

O Ensino de História e a Influência da Cultura Africana na Culinária Brasileira na Educação Infantil

Teaching History and the Influence of African Culture on Brazilian Cuisine in Early Childhood Education

Kímberly Barcelos de Oliveira

Resumo: Este trabalho tem como objetivo tecer algumas reflexões sobre o ensino da disciplina de História acerca da influência africana na culinária brasileira no contexto da Educação Infantil. Os principais referenciais teóricos selecionados foram Paiva (2017) e Cascudo (1967), devido à riqueza de informações a respeito da culinária brasileira e os pratos típicos que se formaram a partir das influências da cultura africana. O restante da bibliografia utilizada foi sendo incluída conforme a procura deste tema na Educação Infantil, visto que é um tema pouco explorado, provavelmente porque a disciplina de História não é componente curricular desta etapa da Educação Básica. A metodologia desenvolvida neste trabalho foi o estudo de caso em conjunto com a pesquisa documental, a partir do estudo de caso realizado no CMEI onde a presente autora deste texto faz estágio não-obrigatório, utilizando como pesquisa documental as atividades feitas pelas crianças e disponibilizadas pela professora. Nesse contexto, verificou-se que é possível trabalhar o tema da culinária brasileira e as influências da cultura africana na Educação Infantil, sendo de suma importância, pois as crianças têm direito de saber mais sobre a sua cultura como cidadãs brasileiras e têm direito de aprender.

Palavras-chaves: Culinária brasileira; Influências da Cultura Africana; Ensino de História; Educação Infantil

Abstract: The aim of this paper is to reflect on the teaching of History about the African influence on Brazilian cuisine in the context of Early Childhood Education. The main theoretical references selected were Paiva (2017) and Cascudo (1967), due to the wealth of information about Brazilian cuisine and the typical dishes that were formed from the influences of African culture. The rest of the bibliography used was included according to the demand for this topic in Early Childhood Education, as it is a little explored topic, probably because History is not a curricular component of this stage of Basic Education. The methodology developed in this work was a case study in conjunction with documentary research, based on the case study carried out at the CMEI where the author of this text is doing a non-mandatory internship, using the activities carried out by the children and made available by the teacher as documentary research. In this context, it was found that it is possible to work on the theme of Brazilian cuisine and the influences of African culture in Early Childhood Education, which is of the utmost importance, as children have the right to know more about their culture as Brazilian citizens and have the right to learn.

Keywords: Brazilian cuisine; Influences of African culture; History teaching; Early childhood education



Introdução

Esse artigo investiga o ensino de História na Educação Infantil, tematizando a influência africana na culinária brasileira. O interesse pelo respectivo tema surgiu durante uma aula do grupo 5, em um Centro Municipal de Educação Infantil (CMEI) localizado no município de Serra, no Espírito Santo (ES), onde a presente autora faz estágio não-obrigatório. Essa aula trazia como temática a cultura africana, cuja abordagem aconteceu durante um trimestre e, nesse dia em específico, eram focalizadas as influências africanas na culinária brasileira. Com isso, a professora escolheu um prato típico do Brasil e o preparou de acordo como era/é preparado em África. O prato escolhido foi o “canjicão”, ou como chamam originalmente no continente africano “mungunzá”. Desse modo, surgiram as seguintes perguntas de pesquisa: por que ao ensinarem na disciplina de História a respeito da cultura africana, raramente cita-se a respeito da culinária e sua influência na culinária brasileira? Como se dá na Educação Infantil? E se está ensinando dessa forma para a Educação Infantil, por que não ensinar para as demais etapas da Educação Básica? Logo, essa pesquisa surgiu como forma de responder essas perguntas surgidas durante essa aula e explicitar a importância desse tema ser estudado. Ademais, a fonte documental utilizada foram as atividades aplicadas a respeito do tema em sala de aula e as fotos registradas durante a explicação acerca do mungunzá.

A alimentação é uma ação que vai além de somente “saciar a fome”, é carregada de sentidos e significados, tradições e ideologias. Ou seja, cultura.

A culinária é a arte de cozinhar ou confeccionar alimentos e foi se desenvolvendo de acordo com a humanidade e possui características diferentes em cada cultura. A culinária reflete em outros aspectos culturais como as religiões e a política. Não somente os alimentos, mas também os utensílios e as técnicas utilizados na culinária fazem parte de um acervo cultural particular (Paiva, 2017, p.96).

