



DO CANAVIAL À MESA: O saber popular do melado

Eloá Kunrath Paz¹
Betina luisa dresch²
Isabela sofia ritter stein³
Alana rafaela christoff⁴
Dione Beatris Salviano⁵

Instituição: Escola Municipal de Ensino Fundamental João Didoné

Modalidade: Relato de Experiência

Eixo Temático: Ciências Humanas e suas Tecnologias

1. Introdução: Nós, alunos do 6º ano A da Escola Municipal de Sede Nova – RS, desenvolvemos um projeto para ser apresentado na feira do conhecimento da escola, com o título de “Cana-de-açúcar: entre saberes e sabores”. O trabalho tinha como objetivo realizar um estudo sobre a cana de açúcar, sua história e seus derivados. No decorrer da pesquisa acabamos realizando enfoque sobre a produção do melado com o intuito de conhecer e valorizar os saberes tradicionais relacionados à produção artesanal de melado em nossa comunidade. Queríamos entender a importância do melado não apenas como alimento, mas como parte da história, cultura. Escolhemos esse tema porque percebemos que, apesar de consumir o melado e de conhecermos o processo de produção, pouco sabíamos sobre o valor cultural que a cana de açúcar, bem como a produção do melado carregam. Além disso, entendemos que essa tradição, passada de geração em geração, corre risco de desaparecer com as mudanças nas novas gerações, e que a escola pode ajudar a preservá-la (Costa, 2018; Silva, 2017). A pesquisa desenvolvida durante o projeto foi apresentada na Feira do Conhecimento da escola, onde tivemos a felicidade de receber o primeiro lugar, mostrando que valorizar os saberes da nossa comunidade é algo importante e que quando divulgado

¹ Estudante do 6º ano da Escola Municipal de Ensino Fundamental João Didoné, do município de Sede Nova – RS. E-mail: ledianeeloa@gmail.com

² Estudante do 6º ano da Escola Municipal de Ensino Fundamental João Didoné, do município de Sede Nova – RS. E-mail: teresamdresch@gmail.com

³ Estudante do 6º ano da Escola Municipal de Ensino Fundamental João Didoné, do município de Sede Nova – RS. E-mail: steinanapaula5@outlook.com

⁴ Estudante do 6º ano da Escola Municipal de Ensino Fundamental João Didoné, do município de Sede Nova – RS. E-mail: alanachristoff10@gmail.com

⁵ Professora de História e Geografia da Escola Municipal de Ensino Fundamenta João Didoné. E-mail: dione.salviano@sou.unijui.edu.br



para a comunidade pode ter seu reconhecimento, assim como teve na nossa feira, onde a comunidade parabenizou pela nossa temática.

2. Procedimentos Metodológico: O projeto foi realizado em grupo, com participação de toda a turma do 6º ano. Começamos pesquisando em livros e materiais orientados pela professora sobre a história da cana-de-açúcar, os derivados e a importância cultural do melado. Visitamos uma propriedade rural local, onde observamos como o melado é produzido artesanalmente, aprendendo sobre cada etapa: corte da cana, extração do caldo, fervura até atingir o ponto correto e armazenamento do produto. Conversamos com os produtores, que nos contaram como aprenderam essas técnicas e como ensinam às novas gerações, reforçando a transmissão do conhecimento tradicional. Também realizamos entrevistas com produtores de melado que tinham parentesco com os demais colegas da turma, bem como os próprios colegas que faziam melado com suas famílias. Todas as informações foram gravadas em vídeo. Para socializar o aprendizado, produzimos um breve documentário, contendo entrevistas com os produtores e mostrando o processo de produção artesanal do melado. Esse material foi pensado para documentar os saberes tradicionais, garantindo que fiquem registrados e possam ser consultados pelas próximas gerações. Além disso, construímos duas maquetes, uma sobre o ciclo antigo da cana (escavidão) e outra sobre o ciclo moderno da cana (tecnológico). Também organizamos uma exposição com produtos derivados da cana para a Feira do Conhecimento (açúcar cristal, mascavo, melado, caldo de cana, etanol, bagaço). Além destes derivados montamos uma mesa com culinária feita de melado (bolacha e bolo de melado, puxa-puxa, caldo de cana e chá adoçado com açúcar mascavo) tudo isso para degustar, mas também para ver que na culinária está inserido um saber que passou de geração em geração, em diferentes épocas e contextos, e que ao saborear devemos, não apenas sentir o sabor, mas valorizar as tradições que nos foram herdadas.

