

Versão *On-line* ISBN 978-85-8015-076-6
Cadernos PDE

VOLUME I

OS DESAFIOS DA ESCOLA PÚBLICA PARANAENSE
NA PERSPECTIVA DO PROFESSOR PDE
Artigos

2013



PARANÁ
GOVERNO DO ESTADO
Secretaria da Educação



PARANÁ
GOVERNO DO ESTADO

**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO – SEED
SUPERINTENDENCIA DA EDUCAÇÃO – SUED
DIRETORIA DE POLÍTICAS E PROGRAMAS EDUCACIONAIS - DPPE
PROGRAMA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL – PDE**

**UNESPAR - UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANÁ
CAMPUS DE PARANAVÁÍ**

PDE

ÁREA PDE: História

Nome do professor(a) PDE: Marly Angela Martins Ernandes

Professor Orientador: Dr. Ricardo Tadeu Caires Silva

PARANAVÁÍ
2013 / 2014

SABORES AFRICANOS NO BRASIL: A PRESENÇA DA CULINÁRIA AFRICANA NA DIETA ALIMENTAR DOS BRASILEIROS

Autora: Marly Angela Marins Ernandes¹

Orientador: Ricardo Tadeu Caires Silva²

Resumo: Este artigo tem como objetivo discutir a influência da culinária africana na dieta alimentar dos brasileiros. Por mais de três séculos, cerca de 4 milhões de africanos vieram escravizados para o Brasil para trabalhar nas mais diversas atividades produtivas. Nesse processo, trouxeram não só a sua força de trabalho, mas também sua cultura e seus valores civilizacionais. Um bom exemplo do legado africano para a nossa sociedade são algumas das deliciosas comidas que consumimos no dia a dia. Nesse sentido, esse trabalho pretende conscientizar os alunos que muitos dos alimentos que consumimos em nosso dia a dia foram trazidos da África pelos escravos e incorporados e/ou adaptados à nossa cultura. A pesquisa teve como referencial teórico a História Cultural e se baseou na bibliografia especializada sobre a História da Alimentação para propor a construção de materiais didáticos para o ensino de História junto ao 3º ano do Ensino Médio do Colégio Estadual Leonel Franca, da cidade de Paranavaí- Pr.

Palavras-chave: História da África; História da Alimentação; Religião; Cultura.

1. Introdução

Este artigo é fruto do trabalho desenvolvido no PDE – Programa de Desenvolvimento Educacional, da Secretaria de Estado da Educação do Paraná (SEED), em parceria com a Universidade Estadual do Paraná - UNESPAR – Campus de Paranavaí. O PDE é uma política educacional de formação continuada dos professores da Rede Pública Estadual, através de um conjunto de atividades organicamente articuladas, “definidas a partir das necessidades da Educação Básica, e que busca no

¹ Professora de História do Ensino Fundamental e Médio da Rede Estadual de Ensino do Paraná na cidade de Paranavaí- Pr.

² Doutor em História pela UFPR. Professor do curso de História da Unespar - Campus de Paranavaí.

Ensino Superior, a contribuição solidária e compatível com o nível de qualidade desejado para a educação pública no Estado do Paraná” (SEED, 2007).

O tema escolhido para o desenvolvimento do nosso projeto foi a influência da culinária africana e afro-brasileira na dieta alimentar dos brasileiros. Assim como o historiador Fábio Pestana Ramos, acreditamos que

o estudo da temática dos alimentos nas aulas de História pode ser um bom caminho para levar o educando a reconhecer os laços que os unem ou as diferenças que os separam de seus contemporâneos e de seus antepassados, de seus colegas próximos e das pessoas ao redor do mundo (RAMOS: 2009, p.100)

Privilegiamos trabalhar com a História temática pelo fato de as Diretrizes Curriculares de História para o Ensino Médio enfatizarem que

a organização do trabalho pedagógico por meio de temas históricos possibilita ao professor ampliar a percepção dos estudantes sobre um determinado contexto histórico, sua ação e relações de distinção entre passado e presente” (DIRETRIZES CURRICULARES DE HISTÓRIA DO ESTADO DO PARANÁ, 2008: P.76).

