

## FROM TO PREHISTORY AND HISTORY: from ceramics to the contents of the indigenous pot

Suely Sani Pereira Quinzani

**ABSTRACT:** This work intends to analyze the cooking methods of Brazilian Indians from the evolutionary study of Amazonian prehistoric ceramics and the use of clay utensils that allowed sewing in boiling. The work also analyzes the cooking and use of roots and not just cassava in the indigenous food composition and demystifies the use of roasting only as a cooking method. In this sense, the yams and sweet potatoes define a way of cooking by boiling in pots. This analysis also defines the advanced indigenous agricultural knowledge with the domestication and cultivation of these American roots that enrich our food heritage from prehistory to the present day.

**Key words:** Indigenous Food Culture; Prehistoric Ceramics; American Agriculture; Sweet Potatoes; Carás.

## ENTRE A PRÉ- HISTÓRIA E A HISTÓRIA: da cerâmica ao conteúdo da panela indígena

Suely Sani Pereira Quinzani<sup>1</sup>

**RESUMO:** Este trabalho pretende analisar os métodos culinários dos índios brasileiros a partir do estudo evolutivo das cerâmicas pré-históricas amazônicas e a utilização de utensílios em argila que permitiam o cozer em fervura. O trabalho também faz uma análise do cozimento e utilização de raízes e não só a mandioca, na composição alimentar indígena desmitificando o uso apenas do moquear como método de cocção. Nesse sentido, os carás e a batata doce definem uma forma de cocção por fervura em vasilhas. Esta análise também define o avançado conhecimento agrícola indígena com a domesticação e cultivo dessas raízes americanas que enriquecem desde a pré-história até os tempos de hoje o nosso patrimônio alimentar.

**Palavras chave:** Cultura alimentar indígena; Cerâmicas Pré-históricas; Agricultura Americana; Batata doce; Carás.

<sup>1</sup> Graduada em Direito Pela USP, com especialização em direito Civil e Direito Processual Civil; Graduada em Gastronomia pelo Ceunsp, especialista em Docência no Ensino Superior e Cozinha Brasileira; Alimentos Funcionais pela ESALQ; Sommelier em vinhos.

## INTRODUÇÃO

### **E o princípio era o barro e as plantas que nasciam naturalmente**

Decidir o que vamos comer é um ato personalíssimo que requer daquele que o pratica ter absoluta certeza daquilo que faz.

Se analisarmos a palavra personalíssimo, teremos a definição de algo que não pode ser exercido por outra pessoa, que é intransmissível e que limita a própria ação daquele que aqui, no caso, pretende se alimentar. Portanto, a hora de se alimentar é ato pessoal e intransferível ressalvados, os casos quando somos crianças ou nos encontramos de tal forma debilitados que não o podemos realizar.

Fora essas exceções, somos donos do nosso gosto e decidimos o que comer e como comer. Esse livre arbítrio nos faz decidir o como comer: quente, frio, cozido, cru, fresco ou podre como estabelece Poulain (2013).

Esse ato extremamente pessoal é voltado a aquele que escolhe o que, quando e de que forma preparar o alimento. Esses atos nos levam a refletir no homem pré-histórico, aquele que não conhecia o fogo e que não tinha a opção de cozer seu alimento.

Porém é o advento do fogo que possibilita a opção da escolha por cozer alimentos e deles tirar melhor sabor. Dentre as várias teorias sobre o fogo e seus benefícios ao homem, podemos citar “a hipótese do cozimento” por Wrangham (2010). Em seu livro denominado Pegando Fogo, o autor estabelece que é pela mão do *Homo erectus* que o cozimento teve seu início. Cozer a comida trouxe aos seres humanos uma dignificante evolução, tanto no corpo como no paladar. Cozer trouxe mudanças anatômicas importantes, relacionada a nossos dentes, aos nossos maxilares, uma vez que os alimentos passaram a ser mais facilmente digeridos e mastigados; não precisávamos mastigar tanto e desta forma começamos a armazenar energia. Esta energia fez aumentar nossa caixa torácica e sobre tudo fez aumentar o tamanho do nosso cérebro. Isso nos diferenciou dos outros seres existentes, a qualidade nutricional da dieta havia melhorado e a dieta consumida era mais macia.

