



O ENSINO DE HISTÓRIA NO BRASIL: INFLUÊNCIA ÍNDIGINA NA CULINÁRIA BRASILEIRA

Juliana da Silva Estevão¹

Ana Caroline Souza Santos²

Orientador do Trabalho, Carla Eliaria Mendonça³

INTRODUÇÃO

Em 1500, um desvio da rota das caravelas de Pedro Álvares Cabral fez com que ele encontrasse o Brasil, um território já descoberto e habitado por povos indígenas. Os índios primeiros habitantes já desfrutavam tudo que a natureza oferecia, desde banhos de cachoeira até ingredientes para compor sua culinária, muito rica em nutrientes e criatividade. É de fato que o Brasil sofreu várias influências além da indígena como, portuguesa e africana. Cada uma teve forte atuação em vários campos, como arte, música e culinária, originando assim um processo de difusão de culturas. Mas o fato é que, dentre todas essas outras culturas, a indígena é a que mais se encontra presente no dia a dia do brasileiro. Por isso a importância de conhecer o processo de construção de uma nação é uma dimensão valiosa para a escola, nesse sentido de oferecer oportunidade ao aluno de olhar o passado, bem como o presente, em busca de conhecimento e discernimento sobre a história do país. Considera-se fundamental que o povo brasileiro tenha conhecimento da contribuição dos povos indígenas no decorrer da história do Brasil, esse conhecimento deve ser adquirido desde o início da fase escolar, especificamente os alunos do ensino fundamental e médio.

¹ Graduando do Curso de Nutrição da Faculdade Estácio Recife - PE, julianaestevao2505@gmail.com

² Graduado pelo Curso de Nutrição da Faculdade Estácio Recife - PE, carolinesantoos2017@gmail.com

³ Professor orientador: titulação, Faculdade Estácio Recife - PE, carlaeliamendonca@gmail.com



O objetivo desse artigo é abordar a contribuição dos grupos indígenas no processo de formação da culinária brasileira. Abordar as causas e a amplitude dessa contribuição, as características da comida indígena, os principais alimentos na alimentação indígena, e a presença indígena na alimentação do povo brasileiro. Apesar de ser muito mais fácil percebermos ver a influência da culinária indígena nos dias atuais, a comida indígena está presente na mesa, nos pratos e em alguns costumes na maioria dos brasileiros e nas mais diversas regiões. Desde beiju em Pernambuco, açaí e o tucupi no Pará, a Amazônia e suas riquezas gastronômicas como a mandioca, em suas diversas formas, farinha, e beijus. Dessa forma, não podemos deixar de ressaltar que eles se alimentavam do que cultivavam e do que a terra os oferecia. A forma de preparo também se assemelha a cozinha natural: os alimentos são assados ainda frescos. Além disso, não havia nem um desperdício e não promove extinção de nenhuma espécie, na medida em que colhem e caçam somente a quantidade que será consumida. Com isso, fica clara a importância de cuidarmos da terra. Outro fato importante é a grande diversidade de frutos, legumes, verduras e caças presentes neste país e que eram consumidos pelos índios, perpetuando-se até os dias de hoje.

METODOLOGIA (OU MATERIAIS E MÉTODOS)

O presente trabalho tem como objetivo expor a influência da alimentação indígena sobre os hábitos alimentares brasileiros, abordando assim a contribuição dos grupos indígenas no processo de formação da culinária do país e como certos hábitos alimentares se perpetuaram até os dias atuais, explorando tais alimentos nas diferentes regiões do país. Por se tratar de uma revisão de literatura exploratória, utilizamos bases de dados para esta pesquisa foram utilizadas eletrônicas: Scientific Electronic Library (SciELO); Medical Literature Library of Medicine (Medline), e via Biblioteca Virtual em Saúde (BVS), nos idiomas espanhol e português a fim de identificar artigos científicos publicados no período de 2010 a 2019. A revisão foi realizada durante o período do mês de janeiro a abril de 2020.



REFERENCIAL TEÓRICO

A história do homem se confunde com a história da alimentação, pois a partilha de alimentos é característica do *Homo Sapiens* desde os tempos de caça e coleta, como destaca, (Moreira, 2010).

