoil soo as hüüt, dat wäir ain moil wat mit loopend wäterdruk funktionijre dâir in dai tijd. Ik eriner mij dat, as wen dat hüüt is, man müst doir aine fluss gâe, oiwer aine barg un dâr stüün air guiababoom, wäire twai klaine trepestufe mit breerer. Den günge wij in dat moilehuus, dâr dâire wij dat meel mâle. Wij dâire de mijlche morgens gans tijg hendrâge un âwends dâire wij dat meel hâle taum dat brood baken. Dat wäir ümer air kwart mijlche. Twai mâl ine week dâire wij brood bake. Mirweeks un sunâwends.” [...] (MINELZA) (tradução em Pomerano).

Minelza, traz a memória viva dessa prática, destacando que se lembra "como se fosse hoje". Isso sublinha a importância da transmissão oral de conhecimento e tradições ao longo das gerações, e a memória alimentar, esse fubá se transformaria em comida, o *Brote*. O ato de moer o milho no moinho, o processo de preparação do fubá e a tradição de fazer o *Brote* eram parte integrante da vida cotidiana e da cultura alimentar. O processo de moagem do milho e a produção do *Brote* aconteciam duas vezes por semana, às quartas-feiras e sábados, demonstra a necessidade da importância da organização e da rotina na vida da família e da comunidade pomerana. O moinho de água e o processo de produção de fubá são partes do patrimônio cultural da comunidade pomerana. Eles simbolizam a maneira única de lidarem com seus recursos naturais e preservarem sua cultura.

Os alimentos produzidos artesanalmente, fruto de um conhecimento transmitido ao longo das gerações, desempenham um papel crucial na expressão da identidade sociocultural. Conforme destacado por Maciel (2005), os sistemas alimentares podem ser compreendidos como sistemas simbólicos nos quais códigos sociais desempenham um papel fundamental na formação de relações entre indivíduos e com a natureza.

Nesse sentido, destaca-se, que os moinhos desempenham um papel fundamental na preservação da memória do povo pomerano. Essa importância decorre do fato de que essas estruturas são parte intrínseca de suas vidas, trazendo consigo técnicas e conhecimentos de sua terra natal, adaptando essas construções ao novo território. Representam uma conexão tangível com suas raízes, constituindo uma maneira de manter viva a histórica que acompanha essa comunidade. As construções dos moinhos desempenharam um papel significativo na história da imigração pomerana, contribuindo para moldar as tradições culinárias e o modo de vida das comunidades locais (Rölke, 2006).



Figura 9. Foto 1. Interior do moinho, ajustando as correias e regulando a queda do milho.

Foto 2. A casinha do moinho, ao lado, está a planta descrita na narrativa: a folha de trombeteira com a flor branca utilizada na identificação para amolar as pedras. Visita realizada com as crianças da Escola da Vila de Laranja da Terra (2023).

Fonte: Arquivo Pessoal.

Importante destacar, que o moinho construído por Theodoro e seus companheiros, atualmente pertence a família do senhor Luciano Uhlig, 57 anos, da comunidade de Alto Alemanha, Laranja da Terra. A estrutura do moinho passou por um trabalho minucioso de restauração. Em visita à sua residência, constatei que o moinho continua funcionando, atendendo assim às necessidades da família e da comunidade. Integrante dessa família por sua vez relata, mostrando cada detalhe do funcionamento do moinho, o milho precisa estar bem sequinho, e na hora de colocar no caixote, é necessário todo um cuidado do caimento, grão em grão, sendo os ajustes das peças que compõem o moinho uma importante ação para o processo de trituração do milho para que o fubá fique numa consistência bem fina, o ajuste das correias, o processo do caimento da água. Segundo ele, aprendeu as técnicas, observando seu avô, quando o acompanhava nessa tarefa.

Outro artefato importante é o forno de pão, em pomerano conhecido como “baköwe”, forno a lenha. Construído de argila sobre um tablado. Para construir o forno os pomeranos utilizam-se de várias técnicas específicas, e materiais como tijolos queimados, argila, entrelaçados.

Conforme o relato de Hugo, que fala do saber e fazer de construir fornos: “Aprendi a construir fornos com meu pai, porque desde pequeno acompanhava ele nas obras”. Enfatizou a importância da qualidade dos tijolos. “Precisam ser tijolos queimados” (o termo queimados significa colocados em fornos e secados com o calor

do fogo). Destacou a utilização da argila, “que precisa ter uma boa consistência para manter a liga entre os tijolos, o esterco de boi, a cal que utilizamos são elementos fundamentais que sustentam e estruturam o forno”. Ele ainda destaca que eles faziam os próprios tijolos e o processo de queimar (HUGO).

Hugo relata que:

[...] “o forno é uma das mais importantes peças, que influencia diretamente no assar do *Brote*, ele vai determinar para que o *Brote* asse bem, pois o calor é absorvido pelos tijolos e liberado aos poucos, que faz com que o ele asse por igual. O *Brote* fica bom só se assar em forno a lenha, no forno a gás não dá certo, ele precisa de muito calor para que os ingredientes fiquem bem assados, assim se mantém conservado por mais dias. Até hoje sou convidado para construir fornos nas casas das pessoas da comunidade.” [...] (HUGO).

[...] “Dai bakåwe is air fon dai wichtigste daile taum dat brood baken. Dai bestimt of dat brood gaud bakt, weegen dai taigels daue dai hit upneeme un geewe dai langsâm tröög taum dat brood oiwerain baken. Dat mijlchebrood wart bloos gaud wen dat im hultåwer mâkt wart, im gasåwe funktionijrt dat ni, dat bruukt feel hit taum dai ingrediente gaud baken taum länger wåren. Bet hûüt hen war ik inlåre taum bakåwen buuge bij de lüür eer hûüser urer gemainde.” [...] (HUGO) (tradução em Pomerano).

O relato acima ressalta a importância da ancestralidade na construção do forno a lenha e dos conhecimentos tradicionais associados na produção dos artefatos que são indispensáveis para a produção da comida e toda a culinária pomerana. Assim, os fornos a lenha desempenham um papel fundamental na produção do *Brote*, e essa tradição tem raízes que se estende por várias gerações. Considerado um artefato de grande importância, pela comunidade pomerana, pois desempenham um papel direto na qualidade e no sabor do *Brote*.

Hugo ao se referir que, o calor absorvido pelas lajotas faz com que o *Brote* asse melhor, dialoga com que Montanari (2009) traz que o uso do fogo é crucial na conversão do alimento bruto em um produto cultural, ou seja, em comida, assim como também lembrado por Lévi-Strauss (1968) em "O cru e o cozido".

Os autores destacam a centralidade da alimentação como um fenômeno cultural, onde a transformação dos alimentos através da culinária, especialmente pelo uso do fogo, desempenha um papel crucial na transição do estado natural para o estado cultural da humanidade. Nesse contexto, o forno se torna um artefato significativo, por meio do aquecimento, pelo uso do fogo, transformando a massa do *Brote* em comida.



Figura 10. Foto1. O forno e toda a organização do espaço em torno dele.

Foto 2. A arquitetura do forno.

Fonte: Arquivo Pessoal

A edificação dos fornos pelos pomeranos é estrategicamente planejada, erguendo-os nas proximidades das residências para facilitar o acesso. Geralmente, são construídos em um galpão conhecido como "bakeschupe" na língua pomerana, onde, além dos fornos, a lenha é armazenada e a comida dos animais é preparada. É perceptível que o processo de construção dos fornos envolve toda uma logística e espaço, incorporando técnicas específicas e elementos essenciais. Além disso, aborda-se aspectos como as tradições, os conhecimentos transmitidos e a memória que atravessam as gerações (RÖLKE, 2006).

Hugo ainda ressalta que além das habilidades de construir fornos, também aprendeu a fabricar de forma artesanal os artefatos que auxiliam no processo da feitura do *Brote* como a pá de forno (schüüwer), utilizado para levar a massa do *Brote* ao forno. Conforme ele ainda, para fazê-la utiliza-se de um pedaço de madeira plana e coloca-se um cabo bem comprido, para não causar queimaduras nos braços, facilitando assim o processo de colocar o pão no forno, que é utilizado especificamente para esse fim. Também o rodo para forno (âwekrük) utilizado e necessário, para tirar as brasas do forno. Segundo Hugo, utiliza madeira resistente para fazer o rodo, pedaço de uma tábua meio arredondada pregada em um cabo de madeira com três metros de comprimento, com a função de proteger os braços e as mãos do calor na hora de tirar as brasas do forno. Ressalta que é preciso toda uma técnica de tirar as brasas do forno, deixando uma parte delas no fundo e na boca do forno, para se manter o calor, necessário para que o *Brote* asse bem, de forma igual.

Celina, fala da importância da peneira (seew). Utensílio, que é utilizado e necessário para peneirar o fubá, separando as casquinhas do milho. Lembra que seu pai que tecia as peneiras com tiras de bambu, formando fios entrelaçados de taquara (bambu mais fino) e amparado por uma armação circular. Destaca também o ralador (Rijw) para ralar os tubérculos. Utensílio que o pai e o avô fabricavam a partir de latas, fixava numa prancha de madeira na qual ele prendia uma folha de alumínio (feita de lata de óleo de cozinha). E depois ele perfurava com prego e os furos eram feitos de tamanhos que as pessoas desejassem. Fala que o pai atualmente, ainda faz manualmente os ralos que são encomendados por pessoas da comunidade.

Vandira fala da bacia de fazer o Brote (Bakschötel) ou gamela (mul), feito de madeira. Em visita, mostra o utensílio, que preserva, com muito zelo, segundo Vandira a gamela tem em média 150 anos, herança passada por várias gerações. Nas famílias pomeranas esse e demais utensílios são fabricados por pessoas da comunidade com habilidades, no caso da gamela, o pai, relatou-lhe ter sido o avô quem a fabricou.



Figura 11. Foto 1. A gamela (mull) de madeira, utilizada para fazer a massa do Brote.

Foto 2. Preparando a massa do Brote na gamela.

Fonte: Arquivo Pessoal

A preservação dos utensílios tradicionais, a habilidade e o conhecimento tradicional acerca da feitura do *Brote* e utensílios utilizados, têm significado cultural e histórico para as famílias pomeranas e poderem perpetuar esses conhecimentos para novas gerações é guardar na memória viva a sabedoria de um povo no que tange quanto à sua culinária, a cozinha e seus pertences culturais.

Outro ponto importante que Vandira traz é que sempre utiliza a mesma bacia para fazer o *Brote*, relata que aprendeu com sua mãe e segue a tradição. A família

mantém esse hábito de utilizar esse utensílio somente para preparar a massa do *Brote*, uma vez que a utilização de preparo de outros alimentos poderia alterar a massa do *Brote* quanto ao sabor, ou mesmo odores e resíduos diversos na massa do *Brote*.

Constatai através das visitas e narrativas que os artefatos utilizados no processo do saber fazer o *Brote* são considerados não pela estética das formas, mas sim pelas habilidades em funções essenciais na transformação do alimento em comida. Existe aí uma relação entre os objetos e as pessoas. Uma vez que os utensílios, artefatos foram construídos em momentos de necessidade de adaptações pelos próprios pomeranos, representam uma simbologia. Assim como toda a família faz parte do processo da feitura do *Brote*, os artefatos também são organizados e cada utensílio é sempre identificado e tem a função específica no processo.

Rosalina, fala da importância e da utilização da folha de bananeira (*Banana Blad*). Segundo ela, possui uma função específica para assar o *Brote*, “coloca-se a massa em cima da folha de banana, cuja função é de proteção, de não o deixar assar demais ou queimar. Ela fala também da habilidade de colocar a massa no forno e lembra ainda, que quando criança ajudava nessa tarefa, segurando a pá de forno.



Figura 12. Foto 1. Preparo do fermento e dos tubérculos.

Foto 2. Utilizando a folha de bananeira e inserindo a massa do Brote no forno para assar.

Fonte: Arquivo Pessoal.

Segundo Rosalina, coloca-se a folha de banana sobre a pá de madeira e em seguida a massa em cima da folha de banana. Seguido desse processo, molda-se a massa com as mãos, e logo em seguida coloca-se no forno. Destaca que é um processo rápido, precisa ser muito ágil, do contrário, se perde o calor do forno, para que o *Brote* asse de forma mais uniforme. Precisa-se saber ainda o momento certo de colocar a massa no forno e de se tirar o *Brote*, aproximadamente 1h30min. Complementa dizendo que esse horário era observado pela posição do sol.

Rosalina ainda aprofunda mais em sua fala: “minha mãe sempre dizia, para assar o *Brote*, é preciso lenha forte, para se obter brasas fortes e manter o calor do forno. O *Brote* precisa de muito calor para ficar bem assado, senão estraga logo. A massa só está boa para colocar no forno quando rachar por cima. Quanto mais assado, com a casca escura, mais macio e gostoso fica. Para saber se o forno está com calor suficiente, precisa testar com a folha de banana, se esta ficar bem escura, é porque está bom para colocar à massa para assar.



Figura 13. Foto 1. Moldando a massa do Brote. Foto 2. O Brote assado.
Fonte: Arquivo Pessoal

Destaca-se aqui, que o saber associado ao fazer o *Brote* é mais do que uma técnica culinária é um ato carregado de saberes tradicionais e tradições. O processo, é permeado por gestos, observações e ações específicas, reflete a ligação entre a comida e a identidade cultural, enriquecendo a experiência alimentar com significados culturais e afetivos. Como destacado por Maciel (2004) as cozinhas desempenham um papel crucial como expressões que simultaneamente refletem tradições e construções histórico-culturais. Ao considerar a comida como uma linguagem, a autora destaca a capacidade da cozinha de comunicar as identidades de grupos

sociais, étnicos e religiosos, bem como as características das regiões e de seus habitantes.

Percebe-se que a feitura do *Brote*, tem seus significados, e a cozinha torna-se um espaço que traduz essas singularidades.

4.7 – NÓS, AS MULHERES POMERANAS – ENTREVISTAS, MEMÓRIAS E NARRATIVAS.

Benjamin (2012) define as mulheres como mestres e sábias. Elas não apenas compartilham suas próprias experiências, mas também incorporam a vivência de todo o seu grupo étnico. Neste sentido, destacam-se as mulheres pomeranas, que enfrentam desafios significativos em suas vidas diárias, incluindo não apenas a luta de equilibrar a jornada dupla de trabalho, mas também a questão do reconhecimento do seu trabalho perante a sociedade, o que fazem com muita sabedoria.

As narrativas das mulheres pomeranas revelam uma contínua luta pela preservação da vida, pela organização das famílias e pelo trabalho nas suas comunidades e suas casas. Elas reivindicam para si o papel de agentes históricos e morais, inserindo-se de maneira contextual, nos movimentos que buscam transformar o cuidado com a terra, a saúde, a alimentação e a educação. Trata-se de uma batalha constante pelo reconhecimento e valorização do trabalho feminino (REETZ, 2016).

Carregam consigo saberes que adquiriram ao longo de suas vivências, e memórias vinculadas às práticas, à terra e à comunidade e a família. Explorar e resgatar as narrativas das mulheres pomeranas, significa conceder a elas a oportunidade de expressar suas vivências. Este esforço não apenas dá voz às suas experiências, mas também instaura um movimento emancipador, libertador e construtivo na formação de identidade.

No seio da família pomerana, as mulheres assumem a responsabilidade de educar os filhos e ensinar a língua, assim como a manutenção das práticas religiosas, incluindo rituais como batismo, confirmação e casamento. Elas desempenham um papel central de liderança sobre a gestão do lar, do trabalho no campo, ao mesmo tempo nutrem a espiritualidade, com amor e afeto, na preparação dos alimentos. No entanto, muitas dessas atividades ocorrem frequentemente de forma discreta, nos

bastidores da sociedade e da comunidade, sem o devido reconhecimento, permanecendo, por assim dizer, nos bastidores (ULRICH et al., 2019).

Exemplo disso é a feitura do *Brote*, memórias que destacam a importância de uma passagem cultural que vai além da receita escrita, as histórias compartilhadas.

Como Laura relata:

[...] “Aprendi com minha mãe, a fazer o trabalho da casa, todas as tarefas, tinha nove anos, já ajudava no serviço de casa, da roça e principalmente preparar a comida. A família naquela época ensinava tudo, principalmente a mãe e a avó, passava desde cedo para nós, o trabalho precisava ser feito em casa e na roça”. [...] (LAURA).

Destaca-se, assim, o papel das mulheres na educação familiar e guardiãs da preservação da cultura e da língua pomerana.

Outro aspecto que se destaca na cultura Pomerana é a relação das mulheres com a terra e a natureza. Expresso por meio do conceito de terra que significa Land (pomerano), que se traduz não apenas as práticas agrícolas, mas também os animais, objetos e valores que constituem o modo de vida, o resultado do trabalho e dos esforços familiares (TRESSMANN, 2005).

Assim, a contribuição das mulheres para a relação com a terra e a natureza vai muito além do trabalho físico nos campos, como na sustentabilidade das práticas agrícolas tradicionais. Nesta relação Marcélia em seu relato fala do zelo e cuidado que as mulheres pomeranas tem para com a terra, onde ela salienta que:

[...] “Denomino o semear em “Plantando vida”. Da agroecologia muitas coisas aprendemos, dentre elas que a vida é a arte do cuidado. Quando a terra é a mãe, todo cuidado é somado. Os berços são preparados para a nova vida gerarem, sementes ou plantas são sonhos de esperança. Nada de cova e sim um berço que acolhe aquele ser que é tão esperado. Assim as plantas também são vidas que geram novas vidas. Na família pomerana a terra é preparada para a vida brotar e trazer a esperança. O pai conduz a linhas e sua força projeta os berços, a mãe um ser fértil e forte, lança as sementes para com paciência a vida ser iniciada. Cada planta que germina é fruto dos sonhos e do cuidado, para alimentar a sua própria ou a família da cidade.” [...] (MARCÉLIA).

Portanto, pode se dizer, que o bem viver do Povo Pomerano está na relação com a terra, nos valores tradicionais, nas relações campesinas por meio do trabalho, onde reproduzem suas práticas, suas vivências, respeitando a natureza, cuidando e zelando pela preservação dos recursos naturais, na preservação da língua e da identidade cultural, que constituem pilares, que sedimentam a convivência e a

coletividade. A solidariedade, os laços comunitários, a ajuda mútua presente nas vivências em comunidade, são fatores que contribuem e fortalecem a mesma.

Nessa jornada, o *Brote* emerge como um elemento simbólico intrínseco à luta do povo pomerano, sempre presente como testemunha, símbolo de resistência e continuidade cultural. Oferecer algo para comer, o *Brote*, é uma tarefa feminina, que expressa a acolhida, responsabilidade com quem convive seja por membros da família ou pessoas da comunidade.

Vandira, em sua narrativa sobre o *Brote* e o trabalho na roça, compartilha: “Sempre levávamos o *Brote* no embornal, acompanhado de carne seca ou queijo feito por nós, e comíamos no intervalo de um roçado, capina e colheita dos alimentos na lavoura. Acompanhado de uma chaleira de café, esse café era feito do grão de milho, na época, torrado e socado em pilão. Até hoje ainda levo *Brote* na roça, com rapadura, e café com leite, mas o café é feito de grão de café.”

Portanto, a comida não é apenas um meio de sustento, mas uma expressão viva da identidade cultural e étnica de um grupo.

A memória alimentar transcende a simples narrativa do passado, ela se manifesta como uma expressão presente, revelada por meio de comportamentos e práticas que indicam sua persistência no futuro (BOURDIEU, 1983).

Rosalina, ao compartilhar sua memória alimentar, destaca:

[...] “O *Brote* era servido no café da manhã e da tarde, à noite comíamos o “onvand brood” (*Brote* da noite) acompanhado da sobra do almoço. Durante a safra de cana-de-açúcar, período de fazer a rapadura e o açúcar de rapadura, cortávamos a cana durante o dia e à noite, ao luar, carregávamos a cana nas costas até o engenho. Minha mãe sempre dizia que comer o *Brote* significava ter força para o trabalho. A carne seca também acompanhava o *Brote*, e junto a ela, passávamos a banha no *Brote* e em cima da banha colocávamos o açúcar de rapadura [...] o *Brote* é nossa principal comida, alimento que faz parte das nossas refeições diárias, acompanhado de carne seca, carne de porco, ovos cozidos, banana da terra cozida, manteiga, açúcar de rapadura, doces.” [...] (ROSALINA).

Identifica-se na narrativa, que o *Brote* ocupa e tem o seu lugar de fala, traduzindo a rotina da família e a representação do trabalho na produção de alimentos.

Laura compartilha que:

[...] “o *Brote* representa a história do nosso Povo, os Pomeranos, e por meio dele, podemos reviver os momentos marcantes da nossa época, de força, luta e dedicação. Só para quem viveu essa época, sabe o gosto de infância. O *Brote* é cultura, é tradição, é raiz de um povo lutador.” [...] (LAURA).

[...] “Dat brood representijrt dai geschicht fon oosem pomerische folk, un doir dat, koine wij oos tröögdenke an momente fon dai tijd wat oos markijrt hät, fon kraft, kämfen un dedikation. Bloos dai, wat dai tijd mitleewt häwe, waite wat kinertijd upsich hät. Dat brood is kultur, is tradition, un is dai wörtel fon ainem kämfende folk.” [...] (LAURA) (tradução em Pomerano).

Observa-se que as participantes associam e fazem referência aos tempos de trabalho e de luta pelo acesso a comida. E quando Laura fala do gosto de infância, Sandra Gering Lahas, Professora, 39 anos, assim relata: “o *Brote* de milho muito além de alimento para o corpo – um verdadeiro aconchego da saudade”.

Passado de geração em geração, com algumas adaptações ao longo da história, tem um sabor inconfundível e grande importância para famílias que lidam com o trabalho no campo, o qual exige uma alimentação rica e forte em nutrientes para controlar a fome.

