

SABERES TRADICIONAIS E CONHECIMENTOS CIENTÍFICOS NAS CIÊNCIAS HUMANAS

3

ALINE FERREIRA ANTUNES
(ORGANIZADORA)

Atena
Editora
Ano 2020

SABERES TRADICIONAIS E CONHECIMENTOS CIENTÍFICOS NAS CIÊNCIAS HUMANAS

3

www.atenaeditora.com.br 

contato@atenaeditora.com.br 

[@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora) 

www.facebook.com/atenaeditora.com.br 

Editora Chefe

Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Assistentes Editoriais

Natalia Oliveira

Bruno Oliveira

Flávia Roberta Barão

Bibliotecária

Janaina Ramos

Projeto Gráfico e Diagramação

Natália Sandrini de Azevedo

Camila Alves de Cremona

Luiza Alves Batista

Maria Alice Pinheiro

Imagens da Capa

Shutterstock

Edição de Arte

Luiza Alves Batista

Revisão

Os Autores

2020 by Atena Editora

Copyright © Atena Editora

Copyright do Texto © 2020 Os autores

Copyright da Edição © 2020 Atena Editora

Direitos para esta edição cedidos à Atena Editora pelos autores.



Todo o conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição *Creative Commons*. Atribuição-Não-Comercial-NãoDerivativos 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0).

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores, inclusive não representam necessariamente a posição oficial da Atena Editora. Permitido o *download* da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

Todos os manuscritos foram previamente submetidos à avaliação cega pelos pares, membros do Conselho Editorial desta Editora, tendo sido aprovados para a publicação.

A Atena Editora é comprometida em garantir a integridade editorial em todas as etapas do processo de publicação. Situações suspeitas de má conduta científica serão investigadas sob o mais alto padrão de rigor acadêmico e ético.

Conselho Editorial

Ciências Humanas e Sociais Aplicadas

Prof. Dr. Alexandre Jose Schumacher – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná

Prof. Dr. Américo Junior Nunes da Silva – Universidade do Estado da Bahia

Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná

Prof. Dr. Antonio Gasparetto Júnior – Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais

Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília

Prof. Dr. Carlos Antonio de Souza Moraes – Universidade Federal Fluminense
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Daniel Richard Sant’Ana – Universidade de Brasília
Prof. Dr. Deyvison de Lima Oliveira – Universidade Federal de Rondônia
Profª Drª Dilma Antunes Silva – Universidade Federal de São Paulo
Prof. Dr. Edvaldo Antunes de Farias – Universidade Estácio de Sá
Prof. Dr. Elson Ferreira Costa – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Eloi Martins Senhora – Universidade Federal de Roraima
Prof. Dr. Gustavo Henrique Cepolini Ferreira – Universidade Estadual de Montes Claros
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Prof. Dr. Jadson Correia de Oliveira – Universidade Católica do Salvador
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Prof. Dr. Luis Ricardo Fernandes da Costa – Universidade Estadual de Montes Claros
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Marcelo Pereira da Silva – Pontifícia Universidade Católica de Campinas
Profª Drª Maria Luzia da Silva Santana – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Rita de Cássia da Silva Oliveira – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof. Dr. Rui Maia Diamantino – Universidade Salvador
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. William Cleber Domingues Silva – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Ciências Agrárias e Multidisciplinar

Prof. Dr. Alexandre Igor Azevedo Pereira – Instituto Federal Goiano
Profª Drª Carla Cristina Bauermann Brasil – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Antonio Pasqualetto – Pontifícia Universidade Católica de Goiás
Prof. Dr. Cleberton Correia Santos – Universidade Federal da Grande Dourados
Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná
Profª Drª Diocléa Almeida Seabra Silva – Universidade Federal Rural da Amazônia
Prof. Dr. Écio Souza Diniz – Universidade Federal de Viçosa
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Fágner Cavalcante Patrocínio dos Santos – Universidade Federal do Ceará
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Prof. Dr. Jael Soares Batista – Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Prof. Dr. Júlio César Ribeiro – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Profª Drª Lina Raquel Santos Araújo – Universidade Estadual do Ceará
Prof. Dr. Pedro Manuel Villa – Universidade Federal de Viçosa
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Profª Drª Talita de Santos Matos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Tiago da Silva Teófilo – Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas

Ciências Biológicas e da Saúde

Prof. Dr. André Ribeiro da Silva – Universidade de Brasília
Profª Drª Anelise Levay Murari – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Benedito Rodrigues da Silva Neto – Universidade Federal de Goiás
Profª Drª Débora Luana Ribeiro Pessoa – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Douglas Siqueira de Almeida Chaves -Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Edson da Silva – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Profª Drª Eleuza Rodrigues Machado – Faculdade Anhanguera de Brasília
Profª Drª Elane Schwinden Prudêncio – Universidade Federal de Santa Catarina
Profª Drª Eysler Gonçalves Maia Brasil – Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira
Prof. Dr. Ferlando Lima Santos – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Profª Drª Gabriela Vieira do Amaral – Universidade de Vassouras
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Helio Franklin Rodrigues de Almeida – Universidade Federal de Rondônia
Profª Drª Iara Lúcia Tescarollo – Universidade São Francisco
Prof. Dr. Igor Luiz Vieira de Lima Santos – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Jefferson Thiago Souza – Universidade Estadual do Ceará
Prof. Dr. Jesus Rodrigues Lemos – Universidade Federal do Piauí
Prof. Dr. Jônatas de França Barros – Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. José Max Barbosa de Oliveira Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof. Dr. Luís Paulo Souza e Souza – Universidade Federal do Amazonas
Profª Drª Magnólia de Araújo Campos – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Marcus Fernando da Silva Praxedes – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Profª Drª Maria Tatiane Gonçalves Sá – Universidade do Estado do Pará
Profª Drª Mylena Andréa Oliveira Torres – Universidade Ceuma
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federaci do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Paulo Inada – Universidade Estadual de Maringá
Prof. Dr. Rafael Henrique Silva – Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados
Profª Drª Regiane Luz Carvalho – Centro Universitário das Faculdades Associadas de Ensino
Profª Drª Renata Mendes de Freitas – Universidade Federal de Juiz de Fora
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande

Ciências Exatas e da Terra e Engenharias

Prof. Dr. Adélio Alcino Sampaio Castro Machado – Universidade do Porto
Prof. Dr. Carlos Eduardo Sanches de Andrade – Universidade Federal de Goiás
Profª Drª Carmen Lúcia Voigt – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Douglas Gonçalves da Silva – Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Profª Drª Érica de Melo Azevedo – Instituto Federal do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Fabrício Menezes Ramos – Instituto Federal do Pará
Profª Dra. Jéssica Verger Nardeli – Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho
Prof. Dr. Juliano Carlo Rufino de Freitas – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Luciana do Nascimento Mendes – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte

