



O popular e o escolar: análise dos saberes populares na produção artesanal de vinagre de vinho tinto da região fronteira Noroeste Gaúcha, Brasil

Nonnemacher, Fernando¹
Venquiaruto, Luciana Dornelles
Dallago, Rogério Marcos
Preischar dt, Betyna Faccin

Resumo

Este estudo teve como objetivo geral identificar saberes populares da produção artesanal de vinagre de vinho, com o intuito de viabilizar ações que contribuam com um ensino de Química contextualizado. Com uma abordagem qualitativa e metodologia com “inspiração etnográfica”, com agricultores da Região Fronteira Noroeste do estado do Rio Grande do Sul, Brasil, os discursos foram coletados por meio de entrevistas com três agricultores e a análise, realizada mediante a identificação de categorias dos saberes populares e suas relações com os saberes escolares e acadêmicos. Constatou-se que todos relatam o saber da produção do vinagre de vinho, oriundo da família, como forma de reaproveitar cascas de uva e de vinhos. As técnicas utilizadas pelos três entrevistados foram muito semelhantes, sendo possível identificar a explicação de reações químicas.

Palavras-chave: Vinagre artesanal, saber popular, ensino de Química

Categoria

2 – Trabajos de investigación

Tema do Trabalho: 1. Investigación e innovación en la práctica docente.

Objetivos

Identificar, no discurso de agricultores familiares da Região Fronteira Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, Brasil, os saberes populares envolvidos na produção e na conservação do vinagre de vinho tinto artesanal e discutir sobre a relevância desses para as reflexões sociais, culturais e de ordem econômica na elaboração de planos de aula, currículos e projetos na área de Química no Ensino Médio.

Referencial Teórico

¹ Universidade Regional do Alto Uruguai e das Missões (URI), Campus Santo Angelo, RS, Brasil. E-mail: fernando.gui13@gmail.com



Para esta pesquisa, estamos considerando que as práticas sociais vivenciadas fazem parte da cultura pré-estabelecida e reconstruída no decorrer do tempo e do espaço. Assim, relações entre saberes de diferentes naturezas – popular, acadêmico, escolar, por grupos sociais distintos, possivelmente, dialoguem entre si.

Freire faz uso do termo *saber da experiência feito* ao se referir ao saber popular. Os saberes populares são elaborados na experiência existencial, na dialógica da prática da vida comunitária em que estão inseridos, no círculo dialógico homens-mulheres-mundo (FREIRE, 2005). O saber acadêmico é o saber produzido nas instituições acadêmicas e centros de pesquisas. O saber escolar é entendido como o saber que a escola produz e reproduz.

O processo de mediação didática implica na recontextualização dos discursos como parte do processo ensino-aprendizagem da Ciência. A recontextualização é o processo em que o discurso se desloca do seu contexto original de produção para outro contexto onde é modificado (através de seleção, simplificação, condensação e reelaboração) e relacionado com outros discursos e depois é relocado (MAINARDES; STREMLER, 2010, p. 43). Assim, o princípio recontextualizador “seletivamente, apropria, reloca, refocaliza e relaciona outros discursos, para constituir sua própria ordem e seus próprios ordenamentos” (BERNSTEIN, 1996, p. 259).

Chassot (2014, p. 77) discute sobre os novos rumos nas investigações do ensino de ciência e propõe que essas investigações deveriam ser desenvolvidas segundo metodologias de pesquisa qualitativa, com ênfase em estudo de casos, por meio de observações, entrevistas e elaboração de textos por parte dos alunos. Dessa maneira, ocorreria uma mudança de paradigma com o abandono de uma tradição do ensino de Ciências baseada na transmissão de conhecimentos científicos prontos e verdadeiros para uma abordagem construtivista (Ibidem, p. 77) em que os envolvidos no processo de ensino-aprendizagem adotassem uma postura de construção e reconstrução ativa do conhecimento.

Diversos autores posicionam-se na perspectiva da mudança de paradigma do ensino de Química baseado na participação ativa do aluno como investigador, problematizador, crítico e autônomo no processo de ensino-aprendizagem. Para isso, são necessárias mudanças significativas na estrutura da sala de aula de Química, conseqüentemente, na seleção de conteúdos, metodologias e técnicas desenvolvidas pelo professor.

Metodologia

O universo de análise da pesquisa foi a Região Fronteira Noroeste pertencente ao estado do Rio Grande do Sul, no Brasil, composta por 20 municípios. Os principais imigrantes que colonizaram a região são de origem polonesa, alemã e italiana (CHRISTENSEN, 2008).

Para que pudéssemos identificar como os vinagres de vinho tinto artesanais foram produzidos, escolhemos a entrevista como instrumento para a

coleta de dados. A partir da análise do teor de ácido acético de 16 amostras de vinagre artesanal desta região (VENQUIARUTO *et al.*, 2017) elegemos três municípios da região para focalizar nossa investigação. A escolha dos municípios se deu a partir da identificação dos resultados das amostras, sendo que 1) teor de ácido dentro dos parâmetros exigidos por lei; 2) teor acima dos parâmetros; e 3) teor abaixo dos estabelecidos em lei. Assim, localizamos, por meio de contato com sindicatos e associações de trabalhadores rurais, os produtores dessas amostras.

