

CONSTRUÇÃO DE SABERES A PARTIR DA CULINÁRIA AFRICANA

NATÂNAEL JOCTÃFARIAS DE SOUZA 1

ADRIZA LIMA PEREIRA DE SOUZA 2

RAFAELLE RIBEIRO GONÇALVES 3

RESUMO: A cultura afro trazida e implementada ao longo dos séculos nos trouxe riqueza e grande diversidade de costumes, seus métodos, suas influências e adaptações estão cada vez mais difundidos e implementados em nossa sociedade. Assim, algo que antes era tratado sem relevância ou valor, até mesmo ignorado, passa a ser um dos principais pilares em nossas cidades, tendo admiração perante o meio social cultural. O presente trabalho tem como objetivo relatar a experiência da prática pedagógica desenvolvida a partir da culinária afrodescendente em uma turma do curso de Licenciatura em Ciências Biológicas do Instituto Federal Farroupilha campus Panambi. O propósito da prática foi valorizar as contribuições da culinária Africana, para a construção da cultura brasileira. Neste contexto, buscou-se a partir dos pratos executados resgatar memórias dos povos africanos, valorizando seus costumes e tradições. Foram realizadas apresentações de temperos e alimentos utilizados na culinária típica de vários estados que sofreram influência da cultura africana no Brasil. Durante a atividade foram utilizados slides e amostras das especiarias onde os estudantes puderam sentir, experimentar e vivenciar a culinária afro-brasileira. Ainda, os estudantes puderam degustar pratos gerando, assim, memória gustativa. A atividade evidenciou que a culinária afro-brasileira não é apenas um conjunto de saberes técnicos, botânicos e sociais, mas fundamentam a base alimentar do país. A interação direta da turma com os ingredientes facilitou a desconstrução de estereótipos e a valorização do legado. Ainda, a atividade aplicada proporcionou aos licenciados uma reflexão sobre a importância da cultura africana para a construção da nossa sociedade brasileira.

Palavras-chave: cultura brasileira, legado, africanidades, valores

Natânael Joctã Farias de Souza do Curso de Licenciatura em Ciências Biológicas do Instituto Federal Farroupilha – RS, natanael.49299@aluno.iffar.edu.br



Adriza Lima Pereira de Souza Curso de Licenciatura em Ciências Biológicas do Instituto Federal Farroupilha – RS, adriza.93926@aluno.iffar.edu.br

Professora orientadora, Rafaelle Ribeiro Gonçalves

Doutora em Ensino de Ciências e Matemática, Instituto Federal de Educação Ciências e Tecnologia Farroupilha- Campus Panambi - IFFar-PB,
rafaelle.goncalves@iffarroupilha.edu.br

INTRODUÇÃO

A estrutura da sociedade e cultura brasileira está profundamente enraizada e vinculada à contribuição dos povos africanos primordiais trazidos ao país durante o período das grandes navegações das descobertas e conseqüentemente da escravidão. Esses povos trouxeram consigo saberes em agricultura, religião, línguas, artes e culinária que influenciaram diretamente a construção da identidade nacional. Entre esses elementos, a culinária ocupa um dos papéis centrais, pois representa não apenas práticas alimentares, mas também resistência e defesa cultural, memória e identidade.

Durante muito tempo, a cultura africana foi deixada à margem dos espaços formais de ensino. Quando aparecia nos conteúdos escolares, era comum que fosse tratada de forma superficial sem importância, resumida a datas ou fatos isolados pequenos fragmentos da história não contada, e em muitos casos, carregada de estereótipos que não representavam a sua verdadeira riqueza e diversidade. Essa ausência dos fatos, silenciou histórias, saberes e contribuições fundamentais para a formação da sociedade brasileira.

Com a existência da Lei nº 10.639/2003, que torna obrigatório o ensino da história e cultura afro-brasileira nas escolas, surge um importante marco na valorização dessas narrativas. Mais do que uma exigência legal, a lei representa um chamado à construção de práticas pedagógicas mais inclusivas, sensíveis e comprometidas com o reconhecimento da herança africana como parte essencial da identidade e da história do Brasil.