Prof. Dr. Marcelo Marques – Universidade Estadual de Maringá
Profª Drª Neiva Maria de Almeida – Universidade Federal da Paraíba
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Profª Drª Priscila Tessmer Scaglioni – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista

Linguística, Letras e Artes

Profª Drª Adriana Demite Stephani – Universidade Federal do Tocantins
Profª Drª Angeli Rose do Nascimento – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
Profª Drª Carolina Fernandes da Silva Mandaji – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Profª Drª Denise Rocha – Universidade Federal do Ceará
Prof. Dr. Fabiano Tadeu Grazioli – Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Profª Drª Keyla Christina Almeida Portela – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná
Profª Drª Miranilde Oliveira Neves – Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará
Profª Drª Sandra Regina Gardacho Pietrobon – Universidade Estadual do Centro-Oeste
Profª Drª Sheila Marta Carregosa Rocha – Universidade do Estado da Bahia

Conselho Técnico Científico

Prof. Me. Abrãao Carvalho Nogueira – Universidade Federal do Espírito Santo
Prof. Me. Adalberto Zorzo – Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza
Prof. Dr. Adaylson Wagner Sousa de Vasconcelos – Ordem dos Advogados do Brasil/Seccional Paraíba
Prof. Dr. Adilson Tadeu Basquerote Silva – Universidade para o Desenvolvimento do Alto Vale do Itajaí
Prof. Me. Alexsandro Teixeira Ribeiro – Centro Universitário Internacional
Prof. Me. André Flávio Gonçalves Silva – Universidade Federal do Maranhão
Profª Ma. Andréa Cristina Marques de Araújo – Universidade Fernando Pessoa
Profª Drª Andreza Lopes – Instituto de Pesquisa e Desenvolvimento Acadêmico
Profª Drª Andrezza Miguel da Silva – Faculdade da Amazônia
Profª Ma. Anelisa Mota Gregoleti – Universidade Estadual de Maringá
Profª Ma. Anne Karynne da Silva Barbosa – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Antonio Hot Pereira de Faria – Polícia Militar de Minas Gerais
Prof. Me. Armando Dias Duarte – Universidade Federal de Pernambuco
Profª Ma. Bianca Camargo Martins – UniCesumar
Profª Ma. Carolina Shimomura Nanya – Universidade Federal de São Carlos
Prof. Me. Carlos Antônio dos Santos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Ma. Cláudia de Araújo Marques – Faculdade de Música do Espírito Santo
Profª Drª Cláudia Taís Siqueira Cagliari – Centro Universitário Dinâmica das Cataratas
Prof. Me. Clécio Danilo Dias da Silva – Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Me. Daniel da Silva Miranda – Universidade Federal do Pará
Profª Ma. Daniela da Silva Rodrigues – Universidade de Brasília
Profª Ma. Daniela Remião de Macedo – Universidade de Lisboa
Profª Ma. Dayane de Melo Barros – Universidade Federal de Pernambuco
Prof. Me. Douglas Santos Mezacas – Universidade Estadual de Goiás

Prof. Me. Edevaldo de Castro Monteiro – Embrapa Agrobiologia
Prof. Me. Eduardo Gomes de Oliveira – Faculdades Unificadas Doctum de Cataguases
Prof. Me. Eduardo Henrique Ferreira – Faculdade Pitágoras de Londrina
Prof. Dr. Edwaldo Costa – Marinha do Brasil
Prof. Me. Eliel Constantino da Silva – Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita
Prof. Me. Ernane Rosa Martins – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás
Prof. Me. Euvaldo de Sousa Costa Junior – Prefeitura Municipal de São João do Piauí
Profª Ma. Fabiana Coelho Couto Rocha Corrêa – Centro Universitário Estácio Juiz de Fora
Prof. Me. Felipe da Costa Negrão – Universidade Federal do Amazonas
Profª Drª Germana Ponce de Leon Ramírez – Centro Universitário Adventista de São Paulo
Prof. Me. Gevair Campos – Instituto Mineiro de Agropecuária
Prof. Me. Givanildo de Oliveira Santos – Secretaria da Educação de Goiás
Prof. Dr. Guilherme Renato Gomes – Universidade Norte do Paraná
Prof. Me. Gustavo Krahl – Universidade do Oeste de Santa Catarina
Prof. Me. Helton Rangel Coutinho Junior – Tribunal de Justiça do Estado do Rio de Janeiro
Profª Ma. Isabelle Cerqueira Sousa – Universidade de Fortaleza
Profª Ma. Jaqueline Oliveira Rezende – Universidade Federal de Uberlândia
Prof. Me. Javier Antonio Albornoz – University of Miami and Miami Dade College
Prof. Me. Jhonatan da Silva Lima – Universidade Federal do Pará
Prof. Dr. José Carlos da Silva Mendes – Instituto de Psicologia Cognitiva, Desenvolvimento Humano e Social
Prof. Me. Jose Elyton Batista dos Santos – Universidade Federal de Sergipe
Prof. Me. José Luiz Leonardo de Araujo Pimenta – Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria Uruguay
Prof. Me. José Messias Ribeiro Júnior – Instituto Federal de Educação Tecnológica de Pernambuco
Profª Drª Juliana Santana de Curcio – Universidade Federal de Goiás
Profª Ma. Juliana Thaisa Rodrigues Pacheco – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Kamilly Souza do Vale – Núcleo de Pesquisas Fenomenológicas/UFPA
Prof. Dr. Kárpio Márcio de Siqueira – Universidade do Estado da Bahia
Profª Drª Karina de Araújo Dias – Prefeitura Municipal de Florianópolis
Prof. Dr. Lázaro Castro Silva Nascimento – Laboratório de Fenomenologia & Subjetividade/UFPR
Prof. Me. Leonardo Tullio – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Ma. Lilian Coelho de Freitas – Instituto Federal do Pará
Profª Ma. Liliani Aparecida Sereno Fontes de Medeiros – Consórcio CEDERJ
Profª Drª Lúvia do Carmo Silva – Universidade Federal de Goiás
Prof. Dr. Lucio Marques Vieira Souza – Secretaria de Estado da Educação, do Esporte e da Cultura de Sergipe
Prof. Me. Luis Henrique Almeida Castro – Universidade Federal da Grande Dourados
Prof. Dr. Luan Vinicius Bernardelli – Universidade Estadual do Paraná
Prof. Dr. Michel da Costa – Universidade Metropolitana de Santos
Prof. Dr. Marcelo Máximo Purificação – Fundação Integrada Municipal de Ensino Superior

Prof. Me. Marcos Aurelio Alves e Silva – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo

Profª Ma. Maria Elanny Damasceno Silva – Universidade Federal do Ceará

Profª Ma. Marileila Marques Toledo – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri

Prof. Me. Ricardo Sérgio da Silva – Universidade Federal de Pernambuco

Profª Ma. Renata Luciane Polsaque Young Blood – UniSecal

Prof. Me. Robson Lucas Soares da Silva – Universidade Federal da Paraíba

Prof. Me. Sebastião André Barbosa Junior – Universidade Federal Rural de Pernambuco

Profª Ma. Silene Ribeiro Miranda Barbosa – Consultoria Brasileira de Ensino, Pesquisa e Extensão

Profª Ma. Solange Aparecida de Souza Monteiro – Instituto Federal de São Paulo

Prof. Me. Tallys Newton Fernandes de Matos – Faculdade Regional Jaguaribana

Profª Ma. Thatianny Jasmine Castro Martins de Carvalho – Universidade Federal do Piauí

Prof. Me. Tiago Silvio Dedoné – Colégio ECEL Positivo

Prof. Dr. Welleson Feitosa Gazel – Universidade Paulista

Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira
Bibliotecária: Janaina Ramos
Diagramação: Maria Alice Pinheiro
Correção: Mariane Aparecida Freitas
Edição de Arte: Luiza Alves Batista
Revisão: Os Autores
Organizadores: Aline Ferreira Antunes

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

S115 Saberes tradicionais e conhecimentos científicos nas ciências humanas 3 / Organizadora Aline Ferreira Antunes. – Ponta Grossa - PR: Atena, 2020.

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

ISBN 978-65-5706-643-0

DOI 10.22533/at.ed.430201512

1. Epistemologia. 2. Teoria do conhecimento. 3. Ciências humanas. I. Antunes, Aline Ferreira (Organizadora). II. Título.

CDD 121

Elaborado por Bibliotecária Janaina Ramos – CRB-8/9166

Atena Editora

Ponta Grossa – Paraná – Brasil

Telefone: +55 (42) 3323-5493

www.atenaeditora.com.br

contato@atenaeditora.com.br

DECLARAÇÃO DOS AUTORES

Os autores desta obra: 1. Atestam não possuir qualquer interesse comercial que constitua um conflito de interesses em relação ao artigo científico publicado; 2. Declaram que participaram ativamente da construção dos respectivos manuscritos, preferencialmente na: a) Concepção do estudo, e/ou aquisição de dados, e/ou análise e interpretação de dados; b) Elaboração do artigo ou revisão com vistas a tornar o material intelectualmente relevante; c) Aprovação final do manuscrito para submissão.; 3. Certificam que os artigos científicos publicados estão completamente isentos de dados e/ou resultados fraudulentos.

APRESENTAÇÃO

A obra “Saberes tradicionais e conhecimentos científicos nas ciências humanas volume 3” reúne 25 artigos de autoras/es diversos sobre temas relacionados às ciências humanas, tornando-a uma obra interdisciplinar que permite às leitoras e aos leitores terem acesso à pesquisas desenvolvidas no Brasil sob os mais diversos aspectos teórico-metodológicos.

Este é o terceiro volume lançado pela Atena Editora cujo mote é apresentar de maneira clara, objetiva, concisa e atual, estudos desenvolvidos nas ciências humanas, nas áreas de ensino e pesquisa, com estudos de caso, estudos comparativos, iconográficos, estatísticas, catalogação, relatos de experiência, dentre outros.

Neste sentido, a obra está dividida em duas seções, sendo a primeira destinada a artigos de pesquisa e a segunda a artigos que trazem aspectos acerca da educação. A linha condutora da obra são os mais diversos tópicos que rodeiam as ciências humanas de pesquisadores em formação inicial e/ou continuada no âmbito da pesquisa e do ensino com artigos abordando assuntos atuais e uma vasta bibliografia.

Sendo assim os artigos, em sua mais diversa abordagem, versam sobre os temas: iconografia, cidades brasileiras e estrangeiras, patrimônio (cultural, imaterial, ambiental urbano), memória, preservação, sentimento de pertencimento, conflitos linguísticos, culinária/gastronomia, biografias, espaço museológico, plantas místicas, práticas agroalimentares, concepções de paternidade, concepções sobre o feminino, discussões acerca do conceito de colonialidade, bem como educação, formação continuada, práticas formativas, educação ambiental, ação docente, dentre outros assuntos.

Em um momento histórico de alta contestação das pesquisas científicas e da própria universidade, obras como esta são de fundamental importância e resistência para divulgar o avanço das pesquisas brasileiras e ressaltar a capacidade de diálogo entre as áreas. Desta forma a Atena Editora se mostra capacitada, articulada e se torna um espaço de divulgação e debate para que pesquisadoras e pesquisadores possam expor e divulgar suas pesquisas e considerações sob os mais diversos temas, trazendo ampla contribuição aos estudos realizados nas ciências humanas.

Aline Ferreira Antunes

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1..... 1

A HISTÓRIA DE LONDRINA CONTADA POR IMAGENS: 20 ANOS DE DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA

Paulo César Boni

Cássia Maria Popolin

DOI 10.22533/at.ed.4302015121

CAPÍTULO 2..... 18

MOBILIÁRIO URBANO EM ÁREAS HISTÓRICAS: INTERRELAÇÕES INTRÍNSECAS NA PAISAGEM CULTURAL DE LISBOA E SALVADOR

Eder Donizeti da Silva

Adriana Dantas Nogueira

DOI 10.22533/at.ed.4302015122

CAPÍTULO 3..... 35

A MEMÓRIA DOS MORADORES COMO POSSÍVEL FERRAMENTA DE PRESERVAÇÃO DE UM BEM: O CASO DO HORTO DEL REY EM OLINDA, PERNAMBUCO

Ariadne Paulo Silva

Jeremy Wells

DOI 10.22533/at.ed.4302015123

CAPÍTULO 4..... 50

A HISTÓRIA E TEORIA DA CONSERVAÇÃO E RESTAURO MEDIANTE AÇÕES PROJETAIS SOBRE A PAISAGEM CULTURAL

Eder Donizeti da Silva

Adriana Dantas Nogueira

DOI 10.22533/at.ed.4302015124

CAPÍTULO 5..... 69

A CONVERGÊNCIA ENTRE PAISAGEM RURAL E PAISAGEM INDUSTRIAL: O CASO DA MINERAÇÃO À CARVÃO VEGETAL DE MADEIRA EM MINAS GERAIS