Portanto, a culinária reflete um pouco da cultura de cada povo e devido a sua importância cultural o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), criado em 1937, que tem como objetivos a preservação do patrimônio cultural brasileiro, por conta do decreto nº 3.551 de agosto de 2004 que “institui



o registro de bens culturais de natureza imaterial que constituem o patrimônio cultural brasileiro, cria o programa nacional do patrimônio imaterial e dá outras providências” (Brasil, 2004) registrou até o momento como patrimônio imaterial brasileiro os seguintes bens brasileiros: Ofício das Paneleiras de Goiabeiras (assim chamadas por ser a maioria das artesãs, mulheres que residem no bairro de Goiabeiras, em Vitória, capital do Estado do Espírito Santo) e o Ofício das Baianas de Acarajé (que é tradicionalmente feito pelas chamadas “baianas de tabuleiro”) (Costa; Castro, 2008). Com isso, essas tradições se tornam patrimônios culturais imateriais nacionais, como forma de não “cair” no esquecimento, formando uma memória social que deve ser passada de geração em geração e se tornando parte da identidade brasileira. No entanto, essas políticas de preservação devem tomar o devido cuidado para não excluir a subjetividade das tradições desses povos:

Dessa forma, a preservação desses bens deve se dar de forma que cada indivíduo possa inscrever nela sua representação, sua contribuição, sua versão, permitindo o sentimento de pertença e de implicação. As políticas culturais em prol da preservação desses bens devem ampliar as concepções de vida sem excluir a diversidade cultural e sem modelar a forma de preservação das lembranças, desqualificando as formas de passar conhecimentos e saberes tradicionais que marcam a construção das memórias coletivas e individuais nessas comunidades (Costa; Castro, 2008, p.130).

Ou seja, o objetivo do presente artigo é explicitar a importância do ensino da culinária brasileira como Patrimônio Cultural Imaterial, em razão, principalmente, das influências de outros países, formando a miscigenação cultural existente atualmente, tendo como foco nesta pesquisa, as influências africanas.

Referencial teórico

Pode-se afirmar que como consequência da colonização do Brasil e a quantidade de povos diferentes que pisaram em solo brasileiro, a culinária brasileira sofreu uma grande “mistura”, principalmente de portugueses, indígenas e africanos, contribuindo e influenciando para a formação de um patrimônio culinário diversificado. Essa miscigenação cultural é expressa



principalmente nos pratos típicos regionais bem diferentes. No entanto, no presente estudo, o foco será na influência africana. “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” (Paiva, 2017, p.9). A alimentação faz parte do ser humano e seu cotidiano. Logo, a forma como se alimenta demonstra a cultura de seu povo, como eles vivem. Muitas vezes, por ser uma ação cotidiana e natural o ato de se alimentar, negligencia-se a cultura submersa na alimentação.

É importante trabalhar a cultura africana na escola, não somente por obediência à lei 10639/2003, que decreta a obrigatoriedade do ensino da temática “História e Cultura Afro-Brasileira” nas escolas, apesar de não incluir a Educação Infantil nessa lei, mas porque muitas pessoas não conhecem o legado cultural e social dos africanos deixado ao Brasil (Paiva, 2017). No caso da Educação Infantil, apesar de História não ser uma disciplina desta etapa de ensino, pois a Educação Infantil não se divide em disciplinas e sim em campos de experiências segundo a BNCC (Brasil, 2018), o ensino de História é de suma importância, pois além de desenvolver o senso crítico, as crianças aprendem mais sobre sua cultura, sobre o lugar onde vivem e aguça a curiosidade de saber mais a respeito de seu povo e de outros existentes.

Além disso, a contribuição da cultura africana vai além da dança, da capoeira, até porque:

embora os africanos que para o Brasil foram forçados a vir não tivessem trazido sementes ou mudas, trouxeram na bagagem o saber e a forma de cozinhar os alimentos. Além disso, a cozinha que fora construída aqui no Brasil se deu a partir das adaptações e transformações dos elementos aqui existentes (Casculo, 2009 apud Paiva, 2017, p.9).

Portanto, além de ser importante trabalhar a alimentação no ensino de História por estar presente no cotidiano, deve-se trabalhar para entender mais sobre a identidade cultural brasileira por meio das influências sofridas de outras culturas. Como por exemplo, os africanos ao virem para o Brasil, trouxeram com eles todos os seus conhecimentos e hábitos alimentares, transformando também os hábitos alimentares brasileiros.