Durante mais de 2,5 milhões de anos, nossos ancestrais arrancaram a carne crua dos ossos dos animais e a partir do cozimento desse alimento, o impacto foi imenso. Essa dieta de carnes cozidas e vegetais crus iniciou a evolução de seus cérebros maiores e inspirou uma série de inovações para o processamento da comida (Wrangham, 2010). O fogo foi evidentemente um grande avanço para o cozimento além de gerar calor e luz.

Como estabelece Franco (2001) o fogo também passa a ser, em muitas culturas, elemento de fascínio sobre a humanidade, fazendo parte dos rituais da mesa e da hospitalidade e mais ainda uma espécie de chamamento interior, inconsciente, uma reminiscência do fogo original um sinônimo de salvação e de vida eterna.

Claude Lévi-Strauss (2006) estabelece que esse empreendimento humano de transformar o cru em cozido de acordo com a cultura de cada povo e as diferentes técnicas concebidas para realizar essa transformação representa uma postura diferente tanto à natureza humana, quanto à cultura:

cozinhar direto no fogo ou cozinhar num recipiente com um líquido. Aqui então, estabelece-se outro conhecimento e outra técnica: dar formato à partir da argila a recipientes ou panelas e outros objeto que possibilitariam outras formas de cozimento a alimentos e assim obtendo sabores mais acentuados a essa comida.

Este fato, o de dominar a arte de moldar o barro é significativo, pois determina a possibilidade da existência da técnica de cozimento em fervura além do assar sobre as brasas.

Depois de dominar o fogo e a arte de manipular o barro há algo que também influencia a arte de cozinhar: escolher o que comer!

A primeira vista, escolher o que comer parece dentro das práticas alimentares sociais algo sem importância, banal no nosso cotidiano. Porém dentro de um parâmetro social são paradigmas explicativos que desenvolvem marcadores identitários e que constituem um verdadeiro objeto sociológico.

É o que dispõe Poulain (2013) quando estabelece ser a cozinha um espaço livre, formado por produtos naturais culturalmente construídos e valorizados que são transformados e consumidos respeitando-se um protocolo social a partir de condicionantes materiais definidos por condições ecológicas, tecnológicas e biológicas.

De acordo, ainda, com o autor, a alimentação tem uma função estruturante na organização social de um grupo humano.

Portanto, devemos levar em consideração as condicionantes ecológicas que são aquelas que o meio ambiente tem a oferecer e que à primeira vista sempre se apresentam ao ser humano como uma possibilidade de alimento da qual se pode nutrir o corpo e a alma.

As proposições acima nos levam a pensar nos primeiros habitantes brasileiros que nos primórdios dos tempos habitavam as calhas dos rios amazônicos e que ali desenvolveram sociedades indígenas com representatividade cultural.

A Amazônia é reconhecida pela sua biodiversidade e pela diversidade sociocultural, cujo aferimento é estabelecido pela grande diferença entre as línguas e famílias indígenas expressadas em toda a região. Tal diversidade também se apresenta em estudos culturais arqueológicos dado que os primeiros povos que ocuparam a região tiveram modos de vidas distintos e distintas produções de cerâmicas. Pesquisas mais recentes, na Amazônia central, têm mostrado que as mudanças nos estilos cerâmicos regionais correspondem com o tipo de assentamento dos diferentes grupos linguísticos (NEVES, 2013).

