

**Sabores, saberes e o “pão dos trópicos”:  
contatos interétnicos entre indígenas e colonizadores  
a partir da circulação e uso da mandioca**

**Juciene Ricarte Apolinário**

Universidade Federal de Campina Grande (UFCG), Campina Grande, PB, Brasil  
Orcid ID: <https://orcid.org/0000-0003-1142-7133>  
E-mail: [apolinarioju18@gmail.com](mailto:apolinarioju18@gmail.com)

**Resumo:** O presente artigo é um mergulhar nos sabores e saberes indígenas no trato milenar com a mandioca e sua ressignificação na culinária dos colonizadores portugueses até os dias atuais. Nesse contexto, propomos uma análise acerca de diversos usos da mandioca e de seus derivados como diferentes farinhas, beijos, bebidas fermentadas seja como alimento, remédio ou até como veneno, no cotidiano alimentar de povos indígenas e colonizadores na América portuguesa, escravos africanos reveladas nas práticas culturais e relações interétnicas, registradas pelos cronistas e viajantes europeus do primeiro século de efetiva colonização lusa nos trópicos americanos.

**Palavras-chave:** Povos indígenas; Mandioca; Relações interétnicas; Farinhas; Culinária.

**Flavors, knowledge and the “bread of the tropics”: interethnic contacts  
between indigenous and colonizers from the circulation and use of cassava**

28

**Abstract:** This article is an immersion of the flavors and indigenous knowledge in the ancient treatment with cassava and its resignification in the cuisine of the Portuguese colonizers until the present day. In this context, we propose an analysis of various uses of cassava and its derivatives as different flours, beijos and fermented beverages, whether as food, medicine, or even as poison, in chronicles and European travelers in the first century of effective Portuguese colonization in the American tropics recorded cassava as the dialy food of indigenous peoples, Portuguese Brazilian settlers, and African slaves, as revealed in cultural practices and interethnic relations.

**Keywords:** Indigenous peoples; Cassava; Interethnic relations; Flour; Cooking.

**Texto recebido em: 23/04/2018**

**Texto aprovado em: 31/05/2019**

**Introdução**

A chamada “cozinha à brasileira” foi amalgamada nas relações interétnicas e também consequência dos grandes deslocamentos populacionais e das trocas daí decorrente entre nossos povos originários e os colonizadores portugueses, flamengos, africanos e outros povos que mantiveram trocas de plantas em nosso

território a partir dos seiscentos. Sem embargo, estes contatos interétnicos permitiram as confluências de técnicas, ingredientes, valores, preferências, prescrições, sabores e saberes na mesa brasileira que se configurava nos primeiros tempos (MACIEL, 2004, p. 38).

Através de múltiplos aspectos, sejam eles sociológicos, culturais, históricos, biológicos e rituais, partindo dos sabores e saberes indígenas, há um processo de mestiçagem alimentar que permitem a construção de práticas identitárias e sentimentos de pertença (CASCUDO, 1983, p. 414).

Trabalhamos o conceito de “mestiçagem” nos baseando em Serge Gruzinski que amalgamou as discussões acerca das mestiçagens culturais no processo de mundialização ibérica da era moderna (GRUZINSKI, 2001, p. 91). Essa mundialização promoveu o intenso movimento de pessoas, de objetos, de plantas, sabores e saberes. Movimento esse que implicou em misturas, releituras, usos e apropriações pelos sujeitos históricos que nele se envolveram de alguma forma. Gruzinski recuperou sob a perspectiva cultural, ideias vindas de estudos alargados sobre a “primeira economia-mundo” decorrente do processo da expansão marítima e comercial europeia. Para este estudioso no período das grandes navegações europeias e sob o mesmo enquadramento político-administrativo, a Europa, a Ásia e a América foram postas em contato e novos processos simbólicos de territorialização culturais e alteridades se tocaram e muitos de seus elementos se misturaram (LIMA; FONSECA, 2013, p. 64). Como é o caso das plantas, alimentação e culinárias advindas de diferentes práticas culturais e relações interétnicas entre colonizadores europeus e povos indígenas americanos.

Ao tempo da chegada dos europeus na América, os milhares de povos indígenas tinham seus alimentos baseados em uma variedade de plantas, as quais, mais tarde, por uma série de motivos, predominariam como base da alimentação na América portuguesa como um todo.

Os olhares e discursos europeus no uso, sabores e saberes indígenas inicialmente causavam-lhes estranhamento, mas paulatinamente, após a escassez de víveres os hábitos alimentares dos naturais da terra vão sendo aprendidos, degustados, tocados e ressignificados em contatos interétnicos cotidianos.

Muitas vezes os alimentos dos trópicos eram degustados com reticências, sobretudo por sua qualidade simbólica, que encerrava identidades étnicas indígenas reveladas nas práticas rituais como parte das suas cosmologias. E, não obstante, os tabus católicos ressignificavam muitos dos alimentos indígenas como

as beberagens através de discursos antropocêntricos e demonizadores como foi às representações dos cronistas e viajantes ao discorrerem sobre a bebida alcoólica como o cauim.

