



# Pluralidade de Temas e Aportes Teórico-Methodológicos na Pesquisa em História 3

Aline Ferreira Antunes  
(Organizadora)



# Pluralidade de Temas e Aportes Teórico-Metodológicos na Pesquisa em História 3

Aline Ferreira Antunes  
(Organizadora)

**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 Cremo

Luiza Alves Batista

Maria Alice Pinheiro

**Imagens da Capa**

Shutterstock

**Edição de Arte**

Luiza Alves Batista

**Revisão**

Os Autores

2021 by Atena Editora

Copyright © Atena Editora

Copyright do Texto © 2021 Os autores

Copyright da Edição © 2021 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 com base em critérios de neutralidade e imparcialidade acadêmica.

A Atena Editora é comprometida em garantir a integridade editorial em todas as etapas do processo de publicação, evitando plágio, dados ou resultados fraudulentos e impedindo que interesses financeiros comprometam os padrões éticos da 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  
Prof. Dr. Crisóstomo Lima do Nascimento – 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 – Instituto Internazionele delle Figlie di 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 Elizabeth Cordeiro Fernandes – Faculdade Integrada Medicina

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

Prof. Dr. Fernando Mendes – Instituto Politécnico de Coimbra – Escola Superior de Saúde de Coimbra

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. Cleiseano Emanuel da Silva Paniagua – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás

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  
Prof. Dr. Marco Aurélio Kistemann Junior – Universidade Federal de Juiz de Fora  
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 Pietrobbon – 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. Dr. Alex Luis dos Santos – Universidade Federal de Minas Gerais  
Prof. Me. Alessandro Teixeira Ribeiro – Centro Universitário Internacional  
Profª Ma. Aline Ferreira Antunes – Universidade Federal de Goiás  
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. Me. Christopher Smith Bignardi Neves – Universidade Federal do Paraná  
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  
Prof. Dr. Everaldo dos Santos Mendes – Instituto Edith Theresa Hedwing Stein  
Prof. Me. Ezequiel Martins Ferreira – Universidade Federal de Goiás  
Profª Ma. Fabiana Coelho Couto Rocha Corrêa – Centro Universitário Estácio Juiz de Fora  
Prof. Me. Fabiano Eloy Atílio Batista – Universidade Federal de Viçosa  
Prof. Me. Felipe da Costa Negrão – Universidade Federal do Amazonas  
Prof. Me. Francisco Odécio Sales – Instituto Federal do Ceará  
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 Alborno – 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/UFGA  
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 Lívia 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. Dr. Luan Vinicius Bernardelli – Universidade Estadual do Paraná  
Profª Ma. Luana Ferreira dos Santos – Universidade Estadual de Santa Cruz  
Profª Ma. Luana Vieira Toledo – Universidade Federal de Viçosa  
Prof. Me. Luis Henrique Almeida Castro – Universidade Federal da Grande Dourados  
Profª Ma. Luma Sarai de Oliveira – Universidade Estadual de Campinas  
Prof. Dr. Michel da Costa – Universidade Metropolitana de Santos  
Prof. Me. Marcelo da Fonseca Ferreira da Silva – Governo do Estado do Espírito Santo  
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. Pedro Panhoca da Silva – Universidade Presbiteriana Mackenzie  
Profª Drª Poliana Arruda Fajardo – Universidade Federal de São Carlos  
Prof. Me. Ricardo Sérgio da Silva – Universidade Federal de Pernambuco  
Prof. Me. Renato Faria da Gama – Instituto Gama – Medicina Personalizada e Integrativa  
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  
Profª Ma. Taiane Aparecida Ribeiro Nepomoceno – Universidade Estadual do Oeste do Paraná  
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

Pluralidade de temas e aportes teórico-metodológicos na pesquisa em  
história 3

**Editora Chefe:** Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira  
**Bibliotecária:** Janaina Ramos  
**Diagramação:** Maria Alice Pinheiro  
**Correção:** Kimberly Elisandra Gonçalves Carneiro  
**Edição de Arte:** Luiza Alves Batista  
**Revisão:** Os Autores  
**Organizadora:** Aline Ferreira Antunes

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)**

P737 Pluralidade de temas e aportes teórico-metodológicos na pesquisa em história 3 / Organizadora Aline Ferreira Antunes. – Ponta Grossa - PR: Atena, 2021.

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

ISBN 978-65-5706-905-9

DOI 10.22533/at.ed.059211903

1. História. I. Antunes, Aline Ferreira (Organizadora). II. Título.

CDD 901

Elaborado por Bibliotecária Janaina Ramos – CRB-8/9166

**Atena Editora**

Ponta Grossa – Paraná – Brasil

Telefone: +55 (42) 3323-5493

[www.atenaeditora.com.br](http://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; 4. Confirmam a citação e a referência correta de todos os dados e de interpretações de dados de outras pesquisas; 5. Reconhecem terem informado todas as fontes de financiamento recebidas para a consecução da pesquisa.

## APRESENTAÇÃO

O livro *Pluralidade de Temas e Aportes Teórico-Methodológicos na Pesquisa em História 3* está dividido em três volumes. Todos os capítulos tratam de temas relacionados à história do Brasil e ou geral.

Organizado em grandes temáticas, as obras trazem discussões sobre história, gênero e sexualidade; ensino de história em todos os níveis (educação infantil, educação básica e ensino superior); pesquisas historiográficas; capítulos sobre lutas pela terra no Brasil; estudos sobre gastronomia (brasileira e árabe); cinema; economia; imprensa; raça; memória; narrativas pessoais e estudos de personalidades; tecnologia; história e ciência, dentre outras temáticas.

Em suma a obra é uma grande possibilidade de descobrir o que se tem de novo e de velho na História, ou seja, os mais diversos trabalhos e temas pesquisados na historiografia.

No volume I encontramos artigos sobre o século XIX e XX no Brasil a respeito do nacionalismo, a construção da sociedade imperial e pensar a identidade nacional a partir de processos migratórios.

Além disto, capítulos dedicados a estudos com fontes de atas de conselhos em Sergipe, problematizações sobre o tráfico africano, fontes cinematográficas, testamentos e até mesmo fontes utilizadas para compreender o reinado de Ramessés III no Egito.

Por fim o primeiro volume se encerra com dois artigos sobre a Idade Medieval, um tratando de Beowulf e outro da Cocanha.