Diante desse cenário, este estudo compartilha uma experiência pedagógica realizada com acadêmicos do curso de Licenciatura em Ciências Biológicas do Instituto Federal Farroupilha – Campus Panambi. A proposta buscou reconhecer e valorizar a culinária afro-brasileira não apenas como prática alimentar, mas como um potente instrumento de construção de saberes culturais, científicos e sociais, aproximando os estudantes de reflexões mais amplas sobre identidade, história e diversidade e para que fique realmente fundamentado



a acultura presente em nossa sociedade, e vivida no cotidiano.

METODOLOGIA

A pesquisa caracteriza-se como qualitativa, de caráter descritivo, tornando um relato de experiência. A prática pedagógica foi desenvolvida com uma turma do curso de Licenciatura em Ciências Biológicas do Instituto Federal Farroupilha – Campus Panambi.

A atividade foi organizada em três momentos complementares:

No primeiro momento, realizou-se uma apresentação teórica, com contextualização histórica da presença africana no Brasil e de sua forte influência na formação da culinária brasileira. Esse momento foi conduzido com o auxílio de slides fugindo do método tradicional de escrita ou escrita impressa tornando mais dinâmico e participativo, favorecendo a compreensão dos aspectos históricos, culturais e sociais envolvidos.

No segundo momento, os estudantes tiveram contato direto com ingredientes e especiarias, passadas de mão em mão para conhecimento, toque e textura, característicos da culinária afro-brasileira, como dendê, pimenta, farinha de puba (farinha de mandioca grossa típica da região norte e nordeste), gengibre, jiló, quiabo e coco. A proposta foi possibilitar uma aproximação concreta com esses elementos, despertando a curiosidade e ampliando o conhecimento sobre seus usos e significados.

Por fim, ocorreu a vivência prática se tais alimentos eram conhecidos e utilizados, a degustação etapa em que os acadêmicos puderam experimentar sensorialmente os ingredientes e provar pratos típicos. Esse momento favoreceu a troca de experiências, a expressão de memórias afetivas e a construção de reflexões sobre identidade, cultura e diversidade.

Ao longo de todo o andamento da atividade, observou-se participação ativa dos estudantes, que compartilharam percepções e sua realidade, relatos pessoais e análises críticas, evidenciando o potencial da prática como instrumento de construção de saberes culturais, científicos e sociais.

REFERENCIAL TEÓRICO

A influência africana na formação da cultura brasileira



Falar da presença africana no Brasil é ir muito além da narrativa da escravidão. Trata-se de reconhecer que a cultura africana é parte fundamental da construção da identidade brasileira. Seus saberes, práticas e tradições atravessaram séculos e continuam vivos no cotidiano, especialmente na alimentação presente no dia adia.

A cozinha que é um dos locais mais familiares tradicionais das casas Brasileiras, tornou-se um dos principais espaços de resistência cultural. Mesmo em condições adversas, homens e mulheres africanos mantiveram vivas suas tradições por meio do preparo dos alimentos muitas vezes modificados adaptados, preservando memórias, técnicas e significados. Ingredientes como azeite de dendê, quiabo, inhame, coco e pimenta passaram a integrar a base alimentar brasileira, transformando sabores e maneiras de cozinhar.

Pratos como acarajé, vatapá, caruru e feijoada revelam essa rica fusão de saberes africanos com os ingredientes disponíveis no território brasileiro. Mais do que receitas, essas preparações carregam histórias, identidades e formas de transpassar o tempo e resistir, constituindo-se como uma herança cultural viva.

“No regime alimentar 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 característicos brasileiros são de técnica africana: a farofa, o quibebe, o vatapá.” (FREYRE, 2003, p. 542).

Culinária como construção de saberes

A alimentação não se resume ao ato de nutrir o corpo; ela envolve conhecimentos, símbolos e relações sociais muitas das vezes ignorada. Ao cozinhar, mobilizam-se saberes botânicos, históricos, culturais e até afetivos que não devem passar despercebidos. Nesse sentido, a culinária pode ser compreendida como um potente instrumento de construção de conhecimento, porém deve ser guiado.

No contexto educacional, trabalhar a partir da culinária possibilita uma abordagem interdisciplinar bem diversa com dinâmicas envolventes que instigam a participação, articulando biologia, história, sociologia e antropologia. Ao explorar ingredientes e especiarias, abre-se espaço para discutir biodiversidade, adaptações agrícolas, processos de domesticação de plantas, trocas culturais e movimentos históricos.