A opção pela temática também decorreu da sua relevância social. Com o advento das leis n.º 10.639/03 e n.º 11.645/08, o ensino de História e Cultura afro-brasileira tornou-se obrigatório na grade curricular dos níveis fundamental e médio das instituições públicas e particulares. Sendo assim, para dar subsídio a estas ações é fundamental que os professores estejam capacitados e atualizados quanto ao conhecimento da história e cultura da população afro-descendente, sobretudo em se tratando de tema cuja produção é limitada e os materiais didáticos escassos e superficiais. Acreditamos que a abordagem desta temática em muito pode contribuir para o resgate das contribuições dos povos de matriz cultural africana e afro-brasileira para a formação da nossa sociedade, sobretudo no resgate da auto-estima dos afro-descendentes e no respeito à diversidade cultural.

Embora a valiosa contribuição dos povos africanos para a civilização brasileira seja reconhecida no meio acadêmico (RIBEIRO: 1998; FREYRE: 2004), muito pouco se sabe fora dele. Ou seja, a maioria das pessoas desconhece o legado africano para nossa formação social e cultural; afirmação esta que também pode ser estendida à escola e seus agentes. Por isso, é preciso promover atividades para que a história e a cultura africana sejam valorizadas em nossa sociedade. Conforme nos

lembra o historiador e ex-embaixador Alberto da Costa e Silva (2008), com os africanos que vieram escravizados para o Brasil também chegaram conhecimentos, técnicas, tecnologias e valores éticos e morais. Os africanos que para cá vieram trabalhar forçadamente para os senhores de terras e capitais trouxeram importantes contribuições para a civilização brasileira. Eles não só ajudaram a construir o Brasil trabalhando nas mais diversas atividades – agricultura, profissões mecânicas, atividades domésticas, etc.- como também nos ensinaram novos hábitos e costumes. Por exemplo, eles ajudaram a enriquecer o nosso vocabulário linguístico. Palavras como bagunça, batuque, bunda, caçula, cafuné, cochilar, engabelar, farofa, fubá, fuxico, maxixe, minhoca, mocotó, moleque, muamba, quiabo, samba, xingar, etc., são originárias do idioma banto ou *bantu*, falado na África ocidental. Em relação aos alimentos, vieram da África a banana, o café, a pimenta malagueta, o azeite de dendê, o inhame, o quiabo, o gengibre, o amendoim, a melancia, o jiló, o coco verde, etc. No que diz respeito à alimentação, por exemplo, sabe-se que estes

sabiam como trabalhar os solos dos trópicos e introduziram no Brasil um bom número de vegetais, como, por exemplo, o dendê, a malagueta, o quiabo, o maxixe, o jiló, os inhames, várias espécies de bananas, diversos tipos de abóboras e de feijões, o tamarindo e a melancia. Difundiram, ademais, nas terras brasileiras, o cultivo do arroz e o seu uso como prato diário. A eles se deve também o uso do leite de coco nas comidas. A sua contribuição para a culinária brasileira foi importantíssima, a tal ponto que muitos dos pratos que temos como caracteristicamente nossos são de origem africana: o vatapá, o caruru, o mugunzá, o abará, o acarajé, o efó e muito mais (COSTA e SILVA: 2008, p.155).

Dessa forma, nas páginas que se seguem buscaremos destacar esta valiosa contribuição para a nossa formação social e cultural. Para tanto, nos embasamos nas novas abordagens da História Cultural e na bibliografia sobre o tema.

2. Fundamentação Teórica

Atualmente, grande parte dos objetos historiográficos e das temáticas trabalhadas pelos historiadores está associada à Nova História Cultural (PESAVENTO: 2005). Esta, por sua vez, vem agregando ao estudo da História novos temas e novas abordagens, tais como o cotidiano, a infância, a moda, as sensibilidades, etc. É dentro desse contexto de novas abordagens que se encaixa a história da alimenta-

ção, vista não apenas como parte da cultura, mas também como parte da dinâmica social. (FLANDRIN e MONTANARI: 1988).

Segundo o historiador Peter Burke, “o terreno comum dos historiadores culturais pode ser descrito como a preocupação com o simbólico e suas interpretações” (BURKE: 2005, p. 10). Ou seja, estes buscam analisar o campo da produção de sentidos sobre o mundo construída pelos homens do passado; os quais se manifestam em palavras, discursos, imagens, coisas, práticas, etc. Tal é o caso das práticas alimentares, as quais são de suma importância na vida dos indivíduos e que carregam em si múltiplos significados sociais.

