



# MANDIOCA:

saberes e sabores da terra



**MINISTRO DA CULTURA**

Gilberto Gil Moreira

**SECRETÁRIO EXECUTIVO DO MINISTÉRIO DA CULTURA**

João Luiz Silva Ferreira

**PRESIDENTE DO INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL**

Luiz Fernando de Almeida

**DIRETORA DO DEPARTAMENTO DE PATRIMÔNIO IMATERIAL**

Márcia Sant'Anna

**DIRETORA DO CENTRO NACIONAL DE FOLCLORE E CULTURA POPULAR**

Claudia Marcia Ferreira

**CHEFE DO SETOR DE PESQUISA/CNFCP**

Ricardo Gomes Lima

**CHEFE DO MUSEU DE FOLCLORE EDISON CARNEIRO/CNFCP**

Vânia Dolores Estevam de Oliveira

**COORDENADORA DO PROJETO CELEBRAÇÕES E SABERES DA CULTURA POPULAR**

Letícia Vianna

**APOIO**

Casarão Engenho dos Andrade, Ilha de Santa Catarina/SC

Emater/PA

Fundo Nacional de Cultura

Prefeitura Municipal de Bragança/PA

Prefeitura Municipal de Nazaré/BA

Sebrae/PA

2ª Superintendência Regional/IPHAN-PA

**EXPOSIÇÃO****Pesquisa, desenvolvimento e textos:**

Maria Dina Nogueira Pinto e

Guacira Waldeck

**Fotografias:**

Francisco Moreira da Costa, Jean Carlos

Antonio, Miguel Chikaoka/Kamara Ko,

Phillipe Sidarta, Ricardo Gomes Lima

**Design da mostra:**

Luiz Carlos Ferreira

**Produção e montagem:**

Catarina Lucia de Mello Faria, Denise

Taveira do Couto, Jorge Guilherme de Lima,

Luzia Mercedes Gomes

**Cenotécnica:**

Fátima de Souza e Jorge Kugler

**Confecção de maquete e adereços:**

Clécio Régis e equipe

**Sonorização:**

Alexandre Coelho

**Programação visual:**

Rita Horta e Lúgia Melges

**Edição e revisão de texto:**

Lucila Silva Telles e Maria Helena Torres

**Agradecimento especial:**

Gislaine Henriques

**Filme exibido na mostra:**

O professor da farinha

produção: Made for TV – Projeto Mandioca

roteiro: Teresa Corção

direção: Manuel Carvalho

M272

Mandioca : saberes e sabores da terra/  
pesquisa e texto de Maria Dina Nogueira e  
Guacira Waldeck.– Rio de Janeiro : IPHAN,  
CNFCP, 2006.

36 p. : il.

ISBN 85-7334-028-2

Catálogo da exposição realizada no período  
de 25 de maio a 30 de julho de 2006.

1. Mandioca -- Brasil. 2. Casa-de-farinha.
3. Farinha de mandioca -- produção artesanal.
4. Produtos agrícolas -- Brasil. 5. Agricultura de subsistência. I. Nogueira, Maria Dina Pinto, org.
- II. Waldeck, Guacira, org.

CDU 633.493(81)

# MANDIOCA:

saberes e sabores da terra

**EXPOSIÇÃO**

25 | maio a 30 | julho | 2006

**Galeria Mestre Vitalino** Museu de Folclore Edison Carneiro  
Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular

**REALIZAÇÃO**



Sim, nãorçaopolvilhosefazacoisaalva: mais queoalgodão, agarça, aroupadacorda. Doralo àsgamelas, damasseiraàs bacias, umapolpase repassa, paraassentar, nofundodaáguaeite, azulozãoamido—puro, limpo, feitosurpresa. (Substância. Guimarães Rosa. Primeiras histórias. Rio de Janeiro: José Olympio Editora, 1962)



Manioc (Albert Eckhout, séc. 17)

## APRESENTAÇÃO

A exposição Mandioca: saberes e sabores da terra é um dos resultados da pesquisa sobre sistemas culinários para a elaboração do inventário da farinha de mandioca, do projeto Celebrações e Saberes da Cultura Popular, desenvolvido pelo Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular. A mandioca e seus derivados, particularmente a farinha, ocupam, desde a colonização, posição privilegiada na alimentação cotidiana de diferentes grupos em todo o território nacional. O inventário teve como pontos de partida as feiras e os mercados, os usos culinários e as casas-de-farinha de pequenos produtores do nordeste paraense, região que concentra a maior produção e consumo daquele estado. Tendo em vista a importância da produção de mandioca, a enorme diversidade de farinhas e seus usos singulares em cada região do país, foram realizadas visitas a outros estados representativos: Bahia, Rio de Janeiro, Mato Grosso do Sul, Paraná e Santa Catarina.