Já no volume II as temáticas mais amplas abarcam pesquisas sobre ensino de história, alguns trabalhos sobre história geral e também gastronomia. Iniciando com trabalhos sobre o PIBID e práticas avaliativas, o segundo volume traz capítulos que versam sobre a construção do processo ensino aprendizagem em História, refletindo sobre os desafios e algumas perspectivas. Além disto, um capítulo sobre a BNCC, atual e articulado às discussões presentes partindo da realidade posta na rede pública.

Em um segundo momento, o volume II traz amplas contribuições a respeito do ensino sobre a África em sala de aula bem como questões étnico-raciais e narrativas em disputa.

Seguindo o modelo do primeiro volume, este se encerra trazendo capítulos que versam sobre as mais diversas fontes de pesquisa em História, como arquivos públicos, periódicos, imprensa, literatura,

O livro termina com algumas reflexões a respeito da história da ciência e pesquisas sobre gastronomia.

O volume III dedica-se a reflexões sobre gênero em sala de aula, representações do feminino, o retrato da mulher na sociedade colonial brasileira, a insubmissão feminina e discursos contra hegemônicos e a sexualidade indígena. Este último capítulo faz a ponte com o tema seguinte: disputas sobre a terra no Brasil e na América do Sul.

Em seguida você encontra capítulos sobre religiosidade, sobre a arte de curar, história e memória e história oral. O livro encerra com artigos sobre a Ditadura civil militar no Brasil (1964-1985) e uma discussão sobre a esquerda brasileira.

Em suma, você tem em mãos três obras organizadas sobre os mais diversos campos, aspectos e áreas da historiografia brasileira e mundial. Aqui você encontrará capítulos que poderão contribuir para enlanguescer as pesquisas em História e também a partilha de experiências docentes nos mais diversos níveis de educação.

Espero que encontre nas leituras dos capítulos embasamento teórico metodológicos, amparo nas pesquisas e que esses capítulos contribuam para enriquecer o campo de ensino e pesquisa em História.

Agora que a profissão historiadora/historiador é regulamentada, precisamos investir ainda mais em pesquisas e divulgação destas pesquisas. Neste sentido a Atena Editora se compromete a dar visibilidade aos mais diversos temas que compõem esta obra dividida em três volumes.

Boa leitura!

Aline Ferreira Antunes

## SUMÁRIO

<b>CAPÍTULO 1</b> .....	<b>1</b>
O PIBID COMO MEIO DE FORMAÇÃO E INSERÇÃO DE TEMAS LIGADOS A DIVERSIDADE CULTURAL	
Pedro Luiz Teixeira de Sena Tallita Erthal de Oliveira Thiago Gonçalves Carminte	
<b>DOI 10.22533/at.ed.0592119031</b>	
<b>CAPÍTULO 2</b> .....	<b>10</b>
UM OLHAR SOBRE AS PRÁTICAS AVALIATIVAS E A CONSTRUÇÃO DA APRENDIZAGEM SIGNIFICATIVA NO ENSINO DE HISTÓRIA	
Carolina Bitencourt Becker	
<b>DOI 10.22533/at.ed.0592119032</b>	
<b>CAPÍTULO 3</b> .....	<b>23</b>
OS DESAFIOS DO PEDAGOGO DIANTE DE ALGUMAS PERSPECTIVAS PARA O ENSINO DE HISTÓRIA, NOS ANOS INICIAIS, DO ENSINO FUNDAMENTAL	
Elisangela Leite Gavenda Maralice Maschio	
<b>DOI 10.22533/at.ed.0592119033</b>	
<b>CAPÍTULO 4</b> .....	<b>39</b>
OS DESAFIOS QUE A BNCC DO ENSINO MÉDIO TRAZ PARA O ENSINO DE HISTÓRIA: OUVINDO PROFESSORES DA REDE PÚBLICA ESTADUAL	
Tuca Henrique Verçosa Carneiro de Andrade	
<b>DOI 10.22533/at.ed.0592119034</b>	
<b>CAPÍTULO 5</b> .....	<b>51</b>
PRÁTICA DOCENTE E ENSINO: O USO DO ESPAÇO DE MEMÓRIA DO <i>CAMPUS</i> DIANÓPOLIS PARA ENSINAR HISTÓRIA	
Michelle Melo Póvoa Debora Ribeiro Pereira Jorge Luís de Medeiros Bezerra, Antonio Guanacuy Almeida Moura	
<b>DOI 10.22533/at.ed.0592119035</b>	
<b>CAPÍTULO 6</b> .....	<b>56</b>
OS LIVROS DE HISTÓRIA DO COLÉGIO PEDRO II: REPRESENTAÇÃO E HOMOGENEIZAÇÃO DOS NEGROS (1914-1925)	
Cristina Ferreira de Assis Rhadson Rezende Monteiro	
<b>DOI 10.22533/at.ed.0592119036</b>	
<b>CAPÍTULO 7</b> .....	<b>68</b>
SONHAR WAKANDA: REFLEXÕES SOBRE A ÁFRICA EM SALA DE AULA	
Marcia Guerra	
<b>DOI 10.22533/at.ed.0592119037</b>	

<b>CAPÍTULO 8</b> .....	<b>76</b>
A QUESTÃO ÉTNICO-RACIAL NAS PÁGINAS DA REVISTA DO ARQUIVO MUNICIPAL DE SÃO PAULO: RETRATO DE NARRATIVAS EM DISPUTA	
Silene Ferreira Claro	
DOI 10.22533/at.ed.0592119038	
<b>CAPÍTULO 9</b> .....	<b>89</b>
RELATOS DE VIAGEM: CONSIDERAÇÕES METODOLÓGICAS NA HISTÓRIA DA ÁFRICA OCIDENTAL PRÉ-COLONIAL	
Lucas Aleixo Pires dos Reis	
DOI 10.22533/at.ed.0592119039	
<b>CAPÍTULO 10</b> .....	<b>96</b>
HISTÓRIA DO BRASIL = DESIGUALDADES SOCIAIS ESTRUTURAL POR COR OU RAÇA	
Valdeir de Oliveira Prestes	
Heitor Flores Lizarelli	
DOI 10.22533/at.ed.05921190310	
<b>CAPÍTULO 11</b> .....	<b>107</b>
COLEÇÕES DO ARQUIVO PÚBLICO DE ITABIRITO: RELEVÂNCIA PARA A PESQUISA	
Marcelle Rodrigues Silva	
DOI 10.22533/at.ed.05921190311	
<b>CAPÍTULO 12</b> .....	<b>127</b>
A UTILIZAÇÃO DO PERIÓDICO COMO FONTE HISTÓRICA	
Dayane Cristina Guarnieri	
DOI 10.22533/at.ed.05921190312	
<b>CAPÍTULO 13</b> .....	<b>135</b>
IMPRENSA COMO FONTE E AGENTE HISTÓRICO: USOS D'A <i>MATUTINA MEYAPONTENSE</i> PARA UMA HISTORIOGRAFIA DA DECADÊNCIA	
Matheus de Araujo Martins Rosa	
DOI 10.22533/at.ed.05921190313	
<b>CAPÍTULO 14</b> .....	<b>149</b>
O FIM DO SEGREDO: TUDO O QUE DEPENDER DO SIGILO PARA EXISTIR IRÁ ACABAR	
Cesar Palmieri Martins Barbosa	
Ricardo Kubrusly	
Miriam Abduche Kaiuca	
DOI 10.22533/at.ed.05921190314	
<b>CAPÍTULO 15</b> .....	<b>157</b>
A IMPORTÂNCIA DA CRIATIVIDADE COMPUTACIONAL PARA A LITERATURA GENERATIVA: REFLEXÕES SOBRE ARTE, CIÊNCIA E TECNOLOGIA NA <i>CIBERLITERATURA</i>	
Thalita Biazuz Veronese	
DOI 10.22533/at.ed.05921190315	

