



III SEMINÁRIO NACIONAL FONTES DOCUMENTAIS E PESQUISA HISTÓRICA

## **O ENSINO DA CULTURA INDÍGENA ATRAVÉS DA HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO PARA ALUNOS DO 7º ANO DO FUNDAMENTAL.**

Emelly Alves Farias<sup>20</sup>

Lana Gomes de Araújo<sup>21</sup>

Juciene Ricarte Apolinário<sup>22</sup>

### **Resumo**

A cultura indígena é bastante diversificada e possui um enorme valor social. Ela está interligada com todas as outras culturas na sociedade brasileira mais do que podemos imaginar, inclusive nas nossas práticas cotidianas e através dos alimentos que consumimos. Não podemos mais tratar a história dos povos indígenas como algo que ficou no período colonial e como uma herança deixada pelos os nossos antepassados. Precisamos desconstruir os estereótipos que foram perpetuados no nosso país durante tanto tempo, principalmente nas escolas. Estas, continuam reservando um lugar ao indígena num passado remoto e um tema exclusivo às comemorações do Dia do Índio. Nesse sentido, o objetivo do presente trabalho é apresentar uma proposta para se trabalhar a questão da cultura indígena no ensino fundamental, através da história da alimentação, e do conceito de cultura e etnicidade evidenciados por Frederick Barth. A cultura, sendo um processo contínuo e mutável, estruturado e expresso nas interações sociais entre os agentes, o que gera processos de transformação e variação cultural dentro de todos os grupos sociais envolvidos. Para tanto, além do levantamento bibliográfico, foram realizadas entrevistas orais com dois indígenas Potiguara: Daniel Potiguara que é professor indígena e Caboclinho, antigo cacique geral dos Potiguara, para saber sobre as práticas alimentares pessoais e da realidade atual do povo Potiguara e como eles tem lidado com o consumo de outros alimentos não-indígenas,

---

<sup>20</sup> GRADUANDA EM LICENCIATURA EM HISTÓRIA PELA UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE (UFCG). E-MAIL: EMILLY.ALVESF26@GMAIL.COM

<sup>21</sup> Bacharel em Direito. Graduada e Mestre em História pela Universidade Federal de Campina Grande (UFCG). E-mail: lanacamilagomes@gmail.com

<sup>22</sup> Profa. Dra. Juciene Ricarte Apolinário. Universidade Federal de Campina Grande (UFCG) E-mail: apolinarioju@gmail.com





### III SEMINÁRIO NACIONAL FONTES DOCUMENTAIS E PESQUISA HISTÓRICA

industrializados, fastfoods, etc. Por fim, verificou-se que na atualidade tem sido muito corriqueiro nas aldeias Potiguara a entrada de alimentos industrializados e que isso está trazendo sérias consequências para a saúde dos indivíduos desses lugares. O que nos mostra que isso não é um motivo de privilégio para eles como muitos podem pensar. Na verdade, o fato deles comerem esses tipos de alimentos está mais relacionado ao costume inserido e estimulado pelos tempos modernos do que por escolha própria. Além disso eles expressaram a importância dos alimentos naturais e destacaram que é muito frequente para o povo Potiguara ingerir peixes e crustáceos, o que se pode relacionar claramente a etimologia da própria palavra Potiguara, que significa comedor de camarão.

## INTRODUÇÃO

O presente artigo busca abordar a contribuição da história da alimentação no ensino de cultura indígena para alunos de ensino fundamental mais precisamente do 7º ano, tendo em vista a grande importância de reafirmar o imenso valor social e cultural que ela apresenta além de ressaltar que é preciso romper com os estereótipos que foram gerados ao longo dos anos no que diz respeito a temática indígena.

Dessa forma, realizamos entrevistas com dois indígenas Potiguara, os quais tem propriedade para discorrer sobre o tema, que são eles: Daniel Potiguara, professor de escola indígena e Caboclinho, antigo cacique geral dos Potiguara, na concepção de sabermos quais as suas opiniões sobre a alimentação tradicional e as mudanças na alimentação nos últimos anos nas aldeias Potiguara. Nessas entrevistas eles apresentam práticas alimentares pessoais, preferências e como se encontra a alimentação atual do povo Potiguara.

Assim sendo, é importante pontuar que a alimentação indígena não está limitada a aquilo que foi por um longo período disseminado até mesmo nas escolas, como alimentos provenientes de raízes e a pesca apenas. Embora esses sejam muito decorrentes do dia-a-dia do indígena, não se resume só a isso sua base alimentar, o que não seria nenhum pouco ruim uma vez que os alimentos naturais são bem mais saudáveis do que aqueles que conhecemos hoje como famosos fastfoods.