A pesquisa resultou em documentos textuais, visuais e sonoros, bem como evidenciou que a farinha permanece como item básico da alimentação cotidiana de diferentes grupos sociais, notadamente no Pará, onde os usos culinários dos derivados da mandioca são marcas de identidade cultural. No dia-a-dia, nas festas, nas barracas montadas nas ruas, nas feiras, nos mercados, no receituário das grandes celebrações religiosas, nas maneiras de preparar, de escolher os utensílios para servir, na seleção do cardápio para esta ou aquela ocasião, diferentes grupos atribuem múltiplos sentidos à comida. A diversidade de farinhas, por sua vez, não pode ser dissociada da seleção das variedades de mandioca cultivadas por pequenos produtores rurais e da permanência de modos de produção artesanal nas casas-de-farinha, cujo significado não se restringe às peculiaridades da edificação. Esses lugares de convívio e intensa sociabilidade são núcleos de transmissão de saberes que incorporaram e mantiveram as técnicas herdadas de diferentes tradições étnicas, constituindo referências na vida da coletividade. No Pará, as casas de farinha ou retiros mantêm a influência das tradições indígenas. Denominadas engenhos de farinha, ranchos de engenho ou simplesmente ranchos, as casas-de-farinha do Paraná e de Santa Catarina mostram a influência das técnicas dos lagares e moinhos de tradição açoriana.

Esta exposição é uma pequena amostra da diversidade das casas-de-farinha e dos modos artesanais de transformação da mandioca, os quais mesclam diferentes tradições formadoras da cultura brasileira.

Claudia Marcia Ferreira

DIRETORA DO CENTRO NACIONAL DE FOLCLORE E CULTURA POPULAR

## MANDIOCA: SABERES E SABORES DA TERRA

Maria Dina Nogueira e Guacira Waldeck



Mandioca (Frei Christovão de Lisboa, 1624)

*Manihot esculenta* Cranz, classificação que prevaleceu na moderna taxionomia, deve-se a Heinrich Johann Cranz, pesquisador do século 18

A mandioca – *Manihot esculenta* Cranz –, planta nativa da América, muito provavelmente do Brasil, era o principal produto agrícola das nações indígenas quando aqui aportaram os primeiros colonizadores. Padre Anchieta batizou-a de “pão da terra”, e Gabriel Soares de Souza, Manuel da Nóbrega, Hans Staden, Jean de Léry, Debret, Rugendas, entre outros, deixaram vívidas descrições e riquíssimas ilustrações de seus diferentes usos pelos nativos e povos adventícios, o que evidencia a importância do produto local já nos primórdios da vida colonial. Desde então a mandioca passou a ser essencial na vida das populações rurais e alimento básico do povo brasileiro. Sem esquecer a variedade de comidas e bebidas preparadas com seus derivados presente na alimentação cotidiana, nas festas, enfim, na formação e permanência dos sabores tão singulares do paladar brasileiro.

A primeira notícia que seguiu para Portugal na carta de Pero Vaz de Caminha, discorrendo sobre o que comiam os nativos, relatava: “... nem se comem aqui senão desse inhame que aqui há muito (...)”. Mais familiarizados com o inhame, vegetal que conheciam de terras africanas, os primeiros colonizadores ignoravam a mandioca. Equívoco reparado mais tarde, em 1573, por Pero de Magalhães Gândavo que, em *Tratado da terra e da história do Brasil*, registra:

**Nestas partes do Brasil não se semeiam trigo nem sedá outro mantimento algum deste Reino, o qual se come em lugar de pão e farinha de pau. Esta se faz da raiz de uma planta chamada mandioca, a qual é como inhame.**

Em geral associada à subsistência básica da população mais pobre, recentemente a mandioca vem adquirindo visibilidade e importância no circuito da alta gastronomia, conduzida pelos novos astros da mesa – os chefes de cozinha – num processo que se poderia chamar de “descoberta de um paladar genuinamente brasileiro”. Essa “revelação” recente, no



Casa de farinha e engenho de açúcar em Pernambuco (Brasiliana)

entanto, oculta uma tradição ancestral cujos saberes tradicionais, sedimentados por gerações, constituem o patrimônio de inúmeras coletividades rurais que têm na agricultura familiar e na produção de mandioca o seu meio de subsistência. A força dessas tradições parece invisível aos consumidores urbanos que desconhecem o engenho humano investido na classificação das espécies, a maestria dos fazeres, os segredos de uma boa farinha, de um beiju saboroso, de uma tapioca quentinha, a alquimia que transforma veneno – ácido cianídrico presente na mandioca – em iguaria.

Também denominadas retiros, farinheiras, bolandeiras, fábricas, engenhos de farinha, as casas-de-farinha são para as coletividades rurais uma referência essencial, lugar por excelência de encontro, de cooperação, núcleo de saber e aprendizado, de expressão da vida coletiva. Parte da paisagem rural em todas as regiões do país, são um espaço simbólico, elo entre as diferentes dimensões de um mesmo processo. Situadas no espaço de confluência entre a natureza e a cultura, articulam biodiversidade, modos de cultivo, trocas sociais e sistemas de significados.



Atividades femininas: coleta e transporte (autor ignorado)

A casa como núcleo simbólico já aparece nas diferentes versões do mito indígena da origem da mandioca nas quais ela é

pensada não simplesmente como planta, mas como ser, um espírito de abundância, que floresce não no solo fértil das matas, mas brotando do corpo humano feminino dentro da casa.