De acordo com Schaan (2006) ao final do século XIX identificaram-se e escavaram-se alguns sítios arqueológicos na Ilha do Marajó denominados tesos ou aterros para recolhimento de evidências de uma antiga civilização avançada nas terras tropicais. De acordo com a autora, vem dessa época a denominação de cultura marajoara para um conjunto de traços culturais considerados avançados por seu contraste com as sociedades indígenas amazônicas. Estes traços culturais foram descritos como:

- a) a construção de enormes colinas de terra (1 a 3 hectares em área de 10 a 12 metros de altura)

- sobre a área de campos alagáveis da ilha;
- b) a produção e uso de objetos de cerâmica de formas e decoração complexas tais como urnas funerárias, estatuetas, tangas, bancos, cachimbos e diversos tipos de pratos, vasos e tigelas;
  - c) o enterro secundário diferenciado em urnas, indicando culto aos antepassados com sua devida estratificação social;
  - d) a presença de objetos líticos que indicavam contato e trocas com regiões distantes;
  - e) o uso de símbolos gráficos na cerâmica que pareciam indicar o uso de uma escrita rudimentar;
  - f) a abundante representação feminina ou a existência de um matriarcado.

Nessa região amazônica além de vestígios arqueológicos de uma sociedade avançada que produzia uma cerâmica diferenciada, domesticavam plantas e raízes onde se distinguem contribuições para a evolução sociocultural alimentar brasileira.

Nas Américas, de acordo com Stalh, (2014), a domesticação de plantas e a incorporação das mesmas à dieta de determinados povos, parecem ter sido determinadas por escolhas e não um resultado adaptativo. Para o autor, o melhor exemplo desse resultado em escolhas está no milho. O milho, uma planta domesticada há pelo menos 7.000 anos na região da Mesoamérica se espalhou rapidamente por toda a América evidenciando que tais populações tão distantes umas das outras tinham padrões alimentares de consumo baseados no manejo e cultivo de recursos naturais e selvagens.

Tendo-se em vista os itens acima expostos, este trabalho tem a intenção de abordar questões anteriores ao descobrimento do Brasil e que são inerentes aos primeiros habitantes indígenas do nosso território. Sem a menor dúvida a domesticação de plantas como as frutíferas e tuberosas como a mandioca, cará, batata-doce, selecionados e cultivados de 10.000 a 20.000 anos só puderam estar no prato do brasileiro graças ao cultivo e seleção agrícola dessas plantas pelos nossos índios. Esse conhecimento importantíssimo serviu de norteamento para que hoje tenhamos técnicas mais avançadas de cultivo. Um bom exemplo, deste saber fazer agrícola, é encontrado nas tribos Guarani que não misturavam variedades de milho, plantando-os em épocas diferentes de modo que o pólen de uma variedade não contaminasse a outra (KERR; CLEMENT, 1980).

Entre as frutíferas selecionadas e domesticadas na Amazônia podemos citar bananeiras, abiu, sapoti, graviola, pupunha, biriba, abacaxi, cacau, caju, araçá-goiaba, castanha e entre as raízes batata-doce, cará, mandioca e macaxeira.

Para cozer mandioca, milho, batatas, jerimum, carás e outros ingredientes que faziam parte da alimentação os nossos índios necessitavam de vasilhames específicos de barro. Desta forma, este trabalho faz uma abordagem também às cerâmicas pré-históricas marajoara e tapajônica, demonstrando a necessidade de se desenvolver utensílios que se ajustassem ao cozimento em fervura, daí termos o desenvolvimento de uma cerâmica exuberante em detalhes e diversificação de peças que também representam um conhecimento avançado indígena, paraense e brasileiro.

Desta forma com a análise do desenvolvimento cerâmico em panelas e a existência de ingredientes como a batata doce e o cará podemos entender alguns ingredientes da panela indígena.

Utilizou-se como metodologia ampla revisão bibliográfica, visita técnica ao Museu Emilio Goeldi em Belém, PA e a pesquisa utilizada foi a descritiva que é a mais indicada haja vista que a mesma descreve sistematicamente fatos de uma determinada região e povo (GREESLER, 2003).