Aqui, cabe destacar que a História Cultural abriga uma gama variada de autores, os quais muitas vezes apresentam divergências teóricas e metodológicas (BURKE: 2008). Dentre estes, escolhemos como referência a abordagem feita pelo historiador marxista britânico E. P. Thompson, para quem a cultura está intimamente ligada às experiências dos indivíduos. No seu entendimento, a cultura é o terreno da luta entre homens que participam de determinadas relações objetivas de produção e de troca e que ganham a consciência da natureza dessas relações, não no âmbito imediato das relações econômicas, mas sim no plano das formas ideológicas (THOMPSON: 2001, p.228). Por fim, cabe destacar que nas últimas décadas a obra de Thompson tem sido especialmente utilizada na reinterpretação da história do negro no Brasil.³

Para além destas obras e autores, também recorreremos à historiografia sobre a História da Alimentação no Brasil, em especial aos estudos sobre a influência da culinária africana em nosso país.

3. História e historiografia da alimentação

Os alimentos carregam consigo muitos elementos culturais, ou seja, são portadores de significados sociais que, em última instância, nos revelam a história humana através dos tempos (FLANDRIN e MONTANARI, 1988). No passado, a busca e o consumo de determinados alimentos motivou guerras, pesados investimentos econômicos, proibições religiosas, etc. Por exemplo, há três mil anos atrás, na Chi-

³ Ver a este respeito Lara, Sílvia H. "Blowin in the wind: E. P. Thompson e a experiência negra no Brasil". In: Projeto História. Revista do Programa de estudos Pós-Graduados em História e do Departamento de História da PUC-SP. São Paulo: 1981.

na, reinos rivais se envolveram em uma guerra pelo controle das reservas de sal. Naquele período, e até os dias atuais, o sal era extremamente valorizado na conservação e tempero dos alimentos – carnes, verduras, etc. -, haja vista a inexistência de conservantes artificiais. Daí que o produto servia como importante moeda de troca comercial. Era com o sal que os romanos remuneravam os plebeus e também os soldados. E foi daí que se originou a palavra salário.

A busca por recursos alimentares esteve na origem, por exemplo, do processo de expansão ultramarina do século XV. A descoberta e colonização da América e de outras regiões do mundo se deu a partir da procura pelo caminho das índias, fonte das valorizadas especiarias – que nada mais são do que os temperos que hoje utilizamos no dia a dia, como noz moscada, pimenta do reino, cravo da Índia, etc. A própria colonização do Brasil obedeceu a esta lógica mercantil, pois a introdução do cultivo da cana de açúcar estava intimamente ligada ao processo de expansão dos mercados europeus para este produto alimentar que era considerado uma iguaria pelas elites do velho continente.

Na verdade, podemos dizer que tudo isso foi motivado pelo desejo dos homens, sobretudo aqueles pertencentes às elites, de desfrutar dos prazeres da boa mesa. Ao privilegiarem certos ingredientes e alimentos, associando-os aos ritos sociais, estes nada mais fazem do que produzir cultura. Em suma, conforme afirma o historiador Fábio Pestana Ramos,

a identidade de uma nação, de uma região ou de um grupo, em larga medida, pode ser observada pelas suas características gastronômicas, seus rituais de consumo de alimentos, sua padronização no compartilhamento da comida, nos acessórios e mobiliários utilizados durante a refeição e em uma série de outras características que envolvem a temática (RAMOS: 2009, p.100)

Nesse sentido,

o alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações (SANTOS: 2005, p.12).

Ou seja:

o costume alimentar pode revelar de uma civilização desde a sua eficiência produtiva e reprodutiva, na obtenção, conservação e transporte dos gêneros de primeira necessidade e os de luxo, até a natureza de suas representações políticas, religiosas e estéticas. Os critérios morais, a organização da vida cotidiana, o sistema de parentesco, os tabus religiosos, entre outros aspectos, podem estar relacionados com os costumes alimentares (CARNEIRO: 2005, p.72).

Pelo exposto acima, podemos facilmente perceber a relação dos alimentos com a vida social em seus mais variados aspectos: biológico, social, político, religioso, cultural, sexual, etc. Sabendo disso, cabe perguntar: qual a influência da culinária africana na dieta alimentar do nosso povo?