Uma das versões do mito, atribuída aos grupos tupi, narrada por Couto de Magalhães (1876), diz que:

Em tempos idos apareceu grávida a filha de um chefe selvagem, que residia nas imediações do lugar em que está hoje a cidade de Santarém. O chefe quis punir no autor da desonra de sua filha a ofensa que sofreu e seu orgulho e, para saber quem ele era, empregou de balde rogos, ameaças e por fim castigos severos. Tanto diantede os rogos como mediante dos castigos a moça permaneceu inflexível, dizendo que nunca tinha tido relação com homem algum. O chefe então deliberou matá-la quando lhe apareceu em sonho um homem branco que lhe disse que não matasse a moça, porque ela era efetivamente



préparation de la racine de mendiocca (Johann Moritz Rugendas)

inocente, não tinha tido relação com homem. Passados os nove meses ele deu à luz uma menina lindíssima, e branca, causando este último fato a surpresa aos só da tribo, como das nações vizinhas, que vieram visitar a criança, para ver aquela nova e desconhecida raça. A criança que teria o nome de Mani, e que andava e falava precocemente, morreu a cabodeumano, sem ter adoecido, e sem dar mostras de dor. Foi ela enterrada dentro da própria casa, descobrindo-se e regando-se diariamente a sepultura, segundo o costume do povo. A cabodealgum tempo brotou da cova uma planta que, por ser inteiramente desconhecida, deixaram de arrancar. Cresceu, floresceu e deu frutos. Os pássaros que comeram os frutos se embriagaram, e este fenômeno, desconhecido dos índios, aumentou-lhes a superstição pela planta. A terra afinal fendeu-se; cavaram-na e julgaram reconhecer o fruto que encontraram o corpo de Mani. Comeram-no e assim aprenderam a usar a mandioca. O fruto recebeu o nome de Mani Oca, que quer dizer: casa ou transformação de Mani (Souto Maior, 1988:134-5).

A maneira como se comia farinha nas refeições cotidianas, no século 19, evidenciava agudas distâncias sociais. Segundo os registros de Jean-Baptiste Debret (1768-1848), entre as pessoas abastadas, servia-se “um monte de diversas espécies de carnes e legumes muito variados embora cozidos juntos”, uma “insossa galinha com arroz” e, ao lado, sempre “o indispensável escaldado”, preparado com farinha de mandioca, que substituíam o pão. A refeição do pequeno negociante e sua família consistia em

apenas um miserável pedaço de carne se cozinhada com um punhado de feijões pretos (...). Cheio o prato com esse caldo, no qual hada alguns feijões esmagados, joga-se nele um grande pitada de farinha de mandioca, a qual, misturada com os feijões esmagados, forma uma pasta consistente que se come com a pontada da faca arredondada, de lâmina larga. Os indigentes e os escravos alimentavam-se com dois punhados de farinha-seca, um medido nos nabos e o outro medido em algumas bananas e laranjas.

Cobra Norato / Raul Bopp (1898-1984)



Descascando mandioca  
(Victor Frond)

(...) XXIV

— Compadre, eu já estou com fome  
Vamos lá pro Putirum roubar farinha?

— Putirum fica longe?

— Pouquinho só chega lá

Cunhado Jabuti sabe o caminho

— Então vamos

Vamos lá pro Putirum

Putirum Putirum

Vamos lá roubar tapioca

Putirum Putirum

Casão das farinhas grandes

Mulheres trabalham nos ralos

Mastigando os cachimbos

Chia a caroeira nos tachos

Mandioca-puba pelos tipitis

— Joanhinha Vintém conte um caso

— Caso de quê?

— Qualquer um

— Vou contar caso do Boto

Putirum Putirum

Amor chaviá

Chuveriscou

Tava lavando roupa minha

quando Boto me pegou

— Ó Joanhinha Vintém

Boto era feio ou não?

— A era um moço loiro, maninha

tocador de violão

Me pegou pela cintura ...

— Depois o que aconteceu?

— Gente!

Olhe a tapioca embolando nos tachos

— Mas que boto safado!

Putirum Putirum (...)



## CASA DE FARINHA

Falar de casa de farinha, no singular, certamente não dá conta da diversidade dessas edificações nas várias regiões do país que, apesar das diferenças nas construções e adaptações de equipamentos, guardam semelhanças no que diz respeito ao encadeamento das etapas nos modos de fazer a farinha, remanescentes da tradição indígena, na natureza coletiva da atividade e na sociabilidade intensa entre os participantes. Esses espaços coletivos de trabalho e sociabilidade podem ser bem simples, despojados, inteiramente abertos, com equipamentos artesanais sobre um espaço de chão batido, abrigados por um teto tecido com fibras vegetais, como a maior parte das casas de farinha encontradas no Norte e Nordeste, nas quais ainda se observa a presença das tradições indígenas.

Denominadas engenhos de farinha, ranchos de engenho ou simplesmente ranchos, as casas de farinha encontradas no Sul do país são construções fechadas, retangulares, fortemente marcadas pela influência européia trazida pelos imigrantes açorianos que fizeram uma adaptação entre as técnicas dos lagares e moinhos de sua terra de origem e os modos de fazer a farinha que aprenderam com os índios. Nessa região, a presença de produção industrial em fábricas modernas, equipadas com tecnologia avançada, vem gradativamente eliminando os engenhos tradicionais, o que tem colaborado para converter a farinha artesanal em produto valorizado e antigos engenhos em lugares de memória. No Norte, ao contrário, a farinha está de tal modo assimilada à vida cotidiana, que é considerada parte da ordem natural das coisas, não cabendo, portanto, reivindicar algo que constitua uma referência de identidade local, uma vez que ela já é um importante componente identitário.