Os saberes estudados relacionados com a produção de vinagre foram selecionados a partir das conversas com estes agricultores familiares. As entrevistas foram conduzidas diretamente nas propriedades rurais. Para melhor conduzir as entrevistas foram elaboradas algumas perguntas conforme os tópicos: 1) *transferência do saber na família*; 2) *os processos de produção e conservação do vinagre*; 3) *utilização do vinagre produzido*; e 4) *outras práticas do dia-a-dia relevantes para os processos de produção, conservação e utilização do vinagre*.

Em conformidade com a eticidade da pesquisa, os agricultores serão identificados como *E*, que caracteriza o entrevistado, e os números 1, 2 e 3, para diferenciá-los. As entrevistas foram gravadas e transcritas para fins de análise.

A interpretação dos dados seguiu a orientação de Angrosino (2009, p. 92), que sugere o gerenciamento de dados, a leitura panorâmica e o esclarecimento de categorias como etapas para a pesquisa. Assim, procurou-se atentar às falas das depoentes, limitando-se a quatro aspectos: 1) *o significado da produção do vinagre para o grupo pesquisado*; 2) *técnicas e procedimentos utilizados para a produção do vinagre artesanal*; 3) *o processo fermentativo e*, 4) *origem dos saberes populares para produção dos vinagres artesanais*. É preciso destacar que antes mesmo da coleta de dados, já fora feita uma opção: a pretensão de relacionar os saberes que envolvem a fabricação do vinagre com a educação em Química.

Resultados

Percebeu-se que o significado da prática que envolve a produção do vinagre é o mesmo para o grupo pesquisado. Os entrevistados responderam que o vinagre é produzido visando o reaproveitamento de uvas e vinhos que não estão com a qualidade desejada para consumo nos domicílios familiares.

Da mesma forma, foi ressaltado que antigamente o vinagre era feito para a venda, o que agregava renda para a família, mas nos dias atuais o vinagre está sendo produzido para consumo familiar:

Há alguns anos nossa família fazia vinagre de vinho pra vender, mas hoje em dia quase todo mundo já faz (...) então o vinagre produzido é para consumo familiar (...) (E1).

Os entrevistados afirmaram que as técnicas para a produção do vinagre e a importância delas foram ensinadas pelos pais, avós ou familiares, enfatizando a origem do saber disseminado:

Aprendi a fazer vinagre com minha mãe, já que a gente era meio pobre, e daí a gente pegava tudo que era saudável, a mãe nos ensinava fazer, continuar depois fazendo, pra ninguém desaprender, né. E daí a minha mãe que me ensinou e eu peguei dela e fui indo (E1).

Percebe-se a relevância do saber repassado de pai para filho, aos demais integrantes das famílias, pois os pais eram os detentores do conhecimento, da técnica empregada, da receita a ser seguida, e com o objetivo de transmitir esta sabedoria, ensinavam os filhos. Portanto, esse saber familiar torna-se saber da comunidade, ensinado de geração para geração, ou seja, denomina-se educação popular quando transferido entre grupos ou pessoas (CEOLIN; CHASSOT; NOGARO, 2015, p. 21).

Ainda sobre o significado da produção dos vinagres, os entrevistados afirmaram que não consomem vinagre industrializado, apenas o produzido em suas residências.

A produção do vinagre na região pesquisada ocorre pelo reaproveitamento das cascas de uvas e de vinhos que não ficaram com a qualidade desejada para consumo, o E1 ensina a fazer vinagre a partir das cascas da uva:

Em primeiro lugar eu pego água, pego um vidro médio com água, cheio, pego as cascas e coloco-as dentro, com melado. Deixo neste vidro entre 9 a 15 dias, só que cada dia tem que remexer pra dar certo.... Tu tem que mexer cada dia ele porque senão ele vai por cima, ele vem subindo, sabe.

Percebe-se que na referida técnica, o entrevistado utiliza as cascas de uvas para a produção do vinagre. Junto a estas cascas é adicionado água e melado. De forma parecida, o E2 ensina a preparar o vinagre que é produzido na sua propriedade:

(...) botar 4 litros de água e 1 quilo de açúcar cada, pra tantos litros, né. Se tu que fazer 200 litros aí bota 4 quilos de açúcar cada, e bota a casca junto e vai mexendo até que fica vinagre. Não fica forte na hora, mas depois ele vem. Normalmente demora entre 8 a 15 dias para virar vinagre.

O E2 descreve uma técnica muito semelhante ao E1, também utilizando a uva e sua casca. Salienta-se que o tempo necessário para que ocorra a reação de acetificação é muito similar.