### III SEMINÁRIO NACIONAL FONTES DOCUMENTAIS E PESQUISA HISTÓRICA

Além disso, muito do que ingerimos no nosso cotidiano possui uma grande influência indígena e vice e versa. Então, a história indígena não é algo que ficou meramente no passado. É algo vivo, que se ressignifica dia após dia e por isso é fundamental transferir esse entendimento para as próximas gerações através da prática do ensino. A qual pode se dá de maneira prática e interativa visando a aproximação do aluno com a sua realidade e despertando nele o conhecimento mais aprofundado daquilo que na maioria das vezes é extremamente corriqueiro para ele, mas que geralmente passa despercebido, muitas vezes por não haver alguém que o estimule a isso.

E se tratando dessa temática indígena, infelizmente por muito tempo ela ficou restrita ao dia do índio, que é comemorado no dia 19 de abril, sendo apresentada repleta de visões equivocadas e estereotipadas sobre essas pessoas. Por esse motivo, com o artigo poderemos analisar também que ainda é possível transmitir para os brasileiros que a cultura indígena está totalmente relacionada e interligada com as demais culturas na sociedade brasileira e que não é sábio isolá-la para adquirir um entendimento melhor. Pelo o contrário, é necessário observá-la em conexão com todas as outras que compõe a grande diversidade do nosso país.

#### **Troca cultural a partir da alimentação**

Não é de hoje a ideia que foi construída de que indígena só come macaxeira, batata-doce, peixes, crustáceos e tantos outros alimentos de origem natural apenas. Foi exatamente essa visão equivocada que foi transmitida para as gerações ao longo da história da sociedade brasileira, expondo assim uma limitação e ainda mais, apresentando os indígenas como um povo “atrasado” por consumirem esse tipo de alimento se comparado a tudo que a indústria alimentícia produz na atualidade.

Sabemos que esses são alimentos tradicionais, mas que com os processos culturais e de contato, outros alimentos chegaram nas aldeias, assim como, muitos indígenas ao saírem das aldeias, se deparam com comidas diferentes das tradicionais de sua região. O que, vale salientar que, o fato de novos alimentos estarem sendo





### III SEMINÁRIO NACIONAL FONTES DOCUMENTAIS E PESQUISA HISTÓRICA

consumidos pelos indígenas, não descaracteriza de forma alguma uma etnia, pois compreende-se cultura como um processo amplo, e que não se perde. Muito pelo contrário.

Além disso, colocando dessa forma a população não indígena como privilegiada por abraçar aquilo que a modernidade oferece. No entanto, não é bem assim que funciona. Na verdade, as comidas industrializadas entraram nas aldeias indígenas com os processos interétnicos e os indígenas reconhecem que elas trazem muito mais prejuízos do que benefícios para o ser humano e também para o meio ambiente, o que nos mostra que não se sentem nenhum pouco privilegiados por isso como muitos podem prever, pelo o contrário.

Para Daniel Potiguara<sup>23</sup>, nativo da região da Baía de Traição – PB, os alimentos industrializados são um ponto negativo, porque, são muitos prejudiciais à saúde. Ele aborda que deixaram de consumir uma alimentação natural e saudável, para consumir esse tipo de produto, e assim colocam sempre a saúde em risco.<sup>24</sup> Ele apresentou também que consome mais alimentos industrializados, devido ao fato que foi educado nessa natureza de consumir tais produtos, mesmo sabendo dos problemas que causam a saúde. Quanto a isso, o ex-cacique dos Potiguara, Caboclinho<sup>25</sup>, narra que esse tipo de comida está trazendo muitas consequências para a população como a obesidade<sup>26</sup> e pouco consome esse tipo de alimento.

É interessante observar que o fato deles comerem esses tipos de alimentos está mais relacionado ao costume inserido e estimulado pelos tempos modernos do que por escolha própria e que os observam como algo comum e não como algo extraordinário ou revolucionário como muitas pessoas podem imaginar, por isso que é tão considerável conhecer a opinião daqueles que são originalmente nativos e expor assim em aulas,

---

<sup>23</sup> DANIEL SANTANA NETO. Professor Potiguara. Membro da Organização dos Professores Indígena Potiguara da Paraíba – OPIP/PB. Coordenador Geral – Sec. Educ. do município de Baía da Traição. Especialista em Educação.

<sup>24</sup> Entrevista eletrônica prestada a Emelly Alves Farias em 24/10/2019.

<sup>25</sup> Nativo da aldeia Potiguara na região da Baía da Traição – PB.

<sup>26</sup> Entrevista eletrônica prestada a Emelly Alves Farias em 25/10/2019.





### III SEMINÁRIO NACIONAL FONTES DOCUMENTAIS E PESQUISA HISTÓRICA

tendo em vista que na maioria das vezes em que aspectos da história indígena são retratados, são abordados sempre a partir de uma visão de quem não é indígena.