3.1. História da Alimentação no Brasil

Como se sabe, o hábito alimentar dos brasileiros foi formado a partir das matrizes indígena, européia e africana (FREYRE: 204; CASCUDO: 2012; QUERINO: 2005). Por força do protagonismo da colonização, o europeu imprimiu grande influência nos hábitos alimentares dos brasileiros – embora tenham, também, sofrido forte influência das culturas subjugadas. De acordo com Manuel Querino (2005), a contribuição dos silvícolas foi a mais acanhada das três, mas ainda assim

deixou-nos a *pamonha* e a *canjica* feitas de milho, o *beiju* e o mingau preparados com farinha de mandioca ou com a *tapioca*, goma extraída da raiz desse arbusto, a *poçoca* ou *paçoca*, um composto de farinha e carne amassada pisada em pilão, o *mate*, ou *caruru* ou *carirú* (QUERINO: 2005, p 19).

Já a base alimentar africana veio para as terras brasileiras com a introdução maciça, já em primórdios do século XVI, de escravizados para o trabalho nos engenhos de açúcar e demais atividades produtivas da colônia. Segundo CASCUDO (2004: p.199), é muito provável que, nos primórdios da colonização, os próprios senhores se encarregaram de trazer da África alguns dos alimentos nativos do continente, como estratégia de dominação e adaptação dos escravizados em terras brasileiras. Nos séculos seguintes, como a perenidade do tráfico atlântico de escravos, é possível que os próprios africanos tenham se ocupado de tais atividades.

Na África, os povos africanos se alimentavam de carnes provenientes da caça, de inhames, arroz e muita pimenta. Em contrapartida, consumiam pouco peixe e

poucas hortaliças. É justamente no decorrer do contato com indígenas e europeus que se dará a troca de saberes e de sabores entre as três matrizes culturais, num processo que irá muito além do território brasileiro; haja vista que os africanos retornados levaram consigo muitos alimentos originários da América Portuguesa, a exemplo do caju, da mandioca, do milho, das batatas, goiabas, do amendoim, etc. (CASCUDO: 2012, p.166). Vejamos como os historiadores brasileiros perceberam essa interação.

Uma das primeiras abordagens sobre alimentação e culinária no Brasil, ressaltando a importante participação dos povos africanos na formação da sociedade brasileira, foi feita pelo pernambucano Gilberto Freyre, no clássico *Casa Grande e Senzala*, publicado em 1933.⁴ Para Freyre, o escravo africano dominou a cozinha colonial, enriquecendo-a de uma variedade de sabores novos:

no regime alimentar do brasileiro, a contribuição africana afirmou-se principalmente pela introdução do azeite de dendê e da pimenta malagueta, tão característicos da cozinha baiana; pela introdução do quiabo; pelo maior uso da banana; pela grande variedade na maneira de preparar a galinha e o peixe. Várias comidas portuguesas ou indígenas foram no Brasil modificadas pela condimentação ou pela técnica culinária do negro, alguns dos pratos mais caracteristicamente brasileiros são de técnica africana: a farofa, o quibebe, o vatapá (FREYRE: 2004, p. 542).

Outro estudo clássico é a *História da Alimentação no Brasil*, de Luís da Câmara Cascudo, publicado em 1967.⁵ Nesta obra, Cascudo também dedica um capítulo à contribuição africana na dieta alimentar brasileira, evidenciando os diversos alimentos e as técnicas de preparo que os povos africanos trouxeram para o Brasil que os escravizava. Destaca, por exemplo, que

Os inhames foram alimentos em toda a África Ocidental e Equatorial. Citados como vulgares no século XV, vinham da Gâmbia a Angola, favoritos para os nagôs da Nigéria, acentuadamente da Costa do Marfim ao Gabão. Seguem prestigiados e continuam participando dos *menus* diários na sonoridade dos títulos iorubanos, *Iyan, Dundu, Ebe, Ikokore, Ojojo, Akará, Elubo, Oká...* (CASCUDO: 2012, p.172).

Além dos autores acima mencionados, existem outros importantes trabalhos sobre a contribuição dos africanos na alimentação brasileira, tais como os estudos

⁴ FREYRE, Gilberto *Casa Grande e Senzala*. 3ª ed. São Paulo: Global, 2004.

⁵ CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. 3ª Ed. São Paulo. Global, 2012.