Em linhas gerais, na agricultura familiar, a casa de farinha abriga um conjunto de relações de compadrio e ajuda mútua, envolvendo a família e membros da comunidade, conforme ressalta Antônio Cordeiro Santana no artigo *A Cadeia Produtiva da Mandioca no Estado do Pará*:



Casa de farinha em Inhangapi, PA, 1983

De forma geral (...) inicia-se com o anúncio ou convite às pessoas da comunidade (familiares, vizinhos, parentes e amigos) do dia em que a 'farinhada' terá início. Após reunir um contingente suficiente de pessoas para realizar as várias tarefas exigidas no processo de fabricação da farinha [inicia-se o trabalho]: cortar lenha, arrancar as raízes de mandioca, transportar a lenha e raízes até a casa de farinha, remover a casca das raízes de mandioca, ralar as raízes no motor, prensar e peneirar a massa prensada e, por fim, realizar a torração da massa e posterior ensacamento da farinha.



Em *Engenhos de farinha de mandioca da Ilha de Santa Catarina*, o sociólogo Nereu do Vale Pereira (1993:76) também ressalta o caráter ritual e festivo desses lugares durante a farinhada, descrevendo-o como



Multirão de preparo da farinha na reserva Uaçá/Oiapoque, PA

um momento (...) de participação social, um viver borbulhante dentro e fora do mundo do engenho, e que seria entremeadado com pinga, doces, beijos, cuscuz, batizados, casamentos... uma definição de relacionamentos sociais e familiares onde as raspadeiras com suas conversas e focos de desempenho tinham um papel destacado.

Macunaíma/ Mario de Andrade (1893-1945)

Nem bem teveseis anos deram á guanum chocalho para ele e Macunaíma principiou falando com todos. E pediu para mãe que largasse da mandioca ralando a cevada e levasse ele para passear no mato. Mãe não quis porque não podia largar a mandioca não. Macunaíma choramingou dia inteiro.

Cláudio Andrade, proprietário de antigo engenho de farinha na Ilha de Santa Catarina que a família adquiriu no século 19, hoje tombado pelo estado e pelo município, descreve as imagens que o lugar deixou gravadas em sua memória:



Engenho movido a tração animal. Ilhotinha, SC

as primeiras lembranças que eu tenho é dentro de um engenho de farinha, não é? o boi entrando, trazendo a mandioca, as pessoas, como os engenhos agregavam muitas pessoas, trabalhadores, então, os vizinhos, pessoas de fora, vinham pra este engenho pra trabalhar nesse período de abril a julho, então eu lembro, assim, daquela movimentação grande de pessoas, e uma das coisas também... é a preparação, que aí o pessoal assim antes da farinha, começava a buscar capim pro andaime, onde o boi passa, enfim, toda essa preparação; depois, é claro que a gente, na medida que vai crescendo vai sendo incorporado a esse trabalho também, era uma das razões, aqui, das famílias serem numerosas, pra trabalhar nos engenhos dos pais, da família; (...) o processo da fari-

nha começava no mês de abril, com a primeira parte, a chegada da mandioca no engenho, e depois ela é raspada; as raspadeiras eram as mulheres; eram tarefas divididas, as mulheres faziam determinadas coisas, os homens, outras, então... as mulheres, a função delas dentro do engenho... quando elas eram... tinham família completa, quando eram viúvas elas praticamente tocavam tudo sozinhas, até tem um ditado aqui na Ilha que diz "um homem viúvo não toca um engenho, uma mulher viúva toca os engenhos". Ela aprendia tudo, e o homem, geralmente, os serviços que eram das

mulheres ele não fazia, então elas raspavam a mandioca, às vezes lavavam... o homem, ele cevava a mandioca, que é o ralar, onde entra a história do boi, não é? o boi começa a girar, e... aí vem um serviço assim, mais bruto, então o homem cevava, carregava os baldios pros cochos, pra lavagem [da mandioca], isso também era serviço de homens, as mulheres, elas, depois da massa prensada, elas que esfrelavam, faziam todo o desmanche da massa, peneiravam e também selecionavam a massa pra fazer a farinha e também pro beiju, cuscuz, manepança, uma série de iguarias que eram feitas.



Casarão e Engenho dos Andrade. Ilha de Santa Catarina



Engenho de farinha. Museu de Arqueologia e Etnologia/ UFPR

(...)

O homem de minha terra para viver basta pescar!  
e se estiver enfiado de peixe, arma o mondé  
e vai dormir e sonhar...  
que pela manhã  
tem paca louçã,  
tatu-verdadeiro  
ou jurupá...  
pra assá-lo no espeto  
e depois comê-lo  
com farinha de mandioca  
ou com fubá" (...)