## 1- CERÂMICAS DA PRÉ - HISTÓRIA BRASILEIRA

Para se entender o nosso presente é preciso se entender com o passado.

Só saberemos quem somos e de onde viemos a partir do momento que voltarmos ao nosso passado. Então, iremos buscar na arqueologia dos povos amazônicos a raiz das nossas origens quanto ao fabrico de cerâmicas e de cozinhar as raízes domesticadas pelos povos ancestrais nessa região.

A descoberta de artefatos feitos de rochas junto de ossos de animais exemplificava o quão antigo era a existência humana no planeta Terra. Toda essa riqueza de ideias surgidas no século XIX com as chamadas teorias evolucionistas explicavam a vida em sociedade, comparando semelhanças e diferenças entre os modos de vida selvagem e civilizado, além das várias formas organizacionais sociais, das religiões e dos sistemas econômicos dos povos antigos. Todas essas informações compiladas e comparadas deveriam ajudar a descobrir o que teria impulsionado a evolução das sociedades humanas principalmente no que diz respeito ao território brasileiro e seus povos ancestrais (SCHAAN, 2009).

Os primeiros pesquisadores arqueólogos no Brasil datam de 1870, quando a Expedição Morgan veio ao Brasil chefiada pelo geólogo Charles Frederic Hartt (1840-1878) com a finalidade de realizar levantamentos geológicos em diversas regiões do Brasil, e especialmente na região amazônica.

A época do segundo reinado no Brasil foi uma temporada incentivadora a essas pesquisas. O Imperador D. Pedro II era um grande incentivador das artes e das ciências, financiando museus e institutos científicos e apoiando o estudo das antiguidades no país. Graças a esses incentivos e viagens de exploração científica, a ainda pouco conhecida floresta amazônica, surgiram as primeiras notícias sobre a existência de antigos cemitérios indígenas na Ilha de Marajó.

O naturalista Domingos Ferreira Penna (1818-1888) fundador da Sociedade Filomática e que mais tarde se tornaria o Museu Paraense, teve um papel importante nas primeiras expedições, aprimorando visitas a Ilha do Marajó.

Foi com o naturalista Karl Friedrich von Martius (1794-1868) em 1820, que se descobrem as primeiras urnas funerárias em um local denominado “Camutins”, no Pará, as “igaçabas” - um vaso grande usado pelos índios como urna funerária. Além dos achados em Camutins descobriu-se outro cemitério arqueológico denominado “Pacoval do Arari”, assim chamado por se encontrar coberto de “pacovais” ou bananeiras e que passaram a despertar a curiosidade dos cientistas.

Toda a arte impõe uma forma a uma matéria. Mas entre as artes ditas da civilização, a cerâmica é provavelmente aquela na qual a passagem entre a matéria prima e o produto se dá de forma mais direta, com menos etapas intermediárias entre a matéria prima e o produto, saído das mãos do artesão já formado, antes mesmo de submetido à queima (LEVI-STRAUSS, 1987, p.235).

A arte de transformar argila em cerâmica remonta a milhares de anos. A versatilidade da argila permite manusear formas, texturas, tamanhos e outras possibilidades, sendo as vasilhas, potes e panelas os mais comuns.

Na Amazônia, as cerâmicas são os artefatos mais indicativos e abundantes de vestígios arqueológicos produzidos por povos indígenas. Devemos levar em consideração, outros tipos de artefatos também como cestarias, objetos com penas, cuias, objetos em madeira, flautas em osso, colares de sementes, enfim uma gama de atividades artesanais importantes, mas, é sem dúvida, os objetos cerâmicos que nos falam de tradições de saber-fazer, das relações sociais e dos universos simbólicos dos povos que o produziam e utilizavam.