<b>CAPÍTULO 16.....</b>	<b>163</b>
A VARIEDADE EPISTEMOLÓGICA NA PESQUISA DO CIENTISTA VITAL BRASIL: UMA ARTICULAÇÃO COM AS CINCO TESES DE CESAR LORENZANO PARA A HISTÓRIA DA CIÊNCIA	
Waldemar Menezes Canalli	
Rildo Pereira da Silva	
Tereza Luzia de Mello	
<b>DOI 10.22533/at.ed.05921190316</b>	
<b>CAPÍTULO 17.....</b>	<b>170</b>
DUAS HISTÓRIAS INDISCIPLINADAS PARA REPRESENTAR DIFERENTES ABORDAGENS DA HISTÓRIA DAS CIÊNCIAS E DAS TÉCNICAS E EPISTEMOLOGIA: O CABO MIDI E A EDIÇÃO NÃO LINEAR DE VÍDEO	
Marcia de Oliveira Cardoso	
<b>DOI 10.22533/at.ed.05921190317</b>	
<b>CAPÍTULO 18.....</b>	<b>181</b>
COZINHAS DE ESCRAVOS: COMIDA, SABORES E TRABALHO NO BRASIL	
Lorena da Conceição Querino Muchinski	
Valter Martins	
<b>DOI 10.22533/at.ed.05921190318</b>	
<b>CAPÍTULO 19.....</b>	<b>191</b>
O IMIGRANTE ARABE E SUA COZINHA COMO INSTRUMENTO DE AFIRMAÇÃO E IDENTIDADE NA ATUALIDADE	
Alfredo Ricardo Abdalla	
<b>DOI 10.22533/at.ed.05921190319</b>	
<b>CAPÍTULO 20.....</b>	<b>201</b>
ALIMENTAÇÃO E HOSPITALIDADE NO RIO GRANDE DO SUL OITOCENTISTA A PARTIR DE NARRATIVAS DE VIAGENS	
Everton Luiz Simon	
<b>DOI 10.22533/at.ed.05921190320</b>	
<b>CAPÍTULO 21.....</b>	<b>222</b>
O CAFÉ RUY E O RECIFE DA SEGUNDA METADE DO SÉCULO XIX	
Eliza Brito Santos	
<b>DOI 10.22533/at.ed.05921190321</b>	
<b>SOBRE A ORGANIZADORA.....</b>	<b>235</b>
<b>ÍNDICE REMISSIVO.....</b>	<b>236</b>

## COZINHAS DE ESCRAVOS: COMIDA, SABORES E TRABALHO NO BRASIL

*Data de aceite: 01/03/2021*

**Lorena da Conceição Querino Muchinski**

UNICENTRO/I.

<http://lattes.cnpq.br/5447643741723078>

**Valter Martins**

UNICENTRO/I.

<http://lattes.cnpq.br/6266346750008252>

**RESUMO:** A história da escravidão brasileira vai além do trabalho forçado e do sofrimento. A nova historiografia sobre o tema informa sobre a resistência, negociações e o apelo à justiça na luta pela liberdade. Um dos aspectos que emergem do cotidiano dos cativos trata de sua alimentação. Tendo por base a farinha de mandioca, à qual se acrescentava o feijão, a alimentação dos escravos era muitas vezes precária, não nutrendo eficazmente para o trabalho pesado. Diminuir ou cortar a ração de alimentos constituía, entre outros, um dos castigos infligidos pelos senhores para punir seus escravos. Este trabalho tem por objetivo considerar aspectos gerais da alimentação escrava em diferentes momentos e lugares do Brasil, buscando na bibliografia informações dispersas sobre o passadio escravo. Alimentar a escravaria era uma preocupação dos senhores, pelo custo e por desviar terras e trabalhadores da lavoura de exportação. Muitos fazendeiros entregavam aos cativos lotes para que cultivassem alimentos, nos quais também criavam animais. Isso possibilitou uma alimentação mais

diversificada e a venda de excedentes. Se a mandioca, feijão e o milho predominavam nas cuias dos escravos, em lugares como Salvador e Rio de Janeiro eles dispunham até mesmo de comida de rua, podendo apreciar os sabores da África. Vendedoras de angu estavam em toda parte com suas panelas fumegando. Sentia-se ali o aroma penetrante do dendê e o sabor picante da malagueta. Peixe e camarão davam sustança ao angu dos escravos da estiva. Este trabalho discute um tema pouco abordado, mas presente na cultura alimentar brasileira.

**PALAVRAS - CHAVE:** história e cultura da alimentação; escravidão; trabalho.

### SLAVE KITCHENS: FOOD, FLAVORS AND WORK IN BRAZIL.

**ABSTRACT:** The history of Brazilian slavery goes beyond forced labor and suffering. The new historiography on the subject informs about resistance, negotiations and the call for justice in the fight for freedom. One of the aspects that emerge from the daily life of the captives is their food. Based on manioc flour, to which beans were added, the slaves' diet was often precarious, not effectively nourishing for heavy work. Reducing or cutting food rations was, among others, one of the punishments inflicted by the masters to punish their slaves. This work aims to consider general aspects of slave feeding at different times and places in Brazil, searching in the bibliography for scattered information about slave food. Feeding slavery was a concern of the masters, for the cost and for diverting land and workers from export crops. Many farmers gave captives lots to grow food, on which they also raised animals.

