

CAIXA DIDÁTICA

ALIMENTOS

**TEXTO DE APOIO
PARA O PROFESSOR**



**m
ae** museu de
arqueologia
e etnologia
UFPR



**Caixas
Didáticas
do MAE**

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

Reitor

Ricardo Marcelo Fonseca



Vice Reitora

Graciela Inês Bolzón de Muniz

Pró Reitor de Extensão e Cultura

Rodrigo Arantes Reis

MUSEU DE ARQUEOLOGIA E ETNOLOGIA DA UFPR

Diretora MAE-UFPR

Laura Pérez Gil



Vice Diretora MAE-UFPR

Bruna Marina Portela

Equipe MAE-UFPR

Ana Luisa de Mello Nascimento

Bruna Marina Portela

Dorila Rosane de Paula Rodrigues

Douglas Fróis

Fábio L. G. Marcolino

Gabriela de Carvalho Freire

José Antonio Miquilino Barbosa

Laura Pérez Gil

Liliana Porto

Luiz César Rodrigues

Renata Cecília Cherobim Rugillo

Renata Simone Domit de Arruda

Regiane Pelaquini

Sady Pereira do Carmo Jr.

Tamara Fernanda C. Evangelista

Wesley Ventura

PROJETO DE REDESIGN DAS CAIXAS DIDÁTICAS DO MAE

Coordenação do Projeto

Tamara Fernanda C. Evangelista



Arte da Adesivagem

Amanda Gomes

Diagramação do Texto de Apoio

Maria Eduarda Rodrigues

Fotos do Catálogo

Douglas Fróis

Seithy Handa

Texto de Apoio

Caroline Leonardi

Fernanda Pizza

Seithy Handa

Revisão e Consultoria

Gabriela de Carvalho Freire

Gabriela de Carvalho Freire

CAIXA DIDÁTICA

ALIMENTOS

As Caixas Didáticas foram desenvolvidas pelo MAE em 2008 como um material lúdico-pedagógico, com o objetivo de democratizar o acesso ao nosso acervo; garantir a acessibilidade, uma vez que as peças são manipuláveis, e também uma forma de levar o museu para além de seus muros, atingindo mais pessoas do que público frequentador do MAE.

A Caixa Alimentos tem o objetivo de discutir a relação entre nossos hábitos alimentares e nossa cultura. Além disso, ela mostra também que muitos desses hábitos têm origem em modos de alimentação indígena. Por fim, a Caixa fala sobre os processos de preparo desses alimentos que consumimos em diversos contextos: desde a caça e do roçado até a receitas, apresentado as crianças uma nova maneira de ver as comidas que comemos.

Dentro referencial curricular do Paraná para o ensino Fundamental 1, a Caixa Arqueologia pode ser usada no ensino de História dentro da proposta da Unidade Temática "Circulação de pessoas, produtos e culturas" do 4 ano.

(EF04HI04) Identificar as relações entre os indivíduos e a natureza e discutir o significado do nomadismo e da fixação das primeiras comunidades humanas.

(EF04HI05) Relacionar os processos de ocupação do campo a intervenções na natureza, avaliando os resultados dessas intervenções para a população e o meio ambiente.

(EF04HI06) Identificar as transformações ocorridas nos processos de deslocamento das pessoas e mercadorias, analisando as formas de adaptação ou marginalização.

A Caixa Alimentos também pode ser utilizada para o ensino Fundamental 1 no ensino da Geografia dentro da Unidade Temática "As pessoas e os grupos que compõem a cidade e o município" do 3 ano.

(EF03GE01) Identificar e comparar aspectos culturais dos grupos sociais de seus lugares de vivência, seja na cidade, seja no campo.

(EF03GE02) Identificar, em seus lugares de vivência, marcas de contribuição cultural e econômica de grupos de diferentes origens, reconhecendo a importância que os diferentes grupos têm para a formação sócio-cultural-econômica da região.

(EF03GE03) Reconhecer os diferentes modos de vida (hábitos alimentares, moradias, aspectos culturais, tradições e costumes) de povos e comunidades tradicionais em distintos lugares.





