



# IV SEMINÁRIO FORMAÇÃO DOCENTE: INTERSECÇÃO ENTRE UNIVERSIDADE E ESCOLA

“Educação Pública em Tempos de Reformas”

Dourados - MS, de 09 a 11 de Setembro de 2019

## O ENSINO DA CULTURA AFRO-BRASILEIRA PARA ALÉM DA LEI 10.639/03: A CONTRIBUIÇÃO DA GASTRONOMIA NA ESCOLA COMO UMA PRODUÇÃO DE CONHECIMENTO

ANA CAROLINA PEREIRA DE SOUZA (UEMS/PROFEDUC) <sup>1</sup>  
NAV(r)E – Núcleo de Artes Visuais em (re)Verificações Epistemológicas

MARCOS ANTÔNIO BESSA-OLIVEIRA (UEMS/PROFEDUC) <sup>2</sup>  
NAV(r)E – Núcleo de Artes Visuais em (re)Verificações Epistemológicas

**Eixo 6** – Trabalho docente

### Resumo

O presente artigo visa apresentar o ensino da cultura afro-brasileira, para além da lei 10.639/03 (lei que obriga o ensino da cultura afro no calendário escolar, no dia 20 de novembro), com a contribuição da gastronomia afro-brasileira, como uma forma outra de produzir conhecimento no âmbito escolar. Temos como aporte teórico Zubaran e Silva (2012), Gomes (2013), Cascudo (1988), entre outros. O objetivo desta pesquisa é que o ensino da cultura afro-brasileira produza um conhecimento através da sua gastronomia. Essa cultura que é posta pelo homem “branco”, é reproduzida na escola somente em um dia do ano, sendo muitas vezes representada pelo racismo, escravidão e pobreza. Temos alguns alimentos e receitas consumidas no Brasil que são de origem africana, como banana, óleo de dendê, pimenta, mandioca, feijão entre outros. A gastronomia sendo desenvolvida no meio escolar produz conhecimento com as disciplinas nas áreas de Língua Portuguesa, com as leituras, gêneros textuais; em História, com a história dos alimentos trazidos da África e dos povos que vieram para o Brasil; Matemática, com as unidades de medidas, peso, tempo do preparo dos alimentos, entre outros. Assim o educador desenvolve práticas através da cultura afro-brasileira, que podem ser

<sup>1</sup> Mestranda no Programa de Pós-Graduação Mestrado Profissional em Educação/UEMS.  
anabresolinps@gmail.com

<sup>2</sup> Docente no Programa de Pós Graduação Mestrado Profissional em Educação e do curso de Artes Cênicas/UEMS. marcosbessa2001@gmail.com

trabalhadas em sala de aula durante o ano todo através gastronomia, como uma forma de produzir conhecimentos além da lei 10.639/03.

**Palavras chave:** Afro-Brasileira; Lei 10639/03; Gastronomia

## **Introdução**

*"O escuro das cores, na pele afro-descendente, herdeira  
Das dores  
Nossa terra foi invadida, colonizadores  
Exploraram e destruíram nossos valores  
Mas nossa resistência vive e toca em tambores" (KAMAU 2008)*

A epigrafe acima pertence à canção *Tambor* da banda Kamau (2008), como a própria canção denúncia, a cultura afro descendente foi herdeira das dores, e invadida por colonizadores que destruíram seus valores. Mas acima de tudo a resistência toca em tambores em forma de luta. Mas essa cultura não pode ser representada somente por esse contexto citado na canção. Face a esta problemática, surge uma questão, diante ao contexto de conteúdos, ministrados no meio escolar, por datas comemorativas no calendário, por somente um dia do ano. Por que a cultura afro-brasileira possui somente um dia do ano, para ser desenvolvida pedagogicamente em sala de aula? Por que alguns docentes ainda se limitam em apresentá-la, na forma de racismo, pobreza e lutas? Segundo Zubaran e Silva:

Entre vários desafios para se constituir programas e projetos, atividades culturais e políticas, para a formação de professores dispostos a criar pedagogias que combatam o racismo e toda sorte de discriminações na sociedade brasileira, esta discussão teórico-metodológica em torno da cultura e da Historia africana e afro-brasileira. (2012, p. 131).