O E3 faz menção em utilizar o vinho velho para preparar o vinagre:

Quando eu percebo que não se pode mais tomar o vinho, quando ele já começa a ficar azedo, eu tiro ele da garrafa e deixo num outro vidro sem tampa, e fico cuidando ali até ele azedar todo (...) Para isso tem que ficar mexendo, até que forma uma casquinha branca por cima. Daí pode ver que tá bom.

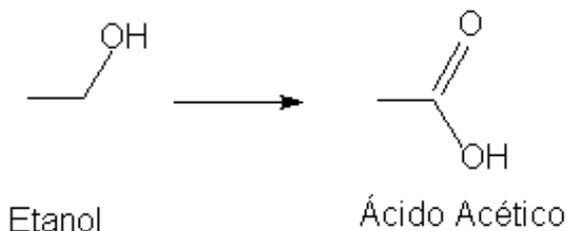
Identifica-se a utilização de técnicas variadas para a produção do vinagre. Há uma preocupação em não desperdiçar alimentos, comportamento que faz parte da cultura local. Observou-se esta tendência, pois vários alimentos produzidos na propriedade rural são reaproveitados ou são envolvidos com algum processo de conservação, como por exemplo, a produção de conservas e outros produtos elaborados artesanalmente:

(...) eu peguei isso tudo da horta, né, rabanete e coisa. Eles ficam um pouquinho mais escuro, assim, que nem o chuchu, porque isso penetra, sabe, mas o gosto não muda nada. E a cebola fica mais escura, mais escurinha (E1).

Ao concluir a fase de preparação do vinagre, os entrevistados utilizam a mesma forma para determinar o fim do processo de acetificação. De acordo com E1 e E3, “*ele cria uma casquinha branca por cima*”. Salienta-se que esta casquinha branca é um filme gelatinoso, uma pequena película produzida pelas bactérias acéticas.

O vinagre é formado por intermédio da fermentação, onde ocorre um processo de oxidação do etanol e formação de ácido acético com consumo de O₂, ocorrendo liberação de grandes quantidades de energia. Esse é um processo anaeróbico de produção de energia realizado por diversos microrganismos. Nesse processo, a glicose é convertida em piruvato na glicólise. Em seguida, o piruvato é descarboxilado, formando acetaldeído, que é reduzido pelo NADH, gerando etanol. Esse mesmo etanol é convertido (Figura 1), por bactérias dos gêneros *Acetobacter* e *Gluconobacter*, em ácido acético, num processo aeróbico (na presença de O₂, como depois de abrir a garrafa de vinho).

Figura 1 – Conversão do etanol



Fonte: Elaboração própria

Conclusões

Por intermédio das observações realizadas e pelas análises das entrevistas, percebeu-se que a produção do vinagre para o grupo pesquisado vai além de questões relacionadas ao reaproveitamento de matéria prima disponível na propriedade rural, ele faz parte de uma tradição cultural. Os saberes adquiridos com a vivência cotidiana foram transmitidos de geração a geração no grupo pesquisado. Salienta-se que são motivos de orgulho para as famílias que dominam esta técnica, em especial de origem italiana.

Apesar do vinagre ser amplamente utilizado na condimentação de saladas na mesa do agricultor camponês, outra forma de utilização da iguaria é no tempero da carne de porco para produção de salame, na maturação de queijo coalho, na conservação de vegetais e ovos na forma de “conservas”.

Referências

- ANGROSINO, M. (2009). *Etnografia e observação participante*. Porto Alegre: Artmed.
- BERNSTEIN, B. (1996). *A estruturação do discurso pedagógico: classe, códigos e controle*. Vozes: Petrópolis.
- CEOLIN, I.; CHASSOT, A. I.; NOGARO, A. (2016). Ampliando a alfabetização científica por meio do diálogo entre saberes acadêmicos, escolares e primevos. *Revista Fórum Identidades*, v. 9, p. 13-33.
- CHASSOT, A. (2014). *Alfabetização Científica: questões e desafios para a educação*. 6 ed. Ijuí: Ed. Unijuí.
- CHRISTENSEN, T. (2008). *Santa Rosa: histórias e memórias*. Porto Alegre, RS: Editora Palloti.
- FREIRE, P. (2005). *Pedagogia do oprimido*. 46. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra.
- MAINARDES, J.; STREMELE, S. (2010). A teoria de Basil Bernstein e algumas de suas contribuições para as pesquisas sobre políticas educacionais e curriculares. *Revista Teias*, Rio de Janeiro, v. 11, n. 22, p. 1-24.
- VENQUIARUTO, L. D.; DALLAGO, R. M.; ZANATTA, R. C.; NONNEMACHER, F.; SILVA, R. M. G.; KRAUSE, J. C. (2017). Qualidade de vinagres artesanais da Fronteira Noroeste Gaúcha: Teor de ácido acético. *Vivências (URI Erechim)*, v. 13, p. 230.