TEXTO DE APOIO



Você pode até não saber, mas boa parte dos alimentos que nós costumamos consumir em nossas casas são heranças da cultura indígena! Graças aos muitos anos vivendo e aprendendo com o meio circundante, os indígenas puderam amearhar um apurado conhecimento acerca daquilo que as matas podem nos oferecer, bem como sobre formas de cultivar, caçar e pescar. Em um meio tradicional, os indígenas dedicam significativa parcela de seu tempo em atividades relacionadas à alimentação. Isso porque é preciso obter ou produzir os alimentos: criar animais, como galinhas e porcos; realizar expedições de caça e de pesca; coletar frutos no mato; preparar a roça e colher seus produtos. Do mesmo modo, é necessário também produzir utensílios e ferramentas destinados à obtenção e manipulação do alimento, tais como canoas, cestos, arcos, flechas, zarabatanas, dardos de veneno, armadilhas, panelas, dentre outros.



Para a realização de quaisquer uma dessas atividades, se faz necessário o domínio de uma série de conhecimentos e técnicas, tais como as estações do tempo, épocas corretas para plantio, colheita de roçados, a época de coleta de frutas e castanhas, comportamento dos animais, e a melhor forma de os atrair e abater, bem como o modo de preparar diferentes iguarias. Todos esses conhecimentos fazem parte do aprendizado necessário para a vida cotidiana dos povos indígenas, e, por isso, são ensinados desde cedo às crianças, juntamente com os demais elementos de sua cultura. Longe de serem conhecimentos 'rudimentares', esses conteúdos das culturas indígenas formam notáveis conjuntos de conhecimentos tradicionais, que se refletem em técnicas de manejo agrícola e florestal, de cultivos, de caça e pesca.

Um bom exemplo a ser citado é o chamado Sistema Agrícola do Rio Negro, declarado como Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro pelo IPHAN no ano de 2010. Trata-se de um sistema ancorado no cultivo da Mandioca Brava, e que se constitui na base social de 22 povos indígenas, representantes das famílias linguísticas Tukano Oriental, Aruak e Maku (não identificadas), que habitam a região ao longo do rio Negro em um território que abrange os municípios de Barcelos, Santa Isabel do Rio Negro e São Gabriel da Cachoeira, no estado do Amazonas, até a fronteira do Brasil com a Colômbia e com a Venezuela. Também com base nos conhecimentos dos povos habitantes do Alto Rio Negro, foi elaborado um livro com as receitas tradicionais das etnias indígenas que ali vivem. O livro é resultado da união dos conhecimentos das mulheres destes povos, com o esforço dos pesquisadores em reunir não "apenas" as receitas, mas também um notável conjunto de informações etnográficas sobre cada uma delas.

Os roçados

Entre as diferentes populações indígenas, a roça é uma atividade praticada por homens e mulheres. Mas as atividades que realizam não são as mesmas. Pode-se dizer que a mandioca é a base da alimentação indígena, sendo que os indígenas conhecem uma variedade impressionante de variantes desta espécie. Preparar o terreno para a roça é tarefa dos homens. Primeiro, eles derrubam um trecho de mato. Depois de um tempo, quando o mato derrubado seca, colocam fogo para limpar a área e as cinzas são usadas como adubo. As outras atividades da roça são realizadas geralmente pelas mulheres. Quando caem as primeiras chuvas, elas plantam espécies como milho, feijão, mandioca, batata, amendoim, cará etc. Depois mantém a roça limpa, retirando as ervas daninhas, que prejudicam o desenvolvimento da plantação. Quando os alimentos cultivados estão maduros, as mulheres fazem a colheita e os carregam em cestos de palha até as aldeias.





*imagens da Aldeia Panuya, da etnia Huni Kuia, retiradas do site "Notícias do Acre"

A Caça

O peixe é um alimento importante para muitas populações indígenas, que conhecem e usam diferentes técnicas de pesca. As técnicas mais utilizadas pelos diferentes povos são: uso do timbó (um tipo de cipó) e outras plantas venenosas; a pescaria com anzol e linha; uso de armadilhas, flechas... Em algumas comunidades apenas os homens saem para pescar e muitas vezes ficam dias acampados perto de rios e lagoas. A pescaria também pode ser feita pelas mulheres, ou ser realizada em família.