A seguir, palavras de Sandra expressam os sentimentos de saudades e de participação ativa na feitura do *Brote*, como menina que desde pequena envolvia-se com os movimentos da culinária executados na cozinha de sua família:

“Falar do *Brote* de milho é algo muito especial, pois esse alimento está em minha alimentação diária e também nos momentos mais aconchegantes da história da minha família. Desde muito pequena, tenho consumido este alimento, que tem um preparo todo especial. Lembro muito da minha infância, quando acompanhava minha avó paterna em toda a jornada de preparação do *Brote*. Primeiro íamos ao moinho de pedra movido a água para a moagem do milho, se eu fechar os olhos consigo ouvir o barulho das batidas que faziam o milho cair do caixote e ser moído nas pedras, na parte inferior saía o fubá quentinho. Com o fubá pronto, partíamos para a beira do córrego escolher o inhame que faria parte da massa, às vezes ela colocava batata-doce, mas eu sempre preferia o inhame. Depois de descascado, e ralado em um ralador artesanal, feito pelo meu avô. Vovó sempre me deixava peneirar o fubá. Forno a lenha aceso, era hora de preparar a massa. Observava minha avó e podia perceber o cuidado que ela tinha com o processo de preparo da massa e também comigo. Ela utilizava uma bacia grande pois fazia vários *Brotos*, e a bacia não podia ficar reta, precisava sempre ser um pouco tombada de lado.

Massa pronta, era tempo de olhar o forno, espalhar bem as brasas e procurar folhas de bananeira para colocar o *Brote* no forno. Quando a massa havia crescido o suficiente e o forno estava no ponto, colocávamos as porções no forno e aí sentíamos

aquele cheirinho gostoso do *Brote* assando. Lembro que algumas vezes ela deixava um pouco de massa para fazer um *Brote* bem fino que era cortado ao meio e tinha as duas cascas e dava para comer logo que fosse tirado do forno, ainda quentinho com manteiga. Eram momentos muito especiais, mas o tempo foi passando, minha vó envelhecendo até que chegou o momento em que ela falava e eu fazia a massa para ela. tinha tantos cuidados para a massa ficar no ponto. Hoje restam essas lembranças de momentos compartilhados.

Contudo, a afetividade do *Brote* não se limitava somente à minha avó paterna, conseguia acompanhar a rotina diária dela, pois morava pertinho. Nos finais de semana era hora de visitar meus avós maternos, moravam um pouco longe, mas valia muito a pena. Família grande, todos os domingos era casa cheia, tios, tias, primos e primas, reuníamos-nos na casa da vovó para conversar e brincar. O momento mais esperado era a hora do café da tarde, uma mesa farta, cheia de guloseimas, o *Brote* da vovó era muito gostoso, mas o que dava um toque especial era o doce de banana que ela fazia para acompanhar. Uma fatia de *Brote* com manteiga, uma camada de doce de banana e para finalizar uma camada de “queijinho” (coalhada). não dava para resistir nem comer uma fatia só! Cada momento com meus avós foi especial, aprendi a valorizar minhas raízes e apreciar a presença deles.

Minha mãe conta que, devido à família grande, era necessário fazer muitos *Brotos*, e ela mesma não gostava de jantar, preferia *Brote* com feijão ou com carne. Meu avô, de manhã, apreciava um *Brote* com linguiça. Houve tempos em que a situação ficava um pouco mais difícil, mas o *Brote* de milho nunca faltou. Às vezes acabava antes da hora e aí era hora de improvisar com bolinho de chuva, para não ficar com fome. Na Páscoa e no Natal, faziam pães de farinha de trigo, porém não sustentavam como o *Brote*.

Hoje ao tomar com café da manhã, ou o café da tarde com meu marido e minhas filhas, continuamos a comer o *Brote* com manteiga que aprendi a fazer com minha avó paterna, não falta o doce de banana que minha avó materna me ensinou a receita e os segredinhos, alimentamos nosso corpo e eu aproveito para alimentar a minha saudade com lembranças especiais.”

Percebe-se a importância simbólica e social do *Brote* na vivência dos pomeranos e o significado cultural intrínseco ao ato de prepará-lo e consumi-lo.

Memórias alimentares não apenas perpetuam a tradição culinária, mas também fortalecem os laços familiares e comunitários por meio da partilha e da celebração de valores culturais.

5. AS OFICINAS: SABERES E SABORES POMERANOS, E ESCOLA E A COMUNIDADE.

A interseção entre escola e comunidade foi realizada com oficinas, uma abordagem pedagógica que transcende os espaços de aprendizado tradicionais em sala de aula. As atividades desenvolvidas por meio de oficina, promoveram a prática educativa, tendo como princípio pedagógico o diálogo e as narrativas por meio da história oral, que privilegia a memória e o respeito pela identidade cultural. A oficina pedagógica, como uma metodologia de trabalho em grupo é caracterizada pela construção coletiva de um saber, de análise da realidade, de confrontação e intercâmbio de experiências, propicia a criação de espaços dialógicos com trocas simbólicas e a construção de outras possibilidades de sentidos acerca das temáticas discutidas. O saber não se configura apenas como o produto final do processo de aprendizagem, mas também como parte integrante do próprio processo de construção do conhecimento, proporcionando uma experiência de ensino e aprendizagem na qual colaboram na construção conjunta do conhecimento em um "tempo-espaço" para vivência, reflexão, conceitualização e a síntese do pensar, de sentir e de atuar, ressaltando a importância de acolher a diversidade de vozes e perspectivas que emergem durante a interação (CANDAU e ZENAIDE, 1999).

A palavra do outro não apenas influencia, mas molda continuamente as trajetórias das reflexões, enriquecendo e desafiando os participantes ao longo do caminho. Essa abordagem, portanto, enfatiza a riqueza da experiência compartilhada e a capacidade de transformação que ocorre quando as vozes se entrelaçam em um diálogo autêntico (CANDAU e ZENAIDE, 1999).

5.1. OFICINAS CULINÁRIAS DO BROTE: “MÃO NA MASSA”

As oficinas denominadas: Mão na Massa, foram planejadas e executadas com a contribuição de membros representativos das comunidades, abrangendo diversas perspectivas e experiências relacionadas ao preparo da comida: o *Brote*. Realizou-se duas oficinas. As duas ocorreram no mesmo local, um sítio na comunidade da Vila de Laranja da terra, Espírito Santo, onde o grupo foi recebido com muito carinho, no dia primeiro de agosto de 2023. Esse gesto inicial não apenas estabeleceu um ambiente

acolhedor, mas também, criou uma atmosfera propícia para a troca de experiências e aprendizado.

Ambas oficinas tiveram com o objetivo, promover integração sociocultural a partir da preparação e comensalidade do *Brote*, um marcador cultural pomerano.

A primeira oficina, envolveu-se crianças com faixa etária entre 4 e 12 anos. Entre os participantes e organizadores, as mulheres da comunidade se destacam como fazedoras do *Brote*, representando a comunidade de Joatuba e da Vila de Laranja da Terra. Elas participaram de maneira engajada aos profissionais da escola, incluindo os professores, o diretor, a nutricionista da rede municipal de ensino e, bem como a participação ativa e alegre das crianças da Escola de Ensino Infantil e Fundamental de Laranja da Terra. As diferenças entre os participantes colaboraram para um diálogo intergeracional, o que foi enriquecedor para o encontro.

Após o café, ocorreu um momento descontraído de apresentações em volta da mesa, proporcionando uma oportunidade valiosa para os participantes se familiarizarem uns com os outros, estabelecendo laços antes mesmo do início das atividades programadas. A presença de crianças ansiosas e curiosas acrescentou uma camada de entusiasmo e energia positiva ao ambiente.

A atividade foi guiada pelas diversas etapas do processo de preparação do *Brote* conduzido pelas mulheres especialistas na produção do pão (Brood). Esse envolvimento ativo se manifestou por meio de movimentos práticos. O preparo da massa, a sova e a modelagem, a espera e o cuidado durante o processo de crescimento e cozimento.

Os artefatos utilizados na feitura do *Brote* foram: o Moinho de Pedra, o forno artesanal de barro, utensílios de madeira (bacia, rodo, pá, o ralador e a peneira) e a folha de bananeira.

Os ingredientes utilizados na feitura do *Brote*, apresentados pelas mulheres, são: o fubá que dá consistência à massa, conferindo a textura e sabor característicos. O Inhame, cará e a batata doce que além de serem ingredientes nutritivos, contribuem para a umidade e maciez do *Brote*, adicionando diferentes nuances de sabor ao alimento final. A banha de porco, tradicionalmente usada para enriquecer o sabor e conferir uma textura mais macia à massa, a banha de porco que é um ingrediente característico da culinária regional pomerana. O açúcar mascavo, adicionado a massa

traz um toque de doçura, equilibrando os sabores e proporcionando uma experiência sensorial mais completa. O sal, fundamental para equilibrar os elementos doces e salgados na receita. A água, essencial para a formação da massa, é utilizada para atingir a consistência desejada e garantir que o *Brote* seja cozido de maneira uniforme. A banana, além de adicionar doçura natural, contribuiu para a umidade e sabor do *Brote*. O fermento natural, é crucial para o desenvolvimento do seu crescimento. A combinação desses ingredientes não apenas resulta em um *Brote* delicioso, mas também reflete a riqueza cultural e a tradição da culinária regional pomerana.

O cará, a batata doce, o inhame e a mandioca compõem também a comida consumida pelos pomeranos aos domingos e nas festividades. Denominada por eles de comida branca. Os tubérculos são cozidos e socados com socador de madeira acompanhados de sopa de macarrão caseiro (a massa do macarrão é preparada aos sábados e secada ao sol em cima do telhado, e a noite é cortada em tiras para ser consumido aos domingos) acompanhado com carne de frango caipira e arroz doce com canela, adoçado com açúcar mascavo Rölke (2016).

Identifica-se a ocorrência de uma mistura, uma refeição mais variada aos domingos, momento que assinala o lazer, o não-trabalho e as reuniões familiares. Nesse sentido, a comida branca é caracterizada como mais leve, associada ao dia de descanso. Em contraste, ao longo da semana, o consumo de feijão, arroz, carne de porco, farinha de mandioca, considerados alimentos mais substanciais e "fortes", proporciona sustento para o trabalho pesado na roça. Essa distinção entre alimentos "fortes" e "fracos" relacionada ao tipo de trabalho realizado é ressaltada por Woortmann, E e Woortmann, K (1997). Nesse sentido, os ingredientes utilizados na preparação desses pratos têm sua própria voz, sendo associados a pratos específicos que refletem diferenças culturais e sociais. A cor dos ingredientes torna-se um critério significativo nessa distinção, estabelecendo correlações entre a cor dos alimentos e suas propriedades, refletindo assim as práticas alimentares específicas da comunidade.

Em concordância, Mintz (1997) destaca a profunda relação entre os alimentos e o passado daqueles que os consomem. O autor enfatiza que ao examinar-se as técnicas utilizadas na preparação, no serviço e no consumo da comida, percebe que tais práticas não são apenas ações rotineiras, mas narrativas significativas que carregam consigo histórias e valores culturais intrínsecos.

As comidas doces, pães, tortas, biscoitos e sobremesas ocupam um lugar significativo nas tradições alimentares pomeranas. Destacam-se o arroz doce com canela e a sopa de frutas (manga, banana, ameixa, carambola e pêsego), apreciadas com frequência em refeições dominicais e feriados. Para engrossar a sopa, utilizam pelotas compostas de ovo, trigo, sal e água. As frutas passam pelo processo de secagem no forno a lenha. Geralmente, essa técnica ocorre quando assam o *Brote*, após este estar assado, colocam as frutas no forno para desidratá-las e as armazenam em latas.

As tortas de banana e pêsego, os biscoitos de polvilho e o pão farofa com canela são os mais apreciados pelos pomeranos. Essas iguarias são geralmente preparadas e consumidas em datas especiais, como casamentos, Natal e Páscoa, conforme destacado por Schmidt e Farias (2015).

Observa-se que há uma relação que se estabelece entre comida e memória, fundamentada na ideia de que a comida tem uma dimensão comunicativa. Em consonância com Woortmann (2013), ela destaca a comida como elemento simbólico na construção social e cultural.

Montanari (2008) destaca que a alimentação para os seres humanos transcende a mera natureza e assume um caráter cultural, sendo moldada pela adoção integral dos modos de produção, preparação e consumo de alimentos, tornando-se assim parte essencial de suas técnicas de sobrevivência.

O milho desempenha um papel central na cultura dos pomeranos. Além de ser transformado e compor na massa do *Brote*, era e continua sendo consumido como substituto do café. Os grãos de milho eram torrados em torradores manuais, socados em pilão e transformados em pó. Esse pó de milho era fervido junto com água e adoçado com pedaços de rapadura, que também eram fervidos simultaneamente. Quando não havia rapadura na despensa, eles substituíam-na por pedaços de cana, os quais eram adicionados à água e fervidos, assim eles tomavam o seu café de milho acompanhado do *Brote*, com linguiça de porco defumada, a coalhada, a manteiga, a banha de porco com açúcar mascavo (RÖLKE, 2016).

Evidencia-se que ao herdarem algumas comidas típicas de seus antepassados, os pomeranos não apenas preservam tradições culinárias, mas também se destacam por sua capacidade de reinvenção e adaptação. Segundo Montanari (2008, p.16) "a

comida emerge como um elemento crucial da identidade humana é um dos instrumentos mais eficazes para expressá-la”.

O autor destaca que os alimentos são originados pela natureza, mas é a cultura que introduz códigos significativos, incluindo diversas opções de cardápios, receitas e hábitos alimentares. Esses elementos culturais, por sua vez, estão intrinsecamente ligados ao paladar e ao prazer associado às propriedades sensoriais dos alimentos, destacando especialmente a satisfação proporcionada pelo ato de degustar. Portanto, a interação entre natureza e cultura não apenas molda as escolhas alimentares, mas também enriquece a experiência culinária, conferindo-lhe um significado cultural e social.

Observa-se que a comida pomerana carrega saberes ancestrais, imersa em símbolos, significados e práticas laborais, entrelaçados com rituais sociais e culturais. Ela não apenas sacia os sentidos, mas também ressoa na memória. São frutos da terra e da natureza, cultivados, germinados e regados com a força coletiva e o suor do trabalho humano. Eles carregam consigo a sabedoria transmitida pelos antepassados. Essa conexão com a terra destaca a complexidade e a significância, revelando não apenas uma prática diária, mas uma expressão vívida de identidade e história.



Figura 14. Foto. Apresentação dos utensílios e ingredientes para a feitura do Brote, momentos da primeira oficina.

Fonte: Arquivo Pessoal

A apresentação dos utensílios e ingredientes relacionados às narrativas não apenas facilitaram a realização prática da atividade mão na massa, mas também preservam e transmitem tradições culturais, enriquecendo a experiência da atividade.



Figura 15. Foto 1. Momento da colheita dos tubérculos para a feitura do *Brote*.

Foto 2. Crianças colhendo as folhas de bananeira para colocar a massa do *Brote* para ser assada.

Fonte: Arquivo Pessoal.

Ao iniciarmos a atividade, as mulheres, compartilham suas experiências, detalhando, o processo que antecede o preparo do *Brote*, de buscar os tubérculos, o acender o forno, e preparar a massa, destacam a participação coletiva da família no processo de preparo, e a importância da colaboração e as incumbências de cada membro nas tarefas.

No decorrer da atividade, as narrativas transportam-se a lembranças vívidas, de seus antepassados, destacando as dificuldades enfrentadas, a substituição do trigo pela fubá, uma vez que não se produzia o trigo ainda, e o próprio processo de aprender e acertar o ponto da massa do *Brote*, os testes realizados com tubérculos para aprimorar o sabor, as tentativas de acertar o fermento natural, foram experiências compartilhadas e relatadas pelos participantes.

O movimento de adicionar os ingredientes à massa, durante a atividade da oficina, ativou a memória dos participantes, trazendo lembranças relacionadas ao *Brote*. Uma das narrativas que despertou curiosidade foi quando Celina relatou que, por vezes, não se tinha manteiga nem banha para passar no *Brote*. Como alternativa, amassava-se abacate maduro com sal e também purê de banana com sal refogada. Quando acabava o *Brote*, cozinhava-se polenta com sal e depois misturava-se leite com açúcar mascavo. Esse prato também era o preferido das crianças. Rosalina e

Regina Klug Maier, 82 anos, agricultora, lembra da sopa de soro de leite, retirado do preparo manteiga, adicionando-se pelotas feitas com trigo, ovo, água e sal. Regina, ainda fala que as mesmas pelotas com esses ingredientes citados, são colocadas também na receita da sopa de pêssigo, sobremesa muito apreciada pelos pomeranos. Reforçam dizendo que esses pratos ainda são frequentemente consumidos pelas famílias pomeranas.

Destaca-se que esses ingredientes são explorados como estratégia de aproveitamento máximo dos recursos alimentares disponíveis, que eles cultivam.



Figura 16. Foto 1. Momento da oficina, preparando e misturando os ingredientes da massa do *Brote*.
Foto 2. Moldando a massa, antes de colocá-la no forno
Fonte: Arquivo Pessoal

Cada ingrediente utilizado tem uma história e um significado. A massa indica caminhos percorridos ancestralmente a preservação de saberes tradicionais, transformando os movimentos e a mistura em verdadeiros veículos de conhecimento.

Assim como também os artefatos e utensílios, verifica-se que o moinho de beneficiamento, utilizado de forma coletiva e associado ao milho, desempenhou um papel fundamental na trajetória de ascensão dos pomeranos, representando um instrumento crucial no processo de transformação do alimento em comida. Nesse sentido, o moinho pode ser interpretado como um símbolo, inserindo-se no campo da leitura de signos e destacando-se como um elemento que simboliza a capacidade de transformação do alimento em comida. Da mesma forma, o forno, artefato que, com o calor do fogo, transforma os ingredientes incorporados à massa em comida. Montarine

(2008) destaca a importância do uso do fogo, fundamental na transformação do alimento bruto em produto cultural, em comida.



Figura 17: Foto 1. Forno sendo aquecido para assar os *Brotos*.
Foto 2. Nós mulheres preparando os *Brotos* para serem assados.
Foto 3. Os *Brotos* assando.
Fonte: Arquivo Pessoal.

Observa-se que os tubérculos, como o inhame, o cará e a batata doce, são ralados com um ralador artesanal, que possui furos apropriados e tamanhos específicos para essa função.



Figura 18: Foto 1. Crianças higienizando os tubérculos para serem ralados
Foto 2. Crianças ralando os tubérculos. (momentos da primeira oficina)
Fonte: Arquivo Pessoal.

Esses tubérculos, combinados ao fubá peneirado e à água quente cuidadosamente acrescentada, desempenham papéis específicos no processo: a água quente tem a função de homogeneizar a mistura, mas também desempenha um papel crucial na neutralização dos cristais de oxalato presentes nos tubérculos. Para isso, destaca-se a utilização da bacia e da espátula de madeira, mexendo lentamente

a massa e incorporando os ingredientes. A folha de bananeira, com sua textura e composição natural, é usada para proteger a massa.

Percebe-se que essa atenção aos detalhes revela não apenas o domínio técnico, mas também a sabedoria popular acumulada ao longo das gerações, tornando o processo de fazer o *Brote* uma prática rica em significados e cuidados.



Figura 19. Foto 1 Iniciando-se o processo, do preparo da massa do *Brote* com as mulheres.

Foto 2. Misturando os ingredientes e sovando a massa do *Brote*.

Foto 3. Colocando as diferentes massas sobre a folha de bananeira.

Fonte: Arquivo Pessoal.

Os utensílios e os artefatos, ao serem utilizados na prática do processo de fazer o *Brote* e transformar o alimento em comida, transcendem a mera função utilitária. Eles se tornam instrumentos que traduzem as relações, mudanças e reconstruções ocorridas em relação ao passado desse povo. A presença desses signos informa que os pomeranos, por meio de suas práticas e hábitos alimentares, estão constantemente (re)construindo sua identidade étnica, demarcando sua singularidade.



Figura 20: Foto. Crianças colocando a mão na massa.
Fonte: Arquivo Pessoal.

As crianças se mostraram envolvidas e faziam questão de participar, com muito entusiasmo, de todos os processos de preparação. Foram momentos importantes de contato com a natureza, com a cultura e sua história. Muitos ainda não tinham tido a experiência de preparar os legumes para essa tarefa: fazer o *Brote*. Essa experiência propiciou-os a autonomia necessária para executar as tarefas com segurança e destreza. Ao envolver-se no processo de preparo, essas crianças não apenas aprendem sobre a arte da culinária, mas também absorvem as tradições e histórias que cercam essa comida. O *Brote* torna-se, assim, uma ferramenta pedagógica, conectando as gerações mais jovens à riqueza cultural de sua comunidade.



Figura 21. Foto 1. Preparando a massa do Brote de banana.
Foto 2. A massa já crescida, no ponto para ser moldada. (momentos da primeira oficina).
Fonte: Arquivo Pessoal.

A receita do *Brote* de banana compartilhada e preparada, despertaram lembranças: como “o meu tempo, a minha mãe fazia o *Brote* de banana toda semana, por vezes não gostava mais, hoje, sinto saudade daquele cheiro e gostaria de comer aquele *Brote*, feito por ela” (Regina).

Nesse sentido, a memória afetiva e gustativa evoca um sentimento de saudade, pois associa o sabor do alimento ao aroma sentido durante o seu preparo, bem como aos cuidados e ao afeto proporcionados por sua mãe e sua família. Ao relembrar, emerge a lembrança de um amor expresso por meio do ato de cozinhar, tornando essa experiência sensorial uma fonte significativa de recordações e emoções. (COUTO, 2016).