Ronaldo André Rodrigues da Silva

José Manuel Lopes Cordeiro

DOI 10.22533/at.ed.4302015125

CAPÍTULO 6..... 85

RETUMBANTE NATUREZA HUMANIZADA COMO A MEMÓRIA DA FLÂNERIE DA AMAZÔNIA EM LUIZ BRAGA

Thiago Guimarães Azevedo

DOI 10.22533/at.ed.4302015126

CAPÍTULO 7..... 94

AS MOQUECAS BRASILEIRAS E OS *CURRYS* INDIANOS: UMA ANÁLISE DE ORIGEM

Maria Luiza Bullentini Facury

Alfredo Ricardo Abdalla

DOI 10.22533/at.ed.4302015127

CAPÍTULO 8.....	102
PLANTAS MÍSTICAS DA AMAZÔNIA TOCANTINA: AROMAS, RITUAIS E MEDICINA POPULAR	
Dyana Joy dos Santos Fonseca	
José Pompeu de Araújo Neto	
Jeferson Miranda Costa	
DOI 10.22533/at.ed.4302015128	
CAPÍTULO 9.....	128
BIOMETRIA DOS FRUTOS, SEMENTES E DESENVOLVIMENTO DE PLÂNTULAS DE PATA-DEVACA (<i>BAUHINIA BRASILIENSIS</i> SPRENG. VOGEL) CAESALPINACEAE, FABACEAE	
Katiúscia Freire de Souza	
Marcia Noelle Monteiro de Castro	
Clarice Silva e Souza	
Rosana Gonçalves Rodrigues das Dôres	
Tatiana Vieira Braga	
Juliana Cristina dos Santos Almeida Bastos	
Vicente Wagner Dias Casali	
DOI 10.22533/at.ed.4302015129	
CAPÍTULO 10.....	140
PRÁTICAS AGROALIMENTARES DE FAMÍLIAS AGRICULTORAS DE TAPEROÁ, BAHIA	
Sara Conceição dos Santos	
Juliede de Andrade Alves	
Luiza Guimarães Cavalcanti Spinassé	
Ianua Coeli Santos Ribeiro de Brito	
DOI 10.22533/at.ed.43020151210	
CAPÍTULO 11.....	152
O SAKPÓ COMO EXPERIÊNCIA DO LIMIAR NO CONTEXTO SATERÉ-MAWÉ	
Solange Pereira do Nascimento	
DOI 10.22533/at.ed.43020151211	
CAPÍTULO 12.....	165
AS CONCEPÇÕES DA PATERNIDADE E SUA INFLUÊNCIA NA CONSTRUÇÃO DA IDENTIDADE PATERNA EM HOMENS-PAIS	
Flávio Lúcio Almeida Lima	
Celestino José Mendes Galvão Neto	
Ana Alayde Werba Saldanha Pichelli	
DOI 10.22533/at.ed.43020151212	
CAPÍTULO 13.....	181
COLONIALIDADE, MODERNIDADE E DECOLONIALIDADE: EM BUSCA DO GIRO DECOLONIAL	
Paulo Robério Ferreira Silva	
DOI 10.22533/at.ed.43020151213	

CAPÍTULO 14.....	199
SOBRE O GÊNERO BIOGRÁFICO E A IMPORTÂNCIA DO INDIVÍDUO PARA A HISTORIOGRAFIA	
Rosinda da Silva Miranda	
DOI 10.22533/at.ed.43020151214	
CAPÍTULO 15.....	211
IDENTIDADE E PATRIMÔNIO: REALIZANDO O CIRCUITO DA TAIPA DE PILÃO EM MOGI: UM OLHAR SOBRE A CULTURA HISTÓRICA DA CIDADE	
Marcilene Romão Santos Iervolino	
Cristina Schmidt	
DOI 10.22533/at.ed.43020151215	
CAPÍTULO 16.....	228
CONFLITOS LINGÜÍSTICOS NO PARAGUAI. EMBATES ENTRE O JOPARÁ E AS LÍNGUAS OFICIAIS: CASTELHANO E GUARANI	
Luciano Marcos dos Santos	
DOI 10.22533/at.ed.43020151216	
CAPÍTULO 17.....	247
A CULTURA POLONESA NAS DANÇAS DO GRUPO FOLCLÓRICO KAROLINKA NA CIDADE DE SÃO MATEUS DO SUL – PR	
Ezieli Augustinhak Kaczyk	
Denise Pereira	
DOI 10.22533/at.ed.43020151217	
CAPÍTULO 18.....	266
A FORMAÇÃO CONTINUADA SOB O ASPECTO DE PRÁTICAS FORMATIVAS NA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL	
João Gabriel Rossi de Oliveira	
Leisa Aparecida Gviasdecki de Oliveira	
DOI 10.22533/at.ed.43020151218	
CAPÍTULO 19.....	277
ENSINO DE GEOGRAFIA: A CONTRIBUIÇÃO DOS PROFESSORES DOS ANOS INICIAIS PARA ALFABETIZAÇÃO GEOGRÁFICA	
Vanusa Aparecida Almeida	
Ana Paula de Carvalho Monez	
Luciana Coghi da Cruz	
Luiz Rodrigues	
Maria Margareth Mendonça	
Renata Caroline dos Santos Lopes	
DOI 10.22533/at.ed.43020151219	

CAPÍTULO 20	284
EDUCAÇÃO AMBIENTAL E AS ATIVIDADES INTEGRADAS DO NÚCLEO DE ESTUDOS E ORIENTAÇÃO AMBIENTAL - NEO AMBIENT	
Clezi Conforto Zambon	
Ana Maria Taddei Cardoso de Barros	
Sandro da Silva Pinto	
DOI 10.22533/at.ed.43020151220	
CAPÍTULO 21	291
AÇÃO DOCENTE E FORMAÇÃO CONTINUADA: SENTIDOS SUBJETIVOS EXPRESSOS POR UM PROFESSOR DE MATEMÁTICA	
Sebastião Mateus Veloso Júnior	
Isabella Guedes Martinez	
Elias Batista dos Santos	
DOI 10.22533/at.ed.43020151221	
CAPÍTULO 22	304
DIVULGAÇÃO CIENTÍFICA E ENSINO DE CIÊNCIAS: UM RELATO SOBRE A UTILIZAÇÃO DE VÍDEOS PARA TRABALHAR CONCEITOS COM ESTUDANTES DO ENSINO FUNDAMENTAL E DO ENSINO MÉDIO	
Isabella Guedes Martinez	
Elias Batista dos Santos	
DOI 10.22533/at.ed.43020151222	
CAPÍTULO 23	311
LÚDICO NO ESPAÇO DE MEMÓRIA MILITAR	
Augusto Machado Rocha	
DOI 10.22533/at.ed.43020151223	
CAPÍTULO 24	320
DEU A LOUCA NO MUSEU	
Aline Ferreira Antunes	
Marina Ferreira de Souza Antunes	
DOI 10.22533/at.ed.43020151224	
CAPÍTULO 25	333
MUSEU NACIONAL E COLÉGIO PEDRO II: O DIÁLOGO ENTRE CASAS IMPERIAIS DEDICADAS AO DESENVOLVIMENTO CIENTÍFICO	
Vera Maria Ferreira Rodrigues	
DOI 10.22533/at.ed.43020151225	
SOBRE A ORGANIZADORA	349
ÍNDICE REMISSIVO	350