Além disso, ainda é válido pontuar que mesmo com toda essa forte presença da industrialização alimentícia na contemporaneidade, é crucial destacar que os alimentos de origem indígena ainda predominam bastante não apenas no cotidiano das aldeias, mas também em muitos outros lugares a nível nacional e até mesmo internacional como bem cita Caboclinho em entrevista pessoal<sup>27</sup>. Ele afirma que há muita exportação daquilo que é produzido nas terras Potiguara tanto para o próprio país mais precisamente para a parte sul, quanto para países no exterior.

Diante disso, é visível houve uma interação étnico-cultural entre as culturas e suas devidas práticas alimentares. Em que o hábito de ingerir alimentos de origem indígena é abraçado por aqueles que não o são e os produtos tidos como fast-foods, enlatados, entre outros são assimilados pelos povos que são.

A partir disso, se torna muito importante retratar em sala de aula essa interação étnico-cultural, possibilitando ao aluno um contato direto e mais amplo com aquilo que já faz parte da sua vivência diária e inúmeras vezes ele nem se dá conta. Para tanto, é imprescindível ressaltar o valor social de cada cultura e apresentar que o fato de os indígenas aderirem aos alimentos industrializados não faz com que eles deixem de ser indígenas, assim como o ato de comer alimentos típicos não transforma nenhum indivíduo em um nativo.

Já que lamentavelmente se criou uma visão deturpada de que indígena só é indígena quando realiza as mesmas atividades que os seus antepassados realizavam e vivem exatamente como eles viveram, um pensamento que é bastante preconceituoso e equivocado.

Além do mais, é fundamental expor que a história indígena não é algo que ficou no passado, mas que é de fato mais presente do que podemos imaginar, ela é intrinsecamente viva, multifacetada e ressignificada. O que podemos verificar nas

---

27





### III SEMINÁRIO NACIONAL FONTES DOCUMENTAIS E PESQUISA HISTÓRICA

práticas alimentares, nos alimentos e nos sabores, que ao experimentarmos nos transportam a uma verdadeira viagem de essência e origem, da qual muito de nós pertencemos.

#### **Começando uma aula pela própria etimologia da palavra Potiguara**

“Potiguara é um nome predominantemente masculino, de origem Tupi que significa comedor de camarão”<sup>28</sup>. Tal conceito apresenta uma grande oportunidade para se começar a trabalhar a história indígena conectando também a história da alimentação, principalmente quando se realiza oficinas contendo os próprios alimentos. Já que muitos alunos quando estão ainda em nível de 7º ano não possuem muita familiaridade com assuntos etimológicos.

Dessa maneira, se torna bastante interessante utilizar a própria nomenclatura juntamente com o seu significado, o qual é utilizado para caracterizar um povo, como ponto de partida para uma conversa, pois se abre assim um leque para inúmeras outras discussões como, por exemplo, o porquê daquele povo ter o costume de comer camarão, onde isso começou e muitas outras.

De acordo com o professor Daniel Potiguara, em uma entrevista prestada exclusivamente para a produção desse trabalho<sup>29</sup>, ele afirma que em sua aldeia “as pessoas pegam o camarão e transformam em pratos saborosos da região”<sup>30</sup>. Mostrando assim que realmente fazem jus ao significado etimológico do nome Potiguara. Além disso, ele aborda que a pesca é uma atividade econômica muito importante para a economia desse povo, o qual segundo ele é um povo guerreiro que resistiu a muitas lutas no Nordeste brasileiro contra os colonizadores, defendendo seu território. Ainda

---

<sup>28</sup> Fonte: <<https://www.significadodonome.com/potiguara/>>.

<sup>29</sup> Realizada através do meio eletrônico em 24/10/2019.

<sup>30</sup> Entrevista eletrônica prestada a Emelly Alves Farias em 24/10/2019





### III SEMINÁRIO NACIONAL FONTES DOCUMENTAIS E PESQUISA HISTÓRICA

assim, os Potiguara constituem 32 aldeias que estão distribuídas nos municípios de Baía da Traição, Marcação e Rio Tinto.<sup>31</sup>

Dessa forma, é possível reunir todas essas informações sociais, econômicas e culturais e apresentá-las aos alunos despertando neles um olhar diversificado sobre a história indígena, um olhar que vai além daquilo que por décadas já foi apresentado, e muito mal representado de certa forma. Além do mais é uma forma de juntamente com a História, abordar questões de saúde tendo em vista que os alimentos típicos indígenas são muito saudáveis e possuem os nutrientes que o nosso corpo precisa.

Já que nesse contexto de modernidade principalmente crianças e adolescentes têm sido bombardeados com alimentos industrializados, enlatados e fastfoods, os quais não são indicados em excesso, pois segundo o Dr. Juliano Pimentel<sup>32</sup>, entre os ingredientes utilizados pelos *fasts foods* está o xarope de milho e adoçantes artificiais<sup>33</sup>. Os quais aumentam problemas de saúde, incluindo a obesidade, diabetes, hipertensão e doença cardíaca crônica.