A partir das primeiras descrições dos europeus do século XVI até o presente têm sido contínua as menções a respeito das funções sociais e dos aspectos simbólicos do consumo destas bebidas fermentadas alcoólicas. Devido ao seu efeito embriagador, as bebidas fermentadas alcoólicas dos Guarani e Tupinambá já no período seiscentista foram frequentemente traduzidas e registradas por cronistas como “vinho”. Assim, cauim em Tupinambá e caguy em Guarani, definem genericamente qualquer tipo de bebida fermentada embriagante, não considerando nem os ingredientes nem a forma de produção (NOELLI; BROCHADO, 1998, p. 117).

As bebidas embriagantes podiam ser feitas a partir de um único vegetal ou da mistura de duas ou mais plantas. Frutas e/ou mel eram adicionados às bebidas que tinham como base cereais, raízes e/ou tubérculos amiláceos, para aumentar o teor de açúcares (frutose / glicose) e, pela fermentação, o alcoólico. Fungos também poderiam ter sido acrescentados para diminuir o tempo gasto no processo de fermentação. Os ingredientes mais usuais parecem ter sido os cultivares de mandioca, que aparece com maior freqüência nas descrições, principalmente das bebidas consumidas nos rituais antropofágicos (NOELLI; BROCHADO, 1998, p. 118).

O cauim dos cultivares de mandioca – *Manihot esculenta* – “amarga” ou tóxica era denominado de caracu. O cauim feito com as variedades não-tóxicas ou “doces” era chamado de caui macaxera e aipigig, sendo apenas fervidas e, posteriormente, mastigadas pelas mulhetes Tupi. A mandioca “amarga” tinha que passar antes pelo processo de extração do ácido cianídrico, através da prensagem e do cozimento a seco ou torragem, como na preparação da farinha e do beiju. Esse tipo de mandioca podia ou pode ser misturada com milho ou com batata doce.

Entre as plantas americanas, a mandioca, batata e o milho foram os principais alimentos descritos nas primeiras narrativas ocidentais sobre o Novo Mundo e que em pouco tempo foi sendo adaptada a cozinha dos colonizadores e através de um processo elástico de circulação de plantas além-mar, os novos sabores e saberes americanos foi compondo os hábitos alimentares de homens e mulheres em quase toda a Europa, mas também entre algumas regiões africanas

pelo processo de colonização europeia e expansão do tráfico negreiro (NOELLI; BROCHADO, 1998, p. 120).

Nessa perspectiva, podemos ressaltar que a cozinha dos colonizadores não erradicou a cozinha dos povos colonizados. Pelo contrário, houve um processo de mestiçagens processuais dos hábitos alimentares entre “mundos distintos”. No caso dos hábitos alimentares que se constituíram em processos interétnicos do mundo colonial, além das contribuições indígenas e europeias, tivemos também a forte influência dos alimentos de origem africana, que enriqueceram os prazeres do hábito cotidiano de comer enquanto ricas práticas culturais.

Nesses “mundos distintos” foram construídas relações, ora negociáveis, ora conflituosas, em que hábitos alimentares cotidianos se chocavam e se entrelaçavam, permitindo a criação de novas sociabilidades na América portuguesa em processos de ressignificações culturais entre indígenas e não-indígenas. (APOLINÁRIO, 2013, p. 194).

A vida cotidiana, nesse cenário de contatos interétnicos nas *terras brasileiras* dos primeiros séculos, aparece repleta de desafios, já que, tendo em vista a necessidade de sobrevivência em novos territórios sócio-ambientais, os colonos na América portuguesa precisaram readaptar seus hábitos e práticas alimentares, através de táticas e estratégias de subsistência.

Para tanto, tiveram que aprender com os povos indígenas se apropriando dos conhecimentos ancestrais dos grupos étnicos, a respeito dos *saberes-fazer*s nos processos dos usos de plantas, frutas e vegetais, tanto para sanar a fome, quanto para cura de doenças (APOLINÁRIO, 2013, p. 196).

Entre os alimentos que destacaremos para esta pesquisa destacam-se a mandioca em que traremos antigas e novas descrições documentais entre discursos dos primeiros cronistas e viajantes dos séculos VI ao I e documentos de arquivos europeus.

A alusão que fazemos ao termo “pão dos trópicos”, diz respeito a grande importância que a mandioca desempenhou no cenário alimentar colonial nos territórios americanos, que sabidamente, já fazia parte dos hábitos alimentares indígenas muito antes da chegada do colonizador europeu, a quem incorporou a sua dieta alimentar, como forma também de subsistência no Novo Mundo.

**A mandioca alimento indígena provocando relações interétnicas nos primeiros contatos e pós-contatos com os europeus na América portuguesa**

Os portugueses ao chegarem no continente americano, no século XVI, os povos indígenas já haviam domesticado um tubérculo que se destacava no regime alimentar que era a mandioca ou a *Manihot esculenta krantze* (nome científico dado a mandioqueira). Este tubérculo é considerado uma planta originária da América do Sul, sendo a mesma muito utilizada desde tempos remotos pelos povos indígenas há pelo menos 8.000 anos. No decorrer desses milênios, ela foi expandida por uma grande extensão territorial que ia da América Central, as Antilhas e quase todo o litoral da América do Sul, tornando-se um elemento central da subsistência ameríndia (SILVA; MURRIETA, 2014, p. 38).