Manuel Querino e Roger Bastide.⁶ Para Bastide, por exemplo, não é possível dissociar a cozinha africana da sua relação estrita com a religião, pois foi o caráter religioso que possibilitou que as comidas dos orixás pudessem ser conservadas na Bahia:

Se a cozinha africana pôde manter-se fielmente na Bahia, contra a cozinha portuguesa ou indígena, com base na mandioca, foi porque se encontrou ligada ao culto dos deuses e que os deuses não gostam de mudar de hábitos.⁷

De fato, muitos dos alimentos que consumimos no nosso dia a dia, a exemplo do quiabo, do gengibre, da pimenta, do feijão fradinho, dos inhames, da banana, do azeite de dendê e do leite de coco estão presentes em muitos rituais do candomblé. Nestes, o alimento possui a função de retribuir alguma graça alcançada, pedir perdão, etc.

Já Manuel Querino, destaca como a habilidade e os dotes culinários dos africanos moldaram alimentos tipicamente portugueses e indígenas, tornando-os pratos típicos da culinária brasileira. Segundo ele, as habilidades dos africanos na cozinha eram tão valorizadas que

os senhorios de eras afastadas, muitas vezes, em momentos de regozijo, concediam cartas de liberdade aos escravizados que lhes saciavam a intemperança da gula com a diversidade de iguarias, cada qual mais seleta, quando não preferiam contemplá-los ou dar expansão aos seus sentimentos de filantropia em algumas verbas do testamento (QUERINO: 2005, p.22).

Dessa forma, podemos concluir que os africanos souberam se moldar muito bem às adversidades impostas pelo sistema escravista, chegando mesmo a imprimir suas marcas culturais naquela sociedade, como bem notaram os viajantes estrangeiros.

3.2. O olhar de um viajante estrangeiro: Jean-Baptiste Debret

A partir do exame das obras acima citadas, buscamos elaborar um rico material didático no qual foi possível explorar as relações entre a comida, trabalho, religião e cultura. Nesse sentido, procuramos dar destaque ao trabalho com a iconografia dos viajantes estrangeiros que visitaram o Brasil no século XIX, em especial o

⁶ QUERINO, Manuel. *A arte culinária na Bahia*. Salvador: P555 Edições, 2006;

⁷ BASTIDE, Roger. *Cozinha africana e cozinha baiana*. In: Anhembi. São Paulo, 1960, p.464.

pintor francês Jean-Baptiste Debret (1768-1848), autor de *Viagem pitoresca ao Brasil*.⁸ Debret iniciou sua vida profissional em Paris, sob a influência de Jacques-Louis David. Integrante da Missão Artística Francesa chefiada por Le Breton, residiu no Brasil entre 1816 e 1831 e nesse período dedicou-se ao ensino das artes e à pintura. Suas aquarelas retratam com maestria cenas da natureza e, sobretudo, da sociedade brasileira, com forte presença dos escravos. E dentre as diversas cenas do cotidiano de senhores e escravos no Brasil colonial e imperial, selecionamos algumas imagens em que o artista francês retratou os hábitos alimentares da nossa sociedade para o trabalho com os alunos em sala de aula.



Vendedora de milho verde. C. 1825. In: DEBRET, Jean Baptiste. *Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil*. Tradução e notas de Sérgio Millet. Apresentação de Lygia da Fonseca F. da Cunha. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia Limitada; São Paulo: Ed. Universidade de São Paulo, 1989 (Reprodução)

A primeira imagem é uma gravura produzida no ano de 1825, intitulada “vendedoras de milho”. Nela podemos ver uma mulher sentada em uma tenda assando milho verde para vender aos transeuntes. Ao seu lado, outra mulher aguarda o preparo do alimento, enquanto que ao seu lado uma jovem, como uma criança de colo, se alimenta de uma espiga de milho assado. Ao fundo podemos avistar o mar, o que indica que a cena se passa na praia. O milho (*Zea mays*), um dos mais importantes cereais do mundo, é um cereal originário da América. Isso mesmo, o cereal era originalmente consumido pelos índios e com o contato com os europeus e africanos se difundiu por essas culturas, de modo a tornar-se um alimento de toda a população colonial, sendo mais tarde levado e difundido no próprio continente africano.

⁸DEBRET, Jean Baptiste. *Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil*. Tradução e notas de Sérgio Millet. Apresentação de Lygia da Fonseca F. da Cunha. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia Limitada; São Paulo: Ed. Universidade de São Paulo, 1989. (Coleção Reconquista do Brasil. 3ª Série especial vols. 10, 11 e 12).