“Da África veio o dendê, o inhame, o feijão fradinho, o coco, o amendoim, o ananás, o café, o quiabo, gengibre, a melancia, entre tantos outros elementos que embora tenham sofrido mudanças e adaptações chegaram até nossos dias” (Paiva apud Cascudo, 2017). Muitos desses alimentos são consumidos diariamente na cultura alimentar brasileira. Porém, como a cultura é viva e se modifica com o passar dos anos, tiveram algumas modificações quanto ao preparo, em relação ao tempo em que vieram para o Brasil por meio dos povos africanos. No entanto, também há permanências nas receitas como o tradicional preparo do frango com quiabo e o modo de tirar a “babinha”, o uso do dendê em várias receitas como o acarajé, então algumas receitas tradicionais permanecem presentes na memória social.

As memórias coletivas se materializam através desses bens simbólicos que ao serem exteriorizadas, seja por meio da oralidade ou das inscrições, agem como um operador de socialização nas atividades coletivas desenvolvidas pelo grupo (Costa; Castro, 2008, p.126).

Muitas dessas permanências nas receitas são fruto das memórias coletivas exteriorizadas por meio, principalmente, da oralidade, como por exemplo: de mãe para os filhos e vai passando de geração em geração:

Cremos poder-se afirmar que na formação do brasileiro – considerada sob o ponto de vista da nutrição – a influência mais salutar tem sido a do africano: quer através dos valiosos alimentos, principalmente vegetais que por intermédio vieram-nos da África, quer através do regime militar, melhor equilibrado do que o do branco

– pelo menos aqui, durante a escravidão (Freyre, 2003, p.106-107).

Como pode-se observar, os povos africanos trouxeram muitos vegetais e temperos e formas de preparo diferentes aos quais os portugueses estavam acostumados, que, para Freyre (2003), foram os povos que mais contribuíram para a alimentação saudável.

A cozinha negra fez valer os seus temperos, os verdes, a sua maneira de cozinhar. Modificou os pratos portugueses, substituindo ingredientes; fez a mesma coisa com os pratos da terra; e, finalmente criou a cozinha brasileira, descobrindo o chuchu com camarão, ensinando a fazer pratos com camarão



seco e a usar as panelas de barro e a colher de pau (Alvarenga, 2012).

O uso de panelas de barro é típico das panelas de Goiabeiras, localizada no estado Espírito Santo, onde são preparadas as tradicionais moquecas capixabas. Logo, o ensino do uso das panelas de barro foi de grande relevância para a cultura capixaba e para a cultura brasileira em geral. Além de que a moqueca é um dos pratos típicos que vieram para o Brasil através dos saberes e hábitos alimentares dos povos africanos. O uso da colher de pau é comum nas cozinhas brasileiras devido a resistências a altas temperaturas e por não ocasionar a perda anti-aderência da panela. Por isso, foi um instrumento trazido para o Brasil que foi de grande valia para a melhora no preparo dos alimentos.

Os africanos trouxeram ao Brasil o gosto por novos temperos e a habilidade de improvisar receitas, misturando ingredientes europeus e indígenas. Na falta de inhame usavam mandioca, na falta da pimenta africana, abusavam do azeite de dendê. Na dieta do brasileiro, a influência africana pode ser percebida em dois aspectos: no modo de preparo e na introdução de ingredientes, como o coco e o milho. A cozinha africana privilegia os assados e não as frituras. O caldo é um item importante, proveniente do alimento assado ou simplesmente preparado com água e sal. No Brasil, esta prática popularizou o pirão (Alvarenga apud Paiva, 2017, p.58).

Como tinha dito também Freyre (2003), quando se refere a nutrição, os pratos africanos podem ser considerados saudáveis, pois privilegiam os assados e não as frituras. Pode-se constatar a influência do uso dos ingredientes coco e milho na culinária brasileira ao lembrar-se do angu, bolo de farinha de milho, papa de milho, pamonha entre muitas outras receitas originadas a partir desses ingredientes, além de serem pratos considerados típicos em África também.

Quando o Brasil se tornou república, a elite que chegou ao poder tentou apagar todos os registros oficiais da entrada de africanos escravizados no Brasil, alegando que esta mancha deveria ser apagada para que o Brasil fosse bem visto nas relações internacionais. Recolham os documentos como se fossem atos de Estado. Pouco adiantou! A nossa memória permaneceu e permanece. Sabem por quê? Porque a cultura dos povos africanos tem como raiz a oralidade. Assim, toda



essa herança cultural chegou até nós pela resistência da fala [...] (Paiva, 2017, p.28).

Por isso é importante trabalhar a cultura africana na escola em toda a educação básica, afinal, a cultura africana faz parte da identidade brasileira, deve também ser incluída na memória social e não ser esquecida ou invisibilizada. A cultura africana está em todo lugar no Brasil: no samba, na religiosidade e principalmente na alimentação.