Citando Ana Maria Azevedo nas suas preciosas notas da publicação na íntegra da obra do Padre Fernão Cardim, *Tratados da terra e gente do Brasil* (1997), a mandioca é um arbusto de raízes tuberosas folhas palmiformes de cor verde-azulada e flores de cálice amarelo, dispostas em panículas, com uma altura que varia entre 1,50 e 2,40m. Os tubérculos são ricos em amido, comestíveis depois de cozidos ou utilizados na fabricação do polvilho e da farinha de mandioca alimento básico para as regiões brasileiras no passado e no presente.

Afirma-se entre outras teses, que a mandioca teria tido sua origem mais remota no oeste do Brasil (sudoeste da Amazônia) e que, antes da chegada dos europeus à América, já estaria disseminado, como cultivo alimentar, até a Mesoamérica (Guatemala, México). Espalhada para diversas partes do mundo tem hoje a Nigéria como seu maior produtor (ABRANTES, 2010, p. 20).

Através de suas crônicas e textos informativos, importantes descrições dos períodos seiscentista ao oitocentista foram sendo produzidos sobre os conhecimentos indígenas acerca do plantio, da colheita e dos usos da mandioca em forma de alimento, de bebida, de remédio e até de “veneno” (come veremos mais adiante), no cotidiano alimentar quinhentista.

No Brasil, a mandioca possui muitos sinônimos, usados em diferentes regiões, tais como aipi, aipim, castelinha, macaxeira, mandioca-doce, mandioca-mansa, maniva, maniveira, pão-de-pobre, e variedades como aiapuã e caiabana, ou nomes que designam apenas a raiz, como caarina. O cultivo da mandioca é de grande relevância econômica como principal fonte de carboidratos para milhões de pessoas no continente americano (ALBERTO, 2019, p 63).



Fonte: Gravura de Frei Cristovão de Lisboa. Biblioteca Nacional, Portugal.

### **FIGURA 1**

#### **Mandioca**

É interessante também conhecermos a (as) origem (ns) mítica (s) da mandioca. Em épocas remotas da história do que hoje conhecemos como Brasil, a mandioca teria ocupado e dominado todo o litoral brasileiro, acompanhando a constante migração dos povos de origem Tupi, quando se constituiu o chamado “complexo da mandioca”, composto por bens de cultura material tais como roladores, peneiras, prensas e fornos de barro.

Na maioria dos estudos etnológicos sul-americanos, especialmente brasileiros, a origem mítica da mandioca é narrada por diferentes povos indígenas de língua Tupi.

Logicamente, existem versões distintas, no que diz respeito ao mito da mandioca, mas que se resume, basicamente, a figura de um herói com poderes sobrenaturais, que age como transformador do grupo étnico, oferecendo a ela o meio necessário à mudança (SILVA, 2005, p. 82).

Tomando como exemplo o mito de origem Tupi sobre como surgiu a mandioca, a figura do herói entrega ao grupo a raiz de mandioca, conferindo, assim, ao seu povo a oportunidade de conhecer a agricultura e, por extensão, instituir um novo estágio em sua história. Mas, o herói explica ainda que, se plantada num dia, pode ser colhida no outro, porém, irritado com a desconfiança e incredulidade dos homens diante da rapidez do crescimento da planta, ele condena-os a ter que esperar “todo o inverno” até que a mandioca cresça (SILVA, 2005, p. 83).

Portanto, esse mito carrega, entre outras possibilidades de análise, a ideia de que é através da chegada de um alimento desconhecido, trazido por um ser sobrenatural, que se dará a passagem do estado de natureza para o da cultura, conforme Silva (2005).

Ou seja, instaura a ideia de que a transformação da sociedade é feita com a introdução de uma espécie – nesse caso a mandioca - que precisa ser domesticada, plantada e colhida em tempo e modos corretos.

Desde essa época a mandioca tornou-se um alimento para os indígenas (mandi = Mani, nome da criança; oca = casa). Podemos ver na história de Mani a relação com a antropofagia, pois, ao comer o fruto da terra, os outros membros da sociedade estariam comendo a si mesmos, numa evidente forma de preservar as identidades (ALBERTO, 2019, p. 64).

Nas representações simbólicas dos povos originários Tupi, a mandioca desempenhou e desempenha importante papel cosmológico e na reelaboração das práticas culturais e identidades étnicas. Os mitos de origem a partir da mandioca apresentam algumas variações, como as que já citamos, já que cada grupo étnico os constrói de acordo com suas próprias tradições e concepções de mundo. Mas o que é possível perceber o que têm em comum é a origem sagrada, nascida do corpo humano, feminino e em sacrifício (PINTO, 2000, p. 20).

O mito citado e que pode dá origem ao nome mandioca, é assim narrada por Couto de Magalhães (1876):

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 sofrera seu orgulho e, para saber quem ele era, empregou debalde rogos, ameaças e por fim castigos severos. Tanto diante dos rogos como diante dos castigos a moça permaneceu inflexível, dizendo que nunca tinha tido relação com homem algum. O chefe tinha deliberado matá-la, quando lhe apareceu em sonho um homem branco, que lhe disse que não matasse a moça, porque ela era efetivamente inocente, não tinha tido relação com homem. Passados os nove meses ela deu à luz uma menina lindíssima, e branca, causando este último fato a surpresa, não 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 ao cabo de um ano, 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. Ao cabo de algum 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 no 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 (Apud. SOUTO MAIOR, 1988, p. 134-135)

