BEBIDAS E COMIDAS TRADICIONAIS DO POVO BALATIPONÉ

Clicia Tan Huare[1]
Antonia Alves Pereira[2]

RESUMO

Este trabalho foi realizado na escola estadual indígena em tempo Integral Jula Paré,na Aldeia Umutina, que fica situado a 15 km da sede Barra do Bugres. O objetivo desta atividade é valorizar a história, a memória e a identidade do povo Balatiponé por meio das bebidas e comidas tradicionais. A realização deste trabalho partiu da metodologia de leitura bibliográfica e entrevistas, amparada pela pesquisa-ensino e pedagogia da comunicação. Este trabalho traz um relato de uma prática pedagógica desenvolvida junto com os alunos do 3º ano do ensino médio sobre a culinária Balatiponé. Com esta prática é possível mostrar que uma educação intercultural e decolonial é possível.
Palavras-chave: Prática Pedagógica; Pesquisa-Ensino; Pedagogia da Comunicação; Povo Balatiponé.

INTRODUÇÃO

Este trabalho tem por tema "bebidas e comidas tradicionais do povo Balatiponé" e resulta de uma atividade que foi realizada na Escola Estadual Indígena Jula Paré, escola em tempo integral, com os alunos do 3º ano do ensino médio, na semana cultural, em abril de 2025. O objetivo do trabalho foi fortalecer, aprender e colocar em prática a culinária Balatiponé que faz parte da identidade do povo.

As comidas e bebidas tradicionais do povo Balatiponé tem muitas histórias, pois, desde o passado os nossos ancestrais faziam festas comemorativas, quando a comida era consumida em rituais de dança em oferendas para os espíritos como forma de agradecimento pela colheita farta e pelos peixes e caças. As principais comidas são o beiju, o peixe assado, a carne de caça e a chicha (bebida tradicional). Na atualidade, o povo Balatiponé consome também os alimentos vindos da cidade.

Discutimos a comida e a bebida tradicional a partir de Monzilar (2020). Este trabalho conta como foi a realização da atividade com os alunos foi preparada com os

[1] Mestranda no Programa de Pós-Graduação em Ensino em Contexto Indígena Intercultural (PPGECII), especialista em Educação Indígena e graduada em Ciências Sociais pela Universidade do Estado de Mato Grosso (Unemat). Professora da Educação Básica na Secretaria de Estado de Educação (Seduc). E-mail: clicia.huare@unemat.br.
[2] Universidade do Estado de Mato Grosso (Unemat). Doutora em Comunicação, mestre em Ciências da Comunicação, especialista em Educação a Distância, graduada em Jornalismo. Professora Permanente do Programa de Pós-Graduação em Ensino em Contexto Indígena Intercultural (PPGECII) e do curso de Jornalismo da Unemat. E-mail: antoniaalves@unemat.br.

seguintes alimentos e bebida: ensopado de pintado com banana verde, peixe assado, mandioca assada, batata doce assada e chicha de arroz.

METODOLOGIA

Este texto foi preparado por meio de pesquisa bibliográfica e das anotações da professora da disciplina que preparou a atividade, realizando pesquisas e propiciando a realização de entrevistas com os anciãos. A entrevista foi realizada na casa de uma anciã, que recepcionou os alunos com muita alegria e disposição. O objetivo da entrevista era saber como era preparado a bebida do povo Balatiponé, assim como as comidas, em que momento era preparado e quais as mudanças que ocorreram no preparo da alimentação. Os alunos gravaram e filmaram as falas pelo aparelho de celular e ouviram com muita atenção, assim como, fizeram anotações em seus cadernos. Após as entrevistas, fizeram a transcrição das entrevistas em sala de aula e seguiram para o preparo dos produtos alimentícios: arroz, mandioca, batata, peixe, e banana verde.

A realização desta atividade se fundamenta na pesquisa-ensino, uma vertente da pesquisa-ação, um método de pesquisa qualitativa conforme Heloisa Penteado, que reúne o pesquisador acadêmico e o professor do ensino médio na sala de aula, neste caso, a pesquisadora-professora, a mestranda. Para Penteado (2010, p. 31), a pesquisa-ensino "revela-se como recurso promissor para a contínua atualização de conhecimentos, neste inesgotável percurso da educação escolar". Partindo dos estudos de Maria Amélia Franco sobre a pesquisa-ação, Penteado incorpora-a ao universo escolar e à atuação docente.