467

Conhecendo o passado, através da disciplina de História, o aluno pode entender como foram formadas e porque são desenvolvidas muitas ações que envolvem seu cotidiano, localidade, país e até o mundo. Através da história entende-se como foram formadas as diversidades culturais e sociais entre os diversos tipos de localidades e povoados. É importante destacar que a história é constantemente formada, assim essa disciplina não transmite conhecimentos de passados distantes (Miranda; Schier, 2016, p.25).

O ensino da história é importante. Considera-se importante no presente trabalho o ensino de História para toda a Educação Básica, inclusive para a Educação Infantil para entender como foi formada a cultura de seu país. No caso do Brasil, por que é comum comer arroz e feijão todos os dias? De onde surgiu a feijoada? São perguntas a respeito do cotidiano e que constituem/devem constituir a memória social que dizem muito sobre a cultura de um país, que não podem cair no esquecimento e que geralmente são feitas por crianças. As crianças têm curiosidades. Tudo é novo para elas, então a História responde muitas das perguntas e curiosidades que elas possam ter, além de ampliar a visão delas sobre outras culturas existentes, mostrando que não existe somente a cultura do país dela e que mesmo a cultura do país dela, tem influência de outras culturas. Para isso, pode-se iniciar pela cultura da culinária do país desse aluno. Um tema presente no dia a dia, que faz parte da vivência dele.

Comentando um pouco mais sobre a Educação Infantil, que é o foco deste trabalho:

a história da educação infantil no brasil aponta que ela é, de certa maneira, uma preocupação recente em se tratando de ensino formal. A atenção institucional destinada às crianças até seis anos tinham cunho assistencial e custodial, visando



sobretudo cuidados com saúde e segurança. Nesse sentido, em suas origens no Brasil, as instituições primavam por atender crianças em situações de risco social e advindas especialmente de camadas economicamente menos favorecidas. Sendo assim, durante muito tempo a educação de uma grande parcela de crianças ficava sob responsabilidade das famílias, e era no convívio com seus familiares que elas aprendiam as normas e regras da sua cultura (Cambé, 2020, pág. 25).

Com isso, observa-se que a preocupação com a institucionalização das crianças é recente e de origem assistencial, sendo antes da institucionalização, responsabilidade das famílias o ensino delas.

Em 1996, foi promulgada a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional no 9394/96 (LDBEN), a qual tornou a educação de crianças menores de seis anos como a primeira etapa da Educação Básica, unindo, em uma única instituição, as creches, voltadas para atendimento das crianças de zero a três anos, e pré-escolas destinadas às crianças de quatro a seis anos. A partir desse momento, as creches, que antes eram de responsabilidade das Secretarias de Assistência Social, passaram a ser de responsabilidade das Secretarias Municipais de Educação (Cambé, 2020, p.27).

Desse modo, começa-se a ter um olhar específico voltado para esse grupo e sua educação, tornando-se lei o atendimento das crianças nas creches. Afinal, elas aprendem conhecimentos importantes na Educação Infantil, elementos essenciais que subsidiarão sua aprendizagem para toda a sua vida, como o aprendizado das letras, os números, o seu nome, sobre sua família e o local onde mora, o convívio em sociedade, entre muitos outros conhecimentos essenciais.

Metodologia

Este estudo teve como objetivo ser realizado no campo da Educação e da Pedagogia em conjunto com a História. Ele é caracterizado como exploratório e teve como meta proporcionar maior explicitação da questão investigativa, visto que o tema é “pouco explorado e torna-se difícil sobre ele formular hipóteses precisas e operacionalizáveis” (Gil, 2009, p.27).



A pesquisa exploratória geralmente é feita através de revisão de bibliografia e levantamento documental, entrevistas não padronizadas e estudos de caso (Gil, 2009).

As pesquisas exploratórias têm como principal finalidade desenvolver, esclarecer e modificar conceitos e ideias, tendo em vista a formulação de problemas mais precisos ou hipóteses pesquisáveis para estudos posteriores. De todos os tipos de pesquisa, estas são as que apresentam menor rigidez no planejamento (Gil, 2009, p.27).

Quanto aos procedimentos, recorreu-se ao desenvolvimento de uma pesquisabibliográfica em conjunto com uma pesquisa documental e um estudo de campo. A pesquisa bibliográfica é principalmente fundamentada nos artigos e livros pesquisados em bases de dados que sejam relacionados aos temas que se planejam serem pesquisados (Gil, 2009).

A pesquisa bibliográfica é desenvolvida a partir de material já elaborado, constituído principalmente de livros e artigos científicos. Embora em quase todos os estudos seja exigido algum tipo de trabalho desta natureza, há pesquisas desenvolvidas exclusivamente a partir de fontes bibliográficas (Gil, 2009, p. 50).