As narrativas e os diálogos se entrelaçam harmoniosamente, acompanhadas de movimentos e palavras que transmitem a sabedoria acumulada ao longo do tempo. Observou-se que a troca de experiências em torno da preparação da comida,

transformou o ato de cozinhar em uma expressão de identidade e memória afetiva, os participantes não apenas compartilharam suas histórias relacionadas à feitura, mas também participaram ativamente das etapas do processo. Esse envolvimento direto fortaleceu os laços entre os participantes e também permitiu que cada um contribuísse com suas próprias memórias e perspectivas, enriquecendo assim a experiência coletiva.



Figura 22. Foto 1. Momento de diálogos, entre os participantes
Foto 2. Crianças preparando o fubá para a massa do *Brote*.(momentos da oficina)
Fonte: Arquivo Pessoal.

A abordagem da educação popular que foi adotada neste trabalho, destaca que a experiência é um fator determinante para o aprendizado. “Na medida em que se percebe como testemunha da sua história, sua consciência se faz reflexivamente, mais responsável dessas histórias” (FREIRE, 2020, p.17).

Nesse contexto, as palavras de Paulo Freire sobre a importância do diálogo e da prática na educação ganharam vida. A vivência e o diálogo aberto permitiram que os alunos se tornassem agentes ativos-participativos no processo de aprendizagem, que transcende os limites da sala de aula. (FREIRE, 2020). Assim, as memórias, os saberes e fazeres compartilhados entre os participantes, também vem ao encontro do pensamento de Arroyo (2014) que diz que a cultura, os valores, os símbolos e as linguagens não são meros produtos do trabalho, mas sim atividades culturais que também têm papel educativo. O trabalho, a terra e toda atividade produtiva são vistos como expressões culturais, sendo a cultura, por sua vez, um princípio educativo e uma matriz formadora inseparável do trabalho. Ele destaca que os atos humanos, como preparar a terra, cultivar, colher e preparar alimentos, são formas de reproduzir a existência. Os sujeitos, inseridos em uma cultura e região específicas, carregam consigo seus hábitos, rituais, modos de ser e fazer, refletindo a diversidade cultural.

É importante ressaltar a importância de reconhecer essa diversidade, tanto entre educandos quanto em movimentos sociais e culturais, enfatizando a diversidade epistêmica, ou seja, a variedade de experiências, pensamentos, saberes e formas de pensar.

Verificou-se que a prática "Mão na Massa" se tornou mais do que uma simples atividade educacional. Ela se tornou uma experiência de aprendizagem imersiva, enriquecendo o currículo educacional, fomentando o respeito pela cultura alimentar e fortalecendo os laços intergeracionais. Essa experiência ilustra vividamente como a educação pode ser uma jornada viva e envolvente, onde a cultura e a prática se tornam veículos para a compreensão e a construção de uma identidade coletiva.

As participantes, ressaltaram que experienciar as possibilidades de um trabalho como esse, estimula o reconhecimento identitário e a consciência dos fazeres históricos e locais que potencializaram a consciência sobre si, sobre o outro, sobre o espaço e fatos tornando a educação uma prática reflexiva e dialógica.

Ao considerar-se as contribuições da vivência dos saberes e fazeres na oficina com mulheres fazedoras de *Brote*, com conhecimento tradicional, pode-se perceber uma nova compreensão emergindo sobre os processos educativos. No sentido em que a reflexão sistematizada pelos participantes envolvidos revela:

Cada etapa da produção do *Brote* pode-se comparar a uma etapa do processo educativo: Apresenta-se os ingredientes, questiona-se o que fazer com os ingredientes, inicia-se o trabalho, modela-se a construção dos conceitos, deixa os conceitos ganharem forma nas mentes dos participantes, abre-se espaço para que elas expressem suas ideias, aprecia-se juntos o que foi feito.

Essa analogia entre fazer pão (*Brote*) e fazer educação nos convida a repensar e enriquecer nossa prática educativa, reconhecendo a riqueza e profundidade do conhecimento tradicional das mulheres, e dos nossos ancestrais na feitura do *Brote*.

O desafio de transformar o pão (*Brote*) alimento em alimento para a reflexão é uma chamada que se faz presente hoje, visando enriquecer e perpetuar as trocas de experiências. Ao colocar-se literal e metaforicamente as mãos na massa, busca-se maximizar a configuração de processos educativos emancipatórios. Isso implica investir nas oportunidades de superar limitações paradigmáticas, promovendo o

desenvolvimento da cultura da pesquisa como uma dimensão essencial do ensino e de outras práticas educativas.

Nesse sentido destaca-se a compreensão de Paulo Freire sobre a reciprocidade das relações ensinar-aprender, onde ele salienta que "ensinar inexiste sem aprender e vice-versa" (FREIRE, 2014). Essa reciprocidade implica no reconhecimento de que "quem ensina aprende ao ensinar e quem aprende ensina ao aprender".

Nesse sentido, pode-se dizer que o currículo ganhou a dimensão prática, por meio de saberes e práticas tradicionais do fazer culinário do *Brote*. Reconhecer a importância da dimensão cultural, torna-se crucial para potencializar processos de aprendizagem mais significativos e produtivos para estudantes. Dessa forma a educação estabelece vínculos com cultura, com valores, com jeito de produzir, com formação para o trabalho e para a participação social. No cerne desta discussão, destaca-se a importância, para a construção de um currículo a partir de e em consonância às necessidades comunitárias, contribuindo para que as pessoas possam se conhecer através dele, bem como saber analisar criticamente os elementos socioculturais. (COSTA, 1999).

É pertinente ressaltar que essas vivências não apenas fundamentam a prática pedagógica, mas também constituem um movimento centrado nas relações humanas estabelecidas durante o processo criativo e convívio. As ações de cozinhar, orbitam em torno das memórias culinárias, tornando-se parte intrínseca dessa experiência.

As atividades desenvolvidas, por meio das oficinas, proporcionaram um espaço de aprendizado, e geraram materiais que podem continuar inspirando a comunidade muito além do término da pesquisa. Surgiram propostas de se trabalhar com oficinas, atividades práticas, envolvendo-se atividades que considerem o contexto do território, uma vez que as escolas da rede Municipal de Ensino de Laranja da Terra, Espírito Santo, contam com horário de tempo integral.

Na realização da segunda oficina, no dia vinte de setembro, envolveu-se às crianças com idades entre 13 e 15 anos e a participação e organização das mulheres da comunidade. Estas mulheres notadamente se reconhecem como hábeis artesãs do *Brote*, representando as comunidades de Alto Alemanha, Joatuba e da Vila de Laranja da Terra. Da mesma forma que a primeira oficina, a atividade contou com a

colaboração dos profissionais da escola, incluindo professores, merendeira, o diretor e a nutricionista da rede municipal de ensino, além da participação das crianças da Escola de Ensino Fundamental de Laranja da Terra.

A diversidade dos participantes, contribuiu significativamente para a promoção de um diálogo enriquecedor, permitindo a troca de experiências e conhecimentos entre diferentes grupos etários. Nesse contexto, a participação ativa de todos os envolvidos, favoreceu para a construção de um ambiente colaborativo e inclusivo, marcando o encontro, como um momento valioso de interação comunitária.

As atividades foram organizadas e desenvolvidas por etapas que envolveram: primeiro momento: a organização do espaço, exposição dos utensílios, e os ingredientes. O segundo momento: a acolhida dos participantes. O terceiro momento: consistiu na apresentação dos ingredientes, seguido da preparação da massa, e o assar.

A preparação do ambiente: contou com destreza das mulheres fazedores de *Brote*, que estrategicamente organizaram os utensílios que foram utilizados na atividade mão na massa: a bacia, a peneira, a pá, o rodo de madeira, os raladores e as espátulas de madeira, e também as folhas de banana.

O segundo momento foi a acolhida dos participantes, conduzida pela professora por meio de uma dinâmica de apresentações. Cada participante foi convidado a escolher um utensílio, associando seu nome a ele e compartilhando uma lembrança relacionada a esse utensílio.

Através da dinâmica, conseguiu-se evocar memórias relacionadas aos utensílios, recordações e experiências vivenciadas. Darlene compartilhou uma lembrança afetiva:

[...] “Minha avó costumava preparar a massa em uma bacia de madeira, e sempre reservava uma pequena porção da massa dentro dela. Ela pendurava a bacia virada para a parede, e essa porção remanescente da massa servia como fermento para a próxima leva. Percebe-se que era uma tradição familiar que mantinham, a bacia de madeira, trouxe essa memória carregada de afeto e a experiência de fazer o fermento natural. vêm à tona”. [...] (DARLENE).

Destaca-se a importância dos utensílios na preservação de tradições familiares e a conexão emocional e simbólica que eles podem representar. Conforme delineado por Thum (2009, p. 88), a memória está intrinsecamente ligada à "rememoração de fatos vividos", onde o passado adquire uma renovada vitalidade no contexto atual. Ao

reconstruir memórias, abre-se a possibilidade de revigorar lembranças e estimular a imaginação. Aquele que compartilha eventos passados revive momentos vivenciados, enquanto a imaginação dos ouvintes é despertada, transportando-os para o passado com base em suas próprias experiências e nas histórias contadas.

Assim, este momento teceu um espaço interativo onde cada fato narrado contado levava a outro, cada curiosidade despertada, desencadeou uma memória e explicação, um processo de mistura de conhecimentos entrelaçados ao fazer e ao saber das participantes.

O terceiro momento da atividade consistiu na apresentação dos ingredientes pelas mulheres fazedoras do *Brote*, seguidos de movimentos práticos como: ralar os tubérculos: o inhame, cará, batata doce, trazendo os diálogos em torno da mistura e destacando a importância da mistura cuidadosa do fubá, água, sal e açúcar mascavo e a reação da massa adicionando-se o fermento natural.



Figura 23. Foto 1. Crianças descascando os tubérculos.
Foto 2. Adicionando os ingredientes na massa do *Brote*.
Foto 3. Misturando os ingredientes. (momentos da segunda oficina).
Fonte: Arquivo Pessoal.

A vivência prática de fazer conjuntamente o *Brote*, criou um ambiente propício de compartilhamento de histórias, revelando também os diferentes contextos econômicos, culturais e emoções envolvidas nas relações sociais.



Figura 24. Foto 1. Preparando-se a folha de bananeira para receber a massa.
Foto 2. Colocando-se a massa sobre a folha de bananeira. (momentos da segunda oficina).
Fonte: Arquivo Pessoal.

A relevância dessa prática reside no fato de que, ao envolver-se, as crianças têm a oportunidade de conhecer de perto os ingredientes utilizados, possibilitando a compreensão de sua cultura, e origem e pertencimento social. O envolvimento prático e sensorial não apenas contribui para a formação de hábitos alimentares saudáveis, mas também permite a compreensão da interação entre os ingredientes, utensílios e equipamentos envolvidos no saber fazer. A ativação de memórias e saberes coletivos, promove uma abordagem participativa e emancipatória. Incentivando uma relação mais consciente, sustentável e saudável com a comida e suas representações simbólicas. Neste sentido, a liberdade atribui sentido a uma prática comunitária que se torna efetiva e eficaz na medida da participação livre crítica dos educandos. (FREIRE, 2014).

Constatou-se que as oficinas pedagógicas, se configuram como espaços dinâmicos de aprendizado e colaboração. Entre os frutos colhidos, emerge a proposta de se construir nos espaços escolares, artefatos que possam auxiliar a feitura do *Brote*: o forno, com a inserção do *Brote* na merenda escolar, que além de ser alimento nutritivo, possa também alimentar a cultura. Uma vez que as escolas são campesinas, e possuem áreas disponíveis. Outra proposta foi o plantio de milho no espaço escolar, utilizando as sementes crioulas, que são mantidas pela comunidade. Elaborou-se ainda, a partir das oficinas, uma obra literária, que envolveu a receita do *Brote*. A partir da obra literária será desenvolvida uma proposta de sequência didática com atividades explorando o texto literário, e a construção de um livro de receitas, que será desenvolvido em sala de aula. Elaborou-se também a tabela nutricional do *Brote*. A

obra literária em língua pomerana e em português encontra-se nos apêndices, o poema elaborado durante o percurso do estudo, a tabela nutricional, e a declaração da inserção do *Brote* na merenda escolar na rede municipal de ensino de Laranja da Terra, Espírito Santo.

Destaca-se que as propostas, transcendem o momento presente, influenciando positivamente a comunidade em termos culturais, educacionais e alimentares e envolvendo-a para a organização de atividades e momentos futuros.



Figura 25. Foto 1. Momento final com os participantes da primeira oficina e o *Brote* assado. Foto 2. Momento da segunda oficina com os participantes e o *Brote* pronto para ser consumido. Fonte: Arquivo Pessoal.

5.2 - AS COMIDAS COMO LINGUAGEM CULTURAL PARA O PROCESSO EDUCATIVO NO CONTEXTO ESCOLAR.

“A escola é lugar de encontros. Encontros para abraços, encontros para olhares, sentires, fazeres, afagos. Lugar é espaço. É acolhimento. De coisas e pessoas, de sujeitos e objetos. Objetos que fazem os sujeitos, sujeitos que não existem sem suas produções. Produções que são frutos da relação sujeito e objeto, sujeito e sujeito. A escola acolhe sujeitos, pequenos e grandes”.

Com essa singela expressão de compreensão de quem habita a escola e o que nela acontece, proponho falar do sujeito escolar e do seu alimento, da sua nutrição. Nutre-se nesse espaço de saber intelectual, de saber social, de saber material e nutricional. A escola prepara os espaços, coletivos e individuais, que acolhem os sujeitos que nela habitam: as salas, os corredores, as mesas e cadeiras de estudos, o pátio, o lugar de comer, a mesa com seus bancos. Prepara também a comida e

especialmente aquela que essas pessoas comem e gostam de comer. A escola está inserida no espaço chamado comunidade, pertencendo a um território. Ora, os sujeitos que habitam a escola trazem consigo valores e hábitos de sua casa, da sua família, dos seus vizinhos, da sua comunidade e levam dela da interação com os seus: seus colegas, seus professores, seus pensamentos, seus aprendizados... O antropólogo francês Bourdieu define que *habitus consiste num saber social incorporado de mão dupla, ou seja, da pessoa para a sociedade e da sociedade para a pessoa*. Assim, o aluno e todos aqueles que habitam a escola trazem consigo internalizado o que experimentam, conhecem e gostam: de falar, de pensar, de comer. Também como comem o que gostam, sendo seu alimento e hábito alimentar aprendido com sua família e seus laços sociais, como por exemplo, a comunidade religiosa, festividades comunitárias, sendo ali uma extensão da sua casa familiar. E por outro lado, expressa um convite de oferecer aquilo que conhece e lhe alimenta, àqueles que desconhecem tal hábito alimentar, apresentando novas perspectivas alimentares. Sujeitos se alimentam e alimentam novas perspectivas de outros. Uma relação em que hábitos alimentares se tornam textos e a comida que se reparte é uma categoria nucleante, segundo WOORTMANN (2013). Com essa inspiração, cabe compreender que o alimento é o núcleo, aquilo que reúne, o motivo e os hábitos alimentares são os detalhes, a desenvoltura em torno do alimento, a forma como esse alimento é comido, os rituais que acompanham esse momento de alimentar-se. Comer na escola é expressar culturalmente quem eu sou, como eu sou para os colegas e professores. Sentar à mesa e comer conjuntamente com pessoas que não são da minha família é expressar que aquele jeito e aquele alimento que comemos no seio familiar, pode falar sobre mim aos outros e ao mesmo tempo ser um convite a estes de experimentação e degustação, conhecendo e identificando sabores e saberes. E enquanto comemos, juntos sentimos texturas: o sabor dessa experiência é único, enquanto um vai pelo desconhecido, outro opta primeiro pelo que lhe é familiar. A mesa da merenda, da refeição na escola, se torna espaço de aprendizagem e ensinar aquilo que se conhece e que se tem o desejo de partilhar com colegas. Também espaço para experimentar o que não se conhece e perguntar o nome, do que é feito, como é feito, se é doce ou salgado. Expressar como sente o sabor, quais impressões que tem, o que emite. Colegas dialogam sobre memórias, sentimentos e descobertas.

Trago aqui uma brilhante e significativa conversa que ocorreu num grupo de colegiado, o conselho escolar de determinada escola do Município de Laranja da Terra. Esperando todos chegarem para a reunião que estava agendada, duas mães de alunos se perguntam entre si, com os olhares direcionados para os demais do grupo: *Por que nas nossas escolas os meninos estudam a disciplina Língua Pomerana? O que será que se aproveita disso? Não era melhor ter outra no lugar?* Ora, os olhares se entrelaçavam entre os presentes e logo surgiram opiniões, argumentos e respostas. Então a pedagoga presente trouxe uma sugestão de conversar-se sobre isso para começar a reunião. E muitas foram as ideias e sugestões. Falou-se da população laranjense, da história de quando a disciplina entrou no currículo escolar. E por mais de hora, o grupo discutia o tema currículo, conhecimentos, relações interpessoais, as festividades, aspectos culturais. Destaco aqui uma das reflexões mais profundas que foi no sentido de compreender que a disciplina da Língua Pomerana, para quem é do povo Pomerano e para quem não é, permite trazer vivências e costumes da comunidade, do território. Comer o *Brote* oferecido na merenda escolar, permite cada um a conhecer-se a si e ao outro. Destaca-se uma fala de um dos presentes: *“quanto mais eu como e partilho do Brote (que é um alimento pomerano), mais respeito eu tenho pela polenta, pela canjica, pela farinha de mandioca, pela comida temperada”*, inserida em alguns preparos alimentares na escola. Ou seja, poder comer sua comida e compartilhá-la com os seus, é tornar-se essencialmente mais compreensível e mais rico culturalmente, um ser humano que se respeita e se compreende melhor com a história do outro. Conforme Woortmann (2013), *nas mais diferentes sociedades os alimentos não são apenas comidos, mas também pensados*. Significa entender que a comida tem significados, ela nutre fisicamente, alimentando o corpo e nutre a sua relação com a comida, como se come o que se come. A comida representa a percepção que se tem do que se come. A comida fala da família, então quando se fala da comida se fala das pessoas.

Entender esse olhar, em que a comida fala das pessoas que as comem e trazer esse aspecto para o contexto da escola é compreender que é necessário considerar que o currículo contemple esses sujeitos que comem. Sacristán (1999) enfatiza que é na prática que o currículo ganha vida e se torna um instrumento de transformação social, sendo nesse momento que ele desempenha seu real papel de construção de

identidade e formação humana. Para Bourdieu, *as práticas estruturantes conduzem à incorporação da mudança ao habitus*. Aqui o antropólogo nos inspira a refletir sobre as mudanças nos hábitos alimentares que podem ocorrer tanto quanto ao tempo, à tecnologia, proposta de preparo. Trazendo para o contexto e espaço da escola, a interação entre os sujeitos pode ser também fator da aceitabilidade por comer algo que ainda me é diferente, para aqueles que a comida o *Brote* não é do cotidiano familiar e de manter viva a cultura de comer o *Brote* para aqueles que o *Brote* está presente na mesa da família todos os dias.

Na escola EMEIEF Laranja da Terra, faz-se a experimentação para que o alimento *Brote* esteja no cardápio da merenda escolar, assim como em outras escolas do Município. É legítimo que a escola é o lugar que vivemos. Não apenas estamos. Lá comemos, experimentamos, compartilhamos. O *Brote* é comida que fala sobre os sujeitos que ali estão. É nesse sentido que se propõe uma reflexão de um paralelo entre o *Brote* e a comunhão educacional de Paulo Freire, em que nas relações cotidianas das pessoas entre si no mundo, que acontece a transformação. Propõe-se pensar no *Brote* como produto e sua feitura enquanto processo relacionando esses com o produto educação dos sujeitos ou sujeitos emancipados, portanto, políticos e o processo de aprender e ensinar. A massa do *Brote* tem característica peculiar: com fibras dos tubérculos, amido do fubá, líquido para unir os ingredientes, sal para o sabor, fermento para a transformação da massa tornando-a única, pronta, ideal para o consumo. As mãos que amassam, sovam, misturam, fazem do movimento um produto peculiar e pronto para assar. No processo ensino e aprendizagem é assim: alunos-ingredientes são únicos; com fibras, texturas e formas cada um na sua singularidade. O movimento que a “massa-educação” ganha das mãos dos sujeitos envolvidas no processo de provocação, discussão e aprendizagem também é envolvente, buscando misturar, cada um pegando parte do outro para tornar-se a si próprio. Cada um tem assim, um pouco de si e do outro. Essa massa é moldada, é tocada, para ser assada e ser o alimento *Brote* tão apreciado, que une, alimenta e se conecta com o outro. A educação é assim: um movimento que tem processos, sabores, que alimentam a todos os sujeitos de maneira que cada um precisa comer para saber o gosto, o seu sabor.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente estudo inicia com a minha trajetória, das minhas raízes familiares, comunitárias contendo palavras da minha formação, minha infância, das relações sociais, dos estudos em escolas e da formação acadêmica. No primeiro capítulo do presente trabalho, busquei adentrar na história do Povo Pomerano desde o período da imigração, sua saída da terra natal, Pomerânia, retomando seus primeiros anos em território brasileiro, os desafios enfrentados, as adaptações e as condições encontradas para ser possível viver em terras brasileiras e condições adversas. Ao conhecer essa trajetória, pude compreender sua história e seus hábitos, suas relações entre as pessoas, com o meio em que estão inseridos, suas vivências familiares e com seu território, principalmente perceber como é especial ser parte do Povo Pomerano.