3. Resultados e Discussões Durante a visita em uma propriedade rural percebemos que o melado é mais do que um alimento: é um símbolo da história e cultura do Brasil. A produção envolve técnicas cuidadosas, paciência e conhecimento transmitido de geração em geração. As entrevistas mostraram que muitos alunos consomem o melado, mas não conhecem sua história nem os processos envolvidos. Ao participar das atividades práticas, conseguimos valorizar o esforço dos produtores e compreender a importância de preservar essa tradição viva. O documentário se mostrou um recurso importante, pois permitiu registrar os saberes e depoimentos dos produtores, garantindo que essas memórias fiquem acessíveis no futuro. A maquete e a exposição ajudaram a apresentar o projeto de forma visual e prática, e receber o primeiro lugar na Feira do Conhecimento reforçou que valorizar a cultura local é algo significativo e reconhecido.

4. Conclusão : Estudar a cana-de-açúcar foi muito mais do que aprender sobre uma planta. Foi olhar para a história do Brasil, entender como ela influenciou a formação do nosso país, e também perceber que aqui, bem perto de nós, em Sede Nova, ela continua presente de forma especial: na produção artesanal do melado. Visitamos produtores, fizemos entrevistas, ouvimos histórias de vida e vimos de perto como esse saber é passado de geração em geração.



Não tem manual, não tem vídeo no YouTube. É conhecimento que vem da experiência, da tradição, da convivência em família. Mas também percebemos que esse saber está correndo risco de se perder. Os detentores destes conhecimentos estão envelhecendo, e muitos jovens não querem mais aprender. Por isso, nós não podemos só admirar precisamos agir! Acreditamos que a escola pode ser uma ponte entre o saber tradicional e o futuro. Mas de que forma?? Criando oficinas com os produtores locais, convidando produtores locais para ensinar os alunos de forma prática, integrando o saber da comunidade ao conteúdo escolar. Parcerias com o poder público como secretarias de educação, cultura ou agricultura são essenciais, pois podem trazer apoio, materiais e reconhecimento. É necessário ainda incentivar os jovens do campo a continuar com a produção artesanal, oferecendo apoio técnico e ideias para comercializar os produtos de forma mais moderna, como com uso das redes sociais e vendas online. Outra sugestão para os órgãos públicos do município é criar um espaço da memória, mesmo simples, com fotos, objetos antigos e relatos sobre o modo tradicional de fazer melado ou de outros tantos saberes da população local. Preservar o conhecimento da produção do melado não é só manter viva uma tradição, é também cuidar da nossa saúde. O melado e o açúcar mascavo são opções mais naturais e nutritivas do que o açúcar branco, e aprender a usá-los é também aprender a se alimentar melhor. Preservar o saber tradicional da produção artesanal é uma forma de honrar quem veio antes e de garantir que as futuras gerações também se beneficiem de uma vida saudável, conheçam e valorizem suas raízes. Por isso, ao olhar para um simples pote de melado, devemos enxergar muito mais do que um produto. Devemos ver ali uma história, um saber, uma memória e a esperança de que tudo isso continue sendo passado adiante, como um doce presente para o futuro.

5. Referências

COSTA, M. I. S., & IANNI, A. M. Z. (2018). *Individualização, cidadania e inclusão na sociedade contemporânea: uma análise teórica*. Editora da Universidade Federal do ABC

SILVA, A., & COSTA, E. (Orgs.). (2017). *Livro didático: olhares dialógicos*. Pontes Editores.