Outra lenda, que já expressa à influência do cristianismo dos colonizadores sobre o pensamento indígena, diz que foi o apóstolo São Tomé, em suas prováveis andanças por estas terras, que teria ensinado aos índios o cultivo da mandioca e a preparação da farinha. O trabalho das mulheres na produção da farinha tem também uma explicação mítica. Uma das lendas diz que os Tenetehara, índios do Maranhão,

fabricavam cestos de carregar que mandavam às roças para colher e trazer mandioca para a aldeia. Era proibido às mulheres ver essas operações. Como isso lhe despertasse irrefreável curiosidade, várias mulheres combinaram esconder-se um dia na mata para assistir à passagem dos cestos de carregar. Quando os cestos passaram junto onde elas se escondiam, a mandioca derramou-se pelo chão. Tupã lhes apareceu muito zangado e disse-lhes que doravante as mulheres teriam que carregar a mandioca, deitar as raízes n'água, preparar a massa e torrâ-la para fazer a farinha. Foi assim que as mulheres aprenderam e foram obrigadas, desde então, a fabricar farinha para suas famílias (SALES, 1973, p. 30).

Não importa a nomenclatura, aipim, candinga, castelinha, macamba, macaxeira, mandioca-brava, mandioca-doce, mandioca-mansa, maniva, maniveira, moogo, mucamba, pão-da-américa, pão-de-pobre, pau-de-farinha, pau-farinha, tipioca e uaipe (alguns desses nomes já foram citados anteriormente), seja qual for o nome, a mandioca é o tubérculo mais antigo consumido no Brasil (ALBERTO, 2019, p. 64).

Ao manterem os primeiros contatos com os povos indígenas de língua Tupi os portugueses encontraram a mandioca profundamente difundida e utilizada nas terras litorâneas do Brasil e deram-lhe enorme atenção, como provam as numerosas e por vezes extensas referências que denominaram de “pão-dos-trópicos”.

A partir do século XVI na literatura de cronistas estrangeiros em terras que pertenciam aos diferentes povos indígenas, especialmente da faixa litorânea, foram registradas narrativas descrevendo os usos e costumes indígenas, sua alimentação

e técnicas cotidianas de lidar com a mandioca, na sua grande maioria sob os cuidados femininos a partir de rituais específicos.

O primeiro registro feito pelos colonizadores portugueses está na carta de Pero Vaz de Caminha, em 1500, e assim ele narra: “Dizem que em cada casa se recolhiam trinta ou quarenta pessoas, e que assim os achavam; e que lhes davam de comer daquela vianda, que eles tinham, a saber, muito inhame e outras sementes que na terra há e eles comem” (Apud. LODY, 2000).

Notoriamente o que Caminha denominou de inhame, trazido posteriormente da África para o Brasil, era na realidade a mandioca, confundida pelo português devido à semelhança entre as duas raízes.

O francês Jean de Léry, em 1557, no seu livro, *História de uma viagem feita à terra do Brasil*, descreve diversos costumes indígenas sobre a alimentação e modo de preparar a comida destacando a mandioca e seus derivados como exemplo:

os indígenas americanos têm nas suas terras duas espécies de raízes, a que chamam aipim e mandioca, as quais em três ou quatro meses crescem no solo e ficam tão grossas como a coxa de um homem, com o comprimento de pé e meio, mais ou menos: quando as arrancam, as mulheres (pois os homens não se ocupam disso) secando-as ao fogo no *moquém*, tal como logo descreverei, ou tomando-as ainda frescas, as ralam à força em pontas de pedras miúdas fixadas e arranjadas em uma peça chata de madeira (como ralamos e raspamos o queijo e a noz moscada), e as reduzem a farinha alva como a neve. (LÉRY, 1889, p. 194).

Lery através do seu olhar europeu continua descrevendo com curiosidade sobre o tubérculo tão importante aos povos indígenas Tupi:

a raiz do aipim não só é boa transformada em farinha, mas também pode comer-se assada inteira no boralho ou no fogo; pois assim fica tenra, abre-se, e torna-se farinácea como a castanha nas brasas, cujo gosto é quase igual. Entretanto, o mesmo não acontece com a raiz da mandioca, pois serve somente para fazer farinha, e é venenosa se a comermos de outro modo (LÉRY, 1889, p. 196).

Referindo-se a uma das várias espécies da mandioca, o aipim, Gabriel Soares de Souza, em *Tratado descritivo do Brasil* (1587), diz que:

Dá na nossa terra outra casta de mandioca, que o gentio chama aipins, cujas raízes são da feição da mesma mandioca, e para se recolherem estas raízes as conhecem os índios pela cor dos ramos, no que atinam poucos portugueses. E estas raízes dos

aipins são alvíssimas (...) Destes aipins se aproveitam nas povoações novas, porque como são de cinco meses, se começam a comer assadas, e como passam de seis meses fazem-se duros, e não se assam bem, mas servem então para beijus e para farinha fresca, que é mais doce que a da mandioca, as quais raízes duram pouco debaixo da terra, e como passam de oito meses, apodrecem muito. Os índios se valem dos aipins para nas suas festas fazerem deles cozidos seus vinhos, para o que os plantam mais que para os comerem assados, como fazem os portugueses (Apud. CASCUDO, 1988).