Negras vendendo angu na praia. Fonte: DEBRET, Jean Baptiste. *Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil*. Tradução e notas de Sérgio Millet. Apresentação de Lygia da Fonseca F. da Cunha. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia Limitada; São Paulo: Ed. Universidade de São Paulo, 1989. (Reprodução).

Nesta outra imagem, vemos novamente os escravos vendendo comida nos espaços públicos. Aqui novamente o cenário é a praia, pois ao fundo avistamos navios ancorados. O prato que está sendo preparado é o angu. Cabe destacar, que este caldo é um item importante na culinária africana, seja ele proveniente do alimento assado ou simplesmente preparado com água e sal; sendo, em geral, utilizado na mistura com a farinha obtida de diversos elementos, como o arroz e o milho. Assim como os povos indígenas, os africanos eram bons apreciadores do “pirão”, costume alimentar amplamente difundido entre nós.

Após a escolha das fontes documentais – documentos escritos, imagens, filmes, etc. - e demais recursos didáticos a serem trabalhados nas aulas, partimos para a intervenção em sala.

4. A Implementação da proposta de intervenção na Escola

As ações pedagógicas previstas no projeto foram desenvolvidas no Colégio Estadual Leonel Franca, junto aos alunos da turma do 3º ano de História do Ensino Médio, do período matutino.

Tomamos como ponto de partida o **Livro Didático Público de História** [vários autores. – Curitiba: SEED-PR, 2006], especialmente a Unidade Temática IV: Movimentos sociais, políticos e culturais: relações de dominação e resistência”, onde são abordados, em 05 sub-unidades, as “Relações Culturais” desde o mundo antigo até a contemporaneidade. Do exame preliminar deste material, constatamos que

não é reservado espaço para a abordagem sobre a História da África nem sobre as práticas culturais dos povos africanos. Por isso, abordamos a temática escolhida a partir da análise de diferentes fontes documentais – documentos manuscritos, impressos, imagéticos e audiovisuais -, nas quais as experiências dos povos africanos evidenciam sujeitos ativos do processo histórico. Neste sentido, “a intenção do trabalho com documentos em sala de aula é de desenvolver a autonomia intelectual adequada, que permite ao aluno realizar análises críticas da sociedade por meio de uma consciência histórica” (BITTENCOURT, 2004).

As 32 aulas foram trabalhadas em diversos encontros, a partir das seguintes temáticas: A História da Alimentação; A presença africana no Brasil; Trabalho, escravidão e cultura; Escravidão e alimentação; Escravidão, alimentação e religião; As influências da culinária africana e afro brasileira no Paraná.

As atividades foram iniciadas a partir do questionamento aos alunos sobre a origem dos alimentos; ou seja, de onde vieram os principais alimentos que consumimos no nosso dia a dia? A ideia era de fazê-los pensar e se perguntar por quê alguns povos comem alimentos que nos causam nojo ou repulsa, ou deixam de comer alguns tipos de animais porque os consideram sagrados. No Brasil, por exemplo, um país de maioria católica, a maioria dos fiéis não come carne vermelha na semana santa, preferindo consumir o peixe em respeito ao preceito religioso. Já no candomblé, uma das religiões de matriz africana, muitos alimentos são utilizados como oferendas nos banquetes aos orixás, mas também são consumidos diariamente por milhares de brasileiros.

O tema originou um frutífero debate, oportunizando trabalhar a relação dos alimentos e seu consumo com os múltiplos significados sociais e culturais. Através da projeção de slides, os alunos foram convidados a fazer uma viagem pela história da alimentação, em especial a influência da culinária africana em nossa sociedade. Foi demonstrado a estes que diversos alimentos que consumimos diariamente em nossas mesas foram trazidos da África ou modificados pelas técnicas de preparo dos povos africanos e hoje são saboreados de norte a sul do Brasil.

Como forma de contextualização do assunto, trabalhamos uma linha do tempo relativa ao período de 1550 a 1850 – época em que vigorou no tráfico de escravos africanos para o Brasil. Na aula seguinte, foi apresentado um mapa mostrando as principais rotas do comércio de escravos africanos para o Brasil, entre os séculos XVI e XIX. Com a mediação docente, os alunos identificaram os principais povos

escravizados – sudaneses e bantos -, comparando no mapa político atual que países atualmente correspondem a estas antigas regiões. Após a análise e identificação os alunos fizeram a leitura e discussão do texto “A escravidão de africanos para o Brasil”, analisando em seguida um documento histórico sobre o trabalho, o cotidiano e as formas de resistência escrava.