Dona Maria, vendedora de farinha numa feira de Belém, relembra a atmosfera da casa de farinha de sua meninice dizendo:

Quando eu morava em Santa Maria, quando eu era criança, eu ia para a 'casa de retiro' com o meu pai e via como eles faziam farinha... eu ficava olhando aquelas pessoas todas, era muita gente... a roça era comunitária, então, todo o pessoal ia fazer farinha... no final, eles dividiam a farinha entre eles. Eu às vezes ajudava a descascar a mandioca e levava pra lavar (...), mas eu gostava era de ver fazer o tucupi... espremendo a mandioca no tipiti... eu achava muito legal. Meu pai era que mexia a farinha no forno... era muito quente... Depois eu cresci, vim morar em Belém, e então eu só recebia a farinha que a minha mãe mandava.

Longe do bulício das casas de farinha, vivendo numa grande metrópole, dona Maria não recebe da mãe apenas mais um item de sua dieta alimentar, mas a "farinha de casa", impregnada de sentido, de valor simbólico, de memória afetiva, como se isso a transportasse para os tempos de menina.

Se para dona Maria, no Pará, a memória da farinha de sua infância torna o passado presente, para dona Ivete, no Paraná,

a ameaça da perda de uma atividade em declínio iminente converte-se no seu empenho em preservar o conjunto do engenho como uma herança, uma relíquia que testemunha o passado da família. A ênfase, aqui, recai mais nos objetos do que na farinha.



É, queremos manter... que é pra gente todo ano fazer uma farinhinha, que é pro gasto da família, né? e pra manter também o engenho de pé, pra gente mostrar pros netos, pros bisnetos... (...) então a gente tem que manter isto aqui vivo, ainda, enquanto que a gente possa, que a nossa mãe está viva, a gente quer manter isto aqui (...) Queremos manter aquela parte da roda d'água, que aquilo ali é uma relíquia, que hoje ninguém mais faz, não tem mais as pessoas... as pessoas antigas, que faziam a roda d'água, elas já faleceram, então hoje ninguém mais faz, esta é a única da região, então a gente quer manter isto aqui, sabe? então a gente cuida, a gente dá... de vez em quando faz uma reformazinha, e a gente quer manter pra mostrar.



Essa preocupação não é exclusiva dessa proprietária, pois é possível perceber, notadamente no Paraná e em Santa Catarina, desde meados do século passado, a intensa atividade de pesquisadores e folcloristas dedicados a documentar, coletar e exibir peças emblemáticas da influência européia nos modos tradicionais de transformação da mandioca em farinha. O vigor desse espírito preservacionista culminou na constituição de coleções de artefatos dos engenhos exibidas em museus, bem como no tombamento, nos níveis municipal e estadual, de um antigo engenho, símbolo de distinção social de famílias abastadas.

Puxadô de Roda / Patativa do Assaré  
(Antonio Gonçalves da Silva, 1909-2002)

(...)

Pois bem, um aviamento  
Quando pega a trabaia,  
É o mió divertimento  
Que se pode maginá,  
É a mió distração,  
Tudo ali é união.  
Prazê, alegria e paz,  
Só se convença emamô,  
Pois todos trabaia dô  
É sempre moça e rapaz.  
Sinto o meu corpo gelá,  
Meu coração triste chora  
Quando eu peço a lembrá  
Da farinha das de otrora,  
Quando roda e usa cudia,



Mandioca, no tanque, para o preparo da farinha d'água. Bragança, PA



Tipiti

Que ela zinia, zinia,  
Zinia como um pião,  
E tão depressa rodava,  
Que agente não divulgava  
Se ela tinha vêio, ou não.  
Gritando e dizendo graça,  
Cantando e ajogá potoca,  
Eu fazia virá massa  
Um putici de mandioca;  
Não tinha quem me  
agüentasse,  
desmancha que trabaia se  
Corria com bom despacho;  
Digo sem acanhamento,  
Pra roda de aviamento  
Seu moço, soucabra macho!  
Hoje tudo tá mudado,  
Tudo que é bom leva fim,  
Porém, naquele passado  
Eu me orguiava de mim!  
De todos trabaia dô  
Da desmancha, a puxadô,  
Com sua força aprovada,  
É sempre o mais preferido,  
E também o mais querido  
Do povo da farinha da.  
(...)

Roceirinha (coletado por Vicente Sales)

(...)

Bate o forno  
mexe a farinha  
oh roceirinha  
espreme o tipiti  
bate a farinha  
espreme o tipiti



Casa de farinha, Bragança





### SABERES E SABORES

A mandioca divide-se em duas grandes categorias: mansa ou de mesa – conhecida no Sudeste como aipim e no Norte e Nordeste como macaxeira – e brava, amarga ou tóxica, da qual se faz a farinha e demais derivados. A espécie subdivide-se em inúmeras variedades cuja seleção faz parte do estoque de conhecimentos das populações tradicionais que as distinguem pela cor do tronco, pelos recortes da folha, pela cor e conformação da raiz, etc.

A classificação e o reconhecimento das diferentes variedades, assim como a escolha de uma ou de outra para produzir determinados tipos de farinha e demais derivados, expressam saberes transmitidos ao longo de gerações dos detentores desses saberes.