Assim como nos dias atuais, povos indígenas como os Ticuna, da região amazônica, se valem do aipim até os dias atuais como alimento simbólico e cosmológico dos seus rituais celebrativos comendo, assados, cozidos e ainda produzindo as suas beberagens (heteógenas) a partir da mandioca.

Pero Magalhães Gandavo, em 1858, também se refere ao Aipim “da qual se fazem uns bolos que parece pão fresco deste Reino e também esta raiz se come assada como batata de toda a maneira se acha nela muito gosto”. Os cronistas do século XVI consideravam aipim e mandioca como se fossem tubérculos diferentes. No entanto, são da mesma espécie, distinguindo formas cujas raízes são isentas do princípio tóxico as “mandiocas-doces” e outras conhecidas por “mandiocas-bravas” que contêm o princípio tóxico em quantidades muito variáveis consoantes as inúmeras variedades que se foram formado, dada a extensão que a cultura desta planta assumiu em quase todas as regiões brasileiras, especialmente na região amazônica.

Os produtos derivados da mandioca brava constituíam, efetivamente, uma parte central da dieta indígena do período colonial brasileiro aos dias atuais. As técnicas de transformação eram e são complexas, e implicam processos rituais. Muito antes da presença dos europeus os povos indígenas do litoral ao sertão cultivavam mais de setenta variedades dessa planta e os produtos derivados eram e são diversos e ricos em sabores e saberes étnicos no trato alimentar (EMPERAIRE et al, 2008). Existem diferentes tipos de farinha, mas também beiju, mingau, caxiri (bebida alcoólica), cauim (bebida heteógena) além de tapioca, maniçoba (folhas de maniva), bolos assados em folhas e outros como trataremos de forma pormenorizada mais a frente.

Como um curioso dos hábitos alimentares dos colonos na América portuguesa no século XVI, destacamos o Padre Fernão Cardim que partiu para o Brasil em 1583. Permaneceu nas terras brasileiras por cinquenta anos. Percorreu o

território brasileiro descrevendo os hábitos alimentares especialmente indígenas produzindo importante obra, *Tratados da terra e gentes do Brasil*.

Os seus escritos mantiveram-se desconhecidos durante séculos, só vindo, em parte, a serem divulgados em língua portuguesa e atribuídos a este jesuíta, mais precisamente em 1847. No capítulo “Das ervas que são fruto e se comem”, ele descreve a mandioca como um mantimento ordinário que era servido como se fosse o “pão nativo” entre os colonos portugueses em diferentes capitanias.

Cardim descreve o citado tubérculo como os comparando as cenouras colhidas na Europa, “ainda que mais grossas e compridas”.

Assim narra Fernão Cardim suas impressões sobre a mandioca e os saberes indígenas no trato com o tubérculo:

Contem muitas espécies e todas se comem destas raízes exprimidas e se faz a farinha, e um certos beijus como filhós, muito alvos e mimosos. Esta mesma raiz depois de curtida na água feita com as mãos em pilouros se põe em caniços ao fumo, onde se enxuga e seca de maneira que se guarda sem corrupção (...) piladas em uns pilões grandes, fica uma farinha tão alva, e mais que de trigo, da qual misturada em certa têmpera com a crua se faz uma farinha biscoitada que chama de guerra, que serve aos índios e portugueses pelo mar, e quando vão a guerra como biscoito. Desta mandioca curada ao fumo se fazem muitas maneiras de caldos que chamam ‘mingaus’, tão sadios, e delicados que se dão aos doentes de febres em lugar de amido, e tisanas, e da mesma se fazem muitas maneiras de bolos, coscorões, tartes, empenadilhas, queijadinha de açúcar, etc.

É perceptível na descrição da Cardim que a culinária indígena foi sendo amalgamada pelos saberes e sabores portugueses, surgindo da farinha da mandioca diferentes receitas de bolos, incluindo queijadinhas que levava açúcar ingrediente que não fazia parte do hábito alimentar indígena.

Ainda destacando a narrativa de Pedro Cardim ele informa que:

Desta mandioca há uma que chamam Aipim que contem também debaixo de si muitas espécies. Esta não mata crua, e cozida, ou assada, que é de bom gosto, e dela se faz farinha, e beijus, etc. Os índios fazem vinho dela, e tão fresco e medicinal para o fígado que a ele se atribui não haver entre eles doentes do fígado. Certo gênero de Tapuias come a mandioca peçonhenta crua sem lhe fazer mal por serem criados nisso.

A curiosidade e o interesse dos europeus pela natureza de suas conquistas ultramarinas, especialmente em relação à flora, se manifestou desde os primeiros

contatos interétnicos com grupos étnicos Tupi e os do sertão denominados de Tapuia como citados pelo Cardim, estes últimos especialmente da região amazônica e dos sertões das capitanias do norte como eram os povos Tarairiú da capitania da Paraíba.

Desde os primeiros contatos entre colonizadores e povos indígenas, os grupos étnicos conhecidos como Tapuia, exemplo os Tarairiú, foram vistos como uma unidade histórica e cultural, em oposição tanto ao mundo cristão europeu, quanto aos povos Tupi do litoral, como exemplo os Potiguara e Tabajara.