Com intuito de aprofundar cientificamente o que fora explicitado na primeira parte do trabalho, conhecendo as raízes e suas relações, buscou-se dialogar com teóricos que muito contribuem para este estudo pois, cada parte da vida social, cultural e territorial de um povo, as pesquisas e estudos e concepções filosóficas trazem luz ao que agora se propõe a estudar. Poder ancorar-se em teóricos é obter segurança para que a presente pesquisa se torne possível e real. Diante da proposta apresentada, com teóricos que auxiliam nos aspectos de identidade, de cultura alimentar, de práticas e narrativas que evidenciam o saber fazer do Povo Pomerano, a terceira parte do trabalho apresenta a metodologia que foi utilizada para tornar real e palpável as vivências refletidas. As teorias e práticas relacionadas a cultura alimentar, pomerana, suas simbologias e significações muito possibilitaram em aprendizagem e as práticas de oficinas e experiências que expressam a identidade cultural abrilhantaram de forma sublime essa etapa.

A comida enquanto linguagem permeando os espaços comunitários e educacionais é o que é o centro da quarta parte do trabalho. Falar da comida *Brote*, suas origens, as relações que envolve essa produção foi aspecto marcante. Diferentes idades falam desse produto como essencialmente cultural e de identidade. Falar sobre a feitura do *Brote* e todas as suas etapas de produção é intertexto para expressar que o povo come aquele alimento que pensa.

Portanto, quando a cultura alimentar foi discutida, ficou evidente que, o passado influenciou o presente, na identificação, representação e identidade do povo pomerano, refletida na história, nos valores e nas tradições do grupo cultural. Em relação a interação social, o estudo nos mostra que o alimento representa e é um ponto de encontro e de diálogo entre culturas. Ao compartilhar refeições, as pessoas têm a oportunidade de conhecer e compreender melhor umas às outras. Através da comida e das tradições a ela relacionadas, é possível desvendar aspectos como dinâmicas familiares, relações de gênero, formas de interação social, celebrações, o cotidiano das pessoas e a própria história da comunidade.

Os pomeranos se sentem representados, quando são próprios para construir e preservar sua herança cultural alimentar. Isso ressalta a importância do empoderamento cultural e do envolvimento das comunidades na preservação de sua identidade por meio da comida. O estudo reforça a ideia de que os pomeranos são um povo tradicional e culturalmente diferenciado, que tem uma língua própria, costumes e hábitos específicos, que se reconhecem como tal. Isso é importante porque a identidade cultural desempenha um papel primordial na conservação das tradições e na promoção da coesão dentro da comunidade.

O estudo evidencia que os pomeranos desejam continuar preservando suas tradições, sua língua, a culinária, os saberes e fazeres, e destaca a importância da sustentabilidade cultural. Isso implica que as gerações futuras também tenham um papel na manutenção e transmissão das tradições culturais. A análise da cultura alimentar dos pomeranos através da pesquisa com a produção e feitura da comida *Brote*, permitiu compreender com singularidade os aspectos culturais envolvidos nesse processo: sabor, saber, repartir, buscar na memória são, entre outros, conexões que externam um conhecimento ainda não percebido cientificamente. As práticas de produção de alimentos como plantavam e conservavam seus alimentos, elementos importantes na valorização do sistema alimentar local, contribuindo na valorização dos alimentos e também na sua importância e conquista da soberania alimentar e conseqüentemente na segurança alimentar, foi outro grande aprendizado que a interação das reflexões e as práticas evidenciaram.

Dentre as subtemáticas deste capítulo, as mulheres são as que possibilitaram a aprendizagem criativa, por meio da comida, valorizando os pressupostos culturais da comunidade pomerana em quais os alunos, a comunidade e a pesquisadora estão

inseridas. Quando narravam suas práticas, seus modos de fazer, de conservar, expressavam suas concepções de vida, de cultura, de cuidados e de preservação cultural. Além de socializarem com outras pessoas detalhes e registros únicos a serem observados em cada passo da confecção, do uso de utensílios e bem como cuidados na conservação.

O uso do alimento como ferramenta pedagógica permitiu que a cultura local fosse valorizada e compartilhada. A proposta prática do presente estudo, buscou trazer para o contexto escolar o alimento do povo pomerano o *Brote*, que para além de sua função de nutrir o corpo, ser integrado no currículo, enquanto texto, carregado de memórias, simbologias, em sua essência os saberes e fazeres da comunidade pomerana. Essa abordagem pedagógica foi eficaz ao unir a aprendizagem acadêmica com a preservação cultural e o desenvolvimento de habilidades sociais. Por meio da comida o *Brote*, o contexto escolar inserido no território, traz a escola como o lugar de encontro dos sujeitos que são a história e cultura viva. Os sujeitos escolares encontram-se para comer pensando a sua comida que formam textos (WOORTMANN, 2013). Perceber-se como sujeito que come o que se produz e produz o que come é entender que o processo dessa relação é uma práxis alimentar.

Destaca-se que as comunidades, ao utilizar narrativas, resgatam memórias, estruturam experiências em uma sequência temporal, atribuem significado a eventos e constroem tanto o futuro individual quanto o social. As narrativas têm o poder de unir acontecimentos em uma história coerente, relacionando-os à identidade social de uma comunidade. Elas estão intrinsecamente ligadas à construção e continuidade das comunidades, contribuindo para a produção de saberes do senso comum compartilhados por membros de um grupo. Além disso, as narrativas possibilitam reflexão, questionamento e crítica sobre a vida comunitária e a herança histórica, sendo uma forma vital pela qual as comunidades compreendem seu passado, presente e futuro.

Além disso, destaca a importância de levar em consideração o contexto sócio-histórico-cultural. Considerando as reflexões expostas, conclui-se que o presente estudo atingiu os objetivos propostos, a partir da análise da comida, como representação identitária e cultural e a compreensão de como a valorização cultural alimentar pode ser trabalhada em espaços educacionais. Assim, a participação de todos os envolvidos na construção do estudo dessa pesquisa, promoveu uma

compreensão de que olhar para a comida *Brote* é entender suas relações alimentares, sociais, culturais, econômicas e na relação de gênero. Através desse movimento, o *Brote* transcende a sua função puramente nutricional e adquiriu um significado mais profundo, como um elo entre as pessoas, a sua herança cultural e as suas tradições. A coletividade dos participantes envolvidos nesse processo desempenhou um papel vital na recontextualização da alimentação escolar, fortalecendo a identidade cultural pomerana enriquecendo a experiência educacional com elementos de celebração e conexão comunitária.

De acordo com Flandrin e Montanari (1998), a afirmação de que a linguagem da comida é regulada por convenções semelhantes às que dão sentido à linguagem verbal sugere que a culinária segue padrões e normas compartilhados, de maneira análoga à linguagem falada. Assim como as palavras têm significados específicos e são organizadas em frases seguindo regras gramaticais, a comida também é composta por ingredientes e técnicas culinárias que seguem convenções culturais e sociais. Essas convenções na linguagem da comida podem incluir a combinação tradicional de ingredientes em uma culinária específica, métodos de preparação, apresentação estética, e até mesmo rituais associados ao consumo alimentar. Em outras palavras, assim como as palavras em uma língua têm significados compartilhados e são organizadas de maneira previsível, a comida também segue códigos culturais e sociais que atribuem significado a cada elemento e a toda a experiência culinária.

Freire (2013), com sua ênfase no diálogo como componente essencial, destaca a importância da interatividade no processo de ensino e aprendizagem. Ele propõe que o ensino não deve ser uma transmissão unilateral de conhecimento, mas sim um processo interativo no qual o educador oferece saberes abertos a transformações e criações por parte dos aprendizes.

Atualizando o pensamento de Mitrovitch (2007) a proposta de educar se manifesta como o ato de "ensinar a sonhar sonhos coletivos". Com essa inspiração minhas palavras finais vão orientadas por essa mesma essência: sonhar coletivamente é mais real e com mais sentido, pois o ser humano é um ser social e necessita ver-se no outro. Logo, a comida *Brote* não só alimenta a si próprio, mas alimenta a outros, no conhecimento, na identidade, na significância de produzir juntos para alimentar sempre o corpo, mas também a sua essência humana: o seu existir.

REFERÊNCIAS

- ARROYO, Miguel G. Currículo, território em disputa. Editora Vozes Limitada, 2014.
- ARROYO, Miguel G. Outros sujeitos, outras pedagogias. Editora Vozes Limitada, 2017.
- ALMEIDA, Mário Tito Barros. A dinâmica eco-geopolítica da fome e as relações de poder na governança global da segurança alimentar: a soberania alimentar como resistência. 2019.
- BAHIA, Joana Maria. O tiro da bruxa. Identidade, magia e religião na imigração alemã. Rio de Janeiro: Garamand, 2011.
- BARDIN, Laurence. Análise de conteúdo. 3ª reimpressão da 1ª edição de 2016. São Paulo: Edições 70, 2016. Acessado em 07/12/2023. Disponível em: <https://madmunifacs.files.wordpress.com/2016/08/anc3a1lise-de-contec3bado-laurence-bardin.pdf>
- BENJAMIN, Walter. Magia e técnica, arte e política. São Paulo: Brasiliense, 2012.
- BOURDIEU, Pierre. Questões de Sociologia. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1983
- BRAGA, Vivian. Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. Saúde em revista, 2004.
- RODRIGUES BRANDÃO, Carlos. Pesquisa participante. São Paulo: Brasiliense, 1981.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues; STRECK, Danilo R. Pesquisa participante: o saber da partilha. In: Pesquisa participante: o saber da partilha. 2006.
- BRASIL. Decreto nº 6.040, de 7 de fevereiro de 2007. Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 8 fev. 2007. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/decreto/d6040.htm>. Acesso em: (07 de janeiro de 2024).
- CANDAU, Vera Maria; ZENAIDE, Maria Nídia Tavares. Oficinas Aprendendo e Ensinando Direitos Humanos. João Pessoa: Programa Nacional de Direitos Humanos; Secretaria da Segurança Pública do estado da Paraíba; Conselho Estadual da Defesa dos Direitos do Homem e do Cidadão, 1999.
- CANESQUI, Ana María; GARCIA, Rosa Wanda Diez. Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Editora Fiocruz, 2005.
- CARNEIRO, Maria José Teixeira. Camponeses, agricultores e pluriatividade. Rio de Janeiro: Contra Capa, 1998.

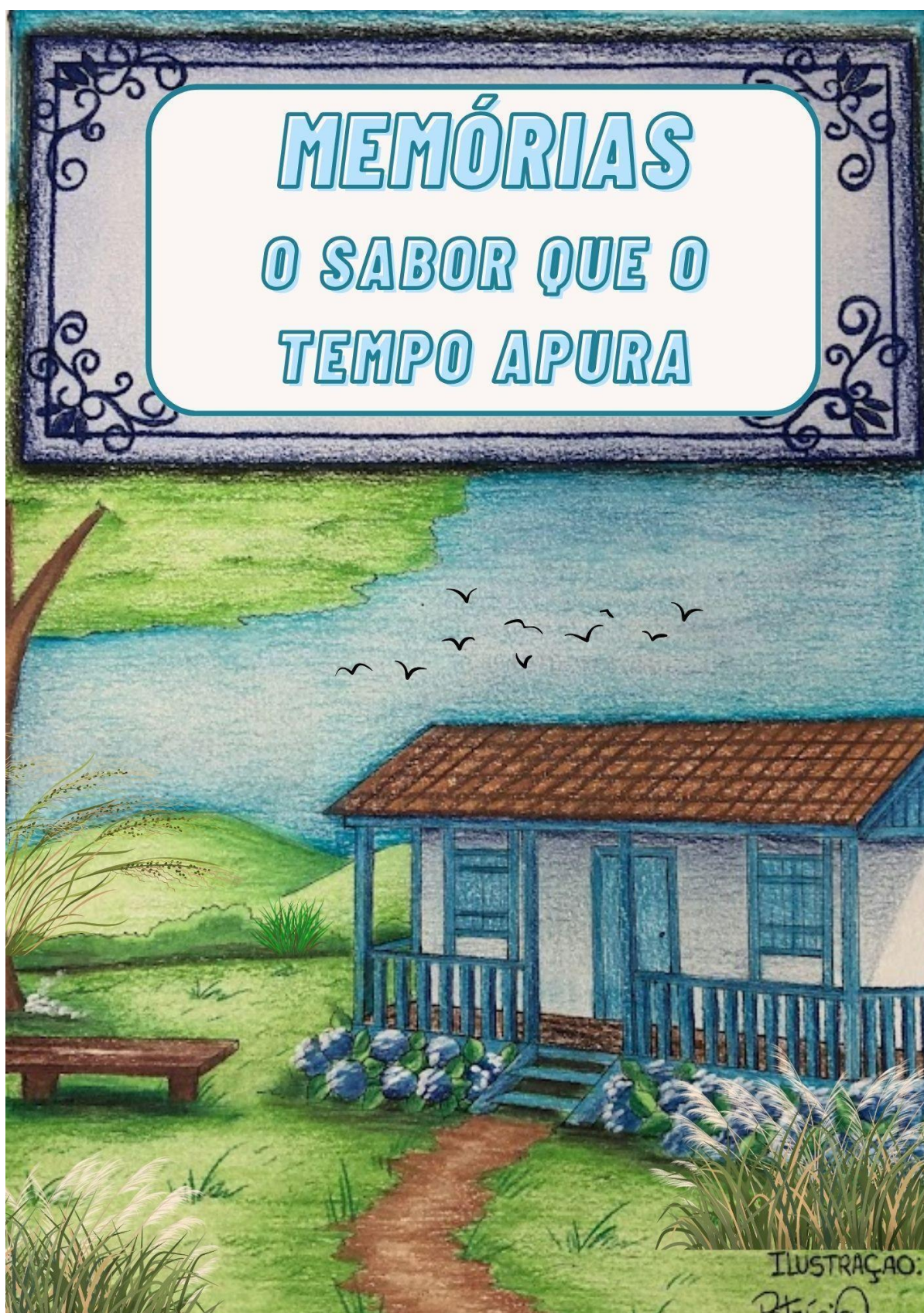
- CARNEIRO H. Comida e sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier; 2003.
- CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. A invenção do cotidiano: 2. Morar, cozinhar, v. 12, 1996.
- COSTA, Marisa Vorraber. Currículo e Política Cultural. In: O currículo nos limiões do contemporâneo. Rio de Janeiro: DP&A, 1999.
- COSMO, Marciane; PINEL, Hiran. Memórias, Experiências e Sentidos de Ser Professora Pomerana. Appris Editora e Livraria Eireli-ME, 2019.
- COUTO, Mia. A avó, a cidade e o semáforo. In: COUTO, Mia. O Fio das Missangas. São Paulo: Companhia das Letras, 2016.
- DA MATTA, Roberto. O que faz o Brasil, Brasil? Rio de Janeiro: Rocco, 2001.
- DANIEL, Jungla Maria Pimentel; CRAVO, Veraluz Zicarelli. Valor social e cultural da alimentação. In: Antropologia e nutrição: um diálogo possível. 2005.
- DE BARROS LARAIA, Roque. Cultura: um conceito antropológico. Editora Schwarcz-Companhia das Letras, 1986.
- DE LIMA, Venício A. Comunicação e cultura: as ideias de Paulo Freire. Paz e Terra, 1981.
- DE OLIVEIRA, Anelise Rizzolo. Comida e aspectos simbólicos na perspectiva de políticas públicas para o cumprimento do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável. Segurança Alimentar e Nutricional, 2020.
- DE SOUZA LIMA, Romilda; NETO, José Ambrósio Ferreira; FARIAS, Rita de Cássia Pereira. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. Demetra: alimentação, nutrição & saúde, 2015.
- FISCHLER, Claudio. Comensalidade, sociedade e cultura. Informação em ciências sociais, 2011.
- FLICK, U. Qualidade na pesquisa qualitativa. Uwe Flick; tradução Roberto Cataldo Costa. - Porto Alegre: Artmed, 2009.
- FLANDRIN, J; MONTANARI, M. História da alimentação. São Paulo: Estação da Liberdade, 1998.
- FREIRE, Paulo. Carta de Paulo Freire aos professores. Estudos avançados, 2001.
- FREIRE, P. Educação como prática da liberdade. São Paulo: Paz e Terra, 2013.
- FREIRE, Paulo. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. Editora Paz e terra, 2014.

- FREIRE, P. A pedagogia do Oprimido: Paz e Terra, 2020
- GEERTZ, C. A Interpretação das Culturas. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1978.
- HACKENHAAR, Daniele et al. Vida e trajetória do povo pomerano: a imigração pomerana para o Brasil. 2018.
- HALL, Stuart. A identidade cultural na pós-modernidade. 11ª Ed. Rio de Janeiro: DP&A Editora, 2006.
- HAUCK-LAWSON, Annie. Ouvindo a voz da comida: uma epifania para um pesquisador. Digest—Um Estudo Interdisciplinar de Alimentos e Práticas Alimentares , v. 1-2, pág. 6-7, 1992.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Panorama. Laranja da Terra, ES. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/es/laranja-da-terra/panorama>. Acesso em: 17 fevereiro de 2024.
- MACIEL, Maria Eunice de Souza. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?. Horizontes antropológicos. Porto Alegre. Vol. 7, n. 16 (dez. 2001), p. 145-156, 2001.
- MACIEL, Maria Eunice de Souza. Patrimônio, tradição e tradicionalismo: o caso do gauchismo, no Rio Grande do Sul. Mneme: revista de humanidades. Natal, RN. Vol. 7, n. 18 (out./nov. 2005), p.[1-20], 2005.
- MANSKE, Cione Marta Raasch. Pomeranos no Espírito Santo: história de fé, educação e identidade. Gráfica e Editora GSA, 2015.
- MARTINS, Horacio; STEDILE, J. Soberanía alimentaria: una necesidad de los pueblos. Brasil sem fome. https, 2011.
- MINTZ, Sidney W. The Matrifocal Family: Power, Pluralism and Politics. 1997.
- MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. Revista brasileira de ciências sociais, 2001.
- MITROVITCH, Caroline. Experiência e formação em Walter Benjamin. 2007.
- MONTANARI, Massimo. Comida como cultura; trad. De Letícia Martins de Andrade—São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.
- MONTANARI, Massimo; LIMA, Maria de Fátima Farias de. Comida como cultura. 2009.
- SACRISTÁN, José Gimeno. O Currículo-: Uma reflexão sobre a Prática. Penso Editora, 2019.

- SANTOS, Carlos Alexandre Barboza Plínio dos. *Fiéis descendentes: Redes-Irmandades na pós-abolição entre as comunidades negras rurais sul-matogrossenses*. 2010.
- PIZZÁIA, Maria Lúcia. *Laranja da Terra “da memória para a história”*. 1ª ed. Laranja da Terra, ES. Jep, 2020.
- REETZ, Marcélia. *Mulher Pomerana: Cultura e Saúde*. Vitória-ES, 2016.
- ROCHE, Jean. *A Colonização Alemã no Espírito Santo*. São Paulo, SP, Editora da Universidade de São Paulo, 1968.
- RÖLKE, Helmar Reinhard. *Descobrendo raízes: aspectos geográficos, históricos e culturais da Pomerânia*. Ufes, 1996.
- RÖLKE, Helmar. *Raízes da imigração alemã: história e cultura alemã no Estado do Espírito Santo*. Arquivo Público do Estado do Espírito Santo, 2016.
- SANTOS, José Luiz dos. *O que é cultura*. São Paulo: Brasiliense, 2006. (Coleção Primeiros Passos, 110). 12ª reimpr. da 16ª ed. de 1996.
- SCHMIDT, Adrielle; FARIAS, Rita de Cássia Pereira. *A comida e a sociabilidade na cultura pomerana*. *Tessituras: Revista de Antropologia e Arqueologia*, v. 3, n. 2, p. 195-195, 2015.
- SCHNEIDER, Alois. *Dicionário escolar conciso: português-pomerano/pomerisch-portugüisich*. Porto Alegre: Evangraf, 2019.
- SPAMER, Helmar. *Monumento Natural dos Pontões Capixabas: identidade pomerana na luta por direitos e território*. 2018.
- SPAMER, Helmar. *Oos Lüür, Oos Land: Pomeranos nos Pontões Capixabas*. 1ª Ed. Vitória, ES. Pedregulhos, 2022.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. *Elogio de la antropología*. Ediciones pasado y presente, 1968.
- THUM, Carmo. *Educação, história e memória: silêncios e reinvenções pomeranas na Serra dos Tapes*. 2009.
- TRESSMANN, Ismael. *Bilinguismo no Brasil: o caso da comunidade pomerana de Laranja da Terra*. Associação de Estudos da Linguagem (ASSEL-Rio), Universidade Federal do Rio de Janeiro–UFRJ, Rio de Janeiro, 1998.
- TRESSMANN, Ismael. *Dicionário enciclopédico pomerano-português*. Santa Maria de Jetibá, 2006.
- TRESSMANN, Ismael. *Da sala de estar à de baile: estudo etnolinguístico de comunidades camponesas pomeranas do estado do Espírito Santo*. Tese de Doutorado Rio de Janeiro: Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2005.

- TRESSMANN, Ismael. O pomerano: uma língua baixo-saxônica. Educação, Cultura, Sociedade. Revista da Farese, v. 1, p. 10-21, 2008.
- ULRICH, Claudete Beise; KOELER, Edineia; FOERSTE, Erineu. Mulheres pomeranas em movimento. Movimentação, v. 6, n. 10, p. 143-156, 2019.
- WOORTMANN, Ellen Fensterseifer; WOORTMANN, Klaas. O trabalho da terra: a lógica ea simbólica da lavoura camponesa. Brasília: Editora Unb, 1997.
- WOORTMANN, Ellen Fensterseifer; HEREDIA, Beatriz; MENASCHE, Renata. Margarida Alves: coletânea sobre estudos rurais e gênero. 2006.
- WOORTMANN, Ellen F. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Ed. UFRGS, p. 177-196, 2007.
- WOORTMANN, Ellen F. A comida como linguagem. Revista Habitus-Revista do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia, v. 11, n. 1, p. 5-17, 2013.
- WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie A. Ensaios sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios. 2017.