Além do peixe, alguns grupos indígenas também se alimentam da caça de diferentes animais, tais como macacos, cutias, antas, porcos do mato (queixadas), etc. Essas caçadas podem ser realizadas com arco e flecha, ou através do uso de dardos de veneno, lançados com a boca através de uma arma de sopro chamada Zarabatana. A culinária indígena, portanto, tanto produtos da caça e coleta na mata e nos rios, com produtos cultivados, formando um cardápio de deliciosas comidas e bebidas. Nesta caixa, apresentamos uma pequena parcela deste vasto conteúdo cultural, que varia entre os diferentes povos, e que se reflete também na nossa mesa do dia-a-dia.



1. Yawalapiti, no Alto Xingu.

Foto: Monica Nunes

2. Indígenas da etnia Arara pescam no rio Xingu.

Foto: Dida Sampaio

3. Umutina pescando com Timbó.

Foto: Harald Schultz



ATIVIDADES

QUE GOROROBA É ESSA?

Os nomes de muitos alimentos que nós consumimos no nosso cotidiano nasceram do Tupi. Isso porque, à época do contato, a etnia Tupiguarani teve um papel muito importante na interlocução com os primeiros brancos que aqui chegaram. Por exemplo, “pipoca” significa ‘pele que estoura’. Abacaxi quer dizer ‘fruto cheiroso’, açaí quer dizer ‘fruta que chora’; genipapo quer dizer ‘de que serve para pintar’ (e, de fato, o sumo do genipapo é utilizado pelos indígenas para produzir o corante preto que usam em suas pinturas corporais!); mate quer dizer ‘bom de beber’. A nossa cidade, Curitiba, também tem um nome que tem a ver com um alimento muito presente na nossa região, e que é ainda hoje um símbolo da nossa cultura: o Pinhão.

Na presente atividade, propomos que o aluno seja convidado a pesquisar a origem e o significado dos nomes de comidas que compõe o seu cardápio. A atividade poderá se desdobrar na elaboração de um dicionário coletivo de palavras tupi. Se for do interesse dos alunos e professores, é possível incorporar à atividade também pratos de outras origens, tais como negra, asiática, européia, etc.



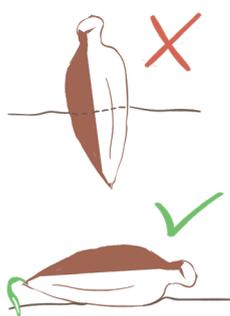
AJUDANDO A GRALHA



As populações indígenas estão entre os grupos de destaque na preservação de espécies nativas, o que garante não apenas a segurança alimentar das gerações futuras, mas também um ecossistema equilibrado.

A presente proposta cuida da introdução de um conceito de preservação do meio ambiente através do plantio de sementes e mudas nativas. Sugerimos a escolha do Pinheiro do Paraná (Araucária) para ser plantada pelos alunos, por se tratar de uma espécie ameaçada, e de notável valor cultural para o nosso estado. No entanto, outras espécies podem ser escolhidas, sendo porém, importante, a escolha de uma espécie nativa. A atividade pode envolver não apenas o plantio das sementes, mas também a degustação de pinhão assado ou cozido. Após germinadas, as mudas podem ser doadas para a comunidade, plantadas numa praça ou parque, etc. Através desse trabalho de sensibilização, é possível ainda pensar em outros projetos, como os de hortas comunitárias, ou planos de recuperação de áreas degradadas.

Para a atividade, você precisará de:



- pinhões em número suficiente para cada aluno plantar o seu. Escolha de preferência as sementes maiores e mais redondas;
- terra adubada;
- saquinhos próprios (copos descartáveis também podem ser utilizados!).

IMPORTANTE: As sementes devem ser enterradas de lado, e não de ponta; Após o plantio, é preciso indicar aos alunos a necessidade de regas periódicas para o desenvolvimento da planta.