CAPÍTULO 7

AS MOQUECAS BRASILEIRAS E OS CURRYS INDIANOS: UMA ANÁLISE DE ORIGEM

Data de aceite: 01/12/2020

Data de submissão: 02/09/2020

Maria Luiza Bullentini Facury

Faculdade Hotec
São Paulo, capital
<http://lattes.cnpq.br/3358970589582899>

Alfredo Ricardo Abdalla

Faculdade Hotec
São Paulo, capital
<http://lattes.cnpq.br/0850801281788611>

RESUMO: O estudo tem como objetivo analisar comparativamente a moqueca baiana e a capixaba com o *curry* indiano. A moqueca é um refogado, ou guisado de peixe basicamente e, eventualmente acrescido de outros frutos do mar, ao qual se adicionam diferentes temperos. OLIVEIRA (2013) afirma que em princípio, associada à Bahia, mas no Espírito Santo também se prepara, porém com características diversas. Câmara Cascudo a definiu como: “em sua receita tradicional, o leite de coco e o azeite de dendê são essenciais para configurar uma moqueca “. Destaca-se no azeite de dendê, a cor avermelhada, sabor doce e consistência encorpada. Segundo GUTA CHAVES (1999), a moqueca capixaba, difere da baiana, por não ser preparada com azeite de dendê e leite de coco, e sim com urucum. O azeite de dendê é substituído pelo óleo de oliva (azeite doce) e o urucum traz a cor vermelha característica. A moqueca também é preparada na panela de barro, de origem

indígena. LODY (2008) ao tratar sobre a culinária da Bahia lembra que o azeite de dendê também está presente nas culinárias do Recôncavo, porém há um forte imaginário de matrizes africanas que identifica o que se come e como se come na Bahia. Assim recorda a mesa lusitana e também o mundo, principalmente o Oriente. Dessa forma, os portugueses navegando pelo mundo, podem ser responsabilizados, por trazerem da Índia, da China, da Indonésia, do Ceilão frutas, especiarias, maneiras de combinar sabores, de manter e de criar receitas. Estão sendo estudados autores como CÂMARA CASCUDO, GYLBERTO FREIRE, GUTA CHAVES dentre outros. O estudo tem natureza qualitativa.

PALAVRAS - CHAVE: MOQUECA; ORIGEM; GASTRONOMIA BRASILEIRA; AFRICA; INDIA

BRAZILIAN MOQUECAS AND INDIAN CURRYS: AN ANALYSIS OF ORIGIN

ABSTRACT: The study aims to comparatively analyze the bahian moqueca and capixaba with indian curry. The moqueca is a stew, or fish stew basically and eventually added other seafood, to which different seasonings are added. OLIVEIRA (2013) states that in principle, associated with Bahia, but in Espírito Santo it is also prepared, but with different characteristics. Câmara Cascudo defined it as: “in its traditional recipe, coconut milk and palm oil are essential to set up a moqueca “. It stands out in palm oil, the reddish color, sweet taste and full-bodied consistency. According to GUTA CHAVES (1999), moqueca capixaba differs from bahian, because it is not prepared

with palm oil and coconut milk, but with annatto. Palm oil is replaced by olive oil (sweet olive oil) and annatto brings the characteristic red color. The moqueca is also prepared in the clay pot, of indigenous origin. LODY (2008) when dealing with the cuisine of Bahia recalls that palm oil is also present in the cuisines of the Recôncavo, but there is a strong imaginary of African matrices that identifies what is eaten and how one eats in Bahia, still remembering the Lusitanian table and also the world, especially the East. Thus, the Portuguese sailing the world, can be blamed, for bringing from India, China, Indonesia, Ceylon fruits, spices, ways to combine flavors, to maintain and to create recipes. Authors such as CÂMARA CASCUDO, GYLBERTO FREIRE, GUTA CHAVES, among others, are being studied. The study is qualitative in nature.

KEYWORDS: MOQUECA; ORIGIN; BRAZILIAN GASTRONOMY; AFRICA; INDIA

Moqueca é um refogado, ou guisado de peixe basicamente e, eventualmente acrescido de outros frutos do mar, ao qual se adicionam diferentes temperos. OLIVEIRA (2013) afirma que em princípio, associada à Bahia, mas no Espírito Santo também se prepara, mas com características diversas. Câmara Cascudo a definiu como: “em sua receita tradicional, o leite de coco e o azeite de dendê são essenciais para configurar uma moqueca “. Destaca-se no azeite de dendê, sua cor avermelhada, sabor doce e consistência encorpada. A primeira menção ao nome de moqueca aparece em documento histórico, datado de 1554. Trata-se da carta do padre português Luís de Grã, enviada à Coroa Portuguesa. Nela, o padre afirma que “quando se dispunham a comer carne, os índios assavam-na nas labaredas, no moquém”. Em 1584, outro padre, Fernão de Cardim, comenta em sua carta que “eram moqueados pelos índios não apenas peixes, mas batata, mangará e carne, entre outros alimentos “.

Segundo HAMILTON (2005) há também estudiosos que defendem que o prato é originário da África, usando o nome *mukeka*. Esta palavra é de origem quimbundo, um idioma banto de Angola e que teria sido trazido ao país por escravos africanos, sob o nome de “quimbundo moqueca” – ou caldo grosso, em seu dialeto natal. Com o passar do tempo, surgiram as mais variadas técnicas e contornos – como a substituição do leite de coco pela água da fruta. Depois de chegar ao Brasil, o termo teve seu uso para designar pratos do tipo ragu. O uso da palavra parece ser mais comum na Bahia e no Espírito Santo. No Pará, poqueca é sinônimo de moqueca, e no Amazonas há peixe moqueado, sendo esse adjetivo derivado do moquém. Em Angola, mukeka é um guisado de peixe com fatias de pão torrado.

CANECCHIO (2001) diz que a moqueca deriva de um prato indígena, o moquiá, em que o peixe fresco era acondicionado em panelas de barro e salgado, para ser conservado. Posteriormente, durante o processo de colonização, foram incorporados novos ingredientes, até chegar a que conhecemos atualmente. O azeite de dendê foi influência dos negros, que trouxeram da África, o costume de extrair do fruto da palmeira o óleo comestível. Os portugueses e espanhóis apreciaram o prato ensopado ao qual acrescentaram alguns

ingredientes mais associados ao México e regiões próximas, como o tomate e o pimentão.

Fala-se que tanto a moqueca baiana, quanto a capixaba, apresentam a mesma origem. Teriam evoluído de outra receita, mais seca, sem caldo ou molho, envolta em folha de coqueiro ou bananeira, além de assada ao calor das cinzas quentes.