Essa integração favorece uma aprendizagem mais significativa, pois conecta teoria e prática, conteúdo e vivência, tornando o conhecimento mais concreto e próximo da realidade dos estudantes.



“A efetivação da Lei 10.639/03 foi uma grande conquista para a sociedade brasileira, pois trouxe para as políticas públicas contemporâneas reflexões importantes efetuadas pelos movimentos sociais e, ao mesmo tempo, fez com que o espaço escolar também contribuísse com a construção de uma sociedade mais solidária, livre de qualquer forma de preconceito.

Nessa perspectiva, todo profissional comprometido com uma Educação pautada na construção de uma sociedade democrática e igualitária, deve contribuir para viabilizar uma ação pedagógica fundamentada no respeito e no conhecimento da história e da cultura de múltiplos grupos étnicos que formaram e formam o povo brasileiro. Para isso, é necessário combater veemente a concepção de mundo baseada na ideologia dominante, porque são manifestações que desvalorizam e inferiorizam a história e a cultura dos povos não brancos. A escola é um dos espaços de socialização do conhecimento e de interação entre as pessoas, portanto, uma das instituições que pode contribuir para desconstruir o discurso racista, por meio de estudos focados na história e cultura de nossos ancestrais africanos. O diálogo, a discussão e o debate acerca das relações étnico-raciais no âmbito escolar mobilizam as relações que são estabelecidas entre o eu e o outro. Repensar a diversidade cultural das múltiplas etnias que convivem na sociedade brasileira exige uma reflexão sobre as diversas identidades que há em nosso país. Para isso, resgatar a história coletiva e da comunidade negra não interessa apenas aos alunos de ascendência negra. Interessa também aos alunos de outras ascendências étnicas, principalmente branca, pois ao receberem uma educação enraizada de preconceitos, perceberão que tiveram suas estruturas ideológicas afetadas. Além disso, esta história não pertence somente aos negros, pertence a todos nós, tendo em vista que a cultura da qual nos alimentamos diariamente é fruto de todos os segmentos étnicos que, apesar das condições desiguais nas quais se desenvolvem, contribuíram cada um de seu modo na formação da riqueza econômica e social e da identidade nacional” (PAIOLA, 2016/2017, p.11).

Educação e valorização das africanidades

Valorizar as africanidades no ambiente escolar é um passo essencial para enfrentar o racismo e promover uma sociedade mais justa e inclusiva. Reconhecer as contribuições africanas significa ampliar narrativas, dar visibilidade a histórias silenciadas e fortalecer identidades.

Na formação inicial de professores, é fundamental proporcionar experiências que estimulem a compreensão cultural e histórica do país em sua diversidade. Vivências que envolvem experiências mais perceptivas, como o contato com aromas, sabores e texturas, tornam o processo formativo mais profundo, pois conectam teoria e prática, emoção e reflexão crítica.

Assim, a educação deixa de ser apenas transmissão de conteúdos e passa a ser também espaço de reconhecimento, respeito e construção coletiva de saberes.

Mestiçagem e união cultural na mesa brasileira



A maior riqueza hoje na mesa Brasileira não está em um simples tempero ou receita e sim sua variedade cultural, reconhecer que a mestiçagem não está apenas nas raças e etnias e saber que a nossa cultura não é pura muito menos isolada e sim construída na diversidade, é ter a compreensão que a comida também educa e conta histórias.

“Estamos de acordo que o Brasil é uma nova civilização feita das contribuições de negros, índios, europeus e asiáticos que aqui se encontraram. Apesar do fato colonial e da assimetria no relacionamento que dele resultou, isso não impediu que se processasse uma transculturação entre os diversos segmentos culturais como se pode constatar no cotidiano brasileiro. Nessa nova cultura, que não chega, a meu ver, a se configurar como sincrética, mas que eu qualificaria como uma cultura de pluralidades, partilhadas por todos, é identificável a contribuição do índio, do negro, do europeu de origem italiana, portuguesa, alemã, etc... e do asiático. Por exemplo, a música baiana (axé music) é cantada e dançada em todos os cantos do Brasil. Na sua estrutura pode haver elementos de outras procedências (jamaicanos, americanos, etc. .) que dariam a ela um certo conteúdo sincrético. Mas em termos de identidade que não é sinônimo de pureza, trata-se de uma afro-baiana, apesar de ser cantada por todos os brasileiros” (MUNANGA, 1999, p.107).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A prática e o método revelaram algo significativo: os estudantes utilizavam, no dia a dia, diversos ingredientes de origem africana sem conhecer sua história ou reconhecer sua contribuição cultural. Elementos como temperos, modos de preparo e combinações alimentares eram percebidos como “comuns”, naturais da rotina, mas desconectados de suas raízes históricas. Esse desconhecimento demonstrou o quanto a presença africana está profundamente incorporada à cultura brasileira, ainda que nem sempre seja claramente reconhecida.