Porém, essas descobertas denominadas mais tarde de Arte Marajoara, passaram a se tornar as primeiras representações artísticas dos nossos povos ancestrais. Essa representação, através de artefatos de cerâmica, registrava de forma singular, características de uma sociedade, que sem usar a escrita, registrava em seus artefatos através do **zoomorfismo** (arte de representação em animais) e no **antropo zoomorfismo** (arte representativa da mistura de seres humanos com animais) uma estruturação social do seu cotidiano e das suas representações religiosas.

Tanto o povo que habitava a Ilha do Marajó (que originam a arte marajoara) como o povo que se situava no Tapajós (que originam a arte tapajônica) englobam a chamada Cultura de Santarém que é o nome dado a esse universo cultural-social dos povos que ali habitavam e que representavam na sua cerâmica, povos culturalmente avançados sem o uso da escrita. As representações das duas artes se assemelham na confecção de utensílios domésticos, ritualistas e na representação da vida cotidiana.

De acordo com estudos o colorido policrômico, com o uso da cor preta e vermelha sobre o branco e o amarelo, são características marcantes das duas artes bem como a presença de grafismos geométricos. A principal diferença é que não encontramos urnas funerárias na Arte Tapajônica. De acordo com Fonseca (2018) o cronista Heriade (1962) relata por volta de 1637, que os índios Mundurucu que habitavam o Tapajós consumiam ossos triturados e queimavam os objetos pertencentes ao morto, desta forma, “quando morre algum d’estes índios, (...) os põem em umas casas que tem feitas só para eles, onde estão a mirrar e a consumir a carne e os ossos moídos os botam em vinho e seus parentes e mais povos o bebem” (HERIADE, 1962, p.36,37).

Portanto as cerâmicas também determinam a identidade dos lugares, determinam uma delimitação geográfica e algumas tradições regionais.

De acordo com Schaan (2009) o estilo marajoara é composto por uma série de características formais, a saber: cada objeto pode ter várias técnicas decorativas, desde técnicas plásticas como esculpir a parede das vasilhas produzindo entalhes ou baixo-relevo ou em técnicas incisivas que consistem em riscar a parede da vasilha com um instrumento pontiagudo; aplicação de adornos tridimensionais com figuras zoomorfas e antropomorfas. A autora também estabelece que a pintura consiste em aplicar pigmento líquido ou banhar a peça em uma tintura misturada à argila diluída. As cores predominantes são o vermelho, o branco e o preto, com variações para o laranja, diversas

tonalidades de vermelho e marrom. Os feitos das vasilhas são muito variados, com preferência por bases arredondadas e formas esféricas. As formas mais comuns são pratos rasos, tigelas, panelas e vasos. Formas humanas e de animais são representados tanto na forma naturalista, quanto na forma estilizada, sendo frequente a representação de personagens híbridos: meio humano e meio animal.

O fogo era conhecido dos nossos índios. Relatos do viajante seiscentista Martins, em *Viagens pelo Brasil III*, p. 179 em 1819, relata que “o fogo eles faziam, ora friccionando dois paus secos de cacauero, um dos quais a prumo e o outro revolvido com movimento de viravolta, ora com ferro e pedra, fazendo cair as faíscas sobre um pau seco, corroído pelas formigas, e cujos pedaços guardavam num canudo de bambu, a modo de isqueiro”. Eram, simultaneamente, os dois processos milenares e clássicos. O primeiro ameríndio e o segundo trazido pelo europeu (CASCUDO, 2011).

De igual forma, Cascudo (2011) afirma que os índios brasileiros conheciam a técnica de cozer sobre a *itacurua*, algo como um fogão de pedras sobre o fogo, onde se podiam dispor as pedras conforme o tamanho das vasilhas; o que significa que a partir do domínio da técnica da cerâmica, essas pedras manteriam a horizontalidade da “panela” para o cozimento. A técnica de desenvolver vasilhas e panelas de barro, de acordo com algumas tribos como Caxinauás, Panos do Tarauacá e Juruá foi aprendida com o pássaro João-de-barro que ensinou a fazer panelas e casas (CASCUDO, 2011, p.85).