A tentativa de representar os povos ditos Tapuia esteve sempre interligada à compreensão de sertão, espaço além do litoral, desconhecido, inóspito para o imaginário colonial. Era um lugar mítico não só para os colonizadores portugueses e holandeses, mas para os povos Tupi que representavam, depreciativamente, os grupos étnicos que consideravam diferentes, como eram apontados os Tarairiú e Kariri, considerados Tapuia na capitania da Paraíba. É perceptível o discurso depreciativo no final da descrição acima do Padre Fernando Cardim ao afirmar “Certo gênero de Tapuias come a mandioca peçonhenta crua sem lhe fazer mal por serem criados nisso” (APOLINÁRIO, 2018, p. 107).

Colonizadores portugueses necessitavam sobreviver em espaço sócio-etnico-ambiental repleto de alteridades e, muitas vezes, inóspitos, aprendendo com os povos indígenas a distinguir não só as várias espécies comestíveis e suas diversas propriedades, mas, sobretudo saber como utilizá-las na alimentação e/ou na cura das doenças tropicais (ALGRANTI, 2012, p. 26).

Como relata o Padre Fernando Cardim, mesmo o Aipim sendo considerado um alimento saboroso, também era utilizado na farmacopeia indígena, pois faziam “vinho dela, e tão fresco e medicinal para o fígado que a ele se atribui não haver entre eles doentes do fígado” (CARDIM, 1997, p. 220).

**Alguns alimentos derivados da mandioca: uma rica herança de sabores e saberes indígenas que passou as mesas da sociedade colonial até os dias atuais**

Como já foi abordado, os alimentos derivados da mandioca (braba ou mansa) constituíam os pratos, beberagens e farmacopeias dos povos indígenas, mas que no processo de colonização a partir do período seiscentista, em contínuas relações interétnicas os derivados desse tubérculo em forma de receitas e alimentos elaborados e reelaborados com empreendimentos portugueses e africanos foram criando novos sabores e saberes.

A partir de então iremos citar ordenadamente alguns dos alimentos tendo na receita a mandioca e que são de origens indígenas a partir do estudo de Mario Ypiranga Monteiro no seu artigo “Elementos Preparados à base de mandioca”, publicado em 1963 na Revista Brasileira de Folclore. Destacamos entre centenas de alimentos de matriz indígenas, a saber:

- *Beijú* espécie de bôlo chato, com a forma mais comum de disco, e depois da farinha o alimento mais descrito pelos primeiros cronistas. Produzido com a massa da mandioca-puba e que foi ralado.
- A *Tapioca* que é pisada depois de ralada a mandioca (que não é puba e peneirada). Até no torrar se exigem cuidados especiais para que não tostelafica uma massa alvíssima.
- *Caçumã* (bebida fermentada, temulenta). Despojada a raiz da mandioca da casca, é cozinhada em cornetins de barro, depois amassada ou socada com Tocori. Preparada a massa vai para o processo de fermentação por tempo nunca inferior a uma semana.
- *Cauim* (bebida fermentada). É a bebida clássica do indígena brasileiro, de referência obrigatória e extensa bibliografia. Aparece citada em todos os cronistas e viajantes, inclusive com gravuras. É feita de beiju apropriado, daquele famoso beijuaçu deixado de mólho durante dias seguidos; ou de mandioca cortada em discos, segundo a mais antiga receita fornecido pelos cronistas em que mulheres Tupi mastigavam o tubérculo para provocar o

processo de fermentação do suco da mandioca que se transformava em uma cerveja utilizado em importantes rituais como a Antropofagia.

- *Farinha d'água amarela.* Até os dias atuais é considerada a melhor farinha indicada para acompanhamento de certos pratos especiais como cozido de Tartaruga, de Tracajá. Após o amolecimento da mandioca por tempo que varia entre três ou quatro dias conforme água seja respectivamente parada ou corrente, a casca se torna mais fácil de remover. O processo seguinte para se obter esse tipo de farinha é o mesmo: depois de bem ralado e escorrido o Tucupi, passa-se na Arupema, para então ser torraca. O local onde se deposita a raiz de mólho pode variar: ou uma ubá (casco monóxilo) ou buracos abertos à beira d'água.
- *Farinha de guerra (uiuari niçáua).* Essa é a famosa farinha a que aludem os cronistas freqüentemente e que tanto servia às guarnições de navios portugueses e franceses como a soldados e índios, bandeirantes e escravos. Foi a principal e necessária fonte alimentícia a que se recorria em tempos difíceis. O nome que recebeu dos povos Tupi se explica porque usavam dela nas suas práticas políticas de guerra, pois não se estragava facilmente. O processo de fazer-se é o mesmo que os outros tipos de farinha, porém a fécula é mais aglutinada, formando pequenos bolos.
- *Farinha de tapioca.* O processo de fabricação é idêntico ao da farinha branca, porém a mandioca é lavada várias vezes e deixada granular propositadamente no forno pouco aquecido. Obtém-se uma farinha é utilizada para doces.
- *Goma* repete-se o mesmo tratamento dado às outras farinhas, com a condição de não ir ao Iapuna (forno) em hipótese alguma, curando-se a massa ao calor do sol, bem espalhada em tendais de zinco ou de fôlha de pacova-sororoca (banarira). Pela sua consistência e leveza é utilizada na confecção de biscoitos, bolos e constitui parte essencial do Tacacá, para tanto devendo ser conservada sempre fresca em água mudada diariamente. Para o Tacacá é cozida, ficando gelatinosa. Neste ponto, com temperos, é também chamada goma ou grude.