Dando sequência às aulas, iniciamos o trabalho com as fontes imagéticas, a partir das aquarelas produzidas pelo pintor francês Jean-Baptiste Debret. Apresentamos à turma as gravuras intituladas “vendedoras de milho” e “Negras vendendo angu na praia” para que os alunos fizessem a leitura e interpretação das obras com o conteúdo estudado. A atividade envolveu a todos e a participação foi muito positiva. Nas aulas seguintes, trabalhamos a relação entre comida e religião, destacando o caráter sagrado que a comida sempre manteve com os cultos de matriz africana no Brasil. Para finalizar esta atividade, dividimos a turma em trios e pedimos aos alunos que pesquisassem sobre as características dos Orixás do candomblé, em especial sobre as comidas de preferência destes. O resultado foi apresentado por estes na forma de slides e cartazes.

Após trabalharmos a escravidão e a alimentação no Brasil, fizemos uma abordagem acerca da história da escravidão no Paraná. Para tanto, dividimos a sala em grupos e orientamos os alunos a fazerem atividades direcionadas ao protagonismo dos escravos na economia, no cotidiano, na religiosidade e demais atividades em que se ocupavam. O trabalho foi apresentado por meio de painéis e exposto o resultado para os demais colegas e turmas do colégio.

Para finalizar a unidade didática, promovemos a atividade “A história vai ao cinema”, onde assistimos e debatemos o filme: *Amistad* (1997), de Steven Spielberg. Nessa atividade, elaboramos um roteiro de questões para que os alunos, reunidos em grupos, descrevessem e debatessem suas percepções do filme e dos fatos históricos. As apresentações e os debates ocorreram de forma muito produtiva e clara, deixando evidente o entendimento e participação por parte da maioria dos alunos.

Para além das experiências vivenciadas com os alunos em sala de aula, também realizamos debates com outros professores da Rede Estadual por meio do Grupo de Trabalho em Rede (GTR). No GTR orientei um grupo de 15 professores da rede atuantes na área de história - ensino fundamental e médio -, que haviam se inscrito para realização de um curso *on line* sob o tema. Destes, 13 concluíram o curso, cujo objetivo era socializar, interagir, discutir, trocar experiências e verificar a

viabilidade do nosso projeto na rede estadual de ensino do estado do Paraná. Pontua-se que, durante o curso, ficou notória a importância de planejar nossas ações pedagógicas e que, independentemente de ser aluno do Ensino Médio ou Fundamental, é necessário valorizar as potencialidades de cada um, oportunizando conteúdos, metodologias e recursos didático-pedagógicos que contribuam para o ensino e aprendizagem destes. Em relação à implementação da Lei 10.639/03, os professores apontaram a dificuldade em cumpri-la, sobretudo pela falta de formação adequada dos docentes no que se refere ao estudo da História da África, pois em suas graduações muito pouco ou nada foi visto sobre a África.

Acreditamos que após a realização das atividades propostas no GTR os professores cursistas compreenderam a fundamentação teórica abordada bem como as ações didático-pedagógicas sugeridas. Eles também contribuíram dando sugestões de atividades e afirmaram que o presente projeto foi de suma relevância para sua prática pedagógica e que as atividades sugeridas serão aplicadas em suas escolas.

5. Considerações Finais

Como vimos no decorrer deste artigo, a história da alimentação pode nos revelar importantes aspectos da sociedade em que vivemos. Assim, ficamos sabendo que os alimentos podem motivar guerras, descobertas e colonizações, promover encontros e trocas culturais e demarcar importantes rituais sociais. Ao abordarmos a influência da culinária dos povos africanos nos hábitos alimentares dos brasileiros, vimos que estes nos transmitiram técnicas de preparo dos alimentos como também introduziram novos ingredientes em nossa mesa. Embora muitos não saibam disso, grande parte do que comemos e até mesmo a forma como que temperamos e preparamos muitas iguarias tiveram suas origens na cultura africana.