Segundo GUTA CHAVES (1999), a moqueca capixaba, difere da baiana, por não ser preparada com azeite de dendê e leite de coco, e sim com urucum. O azeite de dendê é substituído pelo óleo de oliva (azeite doce). A moqueca também é preparada na panela de barro, de origem indígena. Essas panelas são feitas artesanalmente, moldadas à mão, sem torno, alisadas com pedra de rio, secadas no fogo a lenha, tingidas com um preparo feito da casca da árvore do mangue. Esse processo chama-se “açoitte”, pois elas são açoitadas uma a uma com uma vassoura de arbustos. Em 1952 surgiu o primeiro restaurante do litoral a servir moqueca em panela de barro.

Segundo CANECCHIO (2001) há uma certa disputa entre as moquecas dos dois Estados, mas ambas são saborosas. A moqueca baiana apresenta um sabor levemente adocicado e de consistência mais encorpada e a capixaba mais leveza e aroma. Diz ainda que fazer e servir a moqueca em panelas e cumbucas de barro preserva a origem tupi e o caráter rústico da moqueca

Apesar de alguns estudiosos afirmarem que o vocábulo moqueca possui raiz africana, na verdade tem ascendência tupi, segundo CÂMARA CASCUDO, na obra História da Alimentação no Brasil.

Os índios chamavam de Pokeka, o assado envolvido em folhas. O nome vinha de pô-qué, que significava “fazer embrulho, feito embrulho, envolvido. Hoje tanto na Bahia como no Espírito Santo, a moqueca assumiu a forma de um guisado de peixes. Antigamente, falava-se também “amoquecado”, significando “amontoado, escolhido, arrumado em pilha”. A primitiva forma do prato era um apanhado de peixes, embrulhado em folhas de bananeiras ou palmas novas, também usado pelos africanos, como os bantos de Luanda (Angola).

Há, entretanto, um processo indígena de preparar peixe que se generalizou no Brasil: o da pokeka, “de que se fez por corruptela, moqueca”, informa Teodoro Sampaio no seu vocabulário geográfico brasílico, “e significa embrulho”. Embrulho de peixe em folhas. Moqueca é o peixe assado no rescaldo, que vem todo embrulhado em folha de bananeira - espécie de bebezinho envolto no seu cueiro. A moqueca mais apreciada é mesmo a que se faz de peixinho novo, ainda transparente, pequenininho: bebê de peixe. Na Bahia e em Pernambuco, a pokeka se africanizou, ou antes, se abasileirou, deli ciosamente, em moqueca, nas cozinhas das casas-grandes. (FREYRE, 2019)

Apesar da influência indígena, ela mostra ascendência predominantemente africana. Leva peixe, mariscos ou camarões, coentro, pimenta, pimentão, tomate, cebola, alho, suco de limão, azeite de dendê e leite de coco.

Foi grande a contribuição africana à gastronomia. Começando pelo azeite-de-dendê, que da cor e aroma especial a pratos como a moqueca e o vatapá. Os coqueiros que embelezam as nossas praias e nos dão água de coco também foram outra contribuição africana importante. Originário da Índia, o coco é um ingrediente indispensável no preparo dos quitutes afro-brasileiros... (FREIXA, et al., 2008)

Depois de atravessarem o Atlântico, os portugueses que chegaram aqui, ... Nas hortas, cultivavam pepino, coentro, alho, manjerição e cenoura. ... Refogar com cebola e alho, por exemplo, é herança portuguesa, (FREIXA, et al., 2008)

Os acompanhamentos também são tradicionais: arroz branco e pirão bem mole. Em geral, os peixes pequenos são os mais próprios, pois pegam mais facilmente o gosto e cozinham mais rapidamente. No entanto, não há receita baiana, e possivelmente nacional, que apresente tantas variações quanto a moqueca.

No mesmo livro de CÂMARA CASCUDO, editado na década de 60, já constavam as seguintes variantes de moqueca : de camarões frescos e ostras , de ovos, de carne, de aipim, de miolos , de ovas , de peixe graúdo e postas, de peixe miúdo, de peixe salgado , de repolho, de tomate e de maturi (caju verde), de siri e de camarão.

Na região de Valença, cidade que fica a 300 Km de Salvador, a associação da moqueca com o azeite de dendê é celebrada pela natureza. Ali se encontram as maiores plantações do dendezeiro, a palmeira africana *elaeis guineenses*, também chamada palmeira-andim, palmeira-do-azeite, palmeira-dendê ou coqueiro-dendê. Ignora-se, porém, qual tenha seu centro de origem. Não se encontram dendezeiros completamente silvestres. Nota-se apenas que, a palmeira predominante na costa ocidental da África, entre Gâmbia e Angola, encontrou condições ideais para se desenvolver no Brasil, sobretudo na Bahia, onde foi introduzida pelos portugueses, fornecendo o óleo alimentício que dá sabor e aroma, além da bela coloração avermelhada, não só às moquecas, mas ainda às frituras de peixe, às farofas e aos ensopados da culinária afro-brasileira.

Em Valença, o azeite de dendê é elaborado em engenhos artesanais ou mesmo com processos mais industrializados, e dali enviado para o resto da Bahia e do Brasil. Sai do fruto do dendezeiro. Para colhê-lo, os apanhadores com o auxílio de cabos de aço, sobem em palmeiras que chegam a ter de 8 a 10 metros de altura, cada um com aproximadamente oito cachos. Um homem chega a retirar mil quilos de frutos por dia, durante a safra, que vai de março a maio.

Nos candomblés da Bahia, o fruto do dendezeiro é o fetiche do orixá Ifá, desvendando o futuro.

O processo artesanal da produção do azeite de dendê consiste em deixar de um dia para o outro o fruto fervendo em fogo a lenha. Cozido, ele passa por um moinho e cai num tanque com água, retirando-se então, o bagaço e as impurezas e ficando apenas o coco e o azeite. O coco é utilizado na fabricação de óleo, sabão etc. O azeite é separado

e engarrafado. Na indústria, o procedimento é mais complexo, evidentemente se trabalhe com a mesma matéria-prima. Limpo e fino, o azeite de dendê é chamado “flor”. O que fica na borra recebe o nome de “bamba”.

Além de não poder faltar na receita da moqueca baiana e de outros pratos afro-brasileiros, o azeite de dendê ainda é empregado na fabricação de graxas, lubrificantes e na indústria siderúrgica para proteger chapas e aços.

Independentemente da forma de preparo, não é possível deixar de celebrar a profusão de cores, sabores e aromas da moqueca. E também a leveza do prato. Sim, quando há o uso equilibrado dos ingredientes, muitos deles donos de forte personalidade, a moqueca perfeita não pesa no corpo nem na alma de ninguém.