As folhas dela são diferentes, o talo delas também é diferente; a pretinha, ela tem um talo escuro, a inha tem o talo já meio creme, assim, a folha da pretinha é bem verde, já tem a batatinha, é uma marca de mandioca que o talo dela já é meio vermelhinho; agora a manteiguinha, ela tem a folha assim... o talo bem amarelinho; tem diferença, não são todas iguais (Raicleis Queiroz, agricultor paraense).

O documento que apresenta o programa do “Encontro Nacional sobre Agrobiodiversidade e Diversidade Cultural: o exemplo da mandioca”, promovido pelos ministérios do Meio Ambiente e da Cultura, realizado em Brasília em 2003, enfatiza a dimensão social e simbólica dos saberes envolvidos na biodiversidade:

*A diversidade genética manejada por comunidades tradicionais de pequenos agricultores, [é] fruto de um longo e diversificado processo de seleção (...). Em uma infinidade de cultivares tradicionais de mandioca (...) são encontradas múltiplas adaptações às mais diferentes condições ambientais (solo e clima) e culturais (...). Por trás deste rico material genético, encontra-se muito mais do que só uma diversidade de produtos: segurança alimentar, autonomia, práticas e costumes são em jogo (...). A biodiversidade é construída e apropriada material e simbolicamente pelas populações tradicionais.*





A seleção das espécies pelos pequenos agricultores está associada a suas condições de vida, à adequação de certas variedades a determinados tipos de solo e a preferências pessoais de qualidade e sabor dos diferentes derivados da mandioca.

Olha, eu, eu planto pretinha, na minha roça, pretinha, brandão amarelo, meriti... (...) Esta farinha que eu estou fazendo aqui é inha; ela é meio amarela; é esta

Mercado Ver-o-Peso, Belém, Pará



Mercado Municipal Santo Antonio de Jesus, Recôncavo, Bahia



qualidade de mandioca aqui, porque também é conforme a terra, tem terra que não se dá com a pretinha, porque a pretinha, ela é uma mandioca que ela é miudinha, mas ela rende mais; devido ela ser miudinha ela é seca, e a inha, ela é uma mandioca graúda, tem que ser uma terra meia mole pra ela; acho que devido às variedades de maniva, existe essa coisa certa, que serve pra cada terra uma qualidade de maniva; não é toda maniva que se dá no solo que a gente às vezes quer

Feira de Bragança, Pará





Tapioca, beiju e goma. Feira de Caruaru, PE

plantar ela, porque a gente acha ela bonita, às vezes ela é bonita na folha, no tamanho, mas, em matéria de mandioca, produção, ela dá pouca (Raicleis Queiroz, agricultor paraense).

Cláudio Andrade, da Ilha de Santa Catarina, mencionado acima, fala também das diferentes variedades cultivadas na região:

eu não lembro de todas; tem pessoas que, se fizer essa pergunta, vai responder com mais... mas aqui nós temos a azulinha, sete casta, a vassourinha, tem a mandioca roxa, que muitos chamavam por outro nome, mas nós conhecíamos como a roxa, a saracura, tínhamos as que se podiam comer cozidas, que era o aipim, o aipim pêssego, o aipim branco, o aipim amarelo, o aipim cacau, que é um rosado, tem a casca rosa... é uma infinidade de espécies.

Joselito Motta, pesquisador da Embrapa, numa entrevista para o CNFCP, diz que, embora a pesquisa possa oferecer material genético de melhor qualidade, não se podem descartar os saberes e a experiência dos agricultores:

A ótica do pesquisador é a ótica da produtividade, quando pra eles muitas vezes não é isso, porque a mandioca, ela tem um sentido muito de segurança alimentar, então o agricultor, o pequeno lavrador nem sempre o que ele quer é volume de produção. Às vezes, você desenvolve uma variedade que produza muito, mas ela tem um ciclo definido, se passou daquele momento e não colheu, perde. A lógica do pequeno agricultor não é a lógica da produção, é a lógica da segurança. As variedades, embora não sejam tão produtivas, mas se elas permanecem no solo por mais meses, mais segurança ele tem, então ele tem aquela reserva. E, também, o mercado da farinha flutua, se chega a época de produção de uma variedade definida e ele colhe tudo, ele pode ficar rico ou ficar na miséria, pode ganhar muito ou não ganhar nada, tomar um prejuízo enorme; aí ele opta pela segurança. Por quê? Porque na segurança, embora ele não ganhe muito, ele tem aquilo seguro; chegou o momento mais favorável, e ele diz: eu vou



colher mais, porque, além da minha produção pra consumo, eu tenho um excedente pra mercado, que está sendo favorável (...). Então, são aspectos, no lance da geração de tecnologia, importantes pra se conceber junto com eles, com os agricultores.