A pesquisa bibliográfica foi realizada com base na produção dos artigos e livros baseados na área da Educação e da História em sua maioria buscando-se encontrar informações que estejam de acordo com os temas pesquisados, que nesse caso são definidos como “Influência da cultura africana na culinária brasileira, “ensino de História e Educação Infantil”. Além disso, surgiu a oportunidade de fazer uma pesquisa documental a partir de atividades coletadas no estudo de campo, no grupo 5 de um CMEI localizado na Serra (ES), onde a presente autora faz estágio não-obrigatório.

A pesquisa documental caracteriza-se por utilizar documentos que não foram analisados, que são de “primeira mão” (Gil, 2009).

A pesquisa documental assemelha-se muito à pesquisa bibliográfica. A única diferença entre ambas está na natureza das fontes. Enquanto a pesquisa bibliográfica se utiliza fundamentalmente das contribuições dos diversos autores sobre determinado assunto, a pesquisa documental vale-se de materiais que não receberam ainda um tratamento analítico, ou



que ainda podem ser reelaborados de acordo com os objetivos da pesquisa (Gil, 2009, p.51).

Como o problema de pesquisa surgiu em um contexto específico de uma sala de aula, onde a presente autora faz estágio não-obrigatório, foi necessário utilizar também o método de estudo de caso. Este método pode ser feito de maneira exaustiva e profunda, tendo como objeto um ou mais casos presentes na coleta de dados. Seu propósito é descrever e explorar casos verídicos, conjecturar hipóteses e criar teorias baseadas a partir dos fenômenos que aconteceram durante o estudo decampo (Gil, 2009).

A ferramenta de coleta que foi utilizada foi a observação simples, onde:

o registro da observação simples se faz geralmente mediante diários ou cadernos de notas. O momento mais adequado para o registro é, indiscutivelmente, o da própria ocorrência do fenômeno [...], entretanto, em muitas situações é inconveniente tomar notas no local, pois com isso elementos significativos da situação podem ser perdidos pelo pesquisador, e a naturalidade da observação pode ser perturbada pela desconfiança das pessoas observadas. Por essa razão, é conveniente que o pesquisador seja dotado de boa memória e que se valha dos recursos mnemônicos disponíveis para melhorar seu desempenho (Gil, 2009, p.101-103).

Já a abordagem usada se define como caráter qualitativo. O objetivo dela é analisar de maneira subjetiva o objeto de pesquisa em foco. Ou seja, ela vai buscar decifrar os comportamentos daquele objeto estudado e entender as suas especificidades a partir de experiências e afins (Gil, 2009).

Ademais, foi utilizado o tratamento de estudos como fontes segundo o autor Marc Bloch, que diz que: “Tudo que o homem diz ou escreve, tudo que fabrica tudo o que toca pode e deve informar sobre ele”. (Bloch, 2001, p.79.)

Tendo posto todas estas informações, se torna visível de que forma a pesquisa foi estruturada e espera-se os melhores resultados para que assim através desta produção científica seja possível construir novos conhecimentos que possibilitem o crescimento de materiais acerca dos temas escolhidos.

Análise de dados

“O ensino da história para as crianças vai além de simplesmente transmitir conhecimento, tem objetivo, também, de incentivar o aluno a reflexão, além de desenvolver o senso crítico, e o professor é um grande auxiliar nesse processo (Miranda; Schier, 2016, p.33).” Esse tipo de ensino citado pelos autores, pôde ser observado durante o estudo de caso realizado durante uma semana no segundo trimestre de um grupo 5, num CMEI localizado no município de Serra onde a autora deste texto faz estágio não-obrigatório, no qual estava sendo trabalhado a cultura africana. Durante o trimestre foi trabalhado os animais típicos, com filmes e vídeos mostrando esses animais, depois foi trabalhado vestimentas típicas, danças, brincadeiras e características físicas com fotos, vídeos, desenhos e o livro “O cabelo de Lelê”. Por último, que é o foco deste estudo de caso, foi trabalhado as comidas típicas.

Primeiramente, a professora iniciou a semana retomando rapidamente o que foi falado antes, a respeito dos animais, vestimentas típicas, danças, brincadeiras, as características físicas e o livro “O cabelo de Lelê” dialogando com os alunos, pois essa turma é uma turma muito participativa, que dialoga, faz muitas perguntas, então já faz parte da rotina construída coletivamente entre os alunos e a professora.

Em seguida, ela foi trabalhando atividades para retomar tudo que foi dito, mostrado e falado com os diálogos, vídeos, filmes e o livro apresentados anteriormente.