Os peixes, de água doce e salgada, eram outras importantes fontes de alimentos, assim como crustáceos e moluscos. Os principais peixes consumidos eram pirarucus, carapebas, curimãs, tucunarés, comorins, cavalas, traíras, beiju piras, surubins, tambaquis, garoupas, sardinhas, agulhas, piranambus e jaús. Eram inúmeros os peixes de água salgada e de água doce, conhecidos e consumidos pelos índios brasileiros. Os de tamanho menor eram feitos cozidos, enquanto os maiores eram assados ou moqueados, um processo no qual a carne era colocada numa espécie de grade feita com varas verdes e apoiada em esteios e forquilhas para ser assada ou apenas para fins de conservação (MELATTI, Júlio César. 2010).

Em relação aos temperos usados pelos silvícolas, os principais eram o sal e a pimenta, esta última em seus vários tipos e teor de ardência. O sal era conseguido através de evaporação da água do mar – nesse caso, para as etnias que moravam em áreas litorâneas – ou por meio de queima de madeiras. Eram aproveitadas, também, as ervas silvestres, além de limão (FERNANDES, Caloca. 2011).

O mel de abelha era um alimento fundamental para o índio brasileiro, uma vez que não era conhecida a cana-de-açúcar. Os índios afugentavam as abelhas com fogo e retiravam o mel (ANTUNES, 2016).

A influência indígena na culinária brasileira teve como pressuposto a falta de ingredientes dos europeus que chegavam ao Brasil em suas expedições. Os alimentos trazidos por eles eram de qualidade duvidosa ou estragadas. Por isso, a alimentação de todos era a já praticada pelos indígenas. Mesmo quando as mulheres de Portugal chegaram ao Brasil, não tiveram condições de usar ingredientes ou preparar pratos



portugueses, uma vez que a local já estava em uso e era tradição (PINHO, Paulo de Faria. 2014).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A influência indígena na culinária pode ser vista através dos vários tipos de pratos nas regiões do Brasil. Tendo maior influência na região Norte sendo a que possui a maior tradição em consumo de preparações alimentares provenientes da cultura indígena. Isso ocorre porque a referida região é a que abriga a maior concentração de povos indígenas no Brasil, em estados como Amazonas, Pará, Rondônia e outros. A culinária das outras regiões que foram formadas a partir da contribuição cultural dos primeiros habitantes do Brasil, embora numa dimensão menor. Na região Sul, por exemplo, a presença de costumes indígenas e alimentos consumidos por estes são menores, uma vez que os estados dessa região foram fortemente influenciados pela presença de imigrantes europeus, mesmo em menor dimensão ainda podemos encontrar. Já no Nordeste, as comidas possuem ingredientes colhidos do cultivo de vegetais que faziam parte dos costumes dos indígenas antes mesmo da colonização portuguesa. Variando de acordo com cada estado e suas características, a culinária é baseada na carne de porco, galinha, peixes e frutos do mar. Não podemos deixar de citar a nossa famosa tapioca, uma comida de índio que virou iguaria e este presente nas mesas do dia a dia. A ideia da tapioca como a conhecemos hoje, veio do beiju da cidade de Olinda, onde se consumia intensamente o beiju, a farinha e a tapioca (goma) extraídos da mandioca, desde o século XVI com a criação portuguesa da casa de farinha em Itamaracá. Diversos tipos de preparações têm como principal alimento a mandioca, como caldos, beijus, purês, bolos, biscoitos entre outros. Entre os principais tipos de pratos tradicionais da região podem ser citados vatapá, baião de dois, mugunzá, acarajé, caruru, buchada de bode, cuxá e Maria Isabel (LODY, Raul. 2013). Na região Sudeste, há uma grande variedade na gastronomia, surgida com os povos que já viviam no Brasil e os que chegaram depois. A contribuição indígena foi incorporada a partir da utilização dos alimentos que já faziam parte dos seus hábitos cotidianos. De uma forma geral, podem ser citados pratos como o cuscuz paulista, resultado de influências indígenas; o tutu de feijão, os queijos, a moqueca e a torta capixaba e o uso de banana da terra, fruta muito consumida pelos índios (BOCCATO, André. 2013). Na região Norte onde se