APÊNDICE A – OBRA LITERÁRIA DA FEITURA DO BROTE EM PORTUGUÊS





MEMÓRIAS

O SABOR QUE O

TEMPO APURA

“O tempo voa e a gente não se dá conta, que cada dia vivido, mais adiante vira lembrança”.

Saberes, fazeres e sabores: Brote um resgate do conhecimento culinário tradicional Pomerano em diálogo com a prática educacional e construção de identidades.

Laranja da Terra
2024

**Copyright 2024 Vera Lucia Mayer Seibel
Todos os direitos reservados.**

Nenhuma parte desta obra pode ser utilizada ou reproduzida, em qualquer meio ou forma, seja mecânico ou eletrônico, sem expressa autorização.

**Texto de Vera Lucia Mayer Seibel, ilustração de
Patrícia Gumz, revisão de Lília Jonat Stein.**

ISBN:xxxxxxxxx

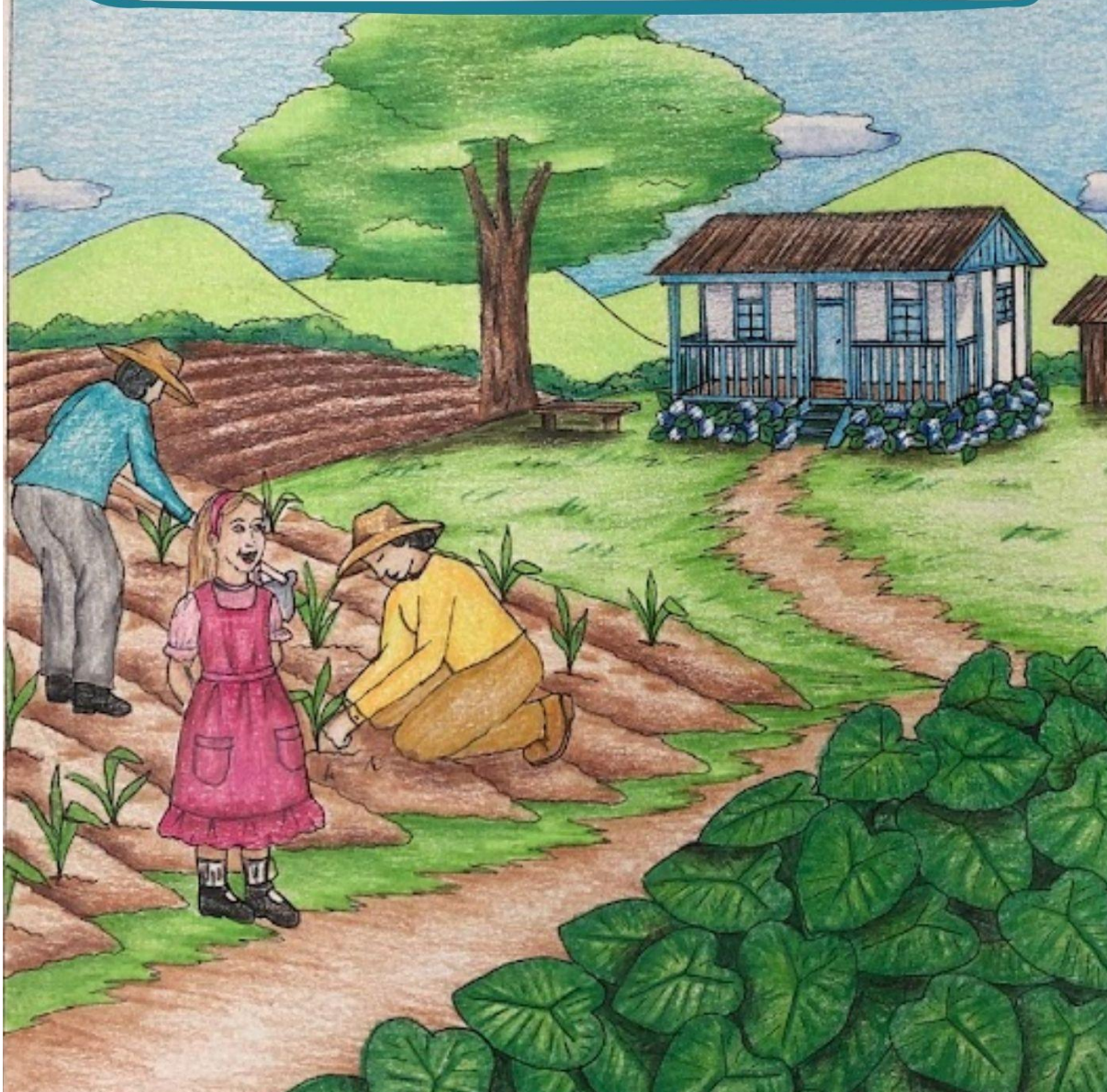
1. Povo Pomerano- memória e cultura

**Laranja da Terra
2024**

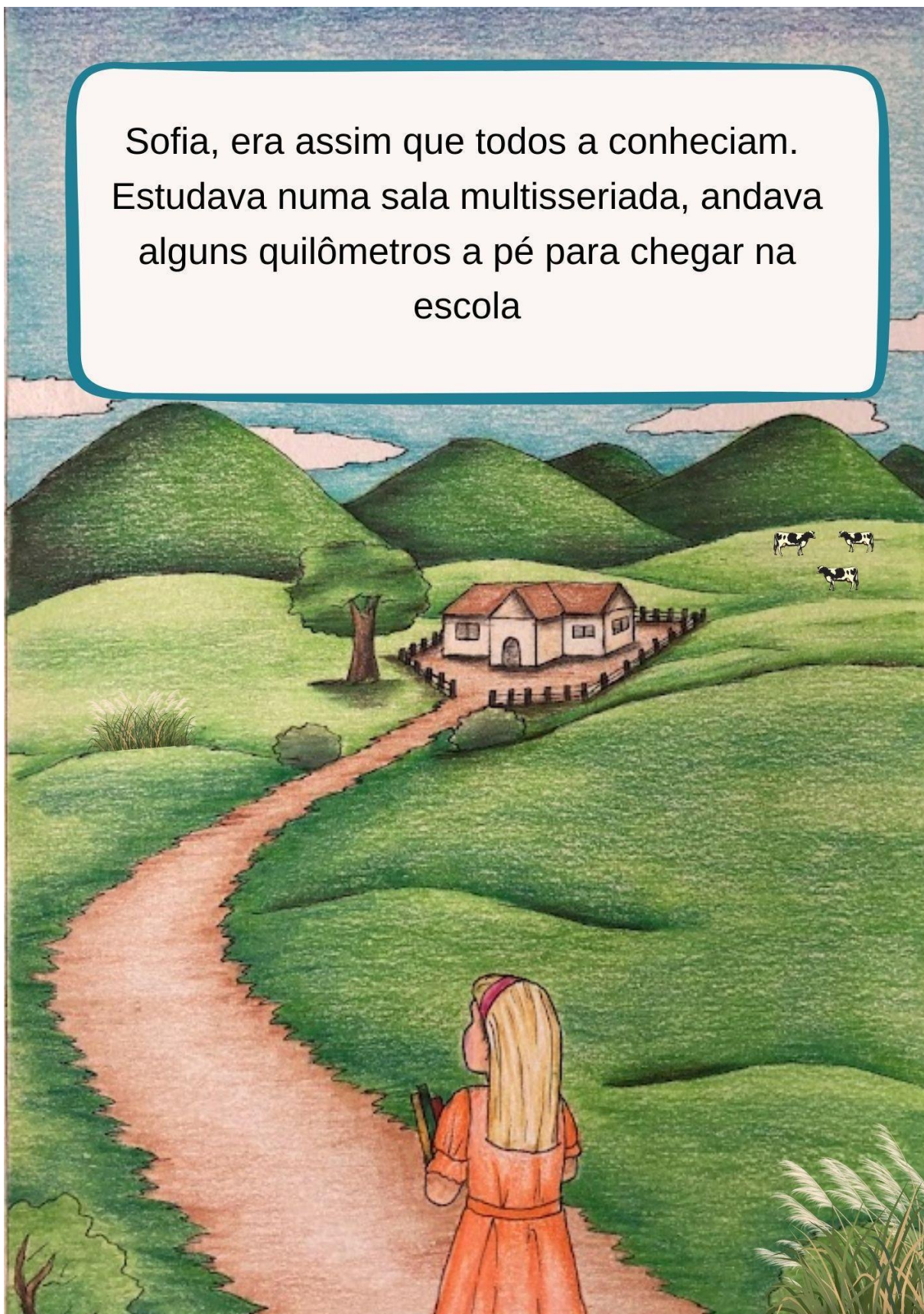
INTRODUÇÃO

Essa obra literária é um dos resultados do estudo realizado de forma colaborativa e participativa, com a comunidade Pomerana de Laranja da Terra. O estudo se refere a dissertação que traz como tema: Saberes, fazeres e sabores: Brote, um resgate do conhecimento culinário tradicional Pomerano em diálogo com a prática educacional e construção de identidades.

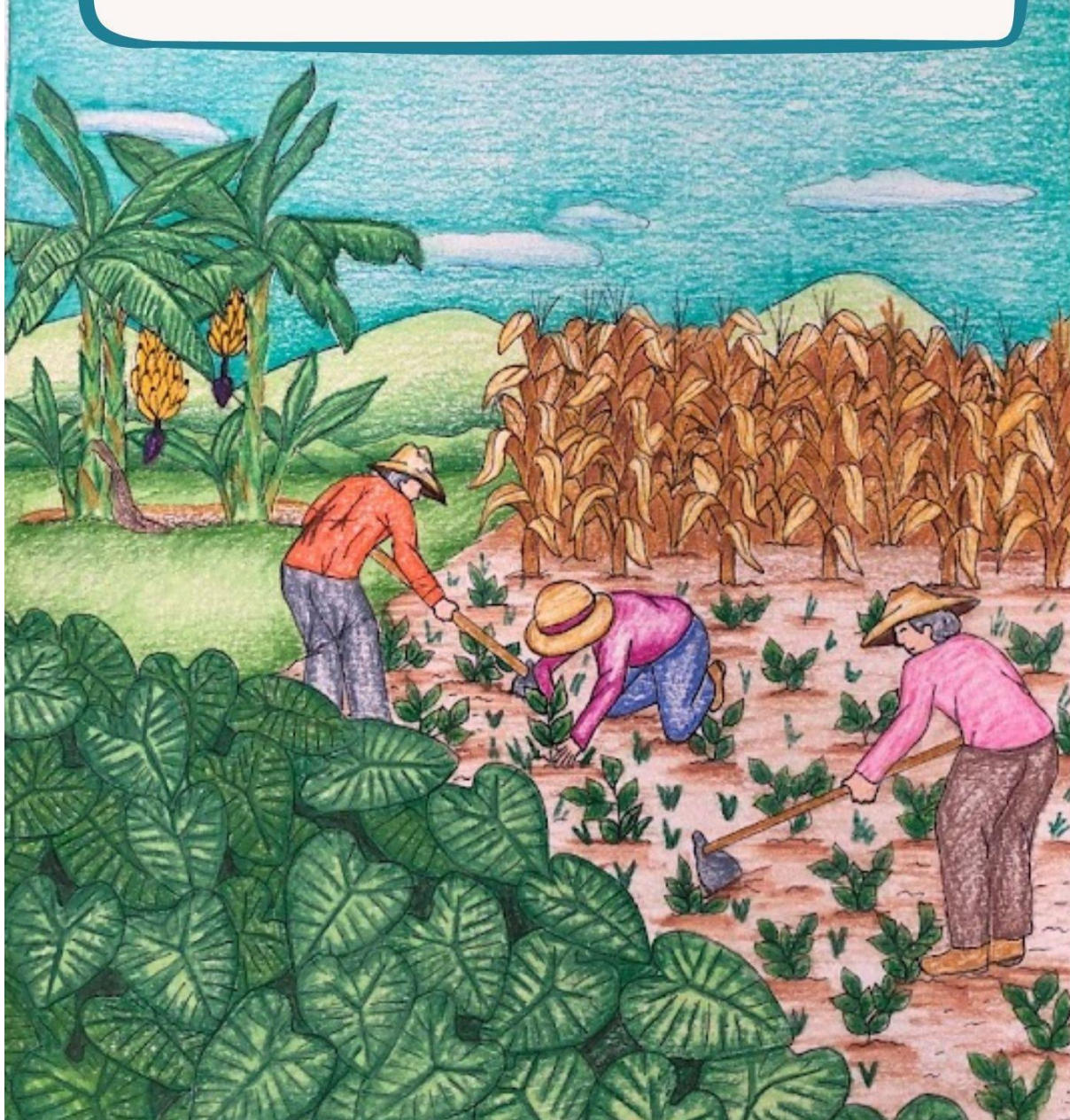
Em um passado não muito distante, vivia uma família campesina com seu jeito próprio de ser. Seu cotidiano era igual das demais famílias descendentes do povo pomerano. O que a diferenciava era uma menina muito esperta e curiosa.



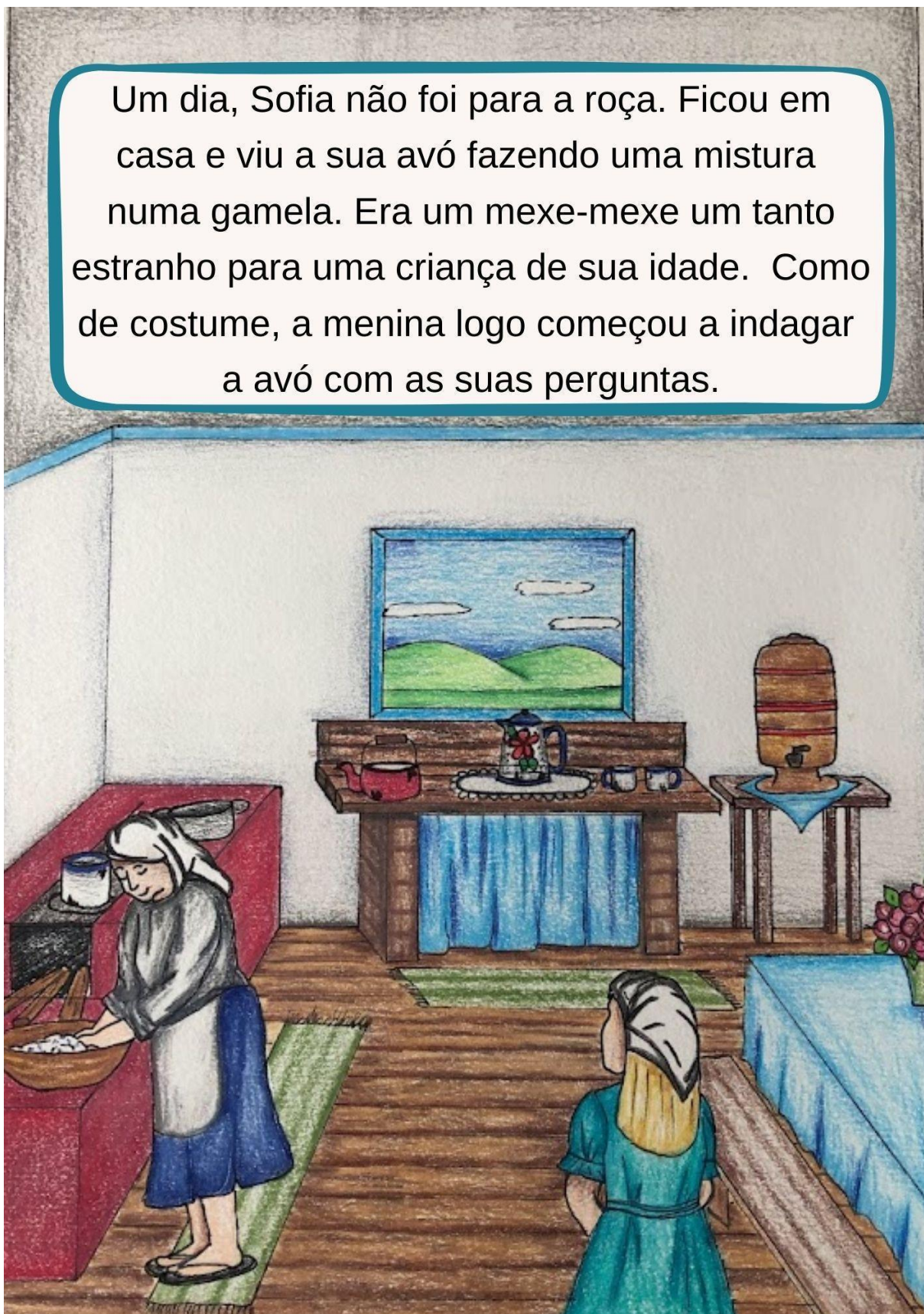
Sofia, era assim que todos a conheciam.
Estudava numa sala multisseriada, andava
alguns quilômetros a pé para chegar na
escola



Mas o que Sofia mais gostava era acompanhar a sua família nos trabalhos da lavoura e em tudo que acontecia na roça. Ela adorava mexer na terra.



Um dia, Sofia não foi para a roça. Ficou em casa e viu a sua avó fazendo uma mistura numa gamela. Era um mexe-mexe um tanto estranho para uma criança de sua idade. Como de costume, a menina logo começou a indagar a avó com as suas perguntas.



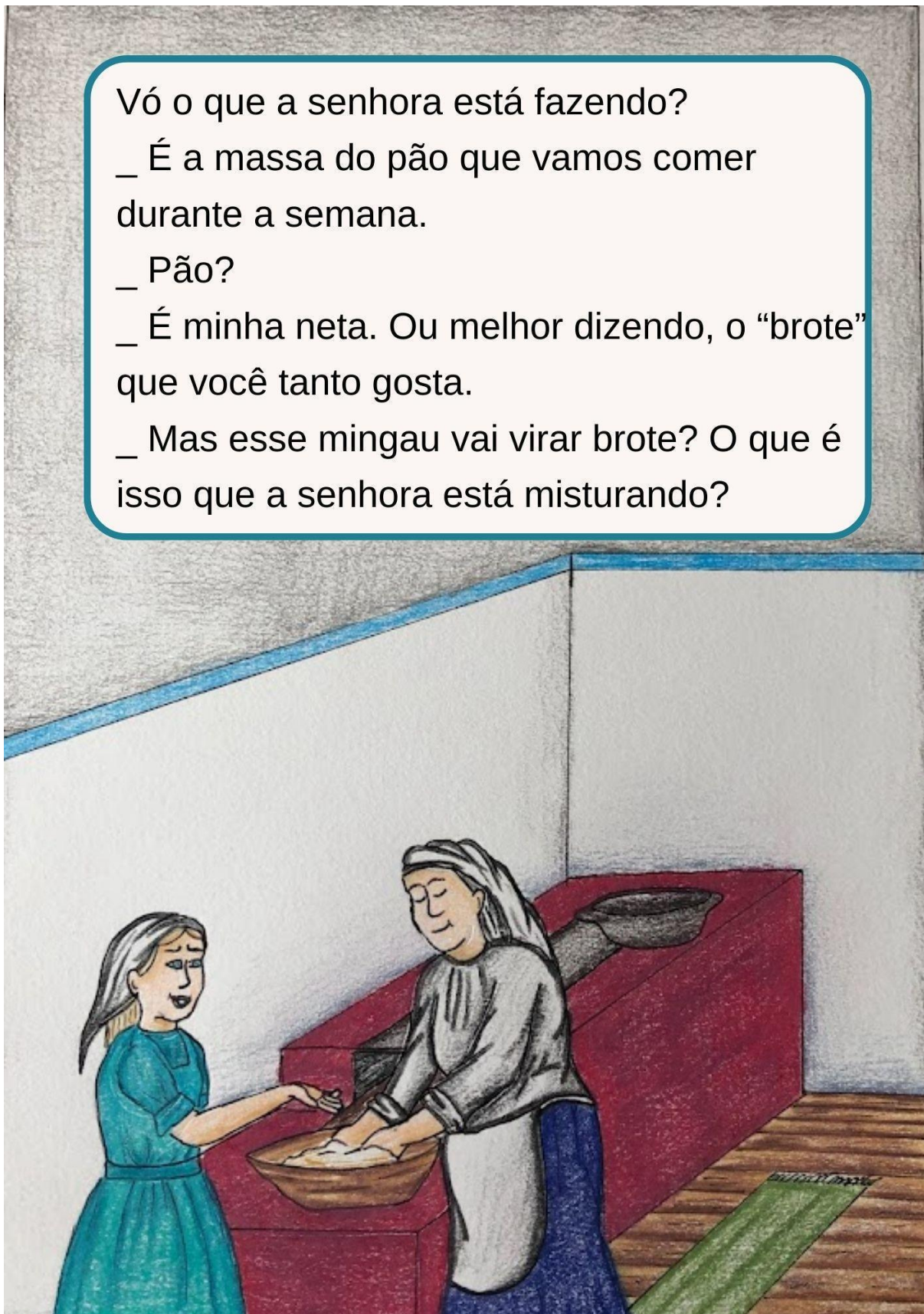
Vó o que a senhora está fazendo?

_ É a massa do pão que vamos comer durante a semana.