- *Macaxeira cozida* (prato). Corta-se a macaxeira em pedaços, descasca-se e cozinha-se nágua e sal. Come-se fria.
- *Paçoca misturado de farinha seca*, e *Tocarí* (castanha), como o processo de mestiçagem entre indígenas e portugueses foi acrescentado o açúcar. Pila-se a castanha com a farinha ao mesmo tempo e vai-se adicionando açúcar. Também invés da castanha e do açúcar pode-se pilar carne desfiada, cozida ou assada.

Temos aqui dos variados produtos alimentícios advindos dos povos indígenas, especialmente os povos de língua Tupí. Mas também os usos e a importância que os colonizadores portugueses deram a mandioca e seus derivados, haja vista que, na maioria dos relatos informativos acerca dos alimentos do Novo Mundo, tanto de cronistas lusitanos, quanto de outros europeus, a mandioca, assim como a farinha, produzida a partir dela, e seus derivados como descrevemos acima, tiveram destaque e aceitação, justamente devido a questão de substituir um dos alimentos dos mais consumidos na Europa e que era extremamente escasso nos trópicos americanos: o trigo.

Mais do que isso, a mandioca, juntamente com o milho, foi base da alimentação colonial, uma verdadeira fonte de subsistência para os colonos na América portuguesa, principalmente no limiar da colonização.

A importância da mandioca é tão grande no cotidiano alimentar da América portuguesa que Gabriel Soares de Sousa enfatiza que “as raízes da mandioca comem-nas as vacas, éguas, ovelhas, cabras, porcos e a caça do mato e todos engordam com elas” (SOUSA, 1971, p. 174). Percebemos, dessa forma, que, até mesmo os animais, que também serviam de alimentação para os colonos, eram alimentados a partir da mandioca, ou seja, de fato este tubérculo possuía diversos usos no tocante a alimentação colonial.

Além da transformação em farinha, outros produtos também foram derivados da mandioca e também não passaram despercebidos nem do olhar nem do paladar dos nossos cronistas, posto que: “Desta mesma mandioca, fazem outra maneira mantimentos que se chamam beijus, os quais são de feição de obreas, mas mais grossos e alvos, e alguns deles estendidos da feição de filhós” (GANDAVO, 1964, p. 36).

Pode-se até parecer um verdadeiro paradoxo o fato de que, mesmo sendo um “alimento” e por vezes transformado em remédio para alguns povos indígenas e, a mandioca também podia ser um “veneno” dos mais perigosos, isto porque, há várias espécies de mandioca, e todas contêm veneno, posto que: “Muito é para notar que de uma mesma coisa saia peçonha e contrapeçonha, como a mandioca, cuja água é cruelíssima peçonha, e a mesma raiz seca é contrapeçonha, a qual se chama carimã” (SOUSA, 1971, p. 177).

Há muito tempo os povos indígenas já tinham desenvolvido uma eficaz técnica para transformar uma planta venenosa, como a mandioca, num alimento de longa durabilidade, fácil digestão e de fácil armazenamento, pois através de sucessivos cozimentos e secagens da mandioca, o ácido cianídrico é eliminado pela evaporação, tornando em seguida em farinha.

Usada como alimento, remédio ou até mesmo como “veneno”, não se há de negar o papel central que a mandioca tem na base alimentar do Brasil colônia, pois esta era o alimento essencial que acompanhava todas as coisas, da carne às frutas, e foi de extrema importância para a subsistência dos colonos nos trópicos americanos.

Assim sendo, percebemos que os alimentos usados como remédio são significativos exemplos de circularidade cultural, haja vista que, na América portuguesa, a medicina indígena também partilhava de princípios semelhantes, pois nesta, não apenas certos alimentos serviam como remédios ou mesmo “veneno”, incluída aqui as bebidas, mas também a própria maneira de se alimentar poderia, ou não, induzir uma vida saudável para os colonos na América Portuguesa (ALBUQUERQUE, 2014, p. 7).

### **Considerações finais**

Ao realizarmos um revisitar das práticas alimentares indígenas e sua ressignificação nos processos interétnicos com os colonizadores europeus, destacamos a mandioca precisamente por sua resistência e formas de consumo, que um vegetal se impôs como uma das opções de cultivo mais bem sucedidas, pois a utilização do tubérculo é tributária de centenas de grupos étnicos e sua importância na alimentação dos colonos é sublinhada nas obras de diferentes cronistas e viajantes dos primeiros tempos da estruturação da América portuguesa.

Nesse sentido, observamos que a mandioca, como principal alimento de inúmeros grupos indígenas americanos, os mesmo se empenharam no cultivo dessa raiz, se beneficiaram principalmente pela grande resistência desse tubérculo ao meio biótico tropical, e com a empresa colonial, colonizadores europeus passaram também a usar a mandioca e seus derivados como alimento para subsistir nos trópicos americanos (AMARAL, 1998, p. 179). Como nos dizeres de Gabriel Soares de Sousa: “E porque tudo é mandioca, concluamos que o mantimento dela é o melhor que se sabe (...) e ainda digo que a mandioca é mais sadia e proveitosa que o bom trigo, por se dar melhor digestão” (SOUSA, 1971, p. 180).