A seleção das variedades de mandioca é indissociável da qualidade da farinha que se deseja obter, influenciando na diversidade de tonalidades e sabores. Além da seleção das variedades, os produtores, por meio do domínio das técnicas e de





suas habilidades pessoais, controlam a textura, a coloração e o sabor, sabendo, ao final da longa empreitada – da roça para a casa de farinha – distinguir a boa farinha e indicar sua serventia, como é possível depreender da explicação do senhor Serrão, feirante do Mercado Ver-o-Peso, que expunha 12 variedades em sua barraca:

Essas são as divisões da farinha. Ela é preparada de várias formas: tem a farinha de farofa, tem a farinha fina, tem a farinha grossa, principalmente a tipo seca... esta aqui... ela é mais aproveitada pra fazer a nossa farofa; ela é muito consumida em época de festas. A fina branca também. Esta aqui é a suruí, como ela é chamada, é pra fazer o caruru; o nosso caruru é todo preparado com a suruí (...) Esta aqui, branquinha e fininha, é a carimã. A carimã é muito boa pra fazer mingau pra bebê, pra criança, porque ela é muito forte, ela é uma massa consistente, é muito boa também pra pessoas idosas (...) Este é o reinado da farinha.

O professor Paes Loureiro, da Universidade Federal do Pará, assim se refere aos modos tradicionais de fazer uma boa farinha:

essa diversidade mostra técnicas diferentes dentro daquela maneira básica de fazer farinha: o encharcamento da mandioca, o tempo que eles deixam para secar, o tempo para torrar, para esfregar ali naquele tacho enorme onde eles fazem a farinha... quer dizer, nesse processo, seguramente, no tratamento do mate-



rial, é que vai dar essa diversidade: a farinha branca, a farinha amarela, a farinha de caroço maior, a farinha que é mais mole, aquela que é finíssima, aquela que tem um caroço crocante, e assim por diante.

E prossegue, ressaltando o caráter emblemático das farinhas e seu papel na identidade dos paraenses:

Quando se fala em farinha, parece que é tudo igual. E nisso você tem também um aspecto muito comum nessas situações, que é aquela vaidade, aquele orgulho de produzir aquele tipo de farinha, que é especial, que

é melhor que a do outro. Você tem sempre uma referência às origens: de tal lugar de Bragança, de tal lugar de Abaetetuba, de Vigia... É interessante essa relação com as origens. O lugar de onde provém mostra um certo estilo de fabricação daquela região e uma diversidade dentro de algo que parece igual... Há também aí um certo componente, que eu não diria de identidade, mas de afetividade; quer dizer, uma pessoa comer farinha do seu lugar... quem é da terra sabe a diferença do torrado, do paladar até, de todas essas farinhas... então, é uma emoção maior do que comer uma farinha qualquer. Então há esse acréscimo de afetividade na questão da farinha.



Se no Sul é possível notar uma evidente atividade no sentido de investir o engenho de significados sociais, econômicos e estéticos, alçando-o a referência exemplar de um modo de vida e da adaptação da tecnologia européia, aos saberes já sedimentados pelos nativos nos processos de transformação da mandioca, aí também se manifesta aquele orgulho pela farinha peculiar dessa região. O sociólogo catarinense Nereu

do Vale Pereira assinala que a introdução de mudanças não teve apenas um impacto no aumento da produtividade, mas, associada ao clima subtropical, bem fresco no inverno, contribuiu para a obtenção de “farinha (...) menos acre e tendendo para adocicada, menos fermentada”, que mais agradava ao paladar do imigrante. “O homem indígena inclinava-se para o emprego da farinha fermentada e amarela, enquanto o colonizador europeu inclinou-se para a branca e fina, sem fermentação.” A preferência dos nativos pela farinha fermentada se constituiu, segundo o autor, indissoluvelmente imbricada aos saberes, assim como as transformações introduzidas no processo de preparo nos engenhos expressavam e constituíam o gosto pelo adocicado, pela farinha branquinha, mais fininha, algo que pudesse evocar o trigo de sua região de origem.

Comidas de Arraial

Sinhá quituteira  
me ensina uma coisa  
como é que você faz  
pato no tucupi  
Tucupi do bom  
jambu e pimenta  
Deixe tomar gosto na panela de barro  
Pra vê como lambe o beijo

De acordo com Câmara Cascudo, a farinha foi “a provisão, a reserva, o recurso”. Versátil, adaptável, resistente à variação climática num país tropical, esteve presente na mesa dos mais ricos e mais pobres, no sertão e na cidade, no litoral e no interior, foi o mantimento das expedições bandeirantes, essencial na vida dos garimpos, indispensável na jornada dos tropeiros.

Os derivados da *Manihot esculenta*, notadamente a farinha, podem ser vistos como sendo bons para comer – esse é sentido de *esculenta* em latim –, por sua utilidade, por saciar os reclamos do estômago. Mas, parafraseando Lévi-Strauss, são bons para pensar, pois são indissociáveis dos muitos significados que lhes imprimiram os brasileiros, desde a colonização.