Os peixes mais utilizados na moqueca são robalo, linguado ou namorado, porém na Bahia, são utilizados o badejo e o vermelho também. Um dos segredos é o ponto de cozimento do peixe: firme sem ser rígido e macio sem ficar mole. O caminho para obter essa precisão culinária passa por um ritual por algumas cozinheiras, que marinam o pescado em um molho preparado à base de limão, pimenta do reino e noz moscada. Nele, o peixe descansa por uma hora, antes de ir à panela, o que agrega mais sabor. A panela deve ser de barro, pois segundo CARLOS EDUARDO DE OLIVEIRA (2013), o gosto é outro e muito diferente de outras panelas. Normalmente são feitas camadas sobrepostas, o peixe, as rodela de cebola, os pimentões e tomates. Enche o recipiente até o topo. Após um primeiro leve refogar, rega o prato com leite de coco e o azeite de dendê. Com o dendê, é só não exagerar que tudo fica equilibrado, sem ficar enjoativo. O dendê deverá ser bom e de preferência vindo da Bahia. Outro ponto importante é o caldo, que deverá ser grosso e espesso. Normalmente engrossa-se com amido de milho. Para servir a moqueca, o peixe deverá estar no ponto exato e envolvido por uma combinação perfeita de coentro, leite de coco e dendê

LODY (2008) ao tratar sobre a culinária da Bahia lembra que o azeite de dendê também é presente nas culinárias do Recôncavo, porém há um forte imaginário de matrizes africanas que identifica o que se come e como se come na Bahia, lembrando ainda a mesa lusitana e também o mundo, principalmente o Oriente. Assim, da Índia, da China, da Indonésia, do Ceilão chegaram frutas, especiarias, maneiras de combinar sabores, de manter e de criar receitas. E veio a cana sacarina e o açúcar.

Este estudo faz analogias e traça paralelos entre o *curry* (palavra de origem inglesa), ou caril (palavra de origem portuguesa) e a moqueca. Pois existem semelhanças e proximidades, ou talvez permanências, entre estes dois pratos. Destacando que Portugal, colonizador do Brasil, esteve historicamente e intrinsecamente ligado à Índia, por intento ao comércio de especiarias. Chegar ao subcontinente hindu por via marítima foi o mote para as grandes navegações portuguesas no século XVI.

Especificar que a palavra *curry* refere-se muito mais a pratos cozidos ou guisados em molho, propriamente dito do que a conhecida mistura de temperos em pó, de coloração

amarela, muito popular no Brasil, difundida pelos ingleses; é o ponto de partida deste texto.

Curry ou caril significa molho, portanto as expressões ao *curry* ou de *curry*, empregadas na culinária, significam que os ingredientes foram cozidos nesse molho. (JONES, 1996)

“Curry” provem da palavra tâmi do sul da Índia “kari”, que significa “molho”. A palavra “curry”, na Índia, refere-se à mistura de condimentos usadas para aromatizar um prato. O termo em inglês evoluiu e passou a descrever também todos os pratos condimentados com curry, que tem como base ervas frescas ou moídas e especiarias. Os curries são mais conhecidos nas cozinhas do sul e sudeste da Ásia, mas o comércio exterior, as invasões, a imigração e o turismo ajudaram a difundir esses pratos tradicionais ao redor do mundo, influenciando uma gama variada de outras cozinhas. (VIJAYAKAR, 2011)

O curry tem significado diferente para cada pessoa.

Basicamente, qualquer peixe, carnes ou vegetais cozidos com quaisquer temperos ou líquidos é um curry. Os temperos e os líquidos formam um molho que se torna parte do prato. São os temperos, ou a combinação dos temperos, que tornam cada curry diferente. (AKBAR, et al., 2010)

O termo *curry* ainda pode fazer referência às folhas da árvore-do-caril (*Murraya koenigii*) (Jardim Botânico da Universidade de Três-os-Montes e Alto Douro), planta hindu, da família das Rutáceas, usadas como aromatizantes por todo o território da Índia. Essas folhas semelhantes a folhas de louro pequenas, são utilizadas frescas ou secas, inteiras ou moídas.

VIJAYAKAR (2011) afirma que os *curries* são usualmente acompanhados de arroz branco ou pão.

A pesquisa quantitativa demarcou nos autores pesquisados AKBAR, et al. (2010), CAMARGO-MORO (2000), HAMILTON (2005) e VIJAYAKAR (2011) dentre os inúmeros ingredientes e temperos deste prato, a constante utilização de alho, cebola, coentro fresco ou em sementes, cominho em pó ou em sementes, cúrcuma, leite de coco, pimentas do gênero capsicum; ingredientes estes, comuns e em uso no Brasil e em nossas moquecas.

CAMARGO-MORO (2000) nos diz que a cozinha do sul da Índia dá preferência aos preparados mais úmidos, isto é, especiarias moídas com leite de coco, suco de limão dentre outros ingredientes aromáticos. Peixes e frutos do mar levam um molho vermelho e espesso. Esses cozidos podem levar, semelhantemente aos pratos brasileiros, cominho, *chile* (pimentas do gênero capsicum) vermelhos e secos, cravo, cebola, alho e gengibre.

O uso do arroz é considerado influência muçulmana, em regiões do sul da Índia, CAMARGO-MORO (2000). Influxo também notado na Península Ibérica, berço dos colonizadores do Brasil.

Portugueses, em suas navegações a procura de uma via marítima ao subcontinente

hindu, marcaram sua presença em varios pontos deste país, onde se tem Goa, região Oeste, e a Costa do Malabar, região sudoeste, como destaque da presença lusitana e do intercambio de alimentos e costumes alimentares entre os países e regiões que fazem parte deste estudo. Portugueses, podem ser os causadores destas possiveis semelhanças, aproximações e permanencias na cozinha regional brasileira; uma vez que se tem inumeros alimentos asiaticos, como banana, carambola, coco, especiarias, jaca, manga, tamarindo entre muitos outros, tidos por muitos brasileiros como naturais da terra e incorporados a cozinha e aos costumes alimentares por todo o país.

Goa teve o privilégio de ter assimilado muito da arte culinária da Índia, de Portugal e de outros países e territórios do mundo da língua portuguesa.

... a dieta dos goeses inclui muitos legumes e verduras de uma variedade impressionante. ... uma característica comum a todos eles é serem em geral cozidos com leite de coco. O coqueiro é nativo do sudoeste asiático e seu fruto é usado com fartura para tornar os pratos com molho mais saborosos. (HAMILTON, 2005)

Como Goa, mais tarde, o Brasil foi tropeçado numa viagem portuguesa, a de Cabral, quando este buscava consolidar as aventuras de Vasco da Gama, na Índia. (CAMARGO-MORO, 2000)

Peixes e camarões são constantes são constantes. ... referem-se a um peixe com um massala amarelo fazendo muito caldo. (CAMARGO-MORO, 2000)

... a manga, *Magifera india*, é lembrada como fruta símbolo da Índia. Ficou celebre em Goa e é usada em muitos pratos. Entro no Brasil pela mão dos portugueses, passando a participar de nossas matas e a integrar a paisagem. (CAMARGO-MORO, 2000)

Camargo-Moro (2000) destaca, entre as muitas influências culinárias existentes na Índia, o uso do coco estar ligado a regiões do Malabar.