A mandioca é o produto mais popular da alimentação brasileira desde o início da colonização. Preparada de diferentes formas como descrevemos acima, a farinha, seu principal produto, era e é usada por todas as camadas da população. Presente tanto nos pratos cotidianos mais simples quanto em outros mais finos e elaborados, ocupa lugar de destaque no sistema culinário nacional e regional desempenhando em algumas regiões do país relevante papel na construção de identidades culturais e étnicas. Os múltiplos e variados aspectos que envolvem o seu cultivo e transformação em alimento conferem-lhe considerável importância histórica, econômica e social.

Da produção ao consumo final, a mandioca carrega um conjunto de práticas, relações sociais, cosmologias e representações simbólicas de heranças indígenas e processos seculares de relações alimentares interétnicas.

## REFERÊNCIAS

ALBERT, Bruce. Pacificando o branco: cosmologia do contato no Norte-Amazônico. In: ALBERT, Bruce; RAMOS, Alcida Rita (Org.). *Pacificando o branco: cosmologia do contato no Norte-Amazônico*. São Paulo: Editora UNESP, 2002.

ALGRANTI, Leila Mezan. Saberes culinários e a botica doméstica: beberagens, elixires e mezinhas no império português (séculos XVI-XVIII). *Saeculum: Revista de História*, João Pessoa, v. 27, 2012.

APOLINÁRIO, Juciene Ricarte. Contatos interétnicos entre povos indígenas e colonizadores no sertão da Capitania Real da Paraíba, entre os séculos XVI e XVIII. In: REGO, André de Almeida (Org.). *Novas histórias dos povos indígenas no Brasil: territorialidades da escrita interdisciplinar indígena e não-indígena*. Salvador: SAGA, 2018.

\_\_\_\_\_. Plantas nativas, indígenas coloniais: usos e apropriações da flora da América portuguesa. In: KURY, Lorelai (Org.). *Usos e circulação de plantas no Brasil – séculos XVI-XIX*. Rio de Janeiro: A. Jakobson Estúdio Editorial, 2013.

- CAMINHA, Pero Vaz de. *Carta do achamento do Brasil*. Disponível em: <<http://www.culturabrasil.org/zip/carta.pdf>>. Acesso em: 16 set. 2015.
- CARDIM, Padre Fernão. *Tratados da terra e gente do Brasil*. 3 ed. Lisboa: Comissão Nacional para os Descobrimentos Portugueses, 1997.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1983. v. 2.
- FONSECA, Thais Nívia de Lima. Serge Gruzinski e as dinâmicas culturais na América colonial. *Cultura Histórica & Patrimônio*, v. 2, n. 1, 2010.
- GANDAVO, Pero Magalhães. *História da provincia de Santa Cruz*. 2. ed. Lisboa: Tipografia da Academia Real de Ciências, 1858.
- GRUZINSKI, Serge. *O pensamento mestiço*. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.
- LÉRY, Jean de. *Viagem à terra do Brasil*. São Paulo: Martins, 1949.
- LIMA, Alberto Montenegro. *A história na mesa: o olhar de cronistas e viajantes sobre os hábitos alimentares na América portuguesa – século XVI*. Campina Grande, 2019. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal de Campina Grande.
- MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, n. 33, 2004.
- MAGALHÃES, José Vieira Couto de. *O selvagem* (1876). 4. ed. São Paulo: Nacional, 1940.
- MONTEIRO, Mario Ypiranga. Elementos preparados a base de mandioca. *Revista Brasileira de Folclore*, ano III, n. 2, 1993.
- NOELLI, Francisco Silva; BROCHADO, José Proenza. O cauim e as beberagens dos Guarani e Tupinambá: equipamentos, técnicas de preparação e consumo. *Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia*, São Paulo, n. 8, 1998
- PANEGASSI, Rubens Leonardo. Alimentação no Brasil colonial: economia, sociedade e cultura. *Revista de Economia Política e História Econômica*, São Paulo, v. 1, n. 14, 2008.
- PINTO, Maria Dina Nogueira. *Mandioca e farinha: subsistência e tradição cultural*. Rio de Janeiro: Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular; Funarte, 2000.
- SALES, V. Alguns aspectos do folclore da alimentação. *Revista Cultura*, Brasília, n. 11, 1973.
- SILVA, Paula Pinto. *Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2005.
- SOUSA, Gabriel Soares de. *Tratado descritivo do Brasil em 1587*. 4. ed. São Paulo: Nacional, 1971.
- SOUTO MAIOR, M. *Alimentação e folclore*. Rio de Janeiro: Funarte; Instituto Nacional do Folclore, 1988.

**Juciene Ricarte Apolinário** é Professora do Curso e do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal de Campina Grande (UFCG), na Paraíba, Brasil. Pós-Doutora em História pela Universidade Nova de Lisboa, em Portugal, Doutora e Mestra em História pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE) e Graduada em História pela Universidade Estadual da Paraíba (UEPB).

**Como citar:**

APOLINÁRIO, Juciene Ricarte. Sabores, saberes e o “pão dos trópicos”: contatos interétnicos entre indígenas e colonizadores a partir da circulação e uso da mandioca. *Patrimônio e Memória*, Assis, SP, v. 15, n. 1, p. 28-46, jan./jun. 2019. Disponível em: <[pem.assis.unesp.br](http://pem.assis.unesp.br)>.