This enabled a more diversified diet and the sale of surpluses. If manioc, beans and corn predominated in the slaves' bowls, in places like Salvador and Rio de Janeiro they even had street food, being able to enjoy the flavors of Africa. The women selling angu were everywhere with their pots steaming. There was the penetrating aroma of palm oil and the spicy flavor of the chilli. Fish and shrimp supplied substance to the food of the stowage slaves. This article discusses a theme that has been little discussed, but present in the Brazilian food culture.

**KEYWORDS:** food history and culture; slavery; labor.

## INTRODUÇÃO

A historiografia da escravidão no Brasil se renovou nos últimos 30 anos. Nesse tempo, muitos aspectos da vida dos escravos se tornaram mais conhecidos. Tratados como mercadoria, os africanos e seus descendentes crioulos escravizados viviam em condições difíceis. São muitos os fatores que levavam a esta precarização da vida escrava. Necessidades do dia-a-dia que não eram atendidas e que comprometiam a vida e a saúde dos trabalhadores. Dentre várias dessas interessa neste trabalho a alimentação dos cativos, pois como disse (SCARANO, 2002, p. 38):

Os hábitos alimentares oferecem grande interesse para os que desejam conhecer o local e o período, pois propiciam informações essenciais para compreender o momento, aquilo que o caracteriza e mesmo as estratégias de sobrevivência dos diversos grupos e categorias sociais.

O alimento, indispensável para a manutenção da vida, na maioria das vezes não era suficiente para suprir as urgências da população escrava que geralmente dependia daquilo que seu senhor lhes disponibilizava. Mas houve situações em que os escravos produziam boa parte de sua alimentação, possibilitando diversificar e complementar sua dieta. Essas roças escravas ocorriam em áreas cedidas nas fazendas por seus senhores, algo que certamente ajudava a poupar gastos com alimentação dos cativos. Ao permitirem que os escravos usassem seu tempo livre em suas próprias roças, os senhores buscavam também alcançar certo controle sobre os mesmos e evitar conflitos. Houve casos em que o senhor permitia que eventuais excedentes agrícolas dos escravos fossem ser vendidos na vila ou cidade próxima, permitindo a eles obter dinheiro para comprar itens que desejavam. (CARDOSO, 1987, p. 88)

Importante e indispensável, a função do alimento não se restringia apenas a matar a fome e a nutrir, envolvendo também diferentes aspectos e significados.

No vasto território da colônia e do império a vida cotidiana assumia diferentes características em cada região. Essas diferenças podem ser apreendidas na variedade de alimentos que cada uma dispunha. Essas particularidades apareciam no preparo das comidas, nos temperos, nas diferentes maneiras de preparar e comer.

Essas questões peculiares do dia-a-dia das cozinhas e panelas de diferentes povos são abordadas em uma nova historiografia. Por meio dela é possível analisar, ao menos

em parte, a alimentação escrava no Brasil, objetivo deste trabalho, ou seja, apontar os hábitos alimentares dos escravos em diferentes regiões, assim como algumas de suas particularidades e conhecer um pouco mais da história e da cultura de pessoas que participaram ativamente da construção do país e de seu patrimônio alimentar.

## OBJETIVOS

Este trabalho teve como objetivo estudar aspectos da alimentação dos escravos no Brasil, analisar as dificuldades enfrentadas pelos mesmos para se alimentar, refletir sobre as tentativas e conquistas dos escravos quanto ao cultivo e extrativismo de alimentos para melhorar sua dieta e, por fim, apresentar sucintamente os alimentos cultivados e os pratos saboreados na cozinha afro-brasileira.

## RESULTADOS

Para Stuart (SCHWARTZ, 2001, p. 126), durante o período colonial o Brasil podia ser dividido em duas áreas: “a zona rural da mandioca e a zona rural do milho”. Esses dois alimentos, seus derivados e como eram utilizados em diferentes receitas constituíam a base alimentar da população escrava em toda a colônia. A mandioca dominava no norte e nordeste. Na Amazônia do século XIX a farinha de mandioca em diferentes preparos com o peixe e o peixe seco constituía a principal refeição dos escravos. Na província do Pará o peixe era o mantimento usual, assim como em toda a região norte. O cardápio diário contava com o açaí. A pedido de seus senhores ou por iniciativa própria, os escravos urbanos se deslocavam até os açazais próximos das vilas e cidades para colher os cachos da fruta. Geralmente o comércio do açaí era realizado pelas escravas ambulantes. Além do açaí elas vendiam frutas, verduras, legumes, licores, doces e cigarros. Como informam (NETO e MACÊDO, 2009) cozinhavam seus próprios pratos como o vatapá, o caruru a moqueca (estes últimos são comidas de origem crioula que contribuíram para a manutenção das tradições africanas na fala e na cozinha da colônia), além do peixe frito acompanhado pela farinha, sempre presente nos tabuleiros das quitadeiras. Havia outros pratos e dependendo da época do ano. Nas festas após a colheita do milho eram comuns a canjica e munguzá. Eram as quitadeiras ambulantes que permitiam aos cativos complementar as refeições ou variá-las de vez em quando. Nas fazendas e cidades menores nem sempre era possível obter alimentos diferentes. Os escravos que não conseguiam dinheiro acabavam dependentes daquilo que seus senhores lhes forneciam o que nem sempre era suficiente para nutrir o corpo dos trabalhadores: uma dieta restrita a farinha de mandioca e peixe seco, ou seja, carente de vitaminas e outros elementos.

NETO e MACÊDO, 2009, informam também que os escravos do norte no século XIX não possuíam muitos dentes e por isso procuravam consumir comidas molhadas como sopa e mingau que faziam parte de sua dieta diária. Dessa forma, era comum as

quitadeiras oferecerem aos seus fregueses tais alimentos pelas ruas.