UMA CEIA NATIVA

Uma parte notável do que comemos hoje é derivado da influência indígena. A presente proposta é um convite para que o aluno descubra a origem e, se possível, o sabor da culinária indígena. A atividade pode ser conduzida de dois modos pelo professor: uma delas é convidar os alunos a pesquisar receitas indígenas e trazer para a sala de aula, elaborando com ela um 'livro de receitas'. Outro modo, mais elaborado, é a escolha de uma das receitas para ser feita na escola em uma ocasião especial. Ou, ainda, a preparação de uma ceia completa com as receitas todas, para a realização de uma ceia indígena. A título de exemplo, inserimos abaixo 03 receitas provenientes de diferentes povos.

Kanape ou pão de mandioca com amendoim

(uma receita do Xingu, conforme descrito por uma criança do povo Kaiabi)

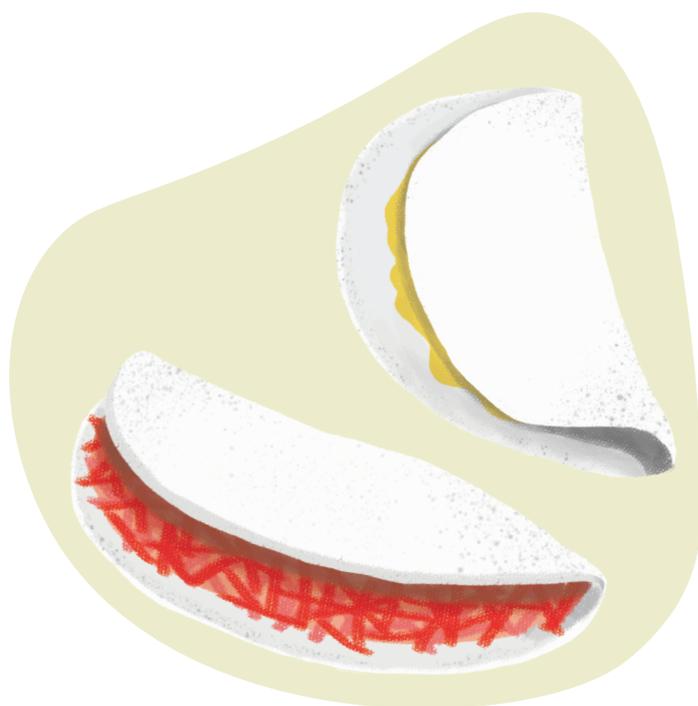
Primeiro a mulher precisa tirar mandioca na roça. Quando traz para casa, deixa esta mandioca na água. Quando amolecer, tira da água e descasca. Depois deixa no sol para secar a massa. Assim que secar a massa de mandioca é preciso socá-la no pilão. Depois de socada e peneirada, é preciso socar a massa com amendoim. Então mistura a massa de mandioca com amendoim, depois molha um pouco e faz uma bola. Depois precisa acender o fogo, esperar ter brasas para botar o pão em cima da brasa. Assim que torrar um pouquinho, já pode comer

Beiju

(presente em quase todas as etnias indígenas no Brasil)

O beiju ou tapioca é uma espécie de panqueca feita com a massa da mandioca ralada e apertada para tirar o seu sumo. Para prepara o Beiju é preciso ter: Goma de mandioca peneirada, raspas de queijo ou coco ralado e uma panela antiaderente. Em frigideira antiaderente aquecida em fogo brando, espalha-se uma porção de goma de mandioca e com as costas de uma colher cobre-se o fundo da frigideira de modo uniforme e recheia-se (tradicionalmente com coco ralado e raspas de queijo, mas possibilitando uma infinidade de novos recheios), assando de dois a quatro minutos - ou até que a mistura fique com suas bordas soltas da frigideira. Em seguida, dobra-se a tapioca, passando um pouco de manteiga em ambos os lados e assando por mais um minuto.