A primeira atividade tem como tema “África e os seus encantos”. Nesta atividade, além da professora dialogar um pouco sobre o que foi dito anteriormente, ela deu algumas imagens para as crianças recortarem e colarem dando ênfase nas imagens que mais gostaram e depois falarem o porquê.



Figura 1 - atividade 1



Fonte: acervo de atividades disponibilizadas pela professora daturma (2023).

Figura 2 - imagens que deveriam ser coladas na atividade acima



Fonte: acervo de atividades disponibilizadas pela professora da turma (2023).

As crianças gostaram bastante, pois as atividades de cortar e colar (imagem 1 e imagem 2) deixam eles bem focados e animados. Uma delas me relatou durante a atividade que a imagem que mais gostou foi a 5ª imagem, pois o adereço usado na cabeça da moça é muito bonito e os desenhos no rosto também. Eles ficaram bem curiosos para saber mais sobre o brinquedo da última imagem e nós concluímos que parece se tratar de uma bicicleta. A terceira imagem eles acharam bem interessante e ficaram se perguntando como ela foi construída, pois parecia ter mais pernas do que pessoas. Se tratou de uma atividade bem interessante, que gerou discussões e perguntas entre as crianças.

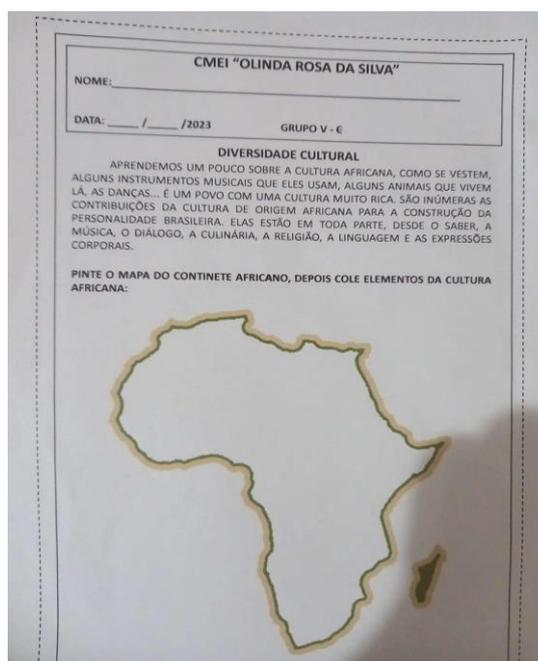


Fonte: figura 2 (2023).

Já a atividade 2, que foi dada em outro dia durante a semana, tratava a respeito dos elementos da cultura africana: animais, instrumentos musicais, danças e adereços. Nela, estava escrito um pequeno texto lembrando o que eles aprenderam e abaixo tinha o contorno do desenho do mapa da África para os alunos pintarem e depois recortarem e colarem os elementos de outra folha no mapa.

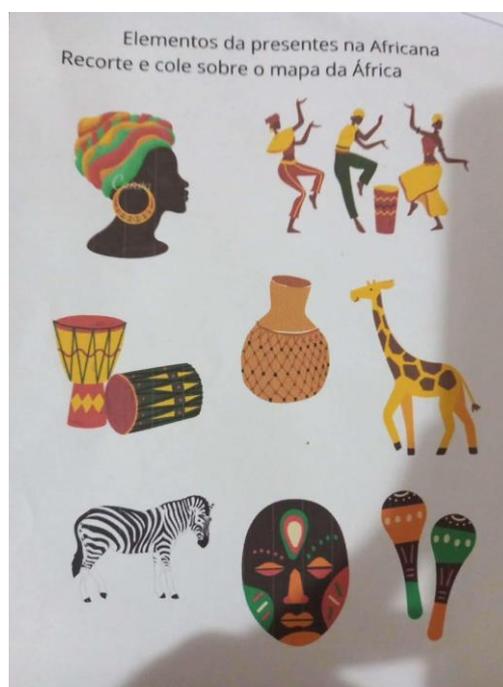
Uma observação importante é que eles ainda não sabem ler, então o pequeno texto foi lido pela professora.

Figura 3 - atividade 2



Fonte: acervo de atividades disponibilizadas pela professorada turma (2023).

Figura 4 - elementos da cultura africana para recortar



Fonte: acervo de atividades disponibilizadas pela professorada turma (2023)

Essa atividade também foi bastante comentada pelos alunos, pois estavam tentando lembrar os nomes dos instrumentos e como se utilizavam, porém não gerou tanto debate quanto a outra atividade. Porém, foi

proveitoso para as crianças, pois as imagens remetem às lembranças do que lhes foi ensinado pela professora e elas gostam muito de fazer atividades, o que mostra o interesse delas por esse momento.