A pesquisa-ensino se realiza por meio de uma rede de múltiplos nós que abarca três dimensões:1) ontológica que se refere à natureza do objeto a ser conhecimento - em nosso caso, como são preparadas a comida e bebida Balatiponé; 2) epistemológica que se refere à relação sujeito-conhecimento que passam pelo afetivo, racional, relacional e comunicacional - que nesta atividade colocou os estudantes em contato com a anciã para absorver seus conhecimentos e interagir com ela no preparo dos alimentos; 3) metodológica que se refere aos processos de conhecimentos que o pesquisador utiliza - aqui pesquisadora-professora que planeja, procede à intervenção, avalia resultados e integrando a "pesquisa-ação estratégica" nos dizeres de Franco.

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA E RESULTADOS

Segundo Monzilar (2020), o peixe assado é muito importante na alimentação e nos rituais sagrados. Durante as celebrações, ele é preparado com ervas e ingredientes naturais da floresta, e servido em folhas grandes, que também fazem parte da tradição. Já o beiju, feito com a mandioca, é presença constante nas refeições do cotidiano e em apresentação cultural. Ele pode ser comido puro ou acompanhado de mel, frutas ou mesmo com carne. A mandioca é considerada um alimento sagrado e é preparada com muito cuidado, pois a tradição ensina que todas as partes da planta têm seu tempo certo de uso. Essas comidas, mais do que simples alimentos, são símbolos da identidade Balatiponé. Elas carregam histórias, memórias e o profundo respeito pela terra e pelos seres que nela habita. Além do peixe assado também pode se fazer o peixe ensopado. O ensopado de pintado é um dos pratos saborosos da culinária do povo Balatiponé na qual há uma profunda conexão da nossa comunidade com os rios e a natureza que os cerca.

Entre as bebidas tradicionais (Jolorukwa), o povo Balatiponé faz chicha de arroz, de milho, de Buriti, de bacaba, de abóbora e de raspa de mandioca. A bebida chicha é usada tanto para beber como para os rituais de dança do povo Umutina Balatiponé.

Com essa compreensão,a professora levou para sala de aula a proposta para a turma de realizar uma oficina com o tema: brincos de pena masculino e feminino, produzir colares de sementes, chocalho para dança Balatiponé. Nenhuma das propostas foi aceita. Após várias discussões, surgiu outra proposta com o tema: comidas e bebidas tradicionais. Feito a escolha das atividades, seguimos para o planejamento em conjunto na sala de aula. Todos anotaram em seu caderno, o que iria ser realizado durante os cinco dias da semana cultural. Ficou acordado com a turma a produção de um artigo sobre a atividade para ser apresentado no encerramento da semana cultural, e o preparo da chicha de arroz, ensopado de pintado com banana verde, mandioca, batata assada e a piraputanga assada. No final das apresentações, a turma serviu a comida e a bebida.

Durante o desenvolvimento dos trabalhos, houve participação de todos os alunos na produção de textos, pesquisas bibliográficas, entrevistas, produção de slides para apresentação no seminário. No preparo dos alimentos, houve a participação ativa dos meninos e das meninas. A divisão dos trabalhos foi muito importante, pois facilitou o trabalho dos alunos e professoras na cozinha tradicional: fogão à lenha. As meninas prepararam o ensopado de pintado com banana verde e os meninos ajudaram a tirar o fubá de arroz no pilão para preparar a chicha e cortaram a lenha para cozinhar e assar os alimentos. O encerramento da atividade foi durante o almoço com a apresentação do artigo pelos alunos com o tema: comida e bebida tradicional. Após a apresentação,

serviram os alimentos preparados por eles, para a comunidade escolar e pais presentes durante o encerramento das atividades culturais. O momento de partilha dos alimentos foi gratificante, pois mostrou o resultado do trabalho realizado pelos alunos.