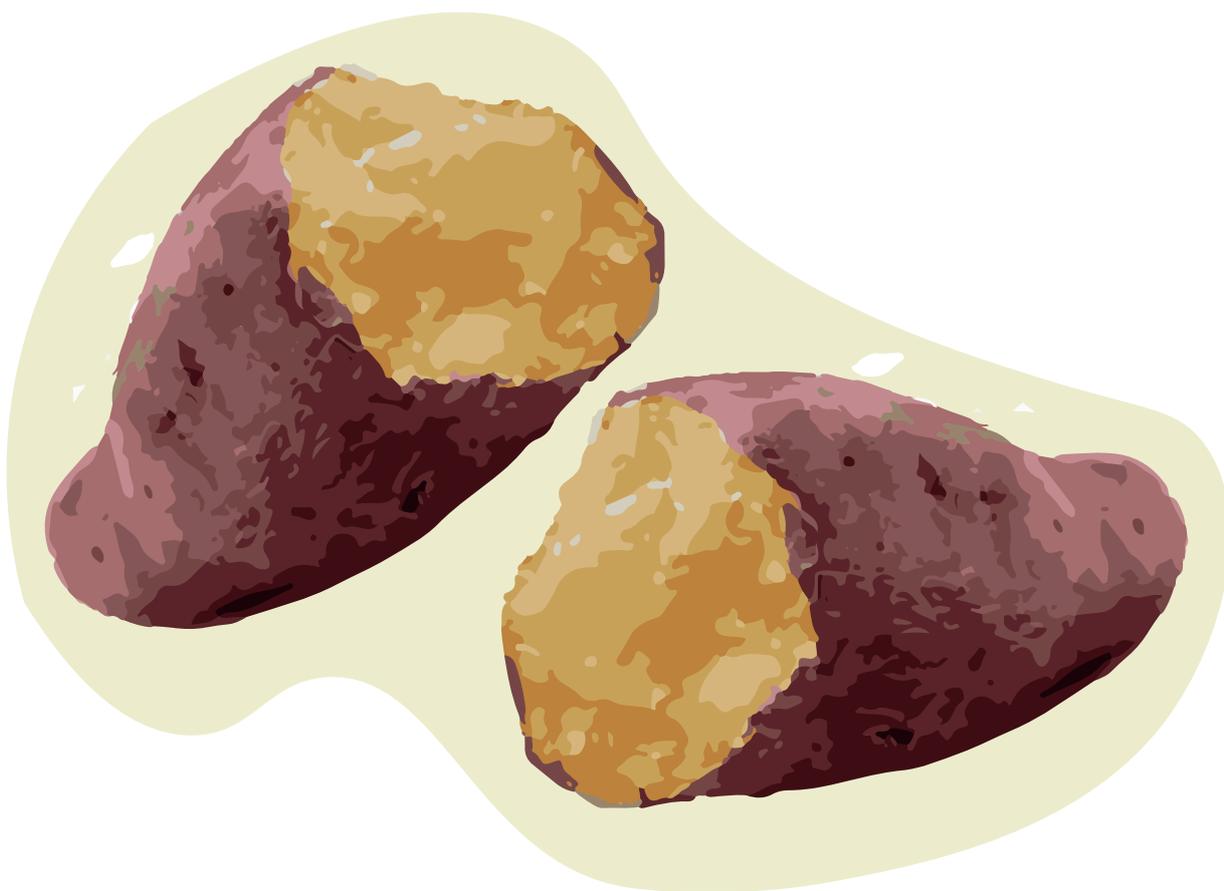
Entre os indígenas, o Beiju é consumido junto com pratos salgados, como peixe assado na brasa.



Batata-doce (jety) assada

(Uma receita Guarani)

Para preparar a batata-doce assada, é preciso lavar e descascar a quantidade de batatas que se quiser preparar. Tradicionalmente, elas são assadas no fogo de chão, mas você pode fazer as suas batatas em um forno comum. Corte-as em pedaços grandes e arrume em uma forma. Tempere com um pouco de sal. Cubra com papel alumínio. Asse em fogo baixo e, após cerca de 25 minutos, retire o papel para que as batatas fiquem uniformes. Elas ficarão com uma crosta crocante por fora e macias por dentro.



The background of the page is a light beige color with a subtle grid pattern. It is filled with various illustrations of corn products. There are whole ears of corn with green husks, some with yellow kernels. There are also individual yellow corn kernels scattered throughout. Some illustrations show cornmeal-based products, such as a cornmeal cake with a red and black patterned top, a cornmeal pancake, and a cornmeal cookie. There are also some brown, elongated items that look like cornmeal-based snacks or bread. The overall theme is corn and its various uses.