A lei 10.639/03 foi baseada no ano de 2003 pelo presidente Luis Inácio Lula da Silva, onde a mesma diz que o ensino da cultura afro-brasileira se torna obrigatório na educação básica como conteúdo. Mas não limitando-a apenas um dia do ano (20 de novembro), e sim no decorrer do ano letivo como produção de conhecimento em outras áreas disciplinares.

Para Candau (2013), a escola deve ser um espaço para o cruzamento de culturas, e as questões culturais não devem ser ignoradas pelos educadores. A

autora ainda ressalta, que na América Latina, particularmente no Brasil, tem uma base cultural muito forte, onde as relações étnicas raciais tem uma história dolorosa, no que se diz respeito a culturas marginalizadas como os indígenas e afro descendentes. Infelizmente a nossa formação histórica é marcada pela eliminação do *outro* e que negamos e silenciemos quando se diz respeito às minorias postas pela cultura eurocêntrica e hegemônica. Candau (2013), nota que:

A problemática multicultural nos coloca de modo privilegiado diante dos sujeitos históricos que foram massacrados, que souberam resistir e continuam hoje firmando sua identidades e lutando por seus direitos de cidadania plena na nossa sociedade, enfrentando relações de poder assimétricas de subordinação e exclusão. (CANDAU, 2013, p. 17).

Freire (2012) ressalta que um caminho para se superar o machismo, o racismo é de que se o ser humano quiser para si mesmo, tais ações que o próprio o assuma, não usando justificativas genéticas ou históricas para justificar a superioridade sobre o outro, seja em aspecto de branco sobre negros ou de homens sobre mulheres. Ninguém nasce preconceituoso. Torna-se, por motivos inúteis, e infelizmente isso é transmitido às nossas crianças. E o docente precisa reverter essa situação, com práticas que tornem a educação e cultura afro-brasileira uma forma de transmissão de conhecimento além daquilo que está imposto.

A gastronomia é uma representação, que se torna responsável pela preparação dos alimentos, através de um processo cultural, que produz conhecimento. Talvez o que muitos ainda não se deram conta, é que os processos culinários de cada nação, lugar, região, ou país possui história, memória, saberes e conceitos. Certos pratos foram preparados, por escassez da região, ou pela falta de produtos daquele lugar. O que mais encanta é que no Brasil, temos vários alimentos que vieram da África com os escravos, que serão desvendados no decorrer deste artigo. Receitas que vieram com os negros, e no século XXI, fazem parte das principais refeições dos brasileiros.

Pensar no ensino da educação e gastronomia na Educação Básica, é pensar uma outra lógica do discurso para o ensino de práticas escolares. Pois, a gastronomia não é totalmente ignorada, nas escolas, mas inexistente ela é. Por isso, se torna um caminho outro, para reflexões sobre os caminhos que rompem com o estado de consciência do ser, sentir e saber. Como nos mostra Achinte (2014):

La producción de conocimientos tiene diversos escenarios, y uno de ellos, muy poco estudiado en nuestro medio, silenciado rotundamente, es el de la

gastronomia como marcador de la diferencia cultural, y en el cual se há ejercido una colonialidad de los sabores y paladares. Comer és mas que alimentar se. Desde esta premissa e lacto de la ingesta de alimentos se constituy em um hecho cultural que va mas ala de la nutricion. (ACHINTE, 2014, p.58).

A produção de conhecimentos tem diversos cenários e um deles, muito pouco estudado em nosso meio, silenciados e sem rodeios é o da gastronomia como marcador da diferença cultural, e em qual foi exercido uma colonialidade dos saberes e paladares. Comer é mais que alimentar-se. Desde essas primícias, o ato de ingerir alimentos se constitui em um eixo cultural, que vai mais além da nutrição. (ANCHINE, 2014, p.58). Tradução Nossa.

Assim no ambiente escolar, é possível que o docente no decorrer do ano letivo, desenvolva em sala de aula, um meio de produzir conhecimento através da gastronomia, com o conteúdo da cultura afro-brasileira além dos conhecimentos prévios dos alunos, nas disciplinas ministradas em sala de aula.

### **Cultura afro-brasileira segundo a lei 10639/03**

A lei de obrigatoriedade da temática “Historia e Cultura Afro-Brasileira”, no currículo oficial da Rede de Ensino público e particular é a 10639/03 que diz:

O conteúdo programático a que se refere o **caput** deste artigo incluirá o estudo da História da África e dos Africanos, a luta dos negros no Brasil, a cultura negra brasileira e o negro na formação da sociedade nacional, resgatando a contribuição do povo negro nas áreas social, econômica e política pertinentes à História do Brasil (BRASIL, 2003).