Essa tradição de se cozinhar em panelas de barro está presente na nossa culinária. Ela está presente na cozinha tradicional paulista, na mineira, na capixaba, na goiana, sempre sobre um fogão a lenha, trazendo sabores e aromas especiais a essa comida e evidencia essa tradição milenar de se usar as panelas de barro.

A cultura paraense é a herdeira desse estilo cerâmico arqueológico. De acordo com Amorim (2010) essa apropriação está presente na atual e crescente produção do artesanato cerâmico marajoara, no distrito de Icoaraci nas proximidades da cidade de Belém. De acordo com a autora, o local é reconhecido no Brasil e no exterior pela reprodução de peças com inspiração em motivos da cultura marajoara. Além de Icoaraci, existem mais dois polos de produção dessa cerâmica artesanal, Santarém e Ponta de Pedras, no Pará.

Desta forma, evidenciam-se algumas formas de cozimento utilizadas por nossos ancestrais: cozer em panela em fervura, assar o peixe em folhas de bananeira, moquear carnes e peixes e até um inusitado método utilizado pelos índios Ashaninka do Acre, o cozimento do peixe na taboca. A taboca (*Guaduaweberbaueri*), é uma espécie de taquara nativa do Brasil. Os índios temperam o peixe em pedaços introduzem no bambu, tapam suas laterais com capim e colocam a taboca sob brasas. Quando ferver, estará pronto o peixe na taboca<sup>2</sup>.

O certo é que, desde a pré-história, pode-se afirmar que o fogo, as técnicas avançadíssimas dos povos primitivos brasileiros na confecção de utensílios e a utilização de outras raízes comestíveis,

2 Essas informações foram coletadas nos sites: ([youtube.com/watch?v=1M39W9VGIVe](https://www.youtube.com/watch?v=1M39W9VGIVe), indiosashninka por Mara Alcamim); <https://agencia.ac.gov.br/cozinha-ashaninka-e-destaque-na-revista-prazeres-da-mesa>. Ambos em 18/09/2021.

além da mandioca, estabelecem uma relação histórica na nossa cultura alimentar.

Os povos indígenas brasileiros possuíam conhecimentos e técnicas avançadas para o cultivo de muitos produtos agrícolas. Herdamos deles essa base de nutrição, não só pelo uso da mandioca, do milho, da batata, da batata doce, dos carás, abóboras e feijões que passam a ser “Os acompanhantes indispensáveis da nossa alimentação diária” (CASCUDO, 2011).

Passaremos então a fazer uma análise de duas raízes muito consumidas no Brasil: os carás e a batata doce.

## 2 - AS PLANTAS QUE A NATUREZA OFERECIA

Nenhum brasileiro, em tempo algum, confundiu inhame com cará e sabe, pelo aspecto e sabor, diferenciá-los indiscutivelmente. São ambos dioscoreáceas como eu e Shakespeare pertencemos ao mesmo gênero humano. (CASCUDO, 2011, p.78)

De acordo com Alves (2001) muitas tribos indígenas dominavam sistemas sofisticados de produção de cultivares. Esses conhecimentos incluíam calendários agrícolas baseados na astrologia e época das chuvas, até sistemas de seleção e manejo de solos para diversificação de culturas.

De acordo ainda com Alves (2001) várias tribos como os Mundurucus possuíam conhecimentos empíricos em topografia, drenagem, granulometria, textura e fertilidade do solo, condições que determinavam o tamanho e formato do roçado em função da expectativa da colheita.

A atividade agrícola iniciava-se com a escolha do terreno e qualidade da terra e o tamanho do roçado; derrubada da mata, queima, coivara e queima da coivara. Depois vinham cavação, plantação e mais tarde a primeira e segunda limpeza do roçado; desmancho do roçado e replantação da roça.