Os quilombolas faziam suas próprias roças e cultivavam principalmente a mandioca, além de dispor da caça, pesca e coleta de frutos na mata. Algo que os fugitivos almejavam era liberdade de escolher o que comer. Isso fazia parte do sentimento de autonomia, uma vez que na maioria das vezes a alimentação no cativeiro era definida pelo senhor, levando em conta seu custo, não sua variedade, qualidade e bom sabor para os escravos. Entre escravos e livres na Amazônia era comum o consumo de carne de caça. Os animais preferidos eram as tartarugas, o peixe boi, aves, macacos, jacarés, cobras, pacas, antas ou tatus. Porém, a sobrevivência alimentar a partir desses alimentos só era possível em boa quantidade aos que viviam em regiões interioranas. Para os que viviam nas vilas e cidades o acesso aos alimentos da floresta era mais difícil, exceção para Belém que possuía o Mercado Ver o Peso para onde fluíam produtos da floresta de origem vegetal e animal que chegavam por meio de barcos. (NETO; MACÊDO, 2009)

A farinha de mandioca compunha a base alimentar dos escravos no nordeste. Os africanos que viviam na Bahia, por exemplo, tinham o feijão, arroz e o trigo como complemento de sua dieta, mas fundamental mesmo era a farinha. Esses alimentos básicos eram acompanhados com certa frequência de toucinho, carne de baleia e banana. Esta última era conhecida por ser importante mantimento da pobreza. Não raro camarões entravam na cuia dos escravos, especialmente secos. O azeite vendido aos pobres, feito dos torresmos das baleias, era grosso demais sendo o bom enviado para fora da colônia. Assim como no norte, o nordeste também contava com as quitadeiras, escravas ou forras que vendiam a retalho alimentos aos quais tinham acesso, como peixes, carne meio assada (chamada de moqueada), toucinho, carne de baleia e hortaliças, possibilitando, aos escravos que tinham algumas economias, a compra de diferentes alimentos, além da sociabilidade em torno dos tabuleiros onde consumiam as iguarias.

Na região açucareira a carne pouco aparecia na dieta dos escravos. O gado era criado no sertão e os grandes proprietários criavam poucos animais domésticos por serem considerados daninhos por atacar as plantações e causar prejuízos. Havia o gado especialmente destinado à lida dos engenhos. Para Jeferson Bacelar, a carne consumida pelos escravos na Bahia era pouca e de má qualidade. Como tinham pouco dinheiro deixavam para comprá-la à tarde, quando seu preço baixava. Nesse horário havia apenas o que sobrava, ou seja, os piores pedaços de carne, quase sempre à beira da putrefação. Carne de difícil digestão e que podia causar problemas gástricos (BACELAR, 2013, p. 292)

No nordeste os escravos consumiam rapadura, ou açúcar amassado com pão. Nas estâncias sulinas a carne não faltava. No litoral a pesca era a maneira mais comum de conseguir proteínas. Os frutos sempre entravam na alimentação escrava, mas se tornaram escassos no nordeste por conta da derrubada das árvores frutíferas para a lavoura canavieira, tirando dos escravos importante fonte de vitaminas e variedade alimentar. O pão era alimento das pessoas mais abastadas, porém, segundo Bacelar, não era visto

como sustento “nem aos filhos do Brasil nem da África”, e quando lhes era dado pão pediam farinha para comer com este, pois “até os cachorros o recusavam” (BACELAR. 2013, p. 285). Ao que parece o pão na colônia era bem ruim. Na prática, o “pão da terra” era a mandioca. Essa sim, apreciada, in natura ou na forma de diferentes tipos de farinha.

A farinha de mandioca era fundamental para a população em geral, não somente a escrava. Na Bahia a “farinha de mandioca era obrigatória na casa grande e na senzala” (PRIORE. 2016, p. 253). Sendo a rainha da produção e do consumo, o povo de Salvador contava com um celeiro público de farinha, mas que nem sempre era de boa qualidade chegando a ser prejudicial a saúde dos escravos.

As autoridades locais se preocupavam com a possibilidade de sua escassez, pois a falta da farinha não gerava somente a fome, mas também poderia ser o início de revoltas escravas. A preocupação com a manutenção da farinha de mandioca era tanta que em 1638 o governador da colônia holandesa no Brasil, ordenou que em Pernambuco cada proprietário plantasse quinhentas covas de mandioca por escravo. No Recôncavo o mesmo ocorreu em 1688 e novamente em 1701. Um alvará obrigava que fossem plantadas o mesmo número de covas por escravo e também que os negociantes cultivassem a quantidade necessária para o gasto em seus navios. Além disso, em meados do século XVIII os governadores da Bahia limitaram as plantações de cana de açúcar e tabaco em determinadas regiões para que também produzissem alimentos e não houvesse escassez.

Em algumas fazendas o proprietário dava a seus escravos uma porção de terras e um dia da semana para que trabalhassem nela, a chamada “brecha camponesa”, tema de discussões entre historiadores. Na Bahia muitos escravos desejavam a liberdade para cultivarem suas próprias roças de maneira a complementar sua dieta e vender excedentes. Amealhar um pecúlio abria a possibilidade da liberdade, embora isso fosse mais próximo para os escravos de ganho urbanos. No nordeste houve casos em que os proprietários preferiam comprar os mantimentos para seus cativos, especialmente em tempos de alta do preço do açúcar. Entretanto, Stuart Schwartz, afirma que o mais comum era uma combinação da compra de mantimentos pelos proprietários e as roças dos próprios escravos. Isso permitia manter a produção canavieira ao mesmo tempo em que atendiam o desejo dos cativos de plantar suas próprias roças, pois na maioria das vezes a alimentação era insuficiente (SCHUARTZ, 2001, p. 106). No Recife os escravos eram sustentados por seus senhores, mas também cultivavam roças. Essa agricultura que produzia alimentos, voltada à subsistência, era desprezada economicamente pelos fazendeiros. Era ela, no entanto, que alimentava a cidade e o campo, no tempo em que o açúcar conferia status social e riqueza.

Ao contrário do norte e nordeste, em Minas Gerais o milho predominava nas listas de compras para os escravos. Para acompanhá-lo havia feijão, sal e azeite. Além desses alimentos havia o angu de milho, o toucinho de porco ou de quati. A caça de aves como a codorna, perdiz e o macuco e de pacas e antas possibilitavam porções de carne que eram

muito bem vindas. Como complemento alimentar havia frutas silvestres como jaboticaba, mangaba, goiaba e araçá. Em Minas, por vezes, os escravos recebiam como presentes cabras, porcos ou carneiros para criarem, podendo se alimentar deles ou mesmo vender sua carne. Quando a vendiam ficavam com os ossos e as vísceras, aproveitadas em cozidos enriquecidos de feijão verde ou preto (PRIORE, 2016, p. 257).