Ainda refere-se que “Os conteúdos referentes à História e Cultura Afro-Brasileira serão ministrados no âmbito de todo o currículo escolar, em especial nas áreas de Educação Artística e de Literatura e História Brasileira” (BRASIL, 2003).

A lei pode atribuir ao professor e a unidade de ensino, a luta para desconstruir o preconceito étnico racial que invade a sociedade brasileira, imposta por outras pessoas que sequer entendem de raça, cor, identidade:

É importante salientar que a introdução de uma releitura sobre a África e a cultura afro-brasileira na escola afeta e causa impacto não só na subjetividade dos negros. Os outros grupos étnico-raciais presentes nessa instituição, sobretudo o segmento branco, também usufruirão dessa mudança (GOMES, 2013, p.73).

O preconceito existe! O preconceito racial na escola também. Tudo pelo simples fato de uma cor de pele. Escura, ou meio claro, ou “parda” não importa. De fato, vemos algumas crianças na hora do intervalo, brincando sozinhas ou quando o docente solicita um trabalho em dupla, os mesmos acabam fazendo sua própria dupla. Ainda é questionado, será que a visão imposta da cultura afro-brasileira é de apenas escravidão e racismo?

Gomes (2013) enfatiza que

Outro aspecto positivo da Lei 10.639\03 é a possibilidade de construção de projetos pedagógicos interdisciplinares nas escolas (...). A realização da lei e das suas diretrizes na prática escolar nos impele ao desenvolvimentos de trabalhos pedagógicos mais articulados, de projetos e de diálogos interdisciplinares (GOMES, 2013, p.83).

Acatar a possibilidade sugerida por Gomes (2013) é permitir os saberes interdisciplinares na aprendizagem dos alunos na educação básica que podem ir além de apenas um dia letivo, com novas formas de produção de conhecimento.

### **A gastronomia da cultura afro-brasileira**

Zubaran e Silva (2012), dizem que há outros espaços além da escola, que nos ensinam modos de ser e estar no mundo, como cinema, teatro, televisão, que são ensinamentos produzidos para além dos muros da escola. “E esses ensinamentos são chamados nos estudos culturais em Educação de pedagogias culturais, que fazem circular na cultura modos de ser “branco”, “negro” e “indígena”.” (Zubaran e Silva, 2012, p. 133).

No decorrer deste artigo, cito um espaço da escola que produz tanto conhecimento quanto a sala de aula: a cozinha da Unidade de Ensino. Isso se dá através de uma gastronomia pouco conhecida no ambiente escolar, a culinária da cultura afro-brasileira como uma forma de produzir saberes. Muitos alimentos vieram da África para o Brasil. Podemos destacar, a banana, o café, a pimenta malagueta, o azeite de dendê, nhamê, quiabo, o gengibre, o amendoim, a melancia, o jiló e o coco verde.

Os negros, eram encarregados de cuidar da alimentação dos senhores brancos, passaram a adaptar seus hábitos culinários aos ingredientes da colônia.

Assim os africanos foram influenciados pelos hábitos e técnicas gastronômicas apresentadas pelos portugueses e pelos indígenas.

Segundo Cascudo (1988, p.223):

Já no Rio de Janeiro a farinha de mandioca figurava inevitavelmente na comida do escravo ao lado do feijão preto que assumiria realce desde os finais do século XVIII. No tempo de Debret os escravos nas fazendas alimentavam-se com dois punhados de farinha seca, umedecidos na boca pelo sumo de algumas bananas ou laranjas. A alimentação do negro numa propriedade abastada compõe-se de canjica, feijão preto, toucinho, carne-seca, laranjas e bananas. É permitido, entretanto ao negro mal alimentado aplicar o produto da venda de suas hortaliças na compra de toucinho e carne seca.

A feijoada tão tradicional em nosso país também é de origem africana. Produzida com feijão preto e algumas partes do porco, a feijoada hoje acompanha couve refogada, laranja, farofa e torresmo, e faz parte do consumo de muitos brasileiros, principalmente em comemorações festivas. E por incrível que pareça no século XVIII, o feijão era considerado alimento de pobre.