Deste modo, as interações humanas que foram realizadas entre a turma e a anciã propiciou o desenvolvimento do ensino-aprendizagem durante o exercício da docência confirmam as dimensões abordadas por Penteado (2010, p.37). O "afetivo" se manifestou nas relações entre a anciã, os alunos e a pesquisadora-professora ao ampliar a capacidade de aprendizagem pelo "racional" diante do saber tradicional com pensamento crítico diante da realidade moderna, que propiciou vivência "relacional" e "comunicacional" que levou os alunos a registrarem o aprendizado em texto, áudio e vídeo com o aparelho celular e no caderno de anotações, assim como a refletir sobre a experiência ao transcrever as entrevistas e produzir o artigo.

Além da pesquisa-ensino, a experiência vivenciada se insere no que a autora denomina por pedagogia da comunicação, uma metodologia da comunicação escolar que se expressa na

> vivência de uma didática que exercite a capacidade comunicacional humana e pratique a educação como um processo específico de comunicação que as tecnologias comunicacionais ganharão a possibilidade de exercer o seu poder transformador, rumo a uma educação escolar formadora, reveladora, suporte para o exercício pleno da verdadeira cidadania (Penteado, 2001, p 13-14).

A experiência vivenciada possibilitou à pesquisadora-professora propor uma atividade que foi construída junto com seus alunos a partir dos questionamentos deles em busca da melhor temática para as atividades para apresentação na Semana Cultural.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao longo das gerações, a relação do povo Balatiponé com os alimentos se modificou. No passado, a alimentação era natural, baseada em beiju, peixe, chicha de milho e outras frutas nativas.

Com o passar do tempo e a chegada da energia elétrica, assim como, dos aparelhos de comunicação, como a televisão e a internet na aldeia, tem influenciado o modo de preparar o alimento por sua praticidade, levando os jovens a preferirem alimentos industrializados com açúcar, sal e óleo. Aos poucos estão deixando de consumir peixe, beiju, chicha e a caça, e sem perceber vão perdendo o modo tradicional de fazer as

comidas típicas do povo Balatiponé. Por isso, o trabalho sobre comidas e bebidas tradicionais foi muito importante porque aprendemos, vivenciamos e experienciamos juntos com os alunos, na prática, uma vez que eles aprenderam fazendo. Juntos com os anciãos, aprenderam a agradecer, a valorizar e ter o cuidado com a terra, com os rios, a floresta, a água que nos proporciona os alimentos e também promove a união, a partilha e celebração de tudo que Haipiku (Deus) e a natureza nos oferece e sobretudo o fortalecimento das comidas e bebidas tradicionais Balatiponé.

Por isso, alunos e pesquisadora-professora, em conjunto, nos propusemos a trabalhar as comidas e bebidas tradicionais para não perder o conhecimento do saber fazer e da valorização da identidade Balatiponé.

REFERÊNCIAS

PENTEADO, Heloisa. A relação docência ciência sob a perspectiva da pesquisa-ação. In: PENTEADO, Heloisa; GARRIDO, Elza (Orgs.). **Pesquisa-ensino**: a comunicação escolar na formação do professor. São Paulo: Paulinas, 2010, p. 21-32.

KUPODONEPÁ Eneida; GONÇALVES, Jussara de Araújo. Conhecimentos tradicionais na pesca com o timbó do povo Balatiponé/Umutina. **Revista de Comunicação Científica**. Juara, v. 7, n. 1, p. 40–49, 2021. Disponível em: https://periodicos.unemat.br/index.php/rcc/article/view/5414. Acesso em: 12 jun. 2025.

MONZILAR, Eliane Boroponepa. Narrativa da educação indígena e da educação escolar indígena: A escola e o ensino do povo Balatiponé-Umutina. **Arquivos Analíticos de Políticas Educativas.** Arizona-EUA. v. 28, p. 77-77, 2020. https://doi.org/10.14507/epaa.28.4769.

PENTEADO, Heloísa Dupas. Pedagogia da comunicação: sujeitos comunicantes. In: PENTEADO, Heloísa Dupas (org.). **Pedagogia da comunicação**: teorias e práticas. São Paulo: Cortez, 2001, p. 13-21.