



10º Siepex Salão Integrado de Ensino,
Pesquisa e Extensão da Uergs

20
anos



<http://pev-proex.uergs.edu.br/index.php/xsiepex/index>

ISSNdoLivrodeResumos:2448-0010

ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO: VATAPÁ, PRATO PARAENSE NA MESA DE GAÚCHOS

Patricia Silva de MEDEIROS^{1,2}; Chaiane Leal AGNE^{1,3}

¹Graduado em Administração (Bacharelado), UERGS. Pós Graduado em Gestão e Desenvolvimento Rural, UERGS. ² Unidade Cachoeira do Sul (UERGS); ³Doutora em Desenvolvimento Rural. Unidade Cachoeira do Sul. UERGS Professora Orientadora

patricia-medeirosi@uergs.edu.br, chaiane-agne@uergs.edu.br

Resumo

A antropologia é uma ciência focada no comportamento humano, bem como o entendimento sobre as dinâmicas culturais. A antropologia da alimentação destaca o papel das refeições para a reprodução e mudanças culturais da sociedade. Nesse sentido, este artigo tem como objetivo descrever uma experiência realizada em sala de aula, especificamente sobre a pesquisa e elaboração de um prato típico. Para tanto, foram elaboradas pesquisas bibliográficas sobre a história e origem do Vatapá, uma comida tipicamente paraense, mas que também é encontrada em outros estados do Brasil. Também, foi realizada a elaboração do prato, respeitando o modo de preparo e ingredientes. A atividade contribuiu para ampliar a visão de mundo sobre as culturas regionais, relacionando-as com a formação em agronomia.

Palavras-chave: Alimentação. Cultura. Vatapá, Pará.

INTRODUÇÃO

A antropologia é um campo da ciência que foca na compreensão sobre os valores culturais da sociedade (LAPLANTINE, 2003). Não há uma única noção de cultura, ela expressa “conhecimento, crença, arte, lei, moral, costumes e qualquer outra capacidade e hábito adquirido pelo homem como membro da sociedade” (BARRIO, 2007, p.28).

Uma das expressões mais significativas da cultura é a alimentação. Por meio dos alimentos, os indivíduos compartilham conhecimentos, experiências, valores, sentidos, os quais conectam as formas de produção, processamento e consumo. Como bem descreve Romanelli (2006), a alimentação não é um ato solitário, pois é reconhecida e identificada pela antropologia como uma atividade socialmente construída. Isso significa que os hábitos alimentares estão envolvidos nas trajetórias da humanidade, e, podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar permanecem” (MINTZ, 2001, p.32).

O componente curricular “Cultura e Populações Rurais” do curso de Agronomia da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS) visa capacitar o discente no desenvolvimento de conhecimentos em torno da antropologia, proporcionando a ele: apropriação dos conceitos e abordagens antropológicas; reflexão e questionamento sobre as diferenças comportamentais e culturais; e discussão sobre a influência da cultura no comportamento das populações rurais.

Considerando as mudanças no ensino em decorrência da pandemia de COVID-19, as atividades da Universidade foram inseridas no formato remoto. Nesse sentido, as atividades práticas sofreram limitações. Como uma proposta de adaptação a esse contexto, foi proposta uma atividade prática na disciplina de “Cultura e Populações Rurais”, tendo em vista oportunizar o aprendizado e a relação do conteúdo teórico com a prática.

Partindo do exposto, este artigo tem como objetivo descrever a atividade prática, cuja experiência foi marcada pela elaboração de uma refeição típica, o Vatapá, popularmente conhecido na região do Pará.



<http://pev-proex.uergs.edu.br/index.php/xsiepex/index>

ISSNdoLivrodeResumos:2448-0010

20
anos

 **uergs**
Universidade Estadual do Rio Grande do Sul

MATERIAIS E MÉTODOS

Na disciplina de Culturas e Populações Rurais, componente curricular do curso de Agronomia da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS), uma das atividades de avaliação consistia na escolha de um prato típico de alguma região do Brasil. O objetivo da atividade prática, além de elaborar um prato, consistia em pesquisar sobre o alimento, demonstrando a história (origem), relacionando com a cultura e identidade do lugar. Foram realizadas pesquisas bibliográficas e entrevista com uma senhora, natural de Altamira, Pará. A entrevista teve o foco em obter as informações sobre os ingredientes, modo de preparo, além dos dados referentes à importância da refeição para a cultura de origem. Para a elaboração do prato, foram utilizados ingredientes em conformidade às orientações obtidas com a entrevistada. O critério utilizado para a escolha deste prato foi justificado pela proximidade de contato da pesquisadora com a entrevistada, com a finalidade de viabilizar a atividade prática considerando o contexto da pandemia e as suas restrições.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Conforme a entrevistada, o vatapá é influência da culinária africana trazida pelos africanos escravizados nos navios negreiros, a partir do século XVI. Com os ingredientes encontrados nesta nova terra e a necessidade de suplementar sua dieta alimentar, desenvolveram outros pratos, que passaram a ser típicos da culinária brasileira. É exemplo disso o angu, entre outros.