Outra comida, muito consumida no Brasil que também é de origem africana é cuscuz, que segundo o folclorista Luís da Câmara Cascudo (2004), é um prato originário do Mouros da África Setentrional, que passou por adaptações aqui no Brasil sendo o arroz substituído pelo leite de coco.

### **A gastronomia como forma de produção de conhecimento**

Uma tarefa um pouco difícil para os professores da educação básica é transmitir outras culturas, nações, etnias em sala de aula de uma forma que o aluno entenda a contribuição desses povos sem privá-los de suas memórias e histórias, como aponta Zaran e Silva:

Uma questão importante a ser enfrentada na perspectiva de uma educação antirracista, uma tarefa desafiadora para professores e professoras é desconstruir as narrativas étnico-raciais dominantes e oficiais que têm buscado omitir e negar as contribuições de outros grupos étnicos, particularmente dos indígenas e dos afro descendentes, na tentativa de privá-los de suas memórias e histórias. (Zaran e Silva, 2012, p. 133).

Uma forma de produção de conhecimento, que a gastronomia da cultura afro-brasileira traz ao aluno, pode se dar através de práticas que o docente pode atribuir à sala de aula, mudando a visão de que a cultura afro-brasileira é somente o racismo. Mas quais os conhecimentos que a gastronomia afro-brasileira traz ao estudante? Quais saberes disciplinares são aprendidos através de uma receita?

Para responder essas questões, trago agora algumas receitas tradicionais da cultura afro-brasileira consumidas no Brasil.

### **Feijoada**

Ingredientes:

500g de feijão preto

02 linguiças calabresas (cortadas em cubos)

03 gomos de paio

500g de carne-seca

500g de lombo suíno salgado

01 cebola grande

03 dentes de alho

Pimenta-do-reino

Lascas de pimentão verde

Coentro (picado)

Salsa

Cheiro-verde

Ingrediente secreto: alecrim

Modo de Preparo

Deixe o feijão de molho por pelo menos, uma hora. Ferva a carneseca e o lombo duas vezes, para dessalgá-los. Na panela de pressão, coloque a cebola, o paio e a linguiça calabresa, para que a cebola doure com o óleo liberado por eles. Depois de fervidas, acrescente as carnes salgadas. Acrescente o alho e refogue tudo até que as carnes ganhem mais cor. Inclua o feijão lavado, as lascas grandes de pimentão verde e uma pitada de pimenta do reino.

Encha a panela com água até cobrir o conteúdo, colocar uma pitada de alecrim (ingrediente secreto), fechar a tampa e deixar na pressão por 25 minutos.

Quando o feijão estiver cozido, recolha as lascas de pimentão verde da panela e acrescente à panela salsa, cheiro verde, coentro. Caso precise, o que

quase nunca acontece, corrija o sal acrescentando a quantidade que achar necessária.

Acima temos a receita da tradicional feijoada que é de origem africana. Através da consecução dessa receita, o aluno produz saberes disciplinares nas seguintes áreas de ensino:

**Saberes da Língua Portuguesa:** Por meio das receitas e rótulos das embalagens, os alunos fazem uma melhoria da leitura, capacidade de interpretação e também aprimoram a atenção e o vocabulário.

**Saberes em Arte:** As cores dos alimentos, as formas das receitas preparadas, a estética dos pratos. Tudo se transforma em arte.

**Saberes de Ciências:** Promovendo hábitos de higiene, com a lavagem das mãos, utilização de avental e touca. Conhecer a origem dos ingredientes trabalhados na receita, e quais são industrializados ou orgânicos. Encontrados na horta ou no supermercado.

**Saberes História:** A gastronomia da cultura afro-brasileira faz com que os alunos aprendam como os alimentos chegaram até o Brasil, quais alimentos da cultura afro-brasileira, qual a finalidade dos negros no país, de onde surgiram as receitas e a Lei 10.369 sobre a obrigatoriedade do ensino da cultura afro brasileira nas escolas.

**Saberes Matemática:** Utiliza-se para a realização das receitas a soma, subtração, divisão, multiplicação e unidades de medidas. Estudos de frações, quando se dá em medidas que utilizam  $\frac{1}{2}$ ,  $\frac{1}{4}$ . Também, a quantidade de tempo para cozinhar os alimentos. Unidades de medidas (quantidade, tempo, temperatura). Temperatura no caso da panela de pressão que para estar pronto tem um tempo a ser esperado.