CATÁLOGO DE PEÇAS

Para esta caixa didática, selecionamos peças que fazem parte do cotidiano alimentar das variadas sociedades indígenas. Estão aqui representados alguns de seus instrumentos de caça, seus objetos de armazenamento e recipiente de alimentos. Além de peças produzidas pelos indígenas, selecionamos inclusive alguns exemplos de alimentos que estão presentes nas refeições indígenas e consequentemente nas "nossas".

CESTARIA

A cestaria produzida e utilizada por uma determinada sociedade indígena está associada à sua cultura, principal característica humana. A forma como foi produzida a cesta identifica a sociedade, e por vezes, o artesão que a produziu. O cesto que encontramos na caixinha, proveniente da etnia Kaingang, nota-se peculiaridades sobre os trançados com determinadas cores e grafismos específicos.



CESTO
Material: palha
Origem: Kaingang



CERÂMICA E RECIPIENTES

Os artesãos responsáveis pela cerâmica presente na caixa são da etnia Waujá, da região do Xingu no Mato Grosso. Eles são reconhecidos pela tecnologia ceramista, utilizada no cotidiano e em rituais. Confeccionam panelas de cerâmica, torradores de beiju, pequenas vasilhas, etc.

Dessas pequenas vasilhas, na caixa inserimos duas peças zoomorfas - que possuem formato de animal - elaboradas por artesãos waujá: uma estrela e uma tartaruga.

Temos outro exemplo de vasilhame, feitos de purungo (cabaça). Além do próprio purungo, na caixa contém uma cuia confeccionada com o material pelos Tembé, índios do tronco Tupi-guarani que vivem na região do Pará e Maranhão. Tem gravação ornamental na superfície externa, e é laqueado por dentro, o que lhe dá uma textura lisa e coloração preta. Esse material é utilizado para muitas coisas, no contexto da alimentação, é usado como recipiente de bebidas.

**RECIPIENTE DE
CABAÇA**
Número: IV.1932
Material: purungo
Origem: Tembê



CERÂMICAS
Número: IV.2759 e
IV.2756
Material: argila
Origem: Waujá

INSTRUMENTOS PARA CAÇA

Está presente na caixa uma Zarabatana, instrumento de caça que utiliza o sopro como força motriz para o lançamento de projéteis envenenados.

A Zarabatana é feita de Taboca ou Taquara (espécie assemelhada ao bambu), e é oca por dentro. Têm em torno de um a dois centímetros de diâmetro, e o comprimento varia de acordo com as práticas de cada grupo. As Zarabatanas dos Tupinambá por exemplo podem medir cerca de 1 metro; já as do grupo Matis chegam a medir 3,5 metros. Os dardos são feitos com taquara, e sua ponta é talhada como uma agulha, para que penetre na pele do animal e espalhe o veneno. O principal veneno utilizado pelos indígenas na caça é o Curare, proveniente de uma planta.



ZARABATANA

Material: taboca

Origem: Kaingang,
Aldeia Kakané-porã

ALIMENTOS

São inúmeros os alimentos que passaram por um processo milenar de domesticação, ou seja, que foram manejados pelos povos indígenas que viveram e vivem no território brasileiro para que fossem consumidos. Tornaram-se assim a base da alimentação de muitos brasileiros. São muitos alimentos que poderíamos trazer: mandioca, batata, milho, bem como o pinhão, a semente nutritiva que tornou-se símbolo do estado do Paraná.



pinhão

O pinhão pode ser consumido cozido ou assado, além de marcar presença em pratos como sopas e paçocas. Muitos animais se alimentam dessa semente, sendo assim, eles acabam sendo responsáveis pelo plantio dos pinheirais. Dentre esses animais estão a cotia, o esquilo e a muito conhecida gralha azul.





milho

O milho é um alimento tradicional das Américas, tendo se originado provavelmente no México há aproximadamente 10 mil anos. É um alimento muito importante para vários povos indígenas do continente. O milho - milhos, porque existem mais de uma espécie de milho - como conhecemos hoje é resultado de um processo de domesticação e cultivo que ocorreu por milhares de anos.