Até hoje é prato típico das cozinhas nordestina e nortista e é marca da influência da população negra nessas regiões. É muito divulgado pela Bahia onde em seu feitiço acrescentam o azeite de dendê, e serve como acompanhamento do acarajé. É igualmente popular no Amazonas, no Amapá, no Pará e em Rondônia, onde a receita sofre variações como a ausência de amendoim (ingrediente original das Américas) e outros ingredientes comuns na versão tradicional.

Conforme a entrevistada, que ensinou o passo a passo da receita, onde era lembrado com nostalgia, os preparos de sua mãe de sua irmã, o prato pode ser elaborado na versão quente ou fria. Nesse sentido, foi elaborada a versão quente, em virtude de que aqui no Sul estávamos em pleno inverno, mas como ela relata lá independe de estação ou temperatura para consumirem esse prato, até por que praticamente não existe inverno naquele estado.

Dentre os ingredientes utilizados, destaca-se o coentro, pimenta dedo de moça, leite de coco e o azeite de dendê. Primeiro, picam-se a cebola, o tomate, pimentão, alho, salsa. Logo, tais ingredientes são colocados para cozinhar. Em panelas separadas coloca-se o frango e o camarão, pois no Pará, eles têm o costume de comer duas carnes em uma mesma receita. É importante ressaltar que a entrevistada reforçou que como em outros estados fazem Vatapá com fubá e outras farinhas, mas lá é feito com a farinha de trigo. Os legumes picados foram fritos no azeite de dendê, depois acrescentado o frango desfiado e o camarão já cozidos para fritarem juntos. Os caldos que ficaram do cozimento das carnes, foram usados para fazer o mingau, no lugar do creme de leite que a receita indicava, foi usado o leite de vaca para dissolver a farinha de trigo, depois levado ao fogo, acrescentando o azeite de dendê, sal, o tempero. Depois de pronto o mingau, se incorpora o recheio (como os paraenses dizem), ao mingau, dando mais uma breve cozinhada para uniformizar, assim pronto servem como acompanhamento arroz branco, e adiciona a salsa e cebolinha na hora de servir.

Considerando a relação da refeição com a cultura, é possível considerar que o componente curricular oportunizou, com a atividade, a ampliação do conhecimento da diversidade cultural brasileira. Ademais, os alimentos e os seus preparos são maneiras de conectar as pessoas aos lugares, às diferentes formas de viver e de se relacionar. Apesar de não ser um prato típico gaúcho, a versão quente do Vatapá oportuniza

<http://pev-proex.uergs.edu.br/index.php/xsiepex/index>

ISSNdoLivrodeResumos:2448-0010

aquecimento nos dias frios e pode ser uma opção para a diversificação de cardápios como forma de conhecimento de outras culturas e saberes. Como expressa Mintz (2001), as pessoas têm memórias que estão relacionadas com a vivência e experiência em torno da alimentação. A refeição lembrou a pesquisadora das comidas da vó, gosto de comidas do Sul do Brasil, mas que tinha aquele gostinho de comida caseira temperada com cuidado, afeição, sentimentos típicos da infância (Figura 1):



Figura 1 – Registro do Vatapá elaborado para a disciplina de Cultura e Populações Rurais
Fonte: Da autora (2021)

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este artigo tem como objetivo descrever a atividade prática, cuja experiência foi marcada pela elaboração de uma refeição típica, o Vatapá, popularmente conhecido na região do Pará. A experiência, inserida na disciplina de Culturas e Populações, permitiu a compreensão da cultura fora do nosso cotidiano. A partir da experiência, é possível concluir que adquirimos um novo saber em torno das práticas alimentares, cujas características estão fundamentadas nas relações humanas e nas formas como elas relacionam as suas refeições aos seus hábitos. O Brasil é um país dotado de uma riqueza cultural e a alimentação é um patrimônio cultural, pois permite às regiões, de Norte a Sul, a construção de sua identidade, que é transmitida de geração a geração. A cultura não é estática, ela é dinâmica, o que permite a geração de trocas entre as regiões e países. Reproduzir pratos típicos diferentes dos nossos permite não somente o conhecimento, mas o próprio desenvolvimento desta troca cultural.

REFERÊNCIAS

BARRIO, A.B. **Manual de Antropologia Cultural**. Recife: Massangana, 2007

LAPLANTINE, F. **Aprender Antropologia**. São Paulo: Brasiliense, 2003.

MINTZ, S.W. Comida e antropologia. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, Vol.16, n.47, Outubro, 2001.