### **Considerações Finais**

O ensino da cultura afro-brasileira tornou-se obrigatório nas redes de ensino (público e particular), por ser um saber artístico, cultural e disciplinar. Porém em algumas Unidades de Ensino, não passa de uma data comemorativa obrigatória, denominada como o “dia da consciência negra”, muitas vezes desenvolvida, como a representação da cultura afro-brasileira através do racismo, negros e escravidão.

Através da lei 10639/03, que diz sobre a obrigatoriedade da cultura afro-brasileira na sala de aula, o docente pode atuar em outros caminhos, durante todo ano letivo, não se pautando somente em um dia do ano.

Dessa maneira, o educador está atuando no processo de aprendizagem, fazendo com que o aluno construa o conhecimento através da gastronomia como uma forma de saber. Acreditamos que vários saberes disciplinares, são aprendidos através da gastronomia, pois a cultura afro descendente sempre esteve ligada ao Brasil com seus alimentos e receitas muito então consumidos.

Uma receita e muita história foram desenvolvidas neste artigo. Saberes e sabores que ao se unirem, produziram conhecimento a partir de algumas disciplinas que são ministradas em sala de aula: Português, Matemática, História, Ciências, Artes. Receita que foi além da sala de aula, e ultrapassou a ideia que até então era somente de racismo e escravidão que representava a cultura afro-brasileira.

Dessa maneira, o educador/a poderá atuar no processo de ensino-aprendizagem fazendo com que as culturas ensinadas em sala de aula, aquelas que muitas vezes compõem os currículos de Arte, História, Matemática, entre outras disciplinas que abordam as diferenças culturais, não fiquem reduzidas como conteúdos trabalhados somente em um dia do ano, como currículo turístico ou em uma data comemorativa, (SANTOME, 1995) ou ainda, comparadas às culturas presentes nos currículos dessas disciplinas durante todo ano (Europeia e Estadunidense). (BESSA-OLIVEIRA, 2017)

## Referências

ACHINTE, Adolfo A. **“Comida y colonialidad: tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar”**. In: MIGNOLO, Walter (Org). Arte y estética em la encrucijada descolonial II. Ciudad autónoma de Buenos Aires: Del Signo, 2014. p. 57 – 76.

BESSA-OLIVEIRA, Marcos Antônio. **História Da Arte E Ensino De Artes No Brasil: perspectivas outras também para a América Latina.** 2017.

BRASIL. **Lei Federal nº 10.639, de 09 de Janeiro de 2003.** Altera a Lei n.º 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática

história e cultura afro-brasileira, e dá outras providências).

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4ª ed. São Paulo: global, 2004.

CASCUDO, Luís da Câmara - **Dicionário do Folclore Brasileiro**. Editora Itatiaia. Belo Horizonte, MG, 1988.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia**: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 2002.

Banda Kamau. **Canção Tambor**. Disponível em:  
<<https://www.lettras.mus.br/kamau/tambor/>> Acesso em 06 jun. 2019.

MOREIRA, Antonio Flávio; CANDAU, Vera Maria. (Orgs.). **Multiculturalismo**: diferenças culturais e práticas pedagógicas. 10. ed.. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013.

**Receita de feijoada**. Disponível em <<http://gnt.globo.com/receitas/receitas/feijoada-simples-e-facil-de-fazer-veja-a-receita-da-familia-pinheiro.htm>> acesso em 06 jun. 2019.

SANTOMÉ, Jurjo Torres. As **culturas negadas e silenciadas no currículo**. In: SILVA,

T. T. da (Org.). **Alienígenas na sala de aula**: uma introdução aos estudos culturais em educação. Petrópolis: Vozes, 1995.

ZUBARAN, Maria Angélica; SILVA, Petronilha Beatriz Gonçalves. **Interlocuções sobre Estudos Afro-Brasileiros**: pertencimento étnico-racial, memórias negras e patrimônio cultural afro-brasileiro.[S.l.], v. 12, n. 1, p. 130-140, jan./abr. 2012. Disponível em: <http://www.curriculosemfronteiras.org/vol12iss1/articles/zubaran-silva.pdf>. Acesso em 06 de jun de 2019.