O milho também é um alimento considerado sagrado para os Guarani Mbya e os Guarani Nhandeva. Os Guarani Mbya se consideram os guardiões do milho de seus processos de plantio e de colheita. Os alimentos são abençoados usando o petyngúá - cachimbo sagrado - , que é vinculado a espíritos protetores. Para os Guarani Mbya, comer esses alimentos abençoados faz bem às pessoas que os consomem. Segundo esse povo, o milho kateto surgiu de um ancestral chamado Avaxim, que tinha a pele branca e cabelos amarelos, e que morreu em função de um coração partido. A história conta que, em seu túmulo, nasceu um pé de milho. Para os Guarani Nhandeva, o milho é usado no ritual chamado

erva mate

A erva mate foi difundida pelo território da América do Sul por populações indígenas, em localizações que hoje conhecemos como: Paraguai, Argentina, Uruguai, Bolívia e Brasil. O cultivo da erva mate no Brasil, tem sua origem no território do Mato Grosso do Sul, por populações Guarani. A erva mate, chamada na língua guarani de Ka'a , está associada ao xamanismo, mas também é usado como um chá estimulante, para revitalizar as energias.



A PÁ DE BEIJU

Você sabia que a Tapioca é indígena? Entre os Waujá, o povo que habita o Parque Indígena do Xingu, no estado do Mato Grosso, o beiju é feito com utensílios muito especiais: a pá de beiju, utilizada para virar a massa e o héjé, como é chamado o torrador de beiju, que é um instrumento de cerâmica. Aqui na Caixa Alimentos, vocês podem ver um exemplar de pá, origina do Povo Waujá.



PÁ DE BEIJU

Material: madeira

Origem: Waujá



BIBLIOGRAFIA

Povos Indígenas no Brasil
www.pibsocioambiental.org.br

Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional:
<http://www.iphan.gov.br/bcrE/pages/folProcessoRegistroE.jsf>

Maciel, M.E., 2001. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? *Horizontes Antropológicos*, 7:145-156.

Minner, H., 1956. O ritual do corpo entre os Sonacirema (tradução de Eduardo Viveiros de Castro). "Body ritual among the Nacirema". *American Anthropologist*, 58:503-507. Mintz, S., 2001.

Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, 16:32-41.

Antropologia como método de pesquisa e reflexão. O conceito de cultura. Etnocentrismo. Canesqui, A.M. & Garcia, R.W.D. (orgs.), 2005.

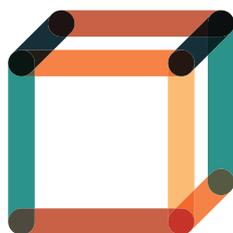
Antropologia e Nutrição: Um Diálogo Possível. Rio de Janeiro: Fiocruz.
DaMatta, R., 2007. *Relativizando*.

Uma Introdução à Antropologia Social. Rio de Janeiro: Editora Rocco. Flandrin, J.-L. & Montanari, M. (orgs.), 1998. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade

PROJETO DE RE-DESIGN DAS CAIXAS DIDÁTICAS:

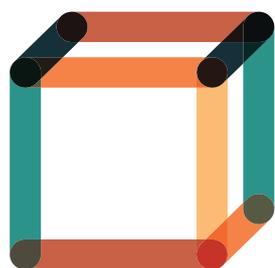
As Caixas Didáticas do MAE são materiais lúdico-pedagógicos que vêm desde 2008 sendo utilizadas na missão de democratizar o acesso ao acervo do Museu de Arqueologia e Etnologia da UFPR para garantir a acessibilidade, uma vez que as peças são manipuláveis. São uma forma de levar o museu para além de seus muros, atingindo mais pessoas além do público que visita o Museu.

Entre 2019 e 2020, após uma pesquisa iniciada já em 2016, elas foram re-desenhadas para melhor atender o seu público com o apoio do Edital N.º 03/2019 - Fortalecimento de Atividades Contínuas de Extensão Universitária da Pró-Reitoria de Extensão e



**Caixas
Didáticas
do MAE**

Realizado pelos Programas de Extensão Universitária Ações Educativas e Difusão Cultural do Museu de Arqueologia e Etnologia da UFPR.



Caixas Didáticas do MAE



Conheça também as outras Caixas Didáticas do MAE!
www.mae.ufpr.br