Os índios tinham a divisão de trabalho por sexo nas questões de plantio: o homem abria a cova e a mulher plantava. Do preparo da terra até o plantio essas tarefas eram dos homens. O desmanche do roçado era tarefa das mulheres (FRIKEL, 1959)

No preparo das roças, os índios tinham o costume de convidar parentes e vizinhos para trabalhos em comum, para o auxílio mútuo. Este procedimento também é típico dos caboclos amazônicos e denomina-se puxirum. No sul do Brasil essa prática é conhecida por “mutirão” ou “convite” (FRIKEL, 1959).

No consenso, não há dúvidas ser a mandioca a principal cultura indígena. Mas, existem menções a outras raízes plantadas pelos índios brasileiros e por eles domesticados.

Gabriel Soares de Souza, no século XVI, relata a existência de batatas naturais da terra, que não se plantavam e que tornam a nascer a partir de talhadas delas que são plantadas em abril e que se colhem em agosto. Relata ainda, que essas batatas brancas e compridas que são muito saborosas e podem ser roxas ao longo da casca e brancas por dentro; mas há outras que são encarnadas. Esse tipo de batata que o tratadista se refere são as batatas doces.

Os povos indígenas da América Central e do Sul cultivaram a batata doce durante gerações. Os europeus a descobriram quando Cristóvão Colombo chegou ao Caribe.

A batata doce pertence à espécie *Ipomea batatas* (L) Lam e uma das suas características importantes é a armazenar reservas nutritivas nas raízes. A verdadeira origem da batata doce permanece até hoje indefinida. Evidências, de acordo com a Embrapa é o sul do México e o nordeste da América do Sul.

A batata doce é uma planta rústica de caule tenro que se desenvolve rastejante no solo, impedindo a erosão e o crescimento de plantas daninhas. As raízes são tuberosas e variam de forma, tamanho e coloração, conforme o germoplasma e o ambiente em que são produzidas (EMBRAPA).

As batatas doces foram domesticadas desde os tempos pré-históricos. Registros em cavernas no Peru mostram que já eram cultivadas há muito tempo – cerca de 10.000anos<sup>3</sup>.

Gabriel Soares de Souza relacionou oito variedades caracterizadas pela cor e paladar. Para muitas tribos, depois da mandioca vem a batata doce. De acordo com Ribeiro (1987) a batata doce tem uma grande disseminação e variação pela América. Era o alimento básico dos índios do grupo jê, família linguística que inclui as tribos Kayapó, Timbiras e Xavante (RIBEIRO, 1987).

Imagem 1: Batata Doce



Fonte: arquivo pessoal da autora

O padre José de Anchieta em 1570 menciona haver na alimentação dos indígenas “outras raízes como batatas, carás e mangarás”. Acrescenta que “estas se comem assadas ou cozidas, são de bom gosto, servem de pão a quem não tem outro” (HOEHNE, 1937, p.105)

Gabriel Soares de Souza também faz referência à existência de “carazes” e “mangarazes” como a taioba ou o taro, dos quais se consome as folhas e as raízes, do tamanho de “nozes e avelãs” (HOEHNE, 1937, p.208 e 209).

<sup>3</sup> Essas informações foram extraídas no site: (noticias.ambientebrasil.com.br/clipping/2018/04/09/142949-cultivada-há-mais-de-10.000anos-a-batata-doce-superou-muitas-civilizações.html). Acesso em 23/09/2021.

O cará (*Dioscorea* spp) é uma planta do grupo das hortaliças muito rústica que produz tubérculos comestíveis, ricos em carboidratos.

Desde o período pré-histórico, é cultivado e conhecido dos índios brasileiros. O cara-roxo tem origem amazônica e é uma tuberosa muito apreciada. O cará é muito conhecido nas regiões amazônicas e faz parte da alimentação, na atualidade, das populações caboclas. De acordo com o Slowfoodbr a domesticação do cará foi feita por povos indígenas nas regiões entre o Brasil e as Guianas. Existem variações de cara-roxo e branco.