Muitas das variações de seu uso permanecem. No Pará, base da culinária regional, está presente na vida cotidiana e nos momentos mais solenes de celebração, como na festa do Círio de Nazaré, em que o pato no tucupi (molho preparado com o líquido extraído da mandioca) e a maniçoba (feijoada paraense feita com a maniva, folha da mandioca, fervida durante aproximadamente sete dias) são obrigatórios no ritual do almoço familiar que encerra a festividade religiosa. Nas esquinas das ruas de Belém, à tardinha, o passante pode fazer uma pausa no percurso para saciar o apetite degustando tacacá, servido na cuia, pelas tacacazeiras. O apreço pelos produtos artesanais, pelas coisas da terra, pela escolha cuidadosa de uma boa farinha ou um tucupi saboroso é visível no movimento das feiras populares do Pará, onde o comprador não se esquiva de retirar um punhadinho de farinha dos sacos expostos para degustá-la, antes de escolher a de sua preferência. Com os dedos, num gesto simples e rápido, atira, sem o contato direto da mão com a boca, essa porçãozinha para testar o paladar. Hábito que não se restringe à fome, pois, para usar uma expressão do estudioso da alimentação brasileira Câmara Cascudo, expressa uma certa “personalidade do paladar [com] sua fisionomia, exigências, predileções, simpatias”.

Impossível ignorar a diversidade de paladares em torno da mandioca e de seus muitos derivados em todo o país. As predileções constituem e são constitutivas do significado que se imprime à refeição que ganha sua fisionomia, seu clima mais ou menos informal, seu caráter festivo ou cotidiano no modo de preparar, nos utensílios usados para servir ou na maneira de fazê-lo, sem esquecer, claro, quem dela participa.

Paladares que, segundo Gilberto Freyre, mesclaram tradições, aparando e equilibrando antagonismos, abasileirando-se na diversidade de farinhas que se dissemina pelo país, no copioso receituário de beijus, nas tapiocas, na doçaria à base de farinha, em massas, polvilhos, pirões e farofas. Assim, diferentes grupos se identificam e se distinguem. No entanto, os saberes envolvidos nessa tradição que chega à mesa, que vemos nas barracas e tabuleiros nas ruas, nas festas religiosas e nas casas ocultam modos de fazer artesanais ainda bem

vivos nas casas de farinha. E, se na atualidade assistimos a um certo despertar do sofisticado circuito da gastronomia, sequioso por novidades feitas a partir do receituário popular, não se pode esquecer desse outro mundo de saberes que gerações de pequenos produtores rurais, espalhados pelo país, sem esquecer de caiçaras, perpetuam, de norte a sul. Para eles, retomando Câmara Cascudo, fazer a farinha tão integrada ao uso cotidiano e às trocas econômicas representa ainda “a reserva, a provisão, o recurso”.



#### BIBLIOGRAFIA:

- BELLUZZO, Ana Maria de M. Frei Christovão de Lisboa. In: \_\_\_\_\_. O Brasil dos viajantes. Salvador: Odebrecht; São Paulo Metalivros, 1994.
- BERLOWICZ, Barbara (Ed.). Albert Eckhout returns to Brazil, 1644-2002. Copenhagen: Nationalmuseet, 2002.
- CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1983.
- EMPERAIRIE, L. A. Agrobiodiversidade em risco: a mandioca na Amazônia. *Ciência Hoje*, Rio de Janeiro, n. 187, out. 2002.
- FERNANDES, Florestan. A organização social dos Tupinambá. São Paulo: Instituto Progresso Editorial, 1948.
- FREYRE, Gilberto. Casa-grande & senzala: introdução à história da sociedade patriarcal no Brasil. Rio de Janeiro: Record, 1998.
- FROND, Victor. Brasil pitoresco: história, descrições, viagens, colonização, instituições. São Paulo: Martins. 1941.
- GÂNDAVO, Pero de Magalhães de. Tratado da terra do Brasil. 5a. ed. História da Província Santa Cruz a que vulgarmente chamamos Brasil, 1576. 12a. ed. Edição conjunta, organização e apresentação de Leonardo Dantas Silva. Recife: Fundaj, Massangana, 1995.
- GONÇALVES, José Reginaldo Santos. A fome e o paladar: uma perspectiva antropológica. In: SEMINÁRIO ALIMENTAÇÃO E CULTURA, 2001, Rio de Janeiro. Seminário. Rio de Janeiro: Funarte, CNFCP, 2002. p. 7-16. (Encontros e estudos; 4).
- LÉVI-STRAUSS, Claude. O pensamento selvagem. São Paulo: Nacional, 1976.
- PEREIRA, Paulo Roberto (Org.). Brasileira da Biblioteca Nacional: guia de fontes sobre o Brasil. Rio de Janeiro: Fundação Biblioteca Nacional: Nova Fronteira, 2001.
- PEREIRA, Nereu do Vale. Os engenhos de farinha da Ilha de Santa Catarina: etnografia catarinense. Florianópolis: Fundação Cultural Açorianista, 1993.
- PINTO, Maria Dina Nogueira. Mandioca e farinha: subsistência e tradição cultural. In: SEMINÁRIO ALIMENTAÇÃO E CULTURA, 2001, Rio de Janeiro. Seminário. Rio de Janeiro: Funarte, CNFCP, 2002. p. 17-26. (Encontro e estudos; 4).
- RUGENDAS, Johann. Moritz. Viagem pitoresca através do Brasil. São Paulo: Martins, 1940.
- SOUZA, Hécio Marcelo. Subsídios sobre articulação entre agrobiodiversidade e diversidade. Texto apresentado no Encontro Nacional sobre Agrobiodiversidade e Diversidade Cultural, realizado em Brasília, 2003.





realização