Na quinta feira, a professora iniciou as discussões a respeito da culinária africana conversando com eles sobre comidas típicas que temos no Brasil que vieram dos saberes e hábitos dos africanos trazidos à força para o Brasil para serem escravizados, contando que algumas que são presentes na culinária brasileira originalmente não eram feitos com os ingredientes que atualmente são utilizados, com o exemplo do acarajé e do canjicão.

Antes de falar sobre a atividade, será comentado a respeito do canjicão. No caso do canjicão, originalmente chamado de mungunzá, “*Mu’kunza*”, no dialeto africano *kimbundo* se traduz em português como “milho cozido” (sem sal ou qualquer tempero), era feito somente com o grão de milho, leite e açúcar, não se utilizava o leite de coco baiano, utilizado no Brasil no tempo presente. Em alguns lugares, utiliza-se também o amendoim torrado, canela e o cravo da Índia. O mungunzá é servido geralmente com muito caldo e utilizado também em rituais para os orixás em África. Já no Brasil, é comumente utilizado nas festas juninas, isto ocorre devido a sazonalidade do milho que é abundante nesta época do ano (Costa; Neto; Carvalho; Gouveia; Lima; Sousa apud Santos; Mendonça; Shinohara, 2020).

Estudos relatam que antes de serem capturados e levados para outro continente nos navios portugueses para serem escravizados, os africanos consumiam preparos derivados do milho. Nesses preparos, o grão amarelo, primeiro era pisado e depois cozido, dessa forma eram produzidos vários alimentos, uma série de outros ingredientes, temperos e preparações podem ser sugeridos, pois dão pistas sobre as formas de sobrevivência da população cativa, mesmo quando os senhores falharam em seu dever principal (Costa; Neto; Carvalho; Gouveia; Lima; Sousa apud Viotti, 2019, p.6).

Com isso, observa-se o uso do que é chamado em algumas partes do Brasil de Canjica ou Mungunzá pelos povos africanos antes de serem trazidos para o Brasil ou/e para outros continentes para serem escravizados. Além de ser feito como prato doce, no Ceará ele é feito como prato salgado (Costa; Neto; Carvalho; Gouveia; Lima, 2023).



Retomando a atividade, depois da discussão a respeito da origem do mungunzá, a professora deu uma atividade para eles pintarem os pratos típicos e colarem em outra folha. Durante a atividade, as crianças foram perguntando para relembrar o nome de cada prato da atividade.

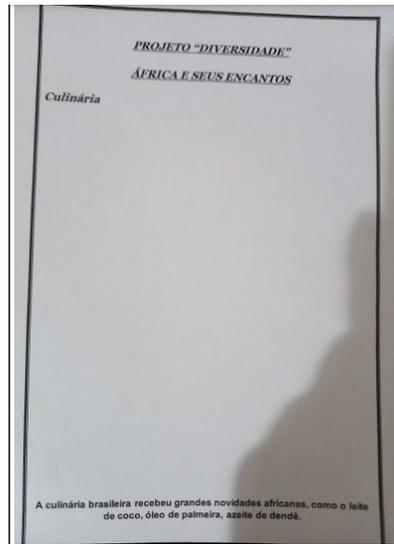
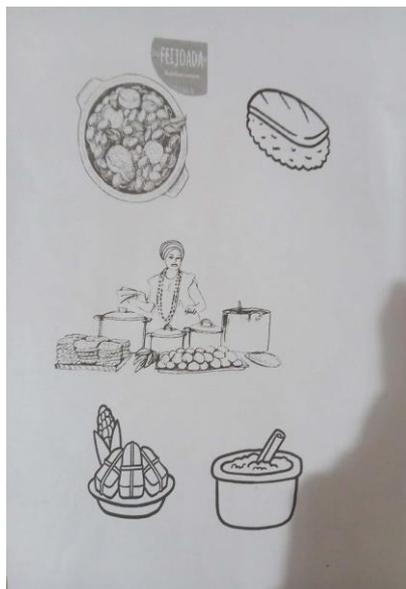


Figura 5 - atividade 3

Fonte: acervo de atividades disponibilizadas pela professora daturma (2023)

Imagem 6 - elementos para colorir e recortar



Fonte: acervo de atividades disponibilizadas pela professora da turma (2023).