Pegar os ingredientes, sentir seus aromas e experimentar os sabores despertou maior envolvimento da turma. A experiência ultrapassou a dimensão teórica e tornou-se concreta e significativa. A memória gustativa mostrou-se uma ferramenta potente na construção de sentidos, pois os estudantes passaram a relacionar sabores conhecidos a processos históricos, e preservação cultural. O alimento deixou de ser apenas conteúdo e passou a ser experiência.

Também foi possível perceber a desconstrução de estereótipos associados à cultura africana. Ao compreender a complexidade dos preparos, os conhecimentos botânicos envolvidos e os significados simbólicos presentes na culinária afro-brasileira, os acadêmicos ampliaram sua percepção seu entendimento e passaram a reconhecer essa cultura como parte da identidade nossa, Brasileira.



Por fim, a atividade contribuiu de maneira marcante para a formação docente. A experiência incentivou o pensar sobre práticas pedagógicas mais sensíveis, interdisciplinares e comprometidas com a valorização da diversidade cultural, reforçando a importância de abordar a cultura afro-brasileira de forma contextualizada, crítica e respeitosa no ambiente escolar.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A culinária afro-brasileira tornou-se e revelou-se muito mais do que um conjunto de receitas, especiarias ou alimentos: ela é memória, resistência, identidade e história viva diária. Ao ser incorporada às práticas pedagógicas, transforma-se em um potente instrumento de valorização cultural e de prática acadêmica, permitindo que os estudantes reconheçam, de forma concreta e significativa, o legado africano na construção da sociedade brasileira.

A experiência desenvolvida evidenciou que metodologias práticas especialmente aquelas que envolvem vivências sensoriais como tocar, cheirar e degustar, ampliam o envolvimento dos acadêmicos e favorecem uma aprendizagem verdadeiramente significativa. Ao experimentar os sabores e compreender suas origens, os estudantes passaram a refletir intuitivamente sobre aspectos históricos, sociais e culturais que, muitas vezes, permanecem invisíveis no ensino tradicional. Pode ser aplicada em inúmeras disciplinas, com temas variados e inúmeras dinâmicas complementares.

Dessa forma, reafirma-se a importância de que a formação inicial de professores contemple abordagens que integrem cultura, ciência e sociedade de forma nova e dinâmica com um ponto de criatividade. Promover uma educação antirracista, inclusiva e socialmente comprometida exige práticas que valorizem saberes históricos e que contribuam para a construção de uma consciência crítica, sensível, transformadora e dinâmico.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003. Altera a Lei nº 9.394/1996 e estabelece a obrigatoriedade do ensino de História e Cultura Afro-Brasileira. Diário Oficial da União: Brasília, 2003.



FREYRE, Gilberto. Casa-grande & senzala. 48. ed. São Paulo: Global, 2003.
https://gruponsepr.wordpress.com/wp-content/uploads/2016/10/freyre_gilberto_casa_-_grande_senzala.pdf

MUNANGA, Kabengele, Rediscutindo a mestiçagem no Brasil: identidade nacional versus identidade negra. Petropolis: Vozes 1999).

(chrome-native://pdf/link?url=content%3A%2F%2Fmedia%2Fexternal%2Fdownloads%2F1000330057)

PAIOLA, Cristiane, educação de jovens e adultos: valorização da cultura afro-brasileira por meio da culinária 2016/2017 IES-UENP.

2016_artigo_ped_uenp_cristianedasilva.pdf <https://share.google/NrYGwX20MjMdRGOqZ>