Do milho faziam uma farofa parecida com a encontrada na África. Um alimento fácil de preparar e que não exigia instrumentos cortantes ou bons dentes para ser consumido. Além de alimentar os escravos o milho servia também como forragem para bois e animais de carga. O milho era a base alimentar do escravo boiadeiro. Algo importante e indispensável nas cozinhas escravas era o sal que temperava e dava sabor aos alimentos, além de ser considerado fonte de energia. Como comida pede bebida, os escravos recebiam medidas de aguardente. Acreditava-se que a bebida ajudava a proteger a saúde dos escravos evitando a friagem das montanhas mineiras. No entanto, apenas aquela vinda do Reino era tida como boa. Os fazendeiros e proprietários de escravos acreditavam que a cachaça da colônia fosse prejudicial aos africanos. Mas na prática, a bagaceira portuguesa era bem mais cara de forma que a cachaça colonial de cana era a mais consumida, para não dizer, apreciada. Além dos pousos, armazéns e botecos a cachaça era vendida por escravas e forras junto aos locais de mineração. Quando comprada pelos escravos que possuíam um pouco de dinheiro, esses a dividiam com seus companheiros em um momento de sociabilidade escrava. Momento que era também de lazer e troca de informações e era mal visto pelos senhores e autoridades por temerem conspirações de revoltas quando se reuniam. Essa sociabilidade não ocorria apenas por conta da bebida, mas por conta do consumo de alimentos. Julita Scarano (2002, p. 70) enfatiza o fato dos escravos compartilharem a comida que conseguiam. Comiam juntos, mesmo com pouco a dividir.

Nas Gerais as quitandeiras eram as principais abastecedoras dos escravos mineradores segundo Juliana Bonomo (2014). Como trabalhavam perto das minas muitas vezes eram acusadas de desviar o ouro, pois a maior parte do que ficava com os escravos acabava nas mãos das quitandeiras. Os escravos muitas vezes ocultavam pepitas de ouro que eram trocadas por quitutes e cachaça nos tabuleiros das quitandeiras. A autora afirma que elas eram mulheres resistentes e que lutavam por seus direitos e preservavam a memória de sua nação, pois muitas das quitandeiras eram africanas e sua atividade típica da África. No Brasil se adaptaram com os produtos da terra, porém, pelas posturas municipais só podiam vender o que não era encontrado nos mercados como pães, doces, bolos, frutas, hortaliças, aluá, leite e cachaça.

Em certas áreas de Minas havia roças nas quais os escravos podiam cultivar alimentos para aumentarem e melhorarem sua alimentação. Isso levava muitos viajantes a pensar que a alimentação dos escravos não era tão ruim no Brasil, já que podiam complementá-la com seu próprio trabalho, além de vislumbrar apenas boas relações entre senhores e escravos o que nem sempre era verdade.

Alguns senhores empregavam seus escravos apenas pelo sustento, porque a comida era muito cara, a ponto de optar-se por libertar o escravo para não ter despesas com sua alimentação. Como a mineração constituía a economia da região, o cultivo de alimentos foi deixado de lado por muito tempo. Com o esgotamento das minas no século XVIII Sarano afirma que foi um período em que era “mais fácil alforriar um escravo, e muitas vezes deixá-lo morrer na miséria, do que alimentá-lo”. (SCARANO, 2002, p. 72). Por outro lado, tempos havia em que Minas abastecia a si própria e não precisava importar alimentos de outros lugares.

Não se pode ignorar que a escassez de alimentos vivida em certos momentos contribuía para elevar a ocorrência de doenças e mortes na população escrava. A infância, em geral, era uma exceção porque era comum que as crianças vivessem na casa de seus senhores e fossem melhor alimentadas. Depois disso uma boa alimentação, tanto em quantidade quanto em qualidade, não era algo regular. O contínuo desmatamento para ampliar áreas agrícolas e pastos agravava a obtenção de alimentos como frutas silvestres e a caça.

No Rio de Janeiro, como no norte e nordeste, a farinha de mandioca era o alimento que constituía a base da alimentação escrava. Era complementada por milho, feijão, arroz, bananas e laranjas. Na zona rural podiam contar com suas roças. No ambiente urbano o sustento dos escravos fugia ao controle de seus proprietários, pois na capital da colônia e depois do império havia diversas possibilidades de abastecimento. Havia escravas que vendiam comida pelas ruas como frutas, batata-doce, sardinhas fritas, angu, maçaroca (trigo-sarraceno cozido), feijoada, milho na espiga, pipoca, canjica, pudim de arroz, pasteis, aluá, batata inglesa, inhame, repolho, espinafre, alface, mostarda e couve. Tinha nabo, abóbora, abobrinha, quiabo, cebola, tomate, alho, pimentas, azeite de dendê, óleo de amendoim, coco, doces de coco e palmito. As bebidas feitas com frutas eram muito populares e também eram vendidas por escravas quitadeiras de ganho, assim como doces de frutas, açúcar, coco, mel, trigo, milho ou arroz. O toucinho e a banha de porco eram complementos comuns na dieta dos escravos. O peixe fresco e a carne verde tinham preço elevado, sendo mais baratos a carne-seca, toucinho e o peixe seco, como informa Mary Karasch (2000, p. 205). Por volta de 1850 o charque do Rio Grande do Sul, Uruguai e Argentina era a principal e mais barata fonte de proteínas animais da população escrava. Assim como em Minas, os cativos do Rio de Janeiro também faziam o uso da cachaça, e contavam com inúmeros botequins onde era vendida. Ao longo do século XIX muitos escravos se habituaram a tomar café.

Para Mary Karasch (2000, p. 313) quem dominava as artes culinárias na colônia eram as africanas. Incorporavam comidas africanas ao que encontraram no Brasil como o pirão e o angu. O primeiro feito da farinha de mandioca e o segundo de milho. A moqueca era um tipo de ragú preparado com mariscos ou camarão, cozido com azeite de dendê. O feijão era preparado com dendê, pimentas e tomates e eram comuns entre a África e

o Rio de Janeiro. Essas comidas eram vendidas pelas mulheres em seus tabuleiros perto do porto e nas ruas centrais da cidade. Se não tivessem dinheiro para pagar por eles, dificilmente os escravos conseguiam alimentos variados e com o sabor da África.

Como o preço dos peixes frescos era elevado, o escravo e o pobre tinham que se contentar com peixes e crustáceos em decomposição se quisessem variar sua dieta. A carne seca e os toucinhos estavam sempre empoeirados. O preparo dos alimentos nem sempre era adequado, representando risco à saúde dos consumidores. Os matadouros jogavam as carnes e vísceras deterioradas nas praias. No Rio de Janeiro muitos escravos eram açougueiros ambulantes e resgatavam essas carnes mais que suspeitas para vendê-las a escravos e pessoas livres pobres. As tripas e buchos eram processados na praia para o preparo de dobradinhas. Tanto a origem da matéria prima quanto a falta de higiene em seu preparo atestavam que consumir carne e vísceras no Rio podia fazer mal à saúde (KARASCH, 2000, p.193). Havia escravos que se alimentavam também e insetos, larvas, lagartos e cobras, caso esses itens tivessem feito parte de sua dieta na África.