Com a realização das atividades pedagógicas junto aos alunos do 3º ano de Ensino Médio do Colégio Estadual Leonel Franca - EFM esperamos ter despertado nestes as condições para reconhecer e valorizar a contribuição dos africanos e afro-descendentes para a dieta alimentar dos brasileiros. De igual maneira, acreditamos ter incutido nestes informações e conceitos para que possam intervir como sujeitos ativos na construção de práticas sociais que valorizem o multiculturalismo e o respeito à diversidade cultural existente em nosso país - pois acreditamos que a realização

de abordagens como esta podem ajudar as pessoas a saber um pouco mais o quanto de África há em todos nós.

6. Referências

- ARAÚJO, Socorro. *Tradição e cultura: cozinha quilombola do Paraná*. Curitiba: SEED- Pr, 2008.
- BASTIDE, Roger. *Cozinha africana e cozinha baiana*. In: Anhembi. São Paulo, 1960.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *A cozinha africana no Brasil*. Luanda. Publicações do Museu de Angola, 1964.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. 4ª ed. São Paulo: global, 2004.
- BITTENCOURT, Circe Maria Fernandes. *Ensino de História: fundamentos e métodos*. São Paulo: Cortez, 2004.
- BURKE, Peter. *O que é História cultural*. Rio de Janeiro: Editora Zahar, 2008.
- CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
- CARNEIRO, Henrique S. *Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação*. In: *História: Questões & Debates*, Curitiba, UFPR, n. 42, 2005, 72.
- COSTA e SILVA, Alberto da. *A África explicada aos meus filhos*. Rio de Janeiro: Agir, 2008.
- DEBRET, Jean Baptiste. *Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil*. Tradução e notas de Sérgio Millet. Apresentação de Lygia da Fonseca F. da Cunha. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia Limitada; São Paulo: Ed. Universidade de São Paulo, 1989.
- FLANDRIN, Jean-Louis; e MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FREYRE, Gilberto. *Casa-grande & Senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. 49ª Ed. São Paulo: Global, 2004.
- GIROUX A. *Os professores como intelectuais. Rumo a uma pedagogia crítica da aprendizagem*. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997.
- MATTOS, Hebe Maria. *Escravidão e cidadania no Brasil monárquico*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2000.
- MENESES, Ulpiano T. Bezerra; e CARNEIRO, Henrique, “A história da alimentação: balizas historiográficas”, *Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material*, Nova MINTZ, S. *Comida e antropologia, uma breve revisão* In: *Revista Brasileira de Ciências Sociais* Vol. 16 N. 47. 2001.
- MIUCCI, Carla; OLIVEIRA, Conceição; PAULA, Andrea de. *História em Projetos*. São Paulo: Ática, 2007.
- NEVES, Maria de Fátima Rodrigues das. *Documentos sobre a escravidão no Brasil*. São Paulo: Contexto, 1995.
- OLIVER, Roland. *A experiência Africana. Da pré-história aos dias atuais*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 1994.
- Série, Vol.5, jan/dez 1997, pp.9-92.
- PARANÁ, Secretaria de Estado Da Educação. Diretrizes Curriculares Estaduais para o Ensino de História. Disponível em: [HTTP:// www.diadiaeducacao.pr.gov.br](http://www.diadiaeducacao.pr.gov.br). Acessado em 21 de maio de 2013.
- PESAVENTO, Sandra Jatahy, *História e História Cultural*. 2ª ed., Belo Horizonte, Autêntica, 2005.
- QUERINO, Manuel. *A arte culinária na Bahia*. Salvador: P555 Edições, 2006

REIS, João J. e SILVA, Eduardo. *Negociação e conflito: a resistência negra no Brasil escravista*. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.

QUERINO, Manuel. *A arte culinária na Bahia*. Salvador: P555 Edições, 2006.

RIBEIRO, Darcy. *O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *História da alimentação no Paraná*. Curitiba: Fundação Cultural do Estado, 1995.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos, A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. In: *História: Questões & Debates*, Curitiba, UFPR, n. 42, 2005, p.12.

SCHMIDT, Maria Auxiliadora e CAINELLI, Marlene. *Ensinar História*. São Paulo: Scipione, 2004.

SCHWARTZ, Stuart. *Escravos, roceiros e rebeldes*. Bauru, SP: Edusc, 2001.

THOMPSON, E. *Costumes em comum*. São Paulo: Cia. das Letras, 1998.

THOMPSON, E. Desencanto ou apostasia? In: Thompson, E. *Os românticos: a Inglaterra na era revolucionária*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001. p. 49-101.