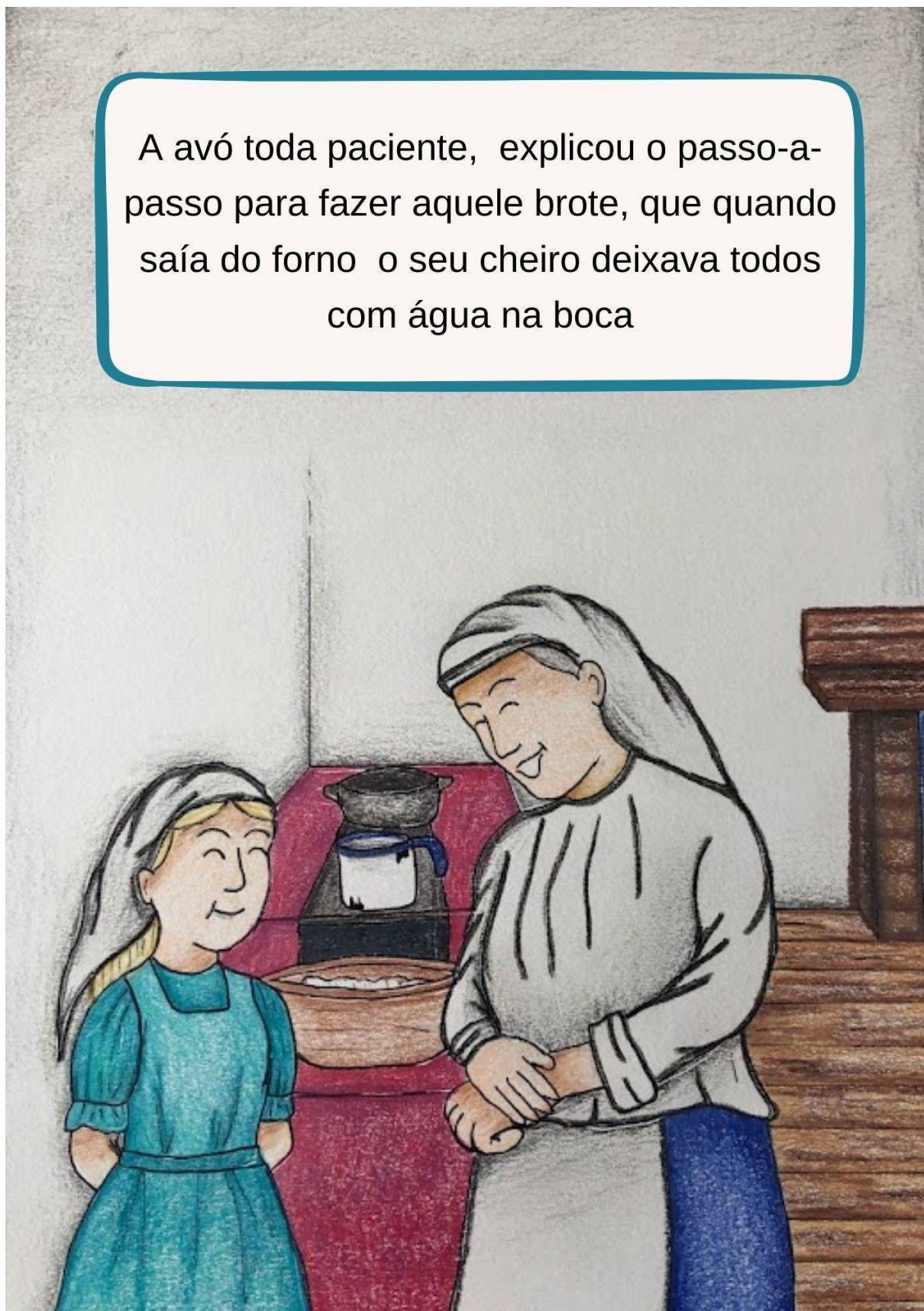
_ Pão?

_ É minha neta. Ou melhor dizendo, o “brote” que você tanto gosta.

_ Mas esse mingau vai virar brote? O que é isso que a senhora está misturando?



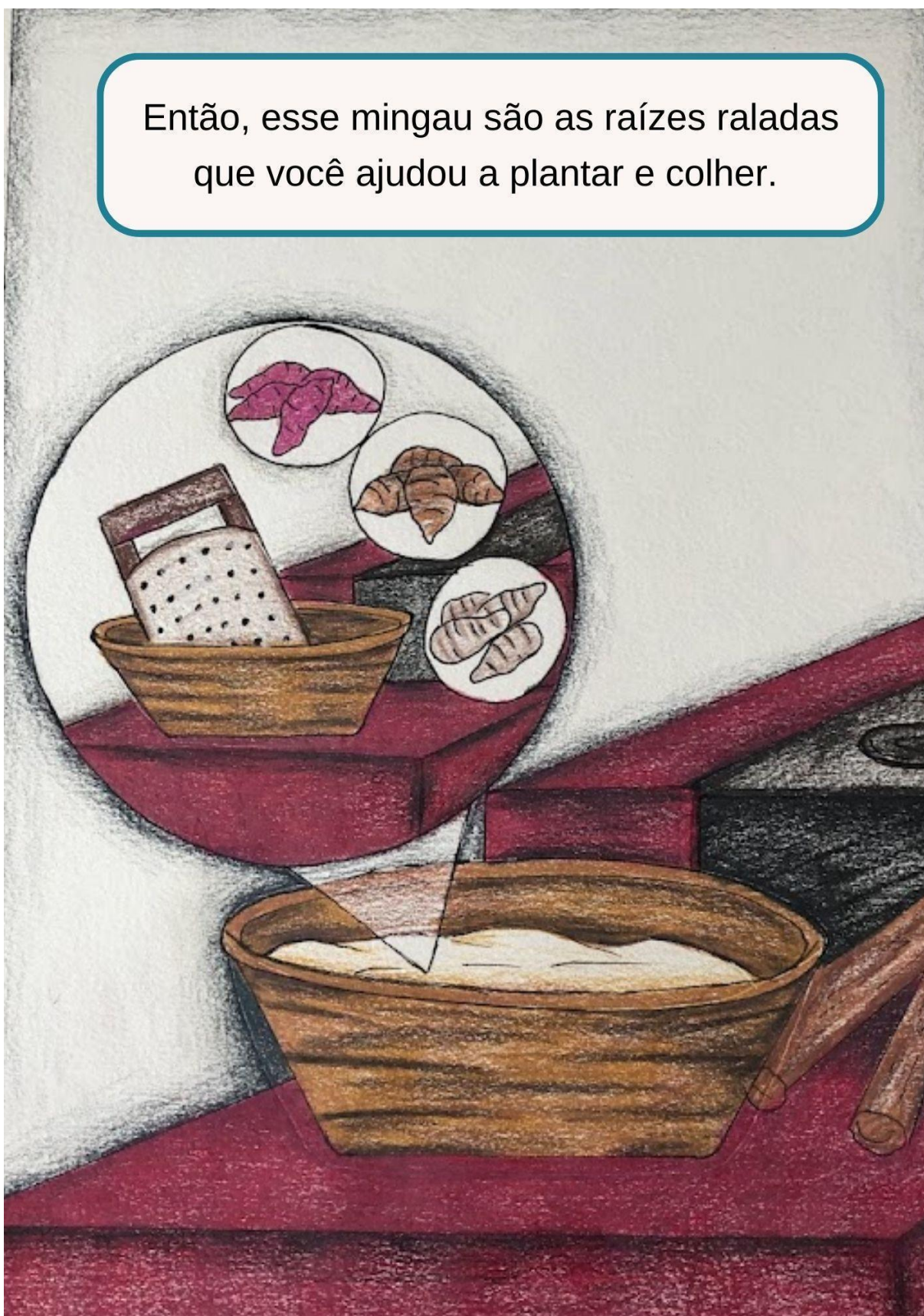
A avó toda paciente, explicou o passo-a-passo para fazer aquele brote, que quando saía do forno o seu cheiro deixava todos com água na boca



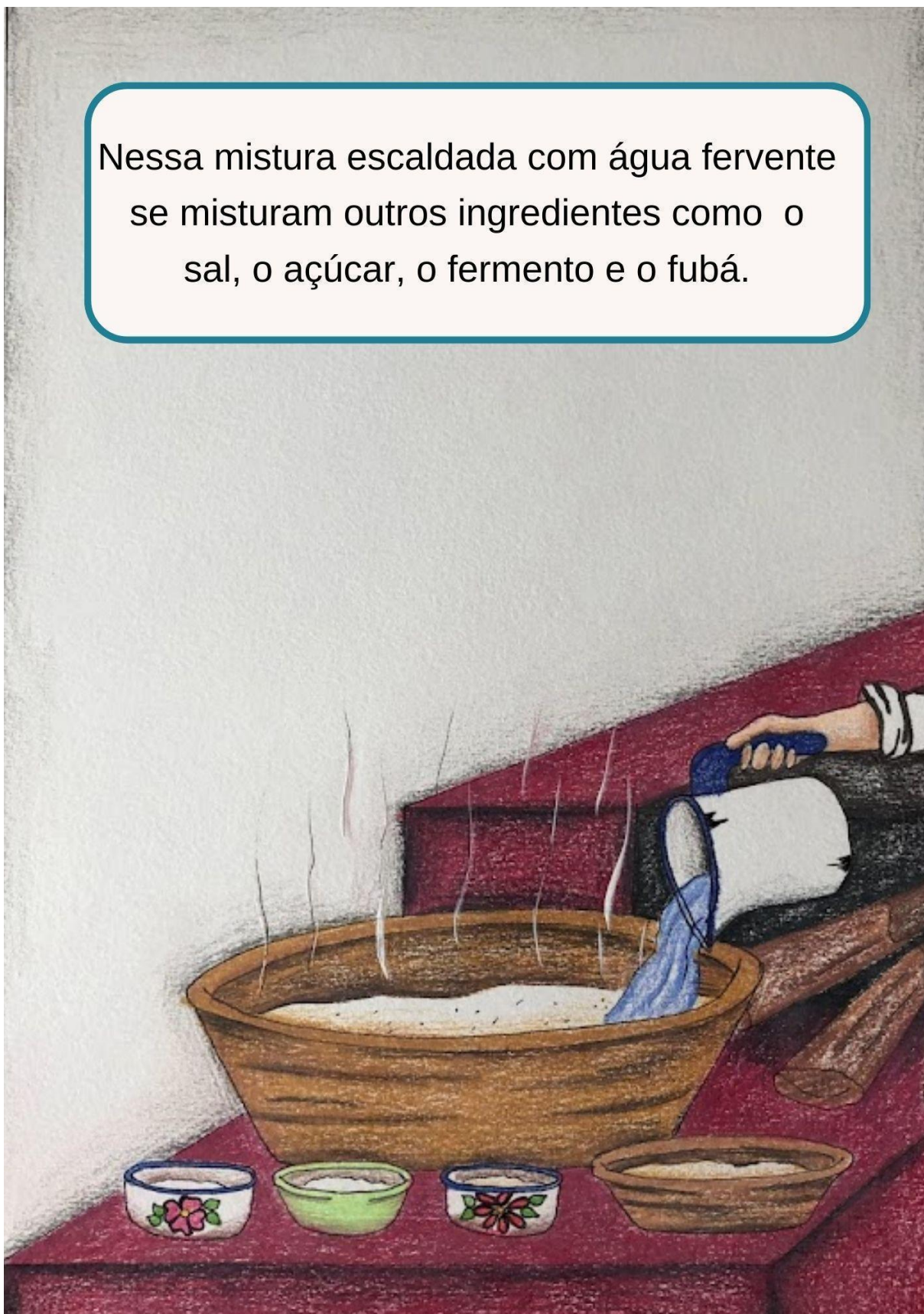
Sofia, você lembra das batatas, inhame e
cará que você ajudou os seus pais
plantarem lá na roça?
_Lembro sim.



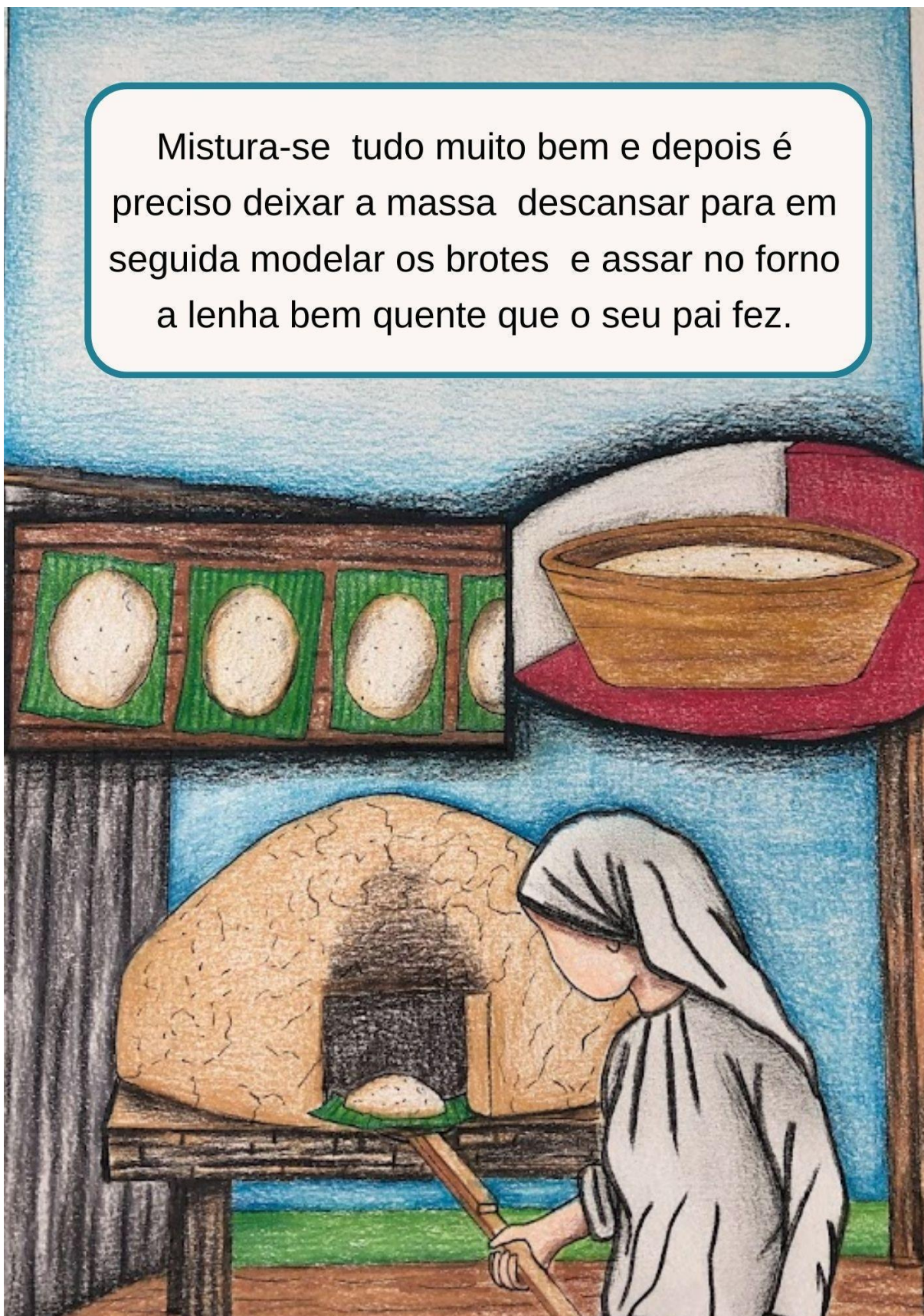
Então, esse mingau são as raízes raladas
que você ajudou a plantar e colher.



Nessa mistura escaldada com água fervente se misturam outros ingredientes como o sal, o açúcar, o fermento e o fubá.



Mistura-se tudo muito bem e depois é preciso deixar a massa descansar para em seguida modelar os brotes e assar no forno a lenha bem quente que o seu pai fez.



Sofia não conseguia processar todas as informações de imediato. Em sua cabeça martelava a palavra “fubá” e não hesitou em perguntar:

_ Vó, o que é mesmo fubá?
Podemos plantar fubá também?

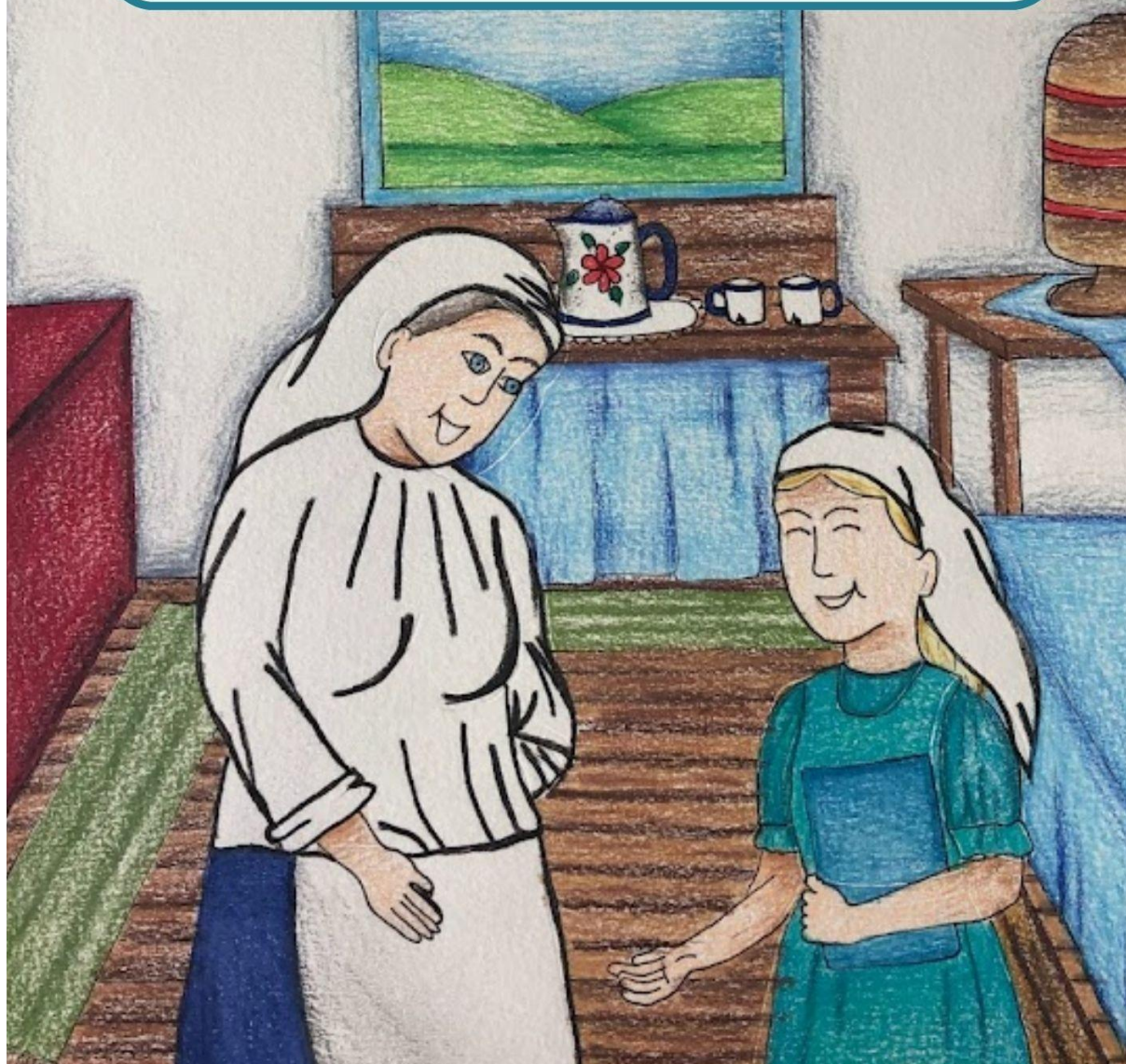


A avó toda sorridente com a curiosidade da neta falou:

_ Minha querida neta, fubá não se planta. O fubá é feito do milho plantado lá na roça que depois de colhido é moído no moinho de pedra que fica lá perto do riacho



A garota toda entusiasmada disse:
_Obrigada Vó, por me explicar como é feito o
“brote”. Eu quero anotar a receita e colocar a
mão na massa. Também quero aprender a
fazer brote de milho para essa tradição não se
perder.



Agora entendi o que a professora quer dizer com “**comida natural é mais saudável**”.
Preciso anotar os ingredientes para não esquecer nada.
Vovó me ajuda?

Receita



Receita

INGREDIENTES

- 2 Kg de fubá de milho
- 2 colheres de sopa de fermento natural
- 2 colheres de sopa de açúcar mascavo
- 3 colheres de sopa de banha
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 2 litros de água fervente
- 500g de inhame ralado
- 500g de batata doce ralada
- 500 g de cará ralado

MODO DE FAZER

Providencie os ingredientes e peneire o fubá.

Descasque e rale a batata doce, o inhame e o cará em uma bacia.