Assim as semelhanças, proximidades e permanências entre esses pratos, denotadas neste estudo, podem ser explicadas pela vasta movimentação marítima de nossos colonizadores portugueses entre India e Brasil e outros países asiáticos, levando e trazendo alimentos e costumes culinários. Não sendo prova definitiva de influencias, mas sim destaque da proximidade existente.

REFERÊNCIAS

Antologia da alimentação no Brasil [Livro] / A. CASCUDO Luís da Câmara. - São Paulo : Global, 2014.

Arqueologias culinárias da Índia [Livro] / A. CAMARGO-MORO Fernanda de. - Rio de Janeiro : Record, 2000.

Bahia bem temperada: cultura gastronômica e receitas tradicionais [Livro] / A. LODY Raul. - São Paulo : Senac São Paulo, 2013.

Brasil bom de boca: temas de antropologia da alimentação [Livro] / A. LODY Raul. - São Paulo : Senac São Paulo, 2008.

Casa-grande & senzala [Livro] / A. FREYRE Gilberto. - São Paulo : Global, 2019.

Com um rico e variado acervo gastronômico, a culinária do Espírito Santo reúne grandes influências da nossa mesa e se mantém como uma das mais autênticas do país. [Periódico] / A. CHAVES Guta // Revista Gula. - 1999.

Curries [Livro] / A. VIJAYAKAR Sunil. - São Paulo : Publifolha, 2011.

Curry. Pratos aromáticos da Índia, Tailândia, Malásia e Indonésia [Livro] / A. AKBAR Mahmood [et al.]. - [s.l.] : Alta Books Editora, 2010.

Dicionário prático de culinária [Livro] / A. JONES Bridget. - São Paulo : Companhia Melhoramentos, 1996.

Gastronomia no Brasil e no mundo. [Livro] / A. FREIXA Dolores e CHAVES Guta. - Rio de Janeiro : Senac Nacional, 2008.

História da alimentação no Brasil [Livro] / A. CASCUDO Luís da Câmara. - São Paulo : Global, 2016.

O que é que a baiana tem? Moqueca de verdade, dizem os especialistas tem azeite de dendê e leite de coco [Periódico] / A. OLIVEIRA Carlos Eduardo // Revista Gula. - 2013.

Os sabores da lusofonia: encontro de culturas: Angola; Brasil; Cabo Verde; Goa;; Guiné-Bissau; Macau; Moçambique; Açores e Madeira; São Tomé e Príncipe; Timor Leste [Livro] / A. HAMILTON Cherie Yvonne. - São Paulo : Senac São Paulo, 2005.

Sotaque baiano. Prato rico em influências e misturas, a moqueca é mais que um ensopado de peixes e frutos do mar. É uma combinação generosa e peculiar de ingredientes. [Periódico] / A. CANECCHIO Otávio // Revista Gula. - 2001.

UTAD Jardim Botânico da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro [Online] / A. Jardim Botânico da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro // Utad Jardim Botânico. - 30 de agosto de 2020. - https://jb.utad.pt/especie/Murraya_koenigii.

ÍNDICE REMISSIVO

C

Cidades Brasileiras 9, 29, 216

Conflitos Linguísticos 9, 12, 228

Conservação e restauro 10, 50, 51, 52

D

Documentação fotográfica 10, 1, 2, 5, 6, 8, 12, 16, 17

E

Educação 9, 12, 13, 47, 56, 59, 102, 125, 146, 170, 172, 173, 174, 177, 179, 202, 210, 224, 231, 233, 241, 242, 244, 245, 251, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 277, 281, 283, 284, 285, 286, 287, 289, 302, 303, 305, 307, 310, 311, 312, 313, 316, 319, 320, 321, 322, 323, 332, 333, 335, 336, 339, 340, 342, 346, 347, 348, 349

Educação Patrimonial 224, 311, 313, 340

Educação Profissional 12, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 339

Ensino de Ciências 13, 304

Ensino de Geografia 12, 277, 278

Ensino de História 319, 349

Etnobotânica 102, 126

F

Feminino 9, 152, 153, 155, 158, 160, 161, 162, 163, 164, 166, 173, 180

Formação Continuada 9, 12, 13, 266, 267, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 291, 292, 299, 300, 301, 302

G

Gênero Biográfico 12, 199, 201, 202, 203, 207, 208, 209

I

Identidade 11, 12, 3, 10, 11, 17, 19, 35, 43, 46, 47, 48, 49, 51, 59, 66, 73, 155, 165, 167, 169, 170, 172, 174, 178, 188, 192, 197, 203, 211, 212, 224, 233, 236, 239, 240, 251, 262, 263, 264, 265, 273, 296, 326

Iniciação científica 333, 339, 342, 343, 347

L

Ludicidade 311, 314, 315, 316, 317

M

Mobiliário Urbano 10, 18, 19, 20, 25, 27, 29, 30, 31, 32, 34

Morfologia 127, 128, 131, 133, 134, 136, 137

P

Paisagem cultural 10, 18, 20, 24, 25, 29, 30, 32, 41, 50, 69, 71, 72, 73, 82, 211, 213

Paisagem industrial 10, 69, 71

Paisagem rural 10, 69

Paternidade 9, 11, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 194, 323

Patrimônio ambiental urbano 50, 57, 63, 64, 66

Patrimônio Histórico Cultural 212, 214, 225, 226

Patrimônio industrial 62, 66, 69, 260

Pertencimento 9, 2, 4, 35, 37, 44, 46, 47, 48, 49, 149, 159, 211, 213, 224, 282, 300, 302

Políticas Públicas 140, 147, 150, 178, 211, 213, 225, 275, 284, 286

Práticas agroalimentares 9, 11, 140, 142, 149, 151

Práticas Pedagógicas 269, 278, 282

S

Sabedoria popular 102

SABERES TRADICIONAIS E CONHECIMENTOS CIENTÍFICOS NAS CIÊNCIAS HUMANAS

3

ALINE FERREIRA ANTUNES
(ORGANIZADORA)

 **Atena**
Editora
Ano 2020

SABERES TRADICIONAIS E CONHECIMENTOS CIENTÍFICOS NAS CIÊNCIAS HUMANAS

3

www.atenaeditora.com.br 

contato@atenaeditora.com.br 

[@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora) 

www.facebook.com/atenaeditora.com.br 