Imagem 2: Cara- roxo



Fonte: Renato Capovilla Júnior

## CONCLUSÃO

Ao analisarmos, desde a pré-história a contribuição deixada pelos nossos índios na nossa história e alimentação, temos certeza de grandiosas contribuições à nossa cultura.

Somos quem somos e somos o que comemos por essas culturas transmitidas através dos séculos que estabelecem a nossa identidade como brasileiros.

A domesticação de produtos agrícolas por índios brasileiros é pouco conhecida na historiografia brasileira e essa contribuição imensa sobre todos esses saberes agrícolas e botânicos é de nossa obrigação ser transmitido através dos tempos.

A utilização da argila em forma de vasilhas e panelas, desde a modelação mais simples até a complexidade de uma cerâmica marajoara estabelece uma junção sobre o domínio desses conhecimentos agrícolas e a forma em geral de ingerir esses alimentos cozidos ou assados. Essas observações feitas neste trabalho estabelecem o comer além da mandioca e além do método de moquear. As tribos indígenas brasileiras não são todas iguais, vários ramos linguísticos e culturas que se assemelham e ao

mesmo tempo se diferem demonstram um legado histórico na nossa cultura e na nossa alimentação.

Desta forma, relatar toda essa cultura e sua evolução histórico/cultural da ação humana sobre a natureza e sobre a arte diz quem somos.

Com isso, procurou-se enfatizar que a cultura indígena continua viva e ativa até os tempos modernos: ainda utilizamos os mesmos ingredientes, continuamos moqueando, assando e cozinhando em panelas de barro e fazendo farinha da mesma forma que nossos ancestrais

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALVES, N. B. **características da agricultura indígena e sua influência na produção familiar na Amazônia**. Belém: Embrapa Ocidental, 2001.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 4ªed. - São Paulo: Global, 2011.

AMORIM, L. B. **Cerâmica Marajoara, a comunicação do silêncio**. Belém: Museu Paranaense Emilio Goeldi, 2010.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001.

FRIKEL, P. **Agricultura dos índios mundurucus**. Boletim do Museu Paranaense Emilio Goeldi, nº4. 1959.

FONSECA, D.B. **Práticas funerárias no baixo Rio Tapajós, Amazônia**. Revista Antropológica (online) 10 (1): p.296 -326, 2018.

GRESSLER, L.A. **Introdução à pesquisa**. Editora Loyola, 2003.

HERIARTE, M. de. **Descrição do estado do Maranhão, Pará, Corupa, Rio Amazonas**. Viena: Carlos Gerold, 1962.

KERR, W. E.; CLEMENT, C. R. **Práticas agrícolas de consequências genéticas que possibilitam aos índios da Amazônia uma melhor adaptação às condições ecológicas da região**. ACTA AMAZÔNICA 10(2): p.251 a 261, 1980.

LEVI-STRAUSS, C. **O mito e o significado** Lisboa: Edições 70, 1987.

NEVES, E. G. **Sob os tempos do Equinócio: oito mil anos de história na Amazônia Central**. 2013, 303p. Museu de Arqueologia e Etnologia, Universidade de São Paulo.

RIBEIRO, B. G. **O índio na cultura brasileira**. 2ª ed. Rio de Janeiro, 1987

POULAIN, J.P. **Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. 2ªed. Florianópolis: ED. Da UFSC, 2013.

SCHAAN, D.P. **Cultura Marajoara**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009. 400p

\_\_\_\_\_ **Arqueologia, Público e Comodificação da Herança Cultural: o caso da cultura marajoara**. Revista Arqueológica Pública, São Paulo, nº 1, 2006, p.31-48.

WRANGHAM R, **Pegando fogo: porque cozinhar nos tornou humanos**. Rio de Janeiro: Jorge Zaahar Ed, 2010.