Então, apresentar esses fatores se torna também uma forma de conscientizar esses adolescentes a terem uma alimentação mais saudável para que não corram riscos quando estiverem mais velhos. Além disso, o próprio ato de realizar oficinas com os alimentos já possibilita uma interatividade maior do professor com os alunos e deles entre si, tornando mais fácil a assimilação do conteúdo, visto que são elementos que na maioria das vezes fazem parte do seu cotidiano, ressaltando dessa forma uma aproximação e convidando-o a observar que a história é algo divertido de estudar.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

---

<sup>31</sup> Fonte: <<https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Potiguara.>>.

<sup>32</sup> Graduado em medicina e fisioterapia e Mestre nas Arts of Coach pela Florida Christian University.

<sup>33</sup> Fonte: <<https://drjulianopimentel.com.br/alimentacao/nao-consumir-fast-food/>>.





### III SEMINÁRIO NACIONAL FONTES DOCUMENTAIS E PESQUISA HISTÓRICA

Ao analisarmos a cultura indígena, observamos a imensa riqueza que ela carrega, e o quanto ela é viva e se ressignifica por isso que não pode ser algo deixado para trás e estudado como algo que ficou no passado pois ela é mais atual do que podemos imaginar. Ela é uma das componentes que formam a grande diversidade da sociedade brasileira e merece o seu devido valor por esse fato.

Portanto, com a execução do artigo foi possível compreender a história indígena em conexão com a história da alimentação a partir da ótica desses povos, uma vez que eles possuem muito mais propriedade para falar de sua própria cultura e desconstruir as visões deturpadas e limitadas que outros povos e outras culturas construíram deles ao longo da história. E o âmbito alimentar foi excelente para isso já que muitas pessoas produziram uma visão estereotipada e preconceituosa de que “indígena só é indígena se comer só raiz e peixe” e que “indígena não tem acesso ao que a modernidade oferece” além de muitas outras.

Então, a partir disso com as entrevistas com membros da aldeia Potiguara foi possível analisar que verdadeiramente não é assim na realidade. Que eles aderiram sim por aquilo que os tempos modernos oferecem e que isso não é um fator de privilégio para eles como muitos indivíduos podem pensar. Na verdade, o fato deles aderirem a alimentos considerados típicos da modernidade está mais relacionado ao costume e ao hábito introduzido há um tempo considerável por seus familiares do que por escolha própria e oportunidade.

Além disso, podemos entender que essas informações precisam ser mostradas e transferidas para as próximas gerações, ressaltando também a importância dos alimentos típicos indígenas que fazem tão bem para a saúde e que não devem ser tratados como “ultrapassados”, mas devem ser valorizados até porque estão muito presente em nosso cotidiano e às vezes as pessoas nem se dão conta da origem que eles possuem. E por isso através da prática do ensino para crianças e pré adolescentes isso pode ser repassado, o que poderá possibilitar a eles o conhecimento dessa cultura tão valiosa que é a cultura indígena e suas multifaces, trabalhando-a sempre em conexão com as outras e nunca isolada, não deixando a importância da história indígena restrita ao dia do índio







### III SEMINÁRIO NACIONAL FONTES DOCUMENTAIS E PESQUISA HISTÓRICA

mas trazendo ela para o dia-a-dia pontuando que não é algo que ficou no passado mas sim que vive e que está inteiramente presente entre nós.

#### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

POTIGUARA, Daniel. Entrevista concedida a Emelly Alves Farias em 24 de out. de 2019.

CABOCLINHO. Entrevista concedida a Emelly Alves Farias em 25 de out. de 2019.

BIRCK, Flávia. **A SOCIEDADE DE CONSUMO E A MERCANTILIZAÇÃO DO "SER INDÍGENA" - ENTREVISTA COM EDSON KAYAPÓ.** Disponível em: <[https://www.youtube.com/watch?v=Lhi\\_kH00kAo&t=329s](https://www.youtube.com/watch?v=Lhi_kH00kAo&t=329s)>. Acesso em: 12 nov. 2019.

LOPES, Lilian Maria da Siqueira. **A Alimentação no Brasil Colônia. TCC (Graduação em História), UNISALESIANO. Lins 2009.**

**POVOS INDIGENAS NO BRASIL.** Disponível em: <<https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Potiguara>>. Acesso em 11 dez. 2019.

**SIGNIFICADO DO NOME.** Disponível em: <<https://www.significadonome.com/potiguara/>>. Acesso em 11 dez. 2019.

DR JULIANO PIMENTEL. Disponível em: <<https://drjulianopimentel.com.br/alimentacao/nao-consumir-fast-food/>>. Acesso em 11 dez. 2019.