concentra maior predominância da influência cultura indígena na alimentação, destacam-se os diversos pratos como tacacá, maniçoba, pato no tucupi, feito de tucupi, pato regional e folhas de jambu, acompanhado de arroz branco e farinha d'água; pirarucu de casaca, preparado com farofa (feita de farinha d'água, ou farinha de mandioca). Além desses, há os pratos com peixes como filhote, pescada amarela, bijupirá, tucunaré, entre outros, e o vatapá paraense, feito com pão e camarões secos, caldo de camarão e azeite de dendê.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A herança indígena tem uma forte presença na culinária brasileira, as diversas riquezas indígenas tanto em seus ingredientes como no preparo e nem poderia ser diferente, pois num grande período, a partir do início da colonização, as índias foram mulheres e mães e cozinheiras dos colonizadores. Todo o processo de interações decorreu do grande processo de caldeamento de etnias ocorridos no Brasil, teve uma forte influencia na cultura brasileira como um todo, e especialmente na culinária. Nessa grande mesa mestiça brasileira estão presentes, num banquete a celebrar a miscigenação, o índio, a matriz brasileira, os colonizadores portugueses, o escravo africano e, outros em escala representativa, como a comida árabe e a italiana, e muitos outros que aqui chegaram para cumprirem o destino de romperem o isolamento étnico e participarem, da universalização da espécie, da formação do povo brasileiro.

Palavras-chave; Cultura indígena, população indígena, antropologia cultural.

AGRADECIMENTOS

Quero primeiramente agradecer ao meu DEUS por te me escolhido, e está presente sempre em minha vida. Quero agradecer aos meus ancestrais por te construído com muito suor e sofrimento a terra que eu piso, agradeço pela riqueza deixada por eles, e



seu vasto conhecimento espera que um dia toda nação possa reconhecer e preservar esse patrimônio cultural.

Quero agradecer ao meu amado esposo Gilson J de Carvalho por acreditar em mim, e está comigo nessa grande jornada.

A minha amada e saudosa vovó Leticia que hoje é um anjo na minha vida.

Aos meus filhos Bela e Neto.

Agradeço as minhas professoras que desde o inicio estiveram ao meu lado, Juliana kelle Lemoine, Clarissa França, Katarina Gadelha,

E a minha orientadora Carla Mendonça

Agradecer a minha amiga Ana Caroline por contribuir para realização desse estudo.

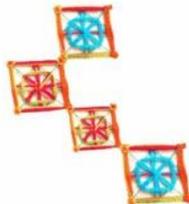
REFERÊNCIAS

ANTUNES, Ticiana de Oliveira. Índios arengueiros: senhores da Igreja? Religião e cultura política dos índios do Ceará oitocentista. 2016. 258f. Tese (Doutorado em História) – Instituto de Ciências Humanas e Filosofia, Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2016.

BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil: texto constitucional promulgado em 5 de outubro de 1988, com as alterações determinadas pelas Emendas Constitucionais de Revisão nos 1 a 6/94, pelas Emendas Constitucionais nos 1/92 a 91/2016 e pelo Decreto Legislativo no 186/2008. Brasília, DF: Senado Federal, 2016.

. BARBOSA, C. A. P. Sítios arqueológicos em cavidades na Amazônia: escolhas e usos. *In*: MAGALHÃES, M. P. (org.). Amazônia antropogênica. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 2016.

BUENO, L.; DIAS, A. Povoamento inicial da América do Sul: contribuições do contexto brasileiro. *Estudos Avançados*, São Paulo, v. 29, n. 83, p. 119-147, jan./abr. 2015.



Castro G. (2018). Una aproximación teórica a La obra de Arturo Valencia Zea, De La posesión y La función social de la propiedad: el gran problema jurídico del siglo XX en Colombia, revisión histórico jurídica en *Revista Via Inveniendi et Iudicandi*, 13(1), enero-junio 2018.

LIMA, P. G. C. Paleoambiente e paisagem durante o Holoceno em Canaã dos Carajás, Pará, Brasil. 2018. Tese (Doutorado em Ciências Florestais) – Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2018.

MAGALHÃES, M. P. Assim caminhou a humanidade... em Carajás. *In:* MAGALHÃES, M. P. (org.). *A humanidade e a Amazônia: 11 mil anos de evolução histórica em Carajás*. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 2018. p. 233-258.

MAGALHÃES, M. P. Simultaneidade generalizada dos acontecimentos. *In:* MAGALHÃES, M. P. (org.). *Amazônia antropogênica*. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 2016 a. p. 45-92.

SANTOS, R. S.; LIMA, P. G. C.; MAGALHÃES, M. P.; SCHEEL-YBERT, R.; FERREIRA, M. C.; FELICIANO, A. L. P.; ALBERNAZ, A. L. K. M. Plantas úteis na flora contemporânea e pretérita de Carajás. *In:* MAGALHÃES, M. P. (org.). *A humanidade e a Amazônia: 11 mil anos de evolução histórica em Carajás*. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 2018. p. 183-209.