Muitas crianças nascidas de mães escravas eram criados dentro da casa grande até os cinco ou seis anos de idade. Nesse período eram melhor alimentados pelos senhores. Depois dessa idade passavam a se virar sozinhos. Suas mães muitas vezes serviam como amas de leite dos filhos das senhoras e recebiam uma alimentação melhor enquanto amamentavam.

Nem sempre os escravos conseguiam diferentes possibilidades para complementar sua dieta. Na maioria das vezes viviam daquilo que seus senhores lhes proporcionavam o que não garantia uma boa nutrição e saúde. Somando isso ao trabalho duro e aos castigos físicos resultava numa baixa expectativa de vida.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Alimentar-se razoavelmente bem, ou seja, nutrir-se e ao mesmo tempo saborear uma comida gostosa não era simples ou corriqueiro para os escravos no Brasil. O que se comia, a quantidade, a qualidade e diversidade dos alimentos dos escravos dependia de certas variáveis. Na prática, a alimentação fornecida pelos senhores geralmente era pobre em nutrientes e sabor, além de limitada. Muitos senhores transferiam aos próprios escravos a responsabilidade por sua alimentação ou, pelo menos, parte dela ao cederem pequenas porções de terra para cultivarem alimentos de sua preferência e criar animais. Outras possibilidades de melhorar e variar a dieta era a caça, pesca e coleta de frutos silvestres. Mas conseguir algum dinheiro sempre ajudava, especialmente nas vilas e cidades. Nas ruas e esquinas sempre havia quitandeiras e cozinheiras vendendo seus manjares. Nos armazéns podiam obter gêneros raros ou impossíveis nas rações fornecidas pelo senhor. Para muitos escravos rurais as dificuldades eram contraditoriamente maiores. Apesar de viverem no campo e na lida da terra, muitas vezes os fazendeiros não permitiam que seus

escravos desviassem esforços para outros cultivos além daquele voltado para a exportação.

As roças e criações dos escravos davam a eles certa autonomia ou ilusão de autonomia, ainda mais quando tinham permissão para vender excedentes e ficar com o dinheiro. De certa forma o senhor tirava duplo proveito dessa prática, conhecida como brecha camponesa, tema de discussões historiográficas. Além de usar essa prática como forma de controle social sobre os escravos, concedendo a eles essa “liberdade”, transferia para os mesmos o peso de produzir seus próprios alimentos. Dessa maneira os senhores se libertavam da obrigação de fornecer o sustento de seus cativos.

A primeira vista, parecia uma liberdade do senhor permitir que seus escravos cultivassem, nos dias livres, um pedaço de terra para si, mas, desde que o senhor os obrigava (...) a trabalhar em 'suas roças' nos dias santificados, fazendo-os perder o repouso que a Igreja lhes garantia, e que o produto deste trabalho era empregado na alimentação do próprio negro, vemos que o chamado 'sistema do Brasil' era uma vantagem para o senhor e não para o escravo. (COSTA; MARCONDES, 2001)

Ou seja, essa possibilidade de plantar seu próprio sustento, não significa exatamente uma liberdade, mas uma maneira do senhor de engenho se livrar de uma grande despesa e controlar os africanos. Como afirma (SCHWARTZ, 2001, p. 100) “o escravo que é proprietário não foge nem provoca desordem”. Na pouca autonomia concedida ao cativo, portanto, havia um preço implícito.

Sem que houvesse possibilidades de conseguir dinheiro as opções de obter diferentes alimentos diminuía bastante para os escravos. Por mais que em certas regiões a quantidade de mantimentos fosse suficiente, nem sempre eram de boa qualidade e variedade necessária para garantir uma boa saúde geral dos escravos. Uma situação agravada pela exposição a condições de trabalho e moradia insalubres e precárias. Quando restrita à farinha de mandioca ou de milho mais algum complemento, sempre que eram obrigados a viver apenas do que os senhores lhes forneciam, a dieta escrava garantia sua sobrevivência, mas certamente os fazia mais doentes e tristes.

## REFERÊNCIAS

BACELAR, Jeferson. A comida dos baianos no sabor amargo de Vilhena. *Afro-Ásia*, n. 48, p. 273-310, 2013.

BONOMO, Juliana Resende. O tabuleiro afro-brasileiro: o abastecimento alimentar e a resistência das quitadeiras negras no Brasil do século XVIII. *Anais eletrônicos do XXII Encontro Estadual de História da ANPUH-SP*, Santos, 2014.

CARDOSO, Ciro Flamarion S. *Escravo ou camponês? O protocampesinato negro nas Américas*. São Paulo: Brasiliense, 1987.

COSTA, Iraci del Nero da; MARCONDES, Renato Leite. A alimentação no cativo: uma coletânea sobre os regimes alimentares dos negros afro-brasileiros. **IHGB**, Rio de Janeiro, n.162 (411), p.199-246, abr./jun., 2001.

KARASCH, Mary C. **A vida dos escravos no Rio de Janeiro (1808-1850)**. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

NETO, José Maia Bezerra; MACÊDO, Sidiana da C. Ferreira de. **A quitanda de Joana e outras histórias**: os escravos e as práticas alimentares na Amazônia (séc. XIX). *Histórica – Revista Eletrônica do Arquivo Público do Estado de São Paulo*, n. 38, 2009.

PRIORE, Mary Del. “Comida de escravo” e culinária africana. In: \_\_\_\_\_. **Histórias da gente brasileira**: volume 1: colônia. São Paulo: Leya, 2016.

SCARANO, Julita. Comida partilhada: solidariedade e alimentação. In: \_\_\_\_\_. **Negro nas terras do ouro**: cotidiano e solidariedade século XVIII. 2. ed. São Paulo: Brasiliense, 2002. p. 69-80.

SCARANO, Julita. O alimento do homem de cor no século XVIII. In: \_\_\_\_\_. **Negro nas terras do ouro**: cotidiano e solidariedade século XVIII. 2. ed. São Paulo: Brasiliense, 2002. p. 38-52.

SCHWARTZ, Stuart B. Roceiros e escravidão: alimentando o Brasil nos fins do período colonial. In: \_\_\_\_\_. **Escravos, roceiros e rebeldes**. Bauru, SP: EDUSC, 2001. p. 123-170.