Já na sexta, no último dia do estudo de caso, a professora tinha prometido fazer um dos pratos típicos africanos que vieram para o Brasil e o prato escolhido foi o mungunzá. Inicialmente ela ficou receosa, com medo das crianças não gostarem, pois ela fez com a receita que era feita no continente africano: grão de milho, leite e açúcar. Mas, para a surpresa dela, todos amaram. Os grãos estavam macios e o sabor estava muito bom. Elas provaram um prato feito de uma forma diferente do que estavam acostumados e ainda aprenderam mais sobre a cultura brasileira e as influências africanas, concluindo o aprendizado utilizando o paladar.

Fotografias 1, 2, 3 e 4: crianças comendo o mungunzá



Fonte: acervo pessoal



Fonte: acervo pessoal

Conclusão

Com o presente trabalho, pôde-se observar que é possível trabalhar a disciplina de História na Educação Infantil, mesmo não sendo um componente curricular que faz parte da grade curricular desta etapa da Educação Básica e poucos historiadores se interessarem, visto que é um tema pouco explorado e muitas pessoas não acreditarem na possibilidade das crianças aprenderem História, mas é possível, desde que explore o lúdico, a brincadeira, pois faz parte da infância.



As crianças aprendem, são curiosas e estão sempre com “os olhinhos brilhando” quando aprendem algo novo, então as crianças têm sim capacidade de aprender História. O tema da culinária brasileira e suas influências é importante ser trabalhado nas escolas em toda a Educação Básica, explorando os saberes culinários brasileiros indo além da teoria somente, utilizando também como forma de aprender o paladar, o tato, o cheiro, ou seja, os outros sentidos do corpo para além da mão para escrever e os ouvidos para escutar. Muitas vezes esse tema não é explorado, pois trabalhar de forma prática requer um planejamento maior e muitos professores não gostam dessa “bagunça educativa”. No entanto, é um saber que todos têm o direito de conhecer, pois faz parte da cultura brasileira, do cotidiano dos brasileiros.

O presente trabalho contribui para mostrar a relevância do tema da culinária brasileira e suas influências africanas ser mais explorado nas salas de aulas, além de mostrar que é possível trabalhar com a Educação Infantil, pois muitas vezes come-se alimentos cotidianamente sem ao menos saber como surgiu, como é feito e sua importância como parte da cultura culinária brasileira.

Referências

ALVARENGA, Mary. **A influência africana na culinária brasileira**. Slides share. Disponível em: <https://pt.slideshare.net/slideshow/culinria-afrobrasileira-14346412/14346412#4> Acesso em 25 de novembro de 2023.

BLOCH, Marc. **Apologia da história ou o ofício do historiador**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.

BRASIL. Ministério da Educação. **Base Nacional Comum Curricular**. Brasília, 2018.

CAMBÉ, Rede Municipal de Ensino de. Secretaria Municipal de Educação. **Currículo para a Rede Pública Municipal de Ensino de Cambé**, Educação Infantil. Cambé, PR, 2020

CASCUDO, Luís da câmara. **História da alimentação no Brasil**. Companhia Editora Nacional, v1: São Paulo, 1967.

COSTA, Marli Lopes e CASTRO, Ricardo Vieiralves de. **Patrimônio Imaterial Nacional: preservando memórias ou construindo histórias?** Rio de Janeiro: Estudos de Psicologia, 2008.



COSTA, Fládia Carneiro da; NETO, Pedro Abreu da Silva; CARVALHO, Diana Valesca; GOUVEIA, Sandro Thomaz; LIMA, Francisca Elisângela Teixeira; SOUSA, Paulo Henrique Machado. **Variações gastronômicas do mungunzá ao percorrer o Brasil**: estudo bibliográfico. Fortaleza, CE: Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde, v.10, 2023.

FREYRE, Gilberto. **Casa-grande e Senzala**: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal, 48ªed. São Paulo: Global, 2003.

479

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed.- São Paulo: Atlas, 2009.

LINA. Chaud Patate. **Raiz africana na Bahia**: o Munguzá. Disponível em: <https://lechaudpatate.com/2018/04/04/raiz-africana-na-bahia-o-munguza/>. Acesso em: 25 de novembro de 2023.

MIRANDA, Liliâne de Jesus Nascimento; SCHIER, Dirlei Afonso. A influência do ensino de história na educação infantil e formação do aluno. **Educação em Foco**, Edição nº: 08/Ano: São Paulo, 2016

PAIVA, Maria da Conceição. **A presença africana na culinária brasileira**: sabores africanos no Brasil: Juiz de fora, MG, 2017.

Sobre a autora

Kíemberly Barcelos de Oliveira

kimberlybarcelos49@gmail.com

Graduada em Pedagogia pela Universidade Federal do Espírito Santo (UFES).