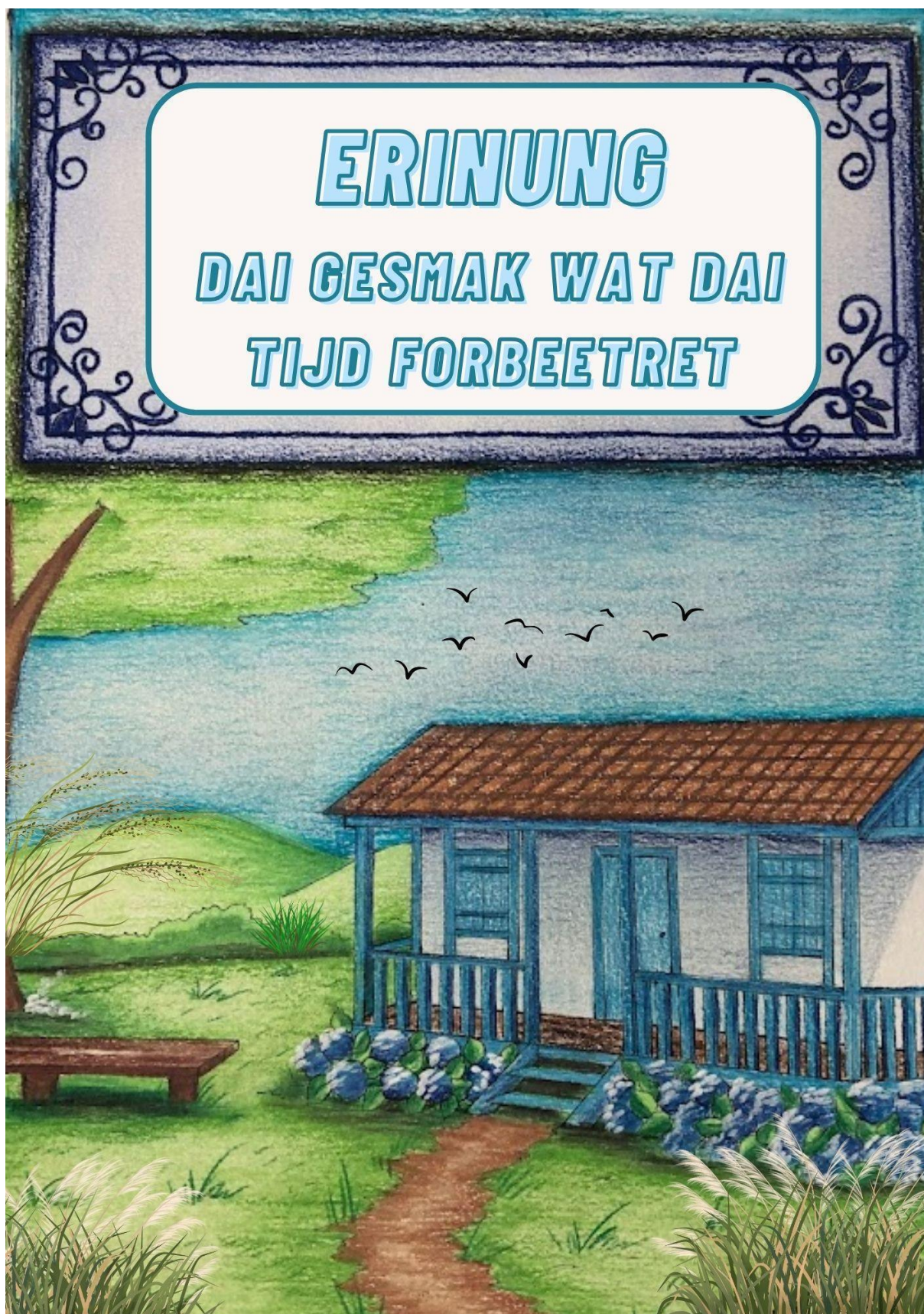
Em uma panela esquente a água. Quando ferver, jogue por cima da massa ralada. Mexa bem e deixe esfriar um pouco. Misture a banha, o açúcar mascavo, o sal e o fermento natural.

Por último misture o fubá de milho branco na mistura e amasse até obter uma massa homogênea.

Deixe a massa descansar por aproximadamente uma hora, quando perceber pequenas rachaduras na massa é hora para modelar os pães, colocar em cima de folhas de bananeira e levar ao forno pré aquecido bem quente para assar por uma hora.



APÊNDICE B – OBRA LITERÁRIA DA FEITURA DO BROTE EM POMERANO





ERINUNG

DAI GESMAK WAT DAI

TIJD FORBEETRET

**“Dai tijd flügt weg un wij bemärke dat ni,
dat jërer geleewt dag
spårer ain erinung wart”.**

**Waiten, Måken un Gesmæk: “Dat brood”
reren fon dat traditional pomerisch
kulinarisch waiten im dialog mit
pedagogisch praxis un identitëtbildung.**

Laranja da Terra
2024

**Copyright 2024 Vera Lucia Mayer Seibel
Todos os direitos reservados.**

**Nenhuma parte desta obra pode ser
utilizada ou reproduzida, em qualquer
meio ou forma, seja mecânico ou
eletrônico, sem expressa autorização.**

**Texto de Vera Lucia Mayer Seibel, ilustração
de Patrícia Gumz, revisão de Lília Jonat
Stein.**

ISBN:xxxxxxxxx

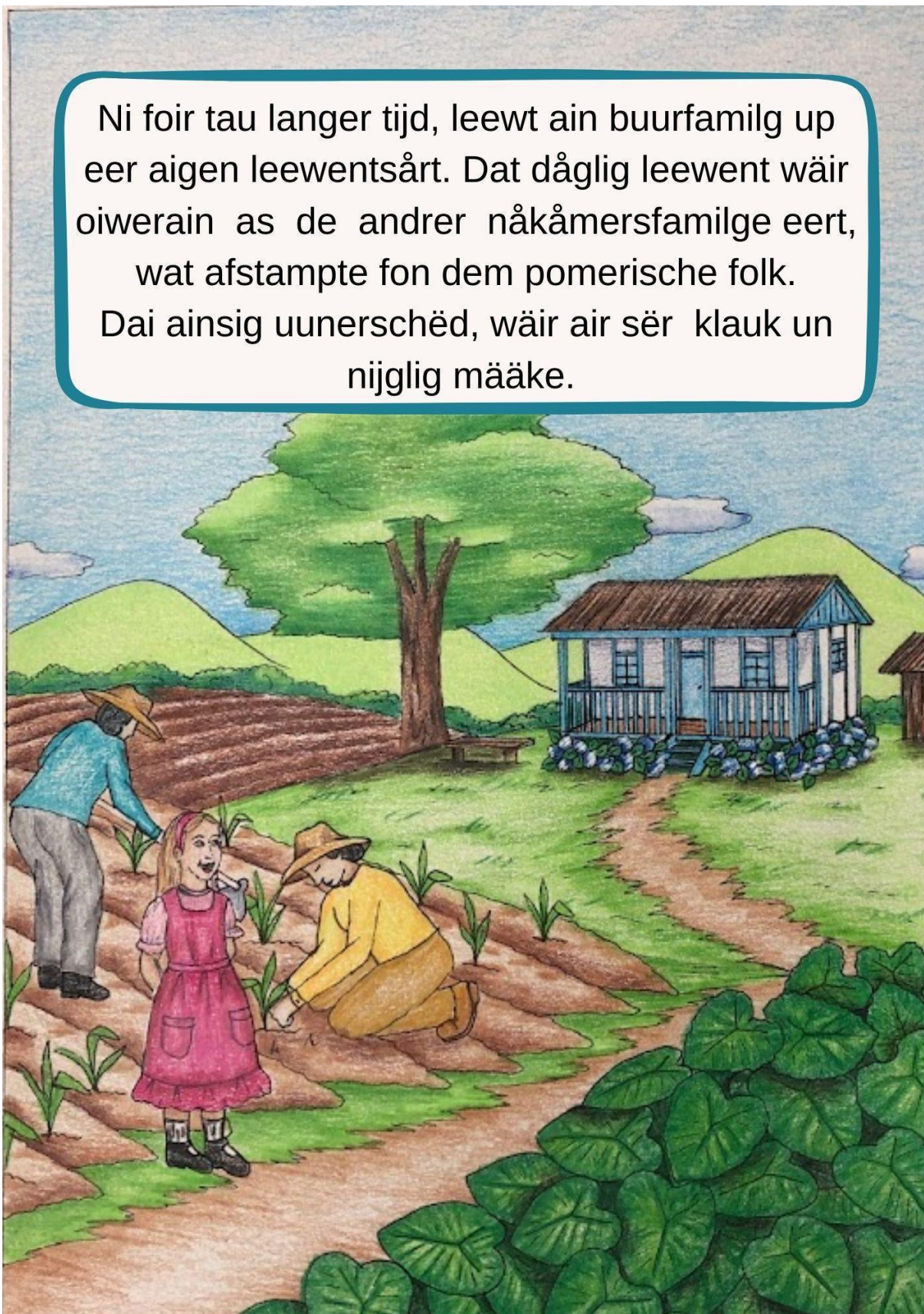
1. Povo Pomerano- memória e cultura

**Laranja da Terra
2024**

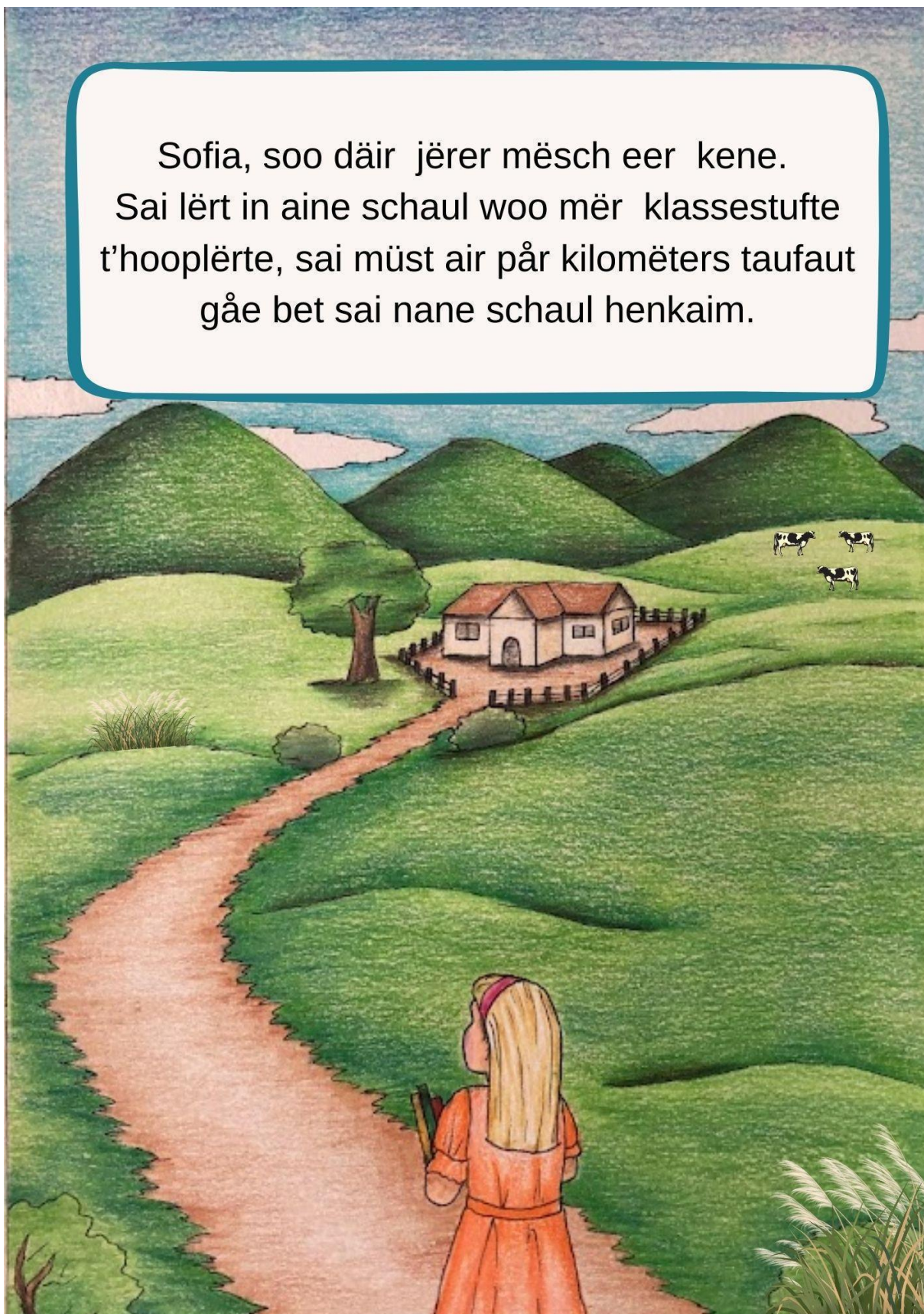
INTRODUKTION

Dës literarisch werk is air resultat fon dem studium wat gemaisâm un participativ mit de pomerische gemaind fon Laranja da Terra måkt is. Dai studium dait tauhööre tau aine dissertation mit dem tema:
Waiten, Måken un Gesmæk: "Dat brood" reren fon dat traditional pomerisch kulinarisch waiten im dialog mit pedagogisch praxis un identitëtbildung.

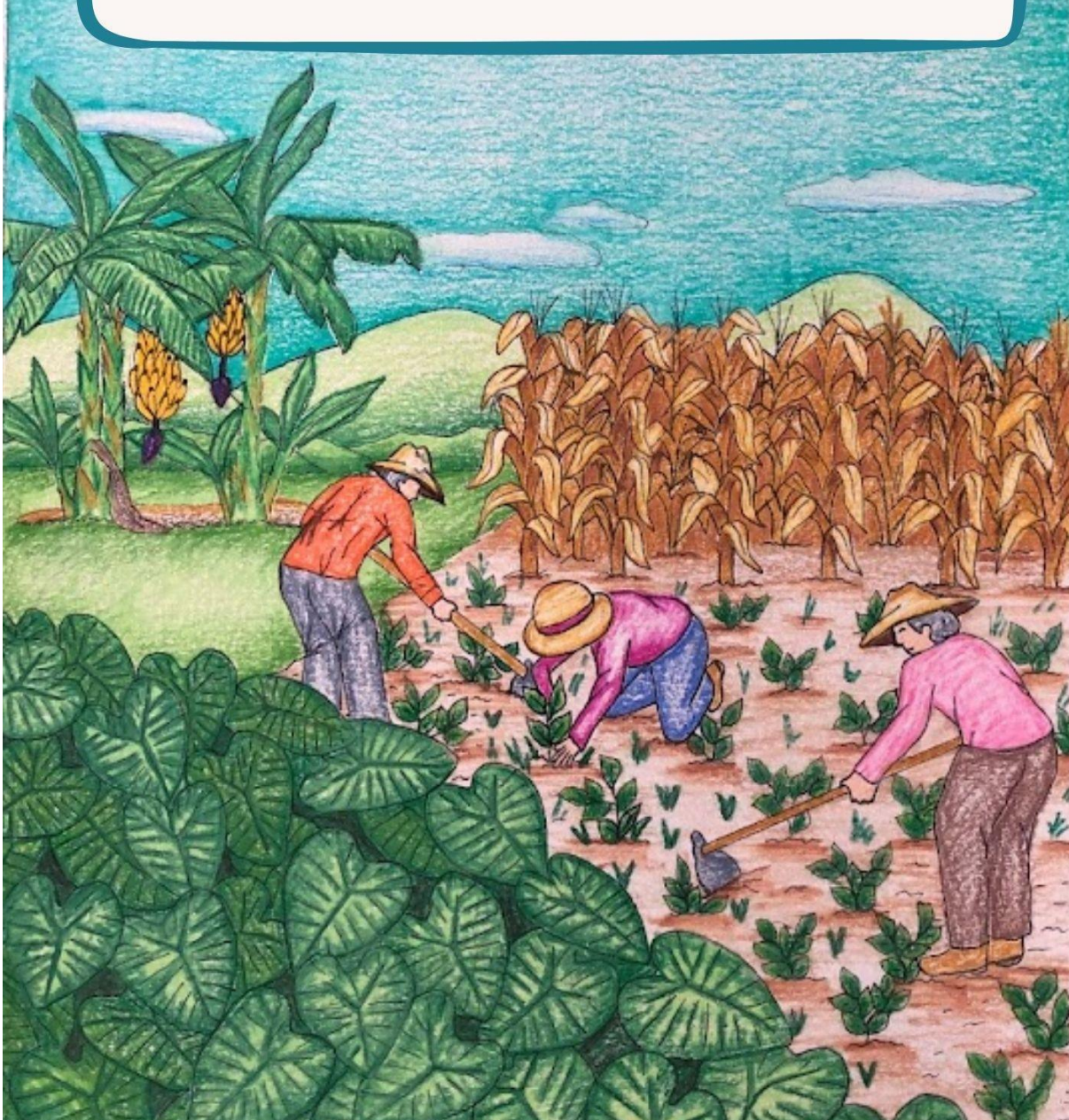
Ni foir tau langer tijd, leewt ain buurfamilg up eer aigen leewentsårt. Dat dåglic leewent wäir oiwerain as de andrer nåkåmersfamilge eert, wat afstampte fon dem pomerische folk. Dai ainsig uunerschöd, wäir air sër klauk un nijglic mäåke.



Sofia, soo dâir jêrer mëschr eer kene.
Sai lërt in aine schaul woo mër klassestuft
t'hooplërte, sai müst air pâr kilomëters
taufaut gâe bet sai nane schaul henkaim.



Åwer wat Sofia am mēste gefale dāir, wāir
ales mitmāke wat dār foirgūng un wat eer
familg arbērt ine wirtschafft up dem land.
Sai lijbt, dai ēr beweege.



Putse, plante, ernte...
dat wäir eer spåss in aine tijd woo dai
teknologi ni huifig in de kiner eerem
leewent wäir.



Aine dag. Is Sofia ni mitgåe up dat land. Sai is t'huusbleewe un süüt dat eer grootmutter wat t'hoopruirt in aine mul. For air kind mit eerem üler wäir dat ni soo ainfach ales forstään wat ümheer passijre däir. Soo as ümer, hät dat määke anfänge eere grootmutter fråge stelen.



-Muter, wat mökst duu?

_ Dat is dai brooddaig fon dem brood wat wij dai week oiwer eete ware.

_ Brood?

_ Jå, mij enkelkind. Urer beeter gesägt, dat "Mijlchebrood" wat duu soo gërn magst.

_ Åwer wart dës sup brood? Wat is dit ales wat Muter hijr t'hoopruire däit?



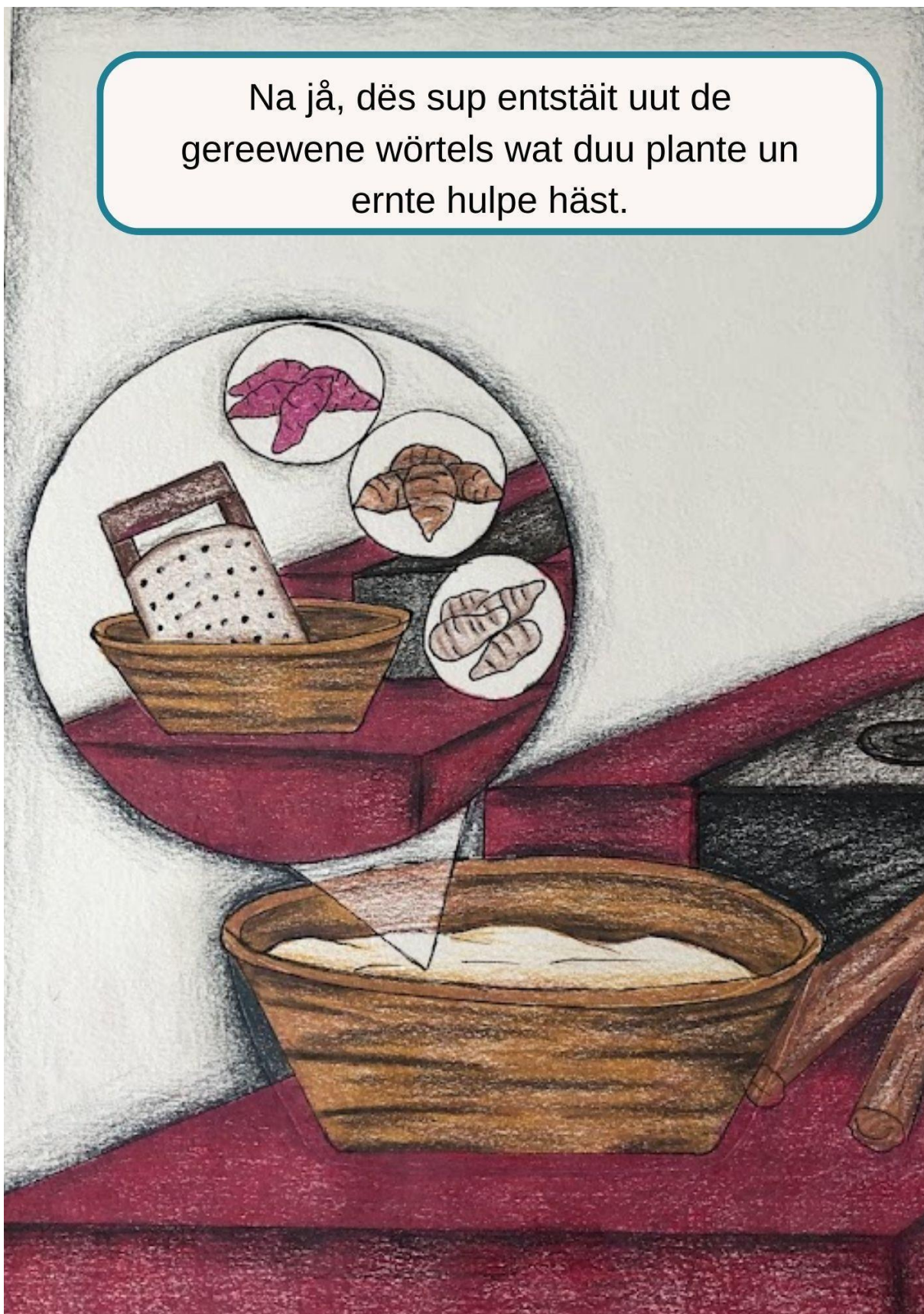
Dai geduldig grootmutter uuddüürt srid fon srid de ganse henstelungsprocess taum dat mjlchebrood måken, un wen dat uut dem bakåwe kaim, laip jërem wåter im muul t'hoop.