SCHWARTZ, Stuart B. Trabalho e cultura: vida nos engenhos e vida dos escravos. In: \_\_\_\_\_. **Escravos, roceiros e rebeldes**. Bauru: EDUSC, 2001. p. 89-122.

## ÍNDICE REMISSIVO

### A

África 5, 8, 3, 4, 8, 9, 56, 59, 60, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 89, 90, 91, 92, 94, 95, 182, 186, 187, 188, 189, 193, 194, 195, 204, 227

Alimentação 9, 5, 98, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 195, 202, 204, 210, 211, 216, 217, 218, 219, 221, 225, 230

Aprendizagem 7, 10, 11, 14, 16, 17, 21, 22

Árabes 193, 194, 195, 196, 197, 199

Avaliação 12, 13, 14, 16, 18, 19, 21, 22, 48, 117, 165, 173, 177

### B

BNCC 5, 7, 27, 30, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50

### C

Cibercultura 9, 158, 159

Comida 9, 182, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 199, 201, 211, 212, 215, 216, 217, 225, 235

Cozinha 9, 184, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 200, 201, 216, 225

Criatividade 9, 19, 35, 158, 159, 160, 161, 162, 179

### D

Desigualdades Sociais 8, 2, 96, 98, 99, 105

Disputa 5, 8, 43, 49, 57, 58, 76, 83, 85, 86, 117, 145

Diversidade Cultural 7, 1, 26

### E

Ensino de História 5, 7, 1, 2, 9, 10, 11, 14, 15, 16, 17, 20, 21, 23, 26, 27, 30, 34, 38, 39, 43, 55, 58, 61, 62, 66, 67, 68, 70, 75, 114, 236

Epistemologia 9, 14, 164, 165, 168, 171, 180

Escravidão 7, 8, 59, 63, 65, 66, 67, 79, 80, 100, 104, 106, 137, 140, 182, 183, 191

### F

Fontes 5, 14, 15, 17, 18, 19, 20, 52, 57, 58, 79, 89, 91, 92, 93, 94, 95, 99, 107, 110, 111, 115, 116, 122, 123, 130, 132, 134, 135, 136, 142, 146, 149, 150, 165, 215

### H

História 2, 5, 6, 7, 8, 9, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 43, 44, 45, 46, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 73, 74, 75, 76, 80, 82,

85, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 99, 102, 107, 108, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 120, 122, 123, 125, 127, 128, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 144, 148, 149, 151, 157, 158, 163, 164, 165, 166, 169, 171, 172, 173, 174, 176, 177, 180, 182, 184, 190, 192, 193, 199, 200, 201, 202, 204, 207, 208, 209, 210, 219, 220, 223, 224, 234, 235, 236

História da ciência 5, 9, 164, 165

Homogeneização 7, 56

Hospitalidade 9, 200, 202, 220, 222

## **I**

Identidade 9, 3, 5, 6, 7, 8, 25, 27, 28, 38, 48, 55, 57, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 76, 77, 80, 81, 86, 87, 128, 131, 133, 136, 177, 192, 198, 199, 201, 225, 234

Imprensa 5, 8, 55, 58, 109, 111, 115, 116, 119, 124, 125, 127, 128, 129, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 142, 144, 146, 148, 149, 150

## **L**

Literatura Generativa 9, 158, 162

## **M**

Memória 5, 6, 7, 24, 26, 51, 52, 53, 54, 55, 64, 86, 107, 110, 112, 115, 122, 123, 124, 126, 133, 171, 172, 187, 196, 197, 198, 200, 229, 234, 236

Metodologia 13, 15, 24, 52, 54, 89, 94, 96, 99, 106, 170, 199, 202, 204, 236

## **N**

Narrativas 5, 8, 9, 20, 27, 58, 59, 60, 65, 66, 76, 77, 83, 86, 92, 93, 126, 128, 201, 202, 204, 211, 212, 216, 217

## **P**

PIBID 5, 7, 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9

## **Q**

Questões étnico-raciais 5, 78, 82

## **R**

Raça 5, 8, 8, 60, 64, 66, 74, 79, 80, 81, 96, 98, 99, 100, 101, 102, 105, 106

Recife 76, 84, 85, 186, 223, 227, 229, 230, 232, 233, 234, 235

Relatos 9, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 128, 142, 143, 165, 202, 204, 205, 210, 222, 223

RELATOS 8, 89, 92

Representação 7, 27, 54, 56, 57, 58, 61, 62, 63, 69, 80, 91, 94, 96, 134, 180, 215, 217, 225

## **S**

Sabores 9, 182, 193, 194, 196, 197, 199, 200, 201, 215

Século XIX 9, 87, 223

Sigilo 8, 150, 153, 156

## **T**

Técnicas 9, 37, 45, 61, 79, 99, 160, 161, 171, 176, 177, 179, 180, 195, 196, 197

Tecnologia 5, 9, 51, 70, 153, 156, 158, 159, 167, 171, 172, 173, 174, 176, 177

Trabalho 9, 3, 5, 8, 11, 13, 16, 17, 18, 19, 23, 24, 28, 29, 30, 32, 39, 40, 42, 43, 44, 45, 46, 48, 49, 52, 56, 57, 58, 59, 61, 63, 64, 74, 76, 77, 78, 83, 95, 96, 97, 98, 99, 102, 103, 104, 105, 109, 111, 116, 125, 126, 132, 135, 136, 138, 139, 140, 142, 148, 154, 164, 165, 167, 168, 171, 172, 174, 176, 177, 180, 182, 183, 184, 187, 189, 190, 191, 193, 195, 199, 207, 224

## **W**

Wakanda 8, 68, 69, 75

 [www.atenaeditora.com.br](http://www.atenaeditora.com.br)  
 [contato@atenaeditora.com.br](mailto:contato@atenaeditora.com.br)  
 [@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora)  
 [www.facebook.com/atenaeditora.com.br](https://www.facebook.com/atenaeditora.com.br)

# **Pluralidade de Temas e Aportes Teórico-Methodológicos na Pesquisa em História 3**

 [www.atenaeditora.com.br](http://www.atenaeditora.com.br)  
 [contato@atenaeditora.com.br](mailto:contato@atenaeditora.com.br)  
 [@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora)  
 [www.facebook.com/atenaeditora.com.br](https://www.facebook.com/atenaeditora.com.br)

# **Pluralidade de Temas e Aportes Teórico-Methodológicos na Pesquisa em História 3**