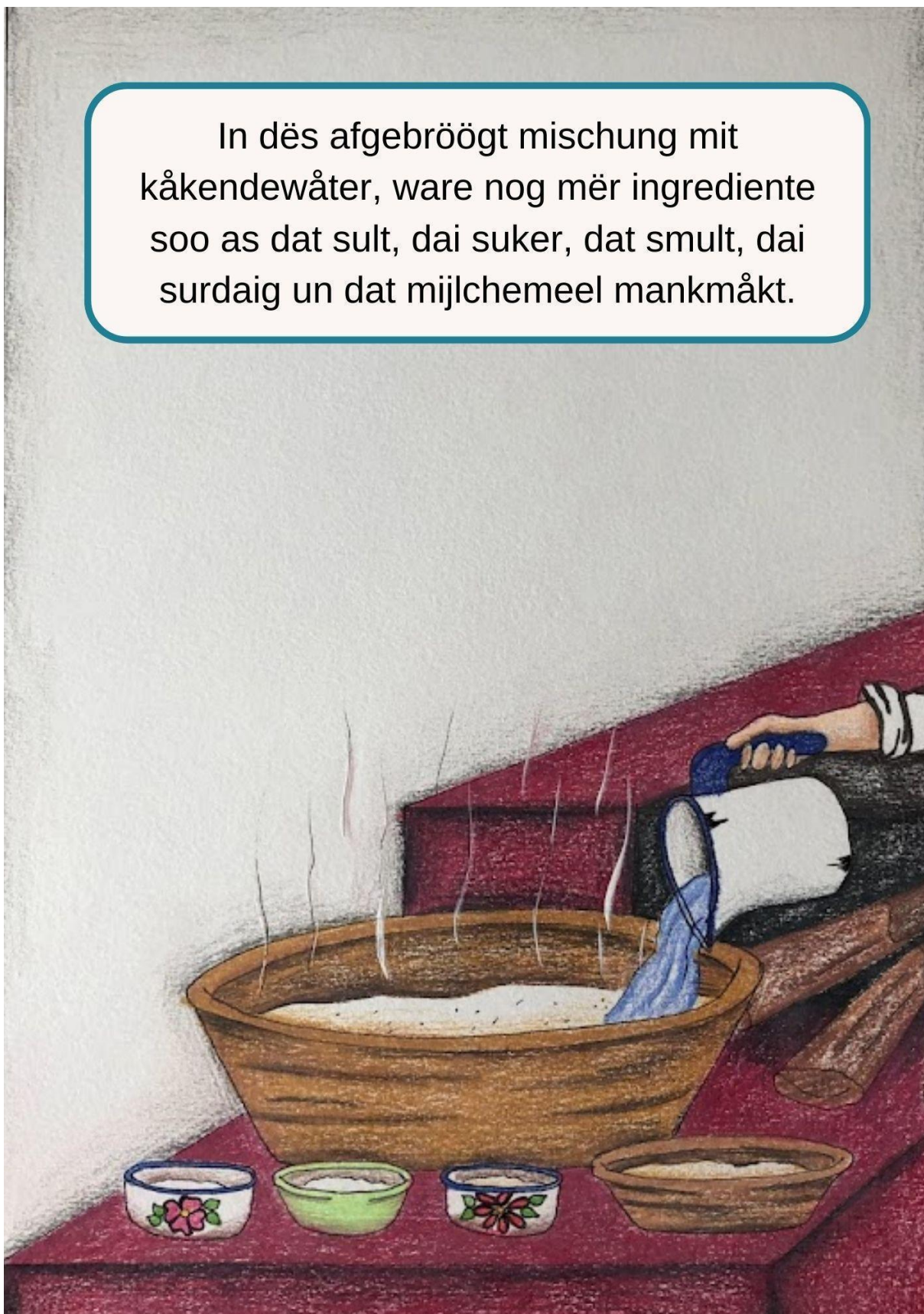
Sofia, erinerst duu dij an dai batade,
james un kare wat duu dijne ülrer plante
hulpe häst dår up dem land?
_ Ik erinrer mij dat.



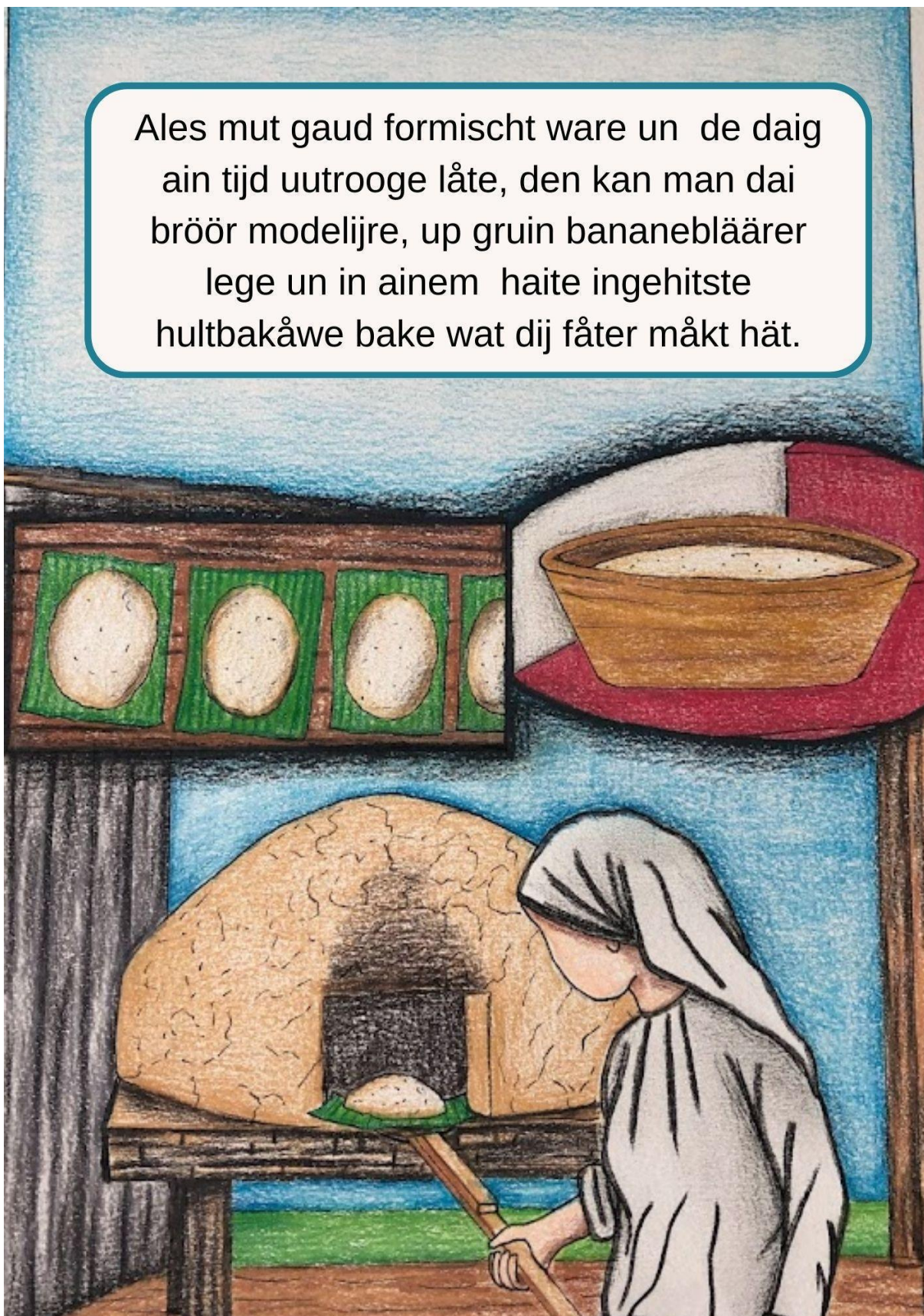
Na já, dës sup entstäit uut de
gereewene wörtels wat duu plante un
ernte hulpe häst.



In dës afgebrööggt mischung mit
kåkendewåter, ware nog mër ingrediente
soo as dat sult, dai suker, dat smult, dai
surdaig un dat mjlchemeel mankmåkt.



Ales mut gaud formischt ware un de daig
ain tijd uutrooge låte, den kan man dai
bröör modelijre, up gruun bananebläärer
lege un in ainem haite ingehitste
hultbakåwe bake wat dij fåter måkt hät.



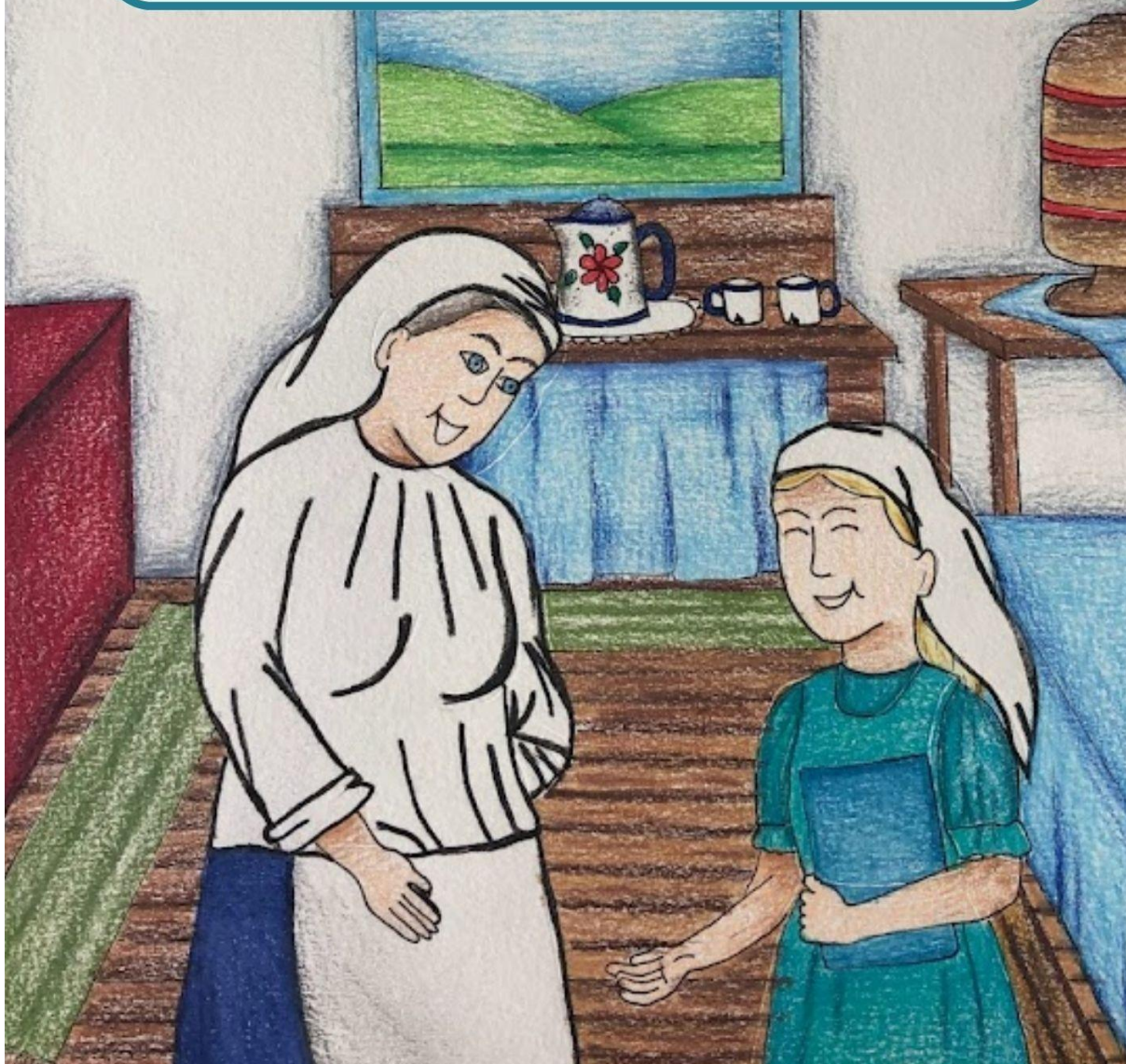
Sofia kräig ni dai ganse informatione soo rasch forarbërt. Dat woord "mijlchemeel" güng ümer werer doir eere kop un sai hät sich ni schüücht taum frågen:
_ Muter, wat is aigentlig mijlchemeel? Koine wij dat mijlchemeel uk plante?



Dai grootmutter lacht sich oiwer dem enkelskind sijn nijglikët un säär:
_ Mij laiw määke, mijlchemeel kan man ni plante. Dat meel wart måkt fon dem mijlche wat dår upem land plant wart, nåheer wart dai mijlche fijn målt mit dai stainmoil wat dår dicht am fluss stäit.



Dat mäake gans entusiastig säär:
Danke schön, Grootmutter, dat duu mi ales
uutdüürt häst woo soo ais dat brood måkt wart.
Ik wil dat recept upsrijwe un mijn häin uk
smutsig mit dem daig måke.
Ik wil uk mijlchebrood bake lère dat dai
tradition ni forlære gäit.



Nuu forst  ik, wat dai schaul eresch maint
mit **“nat rlig ern rung is gesuuner”**.
Ik mut mij dai ingrediente upsrijwe taum
dai ni forgeeten.
Helpst duu mij
Grootmutter?

Recept



Recept

INGREDIENTE

- 2 kilo mjilchemeel
- 2 supleepels aigengemåkte surdaig
- 2 supleepels geelesuker
- 3 supleepels smult
- 1 flake supleepel sult
- 2 liter kåkenduwater
- 500 gram gereewen james
- 500 gram gereewen suitbatade
- 500 gram gereewen kare

T'HOOPSTELN

Airste muite dai ingrediente fairberait un dat mjilchemeel uutsicht. Afschål un rijus dai suitebatade, de james un dai kare in ain bakschötel.

In ainem keetel måk dat wåter hait. Wen dat kåkt, schür dat aiwer dai gereewene knuren. Ruir dat gaud üm un låt dat air bits affkuile un den mut dat smult, dai geelsuker, dat sult un de aigengemåkte surdaig mankmåkt.

Tauletst schür dat wit mjilchemeel bij dai mischung un kneer dat bet dat aine homogene daig giut.

Låt de daig ungefäär ain stuur uutrooge, wen duu gewår warst dat dai daig upplatse dait, is tijd taum dai bröör up dai bananebläärer leegen un in ainem angehite åwe rinerbringe taum ain stuur bake lätten.



APÊNDICE C - TABELA NUTRICIONAL

PRODUTO	KCAL	PTN (g)	LIP(g)	CHO(g)	FIBRA(g)	CÁLCIO(g)	MAGNÉSIO (mg)	FÓSFORO (mg)	FERRO (mg)	SÓDIO (mg)	POTÁSSIO (mg)	NIACINA B3 (mg)	VIT C (mg)	TIAMINA B1 (mg)
CARA	96	2,3	0,1	23,0	7,3	4	11	35	0,2	-	212	-	8,8	-
BATATA DOCE	101	1,0	0,2	24	2,1	17	12	15	0,2	3	148	2,57	23,8	-
INHAME	97	2,1	0,2	23,2	1,7	12	29	65	0,4	-	586	-	5,6	-
MANDIOCA	151	1,1	0,3	36,2	1,9	15	44	59	0,5	3	321	0,63	40,5	-
FUBÁ	353	7,2	1,9	78,9	4,7	3	41	108	0,9	-	168	0,75	-	0,25
BANHA SUÍNA	900	-	100	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
AÇÚCAR MA SCAVO	369	0,8	0,1	94,5	-	127	80	38	8,3	25	522	-	-	-
SAL	-	-	-	-	-	-	-	-	-	39000,00	-	-	-	-

Quadro 2. Tabela nutricional.
Fonte: Arquivo Pessoal.

O quadro acima demonstra a avaliação nutricional feita por 100g de cada ingrediente da receita de *Brote*. Onde se lê “Kcal” refere-se à abreviação de calorias, unidade de medida de energia. Os alimentos contêm calorias que fornecem energia ao corpo; essa energia é liberada quando os alimentos são decompostos durante a digestão. “PTN”, abreviação de proteína: macromolécula composta por uma ou mais cadeias de aminoácidos.

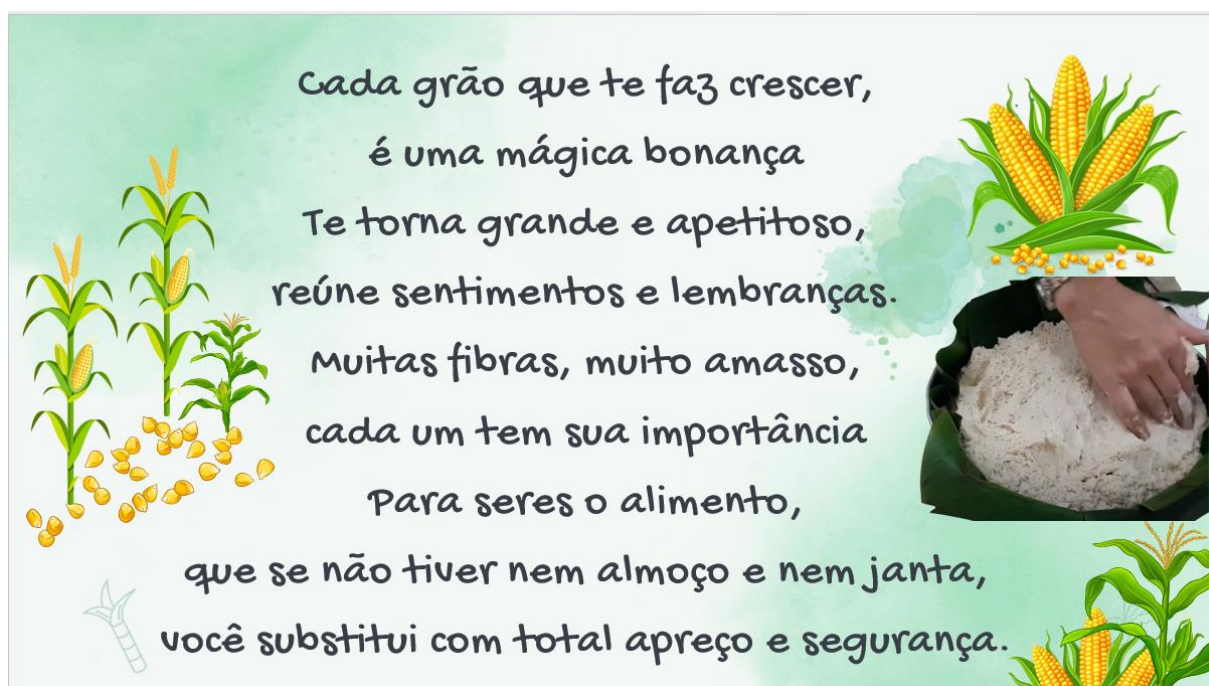
As proteínas são encontradas em todos os tipos de células e nos vírus, e desempenham diversas funções no corpo, como replicação do DNA, resposta a estímulos e transporte de moléculas e formação dos músculos entre outros tecidos. “LIP” é forma abreviada de escrever lipídeo. Os lipídios são moléculas orgânicas essenciais para a sobrevivência de muitas espécies vegetais e animais. Compõem um importante reserva energética nos humanos, que auxilia na formação de vários tecidos e ajuda a manter a temperatura corporal.

E por último, “CHO”, representa os carboidratos, que são as biomoléculas mais abundantes do planeta. Esse nutriente é o principal combustível que o corpo humano usa para obter energia, e uma dieta baixa em carboidratos pode causar uma série de sintomas, como fraqueza, irritabilidade, confusão mental e em longo prazo, até depressão.

Os principais fornecedores de carboidratos alimentares são os cereais, representando cerca de 50% de todos os carboidratos consumidos em todo o mundo. As culturas açucareiras vêm em segundo lugar, seguidas pelas culturas de raízes, frutas, legumes, e produtos lácteos. Portanto, deve-se priorizar o consumo de







carboidratos complexos, como as fibras e ingerir carboidratos simples moderadamente, de preferência combinados a outros alimentos ricos em proteínas.

APÊNDICE D – POEMA








Desde muito pequena, conhecer-te aprendi
 Era na mesa que nos reunia e também fortalecia
 Entre prosa, café e oração, sempre nos abastecia.

Lá na roça se cultivava,
 com a mãe e o pai que sempre diziam:
 Caprichar no cuidado do cultivo,
 porque nosso brote precisa
 Estar conosco em nossa lida,
 ser gostoso e não faltar nenhum dia

Ah meu brote amigo, até na escola estudavas comigo.
 Na sacola ias de merenda, que se nada tivesse de diferente,
 Era você, que entre colegas se oferecia e repartia.
 Quando tínhamos mais opções, comparávamos pra ver
 qual era a sua forma e de qual milho devias ser.
 Se eras acompanhado de manteiga ou doce
 O importante mesmo era saber,
 que eras o companheiro, que em nossa caminhada nos seguia
 E que na hora da fome, nos saciava com prazer.

Aprendi com a vida, que ter brote é segurança
Receber os amigos e a família, brote fresco? Que festança!
E se fores de mais dias, nada abala nossa comilança
Porque brote bem feitinho, dura mais que uma semana.
E é isso nos ensina, termos sempre perseverança.



Muito obrigado!



Danke schön!

APÊNDICE E – DECLARAÇÃO**CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (CAE)
MUNICÍPIO DE LARANJA DA TERRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO****DECLARAÇÃO**

O Conselho de Alimentação Escolar de Laranja da Terra/ES (CAE) declara, com louvor e satisfação, que o nutritivo alimento *Brood* (pertencente à culinária da cultura Pomerana, que conta com presença marcante nesta municipalidade) está oficialmente incorporado ao cardápio da merenda escolar em nosso município. Reconhecemos a qualidade e os benefícios nutricionais advindos do *Brood*, destacado que estamos comprometidos em promover uma alimentação saudável e saborosa para os estudantes, contribuindo assim para o seu desenvolvimento físico e intelectual. A introdução do *Brood* na merenda escolar reflete nosso compromisso contínuo em oferecer opções alimentares balanceadas e atrativas, proporcionando uma experiência positiva durante o período escolar. Acreditamos que essa iniciativa contribuirá para o bem-estar e o sucesso escolar de nossos estudantes. Entendemos ainda que esta iniciativa permite o fortalecimento da cultura pomerana e evoca os símbolos da cultura pomerana. Juntos, alimentamos mentes e corpos para um futuro brilhante.

Laranja da Terra/ES, 09 de novembro de 2023.


TATIANA VERDIN
PRESIDENTE DO CAE